

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

AÇIK BÜFE HAZIRLAMA

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ.....	3
1.1. Açık Büfe Hazırlama İlkeleri.....	3
1.1.1. Büfe Çeşitleri.....	5
1.1.2. Büfenin Amaçları.....	7
1.1.3. Grubun Özelliği	7
1.1.4. Büfe Dekorları	8
1.1.5. Büfede Kullanılan Araçlar.....	18
1.2. Açık Büfede Aşçının Görevleri.....	20
1.2.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması	21
1.2.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi.....	23
1.3. Açık Büfe Yiyecekleri	24
1.3.1. Soğuk Yiyecekler	24
1.3.2. Sıcak Yiyecekler.....	25
1.3.3. Tatlılar ve Meyveler	27
1.3.4. Show Yemekleri	28
1.4. Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması	31
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	35
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	40
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	42
2. KAHVALTI BÜFESİ.....	42
2.1. Kahvaltının Tanımı ve Önemi.....	42
2.2. Kahvaltı Çeşitleri	43
2.2.1. Kontinental Kahvaltı.....	43
2.2.2. Türk Kahvaltısı	44
2.2.3. İngiliz Kahvaltısı	44
2.2.4. Amerikan Kahvaltısı.....	45
2.3. Kahvaltı Büfesinin Tanımı ve Önemi	45
2.4. Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri.....	45
2.4.1. Günlük Büfeler	45
2.4.2. Brunchlar	45
2.5. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Araçlar	46
2.6. Kahvaltı Büfesinde Aşçının Görevleri.....	47
2.6.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması	47
2.6.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi.....	49
2.6.3. Kahvaltılık Yumurtalar.....	50
2.6.4. Kahvaltı Ekstraları	50
2.7. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Yiyecekler	52
2.7.1. Günlük Büfelerde Yer Alan Yiyecekler	52
2.7.2. Brunch Büfesinde Yer Alan Yiyecekler	52
UYGULAMA FAALİYETİ	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	59
MODÜL DEĞERLENDİRME	61

CEVAP ANAHTARLARI.....	63
KAYNAKÇA.....	64

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Açık Büfe Hazırlama
MODÜLÜNSÜRESİ	40/24
MODÜLÜNAMACI	Bireye/öğrenciye açık büfe ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜNÖĞRENMEKAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirebileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Sınıf, mutfak atölyesi. Donanım: Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepeçler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri vb.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Açık büfe servis şekli insanların yemekleri rahat seçme, istediği kadar alma ve daha geniş zamanda yemek yeme isteğini karşılamak amacıyla doğmuştur.

Günümüz otelciliğinde özellikle tatil yerlerinde oldukça fazla görülen bir servis biçimidir. Çok fazla servis elemanına gereksinim duyulmaması bu servisin son yıllarda yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlamıştır. Çeşidin çok olduğu bir büfeden yemek almak konukları memnun etmektedir.

Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzeri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir. Profesyonel otellerde sabit hazırlanmış mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. açık büfeler için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler bir sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir. Salonun hazırlanması belli kurallar dâhilinde yapılır. Ancak yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Süsleme tamamen ustaların hayal gücü ve becerilerinin sanata dönüşümüdür.

Bu materyal ile bugüne kadar hazırlamasını öğrendiğiniz yemeklerin açık büfe için nasıl hazırlanacağını öğreneceksiniz ve açık büfe hazırlama becerisi kazanacaksınız. Ayrıca öğrendiklerinizde açık büfe hazırlayarak sergileme imkânı bulacaksınız.

Güzel büfeler ve lezzetli yemekler hazırlamanız dileğiyle.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirerek servisinde müşteriye yardımcı olacaksınız.

ARAŞTIRMA

- Açık büfe nedir? Hangi durumlarda tercih edilir? Çeşitleri nelerdir? Araştırınız.
- Açık büfe hazırlamak için yapılması gereken ön hazırlıklar nelerdir?
- Çevrenizde bulunan bir işletmenin kahvaltı büfesini inceleyip fotoğraflayınız. Alan panonuzda sergileyiniz.



Fotoğraf 1.1: Servise hazırlanmış açık büfe

1.AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ

1.1. Açık Büfe Hazırlama İlkeleri

Fransız kültüründen dünyaya yayılmıştır. Açık büfe yemekleri konuklara sunuş şekillerinden bir tanesidir. Günümüzde oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Büfe için geniş ferah salonlar tercih edilir, ancak mevsimine göre açık havada bahçe vb. yerlerde kurulabilir. Salonun hazırlanması belli kurallar göre yapılır. Büfenin ilgi çekici olması için dekorasyondan ışıklandırmaya kadartasarım yapılabilir.

Çorbadan tatlıya kadar her türlü yemek çeşidi hazırlanarak açık büfeye konur. Konuklar yiyecekleri görerek seçebilirler. Yemekler süslü ve iştah açıcı olur. Çekiciliği arttırmak için yağdan heykeller, buzdan heykeller, şekillendirilmiş karpuz, kavun, bal kabağı vb. çeşitli dekor malzemeleri kullanılır.

Genellikle soğuk yemekler daha çok tercih edilir. Bu yöntemde servis personelinin işi oldukça azalır, mutfağın yükü ağırdır. Mutfak personeli hazırlıklarını bir plan dâhilinde yapması gerekir. Planlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Tamamen ustaların hayal gücü ve becerileri burada sanata dönüşür (fotoğraf 1, 2).

Konuk sayısına ve maliyete göre açık büfe menüsü belirlenir, çeşit ve miktarın ne olacağına karar verilir ve ön hazırlıklar bu doğrultuda yapılır. Açık büfelerde soğuk yiyeceklere ağırlık verilir. Bunun yanında en az iki çeşit sıcak yemek olmalıdır. Salata ve tatlı çeşitleri büfeye renk veren canlılık kazandıran tamamlayıcıdır.

Salona giren misafirler büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarında yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı veya aşçı tarafından tabaklara konularak servis edilirler.

Açık büfe, servis personelinden tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracı, misafirlere seçme imkânı verir, mutfak çalışmalarını servis sırasında rahatlatır. Bu avantajların yanında bazı dezavantajları da vardır. Büfe önünde fazla misafir trafiği oluşabilir. Gürültü sebebiyle bazı misafirler rahatsızlık duyar. Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir, konuklar yemeğin miktarını fazla kaçırabilir. Ayrıca aşçının mutfakta işi hazırlık aşamasında fazlaşır.



