



✓ المعلمان:

- أفنان النحاس.
- جهاد الخوالدة.

✓ العادة: التربية المهنية.

✓ الصف: التاسع " أ + ب + ج " .

✓ عنوان الدرس:

حل أسئلة الدرس الثالث / الوحدة الـ 7.

الدرس الثالث: طريقة خدمة الصحن الجاهز

١. وضح المقصود بخدمة الصحن الجاهز.

هي إحدى طرق تقديم الطعام إلى الضيف، وتعد أرقى أنواع الخدمات الفندقية المقدمة للضيف، حيث يقوم الضيف بتسجيل طلبات الضيوف؛ وإرسالها إلى المطبخ الذي بدوره يقوم بتجهيز الطلبات ووضعها أمام الضيف مباشرة في الصحن بعد تزيينها بطريقة فنية.

٢. أذكر أربع قواعد أساسية أثناء تقديم خدمة الصحن الجاهز.

- تجهيز الأطباق داخل المطبخ.
- تقديم المأكولات عن يسار الضيف ليتمكن من تناول وجبته.
- سحب جميع الأطباق من أمام الضيف من جهة اليمين.
- استخدام اليد اليمنى لتقديم المشروبات.
- تقدم الفاتورة لمحاسبتة مع التمني له بالعودة مرة أخرى.



S.N.S

SKY NATIONAL SCHOOLS

مدارس سكاى الوطنية

٣. بَني ميزتين لخدمة الصحن الجاهز عند خدمة الضيوف.

أ. خدمة أعداد كبيرة من الضيوف بأقل وقت وجهد ممكن.

ب. إعطاء الضيف شعوراً بالراحة من خلال الخدمات التي يتلقاها من المضيف.

٤. اذكر ثلاثاً من طرائق خدمة تقديم الطعام.

١. الخدمة الفرنسية.

٢. خدمة البوفيه.

٣. الخدمة الأمريكية أو خدمة الصحن الجاهز.

٥. عدد خمسة من الأعمال التي يقوم بها المضيف قبل خدمة الصحن الجاهز.

(١) ترتيب الكراسي حول الطاولة حسب حجم الطاولة.

(٢) فرش الطاولة بمفرش أنيق ونظيف على أن لا يتدلى أكثر من (٣٠سم) من كل جوانب المائدة.

(٣) وضع الأدوات الرئيسية على الطاولة والتي تشمل الصحون الزجاجية اللازمة أثناء تقديم الوجبة،

ورقم الطاولة، ومزهريّة الورد، والممالح والمباهر، والشوك، والسكاكين، والملاعق، والكاسات،

والمناديل الصحية.

(٤) وضع السكين إلى يمين الطبق وتكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.

(٥) وضع الملاعق إلى يمين الطبق بالقرب من السكين ويتوقف عددها على الأصناف المقدمة، وما

يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.



S.N.S

SKY NATIONAL SCHOOLS

مدارس سكاى الوطنية

٦ . كيف يتم ترتيب كل من الملاعق، والسكاكين، والشوك على الطاولة؟

- توضع الملاعق إلى يمين الطبق بالقرب من السكين ويتوقف عددها على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.
- توضع السكاكين إلى يمين الطبق وتكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.
- توضع الشوكة إلى يسار الطبق وتكون أسنانها متجهة إلى أعلى، ويتوقف عدد الشوك على الأصناف المقدمة وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.

٧ . كيف يمكنك التصرف في المواقف الآتية:

أ- تذمر أحد الضيوف من الطعام.

عرض عليه بدائل أخرى من الأطعمة بكل لباقة واحترام للضيف.

ب- التأخر في تقديم وجبة الطعام.

الاعتذار من الضيف بأدب ولباقة، والأصل أن يُعلم الضيف بالوقت المحدد لإعداد وجبته المطلوبة، ومن الممكن تقديم بعض المقبلات لحين تجهيز الوجبة وتقديمها.

" دمتهم بخير "
قسم
التربية المهنية

