

COLEGIUL TEHNIC “IOAN C. ȘTEFĂNESCU” IAȘI

Prof. Elena Cristina SCUTARAȘU

Prof. Gabriel Mihăiță DARABAN

SUPPORT DE CURS

M4 – SISTEME DE SERVIRE

Clasa a X-a profesională

2020-2021

Să ne reamintim din capitolul 1!

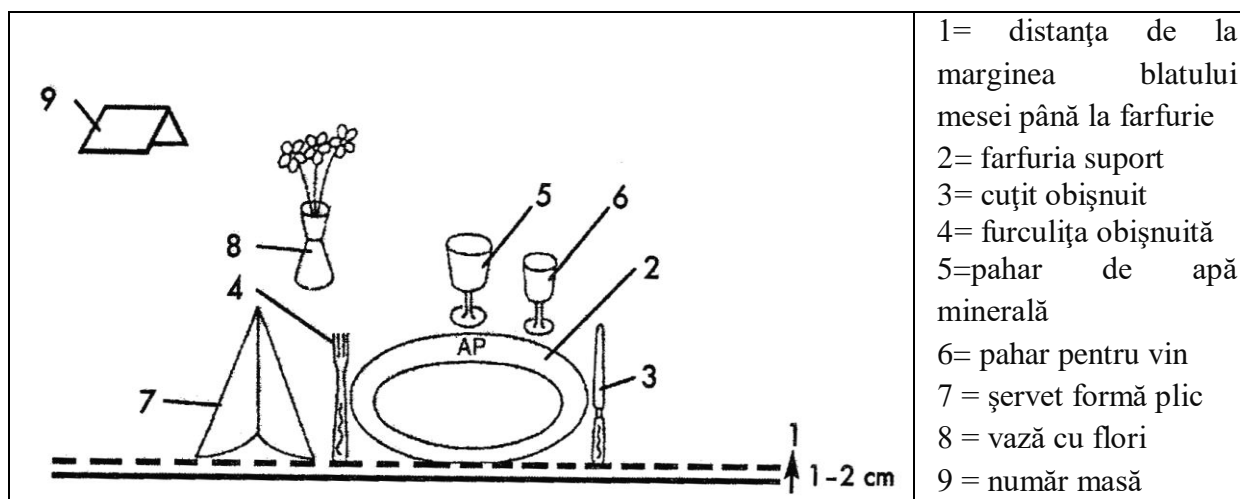
TIPURI DE MISE-EN-PLACE

1. Mise-en-place-ul de întâmpinare

Pentru aranjarea mesei simplu (mise-en-place-ul de întâmpinare) se folosesc următoarele obiecte de inventar:

- farfurie suport;
- cuțit obișnuit;
- furculiță obișnuită;
- pahar pentru apă minerală;
- pahar pentru vin;
- șervet sub formă de plic;
- vază cu flori;
- numărul mesei.

Aceste obiecte de inventar se așează pe masă conform figurii următoare:



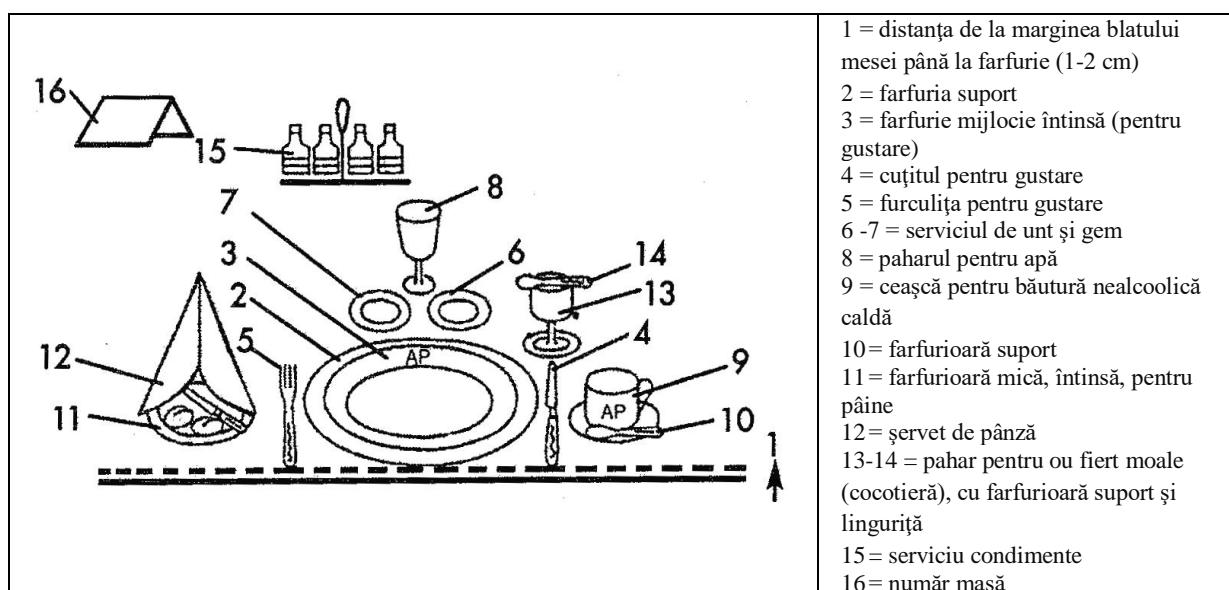
Pentru micul dejun se recomandă întocmirea meniurilor din următoarele grupe de preparate:

- băuturi calde nealcoolice (ceai, cafea, lapte, ciocolată cu lapte, cafea cu lapte, cacao cu lapte etc.);
- produse de panificație și patiserie (pâine, chifle, cornuri, cozonac, brișe, chec, toast, etc.);
- unt, gem, dulceață sau miere;
- preparate din ouă (ouă fierte, ouă la pahar, ouă ochiuri simple și cu șuncă, ouă ochiuri

- românești, omlete etc.);
- produse cerealiere (fulgi de cereale);
- brânzeturi;
- produse lactate (iaurt, sana, chefir, lapte bătut, smântână, frișcă etc.);
- preparate din carne (crenvurști, șuncă, mușchi file, cotlet haiducec, salamuri de calitate, fripturi reci de pasăre, de vacă, de porc etc);
- preparate din pește;
- legume proaspete (roșii, ardei, castraveți, ridichi etc.):
- fructe proaspete și compoturi;
- băuturi răcoritoare;
- ape minerale de masă.

2. Mise-en-place-ul pentru Micul Dejun

Micul dejun poate fi servit și în sistem bufet, acesta fiind aranjat astfel încât să dea posibilitatea clienților să se servească într-un timp cât mai scurt cu preparatele dorite.



3. Servirea dejunului și cinei

În funcție de numărul și structura preparatelor, există trei tipuri de meniuri pentru dejun:

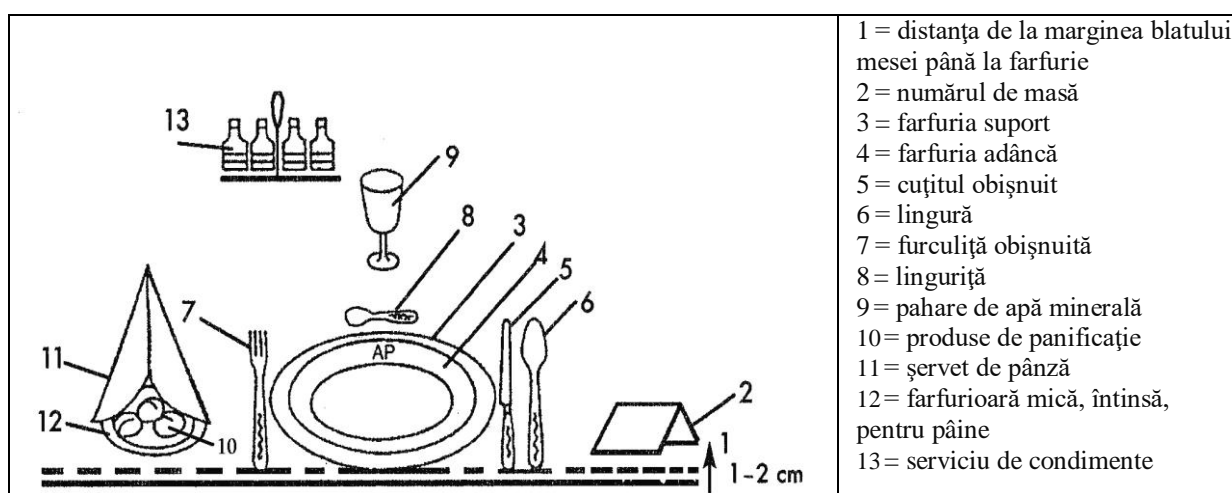
- simplu;
- semicomplet;
- complet.

3.1. Mise-en-place-ul pentru dejun – meniu simplu

Meniul cuprinde: preparat lichid, preparat de bază, desert, prăjitură (tort, înghețată), apă minerală, pâine.

