

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

**(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA

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.....	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞENME FAALİYETİ-1	3
1. TEPSİLERİN TAŞINMASI	3
1.1. Tepsiler Hakkında Genel Bilgi	3
1.2. Tepsi Çeşitleri	4
1.2.1. Malzemesine Göre Tepsiler	4
1.2.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsiler	4
1.3. Tepsiyi Seçerken Dikkat Edilecek Öneriler	5
1.4. Tepsi Yükleme	5
1.4.1. Büyük Tepsiler.....	5
UYGULAMA FAALİYETİ-1	6
1.4.2. Küçük Tepsiler.....	6
UYGULAMA FAALİYETİ-2	7
1.4.3. Küçük Tepsiyi Yüklerken Dikkat Edilecek Öneriler	7
1.5. Tepsi Taşıma Usulleri	8
UYGULAMA FAALİYETİ-3	9
1.5.1. Tek elle.....	10
1.5.2. İki Elle	11
1.5.3. Omuz Üzerinde	11
1.5.4. Tepsiyi Taşıırken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler	12
1.6. Tepsiyi Servanta Koyma.....	12
UYGULAMA FAALİYETİ-4	13
1.6.1. Gueridon’a Tepsi Koyma.....	13
1.6.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma	13
1.6.3. Yan Masaya Tepsi Koyma.....	14
1.6.4. Tepsiyi Servanta Bırakırken Dikkat Edilecek Öneriler	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	15
PERFORMANS TESTİ	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	18
2. TABAKLARIN TAŞINMASI.....	18
2.1. Elde Tabak Taşıma Tekniği	18
2.1.1. Tek Tabak Taşıma.....	18
UYGULAMA FAALİYETİ-1	19
2.1.2. İkili Ve Üçlü Tabak Taşıma.....	20
UYGULAMA FAALİYETİ-2	21
2.2. Kaselerin Elde Taşınması	21
UYGULAMA FAALİYETİ -3	23
2.3. Tabak Taşıma ve Servisi Esnasında Uyulacak Kurallar	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	24
PERFORMANS TESTİ	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	27

3. BOŞLARIN TOPLANMASI.....	27
3.1. Boşları Toplama Zamanlaması	27
3.2. Boş Tabakların Toplanması	29
UYGULAMA FAALİYETİ-1	30
3.2.1. Boş Tabakları İkili Toplama	31
UYGULAMA FAALİYETİ-2	32
3.2.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama	34
UYGULAMA FAALİYETİ-3	35
3.2.3. Boş Tabakları Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler.....	36
3.3. Kaselerin Toplanması	36
UYGULAMA FAALİYETİ -4	37
UYGULAMA FAALİYETİ -5	39
3.4. Bardakların Toplanması	42
UYGULAMA FAALİYETİ-6	44
3.4.1. Bardakları Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler	44
3.5. Kül Tablalarının Değiştirilmesi	45
UYGULAMA FAALİYETİ-7	46
3.5.1.Kül Tablasını Açık Değiştirme	46
3.5.2. Kül Tablasını Kapalı Değiştirme	46
3.5.3. Kül Tablalarını Değiştirirken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler	47
3.6. Boşların Tepsie Toplanması	47
3.6.1. Boşları Tepsie Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler	48
3.7. Boşların Bulaşıkhaneye Götürülmesi	48
3.7.1. Boşları Bulaşıkhaneye Verirken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler	48
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	49
PERFORMANS TESTİ	50
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	51
CEVAP ANAHTARLARI	52
KAYNAKÇA	53

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK025
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık, Servis elemanı, Barmen
MODÜLÜN ADI	Taşıma ve Boş Toplama
MODÜLÜN TANIMI	Tepsileri tanıyıp, tabakla yemek servisi yaparak, boşları toplama tekniklerinin anlatıldığı öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık yapma modülünü başarmış olmak
YETERLİK	Taşıma ve boş toplamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun iş ortamı sağlandığında; tekniğine uygun olarak servis yapabilecek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabileceksiniz. Amaçlar ➤ Yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip, dikkatli bir şekilde taşıyabileceksiniz. ➤ Yiyecek dolu tabakları dikkatli bir şekilde taşıyıp, servis kurallarına uygun olarak servisini yapabileceksiniz. ➤ Sessiz ve dikkatli olarak boşları toplayıp tepsiyle bulaşıkhaneye götürebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları, Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb. donanımları: (Tepsi çeşitleri, tepsi dolly'si, tabaklar, metal servis takımları, bardaklar, kumaş peçeteler, menaj takımları, sandalye, servant, tepsi ayağı, masa)
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,

Turizm sektöründe satılmaz hiçbir ürün yoktur. Asıl amaç, ürünün nasıl satılacağıının öğrenilmesidir. Servis elemanlığı mesleğinin önemini ve inceliklerini bilmemiz gerekir.

Bundan önce, yiyecek-içecek işletmelerinde yer alan servis hizmetlerinin neler olduğunu, servis malzemelerini tanıdınız. Misafir masasını hazırladınız. Artık misafir masasına nasıl servis yapmamız gerektiğini öğrenmenin zamanı geldi.

İşletmemizde ağırlayacağımız misafirlerimiz isteklerinin mümkün olduğunca çabuk ve seri bir şekilde gerçekleşmesini isterler. Müşkülpesent müşterileri memnun etmesi zor bir iştir. Ayrıca misafir masasının kirlenmiş ve kullanılmayacak servis malzemeleriyle dolu olması onları rahatsız eder.

Yemek, öncelikle göze hitap etmelidir. Bunu sağlayacak olan da mutfak'tır. Güzel bir şekilde takdim etmekse bizim görevimizdir. Servisi, kuralları dahilinde yapmak, servis önceliklerine dikkat etmek bizim görevlerimizden birkaçıdır. Bunları yaparken de müşteri bekletilmemeli, zamanında müşterinin isteklerini yerine getirmeliyiz.

İşte şimdi, servis esnasında, malzemeleri güvenli ve seri taşımada kullanacağınız tepsileri tanıyacak ve kullanma metotlarını öğreneceksiniz. Tepsi kullanmayacağınız hallerde ise, elle tabak taşıma tekniklerini öğreneceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip, dikkatli bir şekilde taşıyabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklara inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- İşletmede kullanılan tepsi çeşitleri, tepsi yüklerken ve taşıırken nelere dikkat edildiği gibi konularda araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. TEPSİLERİN TAŞINMASI

1.1. Tepsiler Hakkında Genel Bilgi

Tepsi; çeşitli yiyecek ve içeceklerin taşınmasında kullanılan, çeşitli malzemelerden yapılmış olan; düz, çok gözlü, yuvarlak, dikdörtgen vs. şekillerdeki servis araçlarıdır.

Çok gözlü tepsileri –çoğunlukla- self servis uygulanan işletmelerde, kahvaltı ve yemek almak için misafirlerimiz kullanır.

Lüks restoranlarda ise yemek, bardak, şişe ve boşlar servis elemanları tarafından tepsilerle taşınır.



Resim 1: self servis restoranlarında yemek servisinde kullanılan tepsi



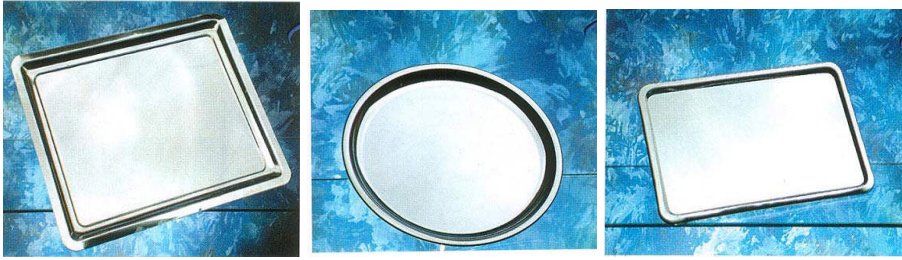
Resim 2: Sağdaki gene self servis restoranlarında kahvaltı servisinde kullanılan tepsi.

