

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI

ANKARA 2007

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	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1.2. Metal Servis Takımlarını Temizleme Yöntemleri	15
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
PERFORMAS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ - 2	22
2. TABAKLARI HAZIRLAMAK	22
2.1. Tabaklar	22
UYGULAMA FAALİYETİ.....	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	35
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	36
ÖĞRENME FAALİYETİ - 3	37
3. BARDAKLARI HAZIRLAMAK	37
3.1. Bardaklar.....	37
UYGULAMA FAALİYETİ	45
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	46
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	47
ÖĞRENME FAALİYETİ - 4	48
4. MENAJ TAKIMLARINI HAZIRLAMAK	48
4.1. Menaj Takımları.....	48
UYGULAMA FAALİYETİ	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	55
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	56
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	57
CEVAP ANAHTARLARI	58
KAYNAKLAR	59

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK022
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık, Garson, Barmen
MODÜLÜN ADI	Masa Üstü Servis Takımları
MODÜLÜN TANIMI	Servis alanlarında metal servis takımlarının, tabaklarının, bardaklarının ve menaj takımlarının tanıtımı ile hazırlanmasının anlatıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Servis için ön hazırlık modülünü başarmış olmak.
YETERLİK	Masa üstü servis takımlarını hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Restaurant ortamı sağlandığında hijyen kurallarına göre zamanında ve eksiksiz olarak masa üstü servis takımlarını hazırlayabileceksiniz. Amaçlar Ø Yöntem ve tekniklere uygun olarak metal servis takımlarını hazırlayabileceksiniz. Ø Dikkatli ve servise uygun olarak tabakları hazırlayabileceksiniz. Ø Dikkatli ve servise uygun olarak bardakları hazırlayabileceksiniz. Ø Servise uygun olarak doğru menaj takımları ve şamdanları hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restaurantları, Donanım: Televizyon, DVD, tepe göz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb. Donanımları: (metal servis takımları, bulaşık makinesi, sünger, deterjan, kurulama bezi, tabak çeşitleri, bardak çeşitleri, menaj takımları, şamdanlar, bez, soslar, baharatlar)
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her 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 değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili öğrenci;

Turizme katılan insanlara en iyi hizmeti vermeyi amaçlayan işletmelerin göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri, bu konuda eğitilmiş, yetenekli elemanlara ve standartlara uygun malzemeye sahip olmaları ile mümkündür.

Turizm sektöründe garson ve barmenlik mesleğinin en önemli unsurlarından biri kullanılan araç-gerecin tanınmasıdır. İşte burada servis hizmetlerinde karşılaşacağınız her türlü metal, porselen ve cam servis takımlarını tanıyacak ve ayırt edebileceksiniz.

Modülün işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevre işletmelerle işbirliğini ön planda tutunuz. Bu çalışma sizi daha iyiye, güzele ve yeniye ulaştıracaktır. İşletmelerdeki uygulama ve beklentilerin neler olduğunu, öğrenerek faaliyetlerde verilecek olan araştırma ziyaretlerini sınıf ortamında paylaşınız. Elde ettiğiniz tecrübe ile çalıştığınız işletmelerin şartlarına göre hareket edebilme; öğrendiklerinizi iş hayatına uyarlayabilme becerisi kazanacaksınız.

Bu modül yiyecek-içecek servisi yapabilmemiz için sahip olmanız gereken malzeme bilgisi ve becerisini kazanmanız için hazırlanmıştır. Modül sonunda elde ettiğiniz yeterlilik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.





ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak metal servis takımlarını hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

1. METAL SERVİS TAKIMLARI

1.1. Metal Servis Takımları

Kalifiye bir personelin en önemli özelliklerinden biri de çalıştığı araç gereci iyi tanmasıdır. Bu öğrenme faaliyetinde iyi görünüşlü, lezzetli bir yemek ve içecek ile misafir arasındaki bağı kuran malzemeleri tanımaya çalışacağız.

Sözünü edeceğimiz aletlerin ne zaman ve nerede ortaya çıktığına dair açık bir bilgiye rastlayabilmek çok zordur. Söylenenler genellikle çift dişli et çatalının bunlar içinde en eskisi olduğudur. Bunun dışındakilerin tümü en azından on beşinci yüzyıl civarında bir tarihte İtalya'da ortaya çıkmış olmalıdır. Rönesans döneminin servis sanatına katkısı büyük olmuştur.

Servis takımlarının evrimi yakın dönemlere kadar devam etmiştir. Mesela bugün çok yaygın olarak kullanılan balık çatalı ve bıçağı, 1789 öncesine dayanan Fransız asillerinin aile takımlarında bulunmaz; çünkü o zamanlar böyle bir servis takımı mevcut değildi. Öte yandan, bu çeşitlilik biraz da işin fantezisi olarak kabul edilmeli. Değişik yiyecekler için farklı servis takımlarının kullanılması servise şüphesiz bir renk katmaktadır. Yapılan işe bir incelik eklenmektedir.

Ama buna rağmen, bazılarının, mesela salata servisi veya makarna servisi için kullanılan takımların bir kolaylık sağladığı da söylenebilir. Bütün bu servislerin çoğuna klasik bir üslubu benimsemiş bir restoranda rastlamanın gücünü de belirtmeden geçmeyelim. Buralarda uygulanan klasik servis stilinde bütün bu işler, yüzyıllardır maşa



tabir edilen bir yemek çatalı ve kaşığı ile yapılmaktadır. Buna karşılık daha sıcak ve ev atmosferini yansıtmak isteyen restoranlar bu tür takımları kullanmakta bir sakınca görmemektedir. Yemeklere gerçekten renk katan bu servis takımlarını kısaca tanıtalım.

1.1.1. Metal Servis Takım Çeşitleri

İşletmelerde genellikle kolay saklanabilmeleri, kolay tedarik edilebilmeleri ve günlük kullanım için uygun olmalarından dolayı metal takımlar tercih edilir. Takım sözcüğü servis hizmetlerinde, bir işin yapılmasında birlikte kullanılan paslanmaz araçları ifade eder.

ANA YEMEK TAKIMLARI

Ana (asıl) yemek olarak adlandırılan et sote; ızgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab; ızgara köfte vb gibi yemeklerin servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır. Misafirler tarafından kullanılan en büyük boy takımlardır (resim 1).



Resim 1

Yemek Çatalı Normal 4 taraklı çataldır (resim 2). 19-24 cm büyüklüğündedir. Sofra üstü çatal çeşitlerinin en büyük olanıdır. Her türlü ana yemek servisi için kullanılır. Menü çatalı olarak da adlandırılmaktadır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; etsiz sebze yemekleri ve sade yumurta çeşitleridir. Servis personeli tarafından servis maşası (büyük boy çatal ve kaşığın tek elle tutuş şekli) olarak yemek kaşığı ile birlikte kullanılmaktadır.



Resim 2

Yemek Bıçağı Normal yemek bıçağıdır (Resim3). Yaklaşık 21-22 cm büyüklüğündedir. Sıcak etlerin kesilmesinde ve diğer ana yemek çeşitlerinde kullanılır. Ağızları eti kolayca kesebilmesi için hafifçe keskin, testere biçimindedir. Sofra üstü bıçak çeşitlerinin en büyük olanıdır. Menü bıçağı olarak da adlandırılmaktadır. Yemek çatalı ile birlikte omlet çeşitlerinin, etli sebze yemeklerinin, jambon, salam, sosis çeşitleri, ızgara et ve tavuk, kuzu but, döner, haşlamalar, her türlü av etlerinin servisinde misafir tarafından kullanılan takımdır.



Resim3

Yemek Kaşığı Özellikle çorba servisinde kullanılan büyük boy kaşıktır (Resim4). Çorba kaşığı olarak da adlandırılır. 19-24 cm büyüklüğündedir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; çorbalar, nohut mercimek gibi sulu yemekler, kahvaltıda kornflex (hububathı kahvaltı yiyeceği) servisidir. Servis personeli tarafından kullanıldığı yerler ise; pürelerin servisi, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzelerin servisi, pilav çeşitlerinin servisi.



Resim 4

ANTRE TAKIMLARI

Antre (giriş) yemeği olarak yenilen soğuk mezeler, krepler vb.. yiyeceklerin servisinde kullanılan çatal ve bıçak ve kaşıktır (Resim5). Ordövr takımı olarak isimlendirilmektedir.



Resim 5

Antre Çatalı 17-19 cm büyüklüğünde ana yemek çatalının bir boy küçüğüdür (Resim 6) Bütün sıcak veya soğuk başlangıç yemeklerinde kullanılır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; ana yemekle beraber verilen salatalarda tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme (dumanda pişirme) balıklar da antre bıçağı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.



Resim 6

Antre Bıçağı 20-22 cm büyüklüğünde ana yemekten önce alınabilecek, bıçakla yenilebilen her türlü başlangıç

yemeklerinde kullanılır (Resim 7.)Ana yemek bıçağının bir boy küçük olanıdır. Kontinental (komple kahvaltı) servisinde tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme balıklar da antre çatalı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.



Resim 7

Antre Kaşığı İşletmeler tarafından pek tercih edilmemesine rağmen etsuyu, konsome komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılan yemek kaşığının bir boy küçük modelidir (Resim8). 18-22 cm boyutlarındadır.



Resim 8

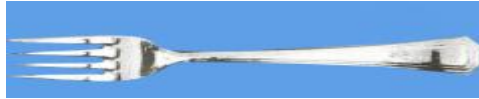
DESSERT TAKIMI (TATLI VE MEYVE TAKIMI)

Her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır(Resim 9).



Resim 9

Küçük Çatal: Antre çatalının biraz küçüğüdür. Dört taraklıdır. Sofrada en çok kullanılan çatal cinsidir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Kremalı pastalar hariç yiyeceğin özelliğine göre tüm tatlı ve kesilip soyulan elma, armut, karpuz vb. meyve servislerinde kullanılabilir (Resim 10).



Resim 10

Küçük Bıçak:Antre bıçağının küçüğüdür (Resim 11). Yaklaşık 17-19 cm büyüklüğündedir. Misafirin yemeği esnasında bıçağın gerekli olduğu her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan bıçak türüdür. Salata, tatlı, meyve ve ordövr servisinde de kullanılabilir.



Resim 11

Tatlı Kaşığı: Çorba kaşığının biraz küçüğüdür (Resim 12). Yaklaşık 17-18 cm'dir. Kaşığa gereksinim duyulan tatlı ve meyve servislerinde kullanılır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler: pudingler, kremler vb.dir.



Resim 12

Balık takımı

Her türlü balık çeşidinde ve yemeğinde kullanılan bıçak ve çatal modelidir.

Balık Çatalı: Üç taraklı, yaklaşık 18-19 cm büyüklüğünde bir çataldır (Resim 13). Antre çatalı ile aynı boydadır. Balığın derisi ve diğer kısımları ile kılçıklarını kolay ayıklayabilmek amacıyla orta oluk daha içeridedir. Bütün halde hazırlanan balıkların servisinde kullanılır.



Resim 13

Balık Bıçağı : Yaklaşık 19-20 cm büyüklüğünde, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde uç kısmı sivri bir bıçaktır. Balık çeşitlerinin ve yemeklerinin yenmesi sırasında kolay parçalanması ve temizlenmesi için yapılmıştır. Palet şekli balık filetoalarını (etini) ayıklamak sivri uç ise kılçıkları çıkarmak amacıyla kullanılır (Resim 14)



Resim 14

Tereyağı Bıçağı: Misafire servis edilen porsiyonluk tereyağının misafir tarafından kesilip sürülmesi için kullanılan bıçak modelidir. İki şekilde tereyağı bıçağı vardır. Biri palet şeklindedir, diğeri küçük bıçağın küçüğüdür. Şekil olarak havyar bıçağını da andırır. 16-17 cm büyüklüğündedir. İşletmeler tarafından dessert takımının bıçağı da tereyağı bıçağı olarak kullanılmaktadır (Resim 15).



