



POMOCNIK KELNERSKI

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**



POMOCNIK KELNERSKI

POMOCNIK KELNERSKI

Jest podstawowym elementem wyposażenia Sali restauracyjnej w zakładach z obsługą kelnerską. Ustawione w poszczególnych rewirach usprawniają obsługę gości, która musi przebiegać szybko i bez zakłóceń. Jedną z pierwszych czynności jaką wykonuje kelner, rozpoczynając swoją codzienną pracę, jest przygotowanie pomocnika kelnerskiego w swoim rewirze. Ustawia na nim przedmioty, naczynia, sztucce oraz elementy dekoracyjne potrzebne i pomocne podczas obsługi gości. Skracają one znacznie drogę podczas pracy jaką kelner musiał by pokonać celem uzupełnienia nakrycia.

Rewir, w którym pracuje kelner powinien być wyposażony w ułatwiający pracę kelnera stół pomocniczy – pomocnik kelnerski. W praktyce możemy spotkać:

- duże stoły lub szafki kelnerskie,
- małe stoliki dostawcze nazywane gerydonami,
- wózki kelnerskie mające zastosowanie jako stoły pomocnicze,
- małe stoliki pod tace, itp.

POMOCNIK KELNERSKI

POMOCNIK KELNERSKI - Duże stoły lub szafki kelnerskie:

Znajdują zastosowanie w średnich i dużych zakładach gastronomicznych z obsługą kelnerską. Przeznaczone do przygotowania zapasowego sprzętu niezbędnego podczas posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) oraz do podłączania podgrzewaczy porcelany.



POMOCNIK KELNERSKI

POMOCNIK KELNERSKI - Małe stoliki dostawcze:

Znajdują zastosowanie we wszystkich zakładach gastronomicznych z obsługą kelnerską, w których stosuje się serwis angielski (podczas obsługi są dostawiane do stołu konsumenckiego). Służą do przygotowania potraw i przekładania ich z półmisek na talerze, tranżerowania, flambirowania, filetowania i ustawiania win w ochładzaczach.



POMOCNIK KELNERSKI

POMOCNIK KELNERSKI - Wózki kelnerskie:

Należą do pomocniczego sprzętu niezbędnego w pracy kelnerów i mają podobne przeznaczenie jak stoliki dostawcze. Na wózkach tych przygotowuje się potrawy i napoje w obecności konsumentów.



POMOCNIK KELNERSKI

POMOCNIK KELNERSKI - Małe stoliki pod tace (tray-jack), itp.:

Stanowią uzupełniający sprzęt pomocniczy dla kelnerów. Stoliki pod tace często wykorzystywane są w zakładach gastronomicznych nastawionych na obsługę dużej ilości gości w krótkim czasie (jak w stołówkach), czy podczas uroczystości takich jak wesela.

Często w zakładach gastronomicznych możemy spotkać małe szafki pełniące rolę pomocników kelnerskich. Stosowane są w kawiarniach i barach goszczących niewielkie ilości konsumentów.





POMOCNIK KELNERSKI

PRZYGOTOWANIE POMOCNIKA KELNERSKIEGO

Przygotowanie stołu kelnerskiego (pomocnika) wymaga wykonania następujących prac:

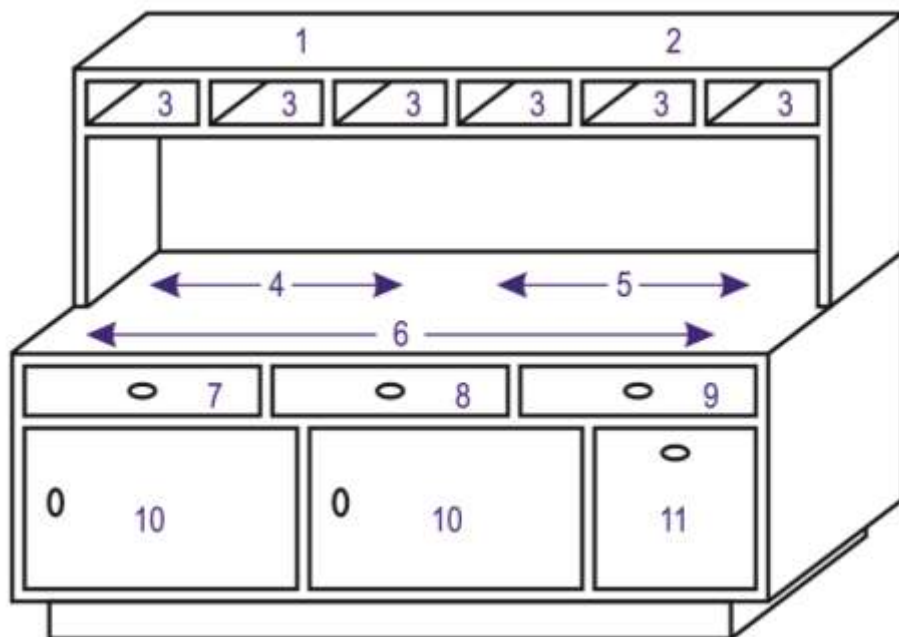
- ustawienia zapasowej zastawy stołowej,
- menaży (przypraw),
- serwetek papierowych i płóciennych,
- zastawy szklanej - kieliszki do wina, szklanki do wody itp.,
- wypolerowanych sztućców.

