

Pomocnik kelnerski

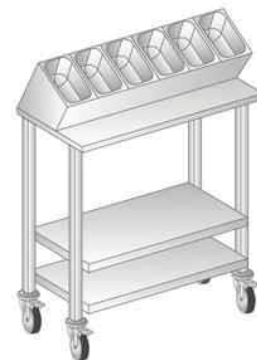
Rewir, w którym pracuje kelner powinien być wyposażony w ułatwiający pracę kelnera stół pomocniczy – pomocnik kelnerski. W praktyce możemy spotkać:

-
-
-
-

Duże stoły lub szafki kelnerskie:



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

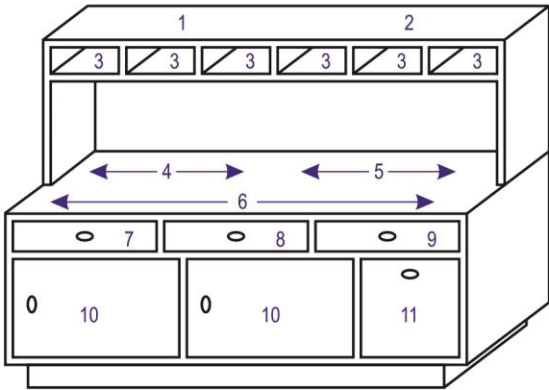
Przygotowanie stołu kelnerskiego (pomocnika) wymaga wykonania następujących prac:

-
-
-
-
-

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

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

Stół pomocniczy / Pomocnik kelnerski



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 tace)
7. Zastawa specjalna
8. Bloczki rachunkowe, serwetki papierowe
9. Szuflada starszego kelnera
10. Bielizna stołowa
11. Szuflada na zużyta bieliznę

Przykładowe wyposażenie pomocnika do różnych posiłków:

Młodzież w grupie dzielimy przykładowo 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 Talerze płytkie średnie Talerze płytkie małe Podstawki pod filizanki Podstawki pod szklanki Kieliszki do jaj	Noże i widelce do dania zasadniczego Noże i widelce do przekąsek Łyżki średnie Łyżeczki do herbaty i kawy Łyżeczki do jaj Noże i widelce do owoców	Obrusy Serwetki płócienne Serwetki papierowe Serwetki kolorowe do ułożenia na obrusach (napperony) Menaże: pieprz, sól, musztarda Wykałaczki, 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 Wykalaczkki, 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.

Korzystając ze zdobytej w ramach przedmiotu wiedzy, współpracując z kolegami z grupy, przygotuj następujące elementy nakrycia i ustawień pomocniczych:

- elegancko nakryty stół do podania śniadania (bielizna stołowa, sztućce, porcelana, elementy dekoracyjne)



- przygotuj wózek pomocniczy dla roomservice do podania śniadania w pokoju gościa



- przygotuj wyposażenie pomocnika kelnerskiego w sali restauracyjnej do serwisu śniadania dla 20-osobowej grupy wycieczkowej