1.2. Tepsi Çeşitleri

Tepsileri; çok gözlü, düz, yuvarlak, oval, dikdörtgen kulplu veya kulpsuz olarak adlandırınız. Tepsilerin kapakları yoktur. Lüks bir restaurantta; düz, yuvarlak veya dikdörtgen tepsileri kullanınız.

1.2.1. Malzemesine Göre Tepsiler

İşletmelerde kullanılan tepsiler; çelik, ahşap, selform ve verzalitten yapılmış olabilir.



Resim 3: Çelik tepsilere üç örnek

İyi ve kaliteli bir serviste çelik, selform ve verzalit olan tepsileri kullanınız. Ses yapmaması, kullanım kolaylığı, ucuz olması, hijyenik olması, vb. gibi nedenlerden dolayı selform tepsileri tercih ederiz.



Resim 4: Solda ahşap tepsiler, ortada plastik tepsi, sağda selform tepsiler-malzemesine göre tepsi çeşitleri

1.2.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsiler

Küçük, yuvarlak, oval ve dikdörtgen tepsileri, daha çok içecek servisinde, şişe, bardak, fincan, pot gibi malzemeleri taşımak için, büyük dikdörtgen tepsiler ise yemek tabakları ile bunların boşlarını taşımak, odalara yiyecek, kahvaltı vb. servisi yapmak için kullanınız.

1.3. Tepsiyi Seçerken Dikkat Edilecek Öneriler

- Taşınacak materyale göre tepsinin şeklini ve büyüklüğünü belirleyiniz.
- Tepsinin temizliğini kontrol ediniz/yapınız.
- Plastik veya selform tepsileri sıcak yerlere koymayınız; yangın çıkabilir, tepsi yanabilir.

1.4. Tepsi Yükleme

Hangi tepsiyi kullanacak olursak olalım, yapmamız gereken ilk şey tepsi üzerine bir kumaş peçete veya kağıt tepsi peçetesi (dolly) yaymak olmalıdır.

Tepsi yüklemek için genel olarak:

- Tepside uzun, dengesiz şişe veya malzemeler taşınmamalı, sadece kısa şişeler taşınmalıdır.
- Ağır ve uzun olanlar tepsi ortasına, diğerleri dengeli bir şekilde bunların dışına konulmalıdır.
- Kahve, çay potlarının ve soslukların ağız/emzik kısımları, vücuttan uzağa doğru konmalıdır.

1.4.1. Büyük Tepsiler

Büyük tepsiler, yemek servisinde kullanılır. İyi bir serviste büyük tepsiler misafir masasına götürülmez. Servanta, İngiliz servisinde guerdona, Amerikan servisinde tepsi ayağına bırakılır.

- Yemek tabakları servis önceliği dikkate alınarak dizilmelidir.
- Tepsiyi salonda servant üzerine koyduğumuz zaman, önce servis edilecek yemek tabakları öne gelmelidir.
- Tepsiler misafirin masasına üzerindeki malzemelerle birlikte konulacaksa, odalarda kahvaltı servisinde olduğu gibi, malzemeler masada durması gerektiği şekilde dizilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

Büyük Tepsi Yükleme

Büyük Tepsi Yüklerken Dikkat Edilecek Öneriler

- Tepsinin içine kumaş veya kağıt peçete yerleştiriniz.
- Tepsie konan materyalin, yüksekliğine, ağırlığına ve ağırlık merkezine, servis sırasına dikkat ediniz.
- Seri olunuz.
- Hijyene uyunuz.



Resim 5: Büyük tepsi yükleme

1.4.2. Küçük Tepsiler

Küçük tepsiler, içecek servisinde kullanılır. Küçük tepsilere bardak ve şişeleri yüklerken dikkat edilmesi gereken kurallar vardır:

- Malzemeler tepsi üzerine dengeli bir şekilde yüklenmelidir.
- Yüksek şişeler vücudumuza yakın kısma konmalıdır.
- Bardak taşımada kullanılan tepsilerin içerisine menaj, tabak ve metal servis takımlarının konulmaması/taşınmaması daha uygun olur.
- Aynı cins bardakların, aynı tepsi ile taşınması daha kolaydır.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

Küçük Tepsi Yükleme

- Şişeler ve bardaklar birlikte taşınacaksa, bardaklar sağ tarafa, şişeler sola ve biraz geriye, vücuda yakın dizilmelidir.
- Malzeme dizilirken, servis önceliğine dikkat edilmeli; ilk servis edilecek içeceklerin şişe ve bardakları diğerlerine göre, daha sağda bulunmalıdır.



Resim 6: Küçük tepsi yükleme

- Kokteyllerde vb. toplantılarda gezerek bardakla içecek dağıtılacaksa, aynı cins içecek bardakları art arda duran sıralar halinde dizilmelidir. Böylece istenilen içecek, kolayca alınabilir.



Resim 7: Küçük tepsi yükleme

1.4.3. Küçük Tepsiyi Yüklerken Dikkat Edilecek Öneriler

- Tepsinin içine dolly'i yerleştiriniz.
- Tepsiye konan materyalin, yüksekliğine, ağırlığına ve ağırlık merkezine, servis sırasına dikkat ediniz.
- Seri olunuz.
- Hijyene uyunuz.

1.5. Tepsi Taşıma Usulleri

Tepsi, daima sol el üzerinde, dengeli bir şekilde taşınmalıdır.

Tepsi taşıma kuralları:

- Hafif ve küçük tepsiler, avuç içerisinde,
- Orta ağırlıkta olanlar açılmış avuç ve kol üzerinde,
- Çok ağır olanlar da avuç ve kol üzerinde diğer elle desteklenerek taşınmalıdır.
- Tepsi, kesinlikle vücuda yaslanarak taşınmamalıdır. Elde taşınırken, hareket halinde dengeyi bozar.
- Bir yere giderken, hızımız iyi ayarlanmalı: ne çok hızlı ne de çok yavaş olmalıdır.
- Gidilecek yere kadar dengeli bir şekilde gidilmelidir. Eğer geçilmesi gereken kapı varsa bu kapı sağ elle açılmalı (eğer çarpma kapı ise sırt ile açılmalı).
- Ağır tepsiler gerekirse diz çökerek kaldırılmalı veya indirilmelidir.
- Tepsi ile yiyecek veya içecek dağıtırken sağ elle bir kenarından tutularak emniyet sağlanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Tepsi Taşıma Yöntemi

- Tepsiyi alacağımız yere vücudumuzun sol tarafıyla yanaşmalıyız.
- Tepsinin sağ tarafını, sağ elle yarıya kadar çekeriz.



Resim 8: Tepsi taşıma yöntemi



Resim 9: Tepsi taşıma yöntemi

- İleriye doğru eğilerek parmakları açılmış sol eli ve kolu tepsinin altından, tepsi ortalarına gelecek kadar sokarız. Tepsiyi yüzeye paralel bir şekilde kaldırırız.
- Tepsiyi sağ elle sağa doğru çekerek parmakları açılmış sol ve ön kol üzerine kaydırırız. Hafif tepsilerde ise avuç üzerine alırız.



Resim 10 : Tepsi taşıma yöntemi



Resim 11: Tepsi taşıma yöntemi

- Sol elin parmaklarını, tepsiyi tam ağırlık merkezinden kavrayacak şekilde, tepsi altına yerleştirip dengeleriz.

- Doğrularak tepsiyi dirsek hizasında, sol kol dirseği, yere paralel olacak şekilde tutarız veya tepsiyi sol kolu döndürerek, omuz üzerine getirip doğruluruz ve gerektiğinde sağ eli serbest olarak kullanabiliriz.