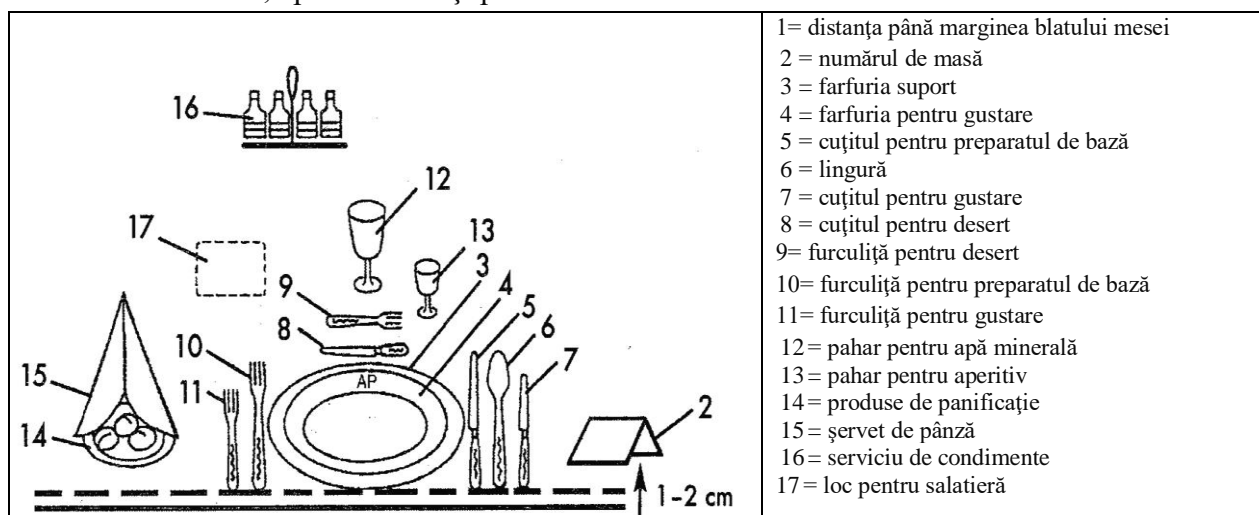
Se folosesc următoarele obiecte de inventar:

- farfuria adâncă, așezată pe farfuria suport, cu emblema spre centrul mesei;
- cuțitul obișnuit, în dreapta farfuriei, cu lama spre farfurie, vârful spre interiorul mesei, iar mânerul spre marginea blatului mesei (la 2-3 cm);
- lingura în dreapta cuțitului obișnuit (la 1,2 cm), cu concavitatea în sus, la aceeași distanță de marginea blatului mesei;
- furculița obișnuită în stânga farfuriei, cu furcheții în sus (se respectă aceleași distanțe ca la așezarea cuțitului);
- lingurița pentru desert în fața farfuriei (în dreptul emblemei), cu mânerul spre dreapta și concavitatea în sus, spre stânga.
- paharul pentru apă minerală, cu gura în sus, în fața linguriței (la mijlocul acesteia și în dreptul emblemei).
- produsele de panificație, aflate în farfurie (coș) acoperită cu șervet, se așează la mijlocul sau în părțile laterale ale mesei.



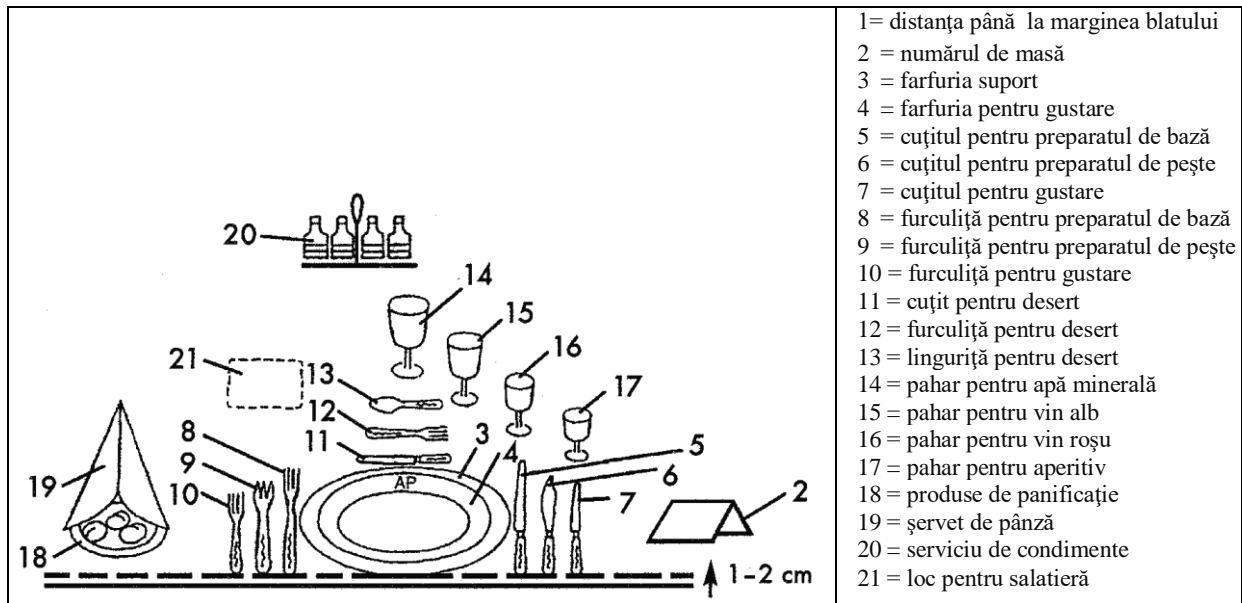
3.2. Mise-en-place-ul pentru dejun – meniu semicomplet

Meniul cuprinde: gustare (rece sau caldă), preparat lichid, preparat de bază, salată, desert de bucătărie, apă minerală și pâine.



3.3. Mise-en-place-ul pentru dejun – meniu complet și cină

Meniul conține: băutură, aperitiv, gustare rece sau caldă, preparat lichid, preparat din pește, preparat de bază din carne și legume, salată, desert bucătărie, desert cofetărie, vin alb, vin roșu, apă minerală, produse de panificație, cafea, șampanie.



Capitolul 2. SISTEME DE SERVIRE

Introducere

Prin servirea consumatorilor se înțelege ansamblul de metode, sisteme și mijloace folosite pentru transportul, prezentarea și oferirea spre consum a preparatelor culinare și a băuturilor, într-o unitate publică de alimentație. Volumul, structura și caracteristicile operațiilor de servire sunt diferite, fiind influențate de natura și particularitatea preparatelor sau băuturilor servite, numărul și cererea consumatorilor, forma și tipul mobilierului din unitate, dimensiunile timpului rezervat consumării hranei, gradul de pregătire profesională al personalului care le efectuează etc.

Servirea clienților presupune exigențe, cărora trebuie să le facă față cei ce își aleg o meserie din acest sector. Beneficiarii de servicii trebuie să găsească în restaurante amabilitate, ambianță plăcută, discreție, o atmosferă de destindere și reconfortare, evident pe fondul unei sollicitudini și promptitudini desăvârșite din partea personalului. Aplicarea corectă a regulilor de servire în efectuarea operațiilor de manipulare a obiectelor de servire folosite la prezentarea și servirea preparatelor culinare și a băuturilor într-o unitate de alimentație publică creează unele avantaje atât pentru clienți cât și pentru personalul unității.

Avantaje pentru consumatori:

1. timpul destinat consumării hranei poate fi redus la nivelul dorinței fiecăruia;
2. consumarea meniurilor dorite se face într-o atmosferă de respect, destindere și ambianță plăcută;
3. se stimulează opțiunea de a apela la serviciile oferite de unitățile de alimentație publică, pentru asigurarea hranei cotidiene sau sărbătorirea unor evenimente speciale.

Avantaje pentru personal:

1. ușurarea la minim a efortului depus în manipularea obiectelor de servire folosite la transportul, prezentarea și servirea preparatelor culinare și a băuturilor;
2. reducerea timpului destinat executării operațiilor de pregătire a sălilor de consum, primire a consumatorilor, de prezentare și servire a preparatelor culinare și a băuturilor;
3. posibilitatea ca fiecare lucrător să-și dovedească calitățile fizice și morale de care dispune în relațiile cu consumatorii, în dialogul ospătar – consumator, în rezolvarea operativă și competentă a unor situații create de procesul muncii.

Din momentul în care consumatorii încep să intre în salon și de asemeni în timpul serviciului, personalul încetează orice fel de discuție, glume sau certuri; se vorbește încet, ordinele se dau discret folosindu-se un gest, un semn, o privire; orice observație se face în oficiu,

fără să se audă în salon; se evită gesturile ample, vizibile și repetate; în tot ceea ce întreprinde personalul trebuie să fie politicos, amabil, respectuos.

În timpul când se efectuează operațiile de servire, trebuie să se țină seama de:

- politețea se exprimă prin atitudine, corectitudine și sinceritate, prin atenția și promptitudinea cu care consumatorii sunt serviți
- un bun serviciu se face în liniște, cu gesturi precise și rapide
- crearea unui climat de destindere și ambianță impune să se evite exprimarea grimaselor (nervi, mirare, oboseală); totdeauna trebuie să existe un zâmbet profesional, care să exprime amabilitatea;
- asigurarea discreției;
- personalul trebuie să stea într-o poziție reverențioasă, puțin aplecat înspre consumator pentru a auzi întrebările și răspunsurile; nu este permis să se aranjeze ținuta vestimentară în fața consumatorilor, să se pieptene, să se curețe unghiile, să se sufle nasul etc.
- relațiile dintre chelner și consumator se efectuează prin dialog sau prin operații de manipulare a obiectelor de servire sau a preparatelor – care se pot realiza pe partea stângă sau dreaptă, funcție de regula de bază impusă pentru respectiva situație;
- servirea în general se face în următoarea ordine: femeile mai în vârstă, femeile tinere, bărbații mai în vârstă, bărbații mai tineri, adolescenții și apoi copiii; la indicația părinților copiii pot fi serviți după femeile mai în vârstă.

