

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KUVER AÇMA

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. TABAKLARI KUVERE YERLEŞTİRMEK.....	3
1.1. Küver.....	3
1.1.1. Tanımı	3
1.1.2. Standart Kuver Malzemeleri	3
1.1.3. Kuver Çeşitleri	4
1.1.3.1. Tabldot Kuver (Table D’ Hote)	4
1.1.3.2. Alakart Kuver (A’la Carte)	5
1.2. Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi	7
1.3. Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması.....	8
1.3.1. Servis Arabası ile Taşıma	8
1.3.2. Tepsi ile Elde Taşıma.....	9
1.3.3. Peçete ile Elde Taşıma	9
1.4. Tabakları Kuvere Yerleştirme.....	10
UYGULAMA FAALİYETİ	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	13
PERFORMANS TESTİ	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	16
2. METAL SERVİS TAKIMLARINI YERLEŞTİRMEK	16
2.1. Kuverde Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi	16
2.2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması.....	17
2.2.1. Peçete ile Elde Taşıma	17
2.2.2. Peçete ile Tabakta Taşıma	18
2.3. Metal Servis Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi.....	19
2.3.1. Bıçaklar	19
2.3.2. Çatallar	20
2.3.3. Kaşıklar	21
UYGULAMA FAALİYETİ	22
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	23
PERFORMANS TESTİ	24
ÖĞRENME FAALİYETİ -3	26
3. BARDAKLARI YERLEŞTİRMEK.....	26
3.1. Kuvere Uygun Bardakların Seçimi	26
3.2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşınması	27
3.3. Bardakların Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi	27
3.3.1. Bir Bardak.....	27
3.3.2. İki Bardak.....	28
3.3.3. Üç Bardak	28
3.3.4. Dört Bardak.....	29
3.3.5. Beş Bardak	29

UYGULAMA FAALİYETİ	30
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	31
PERFORMANS TESTİ	33
ÖĞRENME FAALİYETİ -4	34
4. MENAJ TAKIMLARINI YERLEŞTİRMEK	34
4.1. Kuverde Kullanılacak Menaj Takımlarının Seçimi	34
4.2. Kuverde Kullanılacak Menajların Taşınması	35
4.3. Menaj Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi	35
UYGULAMA FAALİYETİ	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	39
PERFORMANS TESTİ	41
MODÜL DEĞERLENDİRME	42
CEVAP ANAHTARLARI	43
KAYNAKLAR	45

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK024
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Kuver Açma
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek içecek hizmetleri alanında kuver çeşitlerini, kuverde kullanılacak tabak, metal servis takımları, bardaklar ve menaj takımlarının seçilmesi, taşınması ve kuvere yerleştirilme yöntemlerinin yer aldığı bir öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık yapma modülünü başarmış olmak
YETERLİK	Masalara mönüye uygun kuver açmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun iş ortamı sağladığında, değişik kuver çeşitlerine uygun masaları zamanında ve eksiksiz olarak hazırlayabileceksiniz. Amaçlar ➤ Kullanım yerlerine göre tabak çeşitlerini ve diğer servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz. ➤ Kullanım yerlerine göre metal servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz. ➤ Kullanım yerlerine göre bardak çeşitlerini tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz ➤ Kullanım yerlerine göre menaj takımları ve şamdanları tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları Donanım: restoran, masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, metal servis takımları, bardaklar, menaj takımları
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;

Bir ülkenin gelişmiş ülkeler sınıfına girebilmesi için, sanayisinin, ekonomisinin ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi gerekmektedir. Ülkemiz bu alanlarda yaptığı çalışmalarla Avrupa Birliği uyum sürecinde hızla yol almaktadır.

Turizm açısından ülkemiz, gerek tarihsel, gerekse doğal güzellikler açısından görülmesi gereken dünya güzelliklerine sahiptir. Deniz, güneş, doğa ve tarihin en nadide parçalarını barındıran ülkemizde turizm hızla gelişmekte ve bu alanda çalışacak kalifiye eleman ihtiyacı her geçen gün artmaktadır.

Kaliteli bir hizmet için gerekli olan eğitimi veren, farklı düzeydeki eğitim kurumlarında, sektörün ihtiyaçları değiştikçe, verilecek eğitimin de bu doğrultuya paralel olması gerekmektedir.

Orta öğretim kurumlarında verilen turizm eğitimin de gelişmelere uyum sağlamak için hazırlanan projeler kapsamında bu modül kitabında kuver hazırlamayı öğreneceksiniz.

Gerek mesleki beceriniz, gerekse günlük yaşamınızda bu bilgileri kullanacaksınız. Bir restoranın misafir için kullanıma hazırlanmasını kuralları ile estetik açıdan öğreneceksiniz. Meslek hayatınızın önemli yapıtaşlarından olan bu konu ile kuver çeşitlerini, kullanılan araç gereçlerin seçimini, taşınmasını ve masa üzerine yerleştirilmesini öğreneceksiniz.

Önceki modüllerde aldığınız teknik bilgi ve becerilerle birleştirdiğinizde kalifiye eleman olma yolunda büyük bir adım atacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli araç ve donanım sağlandığında kullanım yerlerine göre tabak çeşitlerini ve diğer servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan tabak örneklerini araştırınız. Sınıfa, örnek birer tabak getiriniz.

1. TABAKLARI KUVERE YERLEŞTİRMEK

Salonda temizlik ve düzenleme çalışmalarından sonra, müşteri masalarının hazırlanmasına sıra gelir. Bu hazırlık servis şekline, yiyeceklerin çeşitlerine, milletlerin servis yapma özelliklerine ve restoranın sınıfına göre değişir. Bu masa hazırlama işlemine, “servis açma” veya “kuver açma” denir.

1.1. Küver

1.1.1. Tanımı

Yemek yeme usulüne ve sırasına göre yemekte kullanılacak tabak, çatal kaşık, bıçak, bardak, peçete, kül tablası, vazo, şamdan ve menaj gibi araçların yemek masası üzerine yerleştirilmesine denir.

1.1.2. Standart Kuver Malzemeleri

- Miflon
- Molton
- Masa örtüsü
- Kapak örtü
- Kumaş peçete
- Kuver tabağı
- Ekmek tabağı
- Ana yemek bıçağı ve çatalı
- Tereyağı bıçağı
- Su bardağı ve şarap bardakları
- Menaj

Misafir masasında hazırlık yapılırken, yukarda ki malzemelerden mutlaka kullanılacak olanlarla, kullanılma ihtimali büyük olanlar masaya belirli kurallar dâhilinde yerleştirilir.

Yukarıda yazılmayan ancak masalarda görmeye alıştığımız bazı araçlar vardır. Örneğin; öğle ve akşam yemeklerinde çiçekler, kül tablası; akşam yemeklerinde şamdanlar bulunabilir. Bu malzemeler konunun yemek yerken ihtiyaç duyduğu malzemeler değildir. Çiçeklerle salon ve masayı güzel göstermek, şamdan ve mumlarla hoş bir atmosfer yaratmak amacıyla kullanılır. Kül tablası tüm masalara konur. Doğrudan yemek yemede kullanılmaz. Ancak sigara içme oranı yüksek olduğu için serviste kolaylık sağlaması amacıyla kuverle birlikte masaya konur. Masada kül tablası bulunması o salonda sigara içileceğini gösterir. Kül tablası yoksa salonda sigara içilmediğini veya görgü kuralı gereği ev sahibinden izin alınması gerektiği anlaşılır.

Yiyecek içecek işletmelerinde kuver sözcüğü farklı anlamlarda da kullanılır. Örneğin, masada oturan konuk sayısı, bir ziyafetteki konuk sayısı, bir restorandaki oturma kapasitesi de “kuver” sayısı ile ifade edilir.

Kuver malzemeleri masa üzerine yerleştirilmeden önce masaların yerleşimi yapılmalıdır (Bkz. Servis ön hazırlık modülü).

