

Obsługa konsumenta

Temat: Przenoszenie zastawy stołowej

Przenoszenie zastawy stołowej oraz podawanie potraw i napojów odbywa się zasadniczo przy użyciu tac. Niemniej jednak w czasie obsługiwnia dopuszcza się możliwość przenoszenia zastawy stołowej bezpośrednio w ręce. Mówiliśmy o tym na zajęciach. Dotyczy to zwłaszcza naczyń z potrawami. Bezpośrednio w ręce można przenosić:

- talerze płaskie,
- bulionów ki i talerze głębokie na talerzu płaskim,
- półmiski,
- większe ilości czystych talerzy płaskich i głębokich.

Pozostałe elementy zastawy stołowej (szkło, sztucce) należy przenosić na tacy, której wielkość powinna odpowiadać ilości przenoszonego sprzętu. Odejść zwłaszcza należy od popularnego dotąd sposobu przenoszenia pojedynczych kieliszków trzymanyh w odwróconej pozycji na nóżki.

PRZENOSZENIE TALERZY

Ten temat omówiliśmy szeroko na zajęciach w szkole, powinniście pamiętać, że talerze płaskie i głębokie z potrawami przenosimy w ręce lewej a wykładamy na stół ręką prawą. Talerzy głębokich nie nosi się bezpośrednio na ręce, lecz ustawia się je na talerzu płaskim. Liczba talerzy przenoszonych w lewej ręce nie powinna przekraczać: trzech talerzy płaskich, dwóch talerzy głębokich. Zasady przenoszenia jednego talerza, dwóch talerzy (chwyt górny i chwyt dolny), trzech talerzy i większej liczby talerzy znacie, bo omawialiśmy i ćwiczyliśmy na zajęciach. Dla tych, którzy nie pamiętają bardzo proszę o pilne przypomnienie.

PRZENOSZENIE BULIONÓWEK

Zupy w bulionówkach i filiżankach stawia się na spodku i w ten sposób serwuje gościom. Ze względów praktycznych najlepiej do ich przenoszenia używać tacy kelnerskiej. Jeśli nakrycie do zupy chcemy przenieść bezpośrednio w ręce, postępujemy podobnie jak przy przenoszeniu talerzy chwytem górnym: lewą ręką chwytny dwa nakrycia – prawą ręką ewentualnie trzecie. W ten sposób podchodzimy do stolika i ustawiamy nakrycie, stojąc z prawej strony gościa.

PRZENOSZENIE SZKŁA I FILIŻANEK

Kieliszki oraz szklanki, zarówno puste jak i napełnione, przenosi się na tacy w pozycji stojącej. Przy ustawieniu kieliszków na tacy należy zadbać, aby ich czasze nie stykały się ze sobą. Zbyt bliskie ich ustawienie daje efekt „dzwonienia” i stwarza możliwość pęknięcia.

Podobnie przenosi się filiżanki z kawą oraz filiżanki z wrzątkiem do herbaty. Na tacy ustawia się wówczas wszystkie niezbędne dodatki. Przenosząc napełnione naczynia, należy unikać ryzykownego balansowania tacą, aby ich zawartość nie rozlewała się na tacę.

PRZENOSZENIE SZTUĆCÓW

Sztućce wykładane do nakrycia, przed podaniem potrawy, możemy przenosić na dwa sposoby:

- większą liczbę – na tacy wyłożonej serwetką,
- pojedyncze sztuki – w serwecie kelnerskiej (podczas prac przygotowawczych).

Większość tacy powinna być odpowiednio dobrana do liczby przenoszonych sztućców, a serweta wyścielająca tacę powinna być bezwzględnie czysta.

PRZENOSZENIE PÓŁMISKÓW

Sposoby przenoszenia półmisek uzależniony jest od ich kształtów, wielkości i przeznaczenia. Zarówno porcelanowe, jak i metalowe półmiski używane są do:

- wieloporcjowego podawania potraw na stolik gości,
- do serwowania zakąsek, dań głównych i dodatków w serwisie francuskim.

Przenoszenie małych półmisek

Małe półmiski, które ustawia się na stole gości, przenosi się w lewej ręce, podobnie jak talerze płaskie:

- jeden półmisek przenosi się w trzech palcach
- dwa półmiski przenosi się chwytem górnym.

Półmiski owalne należy chwycić za brzeg dłuższej krawędzi, aby obciążenie ręki było jak najmniejsze.

Przenoszenie dużych półmisek

Duże półmiski używane w serwisie francuskim przenosi się pojedynczo na odwróconej lewej dłoni. Serwuje się z nich ciepłe, jak i zimne dania oraz dodatki. Aby ochronić dłoń i przedramię należy pod półmisek podłożyć serwetę kelnerską. Sztućce serwisowe powinno się ułożyć na półmisku. Nigdy nie przenosi się półmiska, trzymając za jego brzeg, gdy utrudnia to serwowanie potraw.

Ćwiczenie do wykonania:

1. Omów sposoby przenoszenia talerzy płaskich i głębokich.
2. Jak należy poprawnie przenosić sztućce?

Temat: Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji

W tym temacie omówimy zasady ogólne w następnym temacie omówimy szczegółowo zbieranie talerzy po konsumpcji i zbieranie bulionówek, zbieranie zastawy stołowej na tacę.

PO KONSUMPCJI

Kelner przystępuje do zbierania zastawy stołowej z chwilą, kiedy gość skończył posiłek i ułożył sztućce w sposób, który to potwierdza, tzn. równolegle po prawej stronie talerza. W ten sposób odkłada się nóż i widelec – także do ryb – oraz łyżkę i widelec do spaghetti, a także samą łyżkę. Skrzyżowane sztućce oznaczają, że gość jeszcze nie skończył jeść.

Jeżeli potrawę podaje się w naczyniu ze spodkiem, na nim gość układa sztućce, sygnalizując w ten sposób zakończenie konsumpcji. Dotyczy to zup w bułionówkach, zup-kremów w filiżankach, deserów i przekąsek serwowanych w pułcharkach oraz kawy i herbaty serwowanej w filiżankach.



Ułożenie sztućców: a) przerwa w jedzeniu b) zakończenie jedzenia

Jeżeli ułożenie sztućców tego nie wskazuje, a gość przez dłuższą chwilę nie je, kelner powinien uprzejmie zapytać, czy może sprzątnąć nakrycie. Kelner przystępuje do zbierania nakryć dopiero wówczas, gdy wszyscy goście skończyli jeść. Od tej zasady istnieją dwa wyjątki:

- gdy gość złożył odpowiednio sztućce i odstawił talerz na bok,
- gdy gość przestał jeść i zapalił papierosa.

Po zebraniu nakryć od wszystkich gości kelner może przystąpić do wykładania zastawy stołowej do następnego przewidzianego dania.

Kierunek poruszania się podczas zbierania zastawy stołowej

Podczas zbierania zastawy stołowej kelnera obowiązują te same reguły, co podczas jej wykładania:

- wokół stołu należy poruszać się w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tzn. od prawej do lewej strony,
- wszystkie rzeczy, które znajdują się przed gościem lub po jego prawej stronie, sprząta się z prawej strony,
- wszystkie rzeczy, które znajdują się po lewej stronie gościa sprząta się z lewej strony,
- sprzęt ze stołu zbiera się prawą ręką, a następnie przekłada do lewej lub ustawia na tacy trzymanej w lewej ręce.

Nie wolno grupować używanej zastawy stołowej w jednym miejscu na stoliku ani też stawiać tacy i przekładać na nią brudnych naczyń.

Należy pamiętać, aby nie pozostawiać gości przy pustym stoliku, nawet jeżeli skończyli konsumpcję. Zebranie wszystkich naczyń jest niegrzeczne i może być odebrane jako wyproszenie z zakładu. W takim wypadku na stole należy pozostawić część ostatnio używanej zastawy stołowej, np. filiżanki, szklanki lub kieliszki.