Filozofia de marketing se întemeiază pe nevoile și dorințele oamenilor. Oamenii au nevoie de hrană, apă, aer, îmbrăcăminte și adăpost pentru a supraviețui (nevoi fundamentale). În plus, ei doresc să se recreeze, să învețe etc.(apartenență la un grup), având preferințe pentru anumite mărci sau versiuni de produse sau servicii (nevoia de stimă).

Personalul de servire are o mare importanță în asigurarea unor servicii de calitate în turism.

Personalul necesar este din ce în ce mai numeros odată cu creșterea și diversificarea ofertei în acest domeniu. El trebuie să aibă o serie de aptitudini fizice, intelectuale și cunoștințe în domeniu, să dețină anumite calități morale. Se impune astfel ca personalul care intră în contact direct cu turiștii să cunoască (cel puțin) o limbă de circulație internațională, corespunzătoare structurii turiștilor majoritari din unitatea respectivă.

De asemenea, personalul trebuie să respecte regulile de servire, să fie înzestrat cu o bună memorie vizuală pentru a reține clienții și locurile, să fie politicos, să aibă spirit de echipă, imaginație în aranjarea originală a meselor și preparatelor.

Comportamentul personalului trebuie să urmeze și să respecte, în ansamblu, regulile nescrise, precum și pe cele scrise privitoare la buna purtare în societate. Lucrătorul din alimentația publică are obligația profesională să etaleze un comportament corect, elegant, civilizată, manierat și prompt.

La servirea mesei, clientul folosește toate cele cinci simțuri, tocmai de aceea preocuparea pentru a încânta văzul, auzul, mirosul, gustul, pipăitul stă la baza creării unui confort maxim.

Lucrătorii din alimentație trebuie să cunoască foarte bine regulile unei bune serviri, deoarece activitatea pe care o desfășoară reprezintă o carte de vizită a unității.

2.1. Reguli generale de servire a consumatorilor

Realizarea unor servicii de calitate în unitățile de alimentație presupune respectarea de către lucrători a următoarelor reguli:

- serviciile trebuie efectuate în liniște;
- înainte de efectuarea mise-en-place-ului se verifică stabilitatea mesei și starea de curățenie a obiectelor de inventar;
- farfuriile se aranjează întotdeauna cu emblema spre centrul mesei;
- pe mese nu se vor așeza teancuri de farfurii pentru a nu se imprima urma celei de jos;
- mesele neocupate nu vor fi folosite ca mese de serviciu;
- olivierele, muștarierile și suporturile de scobitori se oferă doar la cerere;
- obiectele căzute de pe masă vor fi întâi înlocuite, apoi ridicate;
- cămile, carafele și sticlele nu vor fi așezate pe masă, ci pe tavă acoperită cu șervet;
- la serviciul a la carte se recomandă luarea comenzii integral de la început pentru o mai bună organizare a servirii;
- pentru fiecare serviciu de servire sau debarasare se cere permisiunea clienților;
- se servește întâi pâinea și untul, apoi aperitivul și apa minerală;
- preparatele calde vor fi servite în farfurii calde iar preparatele reci în farfurii reci (niciodată în aceeași farfurie);
- preparatele montate pe platou vor fi prezentate clientului care a comandat;
- piesele întregi vor fi prezentate pe platou fără garnitură;
- când se efectuează servicii pe partea stângă sau dreapta se pleacă în sens opus.
- după tranșarea sau filetarea preparatelor se reface aspectul inițial și se prezintă din nou;
- tranșarea preparatelor se face întotdeauna pe planșetă de lemn;
- clienții vor fi informați despre durata de pregătire a preparatelor;
- la preparatele cu sos, acesta se pune peste tranșa de carne;
- preparatele gratinate se preiau în vasul în care au fost pregătite;
- cotletul se montează în farfurie cu osul spre centru și terminația spre dreapta;
- preparatele din pește întreg se montează cu capul spre stânga și abdomenul spre client;
- toate deserturile se servesc în farfurie de desert, cu excepția celor montate la cupe și a pepenelui verde;
- desertul va fi servit după ce se debarasează farfuria pentru pâine, pentru unt, presărătorile de sare și piper, după ce se curăță firimiturile și se trag tacâmurile de desert de o parte și de alta a farfuriei suport;
- tăvile vor fi întotdeauna acoperite cu șervet;
- vinurile de calitate se prezintă clientului care a comandat;
- înainte de a introduce burghiul tirbușonului se șterge gâtul sticlei;

- vinul se oferă pentru degustare clientului care a comandat;
- la degustare trebuie apreciate calitățile vinului și temperatura;
- sticlele cu vin de vinotecă nu se șterg ci se prezintă în starea în care au fost păstrate;
- vinurile de consum curent și cele la carafă nu se oferă pentru degustare;
- la debușonarea sticlelor cu vin se rotește doar tirbușonul.

Serviciile efectuate pe partea dreaptă a clientului sunt:

- ✓ așezarea și debarasarea farfuriilor (suport, cu preparate, suport ceașcă de ceai/cafea);
- ✓ așezarea și debarasarea cuțitelor și lingurilor;
- ✓ așezarea și debarasarea paharelor;
- ✓ prezentarea a listelor de preparate și băuturi clienților;
- ✓ servirea preparatelor la farfurie, cupe;
- ✓ servirea supelor la ceașcă;
- ✓ prezentarea vinului;
- ✓ servirea băuturilor porționate ca și a celor din sticlă, carafă, ceainic, cană și cutie;
- ✓ prezentarea notei de plată și încasarea banilor.

Serviciile efectuate pe partea stângă a clientului sunt:

- ✓ așezarea și debarasarea furculițelor;
- ✓ așezarea și debarasarea farfuriei pentru pâine și a cuțitului pentru unt;
- ✓ servirea salatelor în salatiere individuale și debarasarea acestora;
- ✓ prezentarea preparatelor montate la platou.
- ✓ servirea preparatelor din platou, timbal, legumieră, sosieră și supieră în sistemele direct și indirect;
- ✓ servirea pâinii în sistemul direct și indirect;
- ✓ prezentarea vinului;
- ✓ oferirea bolului pentru clătirea degetelor.

Servicii efectuate pe ambele părți ale clientului sunt:

- ✓ curățarea firimiturilor înainte de servirea desertului;
- ✓ orice serviciu menționat dacă situația plasării la masă a clienților nu permite respectarea regulilor consacrate.

2.2. Manipularea și transportul inventarului pentru servire

Manipularea obiectelor, se face ținând cont dacă în salon se află sau nu clienți și indiferent de situație, operațiunea trebuie executată în condiții igienice și cu respectarea tehnicilor de lucru specifice.

Platourile și tăvile sunt purtate pe mâna și antebrațul stâng după caz, pe podul palmei și pe degete sau pe podul palmei, pe degete și antebraț, în funcție de mărimea, numărul și greutatea

lor. Transportul pe podul palmei și vârful degetelor, cu mâna îndoită la nivelul umărului, sau pe vârful degetelor, nu se recomandă din cauza instabilității și lipsei de estetică. La prelucrarea platourilor calde, mâna purtătoare va fi protejată cu un șervet de serviciu împăturit, în cazul platourilor cu preparate gratinate sau foarte fierbinți, se va utiliza un al doilea platou de aceeași formă și mărime. Prin excepție, unele platouri și tăvi mici pot fi purtate în mâna stângă ca și farfuriile. Un platou mare sau mijlociu se transportă în lungul brațului sprijinit pe podul palmei și vârful degetelor. Un platou mare și unul mic se transportă în mâna stângă înfășurată sau nu în ancăr, prin prinderea mai întâi a platoului mic între degetele mare, arătător și mijlociu, după care se așează și se echilibrează platoul mare pe antebraț și degetul mare.

Farfuriile necesită o atenție deosebită la manipulare și transport, în special sub aspect igienic, deoarece din ele se mănâncă alimentele. Întotdeauna se va avea grijă să nu se introducă degetul mare în interiorul farfuriei, ci el va fi plasat circular pe marginea superioară a acesteia. În prezența consumatorilor, farfuriile vor fi transportate pe mâna stângă, protejate de ancăr, câte 4-5 sau chiar mai multe înfășurate în ancărul împăturit pe lung: ele vor fi purtate în ambele mâini până la consolă, de unde vor fi ridicate câte 4-5 pe mâna stângă, apoi vor fi așezate una câte una pe masă cu mâna dreaptă. Se recomandă folosirea ancărului și evitarea transportării farfuriilor într-o singură mână sau sprijinirea lor de corpul chelnerului. Farfuriile cu preparate transportate în mână vor fi duse astfel:

- *o singură farfurie* în mâna stângă, peste degetele răsfirate, acoperite cu ancărul împăturit în patru;
- *două farfurii* tot în mâna stângă acoperită sau nu cu ancărul desfăcut, se ridică cu mâna dreaptă prima farfurie care este trecută în mâna stângă, prinzându-se între degetul mare, așezat circular în exteriorul farfuriei și degetele arătător și mare fixate înainte și după dunga de pe fundul farfuriei, se ridică cea de-a doua farfurie, se trece în mâna stângă fixându-se sub prima farfurie, între podul palmei și degetul arătător, fiind susținut cu degetele mijlociu, inelar și mic;
- *transportul a trei farfurii* respectă regulile arătate mai sus pentru două farfurii, cea de-a treia se așează și se echilibrează pe degetul mare și antebraț;
- *4 sau 5 farfurii* se transportă pe tava acoperită cu șervet purtate pe mâna și antebrațul stâng.

