

Noszenie i zbieranie talerzy płytkich i głębokich, szkła i sztućców



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 69-72

Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 159-171

Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 59-62

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 114-121

Każdy uczeń powinien przećwiczyć noszenie i zbieranie talerzy oraz sztućców. Należy korzystać z prawdziwej zastawy porcelanowej i metalowych sztućców. Warto czasami utrudnić zadanie wlewając wodę do talerzy głębokich, czy też układając drobne przedmioty na talerzach płaskich.

Kunszt i umiejętności zawodowe kelner może zaprezentować konsumentom podczas ich bezpośredniej obsługi przy stoliku. Umiejętność noszenia i zbierania nakryć jest w tym przypadku działaniem kluczowym. Całość czynności odbywa się w obecności konsumenta i na jego oczach, a co za tym idzie opanowanie właściwych technik obsługi jest bardzo ważną umiejętnością.

Zbieranie i noszenie talerzy

Jeden talerz

Talerz trzymamy podobnie jak małą tacę, między kciukiem a palcem wskazującym. Pozostałe palce podpierają talerz, kciuk leży lekko zgięty na skraju talerza.



Dwa talerze

Sposób 1 - podchwyt. Pierwszy talerz trzymamy jak pojedynczy (patrz wyżej), drugi wsuwamy pod pierwszy aż do palca wskazującego i podpieramy pozostałymi szeroko rozstawionymi palcami.



Sposób 2 - nachwyt. Pierwszy talerz trzymamy jak w poprzednim przypadku. Drugi stawiamy na kłębie kciuka, przedramieniu i palcach uniesionych z boku ku górze.

Trzy talerze

Pierwszy talerz bierzemy do ręki jak wyżej, drugi wsuwamy pod niego (sposób 1). Nadgarstek przesuwamy ku sobie i trzeci talerz stawiamy na brzegu drugiego i na przedramieniu.



Autorki zdjęć: Magdalena Dyker, Magdalena Kaps

Ustawianie talerzy

Przy stole bierzemy talerz do prawej ręki i stawiamy od prawej strony przed gościem. Wykonujemy w ten sposób naturalny ruch prawej ręki łukiem wokół gościa. Podczas ustawiania poruszamy się zgodnie ze wskazówkami zegara od prawej do lewej.

WYJĄTKI!!!

- Talerze które mają swoje miejsce z lewej strony nakrycia (pieczywo, sałatki), serwujemy z lewej strony, a nie „przed nosem” gościa.
- Jeżeli serwowanie z prawej strony jest niemożliwe z powodu ustawienia stołu (ława wzdłuż ściany, łóża) wówczas możemy odstąpić od zasady serwowania z lewej strony,
- Jeżeli serwowanie z prawej strony przeszkadzałoby gościom, np.: podczas rozmowy.

Zbieranie talerzy

Zasady ogólne:

- *naczynia stołowe zbieramy z prawej strony,*
- *podczas zbierania naczyń poruszamy się zgodnie z ruchem wskazówek zegara,*
- *zbierając talerze stosujemy metodę „zbieranie talerzy chwytem górnym”,*
- *zbierając talerze i resztki jednocześnie zwykle stosujemy metodę „zbieranie talerzy chwytem górnym i dolnym”,*
- *nie przesadzać z ilością podnoszonych talerzy – maksymalnie cztery sztuki.*

Zbieranie talerzy chwytem górnym (bez resztek):

- bierzemy pierwszy talerz do lewej dłoni i na nim umieszczamy sztućce, widelce przytrzymujemy kciukiem a pod nimi umieszczamy krzyżowo noże,
- kolejne talerze układamy na przedramieniu, jeden na drugim, a sztućce odkładamy na pierwszy talerz.



Zbieranie talerzy z chwytem górnym i dolnym (z resztkami):

- pierwszy talerz bierzemy do lewej dłoni i na nim będziemy odkładać sztućce (jak wyżej),
- drugi talerz wsuwamy pod pierwszy i podtrzymujemy palcami lewej ręki, na nim składać będziemy resztki, kolejne talerze, jeden na drugim, układamy na przedramieniu.



Autorki zdjęć: Magdalena Dyker, Magdalena Kaps

Trening

Przećwicz pod okiem nauczyciela zbieranie talerzy wraz ze sztućcami. Kolejne nakrycia ćwiczyć będziemy podczas omawiania sposobów serwowania poszczególnych dań np.: przystawek, deserów czy zup.