Fotoğraf 1.2: Aşçılar tarafından hazırlanmış ve dekore edilmiş açık büfe örneği

1.1.1. Büfe Çeşitleri

Otelciliğin vazgeçilmezi olan büfe sistemi maliyet ve iş gücü açısından çok avantajlıdır. Özellikle kapasitesi büyük tesislerde hem misafire fazla alternatif sunar hemde işletmeye fayda sağlar.

➤ Açık büfe çeşitlerinin sınıflandırılması

- **Öğünlere göre**
 - Günlük kahvaltı büfesi ve branç (brunch) büfeler
 - Öğlen ve akşam yemekleri için hazırlanan büfeler
- **Hazırlandığı yere göre**
 - **Sabit Büfeler:** Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzerleri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir (fotoğraf 3).
 - **Hareketli büfeler:** Profesyonel otellerde mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. özel bunun için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir (fotoğraf 4, 5).



Fotoğraf 1.3: Sabit büfe örnekleri



Fotoğraf 1.4: Hareketli masalarla skörtlenerek büfe hazırlıklarının yapılışı



Fotoğraf 1.5: Hareketli masalarla skörtlenerek kurulmuş büfe örneği.

Açık büfe aşağıdaki bölümlerden oluşur.

Öğle ve akşam büfesi

- Çorba büfesi
- Salata büfesi
- Soğuk büfe
- Sıcak büfe

Kesme istasyonu show cooking (şov yemekleri)

- Izgaralar
- Tatlı büfesi
- Meyve büfesi
- İçecek büfesi
- Ekmek köşesi

Kahvaltı büfesi aşağıdaki bölümlerden oluşur

- Ekmek köşesi
- Süt ürünleri köşesi
- Kornflakes köşesi
- Meyve köşesi
- Şarküteri köşesi
- Meyve suları ve sıcak içecekler
- Yumurta ve extra büfesi (günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir)

1.1.2. Büfenin Amaçları

- Bu yöntem ile kalabalık gruplara fazla servis personeline gerek duyulmadan hizmet verilir. Konuk açısından istediği yemeği porsiyon kısıtlaması olmadan seçme imkânı verir. Mutfağın becerilerini ve kalitesini sergileyen bir uygulamadır. Yiyecekler ve içecekler çeşitli boyutlardaki büfelerde sergilenir.
- Konuk sayısı her zaman fazladır.
- Büfeler verilmiş amaçlarına göre kahvaltı büfesi, ikinci çay büfesi, resepsiyon büfesi, öğle ve akşam yemeği büfesi olarak adlandırılır. Açık büfe zamana, mevsime, grubun özelliklerine göre farklılık gösterir. Yaz aylarında tatil yerlerindeki açık büfelerde çok renkli soğuk yiyecekler ve yaz meyve-sebzeleri ağırlıklı olur. Ayrıca bir yörenin veya bir ülkenin kültürünü yansıtan büfeler hazırlanır. Örneğin, İtalyan günleri, Türk gecesi veya Urfa yemekleri gibi (fotoğraf 6).
- Açık büfe (ziyafet veya parti) yapıldığı yere göre isim alır (garden party gibi).
- Yapılış amacına göre de süsleme, dekorasyon, menü ve diğer hazırlıklar değişir. Doğum günü, yılbaşı, düğün, kutlamaları gibi. Yılbaşı gibi özel bir gün için yapılacaksa seçilen yiyecekler ve süsleme bunu yansıtacak özellikte olmalıdır.



Fotoğraf 1.6: Tatil yeri için kurulmuş ve otantik örtülerle hazırlanmış açık büfe örnekleri

1.1.3. Grubun Özelliği

Resmi bir toplantı sonrası verilen açık büfe düzenlemeleri gruptaki konukların ağırlığına uygun kalitede olmalıdır. Seçilen renkler, menüdeki yemekler, içecekler ve dekorasyon bunlara dikkat edilerek yapılmalıdır. Gençlerin mezuniyet partisi gibi bir konuda açık büfe yapılıyorsa gençlerin sevdiği içecek ve yemek çeşitlerine yer verilmeli ve dekorasyon gençlere hitap etmelidir.

Kısacası açık büfe hazırlıkları sunumu dekorasyondan yemeklerin seçimine kadar uzmanlık isteyen ve ziyafet birimi içinde yeri olan bir hizmet alanıdır.

1.1.4. Büfe Dekorları

Yiyecekler büfeye görkemli, abartısız, karmaşaya meydan vermeyen bir tasarım ile tamamen göze hitap edecek zariflikte büfeye dizilir. Yapılan sanatın en iyi şekilde görülmesini sağlayacak yükselticiler, aynalar ve basamaklar kullanılır. Biten yiyeceklerin yerine yenisi aynı kalitede konulur. Dekorasyonda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara ve objelere yer verilir. Bunların yanında ustalar buzdan ve yağdan heykeller, sebze ve meyvelerle aranjmanlar heykelcik, bal kabağı, karpuz, kavun gibi meyveler oyularak mask, çiçek motifleri gibi süsleme gereçleri hazırlar. Bütün bunlar konukları büyüleyerek etkilenmelerini sağlar. Ayrıca büfeye dizilen bütün yemekler kendi içinde süslenmiş olmalıdır. Süslemeler abartısız, fakat özenli, ince bir zevki yansıtmalıdır (fotoğraf1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 13).



Fotoğraf 1.7a: Heykeller ve meyve dekorlarıyla süslenmiş bir açık büfe örneği



Fotoğraf 1.7b: Arka planda mutfağın da olduğu farklı bir açık büfe örneği



Fotoğraf 1.7c: Arka planda mutfağın da olduğu farklı bir açık büfe örneği



Fotoğraf 1.7d: Karpuz dekoruyla süslenmiş bir açık büfe örneği



Fotoğraf 1.7e: Tatlı büfesi örneği



Fotoğraf 1.7f: Balkabağı ve şeker dekoruyla süslenmiş bir kahvaltı büfesi örneği

1.1.4.1. Sebze ve Meyve Dekorları

Sebze ve meyve oymacılık sanatı dünyanın birçok ülkesinde yapılmaktadır. Tarihsel olarak bu oymacılık sanatını incelediğimizde Japon oyma sanatı olarak Mukimono adını almaktadır. Bizim ülkemizde de bu oymacılık işi sanatsal olarak çok ilerlemiş durumdadır. Turizm hizmet sektöründeki otel, tatil köyü ve restoran gibi işletmelerimizde bu sebze-meyve oymacılığı açık büfelerde sergilenmektedir. Aşçılık mesleğinde bu oymacılık işi ayrı bir hobi ve ilgi alanıdır. Bu oymacılık işini en iyi şekilde öğrenmek isteyen genç aşçı/şef adayları bu oymacılık sanatına gönül vermiş şeflerin kitaplarından, internetten, sektörden araştırarak ve ayrıca bu işi yapan şeflerin yanında gözlemleyerek ve uygulamalara katılarak öğrenebilirsiniz. Bu işi yapmaya gönül verdikten sonra oymacılık becerinizin gelişimi zamanla arzu ettiğiniz seviyeye ulaşacaktır.