Resim 15

Pasta Çatalı: Üç dişli ve sol tarafındaki dişi daha geniştir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Özellikle kremalı pastaların servisinde kullanılır. Tek dişin kalın olmasının nedeni çatal pastaya batırıldığı zaman pasta çataldan düşmemesi, daha iyi kavraması ve pasta dilimini bıçak kullanmadan porsiyonlamak içindir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; meyveli turtalar, rulo pastalar, çeşitli yaş pastalardır (Resim 16).



Resim 16

Dondurma Kaşığı: Tatlı kaşığı büyüklüğünde, ağız kısmı düz ve altı yassıdır.14-16 cm ebatlarında bir kaşıktır. Bulunmaması durumunda yerine tatlı kaşığı kullanılabilir (Resim 17).



Resim 17

İSTAKOZ ÇATALI VE PENSI

Istakoz (makaslı deniz dibinde yaşayan kabuklu deniz hayvanı) servisinde kullanılan takımlardır.

Istakoz Çatalı (kaşığı) : Istakoz gibi sert kabuklu deniz mahsullerinde içindeki etleri çıkarmak için kullanılan bir çataldır. İki küçük dişi vardır. Ters tarafı kaşığı andırdığından istakoz çatalı ve kaşığı olarak da adlandırılır (Resim 18).



Resim 18

Istakoz Pensi: Oldukça sert kabuğu bulunan ıstakozu parçalamak amacıyla kullanılan penseyi andıran bir özel masa üstü takımıdır. Ağız kısmı hafif yukarıya doğru kıvrık bir karga burnu şeklindedir (Resim 19).



Resim 19

HAVYAR TAKIMI

Havyar (balık yumurtası) servisinde kullanılan bıçak ve kaşıktır. (Metal servis takımı değildir.)

Havyar Bıçağı : İki çeşittir: Biri mala şeklinde diğeri ağız sapına eşit bir bıçaktır. Yaklaşık 17-18 cm büyüklüğündedir. Tereyağı bıçağına benzemekle beraber asıl olarak metal takımlar arasında yer almayan bir bıçaktır. Çünkü havyar metalli karartır, okside eder. Havyar takımı genellikle sedef boynuz gibi malzemelerden imal edilir (Resim 20) .



Resim 20

Havyar Kaşığı : Tatlı kaşığı büyüklüğünde kaşıktır. Tatlı kaşığı bu amaçla kullanılabilir. Ancak bahsedildiği gibi metal takımların havyar servisinde kullanılması uygun olmaz (Resim 21).



Resim 21

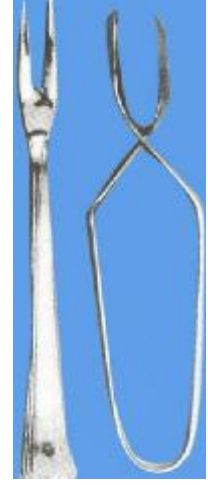
SALYANGOZ TAKIMI

Salyangozun (yumuşakçalar cinsinden kabuklu kara hayvanı) yenilmesi esnasında kullanılan amaca uygun özel pens ve çataldan oluşan takımdır.

Salyangoz çatalı : Antre çatalı 17-19 cm ebatlarında iki dişli salyangozun içindeki eti çıkarıp yemek için kullanılan bir çataldır. Diş kısımları oldukça sivridir (Resim 22) .

Salyangoz Pensi: Kabukları kırmak amacıyla kullanılan çatalı ile aynı ebatlarda bir penstir. Pens sıkıldığında ağzı açılır, bırakıldığında salyangozu kavrar. Çukur kısımları birbirine bakan iki kaşık görünümündedir (Resim 22).

Ø Bu takımların dışında salyangoz takımı içerisinde salyangoz tavası da yer alabilir. Salyangoz tavası, salyangozları içine koyularak sosunun dökülmemesini sağlayan oluklardan oluşan bir tavadır.



Resim 22

YENGEÇ VE KEREVIDES TAKIMI

Yengeç tuzlu suda, kerevides tatlı suda yaşayan kabuklu deniz hayvandır. Yengeç ve kerevides servisinde misafirler tarafından kullanılan özel masa üstü servis takımıdır. İki dişli salyangoz çatalına benzeyen sivri dişli bir çatal ve ortasında yengecin kısıklarını kırmak amacıyla delikli, ağız kısmı düz ve keskin, sırtı önde kavisli bir bıçaktan oluşur (Resim 23).



Resim 23

İstiridye Çatalı

İstiridye kabuklu bir deniz hayvanıdır. Üç taraklı ve yaklaşık 15 cm büyüklüğündedir. Dış dişleri normal çatalara göre daha bombelidir. İstiridyenin yenmesinde amaca uygun özel servis malzemesidir. Etleri sıyırmak için çatalın dış dişlerinden birinin kenarı daha keskindir (Resim 24).



Resim 24

KUŞKONMAZ PENSI VE KÜREĞİ

Kuşkonmaz parmak kalınlığında ve 10-12 cm uzunluğunda bir sebzedir. Oldukça kaygan bir yapısı vardır.

Kuşkonmaz Pensi: 13-15 cm uzunluğunda bir maşadır. Pensin uçları yarım silindir şeklinde olup çukur kısımları karşılıklı birbirine dönüktür. Kuşkonmazı kaydırmadan kavrayıp misafir tarafından yenmesi için kullanılır (Resim 25).



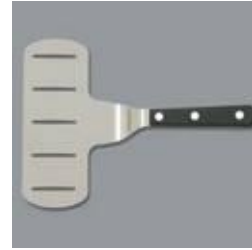
Resim 25

Kuşkonmaz Küreği: Genellikle personelin kullandığı bir malzemedir. Ağız kısmı dikdörtgen şeklinde ve üzerinde çukurluklar buluna kürektir.

Ø Kuşkonmaz servis paleti : Izgaralı mala biçimli palettir (Resim 26).



Kuşkonmaz



Resim 26

Buz Maşası: Yaklaşık 15-16 cm uzunluğunda ağız kısmı tırtırlı misafirlerin ve servis personelinin içki ve su servisinde buz koymak için kullandığı maşadır (Resim 27).



Resim 27

Şeker Maşası

13-15 cm uzunluğunda kesme şekeri tutmaya yarayan düz ağızlı bir maşadır. Çay, kahve servisinde misafir tarafından kullanılır. (Resim 28).



Resim 28

TRANCHE TAKIMI

Tranche; kısaca etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasıdır.

Tranche Çatalı : Tranche çalışmalarında kullanılan ana yemek çatalından daha büyük iki uzun ve sivri dişli bir çataldır. 24-25 cm büyüklüğündedir. Özellikle tranche işlemi sırasında etlerin kaymasını engellemek amacıyla kullanılır (Resim 29).



Resim 29

Tranche Bıçağı: Bütün haldeki etleri kesip parçalamakta kullanılır. Çatalı ile aynı boyutlardadır. Ancak diğer bıçak modellerine göre büyük ve dekoratif saplı bir bıçak modelidir. Uzun sırtı ince ve oldukça keskin bir bıçaktır (Resim 30).



Resim 30

Ø Tranche tahtası: Tranche yapılacak etlerin üzerine konduğu kenarları oluklu kesim tahtasıdır (Resim 31).



Resim 31

BALIK SERVİS TAKIMI

Balık servisinde servis personeli tarafından kullanılan takımlardır. Bütün olarak hazırlanan balıkların temizlenmesi file edilmesi (kılçıklarından ayrılması) ve servisinde kullanılan takımlardır.

Balık Servis Çatalı: Dört taraklı, mala biçimli çataldır.Yaklaşık 24-25 cm büyüklüğündedir. Şekil olarak balık çatalına benzer (Resim 32).



Resim 32

Balık Servis Bıçağı: Geniş ağızlı palet biçimli bir bıçaktır. Çatalı ile aynı boyda dır. Şekil olarak balık bıçağına benzer (Resim 33).



Resim 33

Ø Bunların dışında balık servisinde kullanılan diğer metal malzemelerin bazıları ise;

Balık Makası: Özellikle balıkların kuyruk, sırt ve karın bölgelerindeki yüzgeçleri kesmek için kullanılır. Bu iş için uygun boyutlarda ve keskin bir makastır. Paslanmaz çelik olanları tercih edilmelidir. Kullanım sonrası kaldırılmadan önce mutlaka yıkanıp kurulanması gerekir (Resim 34).



Resim 34

Balık Cımbızı: Balıkların ana kılçıkları kolay ayıklanırsa da kafa kısmına yakın kılçıklar genellikle etin içine batmış bir şekilde kalır ve yeme sırasında misafiri rahatsız eder. Bunların ayıklanması için bir tür cımbız yapılmıştır. Bununla bütün küçük kılçıklar servisten önce temizlenmelidir (Resim 35).



Resim 35

Balık Spatulası: Balık kızartması sırasında tavada pişen balığı önceden ısıtılmış tabaklara aktarmak için yapılmış, diğer spatulalara kıyasla biraz daha geniş ve üzerinde balık etinin dağılmaması için yuvarlak delikler bulunan özel bir spatuladır (Resim 36).



Resim 36

SERVIS TAKIMI

Yemek Servis Çatalı- Yemek Servis Kaşığı: Misafirlere yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan yaklaşık 23-24 cm büyüklüğünde çatal, kaşıktır. Servis personeli tarafından et, balık, tavuk yemeklerinin ve yanında servis edilen garnitürleri salon içerisinde misafir tabağına porsiyonlayarak servis etmek için kullanılır. Ana yemek takımından bir boy büyük takımlardır (Resim 37).



Resim 37

Sos Kaşığı: Diğer bir adı da Sos Kepeçesidir. Genellikle servis personeli tarafından sos servis etmede kullanılır. Boyu ortalama 17 cm olan ve yemeğin yanında verilen akıcı kıvamlı sosları servis etmekte kullanılır. Çukur kısmı biraz yayvanca olan küçük boy kepeçedir (Resim 38).



Resim 38

PASTA MAŞASI VE TURTA SPATÜLÜ

Pasta Masası : Pastayı bozmadan kavrayabilecek geniş ağızlı makas şeklinde bir maşadır. Boyları ortalama 21-23 cm arasında değişir. Pastaların tatlıların ve turtaların servisinde kullanılan aletlerdir (Resim 39).



Resim 39

Turta Spatülü : Pasta servis paleti olarak da adlandırılır. Mala biçimli bir palettir ve bazı modellerinde bir tarafı biraz keskindir. Dilimlenen pastaların servisinde kullanılır (Resim 40).



Resim 40

PEYNİR SERVİS TAKIMI

Peynir Bıçağı :

Palet biçiminde yaklaşık büyük bıçak boyunda, fakat ondan biraz daha geniş ağızlı ve kalınca saplı bir bıçaktır.

Bazı modeller de çatalı andıran iki diş vardır. Kalıp peynirleri kesip porsiyonlamak için kullanılır (Resim 41).