Resim 12:Tepsi taşıma yöntemi

1.5.1.Tek elle

Tepside bir veya iki parça malzeme taşınacaksa bu usul kullanılır. Yan yana iki veya daha fazla şişe bulunması halinde her şişenin arasına mutlaka bir kağıt peçete konulmalıdır.

Uzun/yüksek şişelerin mutlaka taşınması gerekiyorsa ya yatık vaziyette ya da tepsi üzerine konulduktan sonra sağ elle tutularak taşınabilir.



Resim 14: Tek elle tepsi taşıma



Resim 15: Tek elle tepsi taşıma

1.5.2. İki Elle

Büyük boy tepsiler, usulüne uygun olarak yüklendikten sonra iki elle dirsek hizasında veya sol elle omuz hizasına tutularak taşınır.



Resim 16: İki elle tepsi taşıma

Fazla ağır olmayan ve kısa mesafeye taşınacak tepsiler iki elle yanlardan tutularak taşınabilir.

Bu yöntemin kullanıldığı yerler; kapısız düz salonlardır.

1.5.3. Omuz Üzerinde

Ağır tepsiler, uzun kenarları yanlara, kısa kenarları da öne ve arkaya gelecek şekilde sol omuz üzerinde taşınır.

- Tepsi dengeli bir şekilde sol elle alttan tutulup, sağ elle de bir köşeden desteklenerek sol omuz üzerine kaldırılır.
- Sol elin parmakları arkaya gelecek şekilde durur.
- Taşıma sırasında, sağ el serbest kalır.

- Tepsilerin ağır olması halinde veya gerektiği zaman, sağ elle bir kenardan tutularak, tepsinin dengesi sağlanır.



Resim 17: Omuz üzerinde tepsi taşıma

Bu şekilde taşımada dikkat edilecek en önemli nokta, tepsinin kesinlikle omuza dokundurulmamasıdır.

Sol kol vücuda yapıştınlarak kuvvet alınır.

Tepsi asla omuza veya boyuna dokundurulmaz.

1.5.4. Tepsiyi Taşırken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Tepsinin özelliğine ve ağırlığına göre, taşıma şeklini belirleyiniz.
- Tepsiyi taşırken dikkatli olunuz.
- Seri olunuz.

1.6. Tepsiyi Servanta Koyma

Bu konu içerisindeki servant ifadesinden; İngiliz servisindeki gueridon, Amerikan servisindeki tepsi ayağı ve salonlarda bulunan yan masa kavramını anlamalısınız.

Tepsiyi servanta koyarken yapılması gereken işlem basamakları aynıdır. Konuyu işlerken sadece farklar üzerinde durulacaktır.

Tepsiyi koyacağımız yere vücudumuzun sol tarafı ile yanaşmalıyız.

Tepsiyi servanta nasıl yerleştireceğimizi “Uygulama Faaliyeti-5” in içerisindeki resimlerle takip edebilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ-4

Tepsiyi Servanta Koyma Yöntemi

- Eğer omuz üzerinde taşıdığımız bir tepsi ise, sol elimizi aşağıya doğru çevirip indirerek, düz taşıma konuma geçiririz.



Resim 18: Tepsiyi servanta koyma



Resim 19: tepsiyi servanta koyma

- Sağ elle tepsiyi, sol tarafa doğru ilerleyerek, tamamen platformun üzerine koyarız.
- Bu sırada sol eli geri çekip, belimizi hafif bükeriz, tepsiyi iki elle platform üzerine koyarız.

1.6.1. Gueridon'a Tepsi Koyma

Gueridon'un üzeri mutlaka boş olmalıdır. Gueridon'un üzerine iki veya dört katlı bir masa örtüsü örtülmüş olmalıdır. Tekerlekli bir gueridon ise, ayaklarını sabitlemek gerekir.

1.6.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma

Sol elimizle tepsiyi taşıırken, sağ elimize tepsi ayağını katlanmış bir şekilde alırız. Servis yapacağımız yere geldiğimiz zaman, önce tepsi ayağını açarak yere koyarız, sonra da tepsiyi üzerine bırakırız.



Resim 20 : Tepsi ayağı

1.6.3. Yan Masaya Tepsi Koyma

Tepsiyi yan masaya koyarken, öncelikle masa üzerinde boş bir alan belirlemeliyiz. Eğer masa boş değilse bu yer, genellikle iki kuverin arası veya köşesi olabilir.

Belirlediğimiz boş alana gelince tepsiyi yan masaya bırakınız.

1.6.4. Tepsiyi Servanta Bırakırken Dikkat Edilecek Öneriler

- Tepsiyi iyi dengeleyiniz.
- Dikkatli olunuz.
- Tepsinin bırakılacağı platforma göre pozisyon alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

A. Çoktan Seçmeli Test

1. Küçük tepsileri daima hangi elde taşımalıyız?
A) Sol elde
B) Sağ elde.
C) Her iki elde
D) Omuzda
2. Tepsi üzerine peçete koymamızdaki amaç nedir?
A) Güzel görünmesi için.
B) Taşınan malzemelerin kaymaması için.
C) Bir hasara yol açmamak için.
D) Dengeyi korumak için.
3. Ağır tepsileri kaldırıp indirirken niçin belimizi bükmemiz gerekir?
A) Omurgayı düz tutmak ve bir hasara yol açmamak için.
B) Ağırlık merkezini ortaya almak için.
C) Elimizin yanmaması için.
D) İçindekilerin dökülmemesi için.
4. Aşağıdakilerden hangisi tepsiyi servanta koyarken dikkat edilmesi gereken yöntemlerden biridir?
A) Dizleri hafif kırıp döndürerek, tepsiyi bel hizasına getiririz.
B) Tepsinin ağırlığına göre koyacağımız yer ile tepsiyi aynı hizaya getiririz.
C) Tepsiyi iki elle platform üzerine koyarız.
D) Hepsi.

B. Doldurmalı Test

1. Tepsileri tek elde, iki elle ve üzerinde taşıyabiliriz.
2. Tepsiyi yan masaya koymamız gerekirse, burası iki kuverin arası veya olmalıdır..
3. Tepsi aslaveyadokundurulmaz.

4. Şişeler ve bardakları birlikte taşırken, şişelerve biraz geriye vücuda yakın, bardaklar da tarafa dizilmelidir.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarken, objektif olması için bilgi konularına bakmayın.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Eğer doğru ise Uygulamalı Değerlendirme ölçeği-1'e geçebilirsiniz. Yanlış cevaplar varsa, "Öğrenme Faaliyeti 1'i" tekrar etmelisiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-1” i yaparak belirleyiniz.

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

- Bardak, tabak ve içecekleri bir servanta yerleştirin, uygun tepsiyi seçerek, doğru yerleştirme yaparak, malzemeleri diğer platforma kurallarına uygun taşıyınız.

AMAÇ Yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip, dikkatli bir şekilde taşıyabilme becerisini kazanabilmek.	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden servanta taşıdı mı? ➤ Uygulama sırasında diğer platforma taşıyabildi mi?			
2. Taşınacak malzemeye göre tepsi seçebildi mi?			
3. Tepsiye dolly’i yerleştirdi mi? ➤ Malzemeler tepsiye doğru yerleştirildi mi?			
4. Servis önceliğine dikkat edildi mi? • Servis kurallarına uyuldu mu?			
5. İş yaparken seri çalışıldı mı?			
6. İşini yaparken dikkatini verdi mi?			
7. Uygulama süresince sessiz çalışıldı mı?			
8. Bütün işi ne kadar sürede yaptı?			
9. Kişisel temizlik var mı? ➤ Gömlek ütülü mü? ➤ Önlük temiz ve ütülü mü? ➤ Papyon var mı? ➤ Sakal traşı olmuş mu?/Makyaj var mı?			
10. İş yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. İş bitiminde malzemeleri yıkadı mı? ➤ Malzemeleri kuruladı mı? ➤ Malzemeleri yerlerine kaldırdı mı?			
12. Tepsi taşıma kurallarına uyuldumu? ➤ Araçları doğru kullandı mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçirin.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-1’i “ tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, yiyecek dolu tabakları dikkatli bir şekilde taşıyıp, servis kurallarına uygun olarak servisi yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Elde tabak taşıma yöntemleri, kase taşıma usulleri, tabak servisi sırasında uygulanan yöntemler konularında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. TABAKLARIN TAŞINMASI

2.1. Elde Tabak Taşıma Tekniği

Tabakla yemek servisinde, tabakların taşınması deyince, içinde yemek bulunan tabakların salona ve misafir masasına götürülmesi anlaşılır.