Tacâmurile sunt transportate în timpul serviciului pe o tavă acoperită cu șervet și așezate în ordine pe tipuri, atunci când este vorba de un număr mic de tacâmuri, se duc pe o farfurie acoperită cu șervet. În acest ultim caz, furculița se așează perpendicular pe marginea farfuriei, la punctul de prindere cu degetul mare de la mâna stângă, iar cuțitele cu lama sub ea. Furculițele sau lingurile pot fi puse și peste prima furculiță. La manipularea tacâmurilor se folosesc întotdeauna numai trei degete (mare, arătător și mijlociu), acestea prinzându-se de mâner sau partea curbată, evitându-se atingerea părților care vin în contact cu alimentele.

Paharele datorită fragilității lor, impun o manipulare atentă și precauții la transport. Paharele se prind de picior sau cât mai aproape de bază cu 3 degete (mare, arătător și mijlociu), constituie o greșeală prinderea lor de partea superioară sau cu toată mâna. Mai multe pahare se

transportă pe tava acoperită cu șervet, iar un singur pahar pe o farfurioară cu șervețel. În ambele situații, paharele se pun cu gura în jos. Nu se recomandă ducerea în mână a unui pahar sau prinderea acestuia cu degetele din interior.

Ceștile de cafea sau ceai se transportă pe tava acoperită cu șervet în mâna stângă, ceștile se așează cu cozile în dreapta, iar farfuriile-suport în partea stângă, în teanc. Ceștile se prind cu mâna dreaptă de codiță, cu trei degete (mare, arătător și mijlociu) și se așează pe farfuriara-suport.

Inventarul mărunț (scrumiere, presărături, numere de masă ș.a) se transportă pe tava acoperită cu un șervet și se așează pe masa clientului, la locul potrivit fiecărui tip de obiect de inventar, prin prindere cu degetele de la mâna dreaptă.

Cănille cu apă se manipulează numai prin prinderea codiței cu degetele de la mâna dreaptă, o singură cămă se transportă pe farfuria-suport cu șervețel, mai multe căni sau cele goale se duc în ambele mâini, cănille mici se transportă pe tava acoperită cu șervet. Când în salon sunt duse mai multe obiecte de inventar, transportate cu ambele mâini, ele se depun mai întâi la consolă sau pe gheridon și după aceea vor fi așezate pe masa clientului.

Vazele mari de flori se transportă în mână (cele mici pe o tavă acoperită cu șervet). Manipularea se execută diferențiat, în funcție de mărimea lor prin prindere, după caz, cu toate degetele de la mâna dreaptă sau numai cu degetele de la mâna dreaptă sau numai cu degetele mare, arătător și mijlociu.

Șervetele de masă se transportă pe o tavă acoperită cu șervet (un singur șervet este dus pe o farfurie întinsă mare). La manipulare, chelnerul folosește tacâmul de serviciu sau lasă șervetul să alunece de pe farfuria pe care a fost transportat. De asemenea șervetul poate fi oferit direct clientului, acesta luându-l singur de pe farfuria sau tava pe care l-a adus lucrătorul.

Muștarierile, olivierele și flacoanele de condimente se transportă împreună cu suporturile respective, în teanc pe tava acoperită cu șervet, dacă sunt mai multe, un singur exemplar din aceste obiecte se duce pe farfuria suport, depunându-se la consolă. Când se așază pe suport se prinde cu degetele mare, arătător și mijlociu, apoi se duce la masa clientului unde se procedează identic ca la manipularea farfuriilor.

Scrumierele se transportă numai pe tava acoperită cu șervet, manipularea lor făcându-se prin prinderea cu toate degetele de la mâna dreaptă.

Frapierele se transportă în salon cu sau fără suportul lor, frapiera cu gheață și sticle se duc în mâna stângă iar cea de-a doua frapieră în mâna dreaptă.

O masă este mutată în salon dacă necesitățile serviciului impun acest lucru, apucând-o cu ambele mâini de blat, pe sub fața de masă, nu se recomandă transportul ei în alte poziții.

Scaunele se transportă numai câte unul în fiecare mână prin prinderea de spătar, nerecomandându-se ridicarea lor deasupra meselor. Dacă lucrătorul transportă diferite obiecte de inventar cu ambele mâini, va circula cu multă atenție pe partea dreaptă a culoarelor, deschizând cu ajutorul piciorului drept ușile batante dintre oficiu și salon.

2.3. Reguli generale privind debarasarea

Lucrătorii care efectuează serviciile vor urmări derularea lor și atunci când clienții au terminat un preparat și urmează altul, vor efectua debarasarea. Debarasarea are loc obligatoriu și atunci când clienții au părăsit salonul precum și la închiderea unității. În practică, debarasarea se face, de obicei, pe categorii de obiecte de inventar pentru fiecare aplicându-se tehnicile de lucru specifice.

Debarasarea farfuriilor și tacâmurilor se execută de regulă, concomitent folosindu-se după situație, sistemul de lucru cu o farfurie, cu două farfurii și cu trei farfurii, respectându-se în fiecare caz, tehnicile de lucru cunoscute. Se poate face și pe tava acoperită cu șervet.

Obiectele de inventar mărunt – presărători, farfurii pentru oase, flacoane de condimente, lingurițe, farfurioare etc. se debarasează pe tava acoperită cu șervet pe măsură ce nu mai sunt necesare la masă.

Debarasarea ceștilor de cafea sau ceai, se face prin dreapta clientului, lucrătorul ridică cu mâna dreaptă farfuria-suport pe care se găsesc ceașca și lingurița respectivă, se retrage în spatele clientului și o așază pe tava purtată pe mâna stângă, începând dinspre braț către palmă punând ceașca cu lingurița în ea alături de farfurioară. Operațiunea se continuă la clientul următor, de unde se ridică farfuria-suport, cu ceașca și lingurița respectivă și se așază pe tavă peste prima farfurie, ceașca se pune alături de cealaltă, iar lingurița în prima ceașcă, debarasarea continuă până la ridicarea tuturor ceștilor de pe masă sau până când se umple tava, menționăm că nu se recoamandă așezarea ceștilor una peste alta.

Debarasarea paharelor - se face după ce clientul a trecut la o altă băutură, precum și la terminarea serviciului. Lucrătorul folosește tava acoperită cu șervet, când ridică mai multe pahare și farfuria cu șervețel în cazul unui singur pahar. Lucrătorul se apropie de masa clientului, prin dreapta acestuia, ținând tava pe mâna stângă, ridică paharul prinzându-l pe picior sau cât mai aproape de bază cu degetele mare, arătător și mijlociu de la mâna dreaptă, după care, îl pune pe tavă începând dinspre antebraț către palmă. Procedeează la fel până ridică toate paharele, având grijă să nu prindă paharele cu degetele din interior sau de partea superioară.

Schimbarea scrumierelor se face când în acestea s-au strâns resturi, chiar de la o singură țigară. Lucrătorul vine la masa clientului având pe mâna stângă tava cu scrumiere curate, cu una în plus față de numărul celor ce trebuie schimbate, ridică cu mâna dreaptă o scrumieră curată și o pune peste scrumiera ce urmează a fi schimbată, luându-le apoi pe amândouă și punându-le pe tavă, așază pe blatul mesei scrumiera curată. Procedeează identic cu celelalte scrumiere, evitând astfel împrăștierea scrumului. În cazul scrumierelor mari, care nu se pot prinde ușor cu o singură mână, pentru acoperire se folosește un șervet de hârtie.

Schimbarea feței de masă se face prin substituție, astfel încât, clienții să nu observe, blatul mesei, această operație fiind dificilă, se recomandă efectuarea ei numai în cazul când eventualele pete nu pot fi acoperite cu un șervet sau cu un napron.

Sticlele, cămile și alte obiecte de inventar mai mari se debarasează în mână, fiind duse de regulă, direct la oficiu unde se depun pe sortimente, în lăzile de ambalaj, coșurile de la mașinile de spălat sau mesele destinate acestui scop.

La micul dejun, când obiectele de inventar sunt debarasate cu ajutorul tăvii, se poate folosi și o farfurie întinsă în care se strâng, separat, resturile și ambalajele produselor. În unitățile cu serviciu a la carte debarasarea se execută pe măsură ce se consumă produsele. În unele unități, mai ales în cazul grupurilor de turiști, debarasarea obiectelor de inventar se poate face cu ajutorul cărucioarelor speciale, pe categorii de obiecte sau concomitent tot inventarul utilizat (dacă căruciorul are mai multe polițe). La unele linii cu autoservire se folosesc benzile rulante. În toate situațiile, se impune respectarea unei reguli generale care prevede că la oficiu obiectele de inventar se depun pe categorii.

De regulă, vesela ajunsă la oficiu va fi curățată sumar de eventualele resturi și apoi va fi pusă pe sortimente, deoarece, așa cum am arătat, spălarea inventarului se face pe tipuri de obiecte.