Resim 41

Peynir Servis Tahtası: Şeffaf plastik veya cam kapaklı yuvarlak bir tahtadır. Tahtanın kenarları camın oturacağı şekilde oyuktur. Kapağı yarım küre şeklindedir. Üzerinde peynir porsiyonlamak, kesmek için kullanılır (Resim 42).



Resim 42

Tavuk Makası: Piliç kesme makası olarak da adlandırılır. En çok aile sofralarında piliç kesmek için kullanılır. Servis personelinin bütün olarak hazırlanmış kanatlı hayvanların pişirildikten sonra misafirlerin önünde parçalanarak porsiyonlanmasında kullanılan özel bir makastır. 23-25 cm uzunluğunda yarım ay şeklinde ve ucu sivridir (Resim 43).



Resim 43

Ekmek Bıçağı: 25-30 cm uzunluğunda uzun ve ağızlı tırtırlı bütün haldeki ekmekleri kesmek için servis personeli tarafından kullanılan büyük bıçaktır (Resim 44).



Resim 44

Kahve Kaşığı: 13-14 cm ebatlarında neskafe ve filtre kahve servisinde kullanılan kaşıktır (Resim 45).



Resim 45

Çay Kaşığı: Normal çay kaşığı, yaklaşık 13-14 cm dir. Bunun dışında 8-10 cm ebatlarında cam çay bardakları içinde kullanılan çay kaşıkları mevcuttur. Çay servisinde kullanılır (Resim 46).



Resim 46

1.2. Metal Servis Takımlarını Temizleme Yöntemleri

Her gün yerine göre birçok kimse tarafından kullanılan ve kirlenen takımların temizlenmesi ve daima temiz tutulması gerekir. Bu iş, kullanılan servis takımlarının yıkanıp silinmesi ve kapalı yerlerde istif edilmesi ile mümkün olur.

Temizleme işlemine geçmeden önce; Takımların bulaşıkhaneye bir düzen içerisinde bırakılması; kullanılan kirlı takımların yemek artıklarından ayrılarak bir sepet veya kaptı toplanması gereklidir (resim 47-48).

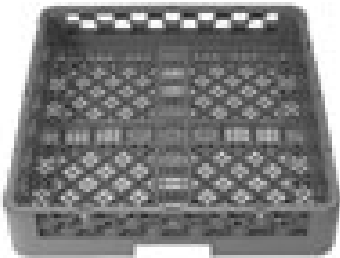
Karışık ve düzensiz olarak takımların bulaşıkhaneye bırakılması yemek artıklarıyla birliktelikte takımların da çöpe atılmasına neden olabilir. Ayrılıp toplanan takımlar çok kirlı ise deterjanlı sıcak suda artıkların tamamen ayrılması için bir süre bekletilmelidir. Yumurtalı bulaşıklarda deterjanlı su soğuk olmalıdır.



Resim 47

Kirlı takımlar sabunlu ve sıcak su ile yıkanır. Durulamanın sıcak su ile yapılmasında fayda vardır. Küçük işletmelerde bulaşık yıkama işlemi elle yapılır. Büyük otellerde ve bağımsız işletmelerde yıkama bulaşık makineleri ile yapılır. Bulaşık takımları önce bir tabaka halinde (yatık vaziyette) tel sepetlere konarak sıcak su ile duş yaptırılır, sonrada makineye verilir. Makine haznesindeki deterjanlı su ile bir iki defa takımlar üzerine basınçla fıskırtılır. Durulama bölümüne geldiği zaman sıcak su ile durulanır. Bulaşık makineleri çeşitli büyüklükte olup yarı veya tam otomatiktirler. Tam otomatik makinelerde sepeti makineye vermek yeterlidir.

(Bkz “**Bulaşıkların Yıkınması ve Çöp Atımı**” modülü)



Resim 48

METAL SERVİS TAKIMLARININ KURULANMASI

Elle veya bulaşık makinesi ile yıkanan takımların üzerindeki su damlacıkları kendi halinde kurumadan silinip kurulanmalıdır. Kendi halinde kurumaya bırakılan takımlar üzerinde su lekesi kalır. Takımları silmek için özel takım ve tabak silme bezleri kullanılır. Bardak bezleri ile takım bezleri kesinlikle birbirine karıştırılmamalıdır.

(Genellikle işletmelerde kumaş silme bezleri kullanılıyor olsa da kağıt havluların kullanılması hijyen açısından faydalıdır.)

TAKIMLAR SİLİNİRKEN:



Ø Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır (Resim 49).



Ø Silinecek takımlar sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur (Resim 50).



Ø Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır (Resim 51).



Ø Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım aynı elin işaret ve baş parmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır (Resim 52).



Ø Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalların ağzı yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır. Bu tutuş şekli çatal veya kaşıkların içinin iyi silinmesini, bıçağın sola bakması da el ya da bezin kesilmesini önler (Resim 53).

METAL SERVİS TAKIMLARININ DÜZENLİ OLARAK YERLEŞTİRİLMESİ

Misafir masalarının kuveri için hazırlanan takımlar servanların özel gözlerinde, çekmecelerinde veya özek takım kutularına istif edilerek saklanır(Resim 54). Servis sırasında gerektiğinde buradan alınarak kullanılır.



Silme sırasında ayrı kaplara veya tepsilere konan takımların her cinsi bir çekmece veya göze dizilir. Takımların istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlanır ve sapları öne gelecek şekilde dizilir. Çatal ve kaşıkların çukur kısımları sola bakacak şekilde dizilmelidir. Birinci sıra dolunca biraz geriden ve aynı şekilde ikinci ve sonraki sıralar dizilir. Bıçaklar üst üste sapları geride ve keskin tarafları sola bakacak şekilde dizilir. Yıkanan servis takımları silindikten sonra çıplak

elle mümkün olduğu kadar az dokunulmalıdır. Kaşık ve çatalların ağza girecek kısımları ile bıçakların ağız kısımlarına hiç dokunulmamalıdır. Aksi halde takımların bu kısımlarında parmak izleri kalır ve hijyen kurallarına uyulmamış olur.

Çatal ve kaşıkların ince boğumlarından, bıçakların ise saplarından tutulmalıdır.

Gümüş takımların yıkanması ve silinmesi paslanmaz çelik takımlar gibidir. Ancak gümüş takımları yıkarken, silerken veya istif ederken daha dikkatli davranılmalı ve fazla sürtünmeleri ve düşmeleri önlenmelidir. Zamanla paslanan (okside olan) takımlar şu şekilde temizlenir.

Mekanik Temizleme: Bu metodun esası, gümüş üzerindeki oksidin (pasın) sürtme yoluyla giderilmesidir. Paslı takımlar piyasada gümüş cilası olarak satılan maddeye batırılıp bez veya güderi ile sürtülerek parlatılır.

Bir başka yolda kalkerle parlatmadır. Gayet ince öğütülmüş kalker ispirto ile koyu bir bulamaç haline getirilir. Oksitli takımlar bu bulamaçla ovulur. Büyük otellerde gümüş temizlemek için mekanik usule çalışan gümüş parlatma makineleri kullanılır. Parlatılacak takımlar (özellikle kaplar) makineye konur üzeri sıcak sabunlu su ile doldurulur ve makine çalıştırılır. Gümüşlerin bulunduğu kısım döndükçe, makine içindeki küçük bilyeler sürtünme yolu ile gümüşlerin üzerindeki pası temizler.

Kimyasal Temizleme: Kimyasal metotla gümüş parlatmanın esası iyonlaşma yolu ile gümüş üzerindeki pasın ayrışması ve yardımcı metal üzerine birikmesidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları

Ø Metal servis takımlarını temin ediniz.

- Ø Malzemelerinizi planlayınız.
- Ø Dolaptan kullanacağınız malzemeleri ayırıp, seçiniz

Ø Metal servis takımlarını temizleyiniz.

- Ø Temizliğinizi kontrol ediniz.
- Ø Temizlik araç gereçlerinizi hazırlayınız.
- Ø Sessiz çalışınız.

Ø Metal servis takımlarının bakımını yapınız.

- Ø Hasarlı ve paslanmış takımları ayırınız.

Ø Metal servis takımlarını kurulumuz.

- Ø Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçiniz.
- Ø Özen göstererek leke bırakmadan siliniz.

Ø Metal servis takımlarını düzenli yerleştiriniz.

- Çeşitlerine göre ayırınız.
- Çeşitlerine ve kurallarına göre yerleştiriniz.
- Hijyene uyunuz.
- Sessiz çalışınız
- Son kontrollerinizi yapınız.

**DUYARSAM UNUTURUM,
OKURSAM BİLİRİM,
YAPARSAM ÖĞRENİRİM.**

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli sorular;

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

- 1) Etsiz taze fasulye yemeğinde kullanılması gerekli servis takımı hangisidir?
A) Balık çatalı
B) Antre çatalı
C) Büyük çatal
D) Istakoz çatalı
- 2) Aşağıdakilerden hangisi balık takımının boyutunu en doğru biçimde ifade eder?
A) Ordövr takımı boyutunda
B) Ana yemek takımı boyutunda
C) Istakoz çatalı boyutunda
D) Havyar takımı boyutunda
- 3) Alabalık servisi yapılacak bir yemekte servis personeli balığın kuyruk ve baş kısmını ayıklamak için hangi metal servis takımını seçmesi uygundur?
A) Balık servis bıçağı
B) Balık makası
C) Balık servis çatalı
D) Balık spatulası
- 4) Omlet servisi yapıldıktan sonra kirli takımlar yıkanmadan önce ne yapılmalıdır?
A) Sıcak suda bekletilmelidir.
B) Soğuk suda bekletilmelidir
C) Direk yıkanmalıdır.
D) Önce bez ile silinmelidir.
- 5) Takımların silinmesinde aşağıdakilerden hangisi yanlış bir davranıştır?
A) Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır.
B) Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım aynı elin işaret ve baş parmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır.
C) Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalların ağız yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır.
D) Takım silme bezi sağ el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.

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.

Masa üstü takımlarını seçip, bunların temizliğini yaparak yerlerine yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Yıkama ve silme işlemi için grup ve çeşitlerine göre masa üstü servis takımlarını seçebildiniz mi?		
Masa üstü servis takımlarını silme ve temizleme ortamını hazırlayıp temizleme işlemi yaptınız mı?		
Gruplarına ve kullanılış amaçlarına göre usulüne uygun temiz takımları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Temizleme, silme, yerleştirme de seri, hızlı ve pratik çalıştınız mı?		
Çalışırken yaptığınız işe dikkat edip, Düşme ve kazalara yol açmadan çalıştınız mı?		
Uygulama süresince yapılan temizleme, silme, yerleştirme çalışmalarında sessiz çalıştınız mı?		
Bütün işi zamana uygun kullandınız mı?		
Kişisel temizliğe ve servis kıyafetine uydunuz mu?		
Uygulama süresince tavır-davranışı kurallarına uydunuz mu?		

Değerlendirme sonunda yeterli düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-1’i” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “EVET” ise “Öğrenme Faaliyeti-2” ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında servise uygun olarak tabakları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak Öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. TABAKLARI HAZIRLAMAK

2.1. Tabaklar

İyi bir yemeğin değeri içinde servis edilen tabak ile ortaya çıkar. Yemek servisinde kullanılan tabaklar, servis edilecek yemeğin cinsine göre değişik boylarda ve şekillerde olurlar. Yurdumuzda plastik, metal, seramik ve porselen tabaklar üretilmektedir. Plastik, metal ve seramik yemek tabakları, kaliteli bir servis için elverişli değildir. Plastik çabuk çizilir ve mikrop tutar. Metal tabaklar hem pahalı hem de çabuk çizilir. Ayrıca parmak izlerini de çok gösterir. Metal tabakları uzun süre sıcak tutmak mümkün değildir. Seramik tabaklar çabuk kırılır ve hantal olur. Bu sebeplerden dolayı servise en elverişli tabaklar porselen tabaklardır. Tabaklar işletmenin cinsine ve kalitesine uygun olmalıdır. Kabartma desenler ve fazla desenli modeller kullanışlı değildir. Mümkün olduğunca sade ve beyaz rengin hakim olduğu modeller tercih edilmelidir.