Taşıma eli, daima sol eldir. Sağ el de servis yapmak içindir.

2.1.1. Tek Tabak Taşıma

Genel olarak dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

- Bir tabak sağ elle bulunduğu yerden alınıp sol ele uygun şekilde yerleştirilerek taşınır.
- Hangi yöntem kullanılırsa kullanılsın önce sol el tabağı tutup taşıyacak pozisyona getirilir. Taşıma süresince tabağın yere paralelliği bozulmamalıdır.
- Ağırlık parmaklar arasına dengeli bir şekilde dağıtılmalıdır.
- Sol kol dirsekten öne doğru yere paralel olacak şekilde kaldırılır. Bu sırada kolun pazu kısmı vücutla temas halinde kalır.
- Tabak taşırken küçük ve hızlı adımlarla yürünür. Yürürken taşınan tabağa bakılmamalı ve vücut sağa sola sallanmamalıdır.
- Kapılar sağ elle açılıp kapanmalıdır.
- Kalabalık arasından veya dar yerlerden geçerken önce tabak emniyet altına alınmalıdır.
- Tabak taşınırken her hangi bir parmağın Tabağın iç kısmına (Yiyeceğin bulunduğu alana) temas etmemesine kesinlikle dikkat edilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

Elde Tabak Taşıma Yöntemleri

Tabak, aşağıdaki yöntemlerle sol ele alınarak taşınır.

BİRİNCİ YÖNTEM

- Sol elin avuç içi yukarıya doğru çevrilir.
- Parmaklar gerilip avuç içi hafifçe çukurlaştırılır.



Resim 21: Tabak taşıma yöntemleri



Resim 22: Tabak taşıma yöntemleri

- Tabak sağ elle kenarından tutularak sol elin ayası ve parmak uçları üzerine oturtulur.

İKİNCİ YÖNTEM

- Sol el bükülüp avuç yukarıya açılır.
- Parmak uçları biraz sağa doğru çevrilir.
- Sağ eldeki tabak sol elin dört parmağı üzerine oturtulur.
- Baş parmakla da üstten tutularak taşınır.
- Başparmak sıkılmak veya gevşetilmek suretiyle tabağın yere paralelliği sağlanır.
- Bu taşıma şeklinde başparmak sol tarafı göstermelidir.



Resim 23: Tabak taşıma yöntemleri

ÜÇÜNCÜ YÖNTEM

- Sol el yukarıdaki ilk iki şekilde olduğu gibi yukarıya kaldırılır.
- Avuç içi yukarıya bakacak şekilde açılır.
- Başparmak, orta parmağın iki üç cm.kadar üzerine gelene kadar sağa doğru döndürülür.



Resim 24: Tabak taşıma yöntemleri

Sağ elle alınan tabak parmaklar arasına sokulur.

- İşaret parmağı altta taban kısmına, orta parmak ise tabak kenarının altına dokunur.
- Başparmak da üstten tabak kenarına basılarak tutulur. Yüzük ve küçük parmaklar serbest kalır.



Resim 25: Tabak taşıma yöntemleri

Bu şekildeki taşımada da başparmak sıkılıp gevşetilmek suretiyle tabağın yere paralelliği sağlanır.

2.1.2. İkili Ve Üçlü Tabak Taşıma

Serviste bazen, bir elimizde iki tabak taşımamız gerekebilir. Bu, sol ele bir tane, sağ ele de bir tane tabak almak şeklinde olmamalıdır. Her iki tabak da sol elde taşınmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

İkili Tabak Taşıma Yöntemi

- Birinci tabağı sağ ele alınız. Sol elin işaret ve orta parmağıyla bir platform oluşturup başparmağı yukarı doğru açınız.
- Sağ eldeki birinci tabağı sol eldeki iki parmağın oluşturduğu platforma ve baş parmak arasına koyunuz.



Resim 26: İkili tabak taşıma



Resim 27: İkili tabak taşıma

- İkinci tabağı sağ ele alınız. Sol elin orta, yüzük ve serçe parmaklarını aşağıya doğru açınız.
- Sağ eldeki tabağın sol kenarını birinci tabağın alt sağ kenarı altına, işaret parmağına değecek şekilde sokunuz. Başparmakla tüm bu parmaklar arasında iki tabağı dengelersiniz.

2.1.3. Üçlü Taşıma

Sol ele iki tabak alınız. Üçüncü tabağı sağ ele alınız. Servis yapacağı şekilde taşınır.

2.2. Kaselerin Elde Taşınması

Kaseler; Konsome kaseleri, komposto kaseleri ve salata kaseleri gibi kaplar çukur kaplardır. Kenarlarında, bitiş yerinde tutmayı kolaylaştıracak çıkıntılar yoktur.

Doğrudan doğruya tutulup taşınmaya kalkışıldığında kenardan tutan parmak, kabın içindeki yiyeceğe dokunur. Bu şekilde masalara konup kaldırılmaları da çok güçtür. Bu yüzden, kaseler, mutlaka kendilerine ait alt tabakları üzerinde taşınır. Alt tabakları olmayanları ise uygun büyüklükte bir düz tabak üzerine konarak taşınır.



Resim 28 : Üçlü taşıma

Kaseler ve onların taşınmasında kullanılacak alt tabağı arasına kaymaması için mutlaka dantel kağıt (dolley) veya uygun şekilde katlanmış kağıt peçete konmamalıdır.

Bu şekilde hazırlanan kaselerin taşınmaları normal tabaklar gibi tutularak yapılır.



Resim 29: Alt tabağı ile birlikte kase

Dikkat etmemiz gereken diğer bir husus da, taşıma sırasında veya herhangi bir zamanda kaseleri üst üste koymamaktır. Üst üste koyduğumuz takdirde, üstteki kaseenin alt tabağı çalkalanma veya buharlaşmadan dolayı ıslanır. Islak tabaklar da kayganlaşarak kazalara ve masa örtülerinin ıslanmasına neden olur.



Resim 30: Kaselerin elde taşınması

UYGULAMA FAALİYETİ-3

TABAKLA YEMEK SERVİSİ

Yemekler, mutfaktan servis yapılan yere, tabakların içerisinde elde ya da tepsi ile taşınmalıdır. Tabakları elde taşıyorsak, doğrudan doğruya masaya servis yapılır.

Tepsi ile salona getirilirse, tepsi önce servanta konmalıdır. Tepsi elde iken masaya servis yapmak zordur. Servanttan tabakları ele alınarak masaya servis yapılır.

Tabakları Tepsi İle Taşıırken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Taşınacak tabağa göre tepsinin şeklini ve büyüklüğünü belirleyiniz.
- Tepsinin temizliğini kontrol ediniz/yapınız.
- Tabakların tepsiden taşmamasına dikkat ediniz.
- Tepsiyi taşıırken, gidiş yönüne göre koridorun/kapının sağ tarafı kullanınız.

Tepsinin Servanta Konması Esnasında Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Tepsiyi dengeleyiniz.
- Tepsinin bırakılacağı istasyona göre pozisyon alınız.

Tabakları Masaya Koyarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Servis sırasına göre tabakları sol eline al.
- Servis kurallarına göre, masaya tabakları bırak.
- Dikkatli olunuz.
- Güler yüzlü ve kibar olunuz.

