METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Przy obsłudze konsumenta należy zwrócić uwagę na kilka istotnych elementów:

1. w jakiej kolejności podawane będą potrawy (konsumenci mogą świadomie zmieniać kolejność potraw),
2. jakie czynności wykonywane są z lewej, a jakie z prawej strony konsumenta,
3. w jakim kierunku lub w jakiej kolejności obsługiwani są goście przy stole.

Metody serwowania zostały omówione w prezentacji:

4.I.1. Zasady obsługi konsumenta.

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Czynności wykonywane przez kelnera podczas obsługi konsumenta:

Z lewej strony:

- prezentacja potraw na półmiskach,

- serwowanie potraw z półmisków,

- nalewanie zupy z wazy przez obsługę,

- nalewanie zupy z wazy przez konsumenta,

- pobieranie przez konsumenta kieliszków z tacy,

- podawanie talerzyka do pieczywa,

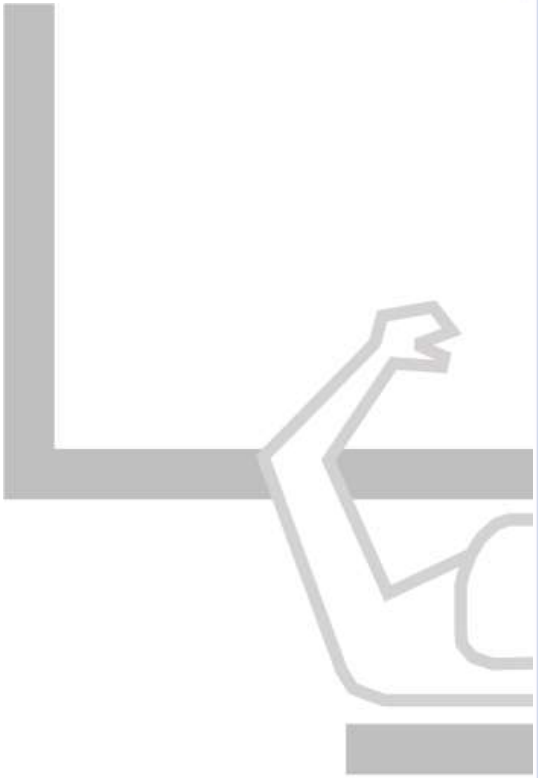
- zbieranie zastawy stołowej (ustawionej z lewej strony nakrycia),

- serwowanie pojedynczej sałatki do dania zasadniczego,

- serwowanie pieczywa,

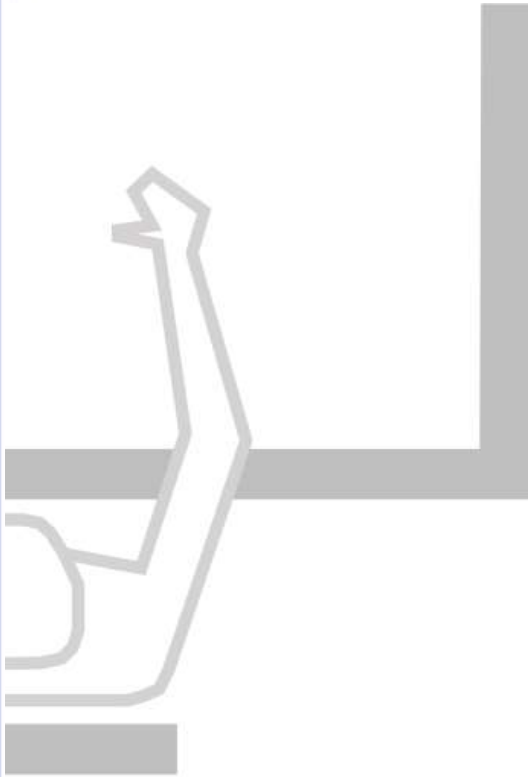
- podawanie talerzyka na odpadki,

- jaja do śniadania



METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Czynności wykonywane przez kelnera podczas obsługi konsumenta:

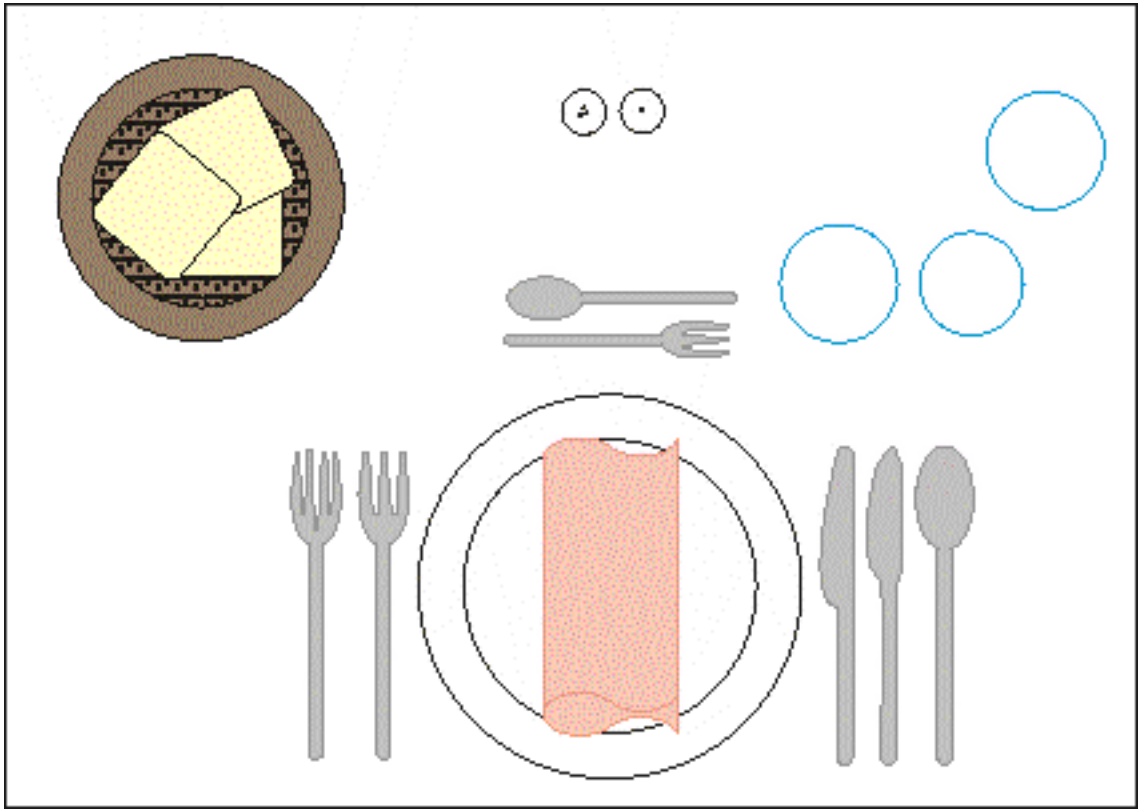


Z prawej strony:

- podawanie karty menu (jadłospisu),
- prezentacja win i wódek,
- napełnianie kieliszków,
- napełnianie filiżanek z dzbanków,
- podawanie potraw wyporcjowanych,
- podawanie napojów w kieliszkach,
- uzupełniane zastawy stołowej,
- ustawienie wazy z zupą na stole,
- ustawianie półmisków na stole,
- serwowanie „wiedenki” z drinkiem,
- zbieranie zastawy stołowej (ustawionej z prawej strony nakrycia, lub centralnie przed konsumentem),
- ustawianie szkła

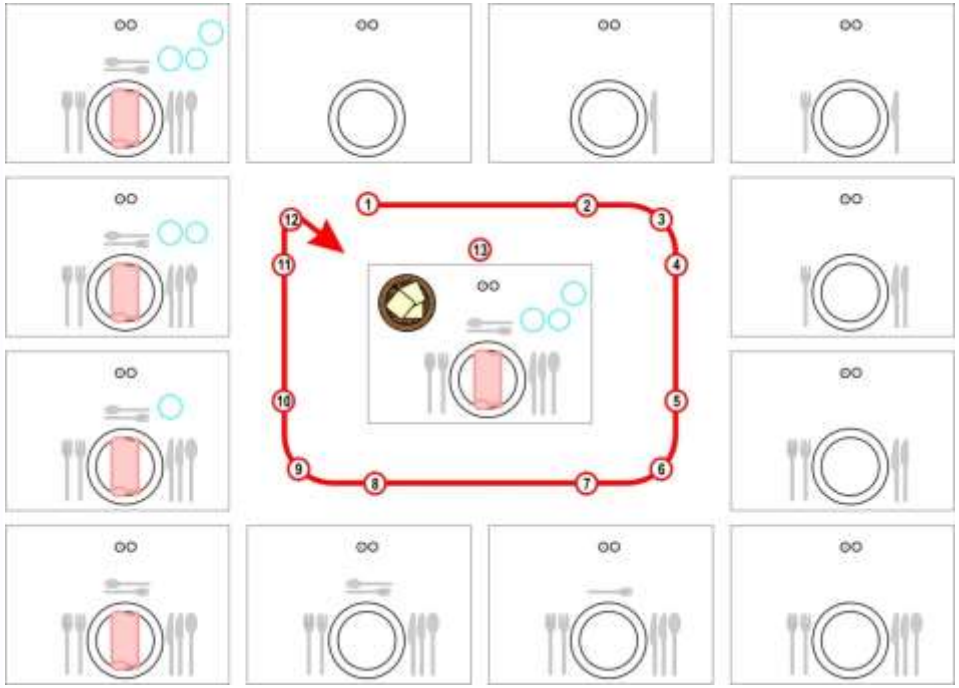
METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Kolejność i sposób wykładania nakrycia w obecności konsumenta:



METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Kolejność i sposób wykładania nakrycia w obecności konsumenta:



1. *Na stole znajduje się menaż, dostawiamy talerz;*
2. *Dokładamy nóż do dania zasadniczego na prawo;*
3. *Dokładamy widelec do dania zasadniczego – lewa;*
4. *Nóż do ryb na prawo od noża do dania głównego;*
5. *Widelec do ryb po przeciwnej stronie;*
6. *Łyżkę dużą do zupy dokładamy z prawej strony;*
7. *Powyżej talerza układamy widelczyk deserowy;*
8. *Dokładamy małą łyżeczkę deserową;*
9. *Na talerzu układamy dekoracyjnie złożoną serwetkę;*
10. *Powyżej noża ustawiamy kieliszek do wina czerw.;*
11. *Obok ustawiamy kieliszek do wina białego;*
12. *Powyżej na prawo dostawiamy szkło do wody;*
13. *Elementem dopinającym jest koszyk z pieczywem.*

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Różne zasady ustawiania półmisków jednoporcjowych na stole konsumenckim

półmisek z daniem zasadniczym i dodatkami

półmisek z mięsem oraz oddzielnie dodatki

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Rodzaje serwisów - dla przypomnienia:

Opis	Uwagi
Serwis niemiecki *(talerzowy, amerykański)*	
Podawanie potraw na talerzach. Potrawy uprzednio nałożone w kuchni na talerz, podawane przez kelnera gościom – *z prawej strony*	- obsługa prosta i szybka - nie potrzeba wykwalifikowanego personelu - obecnie najpopularniejsza z metod
Serwis rosyjski	
Ustawianie półmisków na stole. Potrawy są umieszczone na półmiskach i stawia się je na stole, przed gośćmi. Goście nakładają sobie porcje sami.	- prosta obsługa - nie potrzeba wykwalifikowanego personelu - można zobaczyć bogactwo i ilość potraw - na stole gromadzi się duża ilość półmisków, podgrzewaczy, stojaków

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Rodzaje serwisów - dla przypomnienia:

Opis	Uwagi
Serwis francuski *(półmiskowy)*	
Serwowanie odbywa się z półmisków. Potrawy zostają ułożone na półmiskach. Kelner prezentuje półmisek i podsuwa go z lewej strony. Gość nakłada sobie sam.	- serwis stosowany w restauracjach a-la-carte - wymaga dużo czasu na obsługę - wymagany fachowy personel - gość musi znać się na sposobach nakładania
Serwowanie odbywa się z półmisków. Potrawy zostają ułożone na półmiskach. Kelner prezentuje półmisek i nakłada na talerz porcję z lewej strony.	- serwis wymaga fachowej obsługi - goście mają poczucie indywidualnej obsługi - metoda stosowana na bankietach i w restauracjach a-la-carte

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

Rodzaje serwisów - dla przypomnienia:

Opis	Uwagi
Serwis angielski *(ze stolika dostawczego – gerydonu)*	
Potrawy w kuchni wyporcjowane na półmiski. Półmiski ustawia się na stoliku dostawczym (pomocniczym). Kelner porcjuje potrawy na talerze, oburącz trzymając sztućce serwisowe, całość odbywa się na oczach konsumenta. Wyporcjowane dania serwuje z prawej strony konsumenta.	- bardzo elegancki sposób serwowania - można serwować wszystkie dania - można tranżerować i flambirować - wymaga bardzo fachowego personelu - wymaga zaangażowania kilku osób do obsługi

METODY SERWOWANIA DAŃ ZASADNICZYCH

BIBLIOGRAFIA:

1. http://pl.wikipedia.org
2. R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, Obsługa konsumenta cz.1, rea 2008
3. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea 2007

Dziękuje