2.1.1. Tabak Çeşitleri

Tabakları şekillerine göre düz tabaklar, çukur tabaklar, kaseler ve fincanlar , yuvarlak ve oval tabaklar - kaplar olarak sınıflandırabiliriz.

DÜZ TABAKLAR

Bu bölümdeki tabakları büyükten küçüğe doğru bir sıra ile göreceğiz.



Servis Tabacağı

Kuver kısaca; Yemek takımlarını yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirmesidir. Salonun dekoruna uygun genel görüntü için masanın üzerine önceden konan dekoratif fonksiyonu da olan tabaktır. İçerisinde herhangi bir yemeğin servis edilmemesi gereken bir tabaktır. Kuver diğer bir adıyla, Gösteri tabağı: Masadaki kuverin daha görkemli olmasını sağlayarak servis edilecek yiyeceklerin servisleri arasında misafirin önündeki



Resim 56

kuverin ortasının boş kalmamasını da sağlamaktır. Genellikle porselenden tercih edilir. Ancak mermerden, gümüşten, altın ve yıldızlı metallere yapılan modelleri de vardır. 30 cm çapındadır. Masa üzerine konulan en büyük düz tabak modelidir (Resim 56).

Ana Yemek Tabacağı

Et sote, ızgara piliç, kuzu pizola, döner kebab, ızgara köfte, vb.. yiyeceklerin servisinde kullanılır. Mutfakta hazırlanan sıcak yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan 24-25 cm çapın da düz tabaktır.(Resim 57).



Resim 57

Ordövr Tabacağı

Karışık ordövr, zeytin yağlı enginar, imam bayıldı, karışık peynir çeşitleri, Arnavut ciğeri, sigara böreği vb..... yiyeceklerin servisinde kullanılan tabaklardır. Antre tabağı soğuk/sıcak başlangıç tabağı olarak da adlandırılır. Çapı 21-23 cm dir. Mutfakta sıcak/soğuk hazırlanan yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir (Resim 58).



Resim 58

Dessert Tabacağı

Tatlı tabağı, yemek tabağından küçük düz tabaklardır. Salata tabağı veya tatlı tabağı olarak da kullanılır. Çapı 18-19 cm dir. Salata sevisinde de kullanılacaksa 20-21 cm lik modeller tercih edilmelidir. Pastanede hazırlanan tatlı veya meyvelerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir (Resim 59).



Resim 59

Ekmek Tabacağı

16-17 cm çapın da olup serviste kullanılan en küçük düz tabaktır. Servis tabağı gibi kuvere önceden yerleştirilir. Ekmek ve tereyağı servisi sırasında misafirlerin tereyağı kaplarından tereyağlarını alarak ekmeklerine rahatça sürebilmeleri için kullanılır. (Resim 60).



Resim 60

ÇUKUR TABAKLAR



Genellikle derinlikleri 3 cm olan tabaklardır.

Çorba Tabağı

20-24 cm çapında çukur tabaktır. Çorbaların servisinde kullanılan bir modeldir. Diğer bir ismi de çukur tabaktır. Çorbalar bu tabak dışında kasede de servis edilebilir (Resim 61).



Resim 61

Yemek Tabağı

19-20 cm çapında bir tabaktır. Sulu yemeklerin servisinde kullanılır. Genellikle lüks işletmelerde kullanılmamaktadır. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye gibi soslu yemekler bu tabakta servis edilir (Resim 62).



Resim 62

Spagetti Tabağı

Spagetti (İtalyan spesiyal makarna türü) servisinde kullanılan düz bir model olup, ordövr tabağı büyüklüğünde bir tabaktır. İşletmelerde bu modelinin bulunmaması durumunda ordövr tabağı bu amaçla kullanılmaktadır (Resim 63).



Resim 63

KASELER VE FİNCANLAR

Bu bölümde anlatılan tüm kaseler ve fincanlar servis sırasında altlarına uygun büyüklükte altlık konularak misafire servis yapılır. Altlıkların düz tabaklardan ayrılan özelliği üzerine konulan kase veya fincanın kaymaması için bir kase veya fincanın altı çapında çıkıntının bulunmasıdır. Porselen ve cam dan imal edilen modeller kullanımda tercih edilmektedir.



Komposto Kasesi

Gövdesi yukarı doğru genişleyen kulpsuz kasedir. Gövdesi lale şeklinde olan modelleri de vardır. Genel olarak içlerine 20 cl sıvı alacak şekildedir. Tüm kompostoların servisinde altlığı ile birlikte kullanılan servis kasesidir (Resim 64).



Resim 64

Konsome Kasesi

Konsome, Fransız mutfağının çorba türünde berrak et suyundan hazırlanan bir yemek çeşididir. Çift kulplu olan bu kaseden çorba kaşıkla içilebileceği gibi kulplardan tutularak kaşık kullanmadan da içilebilir. Konsome kasesine ilaveten servis esnasında tüm kaselerde olduğu gibi altlık kullanılır. İçerisine 25 cl sıvı alabilme özelliği vardır. Komposto kasesinden ayrılan en önemli özelliği kulplarının olmasıdır (Resim 65).



Resim 65

Konsome Fincanı

Konsome kasesinden daha küçük ve tek kulplu bir fincandır. Yaklaşık 20 cl sıvı alır. Genellikle daha kıymetli konsomelerin servisinde kullanılır. Fincana uygun altlığı ile birlikte kullanılır (Resim 66).



Resim 66

Kaplumbağa Çorbası Fincanı

Ağız kısmı gövdesinden biraz daha dar ve tek kulplu özel bir çorba fincanıdır. Genellikle üzerinde kaplumbağa resmi bulunur. Yine fincanına uygun motiflerle düzenlenmiş altlığı ile birlikte kullanılır.

Çay ve Kahve Fincanı

Kahve, neskafe, filtre kahve ve çay servisinde kullanılan tek kulplu fincan çeşididir. 15 cm çapında altlığı ile birlikte kullanılır. Ülkemizde çay klasik cam bardağında servis edilir. Ancak uluslararası servis şekillerinde fincanda servis edilmektedir. İçerisine 12-20 cl sıvı alabilir (Resim 67).



Resim 67

Cappicino Fincanı

Cappicino, Ekspresso, süt ve süt köpüğünden oluşan bir kahve türüdür. Yapımında süt köpüğü yerine krema da kullanılmaktadır. Bu kahve türünün servisinde kullanılan fincan normal çay kahve fincanından biraz daha hacim olarak fazla sıvı alan modellerdir. İşletmelerde bu fincan yerine normal kahve fincanı da kullanılmaktadır. İçerisine konan sıvı $\frac{3}{4}$ oranında doldurulur. Üzerine süt köpüğü veya krema ile tamamlanır



Resim 68

(Resim68).

Ekspresso Fincanı

Ekspresso, İtalyanlara ait bir tür sert filtre kahvedir. Özel makinesinde hazırlanır. Makine dan fincanına filtre edilen kahve misafire servis edilir. Türk kahvesi fincanını andırmasına rağmen Türk kahvesi fincanından daha ince, silindirik, kısa ve hacim olarak daha fazla sıvı alan (7-10 cl) bir fincandır. Altlığı ile birlikte servis edilir (Resim 69).



Resim 69

Türk Kahvesi Fincanı

Türk kahvesinin kendisine ve özelliğine has bir fincandır. Türk kahvesi pişirilerek servis edilen özel bir kahve olması nedeniyle fincanı diğer fincan modellerinden farklıdır. Kendi fincan altlığı ile birlikte serviste kullanılır. Kısa boyda ve tek saplı bir fincandır. En küçük fincan modelidir (Resim 70).



Resim 70

Potlar

Servis alanlarında çay kahve veya sıcak su servisinde kullanılan porselen malzemelerdir. Demlik olarak da anılan potların alüminyum ve paslanmaz çelik modelleride vardır.



Resim 71

Filtre kahve ve sıcak su servisinde büyük hacimli, geniş gövdeli, yüksek potlar kullanılırken, çay servisi için demlik olarak daha oval ve alçak potlar kullanılır. Kişi sayısına göre büyük, orta ve küçük boylarda olabilir. Kapaklı ve kulplu servis malzemeleridir (Resim 71-72).



Resim 72

Bu potlara ilaveten en ufak boyda genellikle kapaksız olarak dizayn edilmiş potlar süt servisinde kullanılır. Kahve yanında süt almak isteyen misafirlere servis için kullanılan porselen malzemelerdir (Resim 73).



Resim 73

SÜRAHİLER VE KARAFLAR

Su, meyve suyu gibi içeceklerin servisinde kullanılan servis malzemeleridir. Cam, metal, plastik gibi birçok malzemeden yapılmış modelleri mevcuttur. İşletmenin sınıfına servis alanının dekorasyon özelliklerine ve atmosferine göre değişik model ve yapıda olabilir. Kapaklı ve kapaksız modelleri mevcuttur. Kullanılış amacına göre su sürahisı, ayran sürahisı vb.. gibi isimlendirilirler. (Resim 74-75-76-77).



Resim 74



Resim 75



Resim 76



Resim 77



Resim 78

Sürahilere şekil olarak benzeyen ancak gövdesi daha oval ve boğaz kısmı biraz daha dar olan servis malzemelerine KARAF (karafi) adı verilir. Karafaların ufak modelleri ülkemizde rakı servisinde; (Resim 78). büyük modelleri ise genel olarak yiyecek içecek servisinde özellikle kırmızı şarap içinde oluşan tortuyu süzerek servis etmek (dekante) için kullanılır. (Resim 79). Karafalar içerisindeki içeceğin görünmesi için cam dan yapılan malzemelerdir. (Resim 80-81).



Resim 79



Resim 80-81

SERVİS KAPLARI



Mutfakta hazırlanan yemeklerin tabaklara porsiyonlanmadan bütün halde salona getirilmesinde ve misafirin gözü önünde hazırlanmasında kullanılan kaplardır.

Çorba Servis Kasesi



Resim 82b

Çorbanın servis personeli tarafından salonda servis edilmesi için kullanılan geniş hacimli, oval, kapaklı, porselen, kulplu servis araçlarıdır. Çorba tevzi kabı veya Truen olarak da adlandırılır. Kapağın bir kenarı, kepçe kabın içine konulduğunda kapağın kapanması için girintilidir. İki kulplu veya kulpsuz modelleri vardır (Resim 82a-b).



Resim 82a

Kayık Tabaklar



Resim 83a

Elips şeklinde tabaklardır. Yemek servisinde en fazla kullanılan tabak modelidir. Yemeklerin servis personeli tarafından salona bütün olarak getirilip misafir yanında porsiyonlayarak servis edilmesinde; büfe servisi yapılan salonlarda yemekleri büfeye yerleştirmekte ve bazı meze çeşitlerini masaya servis etmekte kullanılan servis tabaklarıdır.



Resim 83b

İhtiyaca göre değişik boy ve şekilleri de vardır. Genellikle porselen olanlar tercih edilmekle beraber paslanmaz çelik, seramik gibi malzemelerden de imal edilmiş modelleri mevcuttur. Yemek tevzi fayansları olarak da adlandırılmaktadır (Resim 83a-b).