Açık büfelerde günün öğününe uygun olarak farklı görsel figürlerde hazırlanmış karpuz, kavun, bal kabağı, turp gibi meyve ve sebzeler büfe dekoru olarak kullanılmaktadır. Sebze meyve oymacılığı işinde bu iş için hazırlanmış olan özel dekor bıçakları kullanılmaktadır. Sebze meyve oymacılığını yapan başarılı ve tecrübeli şefler bu görsel figürleri direkt ürün üzerinde kolaylıkla uygulayabilmektedir; ancak sizler bu alanda yeterli beceriye ve tecrübeye sahip olmadığınız için zihninizde hangi figürü oluşturacağınıza karar verip o figürün resmini çalışma masasına koyup o resme bakarak ürün üzerinde çizme ve oyma işlemlerini yapmanız size önemli bir kolaylık sağlayacaktır.



Fotoğraf 1.8 a: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe karpuz dekoru örneği



Fotoğraf 1.8 b: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe karpuz dekoru örneği



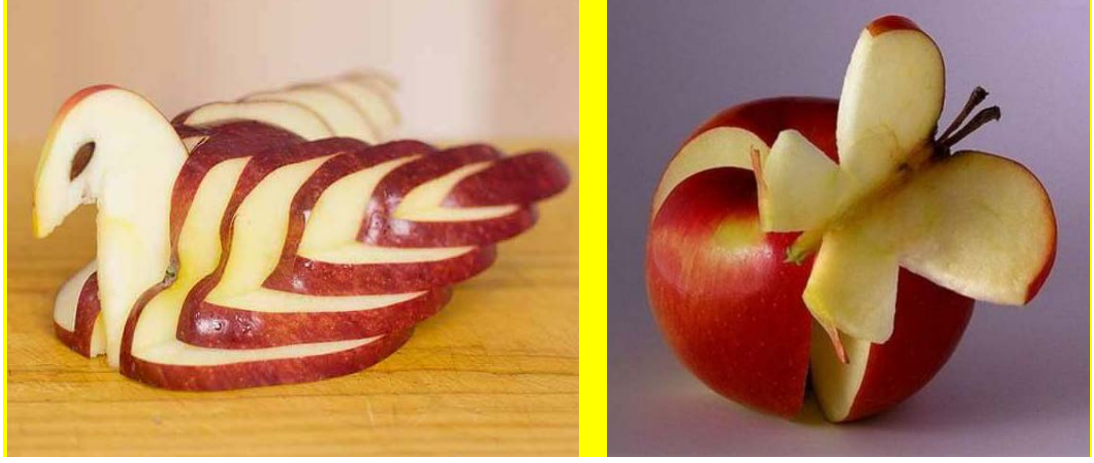
Fotoğraf 1.9 a: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe balkabağı dekoru örneği



Fotoğraf 1.9 b: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe balkabağı dekoru örneği



Fotoğraf 1.10 a: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe sebze, meyve ve peynir dekoru örneği



Fotoğraf 1.10b: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe elma dekoru örneği

1.1.4.2. Buz Dekorları

Konaklama tesislerimizin açık büfe uygulamalarında büfede dekor olarak buz dekorlarından da yararlanılmaktadır. Bu buz dekorları şeflerin hayal gücü ve yeteneklerine uygun olarak hayvan, obje, araba gibi çok farklı görsel figürlerde olabilmektedir. Özellikle heykeltıraş alanında yeterli bilgi ve yeteneği olan şefler çok yaratıcı ve başarılı buz dekorları ortaya çıkarabilmektedirler.



Fotoğraf1.11a: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe buz dekoru örnekleri



Fotoğraf1.11b: Oymacılık sanatıyla hazırlanmış açık büfe buz dekoru örnekleri

1.1.4.3. Yağ Dekorları

Açık büfelerde sebze-meyve ve buz dekorları gibi çok farklı figürlerde büfelerde kullanılmak amacıyla yağ dekorları kullanılmaktadır. Bu açık büfe dekorları da şeflerin yeteneklerini sergilemede önemli bir çalışma alanıdır.

Büfelerde dekor amaçlı kullanılacak yağlar bu işe uygun nitelikte yağlar olmalıdır. Bu iş için oda sıcaklığında çok hızlı erimeyen ve uzun süre erimeden kendi doğal sert yapısını koruyabilen yağlar kullanılır. Bu bağlamda yağ dekorlarında “böreklik yağ” kullanılmaktadır. Mutfak personeli yağ dekorlarında teknik olarak tel ya da iskelet gibi hazır kalıplar kullanmakta ve bu kalıpların üzerine büyük bir incelik ve yetenekle katı formdaki yağı yerleştirerek ortaya çıkarmak istedikleri dekoru ortaya çıkarırlar. Eğer işletmenin yağ dekorları için hazır tel ya da iskelet kalıpları olmadığı durumlarda şefler bu yağ dekoru yapımında kalıp olarak straforlardan da yararlanmaktadır. Strafor; malzeme yönünden tel, iskelet gibi çok sağlam malzeme olmadığı için ayaklı yağ figürleri çalışmalarında straforun ağırlığı taşıyamama ihtimalinden dolayı hazırlanan dekorun kırılma, esneme gibi riskler açık büfelerde olumsuz olarak yaşanabilmektedir.





Fotoğraf 1.12: Açık büfe için özel hazırlanmış farklı figürlerde yağ dekorları.

1.1.4.4. Diğerleri

Açık büfe dekorları olarak günün öğün özelliğine göre büfe dekorasyonunda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara, otantik mutfak eşyalarına ve objelere de yer verilebilir.



Fotoğraf 1.13: Açık büfelerde kullanılan kumaş, heykel ve obje dekorlarına örnekler.