În cadrul salonului de servire din restaurant putem identifica câteva activități prin care se realizează serviciul către client:

- primirea și conducerea clienților la masă
- prezentarea listei de meniu
- luarea comenzii și transmiterea la secțiile de producție
- completarea mise-en-place-ului
- preluarea comenzii și efectuarea propriu-zisă a serviciilor
- debarasarea
- întocmirea notei de plată
- conducerea clienților la plecare

În ceea ce privește efectuarea propriu-zisă a serviciilor de servire se poate opta pentru unul sau mai multe din următoarele sisteme de servire:

1. **sistemul de servire direct-englez** (cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul);
2. **sistemul de servire indirect - francez**;
3. **sisteme de servire speciale** (autoservirea; servirea la domiciliu; room-service sau servirea la cameră);
4. **servirea prin intermediul automatelor**;
5. **servirea în unități de transport** (aeriene, navale, terestre).

1. Serviciul în stil englez (direct)

Debutează cu așezarea în fașa clienților a farfuriilor goale, de mărimea corespunzătoare platoului comandat. Platoul se trece în mâna stângă având dispus un clește. Platoul va fi ținut cu atenție de chelner, care va trece pe la fiecare oaspete în parte și îl va servi chiar el cu ajutorul cleștelui

Avantaje

- Serviciul este rapid și bine apreciat de clienți.
- Asigură o comunicare directă cu clienții.

Dezavantaje

- Este necesară dexteritatea chelnerului.
- Serviciul jenează când distanța este foarte mică.

Serviciul direct, apreciat ca un serviciu complex, impune mai multă tehnică profesională din partea lucrătorilor și se recomandă în împrejurări care necesită o servire mai rapidă, mai sigură, cum ar fi de exemplu, mesele festive, mesele oficiale, grupurile de turiști, vagoanele-restaurant, vesele fluviale și maritime pentru pasageri etc.

Tehnica de lucru: lucrătorul vine cu platoul la masa clientului, îl prezintă ca și în cazul serviciului indirect, după care, în ordinea de preferință cunoscută, se apropie de client și cu ajutorul tacâmului de serviciu, prinde mai întâi componentele principale ale preparatului, apoi, după caz, garniturile și le așează în farfuria clientului, carnea către client, garniturile către emblema farfuriei. Se va avea în vedere ca marginea platoului dinspre client să fie puțin deasupra farfuriei și cât mai aproape de aceasta pentru a evita pătrunderea feței de masă. După servire, pleacă spre dreapta la clientul următor, refăcând, dacă este cazul, aspectul platoului. Prin eficacitatea, siguranța și rapiditatea sa, serviciul direct, este considerat un serviciu de clasă, care place majorității clienților, pretându-se la servirea a numeroase preparate, cu excepția celor fărâmicioase și a celor cu o prezentare deosebită ce trebuie servite la gheridon.

Servirea la farfurie

În acest caz preparatele se pregătesc la bucătărie și sunt aduse la masă pe farfurii separate pentru fiecare ocupant al mesei. Fiecare farfurie va fi amplasată în dreptul clientului întotdeauna prin partea stângă.

Avantaje

- Serviciul este rapid
- Permite servirea de preparate calde
- Nu necesită personal de servire cu calificare înaltă
- Se folosește cu succes la nivelul unui număr mediu de clienți la masă
- Permite pregătirea preparatelor cu mare grijă în ceea ce privește partea estetică

Dezavantaje

- Necesită un efort suplimentar din partea bucătăriei pentru pregătirea produselor
- În cazul unei mese festive, cu număr mare de clienți, necesită o mobilizare a personalului în număr mare, pentru a fi serviți toți odată

Când se așează farfuria în fața clientului, trebuie ca elementul principal din meniu să se afle în fața clientului, în josul farfuriei.

Serviciul pe farfurie cu clopot

Presupune acoperirea farfuriei cu un capac metalic, transportul până la masă putând fi realizat fie în mână sau pe un platou de metal. Fiecare farfurie este așezată în fața fiecărui client, după care toate clopotele sunt ridicate în același timp la toți clienții. Serviciul necesită mai mulți chelneri.

Avantaje

- Permite servirea și menținerea caldă a meniului servit.
- Este considerat un serviciu de lux, fiind foarte bine apreciat de clienți.

Dezavantaje

- Necesită folosirea unui inventar de bună calitate și o întreținere impecabilă a acestuia.

Serviciul la gheridon

Debutează cu amplasarea măsuței (gheridonul) în fața mesei clienților.

Prepararea meniului comandat și servirea cu ajutorul unui clește

Avantaje

- Serviciul este spectaculos
- Metoda se poate utiliza la mai multe meniuri
- Permite efectuarea în fața clienților a decupajelor, filetajelor, flambărilor și a altor elemente spectaculoase

Dezavantaje

- Necesită formarea profesională a chelnerilor
- Necesită o suprafață generoasă de servire.

Serviciul la gheridon, considerat de numeroși clienți și specialiști „un spectacol”, se practică în unitățile de categorie superioară atunci când porționarea, tranșarea, filetarea și flambarea și pregătirea unor preparate și băuturi se fac în salon, lângă masa clientului, pe gheridon.

Tehnica de lucru: lucrătorul, după ce preia platoul de la bucătărie, vine cu el la masa clientului, îl prezintă după regulile cunoscute, după care se retrage la gheridon, așază platoul pe gheridon în stânga (sau pe reșou, spirtieră, placă șofantă, dacă preparatul este cald) și începe să lucreze, ținând după caz, lingura sau cuțitul în mâna dreaptă, furculița în mâna stângă. Operațiunile executate sunt diferențiate după lucrările necesare: porționări, tranșări, filetări, preparări etc. După tranșarea sau porționarea pieselor mari, se recomandă reconstituirea lor, urmată de o nouă prezentare a platoului pentru a scoate în evidență competența și măiestria celui care a făcut lucrarea.

Servirea propriu-zisă se poate realiza diferențiat: se face porționarea în farfurie la gheridon și în continuare serviciul la farfurie, de către un alt lucrător, în ordinea de prioritate cunoscută sau după reconstituirea pieselor, se efectuează serviciul direct sau indirect așa cum am arătat mai înainte. Întotdeauna în timpul executării serviciului de gheridon, chelnerul va fi orientat cu fața spre clienți, marcând în felul acesta atenția ce le-o acordă.

Serviciul la gheridon este apreciat ca fiind îngrijit și sigur (se lucrează cu ambele mâini și nu există riscul unor accidente), este spectaculos, elegant, aplicabil la servirea oricăror preparate. În același timp, prezintă dezavantajul că este mai lent, necesită mai mult spațiu lângă mese și un personal cu calificare superioară. Pentru a putea executa aceste lucrări, personalul de servire trebuie să aibă o foarte bună pregătire profesională, să fie foarte buni practicieni și să posede cunoștințe suplimentare privind alcătuirea scheletului animalelor. Păsărilor sau peștilor ce urmează a fi tranșate, ornarea și prezentarea preparatelor, asortarea diferitelor componente ale preparatelor, tehnicile de pregătire a diferitelor preparate ce se pot realiza la gheridon (salate, clătite sau piersici flambate etc.)

✚ **Servirea de pe cărucioarele de prezentare**, folosită în cazul gustărilor, salatelor, specialităților casei, brânzeturilor, produselor de patiserie, aperitivelor, digestivelor ș.a., este o variantă a serviciului la gheridon. Pentru realizarea acestuia, se aduce căruciorul lângă masa clientului, într-o poziție similară cu a gheridonului, după care se servesc de către chelner preparatele respective în farfuria adecvate. Inventarul necesar se asigură pe polițele inferioare ale căruciorului. Similar se procedează la servirea băuturilor, aperitive sau digestive, situație în care pe cărucior, se asigură nu numai un sortiment variat de băuturi, ci și inventarul necesar pentru servire și produsele de însoțire.

✚ **Servirea cu lușul din supieră**

Bolul sau supiera cu preparatul lichid se așează pe o farfurie – suport pe care s-a pus în prealabil șervet; acestea se aduc la masă pe mâna stângă, degetele fiind desfăcute în formă de evantai, iar degetul mare deasupra marginii farfuriei suport.

Lușul se așează în diagonală, deasupra bolului, cu căușul în jos, cu mânerul îndreptat înspre mâna dreaptă a chelnerului.

Ajuns la masa consumatorilor cu poziția aplecată, piciorul stâng în față, ospătarul aplică servirea pe partea stângă a fiecărui consumator, după ce în prealabil a apropiat suportul cu supieră de marginea farfurie așezată la masă.

Pentru consumarea preparatelor culinare lichide se folosesc farfuria adânci încălzite, care vor fi transportate în prealabil sau concomitent cu bolul sau supiera.

Astfel, cu mâna dreaptă se apucă lușul (ca pe un creion), cu degetul mijlociu și inelar pe coada acestuia, omogenizează compoziția și începe servirea porției de carne, apoi legumele, după care completează cu lichidul și fața produsului (grăsime, verdeță).

După umplerea lușului, mai puțin 5-6 mm se fac câteva mișcări pe verticală în mijlocul supierei, de la vârful cuțitului spre vârful codiței de la furculiță (în diagonală).

În timpul deplasării la alt consumator, lușul se va așeza în supieră cu codița spre lucrător.