Konunun yemekte kullanacağı malzemeler gelişigüzel masaya konmaz. Her bir malzemenin masadaki yerinin, kullanılabilirlik ve estetik açıdan belirli yerlere, belirli şekillerde konması gerekir. Bu yerlerin ve şekillerin değiştirilmesi hem misafiri rahatsız eder, hem de servis sırasında bazı aksaklıklara neden olur. Örneğin; sağ el sol ele göre daha fazla kullanıldığı için su ve içki bardakları, çorba kaşığı sağ tarafa konur. İki elle ve iki parça takımla yenen yemekler için çatal sola bıçak sağa konur. Tuz, biber, hardal gibi menajlar masada oturan herkes tarafından kullanılacağı için masanın ortasına konur.

Kuver açmada iki sistem uygulanır:

a) Bir servis elemanı, bir istasyondaki tüm kuverleri açar. (Masaya konacak tabak, metal takımlar, bardaklar, menaj takımları).

b) Her servis elemanı tüm masalardaki malzemelerin bir kısmını koyar. Örneğin; bir personel örtüleri açar. Başka bir personel tabakları masaya koyar. Bir diğer personel metal takımları ilave eder.

Örneklerden de anlaşılacağı gibi, kuveri meydana getiren bütün malzemelerin masaya konması, birtakım kurallara bağlıdır. Bu kurallara uyulmazsa kuver hazırlamaktan beklenen fayda sağlanamaz.

1.1.3. Kuver Çeşitleri

Müşteri masaları üç şekilde hazırlanır.

- a) Tabldot (Table de hote) kuver
- b) Alakart (A’la Carte) kuver

1.1.3.1. Tabldot Kuver (Table D’ Hote)

Menüsü önceden belli olan yemekleri yiyebilmek için gerekli olan masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine **tabldot kuver** denir.

Bir öğünde servis edilen tabldot mönüleri genel olarak başlangıç yemeği, ana yemek ve salata, tatlı veya meyveden meydana gelir. Tabldot kuverde mönü bilindiği için kuveri önceden masaya atılır. Önemli olan mönüde bulunan yiyecek ve içeceklerin yenilmesinde, kullanılacak tüm masa üstü takımların eksiksiz konulmasıdır. Masaya yerleştirilecek takımların eksik veya fazla olması servis sırasında sorunlara neden olur.



Resim 1: Tabldot kuver örneği

Bu servis şekli sayfiye ve şehir restoranlarında, fiks mönülü gazino ve gece kulüplerinde, hastanelerde, okullarda, askeri birliklerde, kamu ve özel sektör kuruluşlarında, vb. yerlerde uygulanmaktadır.

➤ **İşletmeye Sağladığı Yararlar**

- Zamandan tasarruf edilir.
- Mutfak ve servis personelinden tasarruf edilir.
- Malzeme satın almada kolaylık sağlar.
- Yemek maliyetlerinde düşüş sağlar

Tabldot usulü çalışan restoranlarda, birden fazla mönü olabilir. Konuklar bu mönüden istediklerini seçebilir. Bu seçime göre kuverde değişiklik yapılabilir.

1.1.3.2. Alakart Kuver (A'la Carte)

Menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yiyebilmek için gerekli olan masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine **alakart kuver** denir. Misafirlerin yiyecek ve içecek siparişlerini kendilerine sunulan mönü kartından oluşturmalarına dayalı bir servis sistemidir.

Fransızcadan dilimize geçen bu kelime karta göre, kart usulü, kartlı sistem gibi anlamlara gelir.

Alakart servis yapılan restoranlarda her öğün düzenli olarak hazırlanan ve misafirlerin seçimine göre servis edilecek yiyecek ve içeceklerin bulunduğu mönü kartlar vardır. Yiyecek ve içecekler klasik mönüdeki genel kurallara uygun olarak yazılmış şekilde misafirlerin seçimine sunulur.

Kapıda karşılanıp rezervasyon durumuna göre masasına yerleştirilen misafire mönü kartları dağıtılarak yemek seçmeleri için bir süre verilir. Siparişleri alınan masaya siparişlerine uygun masa üstü takımları atılır.

Alakart serviste, desertler için ana yemekten sonra ikinci defa sipariş alınır. Dessert ve kahve siparişleri için gerekli olan servis takımı, ana yemek servisinden sonra masaya ilave edilir.

Görüldüğü gibi alakart serviste konuğun yiyecek ve içecek isteği, yemek sonuna kadar kademe kademe öğreniliyor. Bu nedenle her kademede siparişe göre kuver hazırlamak gerekiyor. Ancak servis sırasında sıkışıklığı önlemek, konuğa salonun hazır olduğunu göstermek ve personele zaman kazandırmak için servisten önce kuverleri hazırlamak gerekir. Bu kuver, sadece ana yemek için gerekli olan servis hazırlığıdır. Siparişi alınan diğer yemeklerin servis takımları ilaveler yapılarak kuver tamamlanır. Restoranda içki servisi de yapılıyorsa daha önceki tecrübeler göz önünde bulundurularak en çok tercih edilen içkiye uygun bardaklarda masaya konulur. Bu bardaklar su ve şarap bardaklarıdır.

➤ **Servis öncesi alakart kuverde, masada öncelikle şu işlemler yapılır.**

- Servis tabağı
- Kumaş peçete
- Ana yemek bıçağı
- Ana yemek çatalı
- Ekmek tabağı
- Tere yağı bıçağı
- Su ve şarap bardağı konur.
- Menaj ve kül tablası konur.

Siparişler mutfak ve barda hazırlanırken servis elemanı bu siparişler doğrultusunda kuverde gerekli ekleme veya çıkarmaları yapar.



Resim 2: Alakart kuveri

Sipariş alma, kuveri tamamlama ve istenilen yiyecek ve içeceklerin servisi yemek süresince tekrarlanır. Yemeğini bitirip kalkan bir misafirden sonra, o masa bir sonraki misafirler için, servis saatinden önce olduğu gibi kapak örtüsü değiştirilerek kuveri açılır. Tüm bu nedenlerden dolayı alakart restoranlarda servanın hazırlanması ve yeteri kadar yedek malzemenin hazır bulundurulması faydalıdır.

1.2. Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi

Kuverde kullanılacak tabaklar, restoranın sınıfı ne olursa olsun kırık, çizik, amblem ve desenleri silinmemiş, renkleri solmuş olmaması gerekir. Bu tür tabaklar tespit edilerek servisten çıkarılmalıdır.

Servis türüne, konuğa sunulacak yiyeceğin çeşidine ve restoranın sınıfına göre uygun kalitede tabaklar kullanılmalıdır. Servisten önce depodan yeteri kadar alınan tabaklar diğer servis takımları ile birlikte ana servant ve posta servantına konmalıdır. Seçilen tabaklar o gün servis edilebilecek tüm yiyecek çeşitlerine uygun ve restoranın müşteri kapasitesine göre yeterli sayıda olmalıdır. Eksik takım çıkarmak işleri aksatacağı gibi, fazla takımda yer işgal edeceğinden sayı iyi ayarlanmalıdır.

Kuverde kullanılan tabaklar şunlardır:

- **Kuver Tabakları**
 - Servis tabağı
 - Gösteri Tabağı (Show plate)
- **Ekmek Tabağı**



Resim 3: Ana servanttta tabakların yerleşimi

1.3. Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması

Kuverde kullanılacak takımların taşınması özenli yapılmalıdır. Restoranlarda çok sayıda tabak taşıma işleri yapıldığından, üst üste istiflenmiş tabakları taşıma yöntemleri iyi bilinmelidir. Porselen tabaklar taşıma sırasında gerekli titizlik gösterilmediğinde zarar görürler. Zarar gören porselen tabaklar yemeklerin servisi için uygun değildir. Çatlak ve kenarları kırık tabaklar servise çıkartılmamalı ve yenileriyle değiştirilmelidir. Bu durum da işletme açısından büyük maliyetlere neden olur.

Ayrıca salonda kullanılacak tabaklar kolay taşımak açısından üst üste istiflenmeli ve üç temel yöntemle kuver atılacak salona taşınması sağlanabilir. Bu taşıma yöntemleri:

1.3.1. Servis Arabası ile Taşıma

- o Tabakların kaymasını engellemek için arabaya örtü açılmalıdır.
- o Tabaklar çok yüksek sütunlar halinde üst üste konmamalıdır.
- o Aynı cins tabaklar üst üste konmalı, araya farklı boy ve cinsten tabak konmamalıdır.
- o Tabaklar servis arabasına yerleştirilirken önce masaya konacak tabaklar ön kısma konarak yerleştirmede kolaylık sağlanmalıdır.
- o Mümkünse tabaklar arasına dantel kâğıt (dolley) konmalıdır.
- o Çorba kâseleri üç taneden fazla üst üste konmamalıdır.
- o Servis arabası salona getirilirken yavaş sürülmeli, kapı ve duvarlara çarpılmamalıdır (Resim 4).



