

LESSON 05 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Table Setting: Cutlery, Glassware & Chinaware

Professional Restaurant Service

Key learning points

- Table Setting, Cutlery, Glassware, and Chinaware
- Professional Place Setting Map
- Different Services Need Different Covers
- Cutlery Family: What Each Piece Is For
- Outside-In: The Course Sequence Rule

Workplace practice

Use the lesson checklist in one realistic workplace scenario, then record what you checked, decided and escalated.

Quick completion check

- ☐ I reviewed the key points
- ☐ I practised the skill in one scenario
- ☐ I recorded one question for my trainer



Open the HCA lesson online

<https://hca-pro.com/academy/courses/fnb-service/?lang=en>

Study aid only. Follow the current HCA lesson, your property's approved SOPs, manufacturer instructions and applicable local authority requirements.

ملخص الدرس القابل للتنزيل * الدرس 5

تجهيز الطاولة: الأدوات والزجاجات والأطباق

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- إعداد الطاولات وأدوات المائدة والزجاج والصيني
- خريطة إعداد المقعد الاحترافية
- أنواع الخدمة تحتاج إعدادات مختلفة
- عائلة أدوات المائدة ووظيفة كل أداة
- من الخارج للداخل: قاعدة تسلسل الأطباق

التطبيق في مكان العمل

استخدم قائمة الدرس في موقف عملي واقعي، ثم دون ما راجعته والقرار الذي اتخذته وما سعدته.

مراجعة سريعة للإكمال

- ☐ راجعت النقاط الأساسية
- ☐ طبقت المهارة في موقف واحد
- ☐ دونت سؤالاً للمدرب

افتح درس أكاديمية HCA عبر الإنترنت
<https://hca-pro.com/academy/courses/fnb-service/?lang=en>



هذا ملخص للمذاكرة فقط. اتبع درس HCA الحالي وإجراءات منشأتك المعتمدة وتعليمات المصنع ومتطلبات الجهة المحلية المختصة.