2.3. Tabak Taşıma ve Servisi Esnasında Uyulacak Kurallar

- Kırık ve çatlak olan tabaklar kesinlikle servis dışı bırakılmalıdır.
- Tabaklar, mutlaka ısıtılması gerekiyorsa tabak ısıtıcısı kullanılmalıdır.
- Tabakları taşıırken ve kullanırken iç yüzeylerine temas etmekten kaçınılmalıdır.
- Dolu tabaklar, eğilmeden, düz taşınmalıdır.
- Sıcak yemek taşınan tabakların eli yakmaması için peçete kullanılmalıdır.
- Çorba tabakları ve kaseler mutlaka bir alt tabak üzerine konarak taşınmalıdır.
- Tabaklar masaya, -ekmek ve salata tabakları hariç- konuğun sağından, misafirin önüne konmalıdır.
- Eğer elde birkaç tabak taşınacaksa, ele alınacak ilk tabak, en son servis edilecek tabak olmalıdır. Diğer bir deyişle; sağ elde taşınacak tabak, ilk servis yapılacak tabaktır.
- Büyük ve ağır tabaklar dört parmakla alttan tutulup baş parmakla üstten bastırılarak tutulmalıdır. Küçük tabaklar ise üç parmakla (işaret, orta ve baş parmaklar arasında) tutulmalıdır.
- Tabak masaya bırakıldığı zaman, tabak üzerindeki amblemin düz olmasına ve etlerin misafirden tarafa gelmesine dikkat edilmelidir.
- Tek bir servis Elemanın Taşıyacağı azami tabak sayısı 3 den fazla olmamalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

A. Çoktan Seçmeli Test

1. Dolu tabak taşırken parmaklar ve yiyecekler arasında nasıl bir ilişki vardır?
A) Parmaklar yiyeceklerle temas etmemeli.
B) Parmaklar yiyeceklerle temas edebilir.
C) Hiçbir ilişki yoktur.
D) Önemli bir ilişki yoktur.
2. Sadece üç tabak taşınacaksa, üçüncü tabağı nasıl taşırsınız?
A) Üçüncü tabağı taşımamalıyız.
B) Sol elde.
C) Sağ ele alarak taşırsınız.
D) Sol elde iki tabak iç içe
3. Tabak taşırken sol kolun pozisyonu nasıl olmalıdır?
A) Yukarıya doğru
B) Sola doğru
C) Yere paralel
D) Sağa doğru
4. Pazı kemiğinin vücutta konumu nasıl olmalıdır?
A) Vücutla temas halinde
B) Yukarıda
C) Aşağıda
D) Hiçbirisi

B. Doldurmalı Test

1. Tabak elde taşınır.
2. Çorba kaselerini ile birlikte taşımamız.

3. Sıcak tabak taşırken ve gibi araçları kullanınız.

4. Kaseler, kendilerine aitüzerinde taşınırlar.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarken, objektif olması için bilgi konularına bakmayınız.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Eğer doğru ise, Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-2'ye devam edin. Yanlış cevaplar varsa, “Öğrenme Faaliyeti 2” yi tekrar etmelisin.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-2” yi yaparak belirleyiniz.

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

Tabakları bulunduğu platformdan alarak belirlenen diğer platformlara tabak taşıma kurallarına uygun olarak taşıyınız.

AMAÇ Yiyecek dolu tabakları dikkatli bir şekilde taşıyıp, servis kurallarına uygun olarak servisini yapabilmek.	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden servanta taşıdı mı? • Uygulama sonunda diğer platforma taşıyabildi mi?			
2. Tek tabağı kuralına uygun şekilde yerleştirdi mi? • İkili tabak taşıma yapıldı mı			
3. Tepsiye dolly’i yerleştirdi mi? • Malzemeler tepsiye doğru yerleştirildi mi?			
4. Servis önceliğine dikkat edildi mi? • Servis kurallarına uyuldu mu?			
5. İş yaparken seri çalışıldı mı?			
6. İşini dikkatli bir şekilde yaptı mı?			
7. Uygulama süresince sessiz çalışıldı mı?			
8. Bütün işi ne kadar sürede yaptı?			
9. Kişisel temizlik var mı? • Gömlek ütülü mü? • Önlük temiz ve ütülü mü? • Papyon var mı? • Sakal traşı olmuş mu/saçı düzgün mü?			
10. İş yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. Uygulama sırasında hijyene dikkat edildi mi? • İş bitiminde malzemeler yıkandı mı? • Kurulandı mı? • Yerlerine kaldırıldı mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçirin.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-2’yi “ tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, sessiz ve dikkatli olarak boşları toplayıp, tepsiyle bulaşık haneye götürebileceksiniz..

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz araştırma gruplarıyla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Boş tabakların, kaselerin, bardakların toplanması yöntemleri, kül tablalarının değiştirilmesi, boşların tepsiye toplanması ve bulaşıkhaneye götürülmesi konularında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. BOŞLARIN TOPLANMASI

3.1. Boşları Toplama Zamanlaması

Misafirler yemeklerini yiyip bitirdikten sonra bulaşık tabak, takım ve bardakların masadan kaldırılması işine **boşların kaldırılması** veya **toplanması** denir.

Tabakları toplamak için konukların yemeği bitirdiğinden veya yemeği bıraktığından emin olunmalıdır. Bunun için, tabak üzerine, çatal-kaşık-bıçağın konulma şekline dikkat edilmelidir.

Tabakta yemek varsa, konuklara yemeğe devam edip etmedikleri sorulmalıdır.

Bazen de misafir yemeğine devam etmek istemez. Başka bir ifadeyle, artık yemeğini yemek istemeyebilir. Tabagında yemek varsa, bunu bizim anlamamız zordur.

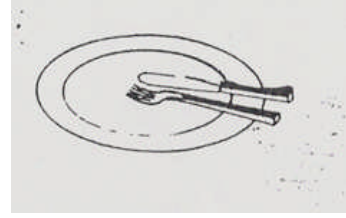
- Misafir yemeğinin bittiğini bize hangi yollarla gösterebilir?

Tabak içerisine çatalı düz bıçağı da onun altından çapraz geçirmiş olabilir.



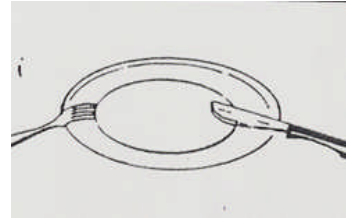
Resim 32: Boşları toplama zamanlaması

Tabağın içerisinde kullandığı takımlar yan yana düz bir şekilde ve garsonun alacağı yöne doğru duruyor ise



Resim 33: Boşları toplama zamanlaması

Çatal ve bıçak tabağın iki tarafına kapalı olarak konulmuş ise



Resim 34: Boşları toplama zamanlaması

Hangi şekillerde olursa olsun, tabaktaki yemek bitmemişse izin istenmelidir.

Boş Tabakların Kaldırılmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar:

- En kolay olanı, tabaktaki yemeğin bitmiş olmasıdır. Kullanılan takımları da içerisine koyarak, tabağı alırsınız.
- Boşlar, masadan konuğu rahatsız etmeden alınmalı ve tabakların üzerindeki artıkları sıyırma işlemi konukların göremeyeceği bir şekilde yapılmalıdır.
- Artıkları sıyırma işlemi sırasında içinde takım olan tabaklar üst üste konmamalıdır.
- Misafirin önündeki tabaklar sağdan; kuverin solunda yer alan tabaklar ise soldan kaldırılmalıdır. Ancak yanaşma gücü olduğu olduğunda kural dışı hareket edilebilir.
- Bir defada taşıyabileceğimiz kadar tabak kaldırmalıyız.
- Tabak içindeki artık taşıyabileceğimizden çok olduğunda tabaklar servanta götürülmeli, diğerleri sonra toplanmalıdır.
- Büyüklük ve cins açısından aynı olan tabaklar üst üste tasnif edilmiş olarak konmamalıdır.
- Toplanan tabaklar sırasıyla servanta, taşınacağı tepsiye ve en son bulaşık tezgahına konmamalıdır.
- Tabakları toplanırken, tasnif edip servanta veya tepsiye konarken kesinlikle gürültü edilmemelidir.