Balık Servis Tabacağı



Resim 84

Kayık tabaklara göre daha dar ve daha uzun metal veya porselen kaplardır. Sivri taraflarında balık kuyruğu ve baş motifi bulunan modelleride mevcuttur (Resim 84). Bütün olarak hazırlanan ızgara veya tava balıkların servisinde kullanılırlar (Resim 85a-b).



Resim 85a



Resim 85b

Sosluklar



Resim 86

Çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etmek için kullanılan kaplardır. Porselen tercih edilmekle beraber metal modelleri de vardır. Bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akması için kanallıdır. (Resim 86). Kendinden altlıklı çeşitleri de kullanılmaktadır. Kendinden altlığı yok ise mutlaka kullanım esnasında damlamayı önlemek için altlık ile servis edilmesi gereklidir. Sosun özelliğine ve misafir sayısına göre değişik ebatlarda sosluklar kullanılmaktadır (Resim 87-88).



Resim 87



Resim 88

Servis Tepsileri

Çeşitli boy ve ebatlarda oval veya dikdörtgen servis malzemeleridir. Kulplu ve kulpsuz modelleri vardır. Kenarı özelliğine göre dekore edilmiştir. Soğuk etler, salam, ıstakoz vb.. yiyeceklerin teşhir ve servisinde kullanılan kapaksız tepsilerdir (Resim 89a-b).

Bu tepsiler dışında tabak ve bardak taşımak amacıyla kullanılan dikdörtgen ve yuvarlak tepsilerde mevcuttur. Dikdörtgen modeller, tabak yuvarlak modeller bardak taşımada kullanılır (Resim 90).



Resim 89a



Resim 89b



Resim 90

TABAK YIKAMA YÖNTEMLERİ

Kirli tabaklar da çatal bıçak takımları gibi elle küvette veya bulaşık makinelerinde yıkanır. Yıkama işlemine geçmeden önce kirli tabakların içindeki artıklar iyice sıyrılmalıdır. Ayrıca kesinlikle unutulmaması gereken bir diğer nokta da tabaklar bardaklar veya takımların bir arada yıkanmaması gerektiğidir.

Elde

Elle yıkama için bulaşık lavobasında sıcak sabunlu su hazırlanır. Önce basınçlı su ile içlerindeki atık ve yağın akıtılmasında fayda vardır. Sünger veya fırça yardımıyla iç ve dış kısımları ovularak yıkanır (Resim 91). Tabaklar yıkanırken içleri kadar dış kısımlarının da ovularak yıkanmasına özen gösterilmelidir. Yıkanan tabaklar durulandıktan sonra bir müddet yatık vaziyette bekletilir. Suları süzildükten sonra silinir ve dolaplara yerleştirilir. Yıkama suyunun çok çabuk kirlenmemesi için tabaklar kirlilik derecelerine göre ayrılmalıdır.

Makinede

Tabak yıkamada kullanılan bulaşık makineleri çeşitli büyüklükte olup yarı ve tam otomatik modelleri mevcuttur. Bulaşık makinesiyle yıkamada öncelikle makinenin deterjan, parlaticı gibi kimyasalları tamamlanır. Tabaklar makineye verilmek üzere özel tabak yıkama sepetlerine eğik olarak dizilirler (Resim 92a-b-c). Yıkamak üzere makineye verilmeden önce sıcak su ile duş yaptırılarak yağ ve yemek artıkları kısmen temizlenir (Resim 93).



Resim 91



Resim 92a



Resim 92b



Resim 92c



Büyük Bulaşık makinelerinde kayan bir bant mevcuttur. Tabakların konduğu sepetler makine içine konur. Yıkandıktan sonra makineden çıktıkları zaman suları da süzülmiştir hemen kurulanıp yerlerine kaldırılabilir.



Ufak bantsız yarı otomatik makinelerde yıkama sepete tabakların yine yatık yerleştirilmesi ve kapağının kapatılarak yıkamanın başlatılması ile yapılır. Yıkama işlemi bitince kapağı açılıp bir müddet sularının süzülmesi beklenmelidir.

(Bkz “Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı “ modülü)

Tabakların Silinmesi

Tabaklar yıkandıktan sonra mutlaka silinmeli ve ondan sonra istif edilmelidir. İçinde su damlacıkları bulunan tabaklar dolap veya reşolara yerleştirilince orada kendi kendilerine kururlar, bu şekilde kuruyan tabaklarda su lekeleri kalır. Bu lekeleri sonradan çıkartmak zordur. Tabakları tekrar ıslatıp silmek gerekir. **Tabak silme işlemi şöyle yapılır.**

Ø Tabak silme bezi, bir ucu aşağıya sarkacak şekilde çaprazlamasına sol el üzerine açılır (Resim 93).



Resim 93

Ø Sağ elle bir tabak alınıp sol el üzerine konur (Resim 94).



Resim 94

Ø Sol el baş parmak ile üstten, diğer parmaklarla da tabağın altından tutulur (Resim 95).



Resim 95

- Ø Bezin sarkan ucu sağ ele alınır, tabağın üzerine konur ve saat yönünün tersine daireler çizilerek tabağın içi silinir (Resim 96).



- Ø Tabak her iki elin içinde döndürülerek kenarları silinir (Resim 97).



- Ø Bezin sağ eldeki ucu ile tabağın altı, yine saat yönünün tersine daireler çizilerek silinir ve silme işlemi tamamlanır (Resim 98).
- Ø Silinmiş tabak sol elle sol tarafa bırakılır.



Tabakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi

Tabaklar en çok yerleştirme ve temizlenmesi sırasında kırılır. Tabakların kenarları küçük bir dikkatsizlikte kırılır ve kullanılmaz hale gelir.

Bunu önlemek için:

- Tabaklar yerleştirme sırasında gerektiğinden fazla üst üste yığılmamalıdır.
- Değişik büyüklükte tabaklar karışık olarak üst üste konulmamalıdır. (Resim 99).
- İçerisinde yemek artıkları ve çatal bıçak bulunan bir tabağın üzerine başka bir tabak konulmamalıdır.



- d. Tabak kenarları, fincan ve benzeri kapların sapları tepsi kenarından taşmamalıdır, fazlası üst üste konmamalıdır. (Resim 100).
- e. Çorba kasesi, fincan, çaydanlık gibi kaplardan, iki veya üç tanesi üst üste konmalı, daha fazlası üst üste konmamalıdır



Bunların dışında tabakları daha uzun süre kullanabilmek için tabak dolaplarına dizerken yüksek sütunlar yapılmamalı, aynı cins tabaklar üst üste konulmalıdır. Tabaklar reşo veya raflara dizilirken her cins tabaktan bir sütunun öne gelmesine dikkat edilmelidir. Böylece ilk sırada her cins tabak bulunur. Arka sıradan tabak almanın meydana getireceği kazalar önlenmiş olur.

Tabaklar bütün dolap, raf ve reşolara aynı sistemle dizilmelidir. Bir dolapta büyük tabaklar solda, diğerleri de boylarına göre sağa doğru küçülerek dizilmişse, diğerleri de aynı şekilde dizilmelidir (Resim 101a-b).



Resim 101a

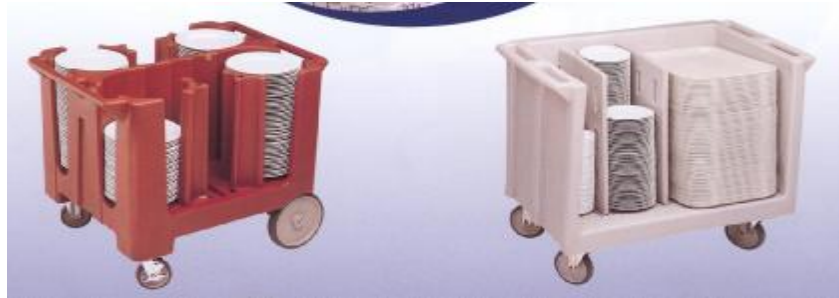


Resim 101b

Tabakların birbirleriyle veya başka malzemelerle sürtünmeleri, üzerlerindeki sır tabakasının çizilmesine ve parlaklıklarının kaybolmasına sebep olur. Sır tabakası çizilen tabaklar kötü bir görünüm alırlar ve sağlığa da zararlı olurlar. Bu yüzden tabaklarla kaseler, bardaklar ve gümüş kaplar arasına peçete konulmalıdır

Tabak kırılmalarının bir başka sebebi de yüksek sıcaklıktır. Özel tabaklar dışındaki tabaklar yüksek sıcaklığa fazla dayanmazlar. Bu sebeple fırına, ocak üzerine konmamalıdır, ısıtılmaları gerekiyorsa sadece tabak reşoları ısıtılmalıdır.

Çorba ve yemek tabakları sıcak bulunmaları için reşolara salata, tatlı, meyve tabakları da normal dolaplara dizilmelidir (Resim 102)



Resim102

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları

Öneriler

Ø Servis için uygun tabak çeşitlerini seçerek temin ediniz.

Ø Tabakları yıkayınız.

Ø Tabakları siliniz.

Ø Tabakları yerleştiriniz.

- Tabakların içindeki artıkları temizleyiniz.
- Boyutlarına göre ayırınız.
- Temizlik araç gereçlerinizi hazırlayınız.
- Sessiz çalışınız.
- Hijyene uyunuz.
- Dikkatli olunuz..
- Temizliğinizi kontrol ediniz

- Hasarlı tabakları ayırınız.
- Hav bırakmayan uygun kurulama bezi kullanınız.
- Özen göstererek leke bırakmamaya çalışınız.
- Seri olunuz.

- Çeşitlerine göre ayırınız.
- Çeşitlerine ve kurallarına göre yerleştiriniz.
- Hijyene uyunuz.
- Dikkatli olup güvenli çalışınız.
- Sessiz çalışınız.
- Son kontrollerinizi yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Show plate olarak kullanılan içerisinde genellikle yemek servisi yapılmayan tabak modeli hangisidir?
A) Ana yemek tabağı
B) Ordövr tabağı
C) Servis tabağı
D) Ekmek tabağı
2. Kuzu haşlama gibi sulu yemeklerin servisinde kullanılan tabak hangisidir?
A) Yemek tabağı
B) Spagetti tabağı
C) Çorba tabağı
D) Ordövr tabağı
3. Konsome kasesi ile komposto kasesi birbirine benzemesine rağmen ayırt edilen özelliği hangisidir?
A) İçerisine 25 cl sıvı alabilme özelliğidir.
B) Kulplarının olmasıdır.
C) Altlık kullanılmasıdır.
D) Servisinde beraber kaşık kullanılmasıdır.
4. Ufak boyda genellikle kapaksız olarak dizayn edilmiş potlar hangi amaçla kullanılır?
A) Süt servisinde
B) Kahve servisinde
C) Çay servisinde
D) Sıcak su servisinde
5. Tabakların düzenli olarak yerleştirilmesinde hangi davranış doğrudur?
A) Tabaklar yerleştirme sırasında gerektiğinden fazla üst üste yığılmamalıdır.
B) Değişik büyüklükte tabaklar karışık olarak üst üste konulmamalıdır.
C) İçinde yemek artıkları ve çatal bıçak bulunan bir tabağın üzerine başka bir tabak konulmamalıdır.
D) Tabak kenarları, fincan ve benzeri kapların sapları tepsi kenarından taşmamalıdır; fazlası üst üste konmamalıdır.

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.