Resim 4 :Servis arabası ile tabak taşıma

1.3.2. Tepsi ile Elde Taşıma

- o Genellikle dikdörtgen tepsi kullanılmalıdır.
- o Tepsi üzerine ve tabak aralarına kaymayı engellemek için örtü açılmalıdır.
- o Aynı cins tabaklar üst üste konarak taşınmalıdır.
- o Tepsi sol elle alttan tutularak sol kol desteği ile taşınmalıdır.
- o Daha ağır olan tabaklar tepsinin kol üzerine gelen tarafına konmalıdır.
- o Tepsi üzerine çok sayıda tabak yüklenmemelidir.
- o Tepsinin diğer ucu sağ elle tutularak güvenli taşınmalıdır (Resim 5).



Resim 5: Tepsi ile tabak taşıma

1.3.3. Peçete ile Elde Taşıma

- o Tabaklar elde taşınırken sol el üzerinde üst üste konarak taşınmalıdır.
- o Tabaklar arasına dantel kâğıt konarak taşınmalıdır.

- o Ele çok sayıda tabak alınmamalıdır.
- o Bir defada aynı cins ve boyda tabaklar taşınmalıdır.
- o Taşıma sırasında açılır kapanır kapılara dikkat edilmelidir.
- o Salon ve restoranlara giriş ve çıkışlarda trafik sağdan akar. Böylece çarpışmalar önlenmiş olur.

1.4. Tabakları Kuvere Yerleştirme

Uygulanan servis usulleri ve kuver çeşitlerine göre seçilen yeteri kadar kuver ve ekmek tabağı posta servanına getirilir. Kuver tabağı olarak şık, gösterişli desenler bulunan büyük düz tabaklar kullanılabilir. Böyle tabaklara Gösteri tabağı (Show plate) denir. Desen veya amblem müşterinin karşısına gelecek şekilde yerleştirilir.



Resim 6: Kuver tabağının masaya yerleştirilmesi

Kuver tabağı, tüm servis takımlarının ve kuver yerinin belirlenmesinde en önemli unsurdur. Kuver tabağı sandalye arkalığının orta hizasına, konuğun tam önünde olacak şekilde konur (Resim 7). Kuver tabağı masaya konurken masa kenarından bir parmak yaklaşık 2 cm içeri olacak şekilde yerleştirilir (Resim 8). Masada karşılık gelen kuverin tabakları da ilk konan tabağa simetrik gelecek şekilde yerleştirilir (Resim 9)



Resim 7: Kuver tabağının masaya yerleştirilmesi



Resim 8: Kuver tabağının masa kenarına uzaklığı



Resim 9: Kuver tabağının masadaki simetrisi

Diğer takımlar kuver tabağının çevresinde yer alır. Bazı restoranlarda kuver tabağı konmaz. ise bunun yerine peçete konur. Peçetede kuver tabağı gibi masada kuverin yerini belirler. Takımlar peçete çevresine konur.

Kuverde masaya ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da konur. Ekmek tabağı, kuver tabağının solunda yer alır. üç değişik şekilde konabilir.

- a) Kuver tabağının altı kenarı ile aynı hizada (Resim 10).
- b) Kuver tabağının üst kenarı ile aynı hizada (Resim 11).
- c) Kuver tabağının üst hizası ekmek tabağının ortasına gelecek şekilde (Resim 12).

Ekmek tabağı kuverdeki en yakın metal servis takımının hemen yanına konmalıdır. Ekmek tabağı kuver tabağından fazla uzakta olmamalıdır. Tabak üzerinde amblem varsa yine konuğa dönük olmalıdır Yemekte salata servisi yapılacaksa, ekmek tabağı salata tabağının çapı kadar ileriye itilebilir.



Resim 10: Ekmek tabağının kuverde ki yeri-1



Resim 11: Ekmek tabağının kuverde ki yeri-2



Resim 12: Ekmek tabağının kuverde ki yeri-3

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Tabakları ana servanttın alınız	➤ Ellerinizi yıkayıp kurulayınız. ➤ Masa düzenini kontrol ediniz. ➤ Ana servanttın alacağınız tabakları belirleyiniz. ➤ Tabakların temizliğini kontrol ediniz. ➤ Kırık ve çatlak tabakları ayırınız. ➤ Açacağın kuver sayısına uygun tabak sayısını belirleyiniz. ➤ Taşıyabileceğin sayıda tabağı tepsi veya servis arabasına koyunuz. ➤ Tabakları kuralına uygun taşıyınız. ➤ Peçete ile elde taşıyacaksanız taşıma kurallarına uyunuz. ➤ Sessiz olunuz.
➤ Tabakları kuverdeki yerine yerleştiriniz	➤ Tabakları içine dokunmadan alttan veya yandan tutarak taşıyınız. ➤ Her konuk için uygun ölçüde yer ayırınız (yuvarlak masalarda 60 cm., dikdörtgen ve uzun banket masalarında 60-70 cm, masa servisi yapılacaksa 75 cm.). ➤ Kuver tabağını masaya yerleştiriniz. ➤ Ekmek tabağını kuver tabağının solundaki yerine koyunuz. ➤ Seri olunuz
➤ Tabakların simetrisini korumasını kontrol ediniz	➤ Masa düzenini kontrol ediniz ➤ Kuver tabaklarının simetrisini kontrol ediniz. ➤ Ekmek tabaklarının simetrisini kontrol ediniz. ➤ Tabakların amblem veya desenlerinin misafire dönük olup olmadıklarını kontrol ediniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A) Aşağıdaki boşluklara doğru ifadeleri yazınız.

1. Servisi kolaylaştırmak için yapılan tüm ön hazırlıklara.....denir.
2. Yemekleri yiyebilmek için gerekli olan masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine denir.
3. Mönüsü önceden belli olan yemeklerin kuverine denir.
4. Menüsü önceden belli olmayan yemeklerin kuverine denir.
5. Kuver tabağı olarak kullanılan şık, gösterişli desenler bulunan büyük düz tabaklara denir.

B) Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıklarını yuvarlak içine alınız.

6. Mizan plasın faydaları aşağıdakilerden hangisi değildir?
A) Zamandan tasarruf sağlar. B) Enerjiden tasarruf sağlar.
C) Servis kapısındaki trafiği azaltır. D) Porsiyonlamada denklik sağlar.
7. Aşağıdakilerden hangisi standart kuver malzemeleri içinde yer almaz?
A) Peçete B) Bardaklar
C) Şamdan D) Molton ve masa örtüsü
8. Bardakların masada sağa konmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Estetik olduğu için
B) Restoranın sınıfı gereği
C) Masada sağ taraf dolu olduğu için
D) Sağ el sol ele göre daha fazla kullanıldığı için
9. Aşağıdakilerden hangisinde tabldot kuver kullanılmaz?
A) Okullar ve hastaneler
B) Lüks balık restoranları
C) Kamu ve özel sektör kuruluşları
D) Fiks mönülü gazino ve gece klüpleri

10. Tabldot serviste kuvere en fazla kaç takım atılır?
A) 2 B) 3
C) 4 D) 5
11. Alakart serviste, dessertler için ne zaman sipariş alınır?
A) Ana yemekten sonra B) Konuklar gelir gelmez
C) Kahve servisinden sonra D) Çorbadan sonra
12. Alakart servis yapılan bir restoranda aşağına verilen m n  için masaya hangi takımlar ilave edilmelidir?
M n ; domates  orbası, soslu biftek, pılav, Kadayıf, Roze  arap
A) Kırmızı  arap bardağı, dessert kaşığı
B) Beyaz  arap bardağı, dessert  atal ve bıçağı
C) Su bardağı, dessert  atalı
D) Aperatif bardağı, dessert bıçağı
13. Aşağıdakilerden hangisi tabakların seçiminde önemli değildir?
A) Servisin türü B) Kuverin  e idi
C) Restoranın sınıfı D) Yiyece in  e idi
14. Tabaklar kuvere nasıl taşınmalıdır?
A) Servis arabası ile B) Tepsi ile elde
C) Peçete ile elde D) Hepsi
15. Kuverin yerini belirlemede en önemli unsur nedir?
A) Bardak B) Bıçak
C) Kuver tabağı D) Salata tabağı

