

Pomocnik kelnerski



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 52-54
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.38-43
Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 40-42
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 86-87

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.

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.



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, flambrowania, filetowania i ustawiania win w ochładzaczach.



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.

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.

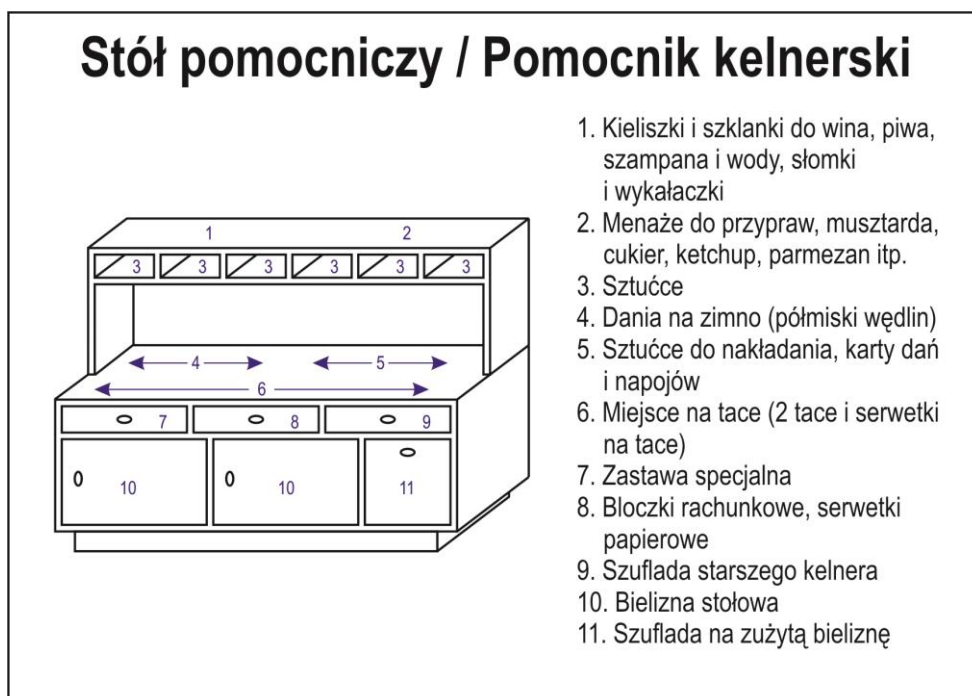
Przygotowanie pomocnika kelnerskiego

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.



Przykładowe wyposażenie pomocnika do różnych posiłków:

Młodzież w grupie dzielimy na przykład na cztery zespoły, każdy zespół ma za zadanie przygotować stół pomocniczy do przykładowych posiłków zgodnie z tabelą poniżej.

*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	Wykałaczk, popielniczki

*Pomocnik przygotowany do obiadu i kolacji
Sprzęt ustawiony w kolejności od strony lewej*

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

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.