3.2. Boş Tabakların Toplanması

Boş tabaklar, misafirlerimiz yemeklerini bitirdikten sonra masalardan toplanmalıdır. Toplama işlemlerini yaparken misafirler rahatsız edilmemelidir.

Masa üzerinde zamanında alınmadığı için üst üste konmuş tabaklar hiç de hoş bir görüntü yaratmaz. Misafirimizin yemeği bittiği zaman, boş tabaklar hemen masadan kaldırılmalıdır.

Boş tabakların toplanması tek tek yapılabileceği gibi, ikili ya da üçlü toplama şeklinde de yapılabilir. Buna karar verecek olan, servis elemanıdır. Servisin durumuna veya yoğunluğuna göre üç usulden biri seçilebilir. Bu konuda bol bol uygulama yapılmalıdır. Misafirin karşısında hata yapılmamalı, seri çalışılmalıdır.

Hangi yöntem seçilirse seçilsin; toplamaya başlanacak misafirin sağ arkasına gelinir, profilden görececek şekilde misafire doğru dönülür. Vücudumuzun sağ tarafı ile yaklaşılır.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

Boş Tabakların Toplanması

- Sol el arkaya çekilir ve sağ ayakla bir adım atılarak masaya yaklaşılır.



Resim 35: Boş Tabakların Toplanması

- Hafifçe öne doğru eğilip müsaade istenir ve boş tabak sağ elle masadan alınır.



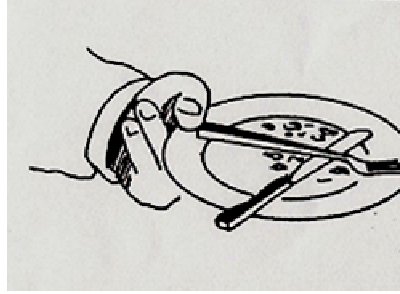
Resim 36: Boş tabakların toplanması

- Tabak misafirin omuz seviyesinin üstünden geriye alınarak sol ele geçirilir.



Resim 37: Boş tabakların toplanması

- Sol el misafirden uzaklaştırılarak tabaktaki çatal ucu ileriye bakacak şekilde baş parmakla sabitlenir.
- Bıçak ise sırt kısmı kendimize dönük olacak şekilde, çatalın altına sokulur.
- Kaşıklar da aynı çatallar gibi dizilir.
- Servis öncelik sırasına göre, öncelik sırası yoksa saat yönünde yürünerek bütün boşlar toplanır.



Resim 38: Boş tabakların toplanması

3.2.1. Boş Tabakları İkili Toplama

Bazen toplayacağımız tabaklar fazla olabilir. Böyle durumlarda uygulayabileceğimiz iki yöntem vardır; Boş tabakları ikili ve üçlü toplama. Uygulama faaliyetlerinin içerisinde bu yöntemler anlatılacaktır.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

Boş Tabakları İkili Toplama

- Birinci tabak sol ele alınır.
- Tabak üzerindeki takımlar daha önce anlatıldığı gibi düzenlenir.



Resim 39: Boş tabakları ikili toplama

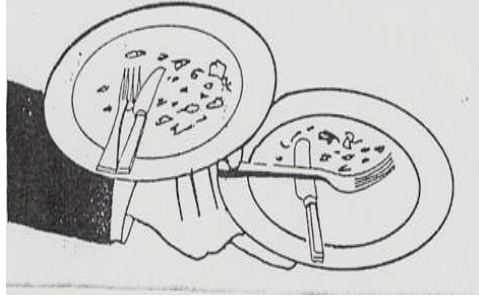
- Sol el geriye açılarak, ikinci tabak masadan alınıp sol el, misafirden uzaklaştırılır.



Resim 40 : Boş tabakları ikili toplama

- İkinci tabak; sol elin bileği, küçük ve yüzük parmakları üzerine konur.

- Tabaktaki çatal birinci tabaktaki çatalın yanına, ona paralel olarak konur.



Resim 41: Boş tabakları ikili toplama

- Bıçakla ikinci tabaktaki yemek artıkları birinci tabağın içine sıyrılır.



Resim 42: Boş tabakları ikili toplama

- İkinci bıçak birinci bıçak gibi, onun yanına ve çatalların altına sokulur.
- Üçüncü ve sonraki tabaklar da aynı şekilde alınıp bir önceki tabağın üzerine konarak toplamaya devam edilir.



Resim 43: Boş tabakları ikili toplama

Bu usul sol elde az yer kaplayan, hareket serbestisi veren bir usuldür. Yemek artıkları ve takımları aynı tabakta toplanır.

3.2.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama

Büyük boy tabaklarda ve artığı fazla olan yemeklerde uygulanır.

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Boş Tabakları Üçlü Toplama

- İlk tabak ikili toplamada olduğu gibi alınıp sol elle tutulur.
- İkinci tabak alınarak ikili taşımada olduğu gibi yerleştirilir.



Resim 44: Boş tabakları üçlü toplama ile ilgili

- Birinci tabaktaki artıklar ikinci tabağa sıyrılır, takımlar ise usulüne uygun olarak birinci tabakta toplanır.



Resim 45: Boş tabakları üçlü toplama

- Üçüncü tabak, sol elin bileği ile ikinci tabağın kenarı üzerine konur.
- Üçüncü tabaktaki çatal, birinci tabağa alınır, bıçakla yemek artıkları ikinci tabağa sıyrılır, bıçak ilk bıçağın yanına sokulur
- Dördüncü ve diğer tabaklar üçüncü tabağın üzerine konarak toplamaya devam edilir.



Resim 46: Boş tabakları üçlü toplama ile ilgili resim

Bu yöntemde çatal bıçaklar bir tabakta, artıklar başka bir tabakta toplanır. Burada da artık sıyırma işlemi, konunun göremeyeceği bir şekilde yapılmalıdır. Sol elin hareket kabiliyeti azalır.



Resim 47: Boş tabakları üçlü toplama ile ilgili resim

3.2.3. Boş Tabakları Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Misafiri takip ederek, zamanlamayı belirle.
- Kurallarına uygun olarak, boşları dikkatli bir şekilde misafirin sağından topla.
- Tabak boşlarını ve takımları kuralına uygun olarak sol elinde topla.
- Hijyene dikkat et.

3.3. Kaselerin Toplanması

Elle veya küçük servis tepsiyle toplanır. Nasıl toplanacakları “Uygulama Faaliyeti-4 ve 5” in içerisinde anlatılacaktır.

UYGULAMA FAALİYETİ-4

Kaseleri Elle Toplama

- Birinci kase, alt tabağından tutularak tabakların toplanmasında olduğu gibi masadan kaldırılır.
- Sol elin işaret, orta ve baş parmağıyla tutulur.
- Kaşık alt tabak üzerine ve sapı sağa bakacak şekilde konur.



Resim 48: Elde kase toplama resim

- İkinci kase masadan alınarak ikili toplamada olduğu gibi bilek ve boş kalan diğer iki parmak üzerine konur.



Resim 49: Elde kase toplama resim

- Kaşık birinci kaşığın üzerine alınır.



Resim 50: Elde kase toplama

- Üçüncü ve sonraki kaseler de ikinci kase gibi işlem yapılarak toplanır.
- Kase birinci kaseye üzerine alınır



Resim 51: Elde kase toplama

- Kaseler elde toplandıktan sonraki **görüntüsü** aşağıdaki gibidir



Resim 52: Elde kase toplama

UYGULAMA FAALİYETİ-5

Kaseleri Tepsi İle Toplama:

Tepsi sol elde tutularak:

- Birinci kase, masadan alınır.