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile kar ıla tırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrara ediniz. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıdaki sorulara uygun cevabı işaretleyiniz

	Evet	Hayır
➤ Kuver açmadan önce salonda gerekli hazırlıkları yaptınız mı?		
➤ Masaları kurallarına uygun düzenlediniz mi?		
➤ Kuvere uygun tabakları ana servansta belirlediniz mi?		
➤ Tabakların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanıma uygun olmayan tabakları ayırdınız mı?		
➤ Kuver sayısına uygun tabak sayısını belirlediniz mi?		
➤ Tabakları taşıma kurallarına uygun taşıdınız mı?		
➤ Her konuk için uygun ölçüde yer ayırdınız mı?		
➤ Servis tabağını masada uygun yerine koydunuz mu?		
➤ Ekmek ve tere yağ tabağını masadaki yerine koydunuz mu?		
➤ Masa düzenini kontrol ettiniz mi?		
➤ Tabakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Tabaktaki amblemlere dikkat ettiniz mi?		
➤ Hijyen kurallarına uydunuz mu?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Tüm masaların son kontrollerini yaptınız mı?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız “Öğrenme Faaliyeti 1’i” tekrarlayınız. Tüm cevaplarınız evet ise “Öğrenme Faaliyeti 2’ye” geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli araç ve donanım sağlandığında kullanım yerlerine göre metal servis takımlarını tanımlayabilecek ve kuverde yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan metal servis takımlarını araştırınız. Sınıfa metal servis takımlarından birer örnek getiriniz.

2. METAL SERVİS TAKIMLARINI YERLEŞTİRMEK

2.1. Kuverde Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi

Yemek sırasında kullanılacak metal servis takımları çatal, kaşık, bıçak vb. takımlardır. Bu takımların bazıları konukların yemek yemesi sırasında kullanılır. Bazı metal parçalar ise yemeklerin taşınması ve porsiyonlanmasında kullanılır. En çok kullanılan metal servis takımları çeliktir. Ayrıca işletmenin sınıfına, yemeğin veriliş amacına ve yemeğin çeşidine göre gümüş veya altın kaplama olabilir.

Metal servis takımları görünüşleri, temizliği, kalitesi, zarafeti ile restoran hakkında ilk izlenimi veren önemli unsurlardandır. Metal takımların değeri de işletmenin olanakları, sınıfı ve servisin kalitesi hakkında da bilgi verir.

Piyasada kullanılan metal takımlar krom, nikel alaşımından yapılan paslanmaz çelik takımlardır. Bu takımlar çizilmediği için sağlık açısından daha uygundur. Temizliği ve diğer takımlara göre muhafazası daha kolaydır. Ayrıca, maliyetleri gümüş ve altın kaplama takımlara göre daha düşüktür.

Gümüş ve altın kaplama takımlar çok kaliteli işletmelerde ve en üst düzey protokol yemeklerinde kullanılır. Maliyetinin yanı sıra saklanması ve temizliği de özel bilgi gerektirir. Ayrıca yumurta, peynir, lahana, karnabahar, havyar ve deniz ürünleri gibi fosfor ve kükürtlü yiyeceklerde kullanılmaz.

Bu yiyecekler metal takımlarda oksitlenmeye neden olur. Bu nedenle boynuz ve sedef gibi materyaller kullanılır. Gümüş takımların kötü kokma gibi bir durumu da olabilir. (Bakınız masa üstü servis takımları modülü)

Metal servis takımları seçilirken şu noktaları dikkat etmek gereklidir:

- a) Takımlar, işletmenin sınıfına uygun kalitede olmalıdır.
- b) Temizlenmesi kolay metallerden (genellikle paslanmaz çelik) seçilmelidir.
- c) Kolay çizilmeyen, uzun süre dayanabilen metallerden olmalıdır.
- d) Bu tür takımlar sık eksildiğinden, tamamlanabilmesi için devamı bulunan modellerden tercih edilmesi gerekir.
- e) Modeller genellikle sade ve diğer servis takımları ile uyum içinde olmalıdır.

2.2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması

Metal servis takımları taşınırken, tabaklarda olduğu gibi hijyen kurallarına uymak gerekir. Yıkayıp kurulanmış metal takımlar gerekli titizlik gösterilmezse taşıma sırasında çizilebilir. Çizilen takımlar tabaklarda olduğu gibi sağlık açısından sakıncalıdır. Ayrıca görünüşleri bozulduğu için yenilerinin alınması işletmeye de mali yük olur. Özellikle gümüş ve altın kaplama takımlar çok kolay çizilir. Kuver hazırlanırken çok sayıda takımı taşıma işlemi bu nedenle önemlidir. Metal servis takımları masaya getirilirken tepsi içerisinde, tabak içerisinde veya peçeteye sarılı olarak taşınmalıdır. Kesinlikle çıplak elle takımlar taşınmamalıdır. Salon boşken, masalara servis esnasında kuvere takım ilave etme veya kaldırmada esnasında bu kural geçerlidir.

2.2.1. Peçete ile Elde Taşıma

Katlı bir peçete, oluk şeklinde tutularak sol el avuç içine yerleştirilmeli.

Takımların en ince yerlerinden tutularak, konuğun ağzına değecek yerlere dokunmadan peçetenin içine yerleştirilir.

Taşınabilecek kadar veya kuveri açılacak masada ihtiyaç olan takımlar kadar takım alındıktan sonra peçetenin alt ucu yukarı kaldırılmalıdır.

Takımlar sol elde masaya götürülerek yine en ince yerlerinden tutularak masaya konmalıdır .



Resim 13: Metal takımların peçete ile elde taşınması

2.2.2. Peçete ile Tabakta Taşıma

- Büyük boy tabak üzerine peçete açılır.
- Estetik görünmesi için peçete değişik şekilde katlanabilir.
- Takımlar yine ince yerlerinden tutularak peçete üzerine konur (Resim 14).
- Tabak içerisinde çatallar üstte, bıçaklar altına girecek şekilde konur.
- Servis personeli tabağı çatalların saplarının bulunduğu kısımdan tutar.
- Peçetenin sarkan kısmı takımların üzerine örtülür.
- Masaya götürülen takımlar ince yerlerinden tutularak yerlerine konur



Resim 14: Metal takımların peçete ile tabakta taşınması

2.3. Metal Servis Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi

Antre, ana yemek ve dessert takımlarından oluşan metal servis takımları, servis edilecek yemek ve kuver çeşidine göre masaya yerleştirilir. Bu sıralamada esas kullanılacak takımların, yemeklerin servis sırasına göre dıştan içe doğru konmasıdır. Bu sıralama, servis edilecek ilk yemeğin takımının en dışa, en son yenecek yemeğin takımının servis tabağına en yakın konmasıdır.

Dessert takımları servis tabağının önüne dizilir. Bu sıralamada da önce yenecek tatlının takımı en dışa konur. Meyve takımları ise servis tabağına yakın konur. Tüm yemek takımları birbirlerine paralel, masa kenarına dik konur. Dessert takımları masa kenarına paraleldir. Takımlar arasında yeterince boşluk bırakılarak kullanım kolaylığı sağlanmalıdır. Metal takımlar mönüye uygun olarak çatallarla simetrik biçimde yerleştirilir

2.3.1. Bıçaklar

Antre ve yemek bıçağı her çeşit kuverde servis tabağının sağındadır. Bıçak masa kenarına dik olarak keskin tarafı tabağa dönük yerleştirilir. İki veya daha fazla bıçak kullanıldığında altları aynı hizada durur, ileriye itilmez. Tatlı bıçağı servis tabağının önüne masa kenarına paralel konur.



Resim 15 Ana yemek bıçağının kuvere atılması



Resim 16: Ana yemek bıçağının kuverdeki yeri



Resim 17: Kuver içindeki bıçaklar

2.3.2. Çatallar

Antre ve yemek çatalı genellikle servis tabağı veya(servis tabağı yerine peçete konmuşsa) peçetenin soluna konur. Ağızları yukarı dönük, masa kenarına dik olarak yerleştirilir. Kuverde tek çatal olacaksa veya spagetti servisi yapılacaksa, çatal servis tabağının sağına yerleştirilir.

Mönüye göre birden fazla çatal kullanılacaksa ikinci çatal ağız kısmının uzunluğu kadar ileriye itilir. Üçüncü çatal, tabağa yakın olan çatal ile aynı hizada olmalıdır.

Tatlı ve pasta çatalı sapları sola gelecek şekilde servis tabağının önüne masa kenarına paralel şekilde yerleştirilir .



Resim 18: Kuvere çatal atma



Resim 19: Kuverdeki çatalın yeri



Resim 20: Kuverdeki çatalın simetrisi



Resim 21: Tatlı ve pasta çatalı servis tabağının önünde

2.3.3. Kaşıklar

Çorbalar için veriliyorsa servis tabağının sağına, ağzı yukarı dönük olarak masa kenarına dik konur. İkinci kaşık birinci kaşığın yanına konur. Spagetti servisinde kaşık servis tabağının soluna konur.



Resim 22: Çorba kaşığının kuvere yerleştirilmesi

Tatlı kaşığı, tatlı çatalı gibi servis tabağının önüne sapı sağa dönük, masa kenarına paralel olarak konur.

Tüm metal takımların masaya yerleştirilmesine, ana yemek bıçağından başlanır. Diğer takımlar sırasıyla yerlerine konur. Bıçakların kuvere yerleştirilmesine ilişkin resimlerde tüm takımlar ilave edilerek resimlenmiştir. Tüm takımların yerleştirilmesinde, karşılıklı takım yerleştirilmiştir. Resimler incelenirken simetriye dikkat edilmelidir.

Bunların dışında Fransız servis yapan bazı restoranlarda çatal ve kaşıklar masaya ağızları kapalı olarak konur.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Metal servis takımlarını ana servanttın alınız.	➤ Mönüleri inceleyiniz ➤ Kullanacağınız metal servis takımlarını planlayınız. ➤ Kullanacağın takımların ana servanttın olup olmadığını kontrol ediniz. ➤ Kullanıma uygun olmayan takımları ayırınız. ➤ Takımların temizliğini kontrol ediniz. ➤ Kullanacağın takım sayısını belirleyiniz. ➤ Elle taşıma için peçetenizi uygun şekilde elinize açınız. ➤ Tabakta taşıma için tabağını hazırlayınız.
➤ Metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	➤ Mönüye uygun metal servis takımlarını masaya götürünüz. ➤ Örnek tabldot mönü hazırlayınız. ➤ Mönüye uygun metal servis takımlarını masaya koyunuz. ➤ Örnek alakart mönü hazırlayınız. ➤ Alakart mönüye uygun takımları masaya koyunuz. ➤ Takımları ince yerlerinden tutarak masaya koyunuz. ➤ Gerekirse, metal servis takımlarını peçete ile tutarak tek tek silip masaya koyunuz. ➤ Konuğun ağzına değecek yerlere dokunmayınız. ➤ Seri olunuz.
➤ Metal servis takımlarının simetrisini kontrol ediniz.	➤ Masa düzeni kontrol ediniz. ➤ Metal servis takımlarının simetrisini kontrol ediniz. ➤ Masadaki metal servis takımlarının simetrisine bakınız. ➤ Masa örtüsü, tabak ve metal servis takımlarının solonla uyumuna dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A-Çoktan Seçmeli Test

1. Aşağıdakilerden hangisi kullanıma ey uygun metal servis malzemesidir?
A) Gümüş
B) Altın kaplama
C) Alüminyum
D) Çelik
2. Aşağıdakilerden hangisi altın kaplama ve gümüş takımların kullanılma güçlüklerinden değildir?
A) Taşıma güçlüğü
B) Maliyetinin yüksek olması
C) Temizliği ve saklama güçlüğü
D) Fosforlu ve kükürtlü yiyeceklerde kullanılmaması
3. Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarının taşınmasında dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Ağız kısımlarına çıplak elle dokunulmaması
B) Çok sayıda taşınması
C) Çizilmemesi
D) Kirlenmemesi
4. Peçete ile takım taşırken aşağıdakilerden hangisi yapılmamalıdır?
A) Takımlar ince yerlerinden tutularak peçete üzerine konmalıdır.
B) Tabağa büyük boy peçete açılmalı
C) Ele çok sayıda takım alınmamalı
D) Üzeri peçete ile örtülmeli
5. Yemek bıçağının masadaki duruş pozisyonu aşağıdakilerden hangisidir?
A) Servis tabağının üstünde, masa kenarına paralel
B) Servis tabağının solunda, masa kenarına paralel
C) Servis tabağının sağında, masa kenarına paralel
D) Servis tabağının sağında, masa kenarına dik
6. Masaya üç çatal konulduğunda pozisyonları nasıldır?
A) Tabağın sağında, aynı hizada
B) Tabağın sağında, 45' derecilik açı çizecek şekilde
C) Tabağın solunda, hepsi aynı hizada
D) Tabağın solunda, ikinci çatal ağız kısmı kadar ilerde

7. Spagetti servisinde kaşığın masadaki yeri neresidir?
A) Tabağın sağında
B) Tabağın solunda
C) Tabağın üstünde
D) Tabağın içinde
8. Metal takımlar masaya yerleştirilirken hangi takımdan başlanır?
A) Bıçak
B) Kaşık
C) Çatal
D) Dessert Takımları

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıdaki sorulara uygun cevabı işaretleyiniz.

	Evet	Hayır
➤ Açacağınız kuvere uygun metal servis takımlarına planladınız mı?		
➤ Ana servanтта gerekli takımların olup olmadığını kontrol ettiniz mi?		
➤ Çizik ve kullanıma uygun olmayan takımları seçtiniz mi?		
➤ Kullanacağınız metal servis takımlarının temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Kuver sayısına uygun metal servis takımı sayısını belirlediniz mi?		
➤ Metal servis takımlarını peçete ile elde taşıdınız mı?		
➤ Metal servis takımların tabakta taşıdınız mı?		
➤ Kuver çeşidine göre gerekli takımları masaya ilave ettiniz mi?		
➤ Mönüye uygun bıçakları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Mönüye uygun çatalları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Mönüye uygun kaşıkları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Tabaklar ve metal servis takımlarının simetrisine dikkat ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Hijyen kurallarına uydunuz mu?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız “Öğrenme Faaliyeti 2’yi tekrarlayınız. Tüm cevaplarınız evet ise “ Öğrenme Faaliyeti 3’ e “ geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Gerekli araçlar ve donanım sağlandığında kullanım yerlerine göre bardak çeşitlerini tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan çeşitli bardak örneklerini araştırınız. Sınıfa bu bardak örneklerini ve bulduğunuz broşür resim ve katalogları sınıfa getiriniz.

3. BARDAKLARI YERLEŞTİRMEK

3.1. Kuvere Uygun Bardakların Seçimi

Tüm yiyecek ve içecek servisi yapan işletmelerde kullanılan bardaklar kuverin önemli parçalarından biridir. Kuver hazırlarken bardak seçimi bilgi ve beceri gerektirir. Bu nedenle kullanılacak bardak çeşitlerinin tanınması gereklidir.

Kaliteli bir yiyecek içecek servisinde cam bardak kullanılır. Porselen, metal ve plastik bardaklar kaliteli bir servis için uygun değildir. Cam bardaklar, içeceğin sıcaklığını koruması ve renklerini göstermesi nedeniyle her zaman tercih edilmelidir. Özellikle şarap gibi bazı içeceklerin renginin görünmesi çok önemli bir unsurdur. Görünüşleri daha güzel ve estetik olduğu için göзде hitap eder. Bu avantajlarının yanı sıra ince olmalarına rağmen kolay çizilip bozulmaz. (Bakınız; Masa Üstü Servis Takımları Modülünde Bardaklar).

Cam bardaklar sıcak, soğuk, alkollü ve alkolsüz tüm içeceklerde kullanılır. İçeceğin çeşidine göre değişik boy ve modellerde bardaklar vardır. Kuver açılırken, restoranın sınıfına, mönüye ve uygulanan servis metoduna göre masaya uygun bardaklar konur.

Kuver hazırlarken, masaya bir set bardak konur. Su bardağı, kırmızı şarap bardağı ve beyaz şarap bardağı bardak üretici firmalar tarafından takım halinde üretilerek satılır.

Tabldot kuverde masaya yine ayaklı su bardağı konur. Mönü daha önceden belli olduğu için uygun bardaklar ilave edilir. Örneğin, bir ziyafet yemeğinde mönüde kırmızı et ve şarap varsa masaya kırmızı şarap bardağı ilave edilir. Bir kutlama yemeği ise ve köpüklü şarap ikram edilecekse masaya köpüklü şarap bardağı ilave edilir.

Alakart kuverde konuğun hangi yemeği sipariş edeceği bilinmediğinden masaya su bardağı ve şarap bardağı konur. Daha sonra konuğun yemek siparişi alındıktan sonra gerekli ilaveler yapılır. Restoran bir balık restoranı ise seçilecek bardaklar beyaz şarap bardakları olmalıdır.

3.2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşınması

Bardaklar kırılma ihtimalleri düşünülerek masaya en son getirilir. Yıkayıp kurulanmış bardaklar salon servise hazırlanırken tepsilerle veya elde taşınır. Kaymayı önlemek için tepsi üzerine örtü açılır. Bardaklar hemen kullanılacaksa açık olarak, bir yere istif edilecekseler ağızları kapalı olarak konurlar. Ayak kısımlarından tutularak tepsi üzerine yerleştirilir. Çok sayıda bardak taşınacağı zaman bir personel tepsiyi taşır, başka bir personel de bardakları masaya yerleştirir. Taşıma sırasında kaza riski göz önünde bulundurularak, tepsideki bardaklar üzerine bir örtü açılması riski azaltacaktır.

Bardaklar kuver hazırlamada tepsi ve elle taşınarak salona getirilir. Salon servise hazırlanırken çok sayıda bardak taşınacağından tepsi ile taşınır. Az sayıdaki bardaklar ve konuk masasının yeniden hazırlanmasında elle taşıma yapılır. (Bkz. Masa Üstü Servis Takımları Modülü (Bardakların Taşınması))

3.3. Bardakların Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi

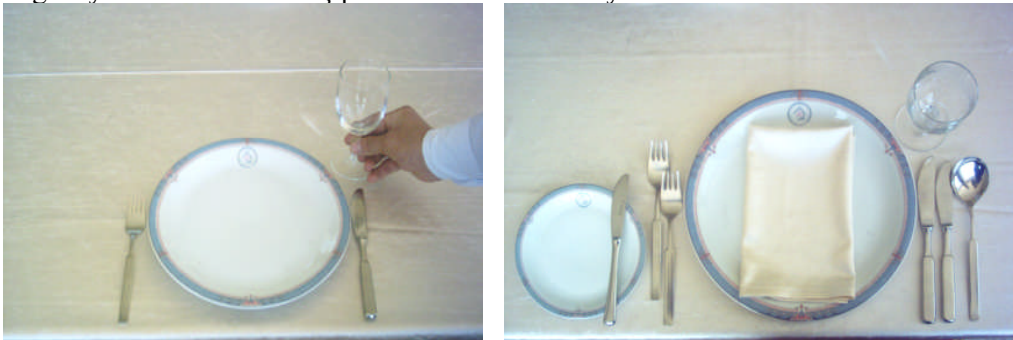
Kuver tam olarak yerleştirildikten sonra, en son bardaklar kuvere konur. Masaya konacak bardak çeşidi yemekle birlikte verilecek olan içeceğe bağlıdır. Bardaklar prensip olarak kuverin sağ tarafında bıçakların ilerisinde yer alır. Yemekte verilecek içki çeşitlerine göre kullanılacak bardaklar servis sırasına göre değişik şekillerde masaya konur.

Su bardakları tozlanmamaları için masaya ters olarak konur. Konuklar gelmeden az önce veya geldiklerinde ters çevrilerek açılır. Küçük işletmelerle alakart restoranlarda uygulanan bu usul kalabalık ziyafetlerde ve büyük salonlarda uygulanmaz. Zaman kaybı nedeniyle açık olarak konur.

Kuver çeşidine göre masaya birden fazla bardak konması gerektiğinde şöyle yerleştirme yapılır.

3.3.1. Bir Bardak

Masaya bir bardak konacaksa bardağın çeşidine bakılmaksızın ana yemek bıçağının ilersine konur. Bıçaktan bir parmak kadar ileri konan bardağın gövdesine el sürülmemelidir. Bardağın ayak kısmından iki üç parmakla tutarak masaya konmalıdır.



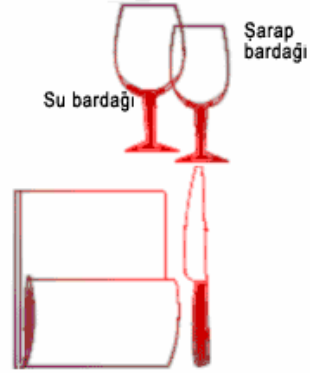
Resim 23: Tek bardağın kuvere yerleştirilmesi

3.3.2. İki Bardak

Kuverde kullanılacak iki bardağın yeri sunulacak içkilere bağlıdır. Su bardağı ile birlikte şarap bardağı da kullanılacaksa şarap kırmızı veya beyaz olmasına bakılmadan ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine konur. Su bardağı şarap bardağının soluna veya yanına konur. Değişik bir başka şekilde su bardağı şarap bardağının sol ilerisine bıçağa 45°'lik açı yapacak şekilde de konabilir.

Masaya iki çeşit şarap bardağı konacaksa; kırmızı şarap bardağı ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine konur. Beyaz ve roze şarap bardağı kullanılacak ise sağ tarafa yan yana konur. Diğer şekilde konacaksa beyaz ve roze şarap bardağı masa kenarına doğru çekilerek bıçağa 45°'lik açı yapılarak konur.

Masaya rakı bardağı ile su bardağı konacaksa ana yemek bıçağının ilerisine rakı bardağı, soluna veya sol ilerisine de su bardağı konur. Yemek bıçağı esas alınarak bardaklar resimlenmiştir.



Resim 24: İki bardağın kuvere yerleştirilmesi

3.3.3. Üç Bardak

Mönüye göre masaya üç bardak konması gerekiyorsa şu şekilde yerleştirilirler. Kırmızı şarap bardağı ana yemek bıçağının ilerisine konur. Beyaz şarap bardağı kırmızı şarap bardağının sağ yanına veya sağ altına bıçağa 45°'lik açı yapacak şekilde konur. Köpüklü şarap bardağı kullanılacaksa su bardağının yerine konabilir.



Resim 25: Üç bardağın kuvere yerleştirilmesi

3.3.4. Dört Bardak

Mönüyü göre masaya dört bardak konacaksa; ana yemek bıçağının ilerisine kırmızı şarap bardağı konur. Diğer bardaklar bıçağa 45°'lik açı yapacak şekilde düz veya vev konur. Köpüklü şarap bardağı da kırmızı şarap bardağının ilerisine veya sağ ilerisine konur .



Resim 26: Dört bardağın kuvere yerleştirilmesi

3.3.5. Beş Bardak

Konuklar yemek öncesinde aperatif bir içecek alacaklarsa bardaklar dört bardak sıralaması ile konur. Aperatif bardağı da beyaz şarap bardağının sağına konuğa en yakın yere konur. Diğer bir yerleştirme şekli ise bıçakla 45°'lik açı yapacak şekilde yerleştirilmez.



