

Metody serwowania dań zasadniczych



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 73
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 181-182
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziąja, reza 2010, s. 139-141

O metodach serwowania ogólnie wspominaliśmy w rozdziale **4.1.1. Zasady obsługi konsumenta**. Pragnę teraz utrwalić tę wiedzę i połączyć ją z praktycznymi ćwiczeniami w zakresie serwowania. Optymalnym rozwiązaniem jest nakrycie miejsc konsumenckich dla ilości osób odpowiadającej połowie liczebności grupy, podzielić grupę na zespoły dwuosobowe, a następnie określić listę dań do zaserwowania. Każdy uczeń powinien zaserwować po jednym daniu w każdej z metod serwowania. Ocena prawidłowości powinna być określona przez ucznia obsługiwanego. Nauczyciel pełni rolę biernego obserwatora (ew. kierownika sali).

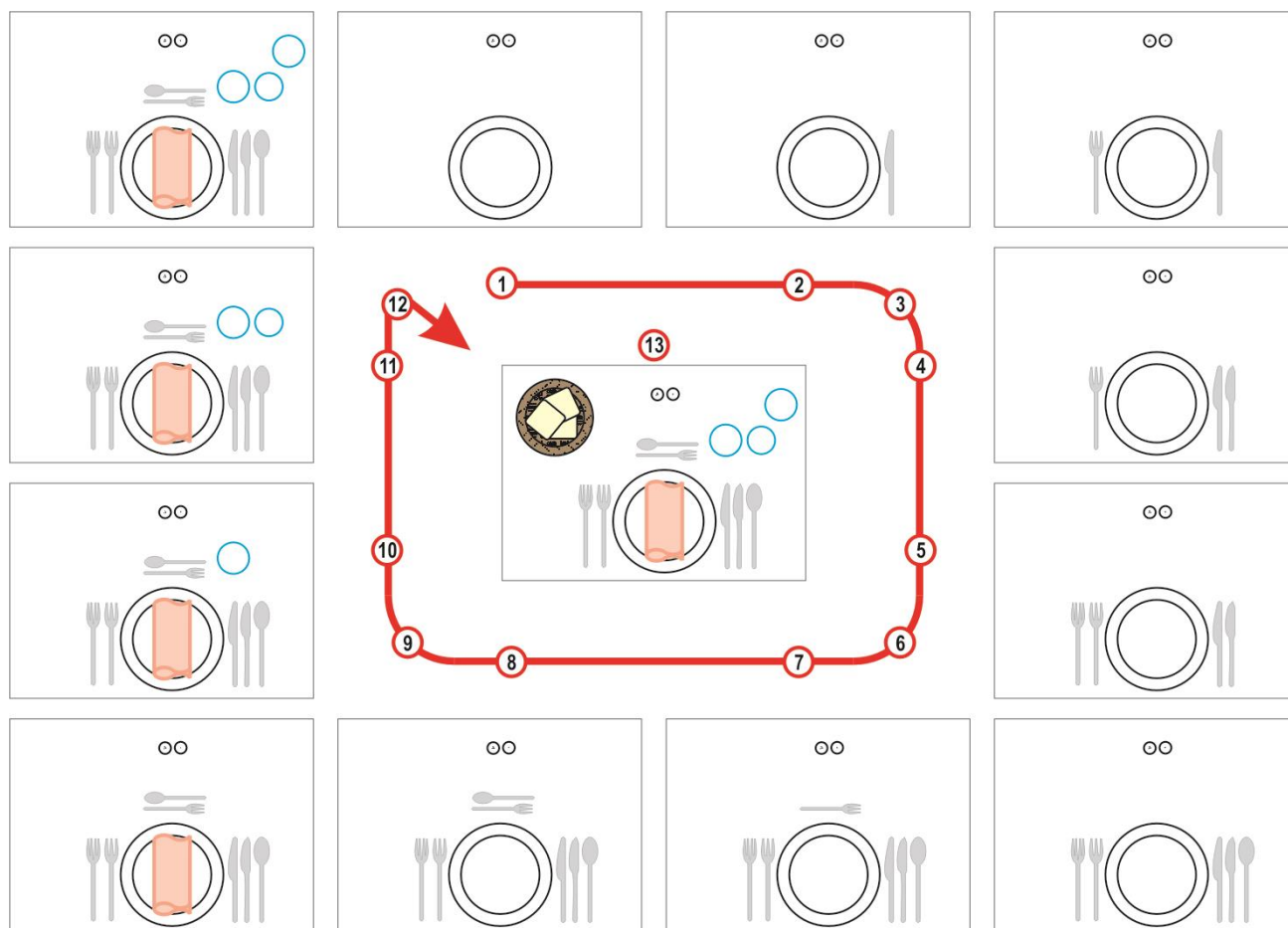
Przy obsłudze konsumenta należy zwrócić uwagę na kilka istotnych elementów:

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.

Czynności wykonywane przez kelnera podczas obsługi konsumenta:

Czynności wykonywane z lewej strony	Czynności wykonywane z prawej strony
<ul style="list-style-type: none">- prezentacja potraw na półmiskach,- serwowanie potraw z półmisek,- 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	<ul style="list-style-type: none">- podawanie karty menu (jadłospisu),- prezentacja win i wódek,- napełnianie kieliszków,- napełnianie filiżanek z dzbanków,- podawanie potraw wyporcjowanych,- podawanie napojów w kieliszkach,- uzupełnianie zastawy stołowej,- ustawienie wazy z zupą na stole,- ustawianie półmisek na stole,- serwowanie „wiedenki” z drinkiem,- zbieranie zastawy stołowej (ustawionej z prawej strony nakrycia, lub centralnie przed konsumentem),- ustawianie szkła

Kolejność i sposób wykładania sztućców (nakrycia w obecności konsumenta):



1. Na stole znajduje się męaż, 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.

Różne zasady ustawiania półmisek jednoporcjowych na stole konsumenckim



a. półmisek z daniem zasadniczym i dodatkami



b. półmisek z mięsem oraz oddzielnie dodatki

Rodzaje serwisów - dla przypomnienia:

Opis	Uwagi
Serwis niemiecki (<i>talerzowy, amerykański</i>)	
Podawanie potraw na talerzach. Potrawy uprzednio nałożone w kuchni na talerz, podawane przez kelnera gościom – z <i>prawej strony</i>	<ul style="list-style-type: none">- obsługa prosta i szybka- nie potrzeba wykwalifikowanego personelu- obecnie najpopularniejsza z metod
Serwis rosyjski	
Ustawianie półmisek na stole. Potrawy są umieszczone na półmisek i stawia się je na stole, przed gośćmi. Goście nakładają sobie porcje sami.	<ul style="list-style-type: none">- prosta obsługa- nie potrzeba wykwalifikowanego personelu- można zobaczyć bogactwo i ilość potraw- na stole gromadzi się duża ilość półmisek, podgrzewaczy, stojaków
Serwis francuski (<i>półmiskowy</i>)	
Serwowanie odbywa się z półmisek. Potrawy zostają ułożone na półmisek. Kelner prezentuje półmisek i podsuwa go z lewej strony. Gość nakłada sobie sam.	<ul style="list-style-type: none">- 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 półmisek. Potrawy zostają ułożone na półmisek. Kelner prezentuje półmisek i nakłada na talerz porcję z lewej strony.	<ul style="list-style-type: none">- serwis wymaga fachowej obsługi- goście mają poczucie indywidualnej obsługi- metoda stosowana na bankietach i w restauracjach a-la-carte
Serwis angielski (<i>ze stolika dostawczego – gerydonu</i>)	
Potrawy w kuchni wyporcjowane na półmiski. Półmiski ustawia się na stoliku dostawczym (pomocniczym). Kelner porcuje potrawy na talerze, oburącz trzymając sztucze serwisowe, całość odbywa się na oczach konsumenta. Wyporcjowane dania serwuje z prawej strony konsumenta.	<ul style="list-style-type: none">- bardzo elegancki sposób serwowania- można serwować wszystkie dania- można tranżerować i flambiować- wymaga bardzo fachowego personelu- wymaga zaangażowania kilku osób do obsługi

Przećwicz wraz z kolegami i koleżankami wszystkie wspomniane metody serwowania.

