

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KLASİK USULLERDE SERVİS

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ -1.....	3
1. YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK.....	3
1.1. Fransız Servisinin Özellikleri.....	3
1.2. Fransız Servis Kuveri.....	3
1.3. Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	3
1.4. Maşa Servisi.....	4
1.4.1. Düz Maşa Tutuşu.....	4
1.4.2. Bitişik Maşa Tutuşu.....	5
1.4.3. Ters Maşa Tutuşu.....	5
UYGULAMA FAALİYETİ.....	6
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	10
ÖĞRENME FAALİYETİ -2.....	12
2. YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK.....	12
2.1. İngiliz Servisinin Özellikleri.....	12
2.2. Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi.....	13
2.3. İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	13
2.4. Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ.....	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
ÖĞRENME FAALİYETİ – 3.....	19
3. YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK.....	19
3.1. Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması.....	19
3.2. Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	19
3.3. Başlangıç Yemeklerinin Servisi.....	20
3.4. Ana Yemeğin Sunumu.....	20
3.4.1. Ana Yemeğin Salona Getirilmesi.....	20
3.4.2. Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması.....	20
3.4.3. Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması.....	20
UYGULAMA FAALİYETİ.....	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	24
ÖĞRENME FAALİYETİ – 4.....	26
4. YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK.....	26
4.1. Amerikan Servis Kuveri.....	26
4.2. Amerikan Servis Özellikleri.....	27
4.2.1. Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi.....	27
4.2.2. Yemek Tabaklarında Kapak Kullanımı.....	27
4.2.3. Tabakların Salona Taşınması.....	27
4.2.4. Tepsi Ayağı Kullanımı.....	28
4.2.5. Tabakların Servisi.....	28
4.2.6. İçeceklerin Servisi.....	29
4.2.7. Boşların Toplanması.....	29
UYGULAMA FAALİYETİ.....	30
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	32
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	34

CEVAP ANAHTARLARI.....	36
KAYNAKLAR.....	37

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK086
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık, Garson, Barmen
MODÜLÜN ADI	Klasik Usullerde Servis
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül; Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan usullerinde servis yapabilme becerilerinin anlatıldığı ve, metotların yer aldığı bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık, Kuver ve Tabakla Yemek Servisi ve Boşların Toplanması modüllerini almış olmak.
YETERLİK	Yiyecekleri Fransız usulü servis yapmak Yiyecekleri İngiliz usulü servis yapmak Yiyecekleri Rus usulü servis yapmak Yiyecekleri Amerikan usulü servis yapma
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun iş ortamı sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde klasik usullerde servis yapabilmek. Amaçlar Ø Servis ve nezaket kurallarına uygun olarak Fransız usulü servis yapabileceksiniz. Ø Servis ve nezaket kurallarına uygun olarak İngiliz usulü servis yapabileceksiniz. Ø Servis ve nezaket kurallarına uygun olarak Rus usulü servis yapabileceksiniz. Ø Servis ve nezaket kurallarına uygun olarak Amerikan usulü servis yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları, Donanım: Masa, sandalye, gueridon, kayık tabaklar, kuver, reşo, maşa takımı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içerisinde yer alan her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda size ölçme aracı (Test, çoktan seçmeli, doğru yanlış, klasik, uygulama, boşluk doldurma ve örnek olay inceleme) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Dünya üzerinde milyonlarca insan çeşitli amaçlarla yer değiştirir. Buldukları şehrin veya ülkelerinin dışına çıkarlar. Böylece farklı kültür ve medeniyetleri tanıma fırsatı bulurlar. Eski uygarlıkları, doğal ve kültürel harikaları, dini merkezleri ziyaret ederler. Spor, sağlık, dinlenme, merak, iş gezileri ve daha bir çok sebeple turizm faaliyetlerine katılırlar. Bu süre zarfında yeme, içme, konaklama gibi ihtiyaçlarına turizm tesisleri cevap verir. Her ülkede farklı yemekler ve içecekler sunulur.

Aslına bakarsanız her ülkenin kendine has yiyecek ve içecek kültürü vardır. Dünya mutfakları coğrafi konuma, iklime, ekonomiye, dini inanışlara göre farklılık gösterir. Ama hazırlanan bu yemeklerin sunuş biçimlerinin ortak bir paydada toplanması ve bir standardın olması servis hizmetleri açısından büyük değer taşır.

Yemeklerin tadı kadar sunuş biçimi de önemlidir. Servis kelime anlamı olarak konuklara yiyecek ve içeceklerin servis personeli tarafından, uygun takımlarla ve belirli bir servis metodunun kurallarına göre sunma sanatıdır. Servis ne kadar kaliteli ve iyi olursa konukların tatmini ve buna paralel olarak işletmenin karlılık oranı da yüksek olur. Servisin bir ahenk içerisinde göze hoş gelecek bir biçimde, bu konuda yetenekli ve bilgili personel tarafından sunumu çok önemlidir.

İşte bu modülde mutfakta hazırlanan yemeklerin dört ana klasik servis usulüne göre konuk masasına sunumunu göreceğ ve öğreneceksiniz. Bu klasik servis usulleri üst sınıf yiyecek ve içecek işletmelerinde yoğun bir biçimde uygulanmaktadır.

Hazırlanan bu modülde; Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan servis usullerini tanıyacak ve uygulayabilme becerisini kazanmış olacaksınız. Böylece turizm sektöründe en üst seviyede servis hizmetleri verilen işletmelerde rahatlıkla kalifiye bir eleman olarak istihdam edilebilirsiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ - 1

AMAÇ

Servis ve nezaket kurallarına uyarak, gerekli servis takımlarını kullanarak, uygun ortamlarda Fransız usulü servis yapabileceksiniz

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini gezerek, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Ø Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Ø Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Ø Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?
- Ø Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK

1.1. Fransız Servisinin Özellikleri

Bu servis usulü uzun bir süredir Fransa’da ve tüm dünyada birinci sınıf veya De Luxe restoranlarda uygulanmaktadır. Resmi davet ve yemeklerinde, iş yemeklerinde ziyafetlerde uygulanan bir servis şeklidir. Eğitimli, bilgili ve yetenekli servis personeli gerektirir. Fransız servisinde yemeğin porsiyonlarını konuk kendisi belirler. Başka bir deyişle kendi tabağını kendisi hazırlar. Bu yüzden konukların da bu servis hakkında bir parça bilgi sahibi olması gerekmektedir. Servisi Chef de Rang ile Demi Chef de Rang yapar.

1.2. Fransız Servis Kuveri

Bu usulde tabldot mönü servis edilecek ise konuklar salona gelmeden önce hazırlıklar tamamlanır ve başlangıç yemeğinin tabağı masa kuverine eklenir. Alakart mönülerde ise kuver basit kuver olarak açılır. Ayrıca soğuk ordövr tabağı da kuvere eklenebilir (Resim1).

1.3. Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Denilir ki; “Fransızların yemek hakkında kimseden öğrenecekleri bir şey yoktur. Bunun için kendi yemeklerini kendileri alırlar.”

Fransız servisinde her türlü çorba, soğuk ve sıcak ordövrler; et ve sebze yemekleri rahatlıkla servis edilebilir.