Przygotowanie zapasowej zastawy stołowej jest uzależnione od jadłospisu planowanego na dany dzień, pory dnia czy oferty dań w menu.

Filiżanki i szklanki nie muszą być na wyposażeniu pomocniczym, gdyż przynosi się je z napojami z ekspedycji, baru lub przechowuje w wózkach podgrzewczych.

POMOCNIK KELNERSKI

PRZYGOTOWANIE POMOCNIKA KELNERSKIEGO



1. Kieliszki i szklanki do wina, piwa, szampana i wody, słomki i wykałaczki.
2. Menaże do przypraw, musztarda, cukier, ketchup, parmezan itp.
3. Sztućce
4. Dania na zimno (półmiski wędlin)
5. Sztućce do nakładania, karty dań i napojów
6. Miejsce na tace (2 tace i serwetki na tacy)
7. Zastawa specjalna
8. Bloczki rachunkowe, serwetki papierowe
9. Szuflada starszego kelnera
10. Bielizna stołowa
11. Szuflada na zużytą bieliznę



POMOCNIK KELNERSKI

PRZYGOTOWANIE POMOCNIKA KELNERSKIEGO

Sprzęt należy ustawić tak, aby istniała łatwość pobierania go. W przedniej części pomocnika należy pozostawić wolne miejsce potrzebne do ustawiania tac i półmisek oraz chronić szkło przed przewróceniem.

Pomocnik powinien zawsze być utrzymywany w porządku, nie należy na nim gromadzić zbyt dużej ilości sprzętu i przedmiotów, których nie używa się do obsługi. Nie wolno na nim gromadzić brudnych naczyń, pustych butelek, czy napojów chłodzących, które powinny być podawane od razu konsumentom.

POMOCNIK KELNERSKI

PRZYKŁADOWE WYPOSAŻENIE POMOCNIKA do różnych posiłków:

Pomocnik przygotowany do śniadania - sprzęt ustawiony w kolejności od strony lewej

Zastawa stołowa	Sztućce	Pozostałe elementy nakrycia
Talerze płytkie duże	Noże i widelce do dania zasadniczego	Obrusy
Talerze płytkie średnie	Noże i widelce do przekąsek	Serwetki płócienne
Talerze płytkie małe	Łyżki średnie	Serwetki papierowe
Podstawki pod filiżanki	Łyżeczki do herbaty i kawy	Serwetki kolorowe do ułożenia na obrusach (napperony)
Podstawki pod szklanki	Łyżeczki do jaj	Menaże: pieprz, sól, musztarda
Kieliszki do jaj	Noże i widelce do owoców	Wykałaczkę, popielniczkę

POMOCNIK KELNERSKI

PRZYKŁADOWE WYPOSAŻENIE POMOCNIKA do różnych posiłków:

Pomocnik przygotowany do obiadu i kolacji - sprzęt ustawiony w kolejności od strony lewej

Zastawa stołowa	Sztućce	Pozostałe elementy nakrycia
Talerze płytkie duże	Duże łyżki	
Talerze płytkie średnie	Noże i widelce do dania	Obrusy
Talerze przekąskowe	zasadniczego	Serwetki płócienne
Talerzyki pod bulionówki	Noże i widelce do przekąsek	Serwetki papierowe
Podstawki pod filiżanki	Łyżki średnie	Serwetki kolorowe do ułożenia na obrusach (napperony)
Menaże: pieprz, sól, musztarda, ocet, olej, sosy	Łyżeczki do herbaty i kawy	Małe tacki do podawania napojów
Wykałaczkę, popielniczki	Widelce do ciasta	
Kieliszki	Noże i widelce do owoców	
	Sztućce specjalne	



POMOCNIK KELNERSKI

BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, Obsługa konsumenta cz.1, rea 2008
3. <http://tomgast.pl>

Dziękuję