

Metody serwowania dań zasadniczych

O metodach serwowania ogólnie wspominaliśmy w rozdziale **Zasady obsługi konsumenta (Tom I)**. 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).

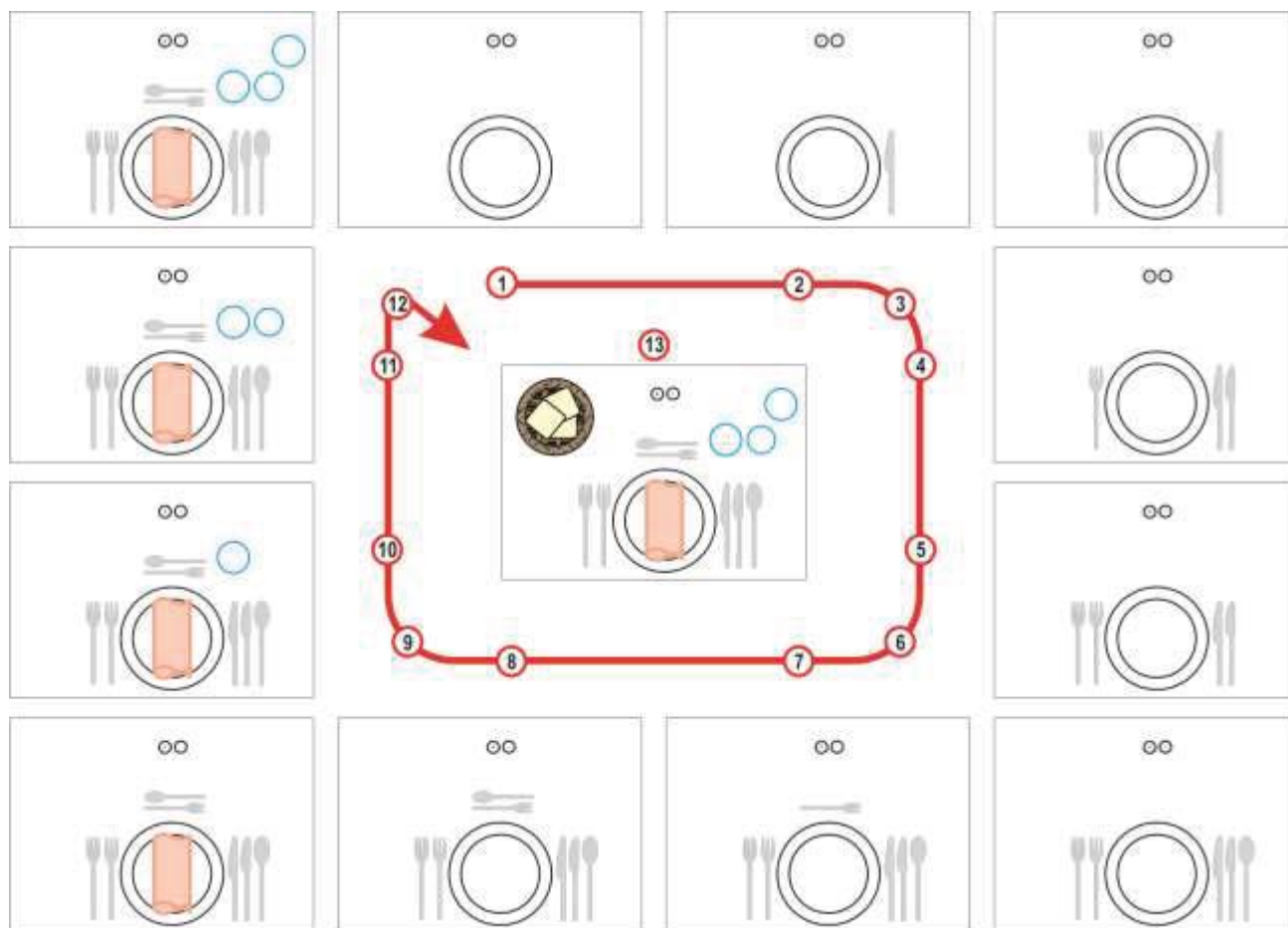
Przy obsłudze konsumenta należy zwrócić uwagę na kilka istotnych elementów:

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:

[illegible]

Kolejność i sposób wykładania sztućców (nakrycia w obecności konsumenta)



1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.

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>	- obsługa prosta i szybka - nie potrzeba wykwalifikowanego personelu - obecnie najpopularniejsza z metod
Serwis rosyjski	
Ustawianie półmisek na stole. Potrawy są umieszczone na półmiskach i stawia się je na stole, przed gośćmi. Goście nakładają sobie porcje sami.	- 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 półmiskach. Kelner prezentuje półmisek i podsuwa go z lewej strony. Gość nakłada sobie sam.	- 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 półmiskach. Kelner prezentuje półmisek i nakłada na talerz porcję z lewej strony.	- 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.	- bardzo elegancki sposób serwowania - można serwować wszystkie dania - można tranżerować i flambiować - wymaga bardzo fachowego personelu - wymaga zaangażowania kilku osób do obsługi