

Podział tac i ich zastosowania



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 66-69
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.164-171
Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 53-62
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 110-113

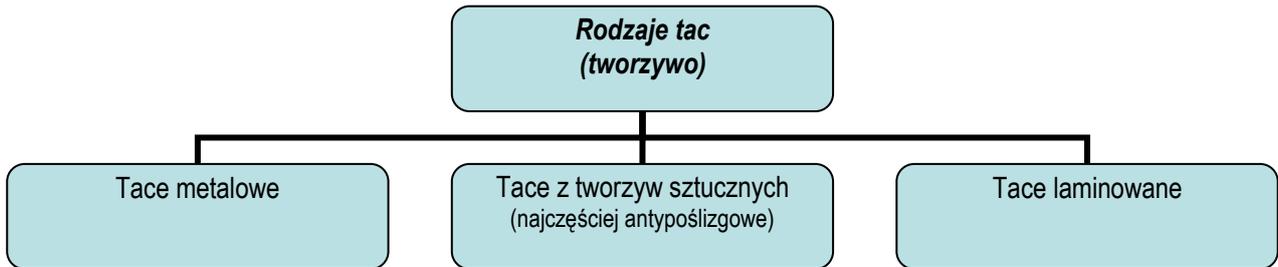
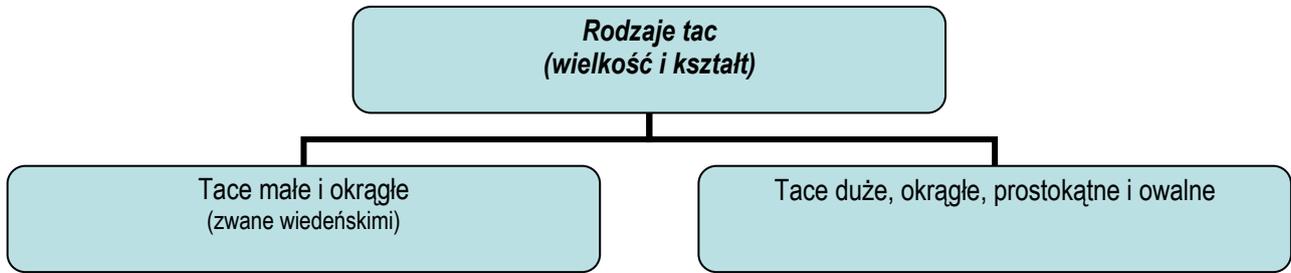
Taca (wł. *tazza* z pers. *taszt-kubek*) jest to przedmiot - płaskie naczynie, na którym przenoszone są lub podawane do stołu najczęściej dania lub zastawa stołowa. Tace najczęściej są wykonane z metalu - posrebrzanego lub zdobionego malunkami. Istnieją również tzw. tacki - jednorazowe naczynia wykonane z tektury, plastiku lub styropianu. Jako antyki lub wykonane całkowicie ze srebra, tace uważane są za przedmioty wysoko wartościowe.

Taca ułatwia kelnerowi obsługę.

Zastosowanie tac:

	<p>Tacka wiedeńska - średnica ok. 30 cm Służy do:</p> <p><i>indywidualnej obsługi gościa np.: przenoszenie butelki i szklanki przy indywidualnym zamówieniu, serwis filiżanki kawy lub herbaty; przenoszenie pojedynczych sztućców, kieliszków; bardzo małe – ok 15 cm mogą służyć do podania rachunku konsumentowi lub wydawanie reszty z należności;</i></p>
	<p>Taca okrągła, duża - z wysokim rantem - średnica do 60 cm Służy do:</p> <p><i>tace z wysokim rantem do obsługi w barach oraz pubach do noszenia dużej ilości kufli i pokali, do zbierania zużytej zastawy. Mogą służyć też do obsługi gości przy stoliku (serwisem niemieckim) lub do uzupełniania brakujących elementów nakrycia; serwowania napojów na przyjęciach, zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji ze stolika;</i></p>
	<p>Tace duże prostokątne - bok do 65 cm Służy do:</p> <p><i>używa się do przenoszenia elementów posiłku z kuchni oraz do obsługi room service; przenoszenia zastawy stołowej z rozdzielni do pomocnika kelnerskiego; przenoszenia brudnych naczyń w większej ilości do zmywaka; nie mają swojego zastosowania przy stoliku;</i></p>
	<p>Tace owalne - większa średnica do 80 cm Służy do:</p> <p><i>wykorzystywane są w serwisie amerykańskim: kelner w lewej ręce trzyma tace, a w prawej podręczny rozkładany stolik - TRAY JACK, który musi rozłożyć jednym ruchem, po ustawieniu stolika kelner zsuwa na niego tace i korzysta z niego jak ze stolika pomocniczego.</i></p>

Podział tac:



Zasady pracy przy użyciu tac:

- *nie przeciążamy tac i tym samym własnych rąk,*
- *ciężar na tacy powinien być równomiernie rozłożony,*
- *podczas zbierania brudnych naczyń na tacę staramy się je wstępnie sortować,*
- *tace przenosimy ostrożnie, ze szczególną uwagą na poruszające się osoby,*
- *ciężkie i wysokie elementy ustawiamy bliżej środka, a lżejsze, niższe bliżej krawędzi,*
- *butelki i inne wysokie przedmioty możemy na tacy przenosić w pozycji leżącej,*
- *podczas nakrywania przy konsumencie elementy na tacy powinny leżeć w odwrotnej kolejności niż na stole – sztucce i naczynia leżące skrajnie z lewej strony na stole, powinny na tacy zajmować prawą stronę,*
- *filiżanki przenoszone na tacy powinny być ustawione uszkami w prawą stronę, ułatwi to serwowanie.*