

## أسئلة الدرس الثالث

### السؤال الأول:

وضح المقصود بخدمة الصحن الجاهز.

### السؤال الثاني:

اذكر أربع قواعد أساسية في أثناء تقديم خدمة الصحن الجاهز.

### السؤال الثالث:

بين ميزتين لخدمة الصحن الجاهز عند خدمة الضيوف.

### السؤال الرابع:

اذكر ثلاثاً من طرائق خدمة تقديم الطعام.

### السؤال الخامس:

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

### السؤال السادس:

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