Continuarea servirii la masă se va face în funcție de prioritatea consumatorilor.

Avantajele servirii directe:

- Deschide apetitul clientului, preparatele fiind montate estetic;
- Este rapid, chelnerul având îndemânare în efectuarea operațiilor;
- Nu necesită spațiu mare de desfășurare.

Dezavantajele servirii directe:

- Se deranjează clienții, prin solicitarea permisiunii de a servi;
- Există riscul să se păteze fața de masă sau îmbrăcămintea clientului;
- Clientul nu are posibilitatea să își aleagă ceea ce își dorește.

2. Sistemul de servire indirect-francez este considerat cel mai simplu, cel mai ușor de realizat, fiind practicat mai ales în unitățile de tip pensiune, în familie și uneori, cu ocazia banchetelor atunci când se oferă spre alegere mai multe preparate.

Tehnica de lucru: lucrătorul preia de la secție platoul cu preparatele respective și tacâmul de serviciu așezat pe platou către client, vine la masă, prezintă platoul, după care, fiecare client se servește singur, cu ajutorul tacâmului de serviciu, din platou ținut de chelner pe antebrațul și mâna stângă, puțin deasupra farfuriei, pentru a preveni eventuala pătare a feței de masă. După servirea primului client, în mod obligatoriu, chelnerul se va retrage în spatele lui, pentru a reface aspectul platoului, după care va repeta serviciul, procedând ca mai înainte, în ordinea de prioritate recomandată, plecând întotdeauna în dreapta la clientul următor. Serviciul indirect, are avantajul că, poate fi efectuat de lucrători cu o calificare modestă și în număr mai redus dar și dezavantajul că este mai încet și uneori nesigur, datorită faptului că nu toți clienții știu să utilizeze corect tacâmul de serviciu (lingura în mâna dreaptă, furculița în stânga).

3. Sistemele de servire speciale cuprind autoservirea; servirea la domiciliu; room-service sau servirea la cameră.

✚ **Autoservirea** constituie o formă de servire care se adresează îndeosebi, consumatorilor grăbiți sau celor care nu doresc să beneficieze de serviciile chelnerilor. Formele de organizare ale serviciilor în unitățile cu autoservire (self-service) diferă, dar întotdeauna clienții își pot alege, după gust, obiceiuri, timpul disponibil și posibilitățile financiare, preparatele și băuturile dorite, pe care le transportă singuri la masă.

Debarasarea meselor o face un personal specializat, cu ajutorul tăvilor sau cprucioarelor. O atenție deosebită se acordă curățării resturilor și ștergerea meselor cu blatul lavabil, operațiuni ce trebuie făcute în condiții de igienă desăvârșită. Consumația se plătește diferențiat; la casă, în momentul ieșirii de pe linia pentru expunerea preparatelor, produselor și băuturilor, sau la ieșirea din unitate, pe baza unui tichet, pe care sunt marcate valorile preparatelor și a băuturilor ridicate de pe „linie”.

Avantaje

- Oferta serviciilor în toate etapele zilei;
- Clienții aleg produsele sau băuturile preferate.

Dezavantaje

- Baremul de masă inclus într-o pensiune turistică, limitează serviciile oferite.

Servirea la domiciliu sau room service

Avantaje

- Servirea în camera de hotel a celor trei mese principale
- Promptitudine, amabilitate și respectarea regulilor de servire aplicate într –un restaurant.

Dezavanataje

- Brigadă special constituită
- Gama sortimentală se axează pe preparate pregătite la comandă

4. Servirea prin intermediul automatelor se practică pentru oferirea permanentă a unor produse specifice de bucătărie, cofetărie-patiserie, produse zaharoase, preambalate, a băuturilor și a produselor de tutun. Automatele funcționează pe principiul încasării contravalorii prin fișe convenționale sau monede metalice de valoare egală cu cea a produselor expuse și oferite spre vânzare. *Bufetul rece*, oferă o largă posibilitate de alegere sortimentală, câștigând din ce în ce mai mulți adepți, atât în restaurante de categorie superioară, cât și în cele modeste.

De obicei, pe bufet se așază platourile cu preparatele oferite, precum și inventarul necesar pentru servire. Vesela necesară se găsește pe mese la intrarea pe fluxul bufetului, în timp ce tacâmurile, șervetele și alte accesorii se pot afla la ieșirea din flux sau pot fi puse pe mesele din salon, pe care se face consumul preparatelor dorite. În anumite unități, bufetul rece se organizează, numai pentru servirea gustărilor și antreurilor, preparatele de bază, desertul și băuturile fiind oferite în continuare la mese de către chelneri. Și într-un caz și în celălalt clienții se pot servi singuri sau ajutați de bucătari. Debarasarea meselor o fac lucrătorii existenți în salon, care au și sarcina ca pe măsura efectuării serviciilor să refacă mice-en-place-ul, să completeze preparatele consumate sau să rearanjeze platourile.

Avantaje

- Amplasarea în instituții publice, străzi principale, intersecții;
- Ofertă de gustări preambalate, dulciuri băuturi răcoritoare.

Dezavantaje

- Cantități mici de produse și limitate ca sortiment;
- Aparatele având construcție specială se pot bloca ca urmare a unor defecțiuni tehnice.

5. Servirea în unități de transport (aeriene, navale, terestre)

Servirea în unitățile de transport aeriene

Mesele servite la bordul avioanelor trebuie să cuprindă diversitate sortimentală de la gustări simple, antreuri, preparate de bază și deserturi, băuturi răcoritoare, aperitive, vinuri. Servirea este efectuată de echipajele de însoțitori de bord care trebuie să dea dovadă de competență, profesionalism și promptitudine. Pregătirea acestor servicii revine sectorului de catering al fiecărei companii aeriene care în funcție de numărul previzibil al pasagerilor ce urmează a fi transportați trebuie să ia măsurile adecvate pentru asigurarea meniurilor.

Servirea în unitățile de transport navale

Pe vasele fluviale sau maritime care asigură transportul regulat de pasageri între localități relativ apropiate, fiind reprezentate de servirea la bar, la bufet sau restaurant a unor sortimente de gustări, dulciuri, băuturi alcoolice și nealcoolice, ceaiuri și cafea cu respectarea regulilor de servire cunoscute.

În cazul vaselor de croazieră serviciile sunt mult mai diversificate:

- servicii de primire și cazare;
- servicii de masă;
- servicii de agrement;
- alte servicii (sociale).

Servirea în unitățile de transport terestre

Serviciile de masă asigurate călătorilor se realizează prin următoarele tipuri de vagoane:

- vagoane restaurant-clasice;
- vagoane bufet;
- vagoane salon;
- minibaruri în vagoane de dormit sau turist.

Servirea calatorilor se face cu obiecte de servire mai ales nerecuperabile iar inventarul recuperabil se stabileste in raport cu numarul meniurilor sau de servicii efectuate, precum si de posibilitatile de spalare a obiectelor.

Avantaje

- Diversitate de servicii;
- Meniuri comandate pe grupuri de turiști;
- Meniuri la alegere (2-3 variante)

Dezavantaje

- Meniurile sunt stabilite anticipat pe toată durata călătoriei;
- Obiecte de servire nerecuperabile.

CAPITOLUL 1

FIȘĂ DE LUCRU NR 1

1. Precizați etapele de organizare a mise-en-place-ului în vederea primirii consumatorilor. (2 p)

2. La meniul pentru dejun prezentat mai jos, stabilește:

– tipul dejunului; (0,5 p)

– obiectele de inventar necesare realizării mise-en-place-ului, în ordinea așezării pe masă (inclusiv pentru mise-en-place-ul de întâmpinare); (0,5 p)

– reguli de așezare pe masă. (1 p)

Ciorbă de perișoare Friptură din carne de porc la tavă cu cartofi țărănești Salată verde Savarină Apă minerală Produse de panificație Unt

3. În restaurantul „AMBASADOR” din Slatina sosește un grup de consumatori care comandă la dejun un meniu reprezentat de:

- crochete de cașcaval
- 50 mL gin cu lămâie și apă minerală;
- file de șalău pané cu cartofi natur;
- vin Muscat Ottonel cu apă minerală;
- clătite cu dulceață;
- pâine albă;
- cafea;
- supă cremă de legume.