Resim 1.1: Servise hazır kuver örneği

1.4. Maşa Servisi

Maşa; aynı boy kaşık ve çatalın sağ el ile tutulup yiyecek servisi yapamaya yarayan servis aracıdır. Çoğunlukla büyük kaşık ve büyük çatal kullanılır. Konuk çatalı sol eline kaşığı da sağ eline alarak yemeği, kayık tabaktan kendi tabağına alır. Personelin servisi kendisinin yapması gerektiği hallerde kaşık ve çatalı üç şekilde tutarak maşa yapar. Bunlar:

1.4.1. Düz Maşa Tutuşu

Kaşığın altta çatalın üstte olduğu her iki takımın da iç kısımlarının birbirine paralel olduğu tutuş biçimidir. Kolay alınabilen yemeklerin, garnitürlerin ve sosların servisinde kullanılabilir.



Resim 1.2: Düz maşa tutuşu

1.4.2. Bitişik Maşa Tutuşu

Kaşığın solda çatalın sağda olduğu iç kısımlarının yukarı baktığı tutuş biçimidir. Pilav, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzeler ve sote yemeklerin servisinde kullanılabilir.



Resim 1.3: Bitişik maşa tutuşu




1.4.3. Ters Maşa Tutuşu



Resim 1.4: Ters maşa tutuşu

Kaşığın altta çatalın üstte olduğu; iç kısımlarının birbirine baktığı tutuş biçimidir. Kayık tabaktan alınması güç, tek ve büyük parçalı yemekler, dolmalar ve ekmek servisinde kullanılabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"> Tost ekmeği, tereyağı ve soğuk su servisini yapınız   	<ul style="list-style-type: none"> Konuk masaya oturduktan sonra sağ tarafından masaya yaklaşınız. Sağ ayağı bir adım öne atarak hafifçe eğiliniz ve sürahiyle su bardağının $\frac{3}{4}$' ünü doldurunuz. Sürahinin masaya su damlatmaması için sol el ile altına peçete tutunuz. Soğuk su, tereyağı ve tost ekmeği servisi "Demi Chef de Rang" tarafından gerçekleştirilir. Tost ve tereyağını, birlikte başka içecek siparişi yok ise su servisinden hemen sonra servis ediniz. Misafirin sol tarafından tereyağı kabı ardından ekmek sepetini konuk masasına servis ediniz. Bu, mideyi yemek öncesi hazım'a ve alkollü içkiye hazırlar. Şekillendirilmiş olan tereyağı özel kabında, kuver tabağının sol ilerisine, çatalın üst kısmına koyunuz. Tereyağı kabının alt parçasının içindeki buzlar servisten hemen önce konmalıdır. Ekmek kızartma makinesinde ya da salamander de kızartılmış olan sıcak tost ekmeklerinin soğumaması için kumaş peçete içinde ekmek sepetiyle konuk masasına getiriniz . Ekmek tabağının hemen üzerine yerleştiriniz. Bunun yanında sıcak olarak masaya gelen ekmekleri, konuğun sol tarafından ekmek tabağı üzerine maşa ile servis edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> Porsiyonlanmış kayık tabaktaki yemeği , garnitürleri, sosları tabakları ve tepsi ile misafir masasına getiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Alınan siparişe göre mutfakta ortalama 8-10 kişi için dekore edilen kayık tabak, ayrı servis edilecek ise garnitürler, soslar ve boş tabakları uygun bir tepsiye koyarak konuk masasına getiriniz.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tepsi taşıma kuralına dikkat edilmelidir.
<ul style="list-style-type: none"> • Sıcak tabakları kuvere yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sıcak servis edilecek yemekler için sıcak tabak; soğuk servis edilecek yemekler için ise oda sıcaklığındaki tabakları sağ taraftan kuvere ilave ediniz. • Yemeğin özelliğine göre daha çukur veya daha düz ana yemek tabakları kullanınız. • Çorba servisi için ise çukur tabak kullanınız. Çünkü çukur tabağa, servis şekli itibariyle kaseden daha kolaydır. Buna kuver tamamlama denir. • Tabakları masaya yerleştirilirken sessiz olunuz ve hijyene dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Konuğun sol tarafından yiyeceği ve garnitürleri sununuz.  	<ul style="list-style-type: none"> • Çorba servisi: Çorba servisi için mutlaka çorba konulacak çorba potunun da sıcak olması gerekmektedir. Düz bir tabak üzerine kağıt dolley ya da kumaş peçete yerleştirilir, ardından üzerine çorba potu konulur. Çorba potu sol elde garson peçetesi üzerinde taşınır. <p>Servis şekli şöyle olmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konuk masasına sol taraftan yaklaşınız. • Sol ayağınızı bir adım öne atınız, belinizi kırarak hafifçe masaya doğru eğiliniz. • Elinizdeki potu kolunuzu masaya ve servis tabağına değdirmeden konuk tabağına yaklaştırınız. • Sağ eliniz ile çorba potunun kapağını açarak konuğa uzatınız • İkinci servis için kepçeyi tekrar düzeltiniz ve potun kapağını kapatınız. • Yaşlılar, çocuklar, servisi kendisi yapamayacak durumda olanlar ile servisi kendisi yapmak istemeyenler için servisi siz yapınız.

 	<p>Ana yemeğin servisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba servisinde olduğu gibi boş tabakları sağdan masaya yerleştiriniz. • Daha önceden mutfaktan “Commis de Rang” tarafından getirilen kayık tabağı masa servantına bırakınız. • Kayık tabak içinde çatal altta ters bir şekilde, kaşık da çatalın üzerine ters bir şekilde kapatınız, sapların konuğa ve sağ tarafa bakmasını sağlayınız. • Konuğun solundan yaklaşınız, sağ elinizi arkanıza koyunuz. • Sol ön kol kemiği üzerinde taşıdığımız servis kayık tabağını konuğa uzatınız. • Konuk kaşık ile çatalı ayrı ayrı tutarak yemeği kayık tabaktan kendi tabağına alıncaya kadar bekleyiniz. • Yaşlı ve çocukların veya kendisi servis yapamayacak durumda olanlar ile servisi kendisi yapmak istemeyenler için servisi siz yapınız. Kolunuzu masaya değdirmemeye ve kayık tabağı mümkün olduğunca konuğun tabağına yakın bir yerde tutmaya gayret ediniz. Böylece maşadan kayan yemekler masaya dökülmemiş olur.
<ul style="list-style-type: none"> • Kayık tabağı ve maşayı tekrar sunuma hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Konuk kayık tabak içerisinden servisini kendisi veya servis personeli tarafından yaptıktan sonra kaşık, çatal ve yemeklerin görünüşlerini düzelterek diğer konuğun servisine geçiniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Kayık tabakta kalan yemeği tekrar konuğa servis etmek için reşoya bırakınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eğer ki, kayık tabak boşalmamış ise yemeği tekrar servis edilmek üzere reşo içerisinde muhafaza ediniz. Yemeğe devam etmek isteyenlere tekrar servis yapınız.
<ul style="list-style-type: none"> • Konuklara sos takdim ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Et yemekleri, soslariyla ayrı ayrı servis edilecek ise et yemeğini “Chef de Rang” sosunu ise “Demi Chef de Rang” servis eder. Yemeğin sosu ilk servis yapılan konuğa takdim edilir ve konuklar elden ele sos kabını birbirlerine vererek kendileri soslarını alırlar.



