

Пояснения к обслуживанию гостей в Модуле «Банкетное обслуживание»

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

Меню	
Блюда	Напитки
1 курс Закуска*	Морс
2 курс Основное блюдо**	
3 курс Десерт***	
Дополнительно в процессе обслуживания:	
Вода газ/ без газ	
Хлеб	

*Подача с кухни готовых блюд

**Конкурсант получает с кухни блюдо с основным продуктом (на 4 гостей), блюдо с гарниром (на 4 гостей), соусник с соусом (1 на 4 гостей). За подсобным столом порционирует основной продукт и гарнир, подает гостям, затем производит сервис соуса в обнос.

***Конкурсант получает с кухни 4 порции десерта, соус и декор (ягоды, орехи и т.п.). На подсобном столе оформляет десерт соусом и декором, подает гостям.

Блюда в меню определяет площадка проведения в зависимости от региональных особенностей, сезонности продукта и запроса работодателей