Tabakları ayırarak temizliğini yapıp yerlerine kuralına uygun yerleştiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Yıkama ve silme işlemi için grup ve çeşitlerine göre tabakları ayırdınız mı?		
Tabakları ayırma işleminden sonra bu tabakların temizleme kurallarına uygun ortamı hazırlayarak temizleme işlemi yaptınız mı?		
Gruplarına ve kullanış amaçlarına göre usulüne uygun temiz tabakları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Elle tutma, hijyene uygun davranma kurallarına uydunuz mu?		
Temizleme, silme, yerleştirmede hareketlerin hızlı, seri ve pratik oldu mu?		
Düşme, kırılma ve kazaları yol açmadan güvenli çalıştınız mı?		
Temizleme, silme, yerleştirmede sessiz çalıştınız mı?		
Bütün işi yaparken zamanı verimli kullandınız mı?		
Kişisel temizliğe ve servis kıyafetine uydunuz mu?		
Uygulama süresince tavır-davranış kurallarına uydunuz mu?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-2’yi” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “EVET” ise “Öğrenme Faaliyeti-3” e geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında dikkatli ve servise uygun olarak bardakları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. BARDAKLARI HAZIRLAMAK

3.1. Bardaklar



Bardaklar sıvıların görünüşünü ve içimini bir kat daha güzelleştiren servis araçlarıdır.

Değişik materyallerden üretilmiş bardaklar da olmasına rağmen saydamlığı ile içeceğin rengini tam göstermesi, ince olduğundan ısınıp değişirmemesi, kibarlığı ve hoş görünüşü ile göze hitap etmesi, kolay çizilip bozulmadığından sağlıklı, hijyenik olması ve miktar olarak eksilmesi durumunda çabuk temin edilebilmesinden dolayı işletmeler tarafından cam olanları tercih edilir.

Cam bardaklar akıntı ve boya maddelerinin ilavesi ile 1450 derece özel fırınlarda KUVARS kumunun eritilmesi ile elde edilir. Elde edilen eriğe; cam borusuna üfleme veya makinelerde şekil verilir. Gravürlerle işlenerek flor eriğine batırılarak parlak hale getirilir. Bardağın değeri; tiz sesinden, çeper kalınlığından, renginden içindeki hava kabarcıklarından ve ışığı kırma kabiliyetinden anlaşılabilir. Camın tabii rengi koyulaştıkça ve kabacıkları arttıkça kalitesi düşer.

3.1.1. Kuvarda Bulunan Bardakların Genel Özellikleri

Cam inceliği, saydamlığı ve kibarlığı sebebiyle her zaman tercih edilmiştir.

İmalatçıların sürekli yeni yeni model ve dizaynlar üretmelerine rağmen bardakları ayaklı (balon) ve ayaksız (silindir) bardaklar olarak iki ana grupta toplayabiliriz.

Kuver de kullanılan cam bardaklar da misafirin; içinde servis edilecek içeceğin tadını , kokusunu ve sıcaklığını hissedebileceği modelde olmasına ; büyüklük olarak içeceğin servis porsiyonuna uygunluğuna, rengini natürel olarak gösterecek saydamlığa sahip olmasına dikkat edilmelidir.

a) Su Bardağı



Resim 104

Ayaklı balon bardaklar veya düz ayaksız bardaklardır (Resim 103). İçlerine 250-365 cl sıvı alabilecek hacimedir. İçindeki suyun kolayca içilebileceği gövde yapısına sahiptir. Ayaksız modellerde gövde ile ağız genişliği eşittir. (Resim 104).



Resim 103

b) Kırmızı Şarap Bardağı

Ayaklı balon bardaklardır. Su bardağının bir küçük boyudur. Ağız kısmı gövdeye göre daralır. Servisi yapılan şarabın kokusunu toplayıp misafirin hissetmesi için hacmi porsiyon olarak servis edilen kırmızı şarabın ısıısını değiştirmeyecek şekilde olup 150-250 cl sıvı alabilecek hacimedir. Servis edilen şarabın rengini aynen yansıtabilecek saydamlıkta olmalıdır (Resim 105) .



Resim 105

c) Beyaz Şarap Bardağı

Kırmızı şarap bardağının bir boy küçüğüdür. İçerisine 120-150 cl sıvı alabilir. Beyaz ve roze (pembe) şarapların servisinde kullanılır. Kırmızı şarap bardağında olduğu gibi hacmi porsiyon olarak servis edilen şarabın ısıısını değiştirmeyecek şekilde ve şarabın rengini aynen yansıtabilecek saydamlıkta olmalıdır (Resim 106) .



Resim 106

d) Köpüklü Şarap Bardağı

Ayaklı, geniş ağızlı veya kase biçimli ya da Flüt; ince, uzun ve ayaklı şeklinde bardaklardır. Köpüklü şarap ve şampanya servisinde kullanılır. Köpüklü şarap veya şampanyanın köpürmesinden dolayı prensip olarak uzun gövdeli bardaklar tercih edilir. Modellere göre hacmi değişmesine ve şampanya veya köpüklü şarabın soğuk içilmesi gerekmesine rağmen hacim olarak 180-250 cl sıvı alabilecek kapasitededir (Resim 107) .

Konik Şampanya Bardağı: Üçgen şampanya bardağı denilen modeller kısa bir ayak üzerine oturtulmuş ince uzun bir koni şeklindedir

Şampanya Flüt: Bir ayak üzerine ince, uzun ve ortası hafifçe dar bir silindir şeklinde olan bardaklardır (Resim 108).

Şampanya Cup: Gövdesi kase şeklinde geniş ağızlı ve fazla yüksek olmayan bardaklardır (Resim 109).



Resim 108



Resim 107 - 109

e) Meyve Suyu Bardağı

Taze meyve suyu veya konsantre meyve suyu servisinde kullanılan ayaksız bardaklardır. İşletmenin özelliğine ve servis edilecek içeceğin özelliğine göre değişik hacim ve modellerde imal edilmiştir. İşletmeler tarafından diğer bardak modellerinde olduğu gibi içindeki sıvıyı tam olarak gösterdiğinden dolayı cam olan modelleri tercih edilir (Resim 110).



Resim 110

3.1.2. Bardak Yıkama Yöntemleri

Yeni alınmış bardaklarla uzun süre rafta beklemiş bardakları önce soğuk suyla, gerekirse ondan sonra sıcak suyla yıkamak gerekir. Tozlu bardakları doğrudan doğruya sıcak suyla yıkamak, donuklaşmalarına sebep olur.



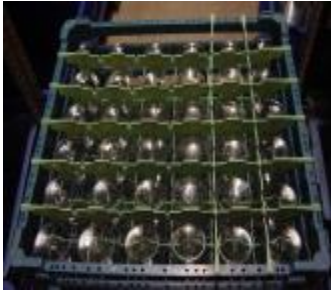
a) Elde Yıkama

Serviste kirlenen bardaklar sodalı veya yeteri kadar deterjan karıştırılmış suyla yıkanır. Yıkama elle yapılacaksa içindeki içki artıkları boşaltılır. Kirli bardaklar sünger veya fırça ile güzelce ovulur. Bardak kenarlarındaki ruj yağ lekelerinin iyice temizlenmesine dikkat edilmelidir. İlk yıkamadan sonra bardak temiz ılık suya batırılarak durulanır.

Yıkanan bardaklar sularının süzülmesi için tezgahın uygun bir yerine tepsiler üzerine kapalı olarak dizilir. Ağızlarının kırılmaması için tepsilerin üzerine örtü veya ince bir sünger koymak son derece faydalıdır.

Bardak yıkamak için hazırlanan suyun çabuk kirlenerek kullanılmaz hale gelmesini önlemek için dondurma, süt, sütlü içecekler, yumurtalı içeceklerin bardakları ayrılmalıdır. Bunlar diğer bardaklardan sonra yıkanmalı veya ayrı su kullanılmalıdır.

b) Makinede Yıkama



Makine ile yıkamada bu kurallara uyulmalı; yağlı, sütlü yumurtalı bardaklar sona bırakılmalıdır. Makine ile yıkamada mümkünse bardaklar ayrı bir makinede yıkanmalı veya tabaklardan önce yıkanmalıdır. Aksi halde yağlı suyla yıkanan bardaklar silme sırasında parlamaz.

Yıkama için makine hazırlandıktan sonra bardaklar kendi özel yıkama basketlerine içlerindeki artık boşaltıldıktan sonra baş aşağı konur. Makineye basket yerleştirilir. Yıkama işleminden sonra sularının tam olarak süzülmesi için yıkama tezgahının bir tarafında bekletilir.

3.1.3. Bardakların Kurulanması

Yıkayıp suları süzülen bardakların kurulanmasında, suyu kolay emen, hav bırakmayan keten veya keten-pamuk karışımı bardak kurulama bezleri kullanılmalıdır. Bardak silerken şöyle hareket edilir:

Ø Bardak kurulama bezi sol el üzerine köşelemesine açılır (Resim 110).



Ø Kullanılacak bardak sol elin avuç içine alınır (Resim 111).



Ø Bezin sarkan kısmı sağ elle tutulup bardağın içine sokulur (Resim 112).



Ø Sağ el başparmağı bardağın içine sokulur, diğer parmaklarla dışardan tutularak bardak avuç içinde çevrilir (Resim 113).



Ø Yüksek gövdeli bardakların içine kıvrılmış bez sokularak iyice silinir (Resim 114).



- Ø Silme sırasında bir ışığa dönülmeli ve bardakta leke kalıp kalmadığı kontrol edilmelidir.
 - Ø Bardak silerken içlerine hohlamak son derece sakıncalıdır.
 - Ø Takım veya tabak silinen bezlerle kesinlikle bardak silinmez.
- (Resim 115).



Silme işleminde kullanılacak bezlerin hijyenik olmasına özen gösterilmelidir.

3.1.4. Bardak Taşıma Yöntemleri

Bardaklar iki yöntemle taşınabilir:

- 1- Elde taşıma
- 2- Tepsi ile taşıma

Elde bardakların taşınması: Özellikle ayaklı bardaklar, hazırlık çalışmaları esnasında el ile taşınabilir. Bardakların ağız kısımları aşağıya bakacak şekilde parmaklar arasına yerleştirilir. Böylece bardaklar sağlam tutulabilir. Parmak aralarına yerleştirilen bardakların üstüne bir, iki bardak avuç içine gelecek şekilde yerleştirilebilir. Bu şekilde 8 bardaktan fazla taşınmamalıdır. Yerleştirme esnasında bardakların boğum kısmından ve en altından tutarak bardağa fazla el değmemesine özen gösterilir. Genellikle temiz bardaklar bu yöntemle taşınmalıdır. Çünkü kullanılan kirli bardakların içinde sıvı kalmış olabilir. Bardağın ters çevrilmesi ile bu sıvı yer dökülebilir.

Ayaklı Bardakları Elle Taşımak İçin Şöyle Hareket Edilir:

- Ø Sol el, avuç içi yukarıya gelecek şekilde açılır (Resim 116).



- Ø Sağ elle ayağından tutulan ilk bardak, sol elin işaret ve orta parmağı arasına, ikincisi yüzük ve küçük parmaklar arasına asılır. Bardakların ağız aşağıya gelmelidir (Resim 117).



- Ø Üçüncü bardak orta ve yüzük parmakları arasına ve ayağı ilk iki bardağın ayaklarının altına gelecek şekilde asılır (Resim 118). Dördüncü bardak yine ayakları öbürlerinin altına gelecek şekilde baş parmakla işaret parmağı arasına asılır (Resim 119).



