**3 MUNKAKÁRTYA**

PÉLDA PROBLÉMA MÓDSZER ALKALMAZÁSÁRA

TERVEZZE MEG AZ ELŐKÉSZÍTÉST FRANCIA SZERVÍZ BÁRÁNNYAL. AZ EGYÉNI LEÍRÁSOKAT KÖVETŐEN IKTASSON BE SZÁMOKAT 1-TŐL 10-IG ÉS AZ 1-ES JELEZZE AZ ELSŐ LÉPÉST. A BEFEJEZÉST KÖVETŐEN HASONLÍTSA ÖSSZE A TÁBLÁZATOKAT.

**PÉLDÁK**

A FRANCIA SZERVÍZ LÉPÉSEI:

* 1 LÉPÉS – az elkészített ételek átvétele a konyhától
* 2 LÉPÉS – áthaladás és a pincér helyes pozíciója a vendég jobb vagy bal oldalán
* 3 LÉPÉS – az étel felszolgálása a vendég számára
* 4 LÉPÉS – A közbenső fogások és köretek megbeszélése
* 5 LÉPÉS – A fő étel szervírozás a vendég tányérjára
* 6 LÉPÉS – A vendég megkérdezése milyen köretet szeretne a fő ételhez
* 7 LÉPÉS – A másodlagos fogás és köret szervírozása a vendég számára
* STEP 8 – Az ételek ízeinek elmagyarázása a vendég számára
* STEP 9 – Az evőeszközök összeszedése a tálcára
* STEP 10 – Az új vendéghez való elhelyezkedés és pozíció felvétel