Resim 53: Tepsi ile kase toplama

- Tepsi üzerine ortaya gelecek şekilde konur.



Resim 54: Tepsi ile kase toplama

- Kase tabağından alınıp onun soluna bırakılır.



Resim 55: Tepsi ile kase toplama

- İkinci kase masadan alınır.



Resim 56: Tepsi ile kase toplama

- Tepsi *üzerinde* ilk tabağın gerisine konur.



Resim 57: Tepsi ile kase toplama

- İkinci kase birincisinin üzerine, kaşık da diğer kaşığın bulunduğu tabağa konur.



Resim 58: Tepsi ile kase toplama resimler

- Üçüncü ve sonraki kaseler için aynı işlem tekrarlanır. Üç kase üst üste konduktan sonra yeni bir sütun daha yapılarak toplamaya devam edilir.



Resim 59: Tepsi ile kase toplama resim

Böylece tabaklar ve kaseler üst üste toplanırken kaşıklar da bir tabak üzerinde birikirler.

3.3.1. Boş Kaseleri Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Zamanlamaya dikkat ediniz.
- Kurallarna uygun olarak, kaseleri dikkatli bir şekilde misafirin sağından toplayınız.
- Kaseleri, altlıkları ve kaşıkları, kuralına uygun olarak sol elde toplayınız.
- Özenli çalışınız.

3.4. Bardakların Toplanması

Bardaklar, sadece servise hazırlık anında elde taşınmalıdır. Konukların bulunduğu ortamlarda bardaklar, mutlaka tepsi veya servis tabağı üzerinde taşınmalıdır.



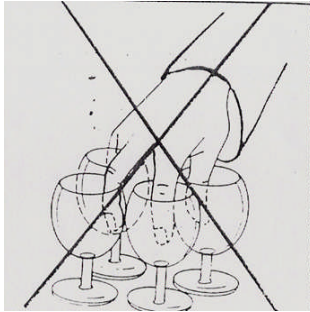
Resim 60: Tepsi ile kase toplama

Bardakları alırken, taşırken ve koyma anında birbirine çarpıp kırılmamasına dikkat edilmelidir. Taşınabileceğinden fazla bardak taşınmamalıdır.

Bardaklara mümkün olduğunca az dokunulmalıdır.

Masadan boş bardakları alınırken dahi parmaklar asla bardakların içine girmemelidir.

Alt tabağı olan bir bardak ise iki şekilde alınabilir: Bardakla tabak ayrı ayrı veya ikisi birlikte. Bardaklar ayrı ayrı alındığı zaman tabaklar iç içe konulur, bardaklar yan yana; ikisi birlikte alındığı zaman ise; tepsi içerisinde gene tabaklarla bardaklar birbirinden ayrı konulmalıdır.



Resim 61: Bardakların toplanması resim



Resim 62: Bardakların toplanması resim



Resim 63: Bardakların toplanması resim

Düz bardaklar dip tarafından, saplı bardaklar sapından, ayaklı bardaklar da ayak kısmından tutulur.

UYGULAMA FAALİYETİ-6

Tepsi İle Bardakların Toplanması

Tepsiyi sol ele alıp, konuğun sağından, vücudumuzun sol tarafı ile yanaşmalıyız.

- Konuğun önündeki/sağındaki bardağı alınız ve sol eldeki tepsi üzerine koyarız. Altında alt tabak varsa, bunu da alınız.
- İkinci konuğa geçip, onun da bardağını alınız. Altında alt tabak varsa, bunu da alıp birinci tabağın üzerine koyarız veya bardağı alt tabağıyla birlikte alıp, birinci alt tabağın üzerine koyarız sonra bardağı alıp yan tarafa koyarız.

Bütün konukların bardakları toplandıktan sonra tepsi önce servanta sonra bulaşık haneye götürülür.



Resim 64: Bardakların toplanması resim

3.4.1. Bardakları Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Misafiri takip ederek, zamanlamayı belirleyiniz.
- Kurallarna uygun olarak, bardakları toplayınız.
- Bardakları, kuralına uygun olarak tepsiye yerleştiriniz.
- Bardakların üzerini bir peçete ile örtünüz.
- Asla parmaklarınızı içine sokarak almayınız./taşımayınız.
- Dikkatli olunuz.



Resim 65: Bardakların toplanması resim

3.5. Kül Tablalarının Değiştirilmesi

- İçinde snmş sigara bulunan kl tablası, en kısa zamanda değiştirilmelidir.
- Kl tablası, üzerine temiz bir kl tablası -açık ya da kapalı şekilde- kapatılarak değiştirilmelidir.
- Kl tablası üzerinde halen yanan bir sigara varsa, konuğa “kl tablasını değiştirebilir miyim, efendim?” diyerek onun yanan sigarayı alması sağlanmalıdır.
- Kl tablasının değiştirilmesinde, konuklar rahatsız edilmemeli ve kazaya karşı tedbir alınmalıdır.
- Kl tablasındaki kl ve snmş sigaralar, mutlaka ateşe dayanıklı bir çöp kovasına dökülmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ-6

Kül Tablalarının Değiştirilmesi

3.5.1.Kül Tablasını Açık Değiştirme

- Açık kısmı avuç içine gelecek şekilde temiz kül tablası sol eldeki tepsi üzerinden alınır.
- Kül tablasının tabanını, kirli olanın açık kısmına gelecek şekilde oturtulur.



Resim 66: Açık kül tablası değiştirme



Resim 67: Açık kül tablası değiştirme

- Sağ elin parmakları biraz ileriye doğru uzatılıp, alttaki kirli kül tablasını da kavrayarak, birlikte düz şekilde tutularak sol eldeki tepsi üzerine konulur.



Resim 68: Açık kül tablası değiştirme resim

3.5.2. Kül Tablasını Kapalı Değiştirme

- Alt kısmı avuç içine gelecek şekilde kavranmış temiz kül tablasını, kirlisi üzerine ters olarak kapatırız.
- Kirli kül tablasını da kavrayarak, eğmeden sol eldeki tepsi üzerine koyarız.



Resim 69: Kapalı kül tablası değiştirme



Resim 70: Kül tablasını kapalı değiştirme

- Temizini, üstten sağ elle alarak masaya yerine yerleştiririz.
- Masadan ayrılıp kirli kül tablasını kirlilerin yanına götürürüz.



Resim 70: Kül tablasını kapalı değiştirme resim

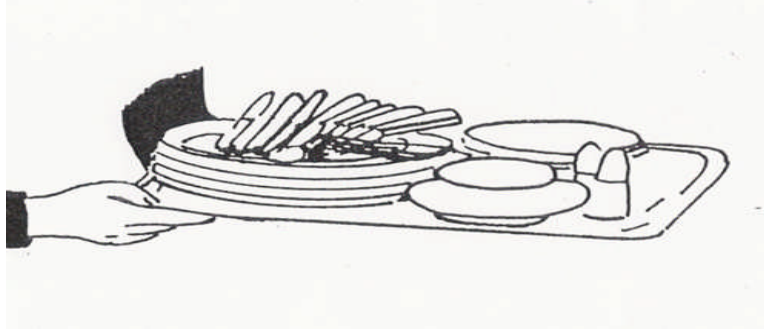
3.5.3. Kül Tablalarını Değiştirirken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Kül tablasını usulüne uygun olarak değiştiriniz.
- Hijyen açısından dikkatli olunuz.

3.6. Boşların Tepsie Toplanması

Tepsi üzerinde taşınacak olan kirli tabak ve takımlarını, Ağırlık merkezine dikkat ederek tasnif edilmiş şekilde yerleştiririz.

Tepsiyi usulüne uygun olarak alır, taşıyarak bulaşıkhaneye tezgâhına bırakırız.