Resim 118

- Ø Yukarıdaki sırayla bütün parmak aralarına birer bardak daha asılır.



Resim 119

- Ø Son bardak, ağzı yukarıya gelecek şekilde avuç içine, diğer bardaklarla avuç arasına sokulur (Resim 120).



Resim 120



Şekil 1

Bu şekilde taşınan bardaklar masaya veya istif edilecekleri yere konurken en son konulan bardaktan başlanarak geriye doğru boşaltma yapılır.

Ayaksız bardaklar elde misafir salonda yokken taşınacaksa mutlaka bardakların en altından tutularak avuç içinde kırılma ve düşme tehlikesi yaratmayacak miktarda ve şekilde taşınmalıdır (Şekil 1).

Bardakların taşınmasında kesinlikle bardakların içine parmak sokularak bardaklar alınmaz veya taşınmaz (Şekil 2).



Şekil 2

Tepsi İle Bardakların Taşınması: Misafirler salonda iken misafir önünde bardaklar el ile



Resim 121

değil tepsi ile taşınmalıdır. Bardakların kaymasını engellemek için tepsi içine bir peçete (tercihen kağıt) veya dolly (dantel kağıt) konur. Tepsiyeye yerleştirmede bardaklar tepsinin ağırlık merkezinden dışarıya doğru ve yüksek bardaklar vücudumuza yakın geri kısma, boyu alçak bardakları ön tarafa doğru dizilmesi gereklidir (Resim 121). Tepsi ile serviste de mutlaka bardakların en alt kısmından veya ayak kısımlarından tutmaya özen gösterilmeli ve mümkün olduğunca çıplak el ile dokunulmamalıdır.

3.1.5. Bardakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi

Bardakları yerleştirirken yükseklik ve cinslerine göre yerleştirmeye özen gösterilmelidir. Bu yerleştirme düzeni işletmenin ve personelin çalışma ortamına göre belirir. Ancak genel olarak:

- Ø Kurulanan bardaklar ağızları kapalı olarak servantlara veya dolaplara yerleştirilmelidir.
- Ø Bardaklar uzun süre kullanılmayacaksa kutularına da konabilir. Bu durumda kutuların üzerine bardakların cinsi ve sayısı yazılmalıdır.
- Ø Bardakları servantlara veya dolaplara dizerken her cins bardağın dipten öne doğru sıralar halinde olmasına dikkat edilmelidir. Bu dizme şekli kullanım kolaylığı sağlar.
- Ø Yüksek bardaklar arka kısımlara alçak ayaksız bardaklar onların önüne gelmelidir.
- Ø Kullanım miktarına göre fazla kullanılan bardaklar öne az kullanılanlar arkaya konmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları

Öneriler

Ø Servis için uygun bardak çeşitlerini seçerek temin ediniz.

- Ø Malzemelerinizi planlayınız.
- Ø Dolaptan kullanacağımız malzemeleri seçiniz.

Ø Bardakları yıkayınız.

- Ø Bardakların içindeki artıkları temizleyiniz.
- Ø Boyutlarına ve cinslerine göre ayırınız.
- Ø Temizlik araç gereçlerini hazırlayınız.
- Ø Sessiz çalışınız.
- Ø Hijyen kurallarına uyunuz.
- Ø Dikkatli olunuz.
- Ø Temizliğini kontrol ediniz.

Ø Bardakları kurulayınız.

- Ø Hasarlı bardakları ayırınız.
- Ø Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçiniz.
- Ø Özen göstererek leke bırakmayınız.
- Ø Seri olunuz.

Ø Bardakları taşıyınız.

- Ø Bardakları taşırken:
- Ø İçine parmaklarını sokmayınız.
- Ø Avuçlamayınız.
- Ø Ağız kısımlarına dokunmayınız.
- Kuralları hatırlayarak uyunuz.
- Dikkatli ol. Güvenli çalış.

Ø Bardakları yerleştiriniz.

- Ø Çeşitlerine göre ayırınız.
- Ø Bardak yerleştirme kurallarını hatırlayarak çeşitlerine ve kurallarına uygun yerleştiriniz.
- Ø Hijyen kurallarına uyunuz.
- Ø Dikkatli olarak güvenli çalışınız.
- Ø Sessiz çalışınız.
- Ø Son kontrollerini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular;

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Hijyen açısından oldukça önemli olduğundan işletmelerde kullanılan bardakların hangi maddeden imal edilenleri tercih edilmelidir?
A) Plastik
B) Metal
C) Cam
D) Kağıt
2. Ayaklı balon bardaklardır. Su bardağının bir küçük boyudur. Ağız kısmı gövdeye göre daralır. Tanımlanan bu bardak modeli hangisidir?
A) Su bardağıdır.
B) Kırmızı şarap bardağıdır.
C) Beyaz şarap bardağıdır.
D) Köpüklü şarap bardağıdır.
3. Aşağıdakilerden hangisi köpüklü şarap için kullanılmamalıdır?
A) Konik şampanya bardağı
B) Şampanya flüt
C) Şampanya cup
D) Şampanya bowls
4. Yeni alınmış bardaklarla uzun süre rafta beklemiş bardaklar nasıl yıkanmalıdır?
A) Önce soğuk suyla, gerekirse ondan sonra sıcak suyla yıkamalıdır.
B) Önce silinir, sonra yıkanır.
C) Deterjanlı su içinde bekletilir.
D) Sadece silinir.
5. Aşağıdakilerden hangisi bardak silerken yapılan yanlış davranıştır?
A) Yüksek gövdeli bardakların içine kıvrılmış bez sokularak iyice silinir.
B) Silme sırasında bir ışığa dönülmeli ve bardakta leke kalıp kalmadığı kontrol edilmelidir.
C) Bardak silerken içlerine hohlamak son derece sakıncalıdır.
D) Takım veya tabak silinen bezlerle bardak silinemez.

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.

Bardakları bir istasyona (masaya) yerleştirin, uygun seçim yaparak, bu bardakları çeşitlerine göre ayırınız, temizleyiniz ve yerlerine yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Yıkama ve silme işlemi için grup ve çeşitlerine göre bardakları ayırdınız mı? .		
Bardakları silme ve temizleme ortamının hazırlayıp ve bardakların temizliklerini yaptınız mı?		
Gruplarına ve kullanılış amaçlarına göre bardakları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Elle tutma ve hijyene uygun davranma kurallarına uydunuz mu? .		
Temizleme, silme, yerleştirmede seri çalıştınız mı?		
Düşme, kırılma ve kazaları yol açmadan güvenli çalıştınız mı?		
Temizleme, silme, yerleştirme çalışmalarında gürültüsüz çalıştınız mı?		
Zamanı verimli kullandınız mı?		
Kişisel temizliğe ve servis kıyafetine uydunuz mu?.		
Uygulama süresince doğru tavır ve davranışlar sergilediniz mi?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-3’ü” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “EVET” ise “Öğrenme Faaliyeti-4” ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında servise uygun olarak doğru menaj takımları ve şamdanları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. MENAJ TAKIMLARINI HAZIRLAMAK

4.1. Menaj Takımları



Menaj takımları, misafirlerin yemeklere istedikleri tadı vermeleri için kullandıkları tuz, karabiber, kırmızı biber, ketçap, acı biber sosu, hardal gibi maddelerin konduğu kaplardır..

Kürdanlık, vazo, şamdanlar vb. malzemeler de bu gruba girer. Yemeğe tat bakımından bir katkısı olmasa da kuver de masaya yerleştirilen ve dekorasyon ile kuveri bütünleyen malzemelerdir. Bu malzemelerin temizliğine özel önem gösterilmelidir. Kimyasal maddeler ile temizlik yapılacak veya bazı kısımları parlatılacaksa içindeki malzemeye kimyasalın bulaşmaması için mutlaka iyice yıkanmalı ve her servisten önce kontrolleri yapılmalıdır.



4.1.1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımları



Genellikle kuvere misafirlerin en çok kullandığı ve kuveri görünüm ve işlevsellik açısından tamamlayan malzemeler masaya yerleştirilir. İhtiyaca göre bunlarda değişiklik yapılması söz konusu olabilir.

Tuzluk ve Biberlikler: Tuz ve karabiber; ağız delikli, bir kapakla kapanan özel tuzluk ve karabiberlik ile masaya konulur (Resim 123)



Her servisten önce ağızları açılarak içindeki tuz, karabiber kontrol edilir, gerekliyse içi doldurulur. Delikler kontrol edilir tıkalı ise bir kürdan yardımıyla açılır. Yine her servisten önce mutlaka nemli bir bez ile silinir. Çok kirliliğe ise içi boşaltılarak yıkanır. Yıkama sonrası içi tamamen kurumadan doldurulmaz.



Özellikle tuzun kullanım esnasında da rutubetlenmesini engellemek amacıyla birkaç adet pirinç tanesi içine konabilir. Kullanımda genellikle porselenden yapılanlar tercih edilse de cam, tahta veya gümüş kaplama modelleri de vardır. Gümüşten olanların temizliğinde gümüş cilası yerine sodalı su tercih edilmelidir. Çünkü cila kimyasal bir maddedir. Delikleri tıkayarak içine girmesine neden olabilir.

Resim 123

Şekil olarak tuzluk ve karabiberlik aynı biçimde yapılır. Tuzluk olarak üzerinde fazla delik olanı karabiberlik olarak da az delik olanı tercih edilir. Tuzun çabuk nemlenmesinden kaynaklanan bu neden günümüz kullanımında tam tersi bir durum almıştır. Tuzların iyotlu olması ve çabuk nem almamasından dolayı tuzun bir noktaya dökülerek kullanılması; karabiberin serpilerek kullanımı nedeniyle çok delikli olan modeller karabiber az delikli olanlar tuz için kullanılabilir.

b. Karabiber Değirmeni



Resim 124

Özelliğine göre bazı yemeklerde tane karabiber servis edilmesi gerekebilir. Bu yemeklerde içinde tane karabiber bulunan karabiber değirmeni misafire verilir. Misafir istediği kadar karabiberi yemeğinin üzerine öğütür (Resim 124).

Tane karabiber toz karabibere oranla daha yoğun olduğundan koku ve tadı daha baskındır.

Şekil olarak ufak bir değirmen modelindedir. Her servisten önce kapağı açılarak içi boşaltılır ve kuru bir bezle içi silindikten sonra tekrar doldurulur. Tahta olan modellerin temizliği nemli bezle yapılırken ; pirinçten imal edilmiş olanların dış temizliği kaol ; gümüş olanları ise gümüş cilası ile yapılır.

Değirmenin kolu çevrilmek suretiyle içindeki tane karabiber öğütülerek toz halinde yemeğe serpilir.

c. Şamdan

Özellikle akşam yemeklerinde özelliğine göre mum ile kullanılan masa üstü servis dekoratif malzemelerindendir. İşletmenin sınıfına ve dekorasyon özelliğine göre değişik şekillerde ve yapılarda olabilir (Resim 125).

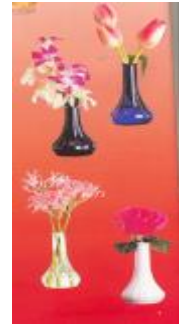
Her yemekten sonra üzerinde kalan yarım mumlar çıkartılarak sıcak su ile temizlikleri yapılır ve kurulanır. Servisten önce mumlar takılırken dik takmaya özen gösterilmelidir. Eğik takılan mumlar akarak masa örtüsünün yanmasına veya kirlenmesine neden olabilir.



Resim 125

d. Vazo

Yemek masasına dekoratif bir görüntü katmak amacıyla kullanılan çiçeklerin konulduğu kaplardır. Porselen, cam gibi birçok malzemeden imal edilen modelleri vardır. (Resim 126) Salonun ve yemeğin özelliğine ve atmosferine göre değişik model, renk ve yapıda olabilirler. İçerisine canlı veya cansız çiçek konulabilecek özelliktedir. Masaya konulacak vazolarda masada fazla yer kaplamamasına ve içerisindeki çiçeğin yaprak veya parçalarının masaya düşmemesini eğer içinde sıvı varsa bunun dökülmesini engelleyecek yapıda olmasında fayda vardır. Her servisten sonra içindeki çiçekler çıkartılıp gerekiyorsa yıkanıp silinerek temizlikleri yapılır.



Resim 126

e. Kül Tablası

Sigara içen misafirlerin küllerini boşaltmaları amacıyla kullanılan malzemelerdir. Servis malzemeleri içinde en sık ve çok kullanılan malzemedir. İşletmenin şekline ve dekorasyon özelliklerine göre değişik model ve yapıdadırlar. Porselen, metal ve camdan yapılan modelleri işletmeler tarafından daha kullanışlı bulunmaktadır. Kullanıldığı alana göre üstü kapalı veya açık modelleri de mevcuttur (Resim 127). Temizlikleri diğer servis malzemelerinde olduğu gibi elde yıkayarak veya makinelerde sepet içine yerleştirmek sureti ile yapılır.





Resim 127

Kapalı modeller, yıkama esnasında içinde su birikmemesi veya kalmaması için mutlaka açık bir şekilde yıkanmalıdır. Yıkama işleminden sonra içinde kesinlikle su veya ıslaklık kalmamasına özen gösterilmesi gereklidir.

f. Masa Numaratörü

Servis alanında masaları ayırmak ve yerlerini belirlemek amacıyla kullanılan numaralıklardır. Masanın yeri veya kim için ayrıldığını masa numaratörü ile belirlenir. Yüksek ayaklı modelleri olduğu gibi alçak modelleri de vardır (Resim 128).



Resim 128

4.1.2. Servantta Bulunan Menaj Takımları

Bu malzemeler ana servan adı verilen salon içinde yedek malzemelerin bulunduğu dolaplarda her an kullanıma hazır bulundurulurlar. Misafir istemesi durumunda masaya götürülürler. Yemeklere tat katan ve yiyecek servisini tamamlayan bu malzemelerin servis esnasında tam ve temiz servannda bulundurulmasına özen gösterilmelidir.

a. Hardal Kabı



Resim 129

Kullanıma hazır hardalın servis edilmesinde kullanılan kaptır. Küçük bir kaşıkla ve altlık ile birlikte misafire verilir (Resim 129). Her servisten önce mutlaka boşaltılıp sıcak su ile temizlenmeli ve tekrar doldurulmalıdır.

Çünkü hardal bir iki saat içinde hava ile teması sonucu kuruyup hoş olmayan bir görünüme bürünür. Genellikle ufak porselen veya metal kaseler şeklinde de olan hardal kaplarının gümüş olanları da mevcuttur.

Gümüş hardal kaplarının temizliği diğer gümüşlerin temizliğinde olduğu gibi yapılır.

b. Ketçap ve Sos Şişeleri

Ketçap genellikle işletmelerde hardal kabında anlatıldığı biçimde porselen veya gümüş ufak kase içinde bir kaşık ve altlığı ile servis edilir. Ayrıca özel olarak şişeyi andıran kendi kaplarında da kullanılmaktadır (Resim 130)

Cam veya metal olarak kullanılan sos şişeleri, ufak sürahiyi andıran kapların dışında acı biber sosu gibi soslar kendi orijinal şişe veya kaplarında da servis edilebilir. Sos şişeleri de servis esnasında ufak bir tabak üzerine konarak servis edilir. İçeri her servisten önce kontrol edilmeli eksik ise tamamlanmalıdır.



Resim 130



Resim 131

c. Zeytinyağı ve Sirkelikler

Zeytinyağı ve sirkeyi misafir masasında servis etmek için kullanılan sos şişelerinin benzeridir. Ancak onlardan hacim ve ebat olarak daha büyük servis malzemeleridir. Bunlara ufak sürahi de diyebiliriz (Resim 131). Her servisten önce boşaltılıp yıkanır.

Kurulandıktan sonra tekrar doldurulur. Bir önceki yağ ve sirke tekrar konulacaksa bir tülbent veya çok ince süzgeç ile süzülmesi gerekir.



d. Kürdanlıklar

Değişik malzeme (plastik, tahta vb.) ve şekillerde yapılan kürdanların konulduğu kaplardır. Kulpsuz uzunca fincanı andırır. Kürdanlığın nemli bez ile temizliği yapıldıktan

sonra içi yeteri miktarda krdanla doldurulur. Krdanın zel bir koruması yok ise (kağıt veya plastik içinde) zerleri temiz bir peçete ile kapatılması gereklidir (Resim 132).



UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları

Ø Menaj takımlarının temizleyiniz.

Ø Menaj takımlarının tamamlayınız.

Öneriler

- Ø Malzemelerinizi planlayınız.
- Ø Dolaptan kullanacağınız malzemeleri seçiniz.
- Ø Temizlik araç gereçlerini hazırlayınız.
- Ø Sessiz çalışınız.
- Ø Hijyene uyunuz.
- Ø Dikkatli olunuz.
- Ø Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçiniz.
- Ø Temizliğinizi kontrol etdiniz.
- Ø Özen göster, leke bırakma
- Ø Seri olunuz.

- Ø Servis kurallarına uyunuz.
- Ø Doldurma yapacağın yardımcı aracı hazırlayınız.
- Ø Delikleri ve tıpasını kontrol ediniz.
- Ø İçindeki malzeme miktarını kontrol etdiniz.
- Ø Dikkatli olup, güvenli çalışınız.
- Ø Hijyene uyunuz.
- Ø Son kontrollerinizi yapınız.

**“ EN ÇOK KULLANILAN MALZEME,
EN İYİ KORUNAN MALZEMEDİR”**

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli sorular;

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

- 1) Kuverde kullanılması gerekli menaj takımı hangisidir?
A) Tuzluk biberlik
B) Hardal kabı
C) Kürdanlık
D) Salata soslukları
- 2) Servantta bulunan menaj takımı hangisidir?
A) Kül tablası
B) Vazo
C) Tuzluk
D) Sos şişeleri
- 3) Özelliğine göre bazı yemeklerde tane karabiber servis edilmesi gereklidir. Bu durumlarda hangi menaj takımı kullanılmalıdır?
A) Karabiberlik
B) Kara biber değirmeni
C) Sosluklar
D) Ufak tabak
- 4) Zeytinyağı ve sirkeliğe bir önceki yağ ve sirke tekrar konulacaksa ne tür bir işlem uygulanmalıdır?
A) Bir tülbent veya çok ince süzgeç ile süzülmesi gereklidir.
B) Kaplar temizlendikten sonra olduğu gibi doldurulur.
C) Tekrar doldurulmaz, eskisi atılır.
D) Zeytinyağı ve sirkelikler içindeki boşaltılmadan temizlenir.
- 5) Salon içinde yedek malzemelerin bulunduğu yerde her an kullanıma hazır bulunduran servis malzemeleri neler olmalıdır?
A) Servantta bulunan menaj takımları
B) Kuverde kullanılan menaj takımları
C) Masa üstü servis takımları
D) Yemek tabakları

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.

Kuverde kullanılan ve servanтта bulundurulanan menajları ayırıp temizliklerini yaparak servise hazır şekilde getiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Menajları bir istasyona yerleştirip uygun seçim yaparak, bu menajları çeşitlerine göre grupladınız mı?		
Menajları temizleme kurallarına uygun ortamı hazırlayarak temizleme işlemlerini yapıp servise hazır hale getirdiniz mi?		
Menajlar yerlerine çeşitlerine göre yerleştirdiniz mi?		
Hijyen kurallarına uydunuz mu?		
Temizleme, silme, yerleştirmede seri çalıştınız mı?		
Düşme, kırılma dökülme ve kazaları yol açmadan güvenli çalıştınız mı?		
Gürültüsüz çalıştınız mı?		
Zamanı verimli kullandınız mı?		
Kişisel temizliğe ve servis kıyafetine uydunuz mu?		
Uygulama süresince doğru tavır-davranış sergilediniz mi?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-4”ü tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “EVET” ise “Modül Değerlendirme” ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

- Ø Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Ø Grubunuzu değerlendiriniz.
- Ø İstasyonunuzda karışık halde bulunan takımları, tabakları, bardakları ve menajları çeşitlerine göre temizleyerek yerlerine yerleştiriniz..

DEĞERLENDİRME

Raporun değerlendirilmesi: İçerik, şekil ve imla kuralları, resimler, toplanan belgeler, görüşme ve mülakatlar, imla kuralları 35 puan üzerinden değerlendirilecektir.

- Ø İçerik, (10 puan)
- Ø şekil ve imla kuralları (5 puan)
- Ø Resimler, (5 puan)
- Ø Toplanan belgeler, (5 puan)
- Ø Görüşme ve mülakatlar, (10 puan)

Uygulamannın değerlendirilmesi: Doğru araç-gereç seçimi, kılık-kıyafet, tavır-davranış, teknik bilgi, performans 65 puan üzerinden değerlendirilecektir.

- Ø Doğru araç-gereç seçimi, (15 puan)
- Ø Kılık-kıyafetin uygunluğu (5 puan)
- Ø Dikkatli ve özenlialışma, (5 puan)
- Ø Tekniğine uygun yıkama, (10 puan)
- Ø Tekniğine uygun yerleştirme, (15 puan)
- Ø Zamanı verimli kullanma (5 puan)
- Ø Temiz ve düzenlialışma (10 puan)

İstenilen yeterliği kazandıysanız, Hedeflenen davranışlara ulaşmışsınız demektir. Bundan sonraki modüle geçebilirsiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	B
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	A
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	D
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	B
4	A
5	A

KAYNAKLAR

- Ø AKTAŞ Doç.Dr. Ahmet; **Servis ve Bar**, Anadolu Üniv. Yayınları, Eskişehir 1996
- Ø BROWN Graham – HEPNER, Karon – DEEGAN, Alan; **Food and Beverage Service**, Oxford Yayınları
- Ø BOKSTAD Larry - ERİKSSON, Staffan; **Servering** , Akademiförlaget 1996
- Ø CLARKE Jeffrey T. ; **Table and Bar**, Bristol 1987
- Ø GÜREL Mehmet, Gürol, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul 1997
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1** , Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 2001
- Ø ŞAHİNGÖZ Fevzi; **Ticaret-Turizm Sözlüğü**, Tutibay Yayınları, 1996
- Ø TOLAY Levent; **Servis - Bar Teknikleri ve Uygulaması Ders Notları**, Tekirdağ
- Ø YILMAZ Yaşar; **Servis Tekniği ve Yöntemi**, AyTa yayınları , Balıkesir 1997
- Ø **Mutfak Rehberi**, Nova Medya, Mart 1997
- Ø Sofra, Medi Grup Aralık 1999
- Ø [www . affiyetolsun . net](http://www.affiyetolsun.net)
- Ø [www . depo . com](http://www.depo.com)
- Ø [www. dizdarsteel.com](http://www.dizdarsteel.com)
- Ø [www. porland.com](http://www.porland.com)
- Ø www.picsearch.com