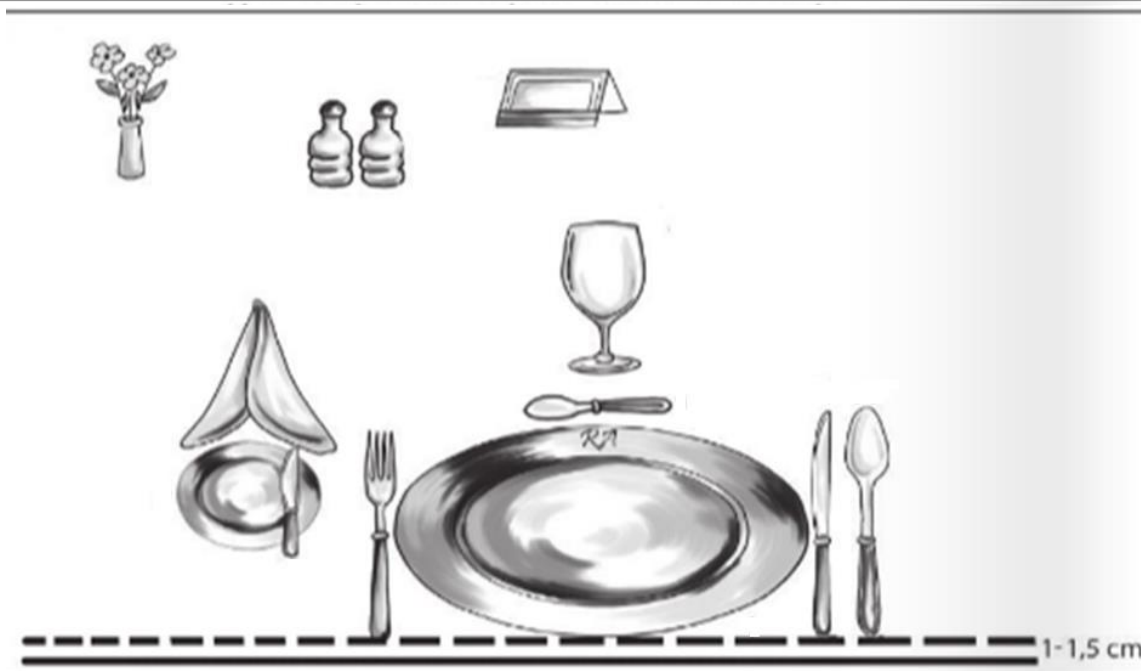
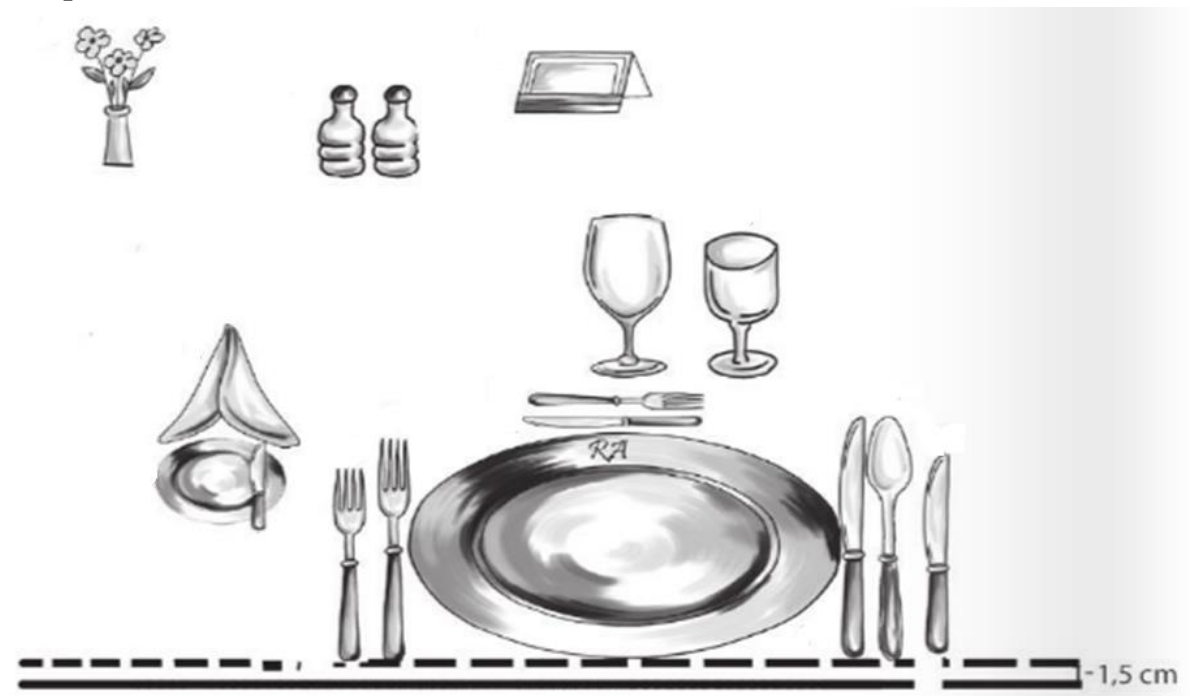
a. Stabiliți ordinea de servire a preparatelor (1 p)

b. Treceți în tabelul de mai jos obiectele de inventar folosite la realizarea mise-en-place-ului, locul în care acestea se găsesc pe masă

Obiectele de inventar (0,5 p)	Locul acestora pe masă (0,5 p)

4. Identificați tipul mesei pentru care a fost realizat mise-en-place-ul și menționați obiectele de inventar utilizate.

a.(0,5 p)

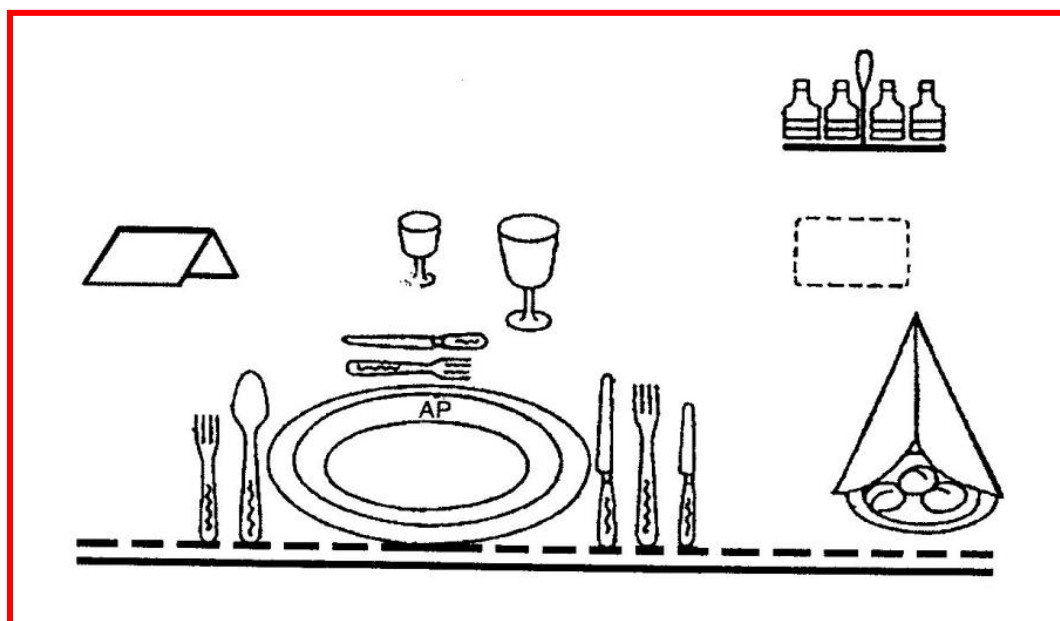


b. (0,5 p)

c. (0,5 p)



5. Identificați obiectele de inventar amplasate greșit în imaginea de mai jos și precizați poziția lor corectă în cadrul mise-en-place-ului. (0,5 p)



Obiectul amplasat gresit	Pozitia corecta a obiectului de inventar

6. Aranjați corect etapele următoare în ordinea ce trebuie respectată pentru a realiza un mise-en-place, dimineața, înainte de sosirea consumatorilor, (prin numerotare în fața fiecărei etape): (0,5 p)

- ❖ Alinierea meselor
- ❖ Aducerea fetelor de masa
- ❖ Ștergerea prafului
- ❖ Fixarea naproanelor
- ❖ Aerisirea sălii
- ❖ Fixarea moltoanelor
- ❖ Aducerea obiectelor de inventar

7. Aranjați corect etapele următoare, în ordinea ce trebuie respectată pentru a aranja un salon de servire după terminarea programului , (prin numerotare în fața fiecărei etape). Completați cu detaliile studiate, specifice fiecărei etape. (0,5 p)

- ❖ Curățarea pardoselii
- ❖ Strângerea fețelor de masă
- ❖ Aerisirea sălii
- ❖ Debarasarea meselor
- ❖ Curățarea obiectelor de inventar
- ❖ Florile – schimbat apa, schimbat florile ofilite, udat ghivecele, etc.
- ❖ Ștergerea prafului

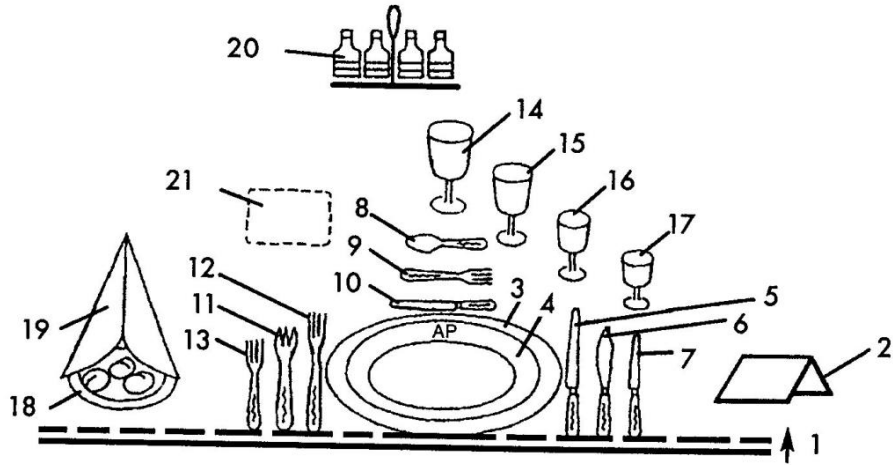
FIȘĂ DE LUCRU NR 2

1. În tabelul următor sunt enumerate diferite obiecte de inventar. Marcați cu „X” obiectele de inventar folosite la realizarea tipurilor de mise-en-place (3 p)