- Birinci yemek servisi bittikten sonra yemek kapları salonda tutulmaz ve mutfağa gönderilir. Daha sonra garnitürlerin ikinci bir kez servisi gerçekleştirilir. Buna “supplement” denir.
- Kalabalık masalarda aynı anda bir konuğun hem sağında hem solunda iki servis elamanı olmaz. Hem konuğa sıkıntı verilmiş olur hem de kazalara yol açar. İki servis elamanı servis yaparken aralarında iki konuk aralık olmalıdır.
- Ziyafetlerde uygulanan Fransız servisi alakart restoranlarda uygulanan servislerden çok daha seri olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları cevaplandırınız.

- 1.) Fransız servis usulünün en karakteristik özelliği nedir?
 - A) Garson tabakla servis eder.
 - B) Konuk servis kabından kendisi alır.
 - C) Garson servis kabından kendisi servis yapar.
 - D) Konuk masadaki servis kabından kendisi alır.
- 2.) Fransız servis usulünde tavuk but hangi maşa ile servis edilebilir?
 - A) Bitişik maşa
 - B) Ters maşa
 - C) Düz maşa
 - D) Kısa maşa
- 3.) Fransız servis usulünde sosların servisini kim gerçekleştirir?
 - A) Commis de Rang
 - B) Chef de Rang
 - C) Demi Chef de Rang
 - D) Chef de Restaurant
- 4.) Ziyafetlerde garnitürlerin ikinci bir defa servisine ne ad verilir?
 - A) Garnitür servisi
 - B) Second servis
 - C) Masa servisi
 - D) Supplement
- 5.) Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı neden kuverin sol tarafına konulur?
 - A) Servis elemanı sol taraftan sol elle maşa servisini daha kolay yaptığı için
 - B) Ana yemek çatalı kuver tabağının sol tarafında olduğu için
 - C) Ekmeğin sol elde tutulması ve bıçağın sağ elle kullanımın daha kolay olduğu için
 - D) Bardaklar masaya yerleştirildikten sonra sol taraf boş kaldığı için

Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış olan cevaplarınız için faaliyetini tekrarlayınız.

Tamamı doğru ise performans testine geçiniz.

**FRANSIZ SERVİSİNDE KUVER HAZIRLIĞI
ÇORBA VE ANA YEMEK SERVİSİ
PERFORMANS TESTİ**

AÇIKLAMA

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz;

EVET kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz,

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz;

HAYIR kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz,

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Çorba Servisi		
1. Su servisini yaptınız mı?		
2. Tereyağı ve ekmek servisini yaptınız mı?		
3. Boş tabakları sağdan masaya yerleştirdiniz mi?		
4. Çorba potunu, peçete üzerinde taşıdınız mı?		
5. Çorba potu ile konuğun solundan yaklaştınız mı?		
6. Sol ayak bir adım önde mi?		
7. Çorba potu ile konuk çukur tabağı arasındaki mesafe ayarlandı mı?		
8. Pot servisini kendisi yaparken kepçenin altını sıyırdı mı?		
9. Çorbayı çukur tabağa mümkün olduğunca en yakın mesafeden servis ettiniz mi?		
10. Boşlar sağdan topladınız mı?		
Yemek Servisi		
11. Boş tabakları sağdan masaya yerleştirdiniz mi?		
12. Kayık tabak ile konuğun solundan yaklaştınız mı?		
13. Sol ayak bir adım önde mi?		
14. Kayık tabak ile yemek tabağı arasındaki mesafeyi ayarladı mı?		
15. Sağ el, bel hizasında ve arkasında mı?		
16. Servis elemanının kolu masaya değiyor mu?		
17. Diğer konuğun servisine geçerken maşalar ve yemek düzeltildi mi?		
18. Yemeğin servisini siz yaparken uygun maşa seçimi yaptınız mı?		
19. Yemeğin konuk tabağına servisini sağlıklı gerçekleştirdiniz mi?		
20. Boşları sağdan topladınız mı?		

Performans testinde hayır şeklindeki cevapladıklarınızı faaliyete dönerek tekrar ediniz. Kavrayamadığınız noktaları öğretmeninize danışınız.

Bu test neticesinde basamakların tümüne evet cevabı verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Servis ve nezaket kurallarına uyarak, gerekli servis takımlarını kullanarak, uygun ortamlarda İngiliz usulü servis yapabilmek.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini gezerek, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Ø Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Ø Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Ø Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız

2. YIYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK

2.1. İngiliz Servisinin Özellikleri

İngiliz servisi; genel olarak mutfakta hazırlanmış, porsiyonlanmış yemeklerin “gueridon” üzerine tabaklara belirli bir düzen içerisinde yerleştirilmesi, buradan konuk masasına servisidir. Bu servis şekli İngiliz aile sofrasından Avrupa’ya oradan da dünyaya yayılmıştır.

Yetenekli bilgili ve tecrübeli personel gerektirir. Porsiyonlamayı ve tabak içi yerleşimi servis elemanı kendisi yapar. Özellikle kaliteli alakart restoranlarda uygulanır. Yemeğin servisi uzun zaman aldığı için ziyafetlere ve kalabalık grupların servisine uygun değildir. Servis personeli konuk masasında fazla vakit geçirir.

İngiliz servisi daha sonraki “Konuk Masasında Yemek Hazırlama” modülünde göreceğiniz; yemeklerin kesilip porsiyonlanması, alevlendirilmesi, balıkların temizlenmesi, kısa sürede pişen yemeklerin konuk masasında hazırlanması gibi uygulamaları da kapsar. Yemek mutfaktan çıktıktan sonra herşey konuğun gözü önünde, masasının yanında hazırlanır.

2.2. Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi

Gueridon üzerinde porsiyonlara ayrılmış olan yemekler sağ elde tutulan büyük kaşık ve sol elde tutulan büyük çatal vasıtasıyla servis kabından alınıp yemek tabağına yerleştirilir. Bunun yanında yemek takımlarından daha büyük boyda olan servis takımları da kullanılabilir.

2.3. İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

İngilizler servis sırasında çıkan tabak ve çatal seslerinden rahatsız oldukları için bu işi servis personeline bırakmıştır. Servis personeli tüm servisi gerçekleştirir misafir servise müdahale etmez.

Hemen hemen tüm yemekler, İngiliz servisi yapılabilir. Misafir masasında servis edilecek yemeklerin sıcak olmasına özen gösterilmelidir.

Porsiyonlanması yapılacak yemeklerin eklem yerleri gibi noktalarının servis personeli tarafından çok iyi bilinmesi ve tecrübeli kişiler tarafından yapılması gerekmektedir.

Özellikle bütün olarak fırında pişen tavuk, hindi, domuz yavrusu budu, şatobiryan, balık buğulama gibi yemeklerden oluşur.

2.4. Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı

Çatal ile kolay alınabilecek, taneli ve bıçakla kesilebilecek olan garnitürler tabağın sağ tarafına; hafif akıcı soslar ise çatalın üzerine bıçak yardımıyla alınır. Karbonhidrat garnitürleri etin hemen üst kısmına; tabak amblesinin altına yerleştirilir. Akıcı soslar da etin üzerine dökülür.