1.1.5. Büfede Kullanılan Araçlar

Açık büfelerde kullanılan malzemeler

➤ **Tabaklar (porselen veya arcoroc tabak takımları)**

- Ana yemek tabağı
- Antre tabağı (soğuk yemekler için)
- Spaghetti tabağı (çukur tabak)
- Salata tabağı
- Tatlı tabağı
- Çorba kâsesi
- Ekmek tabağı
- Meyve suları bardağı
- Çay, kahve fincanları
- Çatal, bıçak vb.
- Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
- Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
- Tatlı çatal bıçak kaşığı

Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı

- Servis kaşığı
- Servis çatalı
- Börek maşası
- Salata maşası
- Sos kepçesi
- Pasta spatula
- Pasta bıçak
- Ekmek bıçağı
- Çorba kaşığı
- Sıcak yemekler ve çorba için reşolar



Fotoğraf 1.13: Servis, tabakları hazırlanmış bir açık büfe örneği



Fotoğrafl.14: Tabakların ve takımların büfe için hazırlanması



Fotoğrafl.15: Sıcak yemekler için hazırlanmış reşolar,tabakları ve kaşıklar

- Kahvaltı büfesinde kullanılan araçlar
 - Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
 - Çorba kaşığı ve çorba kâsesi (süt ürünleri ve kornflakes için)
 - Ana yemek tabağı ve antre tabağı (tüm büfe alanında büfe başlangıçlarında olmalıdır)
 - Bardaklar (meyve suyu köşesinde olmalıdır)
 - Fincan takımları (sıcak içecek köşesinde olmalıdır)
 - Sıcaklar ve çorba için reşolar

- Öğle ve akşam büfesinde kullanılan araçlar
 - Çorba kasesi ve çorba kaşığı (çorba büfesinde olmalıdır)
 - Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
 - Salata tabağı (salata büfesinde olmalıdır)
 - Antre tabağı (soğuk büfede olmalıdır)
 - Ana yemek tabağı (sıcak büfe, kesme istasyonu, show cooking (şov yemekleri), ızgaralar bölümlerinde olmalıdır)
 - Tatlı tabağı, tatlı çatalı, tatlı bıçağı, tatlı kaşığı (tatlı ve meyve büfesinde olmalıdır)
 - Sıcaklar ve çorba için reşolar



Fotoğraf 1.16: Tatlı büfesinde desert tabaklarının, takımlarının yeri ve diziliş şekilleri

1.2. Açık Büfede Aşçının Görevleri

Büfenin hazırlanması, sunumu ve dekorasyonu tamamen mutfağın başarısıdır. Büfedeki yiyeceklerin dizilmesi, çeşitliliği, süslenmesi ve lezzeti aşçıların kalitesini ortaya koyar. Mutfak personelinin hazırlıklarını bir plân dâhilinde yapması gerekir. Plânlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Tamamen ustaların hayal gücü, becerileri sanata dönüşür. Özellikle soğuklar ve tatlılar çekici ve süslü hazırlanır. Soğuklar aspik (jöle) ile parlatılabilir, bu hem kurumayı önler hem de güzel görünmelerini sağlar (fotoğraf 1.17).

- Açık büfede yer alacak yiyeceklerin tespit edilerek aşçı başı hazırlıkları plânlar, iş bölümünü yapar, satın alma, depolama işlemlerini ilgili birimlere iletir. Ön hazırlıklar yapılır. Soğuk yemekler ve tatlıların hazırlıkları birgün önceden yapılır. Sıcaklar ise servise en yakın zamanda veya servis sırasında hazırlanır.
- Büfedeki yiyeceklerin devamlılığı sağlanmalı ve biten yiyeceklerin yerine yenisi hemen konulmalıdır. Bunun için gerekli tedbirler alınmalıdır.



Fotoğraf 1.17: Büfe hazırlıklarını yapan aşçılar görünmekte servise kadar yiyeceklerin üzeri kapatılmalıdır

1.2.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması

Büfenin yeri belirlenir veya sabit yer varsa ona göre hazırlıklar plânlanır. Büfe uzun, U şeklinde, oval veya yuvarlak masalar şeklinde hazırlanabilir. Büfelerin önünde yığılmaları önlemek ve kalabalık gruplar için birkaç yere ayrı ayrı soğuk ve sıcak büfeler kurulabilir. İçecek büfesi ayrı kurulur. Yiyecekler görkemli, uyumlu, iştah açıcı ve zarif dekorasyonlarla dizilir. Büfede yüksek basamaklar yapılır. Dekor amaçlı hazırlanan objeler uygun yerler seçilerek yerleştirilir. Hazırlanan büfe bir sergiyi andırır. Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerine tabaklar ve kâseler konulur. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekme, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.

➤ Geleneksel bir açık büfede yiyeceklerin sıralanması

- Soğuk yemekler
- Salatalar (fotoğraf1.18)
- Sıcak yemekler (fotoğraf1.18, 1.19)
- Tatlı, pasta ve meyve (fotoğraf1.20)
- Ekmek büfesi (fotoğraf1.21)
- İçecekler şeklinde yapılır.



Fotoğraf1.18: Yiyeceklerin salatalar, soğuklar ve sıcak yemeklerin reşolarla (ısıtma araçları) büfeye sıralanması



Fotoğraf1.19: Servise hazırlanmış sıcak yemeklerin reşolarla (ısıtma araçları) ve servis kaşıkları ile büfeye sıralanması



Fotoğrafl.20: Tatlı, pasta ve meyvelerin büfedeki yerleri



Fotoğrafl.21: Ekmek büfesinin hazırlanması ve konukların ekmeği kendilerinin dilimleyerek alabilmesi için peçeteye sarılmış ekmeği, ekmeği bıçağı ve kesme tahtası

1.2.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi

Açık büfede servis edilen yemeklerin bazıları özellikle gösteri amaçlı, göze hitap edecek şekilde hazırlanır. Bu yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.

Bütün kızarmış bir kuzu, çok katlı hazırlanmış bir yaş pasta özel yiyeceklere örnektir (fotoğrafl.22). Bu türdeki yiyecekleri konuklar aldığı zaman bir iki kişiden sonra hazırlanan yiyeceğin formu bozulur ve çekiciliği kalmaz. Daha sonra gelen kişiler için cazip olmaz. Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar.

Ayrıca bütün yiyeceklerin takibinin yapılması ve eksilen biten yiyeceğin yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli veya bazen otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.



