**5 марта 2014 г. Тема : «Банкет-чай»**

**Вид занятия :Викторина**

**2 команды :СМЕЛЫЕ И ВАЖНЫЕ**

**Наш девиз : Чай не пьешь какая сила ?**

**Чай попил – совсем ослаб.!!!!!!!!!**

**Начало Викторины :**

**Вопросы:**

1. **Что такое банкет – чай ?( это вид банкета )**
2. **Кто является хозяйкой банкет-чая ?(женщина)**
3. **Кто принимает участие на банкет –чае ? (женщины и могут и мужчины).**
4. **В какое время проводят банкет-чай ? (во второй половине дня, с 16 до 18 часов.**
5. **Продолжительность времени банкета-чая ? (не более 2 –х часов).**
6. **Какое количество участников участвует на банкете-чая ?(6-12 человек, но может быть и больше 30-40 человек).**
7. **Какая должна быть мебель на банкете чая ? (столы круглые, овальные, стулья, полукресла, небольшие диваны).**
8. **Какое должно быть белье на банкете-чае ? (Тонкие цветные скатерти. Белые скатерти, салфетки размером 35х35, сервировочные салфетки)**
9. **Какая должна быть посуда ? (десертные тарелки, фруктовые приборы, чашки чайные, сахарницы, вилки для лимона, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладывания).**
10. **Какое количество официантов должно быть из расчета гостей ? ( 2 официанта на 8-10 гостей ).**
11. **Какое меню должно быть на банкете –чае ?( сладкие блюда, мучные кондитерские изделия,(торты, пирожное, кексы, печенье, пряники), пирожки. Конфеты. Карамель, восточные сладости ).**
12. **Что такое чай ? (это приятный уникально ценный напиток ).**
13. **Что является ценной продукцией чайного растения ? (это молодые побеги ).**
14. **Что является важными составными частями чайного листа ? (кофеин, танин, пектин, эфирные масла, пигменты. зольные элементы и т.д).**
15. **Чай является жаждоутоляющим напитком ? (да).**

**Какими веществами обусловлен аромат чая ?(обуславливается эфирными маслами).**

1. **Что является источником минеральных веществ в чае ? (калий. фосфор. фтор, медь и тд).**
2. **Какие различают виды чая на мировом рынке ? (байховый, прессованный, экстрагированный).**
3. **Какие из этих чаев самые наиболее распространенные? (черный байховый чай).**
4. **Назовите этапы производства черного байхового чая ? (завяливание, скручивание, ферментация. Сушка, сортировка, упаковка).**
5. **Как по качеству делится чай черный байховый ? (на букет, высший, первый и второй сорт)**
6. **Чем отличается листовой чай от гранулированной ? (по качеству и по внешнему виду.)**
7. **Назовите страны произрастания чая ? (Индия. Китай. Грузия, Азербайджан, Краснодарский край).**
8. **Назовите ассортимент чая ? (черный, зеленый, желтый. Красный.)**
9. **Чем отличается черный чай от зеленого ? (по вкусу аромату, цвету настоя, окраске разваренного листа).**
10. **Какие методы исследования применяют для определения качества чая ? (органолептические и физико-химические методы).**
11. **Какие основные органолептические показатели качества чая Вы знаете ? (аромат и вкус, настой, цвет разваренного листа, внешний вид).**
12. **Какие физико-химические показатели качества вы знаете ? (массовая доля влаги, массовая доля металломагнитной примеси и т.д).**
13. **Как расфасовывают чаи ? (коробки или в бумажные пакет, массой от 25 , 50. 75, 100, 125 до 500 грамм).**
14. **Как хранят и какой срок хранения чая ?(храниться сухих чистых проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха не выше 70% и гарантийный рок хранения 8 месяцев со дня его упаковки).**
15. **Допускается ли плесень и затхлость в чае ? (нет).**

**2. История чая – рассказывает Коток Анастасия.**

**3. Как правильно заваривать чай – Захаров Константин.**

**4. Стихотворение про чай – Жданюк Любовь.**

**5 Презентация банкета-чая (практического характера) – Берки Кристина, Маенкова Юлия, Пиманова Антонина.**

**(всех гостей пригашают за стол ).**

**Приятного чаепития.**

**ВСЕМ !!!!!! ВСЕМ !!!!! ВСЕМ !!!!! СПАСИБО………….**

**Банкет-чай**

Банкет-чай — особая форма банкета, который обычно организует женщина, приглашая в основном женщин. Его продолжительность невелика — около 2 ч. Проводится, как правило, с 16 до 18 часов. Обслуживание банкета-чая желательно поручать официанткам, чтобы создать более непринужденную обстановку.

В зале, где проводится банкет-чай, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, диваны. Чайный стол ставят в центре зала. Если столов несколько, между ними должны быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов с рисунком. Полотняные салфетки на столах — тех же тонов.

При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные чашки, сахарницы и щипцы, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки. Пепельницы подаются по просьбе гостей.

При сервировке чайного стола для гостей ставят десертные тарелки, за ними — рюмки н мадеры емкостью 75 г; за рюмками кладут фруктовые приборы. Рядом с десертными тарелками — десертные ножи, вилку или ложку (в зависимости от десертного блюда). На десертные тарелки кладут салфетки, сложенные конвертом, валиком. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4—6 шт.

К чаю на стол подают пирожки, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье и т. п. Рекомендуется десертные, полусладкие вина, ликеры, ром. Обычно на чайный стол слева от хозяйки ставят самовар на подносе, около самовара — чайник и чашки. Посередине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними — торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, медом, шоколадный набор, конфеты, лимон.

По желанию заказчика в меню могут быть включены некоторые виды закусок — ветчина, сыр, бутерброды или сэндвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом.

При обслуживании банкета-чая официантки, после того как гости разместятся за столом, предлагают им сладкие блюда и вина. Вслед за этим подготавливают горячие напитки. Убрав использованную посуду и поставив чистые тарелки и приборы, подают чай (кофе). На столе должны быть поставлены горячие сливки, молоко, лимон и т. д. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают вино — мускат, кагор и ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, ее наливают на подсобном столе (можно наливать чай в ту же чашку, если в ней нет лимона).

Чай может разливать и сама хозяйка из самовара. В этом случае при сервировке чашки размещают в перевернутом виде на боку, одна в одну, возле самовара, здесь же ставят блюдца. Официант передает чашки с налитым чаем гостям, сидящим вдали от хозяйки, приносит при необходимости чистую посуду. Перед тем как подать гостю, чашку ставят на блюдце ручкой влево, а с правой стороны за чашкой ручкой вправо или сбоку кладут чайную ложку.