Resim 2.1: Yemeğin ve garnitürün tabaktaki yeri

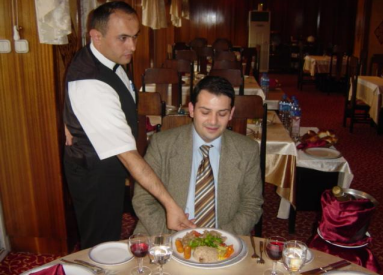
UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">Porsiyonlanmış kayık tabaktaki yemeği, garnitürleri, sosları ve sıcak tabakları tepsi ile gueridona getiriniz	<ul style="list-style-type: none">Mutfakta hazırlanan, porsiyonlanan yemeği, garnitür ve sosları tepsi içerisinde kurallarına uygun olarak taşıyınız.Tabakları sıcak tabak fırınlarından alınız ve seri bir şekilde gueridonun üzerine yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none">Gueridon'da kayık tabaktaki yemeklerin ve garnitürlerin yemek tabaklarına maşa ile servisini yapınız. 	<p>Çorba servisi</p> <ul style="list-style-type: none">Çorba servisine başlamadan önce ilk olarak gueridon hazırlığını yapınız.Kepçesi içinde olan çorba potunu sağ tarafa, sıcak çorba kaselerini de sol tarafa yerleştiriniz.Eğer çorba ile birlikte kroton veya kaşar da servis edecekseniz guerido'nun konuk masasına yakın olan tarafına yerleştiriniz. Orta kısmı kaselerin doldurulması amacıyla boş bırakınız.Çorba potunun kapağını sol eliniz ile açınız ve çorbayı sağ elinizle karıştırınız.Sol elinize aldığınız kaseleri yeterince doldurunuz. Yardımcınız "Demi Chef de Rang'a" servis etmesi için veriniz.Sağ ayağınızı bir adım öne atarak ve hafifçe eğilerek servise başlayınız.Servis sırasına göre sağ taraftan kaseleri servis ediniz (Demi Chef de Rang).Son servisi Chef de Rang kendisi yapar.Konuk tek kişi ise yardımcısına gerek yoktur.Çorba servisinde kepçenin sağ el ile kullanılması kolaylık açısındandır. Eğer garson sol elini daha iyi kullanıyor ise kaselerle pot yer değiştirebilir. Fakat servis yönü sağ taraftır, bu değişmez.



Ana yemek servisi ;

- Ana yemek servisinde pişmesi zor olan yemekler mutfakta pişirilir ve porsiyonlanır, Servis kabına konulmadan önce tekrar birleştirilir ve bu şekilde restorana getirilir.
- Gueridon üzerinde yemek kaplarını sol tarafta reşo içerisine yerleştiriniz. Ön tarafa sos ve garnitürleri, sağ tarafa yemek tabaklarını koyunuz. Orta tarafı çalışmak için boş bırakınız.
- Sağ taraftan boş bir yemek tabağı amblemini karşınıza alarak gueridonun boş olan orta kısmına yerleştiriniz
- Daha sonra sol tarafta bulunan yemeği tabağa yerleştiriniz ve garnitürlendirilmesini yapınız.
- Hazırlanan tabakları “Demi Chef de Rang” a sağ taraftan servis sırasına göre servis etmesi için veriniz. Son tabağı kendiniz servis ediniz.
- Yemeklerin porsiyonlaması, alevlendirilmesi ve pişirilmesi misafir masası yanında ve onların gözü önünde olaksa gueridon üzeri mice en place ve kullanılan arabalar farklı olur.
- Porsiyonlama yapılacak yemek için boş olan orta kısma transh tahtasını, çatalı ve bıçağı koyunuz. Yerleşimi tabldot kuverdeki dessert takımları gibidir.
- Transh tahtası üzerinde posiyonlanan yemeği tabaklara yerleştiriniz ve servisini yapınız.
- Artık kullanılmayacak olan transh tahtasını servis arabasının altına koyunuz eğer çok yağlı ve sulu ise bulaşıkhaneye gönderiniz.
- Flambesi yapılacak yemekler için flambe arabası kullanılır. Ayrıca buna özel flambe tavası vardır. Flambeler genellikle 2 ve 4 kişilik hazırlanır. Flambe bittikten sonra arabası da konuk masasından alınır

<ul style="list-style-type: none">• Konuğun sağ tarafından tabağı servis ediniz. 	<ul style="list-style-type: none">• Konuğa sağ taraftan yaklaşınız.• Servis için izin isteyiniz.• Sağ ayağınızı bir adım ne atınız.• Masadaki bardaklara dikkat ederek sessiz bir şekilde tabak servisini yapınız.• Tabak ambleminin misafir karşısında olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">• Konuğa sosu takdim ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Servis elemanı istendiği takdir de gueridon üzerinde akıcı olan sosları kendisi yemek tabağına servis eder.• Aksi takdirde “Demi Chef De Rang” tarafından ilk misafire sağ taraftan sos servisi yapılır.• Sos masaya bırakılır ve diğer konuklar kendileri soslarını alır.• Son tabağın servisine doğru sosiyerliğin miktarı kontrol edilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları cevaplandırınız.

1. İngiliz servis usulünün en karakteristik özelliği nedir?
 - A) Yemekler tabak ile birlikte tepsi üzerinde mutfaktan gelir
 - B) Yemekler konuğun sol tarafından gueridon servisi yapılır
 - C) Yemekler konuğun sağ tarafından kayık tabak servisi yapılır.
 - D) Yemekler gueridon üzerinde porsiyonlanır sağdan tabak servisi yapılır.
2. İngiliz servis usulünde çorba potu gueridon üzerinde neden sağ tarafa yerleştirilir?
 - A) Konuğun servisi daha rahat izlemesi amacıyla
 - B) Gueridonun dengesinin sağlanması amacıyla
 - C) Sağ elini kullanan için servis kolaylığı amacıyla
 - D) İngiliz servis usulünün hep sağdan gerçekleştiği için
3. Yemek tabağı içinde sebze garnitürleri neden sağ tarafta bulunur?
 - A) Tabak servisi daha kolay olduğu için
 - B) Tabak içerisinde daha hoş görüldüğü için
 - C) Genel kural olarak bardağa daha yakın olması gerektiği için
 - D) Çatal ve bıçağın kullanımına daha uygun olduğu için
4. Noktalı yere gelecek en uygun cümleyi bulunuz?

İngiliz servisi,

 - A) Çok hızlı gerçekleşir
 - B) Konuğun yemeğini kendisinin aldığı bir servis usulüdür.
 - C) Kaliteli restoranlarda uygulanan yavaş gerçekleşen bir servistir.
 - D) Tabakların porsiyonlanmış şekilde mutfaktan sunumudur.
5. İngiliz servisinde masada tek misafir var ise gueridon üzerinde hazırlanan tabağı kim servis eder?
 - A) Chef de Rang
 - B) Demi Chef de Rang
 - C) Captain
 - D) Maitre de Hotel

Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış olan cevaplarınız için faaliyetini tekrarlayınız.

Tamamı doğru ise performans testine geçiniz.

İNGİLİZ SERVİSİNDE ÇORBA VE ANA YEMEK SERVİSİ PERFORMANS TESTİ

AÇIKLAMA:

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz

EVET kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz

HAYIR kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz

GDEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Çorba Servisi		
1. Gueridonun temizliğini kontrol ettiniz mi?		
2. Çorba potunu gueridonun sağ tarafına yerleştirdin mi?		
3. Çukur tabakları gueridonun sol tarafına yerleştirdiniz mi?		
4. Çorba potunun kapağı sol el ile açılıp sağ el ile karıştırıldı mı?		
5. Sol taraftan kaseyi alıp yeterince doldurdunuz mu?		
6. Sağ taraftan misafire yaklaştınız mı?		
7. Sağ ayağınızı bir adım öne attınız mı?		
8. Servis için “müsaadenizle efendim” diyerek izin istendiniz mi?		
9. Sağ taraftan sessiz bir şekilde çukur tabak servis ettiniz mi?		
10. Boşları sağdan topladınız mı?		
Yemek Servisi		
11. Gueridonun temizliğini kontrol ettiniz mi?		
12. Kayık tabak gueridonun üzerinde sıcak reşo içerisine sol tarafa yerleştirildi mi?		
13. Sıcak tabakları gueridonun üzerine (sağ tarafa) yerleştirdiniz mi?		
14. Garnitürleri gueridonun misafire bakan kısmına, ilk konulacak garnitürü en sağ tarafa olmak üzere yerleştirdiniz mi?		
15. Sağ elde maşa kaşığı sol elde maşa çatalını tutarak yemeği porsiyonlayıp tabağa yerleştirdiniz mi?		
16. Garnitürleri tabak içerisinde doğru kısımlara yerleştirdiniz mi?		
17. Sağ ayağınızı bir adım öne attınız mı?		
18. Misafire sağ taraftan yaklaşp, sessizce izin isteyerek tabağı servis ettiniz mi?		
19. Sağ eliniz, bel hizasında ve arkasında mı?		
20. Boşları sağdan topladınız mı?		

Performans testinde hayır olarak cevapladıklarınızı faaliyete dönerek tekrar ediniz. Kavrayamadığınız noktaları öğretmeninize danışınız.

Bu test neticesinde basamakların tümüne evet cevabı verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 3

AMAÇ

Servis ve nezaket kurallarına uyarak ve gerekli servis takımlarını kullanarak uygun ortamlarda Rus usulü servis yapabilmek.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini geziniz, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Ø Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Ø Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Ø Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız

3. YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK

3.1. Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması

Rus servisi, çoğunlukla canlı müzik yapılan ziyafetlerde uygulanan ve mөнünün daha önceden belli olduğu bir servis usulüdür.

Ayrıca bu servis yöntemi için çok sayıda ve birbiriyle uyumlu çalışan, tecrübeli personel gerekir. Servis bir ahenk içinde, aynı anda ve seri bir şekilde gerçekleşmelidir.

Masalar hazırlanırken mөнüye göre servisi yapılacak beyaz şarap veya köpüklü şaraplar soğukluğunu koruyacak şekilde masalara yerleştirilir.

3.2. Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Ruslar mideden önce gözü tatmin etmek için yemek sanatını görmek isterler. Çarlık Rusyasın'dan itibaren büyük ziyafetlerde kümes hayvanları, av hayvanları, küçük baş hayvanlar orkestra eşliğinde servis edilir (kuzu, ördek, kaz, balık, dana budu, gibi).

3.3. Başlangıç Yemeklerinin Servisi

Rus servisinde salatalar, ordövrler, mezeler misafirler salona gelmeden önce masalara yerleştirilir. Konuklar oturduklarında ordövr tabaklarına maşalarla soğukları alırlar. Mönüde çorba var ise; çorbalar masaya gelmeden önce ordövrler ve boş, kirli tabaklar masadan kaldırılır. Tepsiler üzerinde gelen çorba kaseleri tüm salonda aynı anda misafirlere sağdan sunulur.

3.4. Ana Yemeğin Sunumu

3.4.1. Ana Yemeğin Salona Getirilmesi

Ana yemek salona gelmeden önce masa üzeri temizlenir ve ana yemeğe uygun bir hale getirilir.

Rus servisi diğer servis usulleri gibi sakin ve sessiz bir ortamda geçmez. Aksine bu servis usulünde bir shov ve aksiyon vardır. Ana yemek salona gelmeden önce dans grupları tarafından bir gösteri düzenlenebilir. Daha sonra orkestra yemek müziği çalar, ışıklar söner, tepsiler üzerinde garnitürlendirilmiş ve soslanmış yemekleri taşıyan servis elemanları bir sıra dahilinde yemek salonunu dolaşırlar. Daha sonra masalara gidilerek konuklara yemeklerinin prezantasyonu yapılır. Eğer yemek çok özel ise porsiyonlanmadan önce kısa bir süreliğine de olsa masaya bırakılır ve konukların izlemesi sağlanır. Rus servisinin en önemli özelliği ana yemeğin sunumudur.

3.4.2. Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması



Ana yemek misafirlere sunulmadan önce mutfakta porsiyonlaması yapılmış ve bir bütün görünümü verilerek servis kabı içersine yerleştirilmiştir. Özellikle et yemekleri mutfakta parçalanmış, fazlalıkları alınmış ve servis tepsisine yerleştirilmiştir. Servis elemanı salonda misafirlerin göz zevkine hitap ederek dolaştırılmış olan yemeği tabaklara porsiyonlamak amacıyla gueridon üzerine alır.


3.4.3. Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması

Porsiyonlanan ana yemek iki şekilde misafirlere sunulabilir. Bunlardan birincisi, porsiyonlama işleminden sonra yemek; tabaklara alınır ve garson yardımcısı tarafından misafirlerin sağ tarafından İngiliz servisi gibi sunulur.

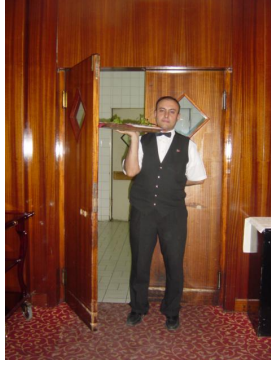
Diğeri ise daha basit ve hızlıdır. Ana yemeğin salonda prezentasyonu bittikten sonra gueridon üzerine alınır. Burada bozulmuş ise görünüşleri düzeltilir. Etrafına kişi sayısı kadar maşa ters olarak bırakılır. Konuklar kendileri tepsinin üzerinden yiyecekleri tabaklarına alır. Servisini yapamayacak durumda olanlar ile yapmak istemeyenlerin servisini Chef de Rang kendisi yapar

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">Rus servisi yapılacak masaları düzenleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none">Protokol, vip misafirler ve diğer konukları da göz önüne alarak yemek salonunu, masa düzenlerinden birini seçerek hazırlayınız. Çoğunlukla yuvarlak masalar tercih ediniz. Bunun sebebi yemeğin servis şeklidir.Masalar hazırlanırken mutlaka kişi sayılarının eşit olmasına ve 6'yı aşmamasına dikkat ediniz.Her masanın yanında bir servan vardır. Buna paralel yemek salonu geniş olmalıdır ve masaların arasında normalden daha fazla aralığa ve alana ihtiyaç vardır.Masalar hazırlanırken çiçeklere ve dekoratif süslemelere önem veriniz.
	<ul style="list-style-type: none">Başlangıç yemeklerini masaya yerleştiriniz.  <ul style="list-style-type: none">Masalar hazırlandıktan sonra soğuk servis edilecek yemekleri servis arabasıyla salona getiriniz.Salataları servis tabağının sol üst tarafına yerleştiriniz.Çeşitli ordövrleri içeren ordövr tabağını mönüde çorba yoksa servis tabağı içerisine yerleştiriniz.İlk önce çorba servisi gerçekleştirilecek ise; tek çeşit mezeleri salata tabağının sağ tarafına , servis tabağının üst kısmına yerleştiriniz.


<ul style="list-style-type: none"> • İçecek servisini yapınız 	<ul style="list-style-type: none"> • Daha önceden masa kenarlarına ayaklı kovalara yerleştirilmiş olan şaraplar ve köpüklü şaraplar misafirler masalarına oturduktan sonra şarap açma kurallarına uygun olarak servis edilir. • Diğer içecekler, sağdan servis kurallarına uygun olarak sunulur. • Tatlı ve meyveler ile içecek servisi yenilenecek ise ana yemek boşları toplanırken tekrar sipariş alınır, servisi gerçekleştirilir.
<ul style="list-style-type: none"> • Ana yemekten önce masanın boşlarını toplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ana yemek servisi başlamadan önce tüm misafirlerin tabaklarını aynı anda sağ taraftan toplayınız. • Ana yemeğin prezentasyonu masa üzerinde gerçekleştirilecek ise masanın ortasını boşaltınız. nk tepsi bu alana yerleştirilecektir. • Bu işlemler tüm salonda aynı anda gerçekleştirileceği için mümkün olduğunca sessiz ve seri bir şekilde çalışınız.

- Ana yemeği bütün ve gösterişli olarak salonda sununuz



- Ana yemek tepsilerini sol elde ve omuz hizasında taşıyınız.
- Tepsi içerisindeki jel yakıt veya maytap gibi alevli yanan nesnelere dikkat ediniz.
- Mutfaktan aynı anda ve birbirinizi takip ederek ıkınız.
- Salonda bir tur atınız görevli olduğunuz masaya giderek prezentasyonu yapınız.
- Konuklara yemeği izlemeleri için zaman tanıyınız.

- Davranışlarınızda ölçülü, nazik ve kibar olunuz.

<ul style="list-style-type: none"> • Ana yemeği porsiyonlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ana yemeğin porsiyonlanasına geçmeden önce gueridon üzerindeki hazırlığınızı tamamlayınız. • Porsiyonlanacak yemeğe özel olarak (balık, kaz, tavuk, kuzu budu gibi) servis takımlarını hazırlayınız. • Tepsi üzerinde bulunan ana yemeğin konuklara prezentasyonunu tamamladıktan sonra porsiyonlamak için gueridon üzerine alınız. • Porsiyonlama işlemleri bu konuda bilgili personel tarafından yapılır. • Porsiyonlanan ana yemeği tabaklara alınız, garnitürlendiriniz. • Bu konuyla ilgili ayrıntılı bilgi için Tranche modülüne bakınız.
<ul style="list-style-type: none"> • Ana yemek tabağını misafire sununuz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Porsiyonlanmış, garnitürlendirilmiş ve tabağa alınmış olan ana yemeği “Demi Chef de Rang’a” sağ taraftan servis etmesi için veriniz. • Servis sırasına uyarak tabakları sağdan servis ediniz. (Demi Chef de Rang) • Ana yemek Rus servisinde çok önemlidir. Bu yüzden tabağın misafire sunumunda çok özenli ve dikkatli olunuz.
<ul style="list-style-type: none"> • Tatlı ve meyve servisi öncesi masayı toplayınız ve düzenleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatlı ve meyve servisi öncesi masalardaki tüm boşları aynı anda toplayınız. • İlk önce cam malzemeleri daha sonra porselenleri toplayınız. • Bu sırada salonda bir gürültü meydana gelecekse bunun tek seferde ve aynı anda olması her seferinde gürültü çıkmasından daha iyidir. • Masa üzerindeki tüm menajları kaldırınız. • Siparişe uygun dessert kuveri hazırlayınız. Kuver masa üzerinde ise düzeltiniz. • Masa üzerindeki dekoratif süslemeler tatlı servisi sonuna kadar kalır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları cevaplandırınız.

- 1.) Rus servisinin en önemli özelliği nedir?
 - A) Yemeklerin gueridon üzerinden kayık tabakla servis edilmesidir.
 - B) Yemeklerin gueridon ile salona gelmesi ve tabakla dağıtılmasıdır.
 - C) Yemeklerin bir shov ile misafirlere sunulmasıdır.
 - D) Yemek tabaklarının daha önceden mutfakta hazırlanıp servis edilmesidir.
- 2.) Rus servisinde yemekler neden porsiyonlanmış ve birleştirilmiş olarak salona getirilir?
 - A) Daha güzel görüldüğü için
 - B) Servis personelinin traneh yapmayı bilmediği için
 - C) Tepsi üzerine garnitürlerin de sığması için
 - D) Ziyafet sırasında porsiyonlama işlemi ile yemeği soğutmamak için
- 3.) Rus servisinde çorbalar mutfaktan nasıl gelir, nasıl servis edilir?
 - A) Rus servisinde çorbalar kase ile tepsi üzerinde gelir ve sağdan servis edilir.
 - B) Rus servisinde çorbalar pot ile gueridon üzerinde gelir ve buradan tabak servisi yapılır.
 - C) Rus servisinde çorbalar pot ile gelir ve servis elemanı tabaklara kendisi servis yapar.
 - D) Rus servisinde çorbalar mutfaktan tepsi üzerinde gelir ve soldan servis edilir.
- 4.) Rus servisinde masaların araları neden geniş olmalıdır?
 - A) Sıkışıklık konukları rahatsız ettiği için
 - B) Servis kolaylığı sağladığı için
 - C) Daha az ve kaliteli misafir ağırlamak için
 - D) Salonunun görüntüsü hoş olduğu için
- 5.) Soğuklar ne zaman servis edilir?
 - A) Soğuklar, misafirler oturduktan sonra servis edilir.
 - B) Soğuklar, siparişler alındıktan sonra servis edilir.
 - C) Soğuklar, sıcaklardan sonra servis edilir.
 - D) Soğuklar , misafirler gelmeden önce masalara yerleştirilmiştir.

Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış olan cevaplarınız için faaliyetini tekrarlayınız.

Tamamı doğru ise performans testine geçiniz.

**RUS SERVİSİNDE KUVER HAZIRLIĞI ANA YEMEK SERVİSİ
PERFORMANS TESTİ**

AÇIKLAMA

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz;

EVET kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz.

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz;

HAYIR kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
1. Masa düzenini hazırladınız mı?		
2. Masaları dekore ettiniz mi?		
3. Mönüye uygun kuver attınız mı?		
4. Ordövlere, mezeleri, salataları masaya yerleştirdiniz mi?		
5. Şarapları ve şampanyaları ayaklı kovalarda masaya yerleştirdiniz mi?		
6. İçecek servisini yaptınız mı?		
7. Ana yemeği öncesi boşlar sağ taraftan toplayıp masayı hazırladınız mı?		
8. Ana yemek prezentasyonu yaptınız mı?		
9. Ana yemeği gueridon üzerine alıp porsiyonlamayı yaptınız mı?		
10. Tabaklara yerleştirildiniz mi?		
11. Kurallarına uygun sağ taraftan tabak servisi gerçekleştirdiniz mi?		
12. Ana yemek boşlarını kurallarına uygun olarak topladınız mı?		
13. Tatlı servisi öncesi menajları topladı mı?		
14. Tatlı servisi tabakla sağ taraftan yaptınız mı?		
15. Masadaki boşlar sağ taraftan kaldırdınız mı?		

Performans testinde hayır olarak cevapladıklarınızı faaliyete dönerek tekrar ediniz. Kavrayamadığınız noktaları öğretmenimize danışınız.

Bu test neticesinde basamakların tümüne evet cevabı verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 4

AMAÇ

Servis ve nezaket kurallarına uyararak ve gerekli servis takımlarını kullanarak, uygun ortamlarda Amerikan usulü servis yapabilmek.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini geziniz, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Ø Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Ø Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Ø Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız

4. YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK

4.1. Amerikan Servis Kuveri

Amerikan servisi Kanada ve Amerika'da yoğun bir şekilde uygulanmakta olup ikinci dünya savaşından sonra da Avrupa'ya yayılmıştır. Temel özelliği zamandan tasarruf sağlanmasıdır. Çok yetenekli ve bilgili personele ihtiyaç yoktur.

Klasik Amerikan kuveri restoranın özelliğine göre alakart kuverdir. Ancak servis tabağı yerine kumaş peçete vardır. İçecek siparişinde konuğa kahve içip içmeyeceği sorulur. Kahve içecekse kahve fincanı ile kuver tamamlama yapılır. Yemekle birlikte kahve servis edilir.

Bu servisin usulünde masa üzerinde masa örtüsü, kapak yerine ise Amerikan peçete kullanılır. Bazı işletmelerde masa örtüsü de kullanılmaz. Cilalı ve ahşap masa üzerine açılan Amerikan peçetesi kullanılır. Bu hem temizlik, hem de maliyetlerin azaltılması açısından günümüzde uygulanan bir kuver hazırlama usulüdür.

Ekmek tabağı normalde çatalın solunda dururken bu serviste çatalın hemen önünde durmaktadır.

4.2. Amerikan Servis Özellikleri

4.2.1. Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi

Bir kuverde su bardağının kapalı olması masanın servise açık olmadığını gösterir. Ancak Amerikan servisinde konuk masaya oturduktan sonra kapalı olan bardak çevrilerek buzlu su servisi yapılır. Genellikle akşam yemeklerinde de tereyağ ve kızarmış ekmeğ servisi yapılır.

4.2.2. Yemek Tabaklarında Kapak Kullanımı

Yemek tabakları mutfak personeli tarafından özenle tüm garnitür ve soslarıyla birlikte tabak içerisinde hazırlanır. Tabakların sıcaklığını muhafaza etmesi ve taşıma kolaylığı açısından yemek kapakları kullanılır. Kaliteli restoranlarda kaplamalı lüks kapaklar kullanılır. Ancak kalite düşmeye başladıktan sonra bunun yerini plastik kapaklar alır ve bu kapakları üst üste taşıması da kolaydır. Bu kapaklar oda servisi bölümünde de kullanılmaktadır.



Resim 4.1: Yiyeceklerin servisinde kapak kullanımı

4.2.3. Tabakların Salona Taşınması

Amerikan tipi restaurantların özelliği mutfak ile restoranın yanyana ve iyi bir havalandırma ile ayrılmış olmasıdır. Böylece taşıma işleri de daha seri bir biçimde gerçekleşir. Amerikan servisinin bir özelliği de diğer servis usullerine göre daha az personel kullanılmasıdır. Mutfaktan restorana tabakların taşınması işlemini de garson yapabilir. Tabaklar sol el üzerine yerleştirilen tepsiler vasıtasıyla taşınır.

4.2.4. Tepsi Ayağı Kullanımı

Tepsi ve tepsi ayağı sol elde taşınır. Tepsi ayağı masanın uygun bir yerine konular tepsi üzerine yerleştirilir. Buradan servis sırasına göre konuklara tabaklar üstleri açılarak servis edilir. Servis bittikten sonra tepsi ve tepsi ayağı masanın yanından kaldırılır.

4.2.5. Tabakların Servisi

Tabaklar sağ taraftan servis edilir. Bu sırada sol el arkaya katlanır. Amerikan usulü serviste tabakların sağ taraftan verilmesinin sebebi servis akışını hızlandırabilmek içindir. Mutfakta servise hazır hale getirilen tabaklar servis personeli tarafından konuğun sağ tarafından sunulur.



Resim 4.2: Mutfakta hazırlanan tabağın sağdan servisi

4.2.6. İçeceklerin Servisi

İçeceklerin servisi sağ taraftan sağ el ile yapılır.



Resim 4.3. İçeceklerin sağdan servisi


4.2.7. Boşların Toplanması



Boş tabaklar sağ el ile sağ taraftan sol kol üzerine toplanır. Boş bardaklar ise yine sağ taraftan sağ el ile tepsi üzerine toplanır.



Resim 4.4. Boşların toplanması

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">Amerikan servisi yapılacak masayı düzenlemek 	<ul style="list-style-type: none">Amerikan servisinde ilk olarak sandalye karşısına Amerikan peçetesi ya da kumaş peçete yerleştiriniz.Metal takımları attıktan sonra ana yemek bıçağın ilerisine su bardağı ve sağına kahve fincanı yerleştiriniz.Ekmek tabağını ve tereyağı bıçağını ana yemek çatalının üst kısmına yerleştiriniz. Bunun sebebi ekmek tabağının yerine herhangi bir salata geldiğinde Amerikan peçetenin dışına taşılmamasıdır.
<ul style="list-style-type: none">Tost ekmeği ve soğuk su servisi yapmak. 	<ul style="list-style-type: none">Misafir masaya oturur oturmaz sağ taraftan soğuk su servisi yapınız.Sol taraftan tereyağı ve sıcak ekmek servisi yapınız. Sıcak ekmekleri peçete içinde masaya getiriniz
<ul style="list-style-type: none">Mutfakta hazırlanan tabakları kapaklı şekilde tepsi ile salona getirmek	<ul style="list-style-type: none">Tabakları taşıma metodlarına uygun olarak yerleştiriniz.Üzerine kapakları örtünüz. Bu yemekleri sıcak tutmaya yarar.
<ul style="list-style-type: none">Yanında getirdiği tepsi ayağını açarak tepsiyi üzerine yerleştirmek	<ul style="list-style-type: none">Sol kolunuzu tepsi ayağı içinden geçirin ve dirseğinize kadar çıkartınız.Tepsiyi de sol kolunuz üzerine alınız.Masaya geldiğinizde uygun bir yere bulunuzSol ayağınız üzerine dizinizi bükerek

	<p>eğiliniz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tepsi ayağını yere bırakarak açınız. • Bu sırada elinizde tuttuğunuz tepsinin balansını iyi ayarlayınız. Aksi takdirde tepsiyi düşürebilirsiniz. • Açtığımız tepsinin üzerine sağ elinizin yardımıyla tepsiyi yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Tabakları misafirin solundan sol elle servis yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tabakların kapağını sağ elinizle açınız. • Sol elinizle tabağı alınız • Konuğun solundan yaklaşarak sol ayağınızı bir adım öne atınız ve diz üzerinde çok hafif esneme yaparak tabağı sessiz bir şekilde konuğa servis ediniz. • Tabak ambleminin konuğun karşısında olmasına dikkat ediniz. • Hijyenik olarak çalışınız. Misafirin tabak içerisinde kullanacağı yerlere eliniz ile dokunmayınız. • İkinci bir yöntem olarak tabağı kapağı ile birlikte servis ediniz ve kapağı daha sonra kaldırınız.
<ul style="list-style-type: none"> • İçecekleri misafirin sağından servis yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • İçecekleri tepsi içerisinde taşıyınız. • Misafire sağ taraftan yaklaşıp içeceği su bardağını baz alarak masaya yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Boşları sağdan toplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm yemek ve içecek boşlarını sağ taraftan toplayınız. • Tabakları tabak taşıma metoduna göre boşları toplarken tabak sıyrma işlemlerini misafire sırtınızı dönerek yapınız. • Bardakları tepsi içerisine kurallarına uygun olarak toplayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları cevaplandırınız.