Fotoğrafl.22: Show (gösteri) amaçlı hazırlanmış bütün kuzu tandırın tranşında ve iç pilavın servisinde aşçılar konuklara yardımcı olurlar.

1.3. Açık Büfe Yiyecekleri

1.3.1. Soğuk Yiyecekler

Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.

Zeytinyağlılar; somon füme, dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular, soğuk et tabakları (rozbif, tavuk, kuzu vb), karides kokteyl, Türk mutfağı mezeleri, kanapeler ve çeşitli soğuk soslar, vb. özellikle aspik uygulamalar soğuk büfede çok önemlidir. Yiyeceklerin bekleme sırasında kurumasını önler ve pırıltılı görünümü ile ışık saçar ve görünümü güzelleştirir (fotoğrafl.23).

Salatalar

Çeşitli süslenmiş salatalar, marul, havuç kompozisyonları, karışık salatalar, patlıcan salatası, Rus salatası, mısır salatası vb.

Soslar

Her türlü salata sosu, soğuk soslar ve dip soslar.

Mezeler

Meze olarak kullanılan her türlü yiyeceği kapsar. Türk mutfağı mezeleri, tarator, tarama, humus, soğuk etler, turşular, söğüş salatalar vb.

Zeytinyağlılar

Dolmalar, sarmalar, zeytinyağlı sebze yemekleri zeytinyağlı fasulye, enginar, kereviz, piyaz vb.

Peynirler

Her türlü peynir açık büfede yer alabilir, sindirimi kolaylaştırıcı etkisinden dolayı yemek arasında veya yemeğin sonunda yer alabilir. Kaliteli ve pahalı peynirlerin olması büfenin kalitesinin göstergesidir.

Soğuk etler

Dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, soğuk et tabakları tavuk, kuzu vb. özellikle roti usulü pişirilmiş etler süslenerek ve dilimlenerek dekore edilir. Rose boeuf (roz bif), kümes hayvanları hindi, tavuk, ördek vb. sunulabilir.

Soğuk balıklar

Somon füme, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular karides kokteyl vb. ile çeşitli balık fümeleri, mayonezli soğuk balık ve her türlü deniz ürünü.



Fotoğraf1.23: Soğuk etlerin aspik ile kaplanması kurumasını önler ve çekiciliği artırır.

1.3.2. Sıcak Yiyecekler

Bir veya iki çeşit çorba, en az iki çeşit börek, kebaplar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri, bir veya iki çeşit balık yemeği, çeşitli garnitürler (sebze, pilav, makarna, patates vb.), köfte, tencere yemekleri, çeşitli sıcak soslar vb.

Çorbalar

Tercihen iki çeşit çorba olmalıdır. Çorbalar farklı malzemelerden hazırlanır. Birisi yoğurtlu veya kremalı beyaz bir çorba ise diğeri kırmızılı sebze çorbası veya etli bir çorba olması uygun olur. Böylece farklı tercih yapan gruplara hitap edilmiş olur.

Börekler

En az iki çeşit farklı börek içleri ile hazırlanmış börek seçilmelidir.

Pilavlar

Pilav çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Bunun yanında etli, sebze pilav çeşitlerine de yer verilebilir.

Makarnalar

Makarna çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Yanında soslu, etli, sebze makarna çeşitlerine de yer verilebilir.

Et yemekleri

Tencere fırın, tava veya ızgarada hazırlanmış kebablar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri sunulabilir. Konukların yanında şov amaçlı ızgara ve aevli et yemekleri hazırlanabilir. Ayrıca açık büfelerde bütün kuzu, et dolması gibi hazırlanması uzun süren alakart restoranda verilmesi mümkün olmayan özellikli ve güzel Türk mutfağı yemeklerini sunma imkânı sağlar.

Balıklar

Bir veya iki çeşit balık yemeği olması uygun olur. Özellikle sahil işletmelerinde çeşitli balıklar ve balık yemekleri olmalıdır.

Mantılar

Makarna, börek veya sıcak yemek çeşitleri arasında düşünülebilir. Önceden hazırlanabilen ve büfe için sunumu kolay sevilen yemekler arasındadır.

Soslar

Etyemekleri veya mantı, makarna gibi yiyeceklerin yanında verilen sıcak soslar yemeğin yanına sos kabı ve kaşığı ile konulmalıdır.

Garnitürler

Et yemekleri yanında verilebilen sebze, pilav, makarna, patates vb. çeşitli garnitürler yemeğin yanında servis maşası ile sunulmalıdır.

1.3.3. Tatlılar ve Meyveler

İki veya üç çeşit Türk tatlısı, sütlaç, çikolatalı mus, üç dört çeşit yaş pasta, iki üç çeşit meyveli turta, puding, krem karamel, kazandibi, meyve kompozisyonları, meyve kompostosu, taze meyve sepetleri, meyve salatası, meyve suları, vb. (fotoğraf1.24).

Hamur tatlıları

Baklava çeşitleri, kızartılarak yapılan tatlılar, revani veya yöresel hamur tatlılarının her türlü olabilir.

Sütlü tatlılar

Sütlaç, muhallebi, kazandibi vb. her türlü sütlü tatlı olabilir.

Yaş pastalar ve pötibörler

Renkli ve gösterişli olmaları sebebi ile her türlü büfeye zenginlik ve renk katar.

Meyveli tatlılar

Hafif olmaları sebebiyle tatlı seçenekleri arasında yer almalıdır. Ayva, elma, kabak ve meyve salataları vb.

Meyveler

Mevsimlere göre taze, renkli; bütün veya dilimlenmiş meyve seçeneklerine yer verilmelidir.



Fotoğraf1.24: Son derece renkli meyve ve tatlı büfeleri (Türk tatlıları, sütlü tatlı ve pasta çeşitlerine yer verilmiş)

Ekmek büfesi

Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır (fotoğraf 25).

İçecekler

İçecek büfesinin düzenlenmesi ve içeceklerin servisi (dağıtımı) garsonlara aittir. Meşrubatlar, meyve suları, su, gazoz vb. büfeye konabilir.



Fotoğraf1.25: Çeşitli tür ve şekillerdeki ekmeklerin büfe için hazırlanması ve sunumu

1.3.4. Show Yemekleri

Açık büfenin özelliği yiyeceklerin gösterişli hazırlanması olduğunu konunun başından beri vurgulanmaktadır. Büfenin ve grubun özelliğine göre bazı yemekler gösteri amaçlı hazırlanır. Konuklar roti kuzu, kümes hayvanları, çok katlı yaş pasta gibihier zaman görme ve tatma imkânı bulamadıkları yiyeceklerden tatmaktan ayrı bir haz duyar. Kendilerini özel misafir hissetmelerini sağlar.