Obiecte de inventar	Mise-en-place de întâmpinare	Mise-en-place pentru mic dejun	Mise-en-place pentru dejun cu meniu semicomplet	Mise-en-place Pentru dejun complet
Farfurie suport				
Farfurii întinse pentru gustare rece/caldă				
Farfurii întinse pentru felul principal				
Vază cu flori				
Furculiță pentru desert				
Furculiță mare pentru felul principal				
Furculiță pentru gustare				
Furculiță pentru pește				
Cuțit pentru gustare rece/caldă				
Cuțit pentru felul de bază				
Cuțit pentru pește				
Cuțit pentru desert				
Cuțit pentru unt				
Lingură pentru preparat lichid				
Linguriță pentru desert				
Linguriță pentru ou				
Cești cu farfurioară suport				
Farfurii mici întinse				
Pahare mari pentru vin roșu				
Presărătoare				
Fețe de masă				
Serviciul pentru unt și gem				
Cocotieră				
Pahare apă minerală				
Pahare pentru băutură aperitiv				
Pahare pentru vin alb				
Numărul mesei				
Șervet				
Farfurioară jour (pentru pâine)				

2. În imaginea următoare este prezentat mise-en-place-ul pentru dejun-meniu complet (6 p)

- ❖ Identificați obiectele de inventar corespunzătoare fiecărui număr.
- ❖ Corectăți eventualele greșeli.
- ❖ Dați exemplu de un meniu complet.



Nr. obiectului de inventar din imagine	Denumirea obiectului

CAPITOLUL 2

FIȘA DE LUCRU NR. 1

1. Enumerați regulile de servire care trebuie îndeplinite în unitățile de alimentație publică.

2. Care sunt serviciile efectuate pe partea dreaptă a clientului? (Încercuiți răspunsurile corecte).

- a. așezarea și debarasarea farfuriilor (suport, cu preparate, suport ceașcă de ceai/cafea);
- b. așezarea și debarasarea cuțitelor și lingurilor;
- c. așezarea și debarasarea paharelor;
- d. așezarea și debarasarea furculițelor;
- e. așezarea și debarasarea farfuriei pentru pâine și a cuțitului pentru unt;
- f. servirea salatelor în salatiere individuale și debarasarea acestora;
- g. prezentarea a listelor de preparate și băuturi clienților;
- h. servirea preparatelor la farfurie, cupe;
- i. servirea supelor la ceașcă;
- j. prezentarea preparatelor montate la platou.
- k. servirea supelor la ceașcă;
- l. prezentarea vinului;
- m. servirea băuturilor porționate ca și a celor din sticlă, carafă, ceainic, cană și cutie;
- n. servirea preparatelor din platou, timbal, legumieră, sosieră și supieră în sistemele direct și indirect;
- o. servirea pâinii în sistemul direct și indirect;
- p. prezentarea notei de plată și încasarea banilor.

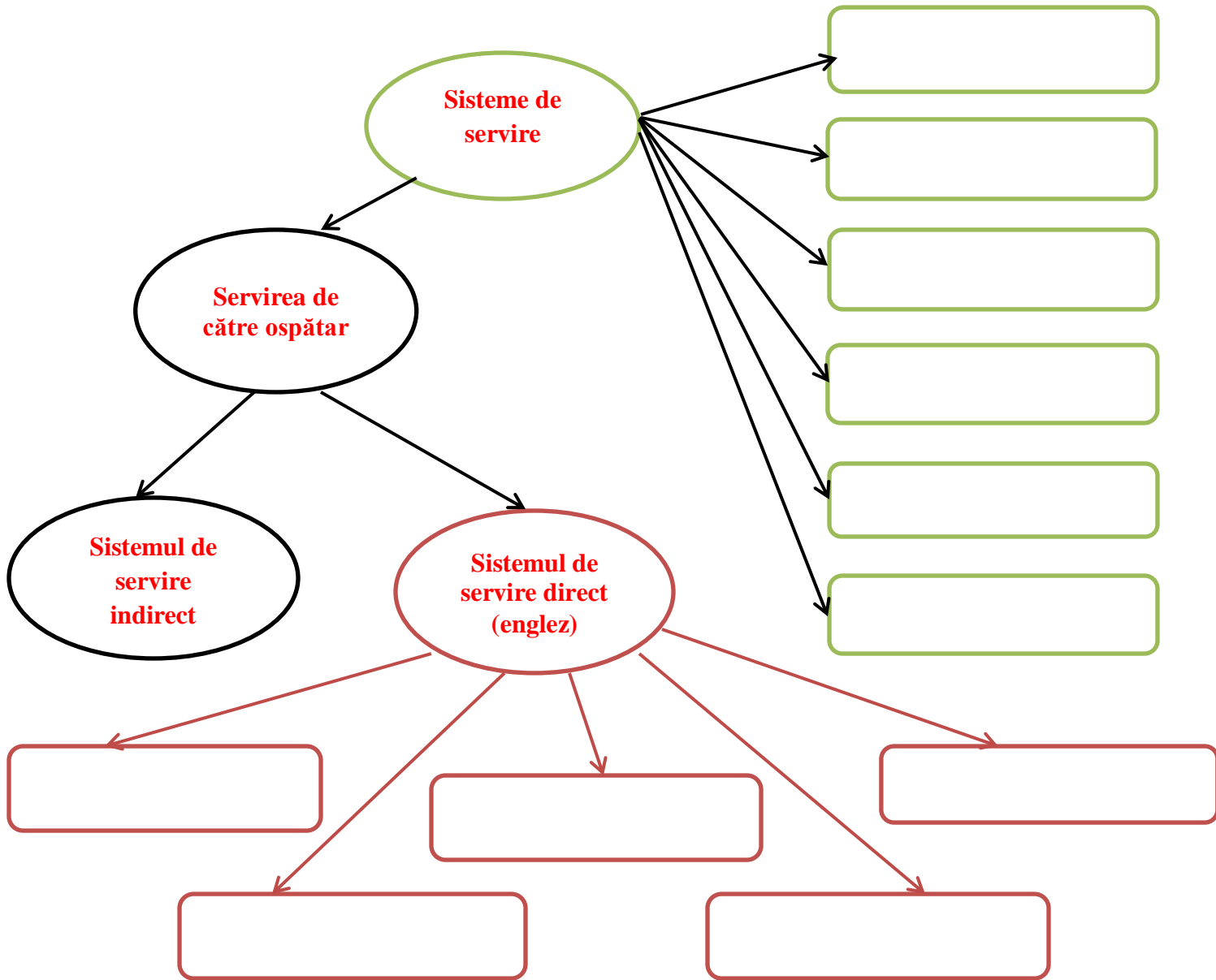
3. Prezentați tehnicile de manipulare a paharelor și a ceștilor de cafea sau ceai dintr-un restaurant.

4. Realizați un eseu structurat cu titlul “Importanța aranjării salonului de servire înaintea sosirii consumatorilor”, având în vedere următoarele aspecte:

- Evidențierea principalelor etape specifice;
- Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare;
- Principalele categorii de personal implicate și relațiile dintre acestea.

FIȘA DE LUCRU NR. 2

1. Completați schema următoare:



2. Realizați un scurt eseu cu tema *Servirea in unitățile de transport (aeriane, navale și terestre și exemplificați una dintre acestea (Modul de prezentare și produsele oferite, preparate de bază, răcoritoare, deserturi).*

FIȘA DE LUCRU NR 3

1. În coloana A sunt trecute dotările sălilor de servire, iar în coloana B descrierea acestora. Scrieți pe foaia de examen asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A – Sisteme de servire de tip englez	B - Caracteristici
1. Sistemul de servire direct 2. Sistemul de servire la gheridon 3. Sistemul de servire de către doi lucrători 4. Sistemul de servire la farfurie 5. Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului	a. de la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților; b. în cazul transportului preparatelor lichide calde, farfuriile adânci sunt așezate pe câte o farfurie întinsă mare drept suport; c. se efectuează cu ajutorul cleștelui sau a lușului; d. chelnerul sau clientul ia farfuria cu preparatul dorit și o așează pe blatul mesei; e. un lucrător aduce concomitent preparatul montat pre platou, bol, legumieră cu suportul respectiv, prinse între degetele mâinii stângi și farfuriile așezate pe antebrățul aceleiași mâini până în apropierea mesei la care urmează să servească.

2. Completați spațiile libere cu termenii corespunzători astfel încât să obțineți o afirmație corectă (15 puncte)

1. După debarasarea mesei de și se va prelua și sosiera, folosindu-se tava de serviciu așezată pe antebrățul și palma mâinii stângi acoperite cu ancărul împăturit.

2. Serviciul pe farfurie cu clopot presupune acoperirea farfuriei cu un, transportul până la putând fi realizat fie în mână sau de metal. Fiecare farfurie este așezată, după care toate clopotele sunt ridicate în același timp la toți, Serviciul necesită mai mulți.....

3. Pentru consumarea preparatelor culinare lichide se folosesc....., care vor fi transportate în prealabil sau concomitent cu..... sau

3. Completați pe foaia de examen schema următoare. **(15 puncte)** Realizarea servirii rapide (fast food) impune următoarele condiții organizatorice și operații:

