

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MODERN 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. TABAK SERVİSİ	3
1.1. Tabak Servis Kuveri	4
1.2. Tabak Servisinin Özellikleri	4
1.2.1. Ekmek, Yağ ve Su Servisi	5
UYGULAMA FAALİYETİ	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	13
2. YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ	13
2.1. Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi	14
2.1.1. Yemeğin Türüne Göre	14
2.1.2. Yemeğin Miktarına Göre	15
2.1.3. Personelin Becerisine Göre	15
2.1.4. Eldeki Servis Araçlarına Göre	15
2.2. Karma Servis Usulünün Yararları	16
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	20
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	21
3. KOKTEYL SERVİSİ	21
3.1. Kokteyl Salonunu Düzenleme	23
3.1.1. Salonun Boşaltılması ve Süslenmesi	25
3.1.2. Büfe ve Servis Durumunun Belirlenmesi	25
3.1.3. Bistro Masalarının Yerleştirilmesi	25
3.2. Bistro Masalarını Düzenleme	26
3.2.1. Masaların Örtülmesi	26
3.2.2. Masa Üstüne Konacak Menaj ve Yiyeceklerin Yerleştirilmesi	27
3.3. Yiyeceklerin Konuklara Sunulması	27
3.4. İçeceklerin Konuklara Sunulması	31
3.5. Boşların Toplanması	31
UYGULAMA FAALİYETİ	32
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	34
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	36
4. Büfe Servisi	36
4.1. Büfe Çesitleri	37
4.1.1. Yiyecekleri Türüne Göre	37
4.2. Öğün Durumuna Göre Büfe Çesitleri	38
4.2.1. Kahvaltı büfesi	38

4.2.2. Brunch Büfesi.....	39
4.2.3. Öğle Yemeği Büfesi.....	39
4.2.4. Beş çayı büfesi.....	40
4.2.5. Akşam Yemeği Büfesi.....	40
4.3. Satış Teknigine Göre Büfeler.....	40
4.3.1. Smörgasboard büfe.....	40
4.3.2. Gala Büfe.....	41
4.3.3. Konsomasyon Büfe.....	41
4.4. Büfe Masalarının Düzenlenmesi.....	44
4.4.1. Büfenin Yeri.....	44
4.4.2. Büfenin Şekli ve Büyüklüğü.....	44
4.4.3. Büfenin Kurulması.....	47
4.5. Yemeklerin ve İçeceklerin Büfeye Dizilmesi ve Dekorasyonu.....	47
4.6. Büfe Servisi.....	49
4.6.1. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Ayakta Yemesi.....	49
4.6.2. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Oturarak Yemesi.....	50
4.6.3. Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması.....	51
UYGULAMA FAALİYETİ.....	53
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	55
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	56
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	57
CEVAP ANAHTARLARI.....	58
KAYNAKLAR.....	59

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK087
ALAN	Yiyecek-İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanı-Barmen
MODÜLÜN ADI	Modern Usullerde Servis
MODÜLÜN TANIMI	Servis kurallarına göre modern usullerde servis yapabilme, sektörde araştırma gözlem ve uygulama yapma materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık, kuver ve taşıma ve boş toplama, klasik usullerde servis, masa örtüleri ve peçeteler modüllerini başarmış olmak
YETERLİK	Yiyecekleri modern servis usülleri çerçevesinde servisini yapabilmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Öğrenci, uygun iş ortamı sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde modern usullerde servis yapabilecektir Amaçlar: <ul style="list-style-type: none">➤ Servis kurallarına uygun olarak tabak servisi yapabilmek➤ Servis kurallarına uygun olarak yiyecekleri karma usulde servis yapabilmek.➤ Servis kurallarına uygun olarak kokteyl servisi yapabilmek.➤ Servis kurallarına uygun olarak büfe servisi yapabilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Masa, sandelye, gueridon, kuver, bistro masa, bardaklar, tabaklar, tepsiler, masa örtüleri, büfe masaları, tabaklar, metal servis takımları, tepsiler, kayık tabaklar, büfe süsleri, reşolar, maşalar, menaj takımları.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm faaliyetlerine katılan insanların sayısı artmaktadır. Gelişen ve sürekli değişen insan ihtiyaçları doğrultusunda büyük bir insan kitlesi, yeni yerler görmek, günlük hayatın sıkıntılarından uzaklaşmak ve dinlenmek gibi çeşitli nedenlerle insanlar turizm faaliyetlerine katılmaya devam etmektedir. Bu nedenle büyük oranda insan emeğine dayanmakta olan turizm sektöründe ihtiyaç duyulan kalifiye eleman sayısı her geçen gün artmaktadır.

Çeşitli yiyecek ve içecek hizmet işletmeleri, sürekli gelişmekte olan turizm sektöründeki payını genişletmek için konuklara farklı seçenekler sunmaktadır. Bu hizmetler ise çeşitli yiyecek, içecek münülerini en pratik ve kolay şekilde konuklara servis yapmayı gerektirmektedir.

Biliyorsunuz ki servis usulleri, mutfakta hazırlanan yemeklerin konuklara servis edilmesinde kullanılan ana sistemlerdir. Genel olarak yiyecek ve içeceklerin servis edilmesinde, çeşitli milletlerin yemek kültürlerinden, gelenek ve göreneklerinden doğmuş olan servis usulleri kullanılmaktadır. Siz bu usulleri Klasik Usullerde Servis Modülünde almış bulunuyorsunuz. Bu modül sonunda ise günümüzde uygulanmakta olan Modern servis usulleri ile servis yapma bilgi ve becerisine sahip olacaksınız.

Sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye personel siz olabilirsiniz. Ancak başarılı bir turizm personeli olabilmeniz için öncelikle bu mesleği severek ve isteyerek yapmanız ve daha sonra almış olduğunuz teorik ve pratik turizm eğitimini başarı ile tamamlamış olmanız gerekmektedir.

Hazırlanan bu modülde; öğrenmiş olduğunuz klasik usullerde servis usullerini (Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan servis usulleri) bir arada uygulayabilme bilgi ve becerisi kazanmış olacaksınız. Böylece turizm sektöründe en üst seviyede servis hizmetleri verilen işletmelerde rahatlıkla kalifiye bir eleman olarak istihdam edilebilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında servis ve görgü kurallarına göre tabak servisi yapabilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restaurantlarda uygulanan tabak servis kuverlerini araştırınız.
- Tabak servisinin restaurantlara sağladığı faydaları araştırarak rapor düzenleyiniz.
- Çevrenizde bulunan restaurantlardan en az ikisine giderek tereyağ ve tost servisinin yapılışını gözlemleyiniz.

1. TABAK SERVİSİ

Tabak servisi mutfakta hazırlanan yiyeceklerin, mutfak personeli tarafından tabaklara mutfakta yerleştirilerek, servis personeli tarafından salona getirilerek, konukların sağından servis edilmesidir.



Resim 1: Tabak servisi

Tabak servisi, Amerikan servisi olarak da bilinmektedir. Bu servis usulünde mutfakta hazırlanan tabaklar servis personelini tarafından mutfaktan alınarak konuğun sağından sağ elle servis edilmesi ve toplanması esasına dayanır. Tabakların servise hazırlanması işlemi mutfak personeli tarafından yapıldığından servisinde özel bir beceri ve deneyim gerektirmez. Sadece mutfaktan alınan tabaklar güleryüzle konuklara sunulur.

Tabak servisi kolay bir servis şeklidir. Kolay bir servis şekli olduğu için yiyecek içecek işletmeleri kalabalık gruplarda tabak servisini tercih etmektedirler. Yiyecek içecek işletmeleri özellikle öğle yemeği servisinde fazla zamanı olmayan konuklar veya konuk sayısının fazla olduğu durumlarda bu servis şeklini tercih etmektedirler.

1.1. Tabak Servis Kuveri

Tabak servis kuveri Kuver Açma modülünde belirtilen esaslar doğrultusunda açılmalıdır. Kuverin özelliği, konuk gelmeden kuverde bulunması gereken malzemelerin tam ve eksiksiz olarak masada bulunmasıdır.

Menünün özelliğine uygun kuver araç gereçleri Kuver Açma modülünde belirtilen kurallar doğrultusunda masaya yerleştirilmelidir.

Kuverde bulunması gereken malzemeler:

- Molton, masa örtüsü, kapak örtü
- Menaj ve kültablası
- Çeşitli boyda bıçaklar ve çatalar
- Kumaş peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağ bıçağı
- Çeşitli boylarda bardaklar



Resim 2: Kuver örneği

Örnek bir Akşam Yemeği Mönüsü

- Somon tartar, hardal-dereotu sos ve bahçe salatası ile
- Bildircin ‘Vol-au-Vent’ morel mantarı sosu ile
- Kırmızı ve yeşilbiber üzerinde sote bonfile, biber sosu ve gratine edilmiş patates ile
- Siyah ve beyaz çikolata mouse, vişne sosu ile
- Çay, kahve ve petits fours

1.2. Tabak Servisinin Özellikleri

- Tabak taşıma ve toplamayı bilen personel olduğu takdirde aşırı bir bilgi ve beceri gerektirmez.
- Tabakların iç yüzeyine ve yiyeceklere parmaklar dokunulmamalıdır.
- Dolu tabaklar yere paralel olarak taşınmalıdır.

- Yemek tabaklarını elimize alırken servis sırasına göre alınmalıdır (İlk servis yapacağınız konukların yemeğini en son elinize almayı unutmayınız).
- Tabak servisinde ideal olan tek elde iki tabaktan fazlası taşınmamasıdır.
- Genel olarak yiyecek ve içecek servisi sağ elle sağdan servis edilir.
- Servis saat yönünde hareket edilerek yapılmalıdır.
- Ekmek ve salata tabakları konukların solundan servis edilir. Kolay ve çabuk bir servis şeklidir. Bu nedenle zamandan tasarruf sağlar.
- Yiyecekler mutfakta, mutfak personeli tarafından porsiyonlanarak sos ve garnitürleri ile güzel görünümlü olarak konuğun önüne konmaya hazır şekilde mutfaktan çıkar.
- Mutfakta hazırlanan tabakların görünümü ve dizaynı bozulmadan servisi yapılmalıdır. Bunun için mutfaktan servis alanına getirilen tabakların taşınmasına özen gösterilmelidir.
- Sıcak yemekler sıcak tabakla, soğuk yemekler soğuk tabakla servis edilir.
- Porsiyonlamada standart sağlanır.
- Pahalı ve çok çeşitli servis mazemesi gerektirmez.
- Yiyeceklerin servisi kısa zamanda gerçekleştiği için içecek servisi için geniş bir zaman dilimi kalmaktadır.
- Deforme olmuş, kenarı kırılmış vb. tabaklar kesinlikle servise çıkarılmaz.

1.2.1. Ekmek, Yağ ve Su Servisi

Ekmek, yağ ve su servisi genel olarak alakart öğle ve akşam yemeklerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Alakart yemeklerde konuk siparişini verdikten sonra yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanarak servis edilmesi için belirli süreye ihtiyaç vardır. Bu süre zarfında konuğa ekmek, yağ ve su servisi yapılır. Bu servisin amacı, mideyi yemeğe alıştırmak ve iştah açmak ve sipariş gelene kadar konuğun sıkılmasını engellemektir. Ekmek çeşitleri genellikle kızarmış olarak sunulmaktadır. Yağ servisinde ise tereyağ (baharatlı, baharatsız vb.) ve/veya zeytinyağı (baharatlı, baharatsız vb.) sunulmaktadır. Ekmek ve yağ servisi yiyecek içecek işletmelerine göre farklılık gösterebilir. Temel amaç konuğun iştahını açmaktır.

Bazı yiyecek içecek işletmeleri ekmek ve yağ servisi yerine küçük porsiyonlar (tadımlık) şeklinde hazırlanmış yiyecekleri sunmaktadırlar. Bunların sunulması iştah açmanın yanında konukların farklı tadlar ve lezzetleri denemelerini sağlayarak, iyi bir başlangıç yapmaktır.

Su servisi, konuğun siparişi alındıktan sonra konuğun sağından yapılır.

1.2.1.1. Alakart Tereyağı Servisi

Alakart servis yapılan restoranlarda tereyağı servisi aşağıdaki şekillerde servis edilmektedir.

Porsiyon kaplarında

Tereyağı, 20–25 gr. tereyağı alan küçük kaplara doldurularak dolapta soğutulur. Sipariş üzerine kendine has bir tabak üzerine veya kahve fincanı tabağına konarak servis edilir.