Resim 27 :Beş bardağın kuvere yerleştirilmesi



Resim 28: Misafir masaya geldiğinde su bardağının açılışı

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Bardakları ana servanttın alınız.	➤ Mönüyü inceleyiniz. ➤ Servantta yeterli set bardak olup olmadığını kontrol ediniz. ➤ Kullanıma uygun olmayan bardakları ayırınız. ➤ Bardakların temizliğini kontrol ediniz. ➤ Kullanılacak bardak sayısını belirleyiniz. ➤ Bardak taşıma için uygun tepsi seçiniz. ➤ Tepsinin üstüne manşet seriniz. ➤ Bardakları tepsiye yerleştiriniz. ➤ Bardakların üzerine taşımadan önce bir bez örtünüz. ➤ Tepsiyi posta servanı veya uygun bir boş alana taşıyınız.
➤ Bardakları kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	➤ Bardakları elde masaya götürünüz. ➤ Kuverdeki yerine yerleştiriniz. ➤ Bardakların ayaklarından tutarak yerleştiriniz. ➤ Ağız kısımlarına dokunmayınız. ➤ Seri olunuz. ➤ Hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Bardakların simetrisini kontrol ediniz.	➤ Masa düzenini kontrol ediniz. ➤ Bardakların diğer takımlarla simetrisine dikkat ediniz. ➤ Bardakların bıçakla simetrisine dikkat ediniz. ➤ Bardakları diğer bardaklar ile simetrisine dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını daire içine alarak işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kuver açarken tercih edilmesi gereken bardak çeşididir?
A) Porselen
B) Plastik
C) Metal
D) Cam
2. Basit kuver hazırlarken masaya hangi bardak konur?
A) Kırmızı şarap bardağı.
B) Beyaz şarap bardağı.
C) Su bardağı.
D) Aperatif bardağı.
3. Kuverde cam bardak tercih edilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisi değildir?
A) Estetik olması.
B) Ucuz olması.
C) İçeceğin ısını koruması.
D) İçeceğin rengini göstermesi.
4. Kutlama yemeğinde masaya hangi bardak ilave edilir?
A) Köpüklü şarap bardağı.
B) Su bardağı.
C) Rakı bardağı.
D) Kırmızı şarap bardağı.
5. Taşıma sırasında riski azaltmak için ne gibi tedbirler alınır?
A) Bardaklar tek tek taşınır.
B) Plastik bardak kullanılır.
C) Tepsideki bardakların üzerine örtü açılır.
D) Ayaksız bardak kullanılır.
6. Masada bir bardağın yeri neresidir?
A) Ana yemek bıçağının ilerisi.
B) Tabağın solu.
C) Tabağın üstü.
D) Ana yemek çatalının üstü.
7. Masaya beyaz ve roze şarap bardağı konacaksa nasıl hareket edilir?
A) Tabağın soluna, yan yana.
B) Tabağın sağına, yan yana.
C) Tabağın sağına beyaz, soluna roze.
D) Her ikisi de tabağın soluna.

8. Masadaki dört bardağın diziliş i nasıldır?
- A) Servis tabağ ının soluna karış ık dizilir.
 - B) Servis tabağ ının sağı na karış ık dizilir.
 - C) Çorba kaşı ğ ının ilerisine su bardağı , diğ erleri dü z dizilir.
 - D) Bıçağ ın ilerisine kırmızı ş arap bardağı , diğ erleri dü z veya verev dizilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaşt ırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız doğ ru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıdaki sorulara uygun cevabı işaretleyiniz.

	Evet	Hayır
➤ Açacağınız kuvere uygun bardakları tespit ettiniz mi?		
• Gerekli bardakları ana servanтта kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanıma uygun olmayan bardakları ayırdınız mı?		
➤ Bardakların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Açacağınız kuver sayısına uygun bardak sayısını belirlediniz mi?		
➤ Bardakları ele taşıma kurallarına uygun taşıdınız mı?		
➤ Bardakları tepsi içinde taşıdınız mı?		
➤ Masaya su bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya kırmızı şarap bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya beyaz şarap bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya aperatif bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya köpüklü şarap bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Bardakları kuralına uygun tutarak yerleştirdiniz mi?		
➤ Bardakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız “Öğrenme Faaliyeti 3’ü” tekrarlayınız. Tüm cevaplarınız evet ise “Öğrenme Faaliyeti 4’e” geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Gerekli araç ve donanım sağlandığında kullanım yerlerine göre menaj takımları ve şamdanları tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebileceksiniz.

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. Piyasada kullanılan ve işletmelerde kullanılan menaj takımlarına örnekleri sınıfa getiriniz.

4. MENAJ TAKIMLARINI YERLEŞTİRMEK

4.1. Kuverde Kullanılacak Menaj Takımlarının Seçimi

Konukların yemeklere istedikleri tadı vermek için kullandıkları menaj takımları tuz, karabiber, kırmızıbiber veya karabiber değirmenidir. Keççap şişesi, hardal kabı, sirkelik, zeytinyağlık ve diğer sosluklar masada devamlı bulunmayan menaj takımları arasına girer. Kül tablası, şamdan, kürdanlık ve vazo masada menajın parçaları olarak bulunur. Kül tablası kuver hazırlanırken masaya konur. Ancak kürdanlık kaliteli servis yapılan işletmelerde yemeklerden sonra isteyenlere verilir. Vazolar daha çok öğle yemeklerinde çiçeklerin masaya konulmasına yarayan dekoratif malzemelerdir. Şamdanlarsa akşam yemeklerinde kullanılır.

Menaj takımlarından masada bulunması gerekli olanlar restoranda sunulan yiyeceklerin çeşitlerine göre değişiklik gösterir. Gerekli menaj takımları seçilirken mönü dikkate alınarak hazırlık yapılır. Örneğin; günün çorbası, işkembe çorbası ise menaj takımları için sirke ve limonluk konabilir.

Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımları tuzluk, karabiberlik ve kül tablasıdır. Bunların dışında daha çok öğle yemeklerinde vazo içerisinde çiçek veya akşam yemeğinde şamdan da masaya konur.

Alakart kuver, menajında basit kuver menajının aynısıdır.

Tabldot kuverde, menü bilindiği için masaya konulacak menaj takımları da önceden hazırlanabilir. Örneğin, menüde patates kızartması garnitürü olan bir ana yemek varsa menajlara ketçap eklenebilir.

Tüm kuver çeşitlerinde masada kullanılma ihtimali olan takımlar tuzluk biberlik dışında servanтта hazır olmalıdır.

4.2. Kuverde Kullanılacak Menajların Taşınması

Salonun hazırlanması sırasında menajlar servis arabası veya tepsi ile salona getirilir. Servis arabası ve tepsinin üzerine kaymayı önlemek için örtü açılması gereklidir. Daha önceden eksikleri tamamlanmış ve temizlenmiş menaj takımları servis arabası veya tepsiye konur. Her masa için diğer takımlar atıldıktan sonra masanın uygun yerlerine bütün misafirlerin ayağa kalkmadan ulaşacağı kadar menaj takımları masaya konur. Genellikle masasının şekline ve büyüklüğüne göre üç ile altı kuvere bir menaj takımı konur.

4.3. Menaj Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi

Masada yapılması gereken tüm hazırlıklar bittikten sonra menaj takımlarının yerleştirilmesi gerekir. Burada en önemli konu herkesin ulaşabileceği merkezi noktalara menaj takımı yerleştirmektir. Masadaki kuver sayısına ve konukların masada oturma düzenine göre takımların yeri ve sayısı belirlenir.

Bir, iki, üç ve dört kişilik hazırlanan masalara bir menaj takımı yeterlidir. Tek kişilik masalarda kuverin üst ilerisine, iki kişilik masalarda, iki kuver ortasına veya yana konur. Üç kişilik masalarda masanın oturulmayan kısmına konukların uzanabilecekleri mesafeye takım konur. Yuvarlak masalarda ise ihtiyaca göre ortaya konur.

Uzun masalarda kuverlerin arasındaki mesafeye göre her iki veya üç kişiye bir menaj takımı düşecek şekilde düzenleme yapılmalıdır. Özel yemeklerde masaya 3-6 konuk için bir menaj takımı hesaplanmalıdır. Büyük yuvarlak masalarda, masa ikiye veya dörde bölünmüş gibi düşünülerek her bölüme bir menaj takımı konulacak şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Menajların yerleştirilmesinde simetrik olmalarına dikkat etmek gerekir. Her menaj takımı masaların aynı noktasında ve amblemleri misafir girişine dönük olmalıdır.

Dekorasyonu tamamlamak amacıyla masaya konacak olan vazo; tuz ve karabiberliğin yanına, yan yana oturma düzeninde ise tuzluk ve karabiberliğin arkasına konur. Çiçeklerin saplarının konukların birbirlerini görmesini engellemeyecek şekilde kısa olması gerekir. Şamdanlarda aynı şekilde görüşe engel olmayacak boyutlarda olmalıdır.



Resim 29: Menaj takımlarının kuvere yerleştirilmesi



Resim 30: Yuvarlak masada menaj takımlarının kuvere yerleştirilmesi



Resim 31: Tüm kuver malzemeleri tamamlanmış masa örneği



Resim 32: Servise hazır salon

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Menaj takımlarını ana servanttın alınız.	➤ Mönüyü inceleyiniz. ➤ Kuverlere yeterli menajların servanttın olup olmadığını kontrol ediniz. ➤ Salona kaç menaj takımını atılacağını planlayınız. ➤ Menaj takımlarının temizliğini ve doluluğunu kontrol ediniz. ➤ Belirlenen sayı kadar menaj takımını tepsiye koyunuz.
➤ Menaj takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	➤ Menaj takımlarını posta servantına götürünüz. ➤ Kuverde menajlara ayrılan yerlere tuzluk ve biberlikleri koyunuz. ➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin arkasına şamdanları koyunuz. ➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin arkasına vazoları koyunuz. ➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin ön tarafına kül tablalarını koyunuz. ➤ Kuverde uygun yerlere sosiyerleri koyunuz. ➤ Seri olunuz.
➤ Menaj takımlarının simetrisini kontrol ediniz.	➤ Masada menajların düzenini kontrol ediniz. ➤ Menaj takımlarının simetrisini kontrol ediniz. ➤ Menajların diğer takım ve salonla uyumuna dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıklarını işaretleyiniz.

1. Konukların yemeklere istedikleri tadı vermek için kullandıkları gereçlere ne ad verilir?
A) Sirke
B) Soslar
C) Menaj takımı
D) Tuz, karabiber
2. Menaj takımları ile işlem gören araçlar nelerdir?
A) Sosisler, zeytinyağlık, biberlik, şamdan.
B) Kül tablası, sirkelik, tuzluk, vazo.
C) Tuzluk, biberlik, şamdan, vazo.
D) Kül tablası, şamdan, kürdanlık, vazo.
3. Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımları nelerdir?
A) Tuzluk, biberlik, kül tablası.
B) Vazo, tuzluk, kürdan.
C) Biberlik, kül tablası, şamdan.
D) Tuzluk, biberlik, salata sosiyerleri.
4. Akşam yemeklerinde masaya hangi menaj takımları ilave edilir?
A) Tuzluk, biberlik
B) Şamdan
C) Vazo
D) Kül tablası
5. Masaya konacak kuver sayısını belirlemede esas nedir?
A) Salondaki konuk sayısı.
B) Kuver sayısı ve oturma düzeni.
C) Personelin isteği.
D) İşletmenin imkânları.
6. İki kişilik masalarda kuverin yeri neresidir?
A) Masanın boş bir yeri.
B) Tabakların sol tarafı.
C) İki kuverin ortasına veya yana.
D) Her konuğa bir menaj takımı.
7. Uzun masalara kaç kişi için bir kuver konur?
A) 2
B) 4
C) 6
D) 8

8. Büyük yuvarlak masalara kuver nasıl konmalıdır?
- A) Masa dörde bölünmüş gibi düşünülerek, her dört tarafa bir takım.
 - B) Masa üçe bölünmüş gibi düşünülerek her üç tarafa bir takım.
 - C) Masa ikiye bölünmüş gibi düşünülerek her iki tarafa bir takım.
 - D) Masaya kişi sayısına bakılmaksızın bir takım.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz

PERFORMANS TESTİ

Aşağıdaki soruların karşısına uygun cevabı işaretleyiniz.

	Evet	Hayır
➤ Açacağınız kuvere uygun menaj takımlarını planladınız mı?		
➤ Gerekli menaj takımlarını ana servanтта kontrol ettiniz mi?		
➤ Menaj takımlarının temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Menaj takımlarının doluluğunu kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanacağınız menaj sayısını kontrol ettiniz mi?		
➤ Menajları kuralına uygun tepsi ile taşıdınız mı?		
➤ Kuvere uygun menajları masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya şamdanı yerleştirdiniz mi?		
➤ Mönüye uygun sosiyerleri masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Masadaki menajların takımlarla simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Menajların salonla uyumuna dikkat ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Hijyen kurallarına uydunuz mu?		

Değerlendirme sonunda yeterli düzeyine ulaşamadıysanız “Öğrenme Faaliyeti 4ü” tekrarlayınız. Tüm cevaplarınız evet ise modül değerlendirmeye geçiniz

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki basamakları takip ederek, kuvere uygun araçları masaya yerleştiriniz. Öğretmenin gözetiminde arkadaşlarınızla birlikte değerlendiriniz

• Yapılan araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırladınız mı?	Evet	Hayır
➤ Kuverde kullanılacak tabakları ana servanтта çeşitlerine göre ayırdınız mı?		
➤ Uygulayacağınız kuver çeşidine göre uygun tabakları seçtiniz mi?		
➤ Uygulayacağınız kuver çeşidine göre uygun metal servis takımlarını seçtiniz mi?		
➤ Uygulayacağınız kuver çeşidine göre uygun bardakları seçtiniz mi?		
➤ Uygulayacağınız kuver çeşidine uygun menaj takımlarını seçtiniz mi?		
➤ Kuverde kullanılacak tabakları servis arabası ile taşıdınız mı?		
➤ Kuverde kullanılacak tabakları peçete ile elde taşıdınız mı?		
➤ Kuverde kullanılacak metal servis takımlarını peçete ile elde ve tabakta taşıdınız mı?		
➤ Kuverde kullanılacak bardakları elde ve tepside taşıdınız mı?		
➤ Kuverde kullanılacak menajları tepsi ile taşıdınız mı?		
➤ Kuvere uygun tabakları masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Kuvere uygun metal servis takımlarını masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Kuvere uygun bardakları masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Kuvere uygun menajları masaya yerleştirdiniz mi?		

Bütün sorulara verdiğiniz cevaplar evet ise bu modülü başarıyla tamamladınız. Bir sonraki modüle geçebilirsiniz. Hayır cevaplarınız var ise ilgili konuya dönerek tekrarlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1.	Mizan plas
2.	Kuver
3.	Tabldot kuver
4.	Alakart kuver
5.	Gösteri Tabağı (Show plate)
6.	D
7.	C
8.	D
9.	B
10.	C
11.	A
12.	A
13.	B
14.	D
15.	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
5	C
6	D
7	B
8	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	B
4	A
5	C
6	A
7	B
8	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	B
6	C
7	A
8	C

KAYNAKLAR

- **ART DEKOR DERGİSİ**, Nisan 1998.
- **ÇAKMAKCI Ertan. Muğla üniversitesi**, Servis Dersi Ders Notları, 2005.
- **ÇAKMAKCI Nursel, Servis Dersi Notları**, Muğla, 2005.
- **GÜNGÖRDEMİR Nevzat, Yasmin Resort Otel Maitre D’hotel**
- **GÜREL Mehmet, Servis ve Bar**, M. E. B. , İSTANBUL, 2001.
- **Johannes Pries, Yiyecek ve İçecek Servisi Çeviri**, A.Ü.1993.
- **KIRMIZI Hasan, Servis Teknikleri ve Uygulaması**, M.E.B.,İstanbul, 2001.
- **KURT Nazif, Yiyecek ve İçecek Servisi 3**,Turizm Bakanlığı, Ankara 1995.
- **PEKÇETİN Metin, Muğla Üniversitesi**, Servis Dersi Ders Notları, 2005.
- **SÖKMEN Alptekin, Servis Tekniği ve Uygulamaları**, Başkent Üniversitesi, Ankara, 2001.
- **TARIM İbrahim, Yasmin Resort Otel F.& B. Manager**
- **YILMAZ Yaşar, Servis Tekniği ve Yönetimi**, Balıkesir Üniversitesi, Ankara, 2004.
- **YÖRÜKOĞLU M. Altuğ, Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi**, Selçuk Üniversitesi, Konya, 1995.
- **WWW.afiyetolsun.net/DOSYA/ekstralar/bardak.asp**