Муниципальная бюджетная организация дополнительного образования «Центр компетенций «Ориентир» муниципального образования Усть-Лабинский район

**Сценарий**

**внеклассного мероприятия**

**Банкет-коктейль**

**«С Днем матери»**

Составила:

Сундукова Л.В.,

педагог-организатор

2014г.

станица Ладожская

***Цели и задачи*:**

- развитие духовно-нравственных чувств учащихся, воспитание чувства уважения, любви и почитания своей матери;

- формирование эстетических вкусов, общей культуры;

- формирование понятий о сервировке праздничного стола для банкета – коктейля, о правилах приготовления бутербродов, горячих и холодных напитков, коктейлей, о правилах поведения на банкете.

***Оборудование:***

посуда для сервировки стола, бокалы для сока, фарфоровые, эстетичные блюда, бумажные салфетки, вазы для цветов, атрибуты официанток, 2-литровая стеклянная банка, миксер, ингредиенты для коктейля и бутербродов.

**Ход мероприятия.**

**1. Вступительная беседа** с учащимися об истории происхождения праздника “День Матери”.

Ежегодно в России, в последнее воскресенье ноября, отмечается День Матери. Учреждение этого праздника отвечает лучшим традициям отношения россиян к материнству. Этот праздник является объединяющим все слои российского общества на идеях добра и почитания женщины-Матери, достойной этого имени.

 …Что больше всего мы ценим в женщине? Что делает ее Женщиной? Красота? Обаяние? Ум? Деловые качества?

Листок календаря, датированный последним воскресеньем ноября, подсказывает ответ – Материнство. Именно в этот день наша страна отмечает День Матери. О мамах сказано немало слов, много невысказанного живет в сердце каждого из нас. Важно успеть сказать добрые слова тогда, когда мама может их услышать, важно также помогать маме по хозяйству, делать добрые дела и совершать хорошие поступки. А иногда даже преподносить сюрпризы и устраивать небольшие семейные праздники. И вот сегодня в процессе нашей встречи мы научимся, как правильно организовывать праздничный стол для банкет-коктейля.

**2. Характеристика банкетов.**

Банкет – это торжественный завтрак, обед, ужин, устраиваемый в честь какого-либо события. Банкеты могут быть официальными и неофициальными. Банкет-коктейль – проводят при обслуживании участников официальных встреч, конференций, симпозиумов. Как правило, банкет-коктейль бывает непродолжительным (1 час) и проводится во второй половине дня.

Особенности коктейля:

* Гости едят, пьют стоя, не расставляют столов, тарелок, приборов не дают.
* Вместо вилок дают шпажки.
* Напитки и закуски гостям предлагаются официантами.
* Закуски должны быть мелкопорционными.
* Проводится во второй половине дня.

Коктейль – напиток из смеси всевозможных соков, фруктов, ягод, сливок, яиц, меда и др.

Обычно коктейли бывают яркими, разноцветными. “Коктейль” в переводе с английского языка означает “петушиный хвост”. Коктейли смешивают в специальном металлическом сосуде (шекере). Можно использовать обычную стеклянную 2-хлитровую банку. В нее закладывают нужные компоненты, затем банку плотно закрывают крышкой и встряхивают в течение 2-3 минут, обязательно придерживая крышку. Очень быстро и легко приготовить коктейль в миксере.

**3. Практическая работа.**

*Приготовление чая*

*Посуда и инвентарь:* чайник для заварки, чашки, стакан, блюдца, сахарница, молочница, вазочки и розетки для варенья, вазочки для конфет, печенья, бутербродов.

*Норма продукта*: 8 г сухой заварки на 10 стаканов чая.

*Порядок выполнения*: В фарфоровый чайник налить кипяток, закрыть крышкой и прогреть. Воду слить, положить в чайник заварку, закрыть крышкой и оставить на 3-5 мин. Распарившийся чай заварить кипятком (налить до половины чайника), закрыть крышкой и льняным полотенцем или салфеткой. Через 7-10 мин. Долить чайник доверху. В стакан или чашку налить заварку и долить кипятком.

*Приготовление кофейного напитка*

*Посуда и инвентарь*: кофейник, кофеварка или турка, кофейные чашки с блюдцами и ложками, сахарница, молочница. Норма продукта: г (на одну порцию): порошок кофейного напитка – 10, сахар – 15, молоко – 30.

*Порядок выполнения:* порошок кофейного напитка положить в сетку кофейника (или в кофеварку, турку), залить кипятком и поставить на огонь. Напиток считается готовым, когда над кофейником поднимается пена. Поэтому жидкости наливают не более чем на 2/3 объема посуды. Готовый напиток разлить в кофейные чашки и подать на стол. Если напиток заваривался в турке, ее ставят на тарелочку, и каждый сам наливает себе напиток в чашку.