- 1) Amerikan servisinin en önemli özelliği nedir?
 - A) Yemeklerin tabakla sol taraftan sağ elle servis edilmesidir.
 - B) Yemeklerin tabakla sol taraftan sol elle servis edilmesidir.
 - C) Yemeklerin tabakla sağ taraftan sağ elle servis edilmesidir.
 - D) Yemeklerin tabakla sağ taraftan sol elle servis edilmesidir.
- 2) Amerikan kuverinde ekmek tabağı neden çatalın üzerinde durur?
 - A) Çatalın üzerinde daha güzel durduğu için
 - B) Gerçek yerinin çatalın üzeri olduğu için
 - C) Sağ tarafta bardaklar olduğu için
 - D) Tüm takımların Amerikan peçete üzerinde bulunma zorunluluğu olduğu için
- 3) Amerikan servisinin basit kuverden farkı nedir?
 - A) Kuverinde ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı vardır.
 - B) Kuverinde kahve fincanı vardır.
 - C) Kuverinde şarap bardağı vardır.
 - D) Kuverinde antre takımı vardır.
- 4) Amerikan servisinde masa servanının yerine ne gelmiştir?
 - A) Masa tepsisi
 - B) Posta servsantı
 - C) Tepsi ayağı
 - D) Küçük bir masa
- 5) Servis elemanı sıyırma işlemi sırasında neden konuğa arkasına döner?
 - A) Utandığı için
 - B) Arkası dönerek daha kolay yaptığı için
 - C) Sıyırma işleminin gürültüsünün ve kirliliğinin konuğa gösterilmemesi için
 - D) Yemek artıklarını sıyırırken yere döktüğünde kimsenin görmemesi için

Cevaplarınız cevap anahtarınız ile karşılaştırıp yanlış olan cevaplarınızı öğrenme faaliyetine dönerek tekrar ediniz.

Tamamı doğru ise Performans Testine geçiniz

**AMERİKAN SERVİSİNDE KUVER HAZIRLIĞI VE YEMEK SERVİSİ
PERFORMANS TESTİ**

AÇIKLAMA:

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz;

EVET, kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz.

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz;

HAYIR, kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
1. Kuverde kahve fincanını, su bardağını baz alarak yerleştirdiniz mi?		
2. Su servisini yaptınız mı?		
3. Tereyağı ve sıcak ekmek servisi yaptınız mı?		
4. İçki siparişi alıp içecekleri sağdan servis ettiniz mi?		
5. Yemek tabaklarını tepsiye yerleştirdiniz mi?		
6. Tabakların kapaklarını kapattınız mı?		
7. Tepsi ayağını sol kolunuz içersine aldınız mı?		
8. Üzerinde yemek tabakları bulunan tepsiyi sol elinize aldınız mı?		
9. Sol ayağınızı bir adım öne atarak sol tarafınız üzerine eğildiniz mi?		
10. Masanın en uygun yerine tepsi ayağını açıp tepsiyi üzerine yerleştirdiniz mi?		
11. Tabakların kapaklarını sağ elinizle açtınız mı?		
12. Sol elinize aldığınız tabağı sol taraftan kurallarına uygun servis ettiniz mi?		
13. Servis bittikten sonra tepsi ayağını kaldırdınız mı?		
14. İçecek boşlarını kurallarına uygun sağdan topladınız mı?		
15. Ana yemek boşlarını kurallarına uygun olarak sağdan topladınız mı?		

Performans testinde hayır olarak cevapladıklarınızı faaliyete dönerek tekrar ediniz. Kavrayamadığınız noktaları öğretmeninize danışınız.

Modülünüz bitti. Şimdi öğretmeninizin rehberliğinde Modül Değerlendirme bölümüne geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modülü tamamladınız. Öğretmeniniz kazandığınız yeterliliği ölçmek için size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır.

AÇIKLAMA : AŞAĞIDA VERİLEN YETELİK TESTİNE GÖRE MODÜLÜ ALAN ÖĞRENCİYİ DEĞERLENDİREREK, HER BİR BASAMAK İÇİN 1'DEN 5'E KADAR NOT VERİNİZ (TOPLAM PUAN 65'İ AŞAMAZ.)

YETERLİK	DEĞER ÖLÇEĞİ					
		1	2	3	4	5
Fransız servis usulüne göre su, ekme ve tereyağı servisi yapabilmek	5					
Fransız servis usulüne göre potla çorba servisi yapabilmek	5					
Fransız servis usulüne göre kayak tabakla yemek servisi yapabilmek	5					
İngiliz servis usulüne göre çorba servisi gueridon hazırlığı yapabilmek	5					
İngiliz servis usulüne göre çukur tabağı hazırlayabilmek ve sunabilmek	5					
İngiliz servis usulüne göre ana yemek servisi gueridon hazırlığı yapabilmek	5					
İngiliz servis usulüne göre yemek tabağı hazırlayabilmek ve sunabilmek	5					
Rus servis usulüne göre yemek salonu hazırlığı yapabilmek	5					
Rus servis usulüne göre masa üzeri dekorasyon, kuver hazırlığı yapabilmek	5					
Rus servis usulüne göre porsiyonlama işlemi yapabilmek ve sunabilmek	5					
Amerikan servis usulüne göre kuver hazırlayabilmek	5					
Amerikan servis usulüne göre tepsi ayağı kullanabilmek	5					
Amerikan servis usulüne göre tabak servisi yapabilmek	5					
PUAN	65					
TOPLAM PUAN						

ARAŞTIRMA RAPORLARI AŞAĞIDA VERİLEN KRİTERLERE GÖRE DEĞERLENDİRİLECEKTİR. (TOPLAM PUAN 35'İ AŞAMAZ)

ARAŞTIRMA RAPORLARI DEĞERLENDİRİLMESİ		
DEĞERLENDİRME	DEĞERLENDİRME PUANI	TOPLAM PUAN
İçerik	10	
Őekil ve İmla Kuralları	5	
Resimler	5	
Toplanan Dokümanlar	5	
Görüşme ve Mülakatlar	10	
TOPLAM PUAN	35	

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYET 1'İN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1	B
2	B
3	C
4	D
5	C

ÖĞRENME FAALİYET 2'NİN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1	D
2	C
3	D
4	C
5	A

ÖĞRENME FAALİYET 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1	C
2	D
3	D
4	B
5	D

ÖĞRENME FAALİYET 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1	B
2	D
3	B
4	C
5	C

KAYNAKLAR

- Ø T.C. TURİZM BAKANLIĞI, **Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**, Ankara, 1993.
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- Ø GÜREL Mehmet ve Gülol Gürel, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, İstanbul,2001.
- Ø www.lezzetdunyası.com
- Ø www.sanamutfagi.com
- Ø www.gezinet.com.
- Ø www.chefsimon.com