Resim 71: Boşların tepsiye toplanması ile ilgili resim

3.6.1. Boşları Tepsiye Toplarken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Boşları büyüklük ve ağırlıklarına göre tepsiye yerleştiriniz.
- Boşların tepsinin kenarlarından taşmamasına dikkat ediniz.
- Tepsiyi taşıırken dikkatli olunuz.

3.7. Boşların Bulaşıkhaneye Götürülmesi

Toplanan boşlar, elle veya bir tepsi ile bulaşık haneye getirilir. Bulaşıklar, tezgahın sağ tarafına bırakılmasına dikkat edilmelidir.

Boşları bulaşıkhaneye bırakırken dikkat edilmesi gereken hususlar şöyledir:

- Kirli çatal, bıçak, kaşık ... vb. takımlar, kendileri için konulmuş olan sepet veya kasaya cinslerine göre ayrılarak, bırakılırlar. Eğer bu iş için kullanılan kova varsa, kovaya konulur.
- Tabakların içindeki artıklar çöpe boşaltılmalıdır. Atıkların içine karışmış takımların olmamasına dikkat edilmelidir.
- Daha sonra tabaklar cins cins ve fazla yüksek olmayan sütunlar halinde tezgâha dizilmelidir.
- Farklı cins tabaklar üst üste konulmamalıdır.
- Büyük tabaklar alta, küçükler üste olmak üzere sütunlar yapılabilir.
- Malzemeler rast gele, dağınık olarak konulmamalıdır.
- Boş bardakları, kendilerine ait yıkama yerine götürmeliyiz.
- Bardakları yıkamada, makine kullanılıyorsa, bardak basketlerine kapalı olarak bardaklar dizilmelidir.

Bulaşıkçıya yardımcı olmak, işi hızlandırmak, yanlış tasnifle dengesiz yığılmayı ve dolayısıyla kazayı engellemek, ayrıca tabakların çıkaracağı ses ile konukları rahatsız etmemek için gürültü yapmamalıyız.

3.7.1. Boşları Bulaşıkhaneye Verirken Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Bulaşık artıklarını çöp kovaasına sıyırın.
- Artıkların/çöpün içerisinde takım kalmamasına dikkat edin.
- Boşları; öncelikle çeşitlerine ve sonra da büyüklüklerine ve cinslerine göre bulaşık hanedeki basketlere yerleştiriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

A. Çoktan Seçmeli Test

1. Kül tabakları hangi sıklıkla değiştirilmelidir?
A) Dolduğu zaman
B) Belli bir şekil yoktur.
C) Müşteri istediği zaman
D) İçine çöp/sigara konulduğu zaman
2. Boşların tepsiye toplanmasında nelere dikkat edilmelidir?
A) Ağırlık merkezine
B) Sütunların yüksek olmamasına
C) Tasnif edilmiş olmalarına
D) Hepsi

B. Boşluk Doldurma Testi

1. Bardaklar, mutlaka veya üzerinde taşınmalıdır.
2. Bir defada elimizde tane tabak taşıyabiliriz.
3. Tabakların içindeki artıklarboşaltılmalıdır.
4. Düz bardağıtarafından, saplı bardağıtutarak alırız.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarırken, objektif olması için bilgi konularına bakmayın.

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Doğru ise Uygulamalı Değerlendirme Ölçeğine geçiniz. Yanlış cevapların varsa, “Öğrenme Faaliyeti 3’ü” tekrar etmelisin.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-3'ü yaparak belirleyiniz.

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

Servis araçlarını müşteri masasından kurallarına uygun toplayınız. Boşları tepsilere yerleştirip bulaşık haneye götürünüz. Kuralına uygun olarak bulaşık haneye bırakınız.

AMAÇ: Sessiz ve dikkatli olarak boşları toplayıp, tepsiyle bulaşık haneye götürebilmek.	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden: servanta taşıdı mı?			
➤ İş bitiminde diğer platforma taşıyabildi mi?			
2. Tek tabağı eline kuralına uygun yerleştirdi mi			
➤ İkili tabak taşıma yapıldı mı?			
3. Tepsiye dolly'i yerleştirdi mi?			
➤ Malzemeler tepsiye doğru yerleştirildi mi?			
4. Servis önceliğine dikkat edildi mi?			
➤ Servis kurallarına uyuldu mu?			
5. İş yaparken seri çalışıldı mı?			
6. Çalışırken yapılan işe dikkatini verdi mi?			
7. Uygulama süresince sessiz çalışıldı mı?			
8. Bütün işi ne kadar sürede yaptın?			
9. Kişisel temizlik var mı?			
➤ Servis kıyafeti uygun mu? (gömlek-önlük-papyon/fular-saç/sakal)			
10. İş yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. Uygulama sırasında hijyene dikkat etti mi?			
➤ İş bitiminde malzemeler yıkandı mı?			
➤ Malzemeler kurulandı mı?			
➤ Malzemeler yerlerine kaldırıldı mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonucunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçirin.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faliyeti-3’ü” tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

- Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: Mutfak atölyesinde hazırlanan ürünleri, uygun tepsiyi seçerek, dikkatli bir şekilde servanta taşıyınız. Yiyecek dolu tabakları servis kurallarına uygun olarak servisini yapınız. Zamanı göz önüne alarak, sessiz ve dikkatli bir şekilde toplayıp, tepsi ile bulaşık haneye götürünüz.

DEĞERLENDİRME

- **Raporun değerlendirilmesi:** İçerik, Şekil ve imla kuralları, Resimler, Toplanan belgeler, Görüşme ve mülakatlar olmak üzere 35 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- **Uygulamanın değerlendirilmesi:** 65 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Amaç:	Uygun iş ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak servis yapabilmek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabilmek.				
Öğrencinin:		Okul		Sınıfı/	
Adı-Soyadı:		no:		Şubesi	
İşlem Basamakları				Evet	Hayır
1. Uygun tepsi seçimi					
➤ Malzemelerin tepsiye doğru yerleştirilmesi					
➤ Doğru tabak seçimi					
2. Doğru tepsi yükleme					
➤ Doğru tepsi taşıma					
➤ Tabak taşıma şekli					
3. Kullanılan malzemeleri yıkama					
➤ Kullanılan malzemeleri kurulama					
➤ Kullanılan malzemeleri yerine kaldırma					
4. İşini belli bir düzende yapma					
➤ Zamana dikkat etme					
5. Kılık-kıyafet,					
6. Tavır-davranış,					
TOPLAM PUAN					

İstenilen yeterliği kazandıysanız, bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışlara ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

Zümre kurulu kararları ile modül değerlendirmesi başka şekillerde de yapılabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	A
2	B
3	A
4	D

B. Doldurmalı Test:

1	omuz üzerinde
2	kesiştği noktaya
3	Omuza veya boyuna
4	solasağ

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	A
2	B
3	C
4	A

B. Doldurmalı Test:

1	Sol
2	Alt tabakları
3	Pecete, tepsi
4	alt tabakları

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	D
2	D

B. Boşluk Doldurma Testi

1	tepsi veya servis tabağı.
2	İki
3	çöpe
4	dip ... sapından

KAYNAKÇA

- H. Mügen Seymen, Levent Tolay, Yılmaz Şeker, Cümhur Cörüt'ün tecrübelerinden yararlanılmıştır.
- GÜREL, Mehmet, Gülol. **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi-İstanbul, 2001
- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ. **Öğretmen El Kitabı**, T.C. Turizm Bakanlığı-Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü. Ankara, 1993.
- Sökmen, Dr. Alptekin. **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık. Ankara, 2005.
- Denizler, Doç. Dr. Dünder. **Yiyecek İçecek Hizmetleri**. Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi-Ön Lisans Programı, Anadolu Üniversitesi Yayın No: 1410. Açık Öğretim Fakültesi Yayın No: 755. Eskişehir 17 Aralık 2002.
- www.dizdarsteel.com
- www.ozay.com