*Приготовление бутербродов*

Бутерброды - это холодная закуска, которую можно быстро приготовить. “Бутерброд” (нем. Butterbrot) означает “хлеб с маслом”. Кроме масла для приготовления бутербродов используют различные продукты: колбасу, отварное мясо, сыр, соленую и копченую рыбу, яйца и др.

Для приготовления бутербродов можно использовать как белый, так и черный хлеб. Черный хлеб хорошо сочетается с жирными продуктами (грудинка, корейка) и острыми продуктами (килька, сельдь).

По способу приготовления бутерброды делятся на открытые (простые и сложные), закрытые (дорожные) и закусочные (для праздничного стола).

*Посуда и инвентарь*: доски разделочные (для гастрономических продуктов – ГП, для соленой и копченой рыбы – РС, для сырых овощей – ОС, для хлеба - Х), ножи гастрономические, хлебные, коренчатые; приспособления для резки сыра и яиц.

*Порядок выполнения*:

*Подготовка и нарезка продуктов*

1. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см.
2. У батона колбасы отрезать кончики, сделать надрез вдоль всего батона и снять кожицу. Копченую колбасу, с которой плохо снимается кожица, положить на 3-5 мин. В горячую воду, а затем очистить. Нарезать кусочки наискосок. Толщина кусочка вареной колбасы – до 4 мм, копченой – по возможности тоньше.
3. Кильки очистить от внутренностей, отделить головы и хвосты.
4. Соленые и копченые рыбные продукты отделить от кожицы и костей и нарезать гастрономическим ножом на тонкие кусочки.
5. Сыр очистить от корок и нарезать кусочками толщиной 1-2 мм. Для этого можно использовать приспособление.
6. Яйца, сваренные вкрутую и очищенные, нарезать на половинки, дольки или ломтики. Для этого можно использовать яйцерезку.
7. Масло сливочное, соль и желтки яиц, сваренных вкрутую и охлажденных, соединить и растереть до однородной массы (желток улучшает вкус масла и повышает вязкость. На 100 г масла – 1 желток и щепотка соли). Готовую массу охладить и использовать как обычное масло.
8. Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Форма нарезки различная. Зеленый лук (перо) нарезать мелко острым ножом.

Приготовление бутербродов

* *Открытые бутерброды.* На хлеб, смазанный маслом, положить ломтик колбасы, сыра или другого продукта. Для приготовления сложного бутерброда на хлеб положить 2-3 кусочка различных продуктов (колбаса, яйцо, огурец) и украсить мелкорубленой зеленью
* *Закрытые бутерброды.* С батона хлеба срезать корки, разрезать на слои толщиной 5-7 мм, смазать одну сторону каждого слоя маслом. На подготовленный слой положить слой какого-либо гастрономического продукта и закрыть вторым слоем хлеба (маслом вниз). Полоску разрезать на бутерброды длиной 5-8 см и шириной 5-6 см, уложить их на блюдо.
* *Закусочные бутерброды.* Подготовить хлеб, как для закрытых бутербродов, но не резать. Поверхность смазать маслом, украсить и нарезать на маленькие бутерброды величиной со спичечную коробку.

Оформление и подача бутербродов

1. Квадратные кусочки хлеба “Здоровье” намазать маслом, сверху положить по 2 сложенных пополам кусочка любой колбасы (мы взяли белое мясо индейки) украсить пикантным соусом или майонезом.
2. Бутерброды разложить на блюде в два ряда в шахматном порядке.
3. Между бутербродами положить нарезанные веером огурцы.
4. Украсить веточкой петрушки.
5. Из намазанного маслом хлеба вырезать выемкой красивые фигурки или нарезать хлеб ромбами.
6. Хлеб положить на кусочек колбасы маслом вниз, проткнуть шпажкой.
7. Украсить петрушкой или другой зеленью.

Наш совет: для украшения блюд можно использовать дольки ананаса.

Из кусочков хлеба вырезать выемкой кружочки, намазать творожным сыром с зеленью. Сверху положить половину ломтика салями. Выложить на блюдо в два ряда в шахматном порядке. Между бутербродами положить дольки помидоров. Украсить веточкой петрушки.

В классе ставятся вазы с бумажными салфетками, цветы.

 Девочки-официантки работают попарно:

* подают бутерброды на подносе.
* подают коктейль, чай.
* подают десерт “Рафаэлло”, фрукты.

В заключение мероприятия проводится анализ практической деятельности учащихся и подводятся итоги.