Porsiyonluk kâsede

Küçük cam veya porselen kâseye talaş buz doldurulur. Buzun üzerine de özel aletiyle şekillendirilmiş (silindir, çiçek, yıldız, rulo vb) tereyağı parçaları konur. Kâse dantel kâğıt (dolley) ya da kâğıt peçete konmuş küçük bir tabak üzerine konarak servis edilir.

Özel servis kabında

Tereyağı 2 veya 3 parçalı olan özel servis kaplarında servis edilmektedir. Bu kabın alt bölmesine talaş buz doldurulmakta, üstteki delikli parçasına yine talaş buz konarak üzerine şekillendirilmiş tereyağı parçaları yerleştirilerek, üst parçası olan kapağı kapatılarak dolley ya da kâğıt peçete konmuş bir dessert tabağı üzerinde servis edilir.



Resim 3: Kuver örneği

En görkemli ve güzel görünümlü olan servis şekli olmasına rağmen özel malzeme gerektirdiği için fazla tercih edilmemektedir. Kabın özelliği gereği eriyen buzlar deliklerden süzülerek, alt bölmede birikmekte ve tereyağının erimesini ve su içinde kalmasını engellemektedir.

Her üç servis şeklinde de tereyağı kabı konuğun solundan servis edilir.

1.2.1.2. Ziyafetlerde Tereyağı Servisi

Büyük kâse ile servis

Ziyafetlerde büyük konuk gruplarına yukarıda anlatıldığı şekilde servis yapmak çok güçtür. Çok fazla malzeme gerektireceğinden ekonomik olmadığı için tercih edilmemektedir. Ziyafetlerde tereyağı servisi büyük cam, porselen, kristal kâselerde yapılır. Kaselere her postaya yetecek kadar talaş buz üzerine şekillendirilmiş tereyağı konularak kaseler dolley veya kağıt peçete konmuş dessert veya ordövr tabağı üzerinde salona getirilir. Servis personeli tarafından (**Bakınız klasik servis usulleri, Fransı servis usulü**) bir dessert çatalı ile ekmek tabağının sağ ilerisine servis yapılır. Tereyağlarının büyüklüğüne göre her konuğa bir veya iki tane verilebilir.

Paketlenmiş tereyağı servisi

Konukların gelmesinden hemen önce hazır paketler halinde bulunan 15–20 grlık paketler masalara küçük tabaklar içinde dağıtılır. Bu serviste her dört kişiye bir tabak içinde tereyağı masalara dağıtılır. Tabak içindeki tereyağlarının yumuşamaması için üzerlerine talaş buz konabilir. Konuklar, isterlerse ortadaki tabaktan tereyağını kendi ekmek tabaklarına alırlar.

1.2.1.3. Zeytinyağı Servisi

Alakart servis yapılan restaurantlarda tereyağı servisi gibi zeytinyağı servisi de yapılmaktadır. Zeytinyağı servisinde zeytinyağı sade olarak servisi yapılabildiği gibi çeşitli baharatlarla karıştırılarakta servis edilmektedir.

Zeytinyağının servisinde tereyağın servisinde olduğu gibi özel servis kaplarına ihtiyaç yoktur. Zeytinyağı servis edilirken uygun büyüklükte bir servis kâsesi, altlığı ve konuğun zeytinyağını almasını kolaylaştırmak için küçük boy kaşığa ihtiyaç vardır. Zeytinyağı tereyağdan farklı olarak konuğun sağ tarafına doğru konmalıdır. Çünkü konuk tereyağında olduğu gibi bıçak kullanmak yerine kaşık kullanacaktır.

1.2.1.4. Ekmek Servisi

Ekmek servisi, ekmeklerin tost makinesinde, salamander veya ızgaralarda konuğun masaya oturmasından hemen sonra kızartılması ile genellikle katlanmış kumaş peçete arasında konuğun solundan ekmek tabağının biraz ilerisine servis edilmesidir.

Ekmek sepeti konuğun masasına bırakılabildiği gibi konuğun ekmek tabağına servis personeli tarafından maşa (büyük boy kaşık ve çatal) ile servis edilir. Konuğun ekmeği bittikçe ek servis yapılır.

Ekmek servisi, yüksek kenarlı ekmek sepetinde servis ediliyor ise heybe şeklinde katlanmış peçete arasında servis edilir. Ayrıca uygun büyüklükteki ordövr ya da dessert tabağı üzerinde katlanmış kumaş peçete arasında peçetelerin açık köşeleri konuğa bakacak şekilde servis edilir.

Su Servisi

Su servisi günümüzde işletmelerin birçoğunda ekstra içecek olarak sunulmaktadır. Bu nedenle konuğun içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun şekilde yerleştirilir ve su servisi yapılır. İster şise ile ister sürahi ile servis yapılsın su servisi konuğun sağından, servis ve görgü kuralları çerçevesinde yapılmalıdır.



Resim 4: Ekmek servisi ve su servisi

1.2.1.5. Tabakların ve Kâselerin Salona Taşınması

Küçük restoranlarda tabaklar genelde elde taşınarak servis edilir. Lüks restoranlarda ise mutfakta tam olarak hazırlanmış olan tabaklar ve çorbaları doldurulmuş olan çorba kâseleri altlıkları ile tepsiler veya servis arabaların da (Gueridon) taşınarak salona getirilir. Servanta bırakılır ya da konuk masasının yanına getirilir.

Sıcak yemeklerin soğumaması için üzerine kapak kapatılarak salona getirilebilir. (Bakınız taşıma ve boş toplama modülü)

1.2.1.6. Tabakların ve Kâselerin Servisi:

Tepsi ile salona getirilen tabaklar ve kâseler servanta bırakılır ve daha sonra oradan birer veya ikişer alınarak konuğa servis ve görgü kuralları çerçevesinde tabak servisinin kurallarına uygun olarak servis edilir. (Bakınız taşıma ve boş toplama modülü)

1.2.1.7. İçeceklerin Servisi ve Toplanması

İçecekler mutfak veya bardan alınarak tepsilere ile salona getirilir konuğun sağından servis edilir. Boşalan içecek bardakları yine konuğun sağından servis ve görgü kuralları doğrultusunda toplanılır. (Bakınız taşıma ve boş toplama modülü)



Resim 5: Tepsi taşıma

1.2.1.8. Tabak ve Kse Boşlarının Toplanması

Ekmek ve salata tabaklarının boşları konuğun solundan toplanılır.

Konuğun masasında bulunan tabak ve kselerin boşları, konuğun tabağını al işaretini simgeleyen atal ve bıçağın saat 4.20, yi gösterir şekilde bulunmasından sonra, servis personeli yemek tabakları ve kse boşlarını konuğun sağından, sağ elle taşıma ve boş toplama modüllerinde belirtilen servis ve görgü kuralları dhilinde servanтта bulunan tepsilere toplayarak daha sonra bulaşıkhaneye gönderilir. (Bakınız taşıma ve boş toplama modülü)



Resim 6: Tabakların toplanması

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler (İşlemin Yapılmasına İlişkin Öneriler)
 <p>Resim 7: Tepsiyi gueridona koyma</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Ekmek, yağ ve su servisi➤ Mutfakta hazırlanan tabakları tepsi ile servis alanına taşımak➤ Tepsiyi gueridona koymak➤ Önceliklerine göre tabakları konuğun sağdan servis yapmak➤ Yemek boşlarını konuğun sağından toplamak➤ İçecekleri konuğun sağından servis yapmak➤ Konuğun solunda bulunan yemekleri soldan sağ eliyle servis yapıp boşlarını soldan toplamak	<ul style="list-style-type: none">• Konuğun sağından masaya yaklaşarak sağ ayak bir adım öne atılarak hafifçe eğilerek su servisi bardağa $\frac{3}{4}$ oranında doldurularak servis ediniz• Tereyağı kabını soldan ekmek tabağının sağ ilerisine koyunuz.• Ekmeği konuğun solundan ekmek tabağına maşa ile servis ediniz ve ekmek sepetini yağ kabının ilerisine bırakınız.• Mutfakta hazırlanan tabakları, dolly serilmiş tepsi üzerine tepside dışarı taşmamasına özen göstererek yerleştiriniz.• Tepsiyi sol kol üzerinde sağ kol ile destekleyerek salona taşıyınız.• Salona taşınan tepsi gueridona bırakılır.• Tabakları konukların protokol kurallarına göre mevkiye en yüksek olandan başlayarak sağdan servis yapınız.• Masada çocuk varsa önce çocuklara servis ediniz.• Daha sonra, yaş olarak büyük bayandan başlayarak saat yönünde ilerleyerek diğer bayanlara servis ediniz.• Bayanlardan sonra beylere de mevkiye ya da yaş olarak en yüksek olandan başlayarak servisini yapınız.• Yemeği biten konuğun kirli tabağını konuğun sağından yaklaşarak sağ el ile toplayınız.• İçecek siparisi alınan konuğun içeceklerini, tepsi ile bardan tepsi taşıma kuralları doğrultusunda salona getirerek gueridona bırakınız.• Servis yaparken bardakları uygun yerlerinden tutunuz.• Tabak servisinde olduğu gibi protokol ve servis kurallarına uyarak servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

AŞAĞIDAKİ ÇOKTAN SEÇMELİ SORULARIN DOĞRU ŞIKKINI İŞARETLEYİNİZ.

- 1) Yiyecek- içecek servisine öncelikle hangi yiyecek yada içeceğin servisi ile başlanır?
 - A) Ekmek servisi
 - B) Su servisi
 - C) Soğuk ordövr servisi
 - D) Çorba servisi
- 2) Tabakla yemek servisinde servis hangi taraftan yapılır?
 - A) Bütün tabaklar sağdan
 - B) İçki ve yemek tabağı sağdan, diğerleri soldan
 - C) İçki ve yemek tabakları sağdan, ekmek, tereyeğı ve salata servisi soldan
 - D) Salata ve içki sağdan diğer tabaklar soldan
- 3) Tabakları toplarken neye dikkat etmeliyiz.
 - A) Sessiz çalışmaya
 - B) Boş toplama kurallarına
 - C) Görgü kurallarına
 - D) Hepsi
- 4) Konuk masasında Anne baba ve çocuk ve dededen oluşan bir aile var ise servise kimden başlanır?
 - A) Anne
 - B) Baba
 - C) Çocuk
 - D) Dede
- 5) Kalabalık bir konuk grubuna öğle yemeğinde verilecek kızarmış hindi yemeğı hangi servis usulünde servis edilmelidir.
 - A) Tabak servisi
 - B) Fransız usulü servis
 - C) İngiliz usulü servis
 - D) Rus usulü servis

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

TABAK SERVİSİ PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz EVET , kutucuğun altına X işareti koyunuz Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	EVET	HAYIR
1. Su servisi yaptınız mı?		
2. Ekmek ve yağ servisi kurallara uygun olarak yaptınız mı?		
3. Tabakları tepsiye dışarı taşırmadan düzgün olarak yerleştirdiniz mi?		
4. Tabaklar ve kâseler salona kurallara uygun olarak taşıdınız mı?		
5. Tepsiyi gueridona yerleştirdiniz mi?		
6. Tabak servisini sağdan yaptınız mı?		
7. Yemekler mutfaktan zamanında sırası ile aldınız mı?		
8. Sağ ayak bir adım öne atılıp hafif kırılarak uygun servis mesafesi sağladınız mı?		
9. Görgü ve protokol kurallarına uydunuz mu?		
10. Boşlar sağdan sağ elle topladınız mı?		
11. İçecekler konuğun sağından servis ettiniz mi?		
12. Bardaklar uygun yerden tutularak servisi yaptınız mı?		
13. Boşlar izin alınarak topladınız mı?		
14. Sağdan servis edilen yiyecekler ve içecekler sağdan topladınız mı?		
15. Soldan servis edilen yemeklerin boşları soldan topladınız mı?		
16. Boş toplama kurallarına uydunuz mu?		

- 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 - 2

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında yiyecekleri servis ve görgü kurallarına göre karma usulde servis yapabilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restaurantlara giderek uygulanan servis usullerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Çeşitli servis usullerini uygulamanın işletmelere sağladığı faydaları araştırarak arkadaşlarınızla tartışınız.
- Çevrenizde bulunan bir alakart restoranta giderek ekmek ve yağ servisinin yapılışını gözlemleyiniz.

2. YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ

Genel olarak servis usulleri mutfakta hazırlanan yiyeceklerin konuklara servis edilmesinde kullanılan çeşitli yöntemlerdir. Yiyecek ve içeceklerin konukların sunulmasında genel olarak şu servis usulleri kullanılmaktadır:

- Fransız servisi
- İngiliz servisi
- Rus servisi
- Amerikan servisi

Bu yöntemleri ayrıntılı olarak **Klasik Usullerde Servis** modülünde almış bulunuyorsunuz. Bu öğrenme faaliyetinde genel servis usullerini farklı şekillerde nasıl kullanabileceğiniz konusunda genel bilgiler alacaksınız.

Otel ve restaurant işletmeciliğinde her an servis hizmetleri yapılacağından hangi servislerin nasıl yapılacağına bilinmesi ve kullanılacak servis usullerinin tesbit edilmesi gerekir.

Günümüzde çeşitli restaurantlarda uygulanmakta olan servis usulleri genel olarak çeşitli milletlerin yemek kültürlerinden, gelenek ve göreneklerinden doğmuştur.

Belli bir mönüde yer alan yemekleri, yukarıda belirtmiş olduğumuz servis usullerinden yalnızca birini, birkaçını ya da tamamını kullanarak da servis edebilirsiniz.

2.1. Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi

2.1.1. Yemegin Türüne Göre

Yemeklerin çeşidi, hazırlanış şekli ve veriliş sebepleri uygulanacak servis usulünün belirlenmesin de önemli bir yer tutar. Örneğin çorba çeşitlerinde görünüş ikinci planda kaldığı halde, asıl önemli olanın çorbanın tadıdır. Oysa pahalı ve değerli yemeklerde görünüş de önemlidir. Bu tip yemekleri mutfakta porsiyonlayıp küçük parçalar halinde salona getirmek, bunların göze hitap etme özelliğini azaltır.

- Kalabalık bir konuk grubunun katıldığı bir ziyafette yemekler, mümkün olduğu kadar çabuk ve standart bir porsiyonlama ile sunulmalıdır. Böyle bir durumda çabuk servis yapma imkânı veren tabak servisi, maşa servisi (Fransız usulü servisi) kullanılmaktadır.
- Zamanı çok kısa olan bir konuk grubuna ise salonda porsiyonlanarak servis edilen bir yemek çeşidi (İngiliz usulü servisi) kullanılamaz.
- Yemeğin türü ne olursa olsun yemekler, alacart servis yapılan restaurantlarda ve akşam yemeklerinde servis edilecekse, konukların zamanı daha boldur. Buralarda daha gösterişli fakat fazla zaman alan bir servis usulü kullanılabilir (İngiliz ve Fransız usulü servis gibi).
- Çok kalabalık bir konuk grubu için soufflé usulü bir yemek çeşidi kullanılması sıkıntı yaratacaktır. Kalabalık bir gruba sunulduğu takdirde soufflé sönerek özelliğini kaybedecektir.
- Düğün, nişan, yılbaşı gibi özel gün yemekleri (Düğün, nişan pastası, yılbaşı hindisi gibi) gösterişli ve show isteyen yemek çeşitleridir. Bu nedenle mutfakta hazırlığı ve süslenmesi tamamlanan yemekler salona bütün olarak getirilir ve konukların yemeği görmesi sağlanır ve salonda konuğun gözü önünde porsiyonlanarak servis edilir.
- Flambe türü yemekler tamamen show amaçlı, salonda konuğun hoşça vakit geçirmesini sağlayan bir yemek çeşididir, bu tür bir yemeği mutfakta hazırlamak yemeğin özelliğini göstermeyecektir.
- Yukarıda belirttiğimiz örnekleri ve açıklamaları devam ettirmek mümkündür. Ancak burada önemli olan ve bilinmesi gereken önemli nokta; servis yapacak personelin tüm servis usullerini, nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde uygulayabilme bilgi ve becerisine sahip olması gerekmektedir. Sonuç olarak servis personeli, servis edilecek yemeğin özelliğine uygun servis usulünü uygulayabilmek için servis edilecek grubu, mekânını ve zamanını iyi bildiği takdirde. Uygun servis şeklini kolaylıkla belirleyebilecektir.

2.1.2. Yemeğin Miktarına Göre

Yemeğin kaç kişiye verileceği servis şekli açısından büyük önem arz etmektedir. Kalabalık konuk grupları için (ziyafetler) pratik bir servis usulü kullanılmalıdır.

- 8–10 kişik bir konuk grubu için rahatlıkla zahmet isteyen (İngiliz ve Fransız servis usulü) bir servis usulü uygulanabilecek olsa da zamanı olmayan bir konuk için tranş ve flambe gerektiren yiyeceklerin servisi yapılamaz.
- Zamanı bol olan ancak kalabalık bir konuk grubuna, özellikle ziyafet yemeklerinde, uzun sürede servis imkânı bulunabileceğinden çeşitli yöntemleri bir arada kullanabilme imkânı tanımaktadır. Örneğin Mönüde yer alan soğuk ordövrler konuk gelmeden kısa bir süre önce servis edilebilirken, arasıcaklar soğuk ordövr tabağına maşa servisi yapılabilir. Ana yemekler ise mutfakta porsiyonlanmış ve dekorasyonu tamamlanmış olarak salona getirilip tabak servisi yapılabilir. Düğün pastası ise salona müzik eşliğinde gösterişli bir şekilde getirilip salonda porsiyonlanabilmektedir.

2.1.3. Personelin Becerisine Göre

Yemek servisi, özel bilgi ve beceri gerektirir. İstenen kalitede servis, görgü ve nezaket kurallarını bilmeyen, gerekli bilgi ve beceriye sahip olmayan bir personel ile yapılması mümkün değildir. Bu nedenle servis yapmak istediğimiz yemeğe ait tüm malzemelere sahip olsak dahi servisi tamamen servis personeli gerçekleştireceğinden gerekli bilgi ve beceriye sahip olmaması, servisin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir.

Örneğin: Konuk masasında flambe yapılması için deneyimli, bilgi ve beceriye sahip bir servis personeli gerekmektedir. Servis yapmak istediğimiz usule uygun gerekli bilgi ve beceriye sahip personelimiz bulunmuyorsa bütün bir et yemeğini konuk önünde tranş etmek yerine mutfakta porsiyonlayarak daha az beceri gerektiren, tabak servisi ile sunulabilir.

Servis yapmayı düşündüğümüz yemek için servis yöntemine karar vermeden önce, elimizde bulunan mevcut personelin bilgi ve becerisinin yanında sayısı da göz önünde bulundurularak karar verilmelidir.

2.1.4. Eldeki Servis Araçlarına Göre

Karma usulde servis ya da servis usullerinin her birini kullanırken eldeki servis araçları servis yöntemimizi uygulamanın temelini oluşturmaktadır. Örneğin; tamamen tepsi servisi gerektiren kokteyl partilerde elimizde yeterli tepsi bulunmaması kokteyl servisinin gereğince yapılmamasına neden olacaktır.

2.2. Karma Servis Usulünün Yararları

- Eldeki servis araçlarına göre farklı servis usullerini bir arada kullanmayı sağlar.
- Belli bir öğünde bir masaya servis edilen yemeklerin özelliklerine uygun, servis usullerini bir arada kullanma imkânı sağlar.
- Servis yapılacak ziyafetin yerine göre birden fazla servis usulü kullanılabilir.
- Mevcut personelimizin bilgi ve becerileri doğrultusunda çeşitli servis usullerini bir arada uygulamamızı sağlar.
- İşte bütün servis usullerinin yerine göre uygulanmasından meydana gelen ve internasyonal serviste dediğimiz bu usulde amaç; hangi yemek için hangi usul daha pratik ve kolaysa o usulü uygulamaktır.



Resim 8: Ön hazırlığı tamamlanmış konuk masası

ÖRNEK UYGULAMA

Serpme Mezeler	Konuk gelmeden önce veya geldikten sonra mezeler masaya yerleştirilir. Salata ve mezeler tatlı servisine kadar masada kalır.	Rus Usulü Servis
Sıcak Ordövrler	Servis kapları ile sıcak börek, mitite köfte, ciğer getirilip garsonlar tarafından maşa ile konuk tabaklarına servis edilir. Veya konuklar kendileri alır.	Fransız Usulü Servis
Piliç Çevirme	Mutfakta tabaklara konur. Tepsilerle salona getirilerek tabaklar konuklara sağdan servis edilir.	Amerikan Usulü Servis
Doğum Günü Pastası	Mumlar söndürüldükten sonra gueridona alınarak servis personeli tarafından porsiyonlanır ve tabaklara konarak konuklara servis edilir.	İngiliz Usulü Servis

UYGULAMA FALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler (İşlemin Yapılmasına İlişkin Öneriler)
<ul style="list-style-type: none">➤ Ekmek, yağ ve su servisi yapmak➤ Konuk sipariş ettikleri yemeklerin servis özelliklerine uygun olarak kuverde değişiklik yapmak➤ Yemeği en uygun usulde servis yapmak	<ul style="list-style-type: none">• Siparişi alınan konuk ekmek, yağ ve su servisini servis ve protokol kurallarına göre yapınız.• Sipariş alındıktan sonra kuverde verilen siparişe uygun değişiklikler yapınız. (örneğin Fransız usulü servis yapılacaksa boş tabaklar konuğun sağından servis edilir.)• Yemeğin çeşidine, servis edilen zaman ve servis edilen konuk sayısına ve eldeki servis araç gereçlerine ve mevcut servis personelinin bilgi becerisi göz önünde bulundurularak en pratik servis usulünü ya da usullerini seçiniz. (Bakınız örnek tabloya)• Dikkatli ve pratik olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şikkını işaretleyiniz.

- 1) Alacarte kuver bulunan bir masada ana yemeğe ek olarak su böreği sipariş eden konuk için kuvere hangi takım ilave edilir?
A) Büyük boy çatal ve bıçak
B) Antre çatalı
C) Büyük çatal
D) Antre çatal ve bıçağı
- 2) Yemekler için doğru servis usulünü belirlerken nelere dikkat edilir?
A) Yemeğin miktarına ve türüne
B) Servis araç gereçlerine
C) Personelin becerisine
D) Hepsi
- 3) Kalabalık bir konuk grubunda ara sıcaklar için en uygun servis usulü hangisi olmalıdır?
A) Boşalan soğuk ordövr tabağına yada sıcak ordövr tabağına maşa servisi
B) Tabak servisi
C) İngiliz usulü servis
D) Rus usulü servis
- 4) Hangi mönü çeşidinde Flambe usulü hazırlanan bir yemek servis edilir?
A) Düğün mönüleri
B) Gala mönüsü
C) Ala carte mönü
D) Öğle yemeği mönüsü
- 5) İstakoz ızgara için en uygun servis usulü ne olmalıdır?
A) İngiliz usulü servis
B) Amerikan usulü servis
C) Rus usulü servis
D) Tabak servisi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

YİYECEKLERİ KARMA USULDE SERVİS YAPMAK PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA		
Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz, EVET kutucuğun altına X işareti koyunuz Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	EVET	HAYIR
1. Su servisi kurallar uygun yaptınız mı?		
2. Yağ ve ekmeğin servisi kurallara uygun yaptınız mı?		
3. Siparişler kurallara uygun alındı mı?		
4. Kuverde siparişe uygun değişiklikler yaptınız mı?		
5. Yemeklere uygun servis usulleri seçtiniz mi?		
6. Seçilen servis usullerini kurallarına uygun yaptınız mı?		
7. İçecekleri kurallara uygun servis yaptınız mı?		
8. Servis elemanının kolu masaya ve ya konuğa geliyor mu?		
9. Boşlar kurallara uygun 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

Gerekli araç gereç sağlandığında servis ve görgü kurallarına uygun olarak kokteyl servisi yapabilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan konaklama tesislerinde banket uygulayan tesislerdeki kokteyl çeşitlerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Bistro masanın özelliğini ve kullanıldığı yerleri araştırınız.

3. KOKTEYL SERVİSİ

Banket (ziyafet): Menüsü, kişi sayısı, protokol seviyesi, tören konusu ve mekanı önceden belirlenmiş yemek servis sistemine denir.

Kokteyl: Kokteyl çeşitli alkollü ve alkolsüz içeceklerin ve kolay servis edilen ve kolay yenebilen yemeklerin servis edildiği ziyafet çeşididir.



Resim 9: Kanepeler çeşitleri

Salon dekoru, banketi düzenleyen bir firma ise; firmanın niteliğini taşıyan bir amblem bayrak ya da kokart kişiye özelse çiçek, çelenk vb unsurlarla sağlanabilir.

Ziyafet sorumlusu ile evsahibi arasında ziyafet anlaşmasında aşağıdaki hususlar öncelikle karara bağlanmalıdır.

- Kokteylin tarihi, saati, yeri ve garanti edilen davetli sayısı
- Ücretin ne şekilde ödeneceği

- Kokteylde verilecek menü, (içecek eşitleri; soğuk ordövrler, sıcak ordövrler ve kruditelerin çeşidi, ana yemek ve dessert eşitleri)
- Ev sahibinin özel istekleri olup olmadığı (tepegöz, projeksiyon makinesi, vs)
- Kokteyl anında konuşma vs yapılıp yapılmayacağı, yapılacaksa zamanı,
- Salon planı ve salon dekoru için özel bir isteklerinin olup olmadığı (müzik, ses düzeni, bayrak, iek vs)

Günümüz işletmelerinde çeşitli amaçlar için kullanılmak üzere, hazırlanmış özel banket salonları mevcuttur. Standart bir kokteyl salonunda aranan en önemli özellik düzenli bir aydınlatma sistemi, müzik yayını ve kokteyl için tasarlanmış özel masaların mevcut olmasıdır.

Bu partilerin en önemli özelliği, kısa sürede ayak üzerinde fazla sayıda kişiye hizmet vermektir. Ziyafet sorumlusu salonunun özelliğine ve kokteyl partinin kişi sayısını dikkate alarak her türlü boş alanı en etkin şekilde kullanmalıdır.

Kokteyl alanı bir otelin lobisi, özel toplantı salonları olabileceği gibi herhangi bir iş yerinin açılışı ya da bir bahçede çimlerin üzerinde boş bir alan olabilmektedir. Kokteyl hazırlıkları diğer ziyafet ağırlıklarına göre daha kolaydır.



Resim 10: Bahçede kokteyl servisi hazırlığı

Kokteyl partilerde konuklar yiyecek ve içeceklerini, daha önceden hazırlanmış büfelerin üzerinden alırlar. Salona dağımık olarak yerleştirilmiş masaların üzerinde ya da ellerinde ayakta yerler. Kokteyllerde yalnızca alkollü ya da alkolsüz içecek mönüsü olabileceği gibi kokteyl sorumlusu ile kokteyl partisi düzenlemek isteyen kişi arasında kararlaştırılan hususlar doğrultusunda sıcak ve soğuk ordövrler, porsiyonlanmış servisi kolay (atalla yenebilen) sıcak yemeklerin olduğu büfelerde de bulunabilir. Bu tür kokteyller **prolonge kokteyl** adıyla anılmaktadır.

Bu partilerin başka bir özelliği de, salonda sandalye sayısı çok az olduğu ve konuklar büyük oranda ayakta oldukları için insanların kaynaşmasını ve daha çok sohbet etmesini sağlamasıdır.

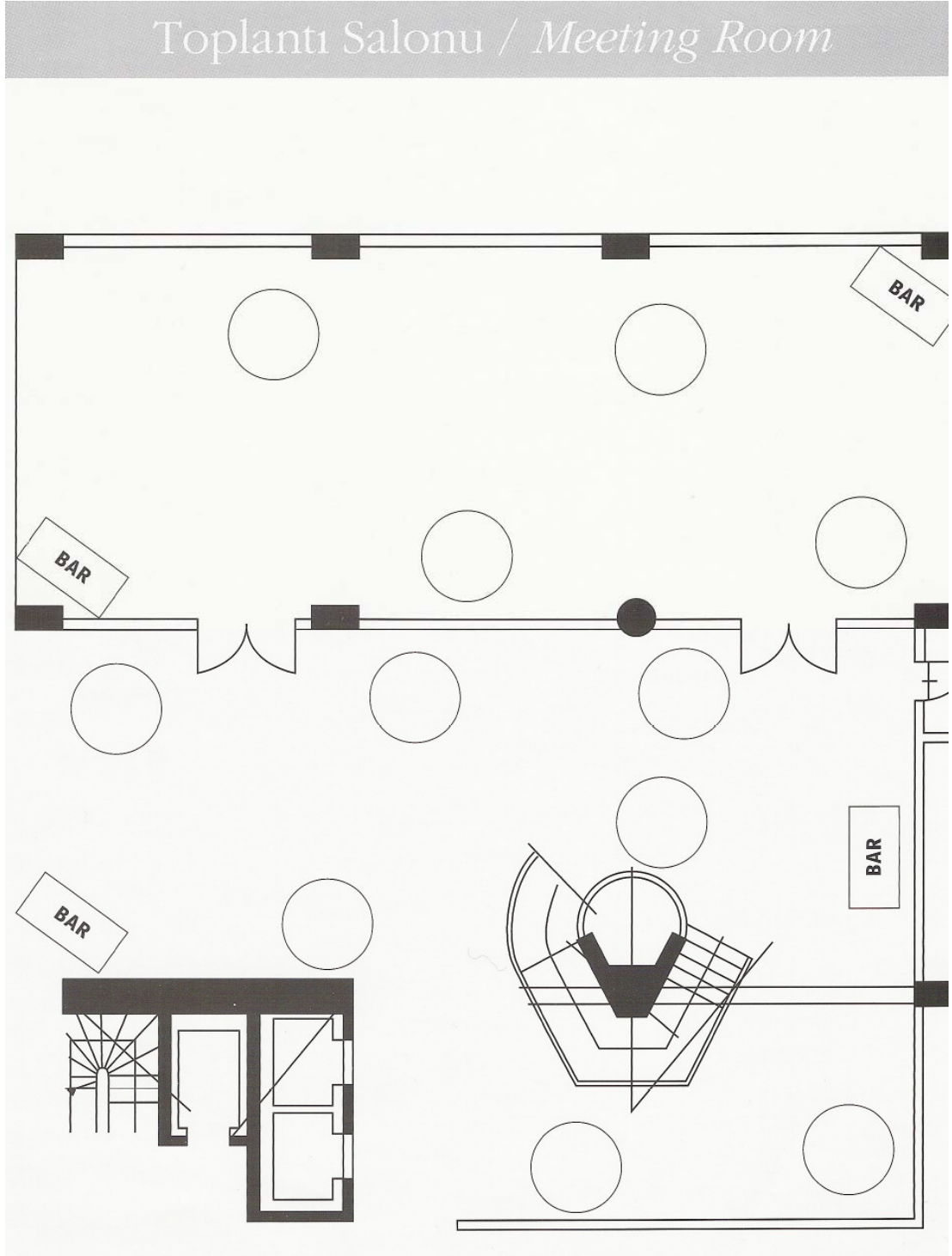
3.1. Kokteyl Salonunu Dzenleme

Ziyafet sorumlusu ile ev sahibi katılacak konuk sayısını ve düzeni belirlediklerin de kokteyl için hangi salonun uygun olduğuna karar verilmiş olur. Salona ve kokteyle en uygun salonun planını gerçekleştirilir. Bu plan doğrultusunda kokteyl için gerekli olan ekipmanlar temin edilir.



Resim 11: Düzenlenmiş kokteyl salonu

Örnek Kokteyl Planı



3.1.1. Salonun Boşaltılması ve Süslenmesi

Tüm planlamalar yapıldıktan sonra kokteyl verilecek alan boşaltılır. (örneğin havuz başında ise kokteyl, şezlong, şemsiye, sandalye vs, bir salonda ise tüm sandalye ve masaların kaldırılması gibi). Belirlenen kokteyl planı doğrultusunda boşaltılan kokteyl alanının temizlik ve düzeni yapılır.

Öncelikle planlanan sayıdaki bistro masalar salona getirilir. Kokteyl verecek kişilerle kararlaştırılan bir sayı var ise bu doğrultuda aksi takdirde salonun köşelerine sandalyeler yerleştirilir (özürlü ya da ayakta uzun süre duramayacak konuklar için). Varsa özel ekipmanlar yerleştirilir. (projeksiyon makinesi, tepegöz, özel bayraklar, süslemeler) anlamada belirtildiği gibi yerleştirilir.



Resim 12: Süslenmiş kokteyl salonu

3.1.2. Büfe ve Servis Durumunun Belirlenmesi

Ziyafet sorumlusu ile evsahibi arasında kararlaştırılan hususlar doğrultusunda servis ve mutfak departmanlarına kokteyl gününden en az bir hafta önce ziyafet emri gönderilir. Ziyafet emri ile departmanlar kokteyl ile ilgili hazırlıklarını tamamlar. Bu doğrultuda büfelerin nereye kurulacağı ve hangi servis usulünün uygulanacağı belirlenir. Servis personeli salon şefinin talimatları doğrultusunda büfeleri (içecek, sıcak büfesi, soğuk büfesi, dessert büfesi) ve tüm salon mice en place kokteyl planına uygun olarak hazırlar.

3.1.3. Bistro Masalarının Yerleştirilmesi

Bistro masalar salona her türlü boş alanı kullanarak, eşit aralıklarla servisi engellemeyecek şekilde yerleştirilir. Masalar salona yerleştirilirken salon trafiğinin akışı, giriş ve çıkışı da göz önünde bulundurulur. Bistro masalar dışında yiyecek ve içecek istasyonları (büfe masaları) salona, plana uygun şekilde taşınarak yerleştirilir.

Salon planı hazırlanırken ortalama her 25 kişiye bir bistro masa hesabı ile masalar oluşturulmaktadır. Genel olarak konukların yemekleri ellerinde yiyecekleri düşünüldüğü için masalar ancak istasyon görevini üstlenmektedir.

3.2. Bistro Masalarını Düzenleme

3.2.1. Masaların Örtülmesi

Büfe masalarının örtüleri açılarak, (masa örtüleri ve peçeteler modülüne bakınız.) köpükleri yapılır. Büfe dekorları hazırlanır. Kokteyl servisinin özelliği gereği büfede kullanılacak takımlar, tabaklar, bardaklar servis kurallarına uygun şekilde yerleştirilir. Bistro masaların örtüleri açılır.



Resim 13: Bistro masa



Resim 14: Ön hazırlığı yapılmış bistro masa



Resim 15: Hazırlanmış bistro masa

3.2.2. Masa Üstüne Konacak Menaj ve Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

Masa örtüleri serilen bistro masaların üzerlerine menajlar (tuzluk, biberlik, kültablası, şamdan, çiçek ve varsa dekorasyon malzemeleri) girişi dikkate alarak boy sırasına göre masalara yerleştirilir. Servis başlamadan yarım saat önce mönüde bulunan, masaların üzerlerine konulacak olan kuriditeler (kuruyemiş, cips vs) ve büfelerin özelliğine uygun yiyecek ve içecekler, servis ve mutfak personeli tarafından salon şefinin talimatları ile uygun şekilde yerleştirilir.

3.3. Yiyeceklerin Konuklara Sunulması

Servis başlamadan önce salon sorumlusu, serviste görevli tüm personel ile toplantı yaparak servisin eksiksiz yapılması için iş bölümünü gerçekleştirir.

Kokteyl servisinin özelliği gereği konuklar yiyecek ve içeceklerini diledikleri kadar büfelerden (istasyon) veya salonda yiyecek ve içecek tepsileri ile dolaşarak servis yapan personelden alırlar. Ayrıca isteyen konuklar, tepsiler dışında salonun çeşitli yerlerine kurulan yiyecek ve içecek büfelerine gelerek yiyecek için gerekli olan tabak ve takımlarını büfeden alır ve büfede ilerleyerek yiyeceklerini diledikleri kadar alırlar. Yiyeceklerini alan konuklar salona kurulmuş olan bistro masaların etrafında toplanarak ya da dolaşarak yiyeceklerini yiyerek sohbetlerini ederler.



Resim 16: Hazırlığı tamamlanmış kokteyl salonu

Örnek Kokteyl Mönüleri:

PROLONGE COCTAIL MÖNÜ

SOĞUK KANAPELER

Rokfor Peynirli Kuğu
Çavdar Ekmek üzerinde Karides
Salatalık üzerinde Ançuez
Cherry domatesli kaşar

ARA SICAKLAR

Peynir Pane
Mini Cin börek, soya sos ile
Piliç çöp şiş
Sosis

SALATA BÜFESİ

Brocoli karides salatası
Ananaslı tavuk salatası
İtalyan salatası
Tonbalıklı makarna salatası
Domatesli beyaz peynir salatası

ANA YEMEKLER

Çoban Kavurma
Piliç roti
Pilav
Karışık Sebze

TATLI VE MEYVE BÜFESİ

Kokteyl Menüleri / Cocktail Menus

3

SOĞUK KANEPELER

Çilekli Tavuk Mus
Salatalıklı Ton Balığı
Rokforlu Kuğu
Havyarlı Karides
Biberli Bonfile
Yumurtalı Ançuez

SICAK KANEPELER

Pastırmalı Muska böreği
Dil Peynirli Piliç Fileto
Hindi Pane
Somonlu Patates Köfesi
Hardallı Sosis
Bıldırcın Budu Pane

İÇKİ VE ÇEREZLER

Şahıs başına 2 yerli içki, kuruyemiş,
yeşil zeytin, cips, kraker, kurudite.

4

SOĞUK KANEPELER

Enginar Üzerinde Sardalya
Somonlu Piliç
Avakadolu Karides
Kuşkonmazlı Somon
Zeytinli Hamsi
Rokforlu Tost Melba

SICAK KANEPELER

Kaşarlı Köfte
Salamlı Piliç
Ispanaklı Börek
Balık Pane
Kuzu Çöp Şiş
Kıymalı Patlıcan Böreği

İÇKİ VE ÇEREZLER

Şahıs başına 2 yerli içki, kuruyemiş,
yeşil zeytin, cips, kraker, kurudite.

COLD CANAPES

Chicken Mousse with Strawberry
Tuna with Cucumber
Blue Cheese (roquefort)
Shrimp with Caviare
Sirloin Steak with Pepper
Anchovy with Eggs

HOT CANAPES

Pastry with Pastrami
Chicken Breast with Cheese
Turkey Finger
Potatoes Balls with Salmon
Sausage with Mustard
Fried Quail Leg

DRINKS AND CONDIMENTS

Your choice of 2 local drinks per person.
Assorted nuts, green olives, chips, craker
and curudite

COLD CANAPES

Sardine on Artichoke
Chicken with Salmon
Shrimps with Avocado
Salmon with Asparagus
Anchovy with Olive
Toastmelba with Roquefort

HOT CANAPES

Mild Cheddar Cheese Meatballs
Chicken with Salami
Pastry with Spinach
Fish Finger
Lamb on Skewer
Pastry with Minced Meat and Eggplant

DRINKS AND CONDIMENTS

Your choice of 2 local drinks per person.
Assorted nuts, green olives, chips, craker
and curudite.

PROLONGE COCTAIL MÖNÜ

SOĞUKLAR

Somon Füme

Tartalet içerisinde Çerkez tavuğu

Profiterol içerisinde krem peynir

Dana Jambon, kornişonlu

ARA SICAKLAR

Mini volovan

Mitite Köfte, domates soslu

Hindi pane

Patates kroket

SALATA BÜFESİ

Yeşil Salata

Mayonezli patates salatası

Kavun Jambon

Karidesli Broccoli salatası

Rus salatası

Jülyen Domates

ANA YEMEKLER

Tavuk emense

Kuzu tandır

Bademli pilav

Sebze gökkuşuğu

TATLI VE MEYVE BÜFESİ

3.4. İçeceklerin Konuklara Sunulması

Salonun servise açıldığı ilk 10–15 dakika içindeki yığılmaları önlemek için servis başlamadan yarım saat önce tepsilere çeşitli içeceklerden yerleştirilir. Salonun konuklara açılması ile salona giren konuklara öncelikle içecek servisi tepsilerle gerçekleştirilir. Böylece ilk etaptaki yoğun talep giderilmiş olur.

Daha sonraki saatlerde de tepsi servisi yapıldığı halde daha seyrek bir servis söz konusudur. Ayrıca, konuklar servisin başladığı andan itibaren salonun belirli köşelerine kurulan içecek büfelerinden de diledikleri içecekleri alarak tüketiciler.

3.5. Boşların Toplanması

Boşlar salon şefinin kokteyl görev dağılımı doğrultusunda yapılır. Yiyecek ve içeceklerini alan konukların, kirli bardak ve tabakları ellerinde tepsilerle sürekli dolaşmakta olan servis personeli tarafından toplanır. Bu usulde salonda boş toplamak ve kirli bardak ve tabakları istiflemek için servanlar bulunmaz. Boş toplama işi tamamen tepsilerle yapılarak kokteyl alanı dışındaki bir istayona ya da bulaşıknaheye götürülerek gerçekleştirilir.



Resim 17: Boşların toplanması

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler (İşlemin Yapılmasına İlişkin Öneriler)
<p>➤ Salonu kokteyl için düzenlemek</p>  <p>Resim 18: Boşaltılmış salon</p>	<ul style="list-style-type: none">• Salonu boşaltınız.• Ziyafet emrinde belirtilen tüm ekipmanlar (DVD Player, ses düzeni, bayrak vs) servis araç gereçlerini temin ediniz.• Salonun ve tüm ekipman ve araç gereçlerin temizliğini yaparak yerleştiriniz.• İstenilen ses sistemi varsa özel süslemeler vs ekipmanlar salonda gerçekleştiriliriz• Kokteyl için gerekli olan bistro masaları ve çeşitli büfeler için gerekli olan masaları salona taşıyınız.• Salon şefinin emirleri doğrultusunda büfeleri, bistro masaları ve sandalyeleri salon planına uygun şekilde salona yerleştiriniz.• Büfe masalarının örtülerini ve skörtülerini servis kurallarına uygun olarak seriniz. Gerekiyorsa köpüklerini yapınız• Prolonge kokteyl ise büfelerin özelliklerine uygun tabak, takımlar büfeye kurallara uygun şekilde yerleştiriniz.• Büfelerin dekorlarını mutfak personeli ile yerleştiriniz. İçecek büfelerinin mice en place yapınız.• Bistro masaların üzerine, servis kurallarına uygun olarak menajlar, varsa dekorasyon malzemeleri ve kurideterleri yerleştiriniz.• Servis başlamadan önce yapılan görev dağılımı doğrultusunda servis başlamadan önce yerinizi alınız.• Salon servise açılmadan önce son kontrolleri yapınız.
<p>➤ Kokteyl için masaları düzenlemek</p>  <p>Resim 19: Düzenlenmiş kokteyl salonu</p>	<ul style="list-style-type: none">• Tepsilere çeşitli içeceklerden karışık

- Kokteyl esnasında içecekleri konuklara sunmak



Resim 20: Servise hazır kokteyl büfesi

- Boşları toplamak

yerleştirerek, her çeşit tercihe hitap ederek servis ediniz.

- Konuklar büyük oranda ayakta dolaştıkları ve hareket halinde oldukları için çarpmalara karşı tepsileri dikkatli taşıyınız.
- Konuklar ilk 10 dakikalık zaman diliminde, yoğunluğu azaltmak için büfeden içecek servisinin yanında tepsi ile içecek servisine ağırlık veriniz.
- İçecek büfelerinden konuklar içecek ihtiyaçlarını servis kuralları doğrultusunda servis ediniz.
- Nazik ve kibar olunuz.
- Pratik çalışınız.
- Boş tepsilerle sürekli salonda dolaşarak, bistro masalara bırakılan ya da konukların ellerinde boşalan kirli bardak ya da tabakları toplayınız.
- Boşları salon dışına kurulmuş bir istasyona ya da bulaşıkhaneye bırakınız.
- Sessiz çalışınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıkmını işaretleyiniz.

- 1) Kokteyl salonu hazırlıklarının ilk işlem basamağı ne ile başlar?
 - A) Masaların yerleştirilmesi
 - B) Büfelerin yerleştirilmesi
 - C) Süsleme ve dekorasyon malzemelerinin yerleştirilmesi
 - D) Salonu boşaltarak
- 2) Kokteyl salonunda kurulan büfelerin büyüklüğü ve çeşitleri neye göre belirlenir?
 - A) Kokteylin yeri
 - B) Kokteylin zamanı
 - C) Kokteylin çeşidi ve kişi sayısı
 - D) Hepsi
- 3) Kokteyl salonunda bistro masalar salona nasıl yerleştirilmelidir?
 - A) Duvar kenarlarına
 - B) Salonun ortasına
 - C) Salona dengeli bir şekilde eşit aralıklarla
 - D) Aynı hizada
- 4) Kokteyllerde bistro masaların üzerlerinde neler bulunur?
 - A) Ara sıcaklar, içecekler,
 - B) İçecekler, menajlar,
 - C) İçecekler, ara sıcaklar
 - D) Menajlar, kuriditer, dekorasyon malzemeleri
- 5) Boşların toplanması Kokteyllerde nasıl yapılır?
 - A) Tepsilerle toplanarak direkt bulaşıkhaneye gönderilir.
 - B) Tepsi ile toplanarak servantlarda biriktirilerek bulaşıkhaneye taşınır.
 - C) Backraund ofisinde toplanır.
 - D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

KOKTEYL SERVİSİ YAPMAK PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz, EVET kutucuğun altına X işareti koyunuz Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	EVET	HAYIR
1. Salon tamamen boşaltıldınız mı?		
2. Ziyafet anlaştırasında istenen tüm ekipmanlar temin ettiniz mi?		
3. Yeterli sayıda için gerekli olan bistro ya da büfe masaları salona taşıdınız mı?		
4. Büfe ve bistro masalarının, kokteyl salonuna yerleştirilmesi salon planına uygun olarak gerçekleştirdiniz mi?		
5. Yeterli sayıda sandalye trafiği engellemeyecek şekilde salona yerleştirdiniz mi?		
6. Büfe ve bistro masalarının örtüleri, etekleri (skört) ve köpükleri kurallara uygun yaptınız mı?		
7. Düzenlenen büfelerin özelliğine uygun tabak, takımları düzenli bir şekilde yerleştirdiniz mi?		
8. Büfelerin dekor malzemeleri uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
9. Bistro masaların üzerlerine menajları, varsa dekorasyon malzemeleri ve kurdeteleri uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
10. Servis başlamadan önce görev dağılımı yaptınız mı?		
11. Kokteyl ön hazırlıkları zamanında yaptınız mı?		
12. Kokteyl yiyecek ve içecekleri, konuklara kurallara uygun olarak servis ettiniz mi?		
13. Boşlar, salonda sürekli dolaşarak zamanında kurallara uygun olarak 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 - 4

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında servis ve görgü kurallarına göre büfe servisi yapabilmek.

ARAŞTIRMA

- Büfe servisi yapılan bir işletmeye giderek büfe çeşitlerini gözlemleyerek, rapor hazırlayınız.
- Büfe çeşitlerinde sunulan yiyecek çeşitlerini araştırarak arkadaşlarınızla tartışınız.
- Büfenin öğün durumuna göre sunulan yemek çeşitlerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Büfe servisi sunan işletmelere giderek fiyatlandırma çeşitlerini araştırınız. Arkadaşlarınızla tartışınız.

4. BÜFE SERVİSİ

Çorbalardan, soğuk, sıcak yemek çeşitlerinden tatlıya kadar birçok yemeğin mutfakta hazırlanarak salonda, uzun masaların üzerine dizilerek, konukların istedikleri yiyecek ve içeceklerden istedikleri kadar almasına olanak sağlayan yiyecek ve içecek sunma şeklidir. Açık büfe servisinin en belirgin özelliği sıcak yiyeceklerin sıcak, soğuk yiyecekler soğuk sunulmasıdır. Yiyeceklerin soğuk ve sıcak kalmalarını sağlamak amacı ile özel saklama araçları (reşolar vb) kullanılmalıdır. Servis masaları üzerine konan yiyeceklerin en az beklemeyi öngören ve hızlı servis imkânı sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.

Günümüzde bazı yemek ve garnitürler, şov şeklinde konuğun gözü önünde hazırlanabilmektedir. Izgara etler, pide çeşitleri, alevlendirilerek (flambe) hazırlanan bazı yemek ve garnitürler de konuğun gözü önünde hazırlanarak, konukların almaları sağlanmaktadır.

Yemekler genel olarak süslü ve iştah açıcı şekilde sunulurlar. Ayrıca büfeler genellikle buzdan, yağdan heykeller ve çeşitli maketler ve bitkilerle süslenerek görkemli bir şekilde sunulur.

Günümüzde büfe servisi yapmak oldukça yaygın bir yemek sunuş şeklidir. Özellikle konaklama işletmelerinde her şey dâhil sistem adı altında verilen yiyecek ve içecek hizmetleri, genellikle açık büfe servisi şeklinde sunulmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerine geniş çalışma zamanı tanıyan ve büyük oranda servis personeli açısından az personelle daha

fazla iş yapma imkânı sağlayan bir yöntemdir. Konuklara ise geniş seçme imkânı rahat hareket edebilme imkânı sağlamaktadır.

4.1. Büfe Çesitleri

Büfeler sıcaklar, soğuklar, dessertler, çorbalar, ekmek çeşitleri ayrı ayrı bölümler şeklinde mönü sıralamasına uygun şekilde sıralanmaktadır. Bu nedenle birbirinden farklı amaçlarla farklı özelliklerde büfeler kurulmaktadır.

4.1.1. Yiyecekleri Türüne Göre

4.1.1.1. Soğuk Büfe

Salata, soğuk et ve zeytinyağlıların ve soğuk yiyeceklerin bulunduğu büfelerdir. Bütün yiyecekler olmasada bazıları, özel soğutucular üzerinde veya buz üzerinde sunulur.



Resim 21: Hazırlanmış soğuk büfe



Resim 22: Hazırlanmış soğuk büfe

4.1.1.2. Sıcak Büfe

Sıcak servisi yapılan yiyecekler sergilenir. Yiyecekleri sıcak tutma özelliği olan benmari ve reşolar kullanılır. Yiyecek olarak et ve balık gibi ana yemekler ve bu yemeklerle verilen sıcak garnitürler ve börek çeşitleri bulunur.



Resim 23: Hazırlanmış sıcak büfe



Resim 24: Hazırlanmış sıcak büfe



Resim 25: Hazırlanmış tatlı büfesi



Resim 26: Hazırlanmış tatlı meyve büfesi

4.1.1.3. Tatlı ve Meyve Büfesi

Her türlü türk ve dünya tatlılarının, pastalarının ve meyvelerin sunulduğu büfedir. Bazen meyveler, pastalar, tatlılar farklı büfelerde sergilenmesine rağmen tatlı (dessert) büfesi olarak adlandırılırlar.

4.1.1.4. İçki Büfesi

Her türlü içeceğin konduğu ve buradan servis edildiği büfelerdir. Özellikle kokteylde, partilerde ve resepsiyonlarda içki büfesi çok kullanılmaktadır. Ayrıca restoran, bar ve çeşitli yeme içme işletmeleri bünyesinde servis edilen içkileri tanıtmak ve öne çıkarmak istedikleri içecekleri gösteri amaçlı içki büfeleride kurmaktadır.

4.2. Öğün Durumuna Göre Büfe Çesitleri

4.2.1. Kahvaltı büfesi

Kahvaltıda yenilen yiyeceklerin sergilendiği ve servisinin yapıldığı büfedir. Kahvaltı büfeleri iki şekilde hazırlanabilmektedir. Bunlardan ilki kontinental büfe olarak adlandırılan büfe, diğeri ise daha çok seçenek isteyen konuklar için kurulan ve otelin ekstra gelir elde etmesine imkân sağlayan ekstra kahvaltı büfeleridir.



Resim 27: Hazırlanmış kahvaltı büfesi



Resim 28: Hazırlanmış kahvaltı büfesi

4.2.2. Brunch Büfesi

İngilizce “breakfast ve lunch” kelimelerinin karışımıdır. Son zamanlarda oldukça yaygın bir büfe şekli olmuştur. Konaklama tesislerinin restoranlarında özellikle gece geç saatlere kadar süren ziyafetlerden sonra geç kalkan konuklar için sabah 11.00 ile 14.00 saatleri arasında kurulmaktadır. Yiyecek olarak sabah kahvaltısı ve öğle yemeği mönülerinde yer alan hafif yiyeceklerin bir arada sunulduğu büfedir. Konaklama işletmelerinin restoranların da olduğu gibi günümüzde birçok bağımsız restoranlarda özellikle hafta sonları brunch büfesi hizmeti verilmektedir.



Resim 29: Brunch büfe

4.2.3. Öğle Yemeği Büfesi

Öğle yemeği büfeleri diğer büfelerde olduğu gibi klasik mönüde ki sıralamaya dikkat edilerek dizilirler. Öğle yemeği büfeleri; koyun kuzu gibi küçükbaş, dana, sığır gibi büyükbaş kasap etleri, kümes hayvanları, av ve balık etleri yemeklerinden biri yada birkaçını içeren ağır sos içermeyen yemekler ve garnitürlerlerden, ordövr ve dessert büfelerinden meydana gelir.



Resim 30: Öğle yemeği büfesi

4.2.4. Beş çayı büfesi

Beş çayı büfeleri günümüzde, her şey dâhil sistemin yaygınlaşması ile konaklama tesislerinin restoran havuz ve snack barlarında düzenlendiği gibi çeşitli bağımsız restoran ve pastanelerde kullanılmakta, yiyecek olarak tatlı ve tuzlu pasta ve kurabiye çeşitleri, sandöviç çeşitleri, pizzalar yaş pasta ve turta çeşitleri ile çay, kahve ve meşrubat çeşitleri sunulmaktadır.

4.2.5. Akşam Yemeği Büfesi

Akşam yemeği günün en önemli öğünü olarak kabul edilmekte geniş yemek yeme imkânı sağladığı için öğle yemeğine göre daha özenli yemek sos ve garnitürlerinin bulunduğu, gösterişli süslemelerin kullanıldığı bir büfe çeşididir. Yemekten sonra hemen çalışma mecburiyeti olmadığı için yemekler biraz daha ağır yiyeceklerden meydana gelebilmektedir.

4.3. Satış Tekniğine Göre Büfeler

Büfe servisini fiyatlandırma ve satış tekniği açısından ele aldığımızda üç şekilde değerlendiriyoruz.

4.3.1. Smörgasboard büfe

İsveç büfesi olarak da bilinen bu büfe çeşidi İsveç'ten dünyaya yayılmıştır. Yemek çeşitleri açısından oldukça zengin bir büfe çeşididir. Bütün et çeşitleri özellikle deniz ürünleri, marine edilmiş balık ve diğer tüm deniz ürünleri, tereyağı, peynir çeşitleri, köfte çeşitleri, çeşitli sebzeler; özellikle kırmızı pancar, lahana, karnabahar ve tatlılardan meydana gelen büfe çeşidi olmasına rağmen günümüzde her çeşit büfe için kullanılmaktadır.

Bu büfede konuklar ne yerlerse yesinler ya da hangi yiyecekten ne kadar alırlarsa alsınlar sabit bir ücret ödemektedirler.

4.3.2. Gala Büfe

Gala büfe ziyafet büfesi olarak da bilinmektedir. Çeşitli amaçlar için verilen davetler için düzenlenen büfe çeşididir. Bir kişi ya da şirketler tarafından düzenlenebilir. Konuklar büfelerdeki yiyeceklerden diledikleri kadar alabilirler. Büfe deki yiyecekler ev sahibinin şanını gösterdiği için büfedeki yemekler gösterişli yiyeceklerdir.



Resim 31: Gala büfe

Bu büfenin en önemli özelliği, büfe ücretini ev sahibi konumunda ki kişi ya da şirketler ödemektedir. Konuklardan ücret alınmaz.

4.3.3. Konsomasyon Büfe

Konsomasyon büfede yiyecekler küçük parçalar ve porsiyonlar halindedir. Her Konuk dilediği yiyecekten dilediği kadar alır ve aldığı yiyeceğin fiyatını büfe sonunda bulunan kasada ki görevliye öder. Alakart servis yapılan restaurantarda düzenlenen ve belli saatlerde herkese açık olan bir büfedir. Bu büfenin diğer büfelerden farkı konuk ücreti yiyeceğin cins ve miktarına göre ödenmesidir.

Örnek Büfe Mönüleri

Büfe Menüleri / Buffet Menus

SICAK BÜFE I

Kuzu Tandır
Levrek Buğulama
Piliç Oriental
Dana Bifteği Florantin
Lazanya
Sebze Sote
İç Pilav

SICAK BÜFE II

Şiş Kebap
Piliç Sarma "Türkiz"
Talaş Böreği
Grida Balığı "Moonlight"
Bademli Pilav
Sebze Buketi

TATLI VE PASTALAR

Karışık Türk Tatlıları
Karışık Fransız pastaları
Profiterol
Meyveli Tart
Sütlü Tatlılar
Taze Meyve Salatası
Taze Meyve Sepeti

HOT BUFFET I

Roasted Lamb
Steamed Seabass
Chicken Oriental
Veal steak Florantine
Lasagne
Steamed Vegetables
Oriental Rice

HOT BUFFET II

Shish Kebab
Wrapped Chicken "Türkiz"
Traditional Turkish Pastry
Lahos(Grida) Fish "Moonlight"
Almond Rice
Steamed Vegetables

DESSERT AND PASTRIES

Variety of Turkish Dessert
Assorted French Pastries
Profiteroles with Chocolate Sauce
Fruit Tart
Selection of Puddings
Fresh Fruit Salad
Fresh Fruit Basket

Büfe Menüleri / *Buffet Menus*

İŞTAH AÇICILAR VE SALATALAR

Hawai Salatası
Deniz Mahsülleri Kokteyl
Balık Salatası
Karides Salatası
Tavuk Salatası
Safranlı Patlıcan Salatası
Rus Salatası
Mayonezli Patates Salatası
İtalyan Salatası
Zeytinyağlı Enginar
Mantar Pilaki
Barbunya Pilaki
Zeytinyağlı Kereviz

Ayna üzerinde Karışık Dolma
Ayna üzerinde Karışık Füme Balık
Ayna üzerinde Füme Dil
Ayna üzerinde Peynir Çeşitleri
Ayna üzerinde Kızartma

Çoban Salata
Marul Söğüş
Domates Söğüş
Salatalık
Rende Havuç
Yeşil Soğan
Kırmızı Soğan
Su Teresi
Roka
Semizotu
Karışık Turşu
Biberiye
Pancar
Kırmızı Lahana

APPETIZERS AND SALADS

Hawaian Salad
Seafood Cocktail
Fish Salad
Shrimps Salad
Chicken Salad
Eggplant Salad with Saffron
Russian Salad
Potatoes Salad with Mayonnaise
Italian Salad
Artichoke Prepared in Olive Oil
Mushroom in Olive Oil with Onion
Redbeans in Olive Oil with Onion
Celery Prepared in Olive Oil

Stuffed Vegetables on Mirror
Assorted Smoked Fish on Mirror
Smoked Tonque on Mirror
Assorted Cheese on Mirror
Pan Fried Vegetables on Mirror

Shepherd's Salad
Leaf Lettuce
Sliced Tomatoes
Cucumber
Shereded Carrot
Green Onion
Red Onion
Watercress
Roka
Purslane
Assorted Pickles
Pickled Chile Pepper
Beet
Red Cabbage



Resim 32: Hazırlanmış büfe

4.4. Büfe Masalarının Düzenlenmesi

4.4.1. Büfenin Yeri

Büfeler kurulurken en önemli konu büfenin yerinin belirlenmesidir. Büfe kurulduktan ve üzerine yiyecek ve kasaları yerleştirdikten sonra büfenin yerini değiştirmek nerdeyse imkânsızdır. Büfenin yeri yiyeceklerin servisini hızlandırabilir ya da yavaşlatabilir bu nedenle büfenin yeri çok iyi seçilmelidir. Günümüzde işletmeler, daha kuruluş aşamasında iken büfenin yerini planlanmaktadır. Piyasada büfe olarak kullanılmak üzere standart veya siparişe göre, sıcak büfeler için sıcak, soğuk büfeler için soğuk tutma sistemine sahip üniteler bulunmaktadır. Bunlar çoğunlukla elektrikli ve termostat özelliğe sahip saklama üniteleridir.

Büfenin yeri belirlenirken göz önünde bulundurulması gereken noktalar şunlardır:

- Büfe mutfakla kolay bağlantı olabilecek bir alana kurulmalıdır.
- Büfenin yeri büfenin özelliğine göre belirlenir. Örneğin gösteri büfeleri giriş kapısına yakın bir yere ve her konukların kolaylıkla görebileceği bir alana kurulmalıdır.
- Büfenin önünde konukların rahatlıkla yemek almalarına olanak sağlayacak kadar alan bulunmalıdır.
- Müzikli ve danslı toplantılarda kurulacak büfe çeşitleri dans pistinden uzakta bir yerde kurulmasına özen gösterilmelidir.
- Büfe tek taraflı kurulacaksa duvar ile büfe arasında personelin rahatlıkla hareket edebilecekleri kadar bir alan bırakılmalıdır.
- Ordövr büfeleri salona giren konuk rahatlıkla görebileceği bir yerde girişe yakın bir yerde olmalıdır.

4.4.2. Büfenin Şekli ve Büyüklüğü

Büfeler şekil olarak; oval, yuvarlak, dikdörtgen, kare, (L), (T), (I), (E), (U) şeklinde düzenlenebilir (Bakınız Tablo 1). Ya da salonun ve büfenin özelliğine göre birkaç parça şeklinde veya bunların karışımı şeklinde düzenlenebilir. Örneğin büyük ziyafetlerde ya da toplantılarda kalabalık konuk grubunu salonun değişik yerlerine dağıtmak ve yığılmalar meydana vermemek için büfe salonun değişik yerlerine birkaç parça şeklinde kurulabilir. Yiyecek içecek işletmeleri mevcut masaları ile kendi imkânlarınca değişik büfe şekilleri oluşturabilmektedir.

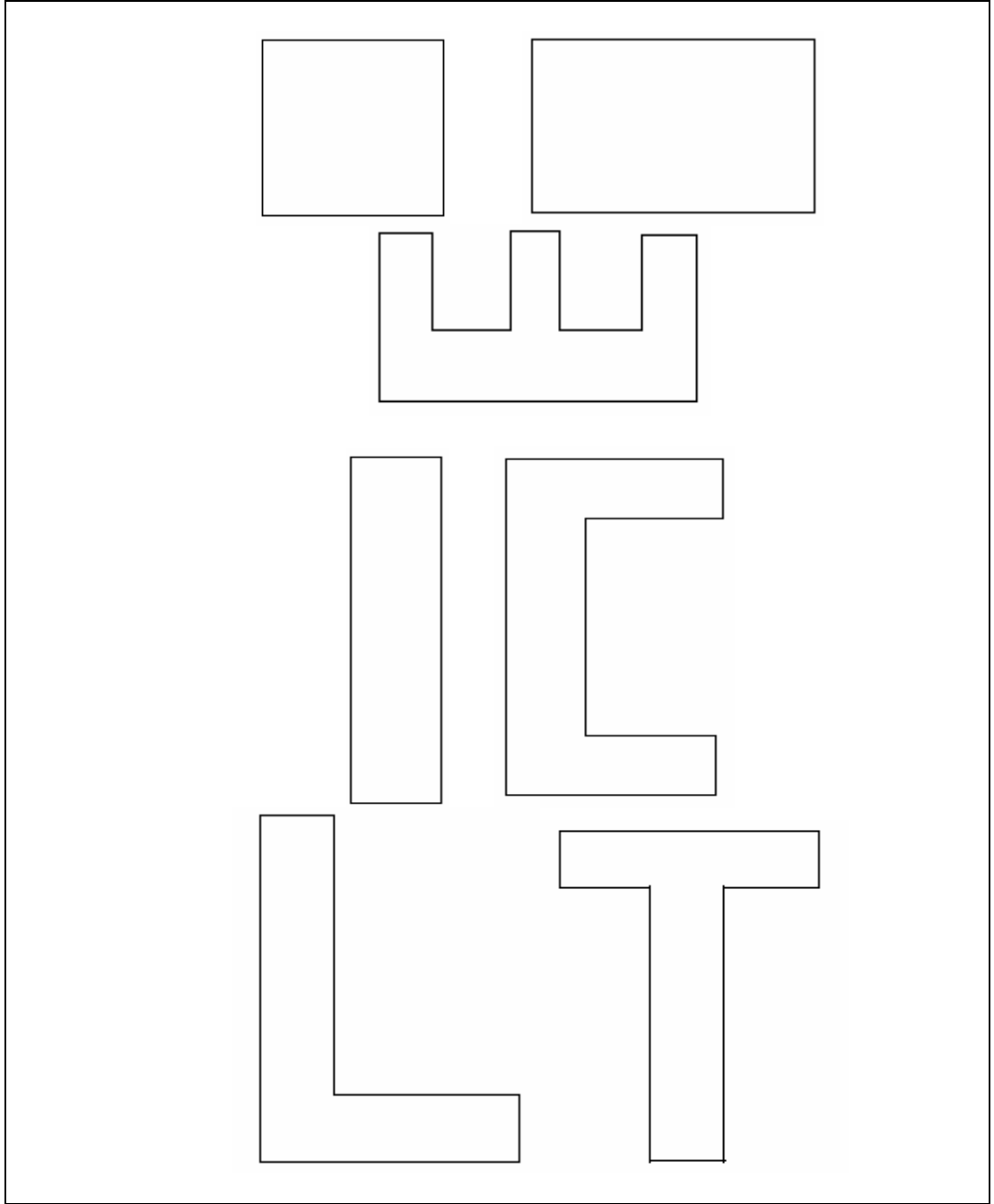
Büfenin şekli ve büyüklüğü konuk sayısına, salonun durumuna, büfenin cinsine ve büfedeki yiyeceklerin çeşidine göre değişiklik göstermektedir. Büfenin gereğinden büyük olması durumunda yiyeceklerin az görünmesine ya da gereğinden küçük olması yiyeceklerin çok iç içe görünmesine neden olur ve görüntü hoş olmaz. Yiyecekler çok iç içe ya da çok seyrek şekilde yerleştirilmemesi için ideal uzunluk sağlanmalıdır. Ortalama büfe büyüklüğü genel olarak her 15 kişi için 1 m hesabıyla hazırlanmalıdır. Ancak işletmenin durumu ve salonun yapısına göre, büfe daha küçük olabilmektedir, bu durumda büfedeki yiyecekler bitenlerin yerine kısa sürede yenilerinin takviyesi yapılarak konukların ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Büfenin üst yüzeyi düz veya kademeli olabilir. Büfenin üstüne çeşitli boylardaki kasa, sandık ve kutularla yükseltilebilir. Değişik boyut ve şekillerde ki servis tabaklarını dengeli dağıtmak ve gösteri amaçlı süslenmiş özellikle soğuk büfedeki zeytinyağlı fayans ve aynalarının ve çeşitli dekor ürünlerinin (yağdan, buzdan heykeller, ahşap, plastik metal diğer plastik malzemeleri ve çeşitli show amaçlı çiğ balıklar vs.) daha az yer kaplaması için bu yükseltilebilir kullanılmaktadır.



Resim 33: S şeklinde büfe

Büfe Çeşitleri



4.4.3. Büfenin Kurulması

Büfe için en uygun yer belirlenip şekil ve büyüklüğüne karar verildikten sonra büfenin kurulması için gerekli olan masalar, sandık vb kutular alınarak büfenin kurulum aşamasına geçilir. Büfe kurmak için gerekli olan masaların eni, üzerlerine yiyecekleri ve dekorları daha rahat şekilde yerleştirebilmek için en az 90 cm veya 100 cm eninde olmalıdır. Kademeli büfe kurulacaksa kademeli ve yüksek kısmı büfenin arkasında olmalıdır. Büfeler yer darlığı nedeniyle iki taraflı ya da birkaç girişi olan, birkaç bölümden oluşan büfeler şeklinde kurulabilir, böyle durumlarda yükseltiler büfenin ortasına getirilmeli ve her iki tarafa da yiyecekler eşit miktarlarda yerleştirilmelidir. Büfenin kurulması aşamasında ilk olarak, masalar istenilen şekli oluşturmak için bir araya getirilerek, masa örtüleri ve peçeteler modülün de belirlenen kurallar doğrultusunda masa örtüleri serilir, köpük yapılarak istenilen yükseltiler verilir. Varsa ısıtıcı ve soğutucular yerleştirilir. Son olarak büfenin çeşidine uygun tabak, takım ve bardaklar büfenin girişine yerleştirilir.

İçecek büfeleride genel olarak yiyecek büfeleri gibi kurulmaktadır. İçecek büfesinin hazırlanma amacına uygun büfe büyüklüğüne ve yerine karar verildikten sonra içecek büfesi de yiyecek büfelerinde olduğu gibi kurulmaktadır.

Büfe kurulduktan sonra büfe masalarının örtü ve eteklerinin (skört) çekilmesi, köpüklerinin yapılması için bakınız masa örtüleri ve peçeteler modülü.

4.5. Yemeklerin ve İçeceklerin Büfeye Dizilmesi ve Dekorasyonu

Kurulmuş olan büfeye yiyecek ve içeceklerin göze hoş görünecek şekilde yerleştirilmesi için öncelikle büfede yer alacak yiyeceklerin ve içeceklerin bilinmesi gerekir. Bu nedenle konaklama tesislerinin yöneticileri büfede yer alması gereken yiyecek ve içecekleri, büfenin özelliğine, büfe maliyetine ve yiyeceklerin birbirleri ile lezzet ve renk uyumunu da dikkate alarak belirlerler. Büfe için hazırlanan yemeklerin hangi servis kaplarına konacağı mutfak şefleri tarafından belirlenir. Gösterişli süslenmiş ve dekorlu çeşitli zeytinyağlı dolmalar füme etler vs gibi dekorlu ürünler için büyük ayna ve fayanslar, soslu yemekler için derin kâse ve oval kaplar vs tercih edilmektedir.

Büfelerde yemeklerin çeşidi kadar dekorasyonda çok önemlidir. Büfe dekorasyonu iki şekilde gerçekleştirilir. İlk olarak yiyeceklerin dekoratif bir şekilde hazırlanmasıdır. Bütün halde hazırlanan yiyecekler mutfakta mutfak personeli tarafından porsiyonlanarak çeşitli servis kaplarına dekoratif bir şekilde yerleştirilir. Günümüzde birçok işletmede yiyecekler mutfakta bütün halde pişirilerek büfeye bütün halde konularak mutfak personeli tarafından konukların gözü önünde tranş (porsiyonlanarak) edilerek göze daha hoş görünmesi sağlanabilmektedir ya da mutfakta pişirmeye hazır halde salona getirilen yiyecekler konukların gözü önünde pişirilerek porsiyonlanır ve konuklara servis edilmektedir. Yemek ve yemek kapları dışında büfelerin dekorasyonu çeşitli yağdan, buzdan, strafordan yapılan heykeller, sebze ve meyveler, çiçekler, kap kacak, metal, ahşap figür ve heykellerle sağlanmaktadır. Bunlar büfeye eşit ağırlık verecek şekilde yerleştirilmelidir.



Resim 34: Sosu hazırlanmış yemek

Servis personeli tarafından yeri, şekli ve büyüklüğü belirlenerek kurulan büfelerin üzerlerine konacak olan yiyecekler, servis ve mutfak mutfak personeli tarafından salona getirilerek salon şefinin talimatları doğrultusunda aşağıdaki şekilde dizilmelidir:

- Aynı yemekten birden fazla ise büfeye eşit aralıklarla dizilmelidir.
- Yanyana konacak yiyeceklerin renk uyumuna özen gösterilmelidir.
- Bir yemekle birlikte verilecek soslar ve garnitürler o yemeğin önüne veya yanına konmalıdır.
- Yüksek yiyecekler büfenin arkasından başlayarak boy sırasına göre yerleştirilmelidir.
- Servis kaplarının daha iyi görünmeleri için, altına küçük yükselticiler (kapalı tabak gibi) konarak arka tarafları hafif öne doğru kaldırılır.
- Dekorasyon için konulacak malzemeler büfeye uygun şekilde yerleştirilir.
- Dekorasyon malzemeleri yemekleri kapatmayacak şekilde büfenin arkasına doğru yerleştirilir.
- Büfeler çift taraflı ya da birkaç girişli olarak düzenleniyor ise her yiyecekten bütün bölümlerde bulunmasına özen gösterilmelidir.
- Büfenin girişinde servisin çeşidine göre tabak, takım, peçete ve ekmekler bulunmalıdır.
- Yemeklerin alınabilmesi için çeşidine uygun maşa ve servis kaşıkları yerleştirilir.



Resim 35: Ekmek büfesi



Resim 36: Salata büfesi

4.6. Büfe Servisi

Günümüzde büfedeki yiyeceklerin konuklara servisi üç şekilde gerçekleştirilmektedir. Ancak büfe hazırlıkları başlamadan önce büfe servisinin ne şekilde gerçekleştirileceği kararlaştırılmalıdır, çünkü büfe ve salon mice en place bu doğrultuda yapılacaktır.

4.6.1. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Ayakta Yemesi

Bu servis usulunde konuklar salon şefinin ya da ev sahibinin daveti üzerine büfeye giderek yemeklerini sırası ile kendileri ya da büfe arkasında bulunan mutfak personelinin yardımı ile alarak ayakta yerler.

Büfenin girişinde büfe ile ilgili mice en place daha önceden yapılmaktadır. Büfelerin girişinde yemekleri almamızı ve yememize olanak sağlayacak tabaklar, takımlar düzenli bir şekilde hazırlanır. Bunların yanında ya da ayrı küçük bir büfe şeklinde ekmek çeşitleride bütün ya da dilimlenmiş şekilde yerleştirilir.

Büfeye gelen konuklar tabak, takım ve ekmeklerini alarak büfede ilerleyerek yemeklerini alırlar. Yemeklerini ayakta yerler. Ancak bu servis usulünde salon tamamen boş değildir. Davetli sayısının rahatlıkla sığabileceği kadar, konuklar sohbet ederek yemeklerini ayakta yemelerini sağlamak amacı ile salonda çeşitli aralıklarla konulmuş masalar bulunur. Yemeklerini alan konuklar yemeklerini bu masalara bırakarak ayakta yerler. Bu usulde konuklar içecek ihtiyaçlarını karşılayacak içecek büfeleride kurulabilir ve misafirler içeceklerini buradan alırlar. Ayrıca bir bar kurulmamışsa, çeşitli içecekler, servis personeli tarafından tepsilerle salonda dolaştırılarak servis edilir. Yiyecek ve içeceklerini bitiren konuklar boşalan tabaklarını yine bu masalara bırakırlar. Ayakta tepsilerle dolaşan servis personeli boşalan yemek tabaklarını ve içecek bardaklarını toplar.

Konuklar büfeye birkaç defa giderek yemeklerini sırası ile (soğuk ordövr, sıcak yemekler, dessertler gibi) alarak yerler. Yaşlılar ve yemeklerini kendileri alamıyacak (özürlü) olan konukların yemeklerini servis personeli tarafından servis edebilmektedir.

Bu usulde salon sandalye masalarla dolmadığı için fazla sayıda konuklara kısa sürede servis imkânı sağlamaktadır.

Oldukça hareketli bir servis şekli olduğu için servis personelinin pratik ve oldukça dikkatli olması gerekir.

4.6.2. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Oturarak Yemesi



Resim 37: Hazırlanmış büfe

Salon ve konuk sayısı müsaitse, salonda konuk sayısı kadar masa ve sandalye mice en place yapılır. Masalarda büfe kuveri hazırlanır. Büfe kuveri işletmelere göre farklılık göstermektedir. Genelde açık büfe kuverinde;



Resim 38

Molton ve masa ve örtüsü

- Büyük boy bıçak ve çatal
- Ordövr çatal ve bıçak
- Kumaş peçete
- Su bardağı
- Kuver Menaj ve kül tablası Bulunmaktadır.

Dessert ve çorba almak isteyen konuklar takımlarını büfeden alır. Ancak günümüzde daha özenli hizmet sunmak isteyen işletmeler kuveri daha geniş tutabilmektedirler. Bu kuvere genel açık büfe kuverine ek olarak:



- Dessert çatal, bıçak ve kaşığı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da ilave edilmektedir. Böylece çorba kaşığı dışındaki gerekli takımlar kuverde hazır bulunmaktadır.

Resim 39: Kuver örneği

Bu nedenle büfeye takımlar konmaz. Büfe açıldığı zaman konuklar büfenin girişinde bulunan tabaklardan alarak yemeklerini alarak masadaki takımlarla yemeklerini yerler. Ala carte servis ise içecek servisi, sipariş servis personeli tarafından alınarak masalarında servis personeli tarafından servis edilir. Ya da toplantının çeşidine göre açık bar olarak düzenlenen içeceklerde konukların kendisi tarafından alınabilir.

İlk yemeklerini bitiren konukların boşları servis personeli tarafından toplanırken konuk ikinci yemeğini almak için büfeye giderler bu şekilde konuk istediği kadar büfeden yiyecek veya içecek almak için gidebilir. Bu usulde de büfeye gitmek istemeyen ya da gidemeyen özrü olan konukların yiyecek ve içeceklerini servis personeli yapabilir.

4.6.3. Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması

Bu usul normal yemek servisinden pek farklı değildir, tek farkı salona gelen konuklar büfe etrafında dolanarak sohbet ederler ve bu arada büfedeki yemekleri görürler ve hangi yemeklerden alacaklarına karar verirler. Bu sırada servis personeli tarafından tepsiyle aperatif servisi yapılır. Aperatif servisi bittiği zaman konuklar masalarına giderek otururlar. Her postanın servis personeli kendi masalarının yemek siparişini alır ve büfedeki yemekler mutfak personeli tarafından büfedeki yeterli sayıdaki tabaklara servis edilen yemekler konuklara servis edilir. Bu servis şeklinde de masada büfe servisi için gerekli olan kuver (açık büfe kuveri) hazırlanmıştır.

Bu usulde yemekler iki şekilde konuklara servis edilmektedir.

4.6.3.1. Tabak servisi

Bu usulde her yemek grubu için büfede yeterli sayıda tabak bulunur. Mutfak görevlileri tarafından konukların istedikleri yemekler tabaklara koyulur ve servis personeli tarafından tabak servisi kuralları doğrultusunda servis edilir.


4.6.3.2. Fransız Usulü Servis

Siparişler alınarak, içecek servisi yapıldıktan sonra büfeden alınan yemeğe ait boş tabaklar konukların önüne dağıtılır. Daha sonra büfede servis kaplarında bulunan yemekler, Klasik Usullerde Servis Modülü; Fransız Usulü Servis öğrenme faaliyeti de belirtilen kurallar doğrultusunda konuklara servis edilir. Her yemek bittikten sonra yeni yemek için boşlar kaldırılarak diğer yemeğin tabakları Fransız usulü servis kuralları doğrultusunda boş tabaklar konuklara dağıtılır.



Resim 40: Dekorlanmış büfe

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler (İşlemin Yapılmasına İlişkin Öneriler)
<p>➤ Büfe servisi için salonu düzenlemek</p> <p>➤ Büfe masalarını düzenlemek</p> <p>➤ Büfeye yemekleri ve/veya içecekleri yerleştirmek</p>  <p>Resim 41: Soğuk büfe</p> <p>➤ Büfeye konulacak tabak, metal servis takımları, maşaları veya bardakları ve süsleri yerleştirmek</p> <p>➤ Büfeden gerektiğinde servis yapmak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Önceki servisten kalan kirli örtüleri, kirli servis kaplarını ve kullanılmayacak dekorasyon malzemelerini kaldırınız. • Salonun ve büfelerin temizliğini yapınız. • Büfe masalarının örtülerini ve köpük örtülerini seriniz. • Büfelerin özelliğine uygun tabak ve takımları kurallarına uygun yerleştiriniz. • Servis saati başlamadan yarım saat önce yemek ve içecekleri, salon şefinin talimatları ile büfeye yerleştirmeye başlayınız. • Yerleştirmeyi yemeklerin ve içeceklerin büfeye dizilmesi ve • Dekorasyonu kuralları doğrultusunda yapmayı unutmayınız. • Tabak ve takımları büfeye çıkarmadan önce kontrol ediniz(kirli ve kırıklar için). • Büfeye tabakları, bardakları ve metal takımları boy sırasına, cinsine, ebatlarına göre yerleştiriniz. • Büfenin çeşidine uygun süsleme ve dekorasyon malzemelerini salon şefi ve mutfak şefinin direktifleri doğrultusunda yerleştiriniz. • Büfedeki yemeklere, çorbalara, salatalara ait maşaları, sos kaşıklarını, kepçelerini, yiyeceklerin yerleştirilmesi ve dekorasyonu tamamlandıktan sonra yiyeceğe uygun maşaları yerleştiriniz. • Maşaları temizlik kontrolünden geçirmeyi unutmayınız. • Büfeden servisi yalnız salon şefinin talimatları doğrultusunda özel

<p>➤ Büfe eksiklerini tamamlamak</p> <p>➤ Boşları toplamak</p>	<p>konuklara, engelli, yaşlı ve hasta konuklar için yapınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Servis süresince büfenin yiyecek ve içecek eksiklerini, sürekli kontrol ederek tamamlayınız.• Büfeye ve çevresine dökülen yiyecekleri sürekli kontrol ederek gerekirse temizleyiniz.• Eksilen tabak ve takımları tamamlayınız.• Dikkatli olunuz• Salonun yiyecek ve içecek boşlarını konuğun sağından sağ elle yapınız.• Boşları elle ya da tepsi ile boş toplama kuralları doğrultusunda toplayınız.• Büfede boşalan kirli servis kaplarını hemen bulaşıkhaneye taşıyınız.• Boşları bekletmeden mümkün olduğunca hızlı ve pratik bir şekilde toplayınız.• Sessiz çalışınız.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıkını işaretleyiniz.

- 1) Herkesin istediği kadar yiyecek alabildiği ve ücreti bir ev sahibi tarafından ödenen büfe hangisidir?
 - A) Konsomasyon büfe
 - B) Gala büfe
 - C) Brunch büfe
 - D) Smörgastbord büfe
- 2) Büfe olarak kullanılacak masaların genişliği kaç cm olmalıdır?
 - A) Genişlik önemli değildir.
 - B) 120–150 cm
 - C) 90–100 cm
 - D) 70–90 cm
- 3) Aşağıdaki ifadelerin hangisi yanlıştır?
 - A) Soslar ait oldukları yiyeceğin yanına konmalıdır.
 - B) Yüksek kaplar ve yiyecekler büfenin önüne konur.
 - C) Yan yana konacak yemeklerin renk uyumuna özen gösterilir.
 - D) Dekorasyon malzemeleri yiyecekleri kapamamalıdır.
- 4) Aşağıdaki ifadelerin hangisi yanlıştır?
 - A) Gala büfede herkes dilediği kadar yer ve ne yemişe onun ücretini öder
 - B) Bruch büfesi kahvaltı ve öğle yemeği çeşitlerini içeren büfedir.
 - C) Konsomasyon büfede konuk aldığı yiyeceklerin ücretini öder.
 - D) Smörgastbord büfede konuk ne yerse yesin sabit bir ücret öder.
- 5) Genel olarak açık büfe kuveri hangi takımlarla servis edilir?
 - A) Büyük boy çatal bıçak ve antre çatal bıçağı
 - B) Ordövr çatal ve bıçağı, ordövr çatal bıçağı
 - C) Büyük boy çatal ve bıçağı
 - D) Ordövr çatal ve bıçağı

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

BÜFE SERVİSİ YAPMAK PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz, EVET kutucuğun altına X işareti koyunuz Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	EVET	HAYIR
1. Önceki servisten kalan kirli örtü, kapak örtü vs. kaldırıldınız mı?		
2. Salonun tüm temizlik ve düzeni sağladınız mı?		
3. Büfelerin, salon masa ve sandalyelerinin, mice en place yaptınız mı?		
4. Büfe masalarının örtü ve kapak örtülerini, kurallara uygun olarak düzenlediniz mi?		
5. Büfelere, tabaklar, takımlar ve dekorasyon malzemeleri, kurallara uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
6. Büfelere ait yemek ve içecekler zamanında ve kurallara uygun olarak yerleştirdi mi?		
7. Yemeklerin çeşidine uygun maşalar zamanında büfeye yerleştirdiniz mi?		
8. Gerektiğinde büfeden servis, servis kurallarına uygun olarak yaptınız mı?		
9. Büfelerin yemek ve içecek eksikleri, zamanında tamamlandı mı?		
10. Kirli servis kapları ve büfe çevresinin temizlik ve düzeni sağladınız mı?		
11. Salon boşları zamanında servis kurallarına uygun olarak yaptınız mı?		

- Performans testinde hayır olarak cevapladıklarımızı faaliyete dönerek tekrar ediniz. Kavrayamadığınız noktaları öğretmeninize danışınız.
- Bu test neticesinde basamakların tümüne evet cevabı verdiyseniz bir sonraki Öğrenme Faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonucunda kazandığınız bilgi ve becerilerin ölçülebilmesi için öğretmeniniz size ölçme araçları uygulayacaktır.

Ölçme sonuçlarına göre sizin modül ile ilgili durumunuz öğretmeniniz tarafından değerlendirilecektir. Kazanmış olduğunuz bilgi ve becerileri çalışacağınız konaklama tesislerinde işletme prosedürlerini daha rahat bir şekilde uygulamak için kullanabileceksiniz.

Bu değerlendirmeler sonucunda başarılı olduysanız bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1. B		2. C		3. D		4. C		5. A	
------	--	------	--	------	--	------	--	------	--

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1. D		2. D		3. A		4. C		5. A	
------	--	------	--	------	--	------	--	------	--

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1. D		2. C		3. C		4. D		5. A	
------	--	------	--	------	--	------	--	------	--

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1. B		2. C		3. B		4. A		5. A	
------	--	------	--	------	--	------	--	------	--

KAYNAKLAR

- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, İstanbul 2001
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**, MEBYayınları, İstanbul 2003
- KOÇAK Nilüfer, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Detay Yayınları, Ankara 2004
- SEVİNÇ Nilgün, **Ziyafet ve İkram Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2004
- SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık, Ankara 2005
- TÜRKAN Cemal, **Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama**, Detay Yayıncılık, Ankara 2003
- YILMAZ Yaşar, **Konaklama ve Ağırhama İşletmelerinde Servis Tekniğı Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2004
- <http://www.aysegulerlercatering.com>
- <http://www.dekpa.com/>
- <http://www.ckmcatering.com/>
- <http://www.picsearch.com/>