Bunun yanında bazı yemekler de müşterinin gözü önünde hazırlanır. Yemeğin yapılışını görmek, hazırlıkları yapan ve yemek pişiren aşçıları izlemek konuklar için ayrı bir zevktir. Örneğin;ızgara etler, saç kavurma gibi et yemekleri, kızartılarak yapılan hamur tatlıları, künefe gibi Türk tatlıları, otantik giysili aşçılar tarafından, Maraş dondurmasının oyunlar eşliğinde sunulması, çiğ köftenin yoğrulması ve gözleme vb. yöresel börek ve ekmeklerin yapılması özellikle yabancı konuklar olmak üzere her kesimin ilgisini çekmektedir.

Açık büfe dışarıda kurulmuşsa pişirilerek yapılan şov yemekleri konukların önünde hazırlanabilir. Kapalı mekânlar için uygun değildir. Ayrıca resepsiyon büfesi ve gala büfesi gibi konusu ciddiyet gerektiren büfelerde yukarıda belirtilen animasyonlar yapılmaz. Daha çok tatil yerleri için yapılması uygundur (fotoğraf1.26, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31).



Fotoğraf1.26: Konukların önünde sa kavurmahazırlanması



Fotoğraf 27: Konukların önünde delikli lokma tatlısınıhazırlanması



Fotoğraf1.28: Konukların önünde künefe tatlısının hazırlanması



Fotoğraf1.29: Konukların önünde Maraş dondurma şovu



Fotoğraf1.30: Konukların önünde Maraş dondurmanın otantik giysi ve oyunlarla şovu



Fotoğraf1.31: Konukların önünde otantik giysili aşçılar tarafından çiğ köfte ve gözleme hazırlanması ve servisi

1.4. Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması



Fotoğraf 1.32: Soğuklardan başlayarak sıralanmış açık büfe yiyecekleri

Örnek açık büfe menüsü 1

Türk gecesi menüsü

- **Soğuk büfe:** Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- **Çorba kazanı**
 - Elvan kız çorbası(Karadeniz bölgesi)
 - Ekşili pazı çorbası(Akdeniz bölgesi)
- **Sıcak büfe**
 - Sıra kebabı(Güneydoğu Anadolu)
 - Mersin tantunisi(Akdeniz bölgesi)
 - Çığırtma (Ege bölgesi)
 - Beyinli Abant kebabı(Karadeniz bölgesi)
 - Balık islim kebabı (Akdeniz bölgesi)
 - Tavuklu erişte(Karadeniz bölgesi)
 - Pastırmalı kuru fasulye (İç Anadolu)
 - Patates dolması (Güneydoğu Anadolu bölgesi)
 - Peynirli su böreği(Karadeniz bölgesi)
 - İçli köfte (Güneydoğu Anadolu bölgesi)
 - Kayseri mantısı (İç Anadolu bölgesi)
 - İç pilavı (Ege bölgesi)

- **Tatlıve meyve büfesi**
 - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyveler.
- **Ekmek büfesi**
 - Yerel ve yöresel ekmekler ağırlıklı.
- **Show büfesi**
 - Kuzu tandır (yufkaya sarılı bademli pilav ile)
 - Çine köftesi (kömür ızgarasında)
 - Yağlı katmer, gözleme çeşitleri (Yörük çadırında)
 - Maraş dondurması (dövme fiçisından özel şovuyla)
 - Çiğ köfte standı (lavaş ekmeği ve özel yeşillikleri ile)
 - Künefe tatlısı (ocak üzerinde özel şovu ile)
 - Delikli İzmir lokması
- **Örnek açık büfe menüsü 2**
- **Soğuk büfe:**Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- **Çorba kazanı**
 - Gulaş çorba
 - İşkembe çorbası
- **Sıcak büfesi**
 - Rulo yapılmış hindi
 - Kestaneli ekmek, kremberry sos
 - Kuzu tandır kekikli
 - Dana madalyonları baharatlı sos ile
 - Sudak,pikatta,milanez
 - Karışık sebze
 - İç pilav
 - Kremalı patates
 - Tereyağında sote edilmiş kestane
 - Tortellini krema sos ile

- **Tatlı ve meyve büfesi**
 - Tatlılardan örnekler ve taze meyveler
- **Ekmek büfesi**
 - Çeşitli ekmekler
- **Show büfesi**

Örnek açık büfe menüsü 3

Öğlen açık büfe

- **Soğuk büfe:** Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- **Çorba kazanı**
 - Günün çorbası
- **Sıcak büfesi**
 - Nohutlu pilav
 - Beyinli Beykoz kebabı
 - Soslu piliç zaşuhan
 - Makarna
 - Kremalı patates
 - Fasulye bastı
- **Tatlı ve meyve büfesi**
 - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyveler
- **Ekmek büfesi**
 - Çeşitli ekmekler
- **Show Büfesi**

Örnek açık büfe menüsü 4

Akşam açık büfe

- **Soğuk büfe:** Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- **Çorba kazanı**
 - Günün çorbası
- **Sıcak büfe**
 - Piliç şinitset
 - Hasan paşa köfte
 - Tereyağlı pilavı
 - Sebzeli Malezya böreği
 - Karışık sebze sote
 - Köylü patates
- **Tatlı ve meyve büfesi**
 - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyveler
- **Ekmek büfesi**
 - Çeşitli ekmekler
- **Show büfesi**

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Aşağıda verilen sorumluluk örneklerini okuyunuz. Siz de evde, okulda ve iş yerlerinizde yerine getirmeniz gereken sorumlulukları aşağıda bulunan boşluğa yazınız.

SORUMLULUK ÖRNEKLERİ

-Evinizde, sabah kalktıktan sonra yatağınızı toplayıp odanızı düzenleyebilirsiniz.

-Okulunuzda bulunan atölyeleri ders bitiminden sonra hijyen kuralları çerçevesinde temizleyebilirsiniz.

-Çalıştığınız işletmelerde kullandığınız ekipmanların bakımını yapabilirsiniz.

- 1.....
.....
- 2.....
.....
- 3.....
.....

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alarak küçük boyutlu bir açık büfe hazırlayınız.

Açık büfe tek öğrenci tarafından yapılacak bir faaliyet değildir. Grup çalışması yaparak bir açık büfe hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız.➤ Uyarı levhalarına uymalısınız.➤ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız.➤ KKD'lerinizi kullanmalısınız.➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ Verimli çalışmalısınız.➤ Meslek etiğine uymalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepçeler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri, masa örtüleri ve skörtleri hazırlamalısınız.➤ İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapmalısınız.➤ Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat etmelisiniz.➤ Araç ve gereçlerden sorumlu kişileri belirlemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Plan yapmalısınız.➤ Menü plânlamalısınız.➤ İş bölümü yapmalısınız. (herkes iki veya üç çeşit yiyecek veya dekor malzemesi hazırlamayı üstlensin).➤ İhtiyacınız olan gereçlerin listesini çıkarıp temin etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Açık büfe alanını hazırlayınız➤ Büfenizi kurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Açık büfe için geniş, yüksek tavanlı, ferah, rahat ortamlar veya yeşillikli bakımlı bir bahçe, teras vb. seçmelisiniz.➤ Mutfağa yakın, konukların rahatça görebileceği ve ulaşabileceği bir köşeye kurmalısınız.➤ Grup kalabalık ve mekân büyükse

	<p>yığılmaları önlemek için iki veya üç ayrı yere ilave büfeler kurmalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salon veya mekânın hazırlığı, içecek büfesinin kurulması, boşların toplanması, masaların hazırlanması, servis elemanlarının işidir. Servis elemanları ile işbirliği içinde çalışmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuk yiyecekleri büfe için hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menüde belirlenen soğuk yiyeceklerin hazırlıklarını yapmalısınız. ➤ Zeytinyağlılar bir gün önceden hazırlayınız. ➤ Diğer soğuk mezeler ve ordövrler bir gün önceden hazırlamalısınız. ➤ Dekorasyon ve süsleme servis günü yapmalısınız. ➤ Yiyecekleri bekleme sırasında soğuk odada bekletmelisiniz. ➤ Peynir, soğuk et gibi şarküteri ürünlerinin dilimlenmesi ve süslenmesini servis günü yapmalısınız. ➤ Taze salataları servise en yakın zamanda yapmalısınız. ➤ Soğuk büfeyi renkli ve çekici bir şekilde düzenlemelisiniz. ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştirmelisiniz(ordövr takım ve tabakları).
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menüde belirlenen sıcak yiyeceklerin ön hazırlıklarını bir gün önceden yapmalısınız. ➤ Pişirme işini servise en yakın zamanda yapmalısınız. ➤ Çorbaların sıcak servisi için (çorba reşosu ile) tedbir almalısınız. ➤ Büfede yiyeceklerin soğumadan beklemesi için reşo veya başka bir sıcak bekletme aracı hazırlamalısınız. ➤ Börekler, pilav, makarna ve sıcak sebze garnitürlerini servise en yakın zamanda hazırlamalısınız. ➤ Sıcak antreleri, ana yemekten önce yerleştirmelisiniz(balık, börek, mantı vb). ➤ Ana yemeğin yanında sos ve garnitürlerin yerleştirmelisiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Büfede eksilen sıcakların yerine yenilerini koymak için gerekli tedbirleri almalısınız. ➤ Şov ya da gösteri amaçlı hazırladığınız yemeğin bozulup dağılmaması ve kontrollü servisinde konuklara yardımcı olmalısınız. ➤ Büfeyi sürekli kontrol ediniz ve eksilen bozulan kısımları düzeltmelisiniz. ➤ Ana yemek takım ve tabaklarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tatlılar ve meyveler büfe için hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sütlü tatlılar, yaş pastalar, kremalı ürünler, pişirilerek hazırlanan meyveli tatlılar, baklava gibi tatlıların hazırlıklarını bir gün önceden yapmalısınız. ➤ Servisten önce tepsilere, aynalara ve fayanslara dizerek dekore etmelisiniz. ➤ Meyveler ve meyve salataları servise en yakın zamanda hazırlamalısınız. ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Desert takım ve tabaklarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ekmek büfesini hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kepek ekmeği, çavdar ekmeği, katkı ekmeçler, yerel ve yöresel ekmeç çeşitleri ile büfe kurmalısınız. ➤ Konukların ürünleri rahat alması için bir kısmını dilimleyiniz ve yanlarına servis maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Dilimlenmemiş olanlar için bıçak peçete ve ekmeç tahtası yerleştiriniz. ➤ Ekmek tabaklarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Show yemekleri hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şov yemekleri ilgi çeker ve konuklar aşçının çalışmasını izlemekten büyük zevk alırlar. ➤ Eğer büfenizi açık havada yapıyorsa kızartılarak, ızgara gibi bir yemek seçilerek konukların yanında hazırlamalısınız. ➤ Kapalı salonlarda yapıyorsa havalandırma çok iyi olmalı veya bu tür yemekler seçmemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yiyecekleri büfeye sıralayınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yiyecekleri soğuklardan başlayarak sıralayınız. Sıralama soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı, pasta,

	<p>içecekler Őeklinde yapmalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Būfede en baŐta veya her çeŐidinde uygun bir yerinetabaklar ve k�seler yerleŐtiriniz. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyađı, ekmek, peçete, atal ve bıçak takımları yerleŐtirmelisiniz. ➤ Sıralamada renk uyumuna ve estetiđe dikkat etmelisiniz. ➤ Yūkseltilerin ūzerine dekorları ve gösteriŐli ūr�nleri yerleŐtirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konuklarınızı kabul ediniz. ➤ Gerektiğinde servis yapınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Būfeyi belirlenen servis saatinde açmalısınız. ➤ Beyaz, temiz ve donanımlı aŐçı kıyafeti ile būfede yer almalısınız. ➤ Būfe ortamında gürültü ve kargaŐaya meydan vermeden sessizce iŐlerinizi yapmalısınız. Konuklar tarafından izlendiğinizi hiç bir zaman unutmamalısınız. ➤ Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında konuklara yardımcı olmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servisten sonra alanı toplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Būfe servisi sūresince kirlileri düzenli bir Őekilde bulaŐıkhaneye sevk etmelisiniz. ➤ Araçları aldıđınız gibi temiz ve düzenli teslim etmelisiniz. ➤ Būfe alanını temiz bırakmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi aşçının görevi değildir?
A) Özel börekleri hazırlamak.
B) Sıcak yemekleri hazırlamak.
C) İçecek büfesini hazırlamak.
D) Dekor için karpuz hazırlamak.
E) Tatlıları hazırlamak.
2. Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin avantajlarından?
A) Servis personelinin tasarruf sağlar.
B) Servisi çabuklaştırır.
C) İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.
D) Misafirlere seçme imkânı verir.
E) Yukarıdakilerin hepsi.
3. Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin dezavantajlarından?
A) Aşçılar bütün maharetlerini ortaya koyabilirler.
B) Misafirlere seçme imkânı verir.
C) Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.
D) Mutfağın çalışmaları servis sırasında rahattır.
E) Mutfak personelinin tasarruf sağlar.
4. Bir açık büfedeki yiyecekler sıralanması aşağıdakilerden hangisinde verilmiştir?
A) Soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, içecekler
B) Çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar
C) Salatalar, çorbalar, ana yemekler, diğer soğuklar, içecekler ve tatlılar
D) Ekmek büfesi, çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar
E) Tatlılar, ekmek büfesi, soğuklar, sıcaklar, salatalar.
5. Şov yemeklerinin yapılış nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Mutfakta pişirip yetiştiremedikleri için
B) Animasyon faaliyeti olduğu için
C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için
D) Aşçılar yemek pişirmeyi öğretirler.
E) Müşteri sayısını arttırmak için.

6. Büfeye dekor amaçlı malzemelerin hazırlanış ve yerleştirme nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Kalabalık görünmesi için
 - B) Açık büfeyi çekici hale getirmek ve aşçıların yeteneğini sergilemek için
 - C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için
 - D) Animasyon faaliyeti olduğu için
 - E) Büfedeki boş alanları doldurmak için.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kahvaltı nedir, kahvaltı çeşitleri nelerdir?
- Brunch nedir, ne zaman hazırlanır?
- Kahvaltı büfesi hazırlamada kullanılan araç gereçleri araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

2. KAHVALTI BÜFESİ



Fotoğraf 2.1: Küçük bir kahvaltı büfe servisi

2.1. Kahvaltının Tanımı ve Önemi

Sağlıklı beslenme açısından günün en önemli öğünüdür. Kahvaltı adını kahve altından almıştır. Türk kültüründe kahve içiminden önce yenilen hafif yiyecekler kahvaltıyı oluşturmuş ve bu adı almıştır. Bütün gece aç kalan vücuda enerji ve diğer besin öğelerini sağlamak ve günlük çalışmaya kişiyi hazırlaması açısından önemlidir.

Ticari mutfakta kahvaltı servisi uluslararası kurallarla belirlenmiştir. Kahvaltıda aşçının rolü kahvaltılık yiyecekleri hazırlamaktır. Özellikle kahvaltılık yumurta çeşitlerini pişirerek, şarküteri ürünlerini ve diğer kahvaltılık yiyecekleri dilimleyerek tabaklara yerleştirerek servise hazır hale getirir. Kahvaltı servisini servis elemanları yapar. Bazı işletmelerde kahvaltının bütün hazırlıklarını servis elemanları yapar. Büyük işletmelerde ve otellerde ayrıca kahvaltı aşçısı bulunur. Kahvaltı aşçısı (Cuisinier Du Breakfast), şef antremetye'ye (Chef Entremétier) bağlı çalışır. Kahvaltı salonu genellikle restorandan ayrı olur. Temiz, havalanmış, ferah bir salonda güler yüzlü servis personeli ile güne başlamak konukları memnun eder. İşletmeyi daha sonrada tercih etmelerini sağlar.

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekli farklı olabilmektedir. Bazı işletmelerde misafirler içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise misafirler büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel dolaşarak servis yapar.

2.2. Kahvaltı Çeşitleri



Fotoğraf 2.2: Hazırlanmış continantel kahvaltı kuveri

2.2.1. KontinentalKahvaltı

Kontinental kahvaltı yiyecekleri reçel, bal, tereyağı, kahvaltı ekmekleri; içecek olarak da kahve, çay veya kakao servis edilir (fotoğraf 2.2).

Akşamdan temiz bir masa örtüsü serilmiş masaya kuver tabağı, şekerlik, orta boy bıçak, yağ tabağı, fincan tabağı, peçete reçel ve bal tabağı, menaj takımı servis kurallarına uygun konulur.

Taze portakal ya da greyfurt suyu müşteri gelmeden önce ise yağ, reçel, bal, ekme gibi yiyecekler hazırlanır. Müşteri geldikten sonra ise içecek takımları ilave edilir ve içecek potları getirilir.

2.2.2. Türk Kahvaltısı

Ülkemizdeki her türlü otel işletmesi ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve siyah zeytin bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da menüye eklenmiştir. Kızarmış ekme tercih edilir (fotoğraf 2.3) .

Türk kahvaltısı kültüründe kahvaltıda özellikle tarhana çorbası bulunurdu. Günümüzde de bazı yerel işletmelerde çorba servisi yapılmaktadır. Bunun dışında normal kahvaltılık yiyeceklere ek olarak özel kahvaltılıklar yer alır. Menemen, sucuk, sucuklu yumurta, sahanda yumurta, kaymak ve bal gibi özel kahvaltılıkların yanına içecek olarak genellikle çay servis edilir.



Fotoğraf 2.3: Türk kahvaltısının vazgeçilmez zeytin ve peynir çeşitleri

2.2.3. İngiliz Kahvaltısı

Kontinental kahvaltısı yiyeceklerine yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay veya kahve, meyve suyu, sebze suyu, tost çeşitleri gibi yiyecek ve içecekler eklenir. Bu yiyeceklerin takım ve tabakları kuvereye ilave edilir (fotoğraf 2.4).



Fotoğraf 2.4 : İngiliz kahvaltısı kuveri

2.2.4. Amerikan Kahvaltısı

İngiliz kahvaltısına benzeyen patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış yumurta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tost gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltıdan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı taze meyve ya da meyve suyu, kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao), jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta, tereyağı, reçel, bal, ekmeğe çeşitlerinden oluşur. Kuver hazırlarken bunların yenmesinde kullanılan takımlar da masaya yerleştirilir.

2.3. Kahvaltı Büfesinin Tanımı ve Önemi

Kahvaltılık yiyecek ve içeceklerin küçük bir büfede toplu halde sıralanması ile hazırlanan büfelerdir. Amaç konukların istediği kadar yiyeceği ve içeceği seçerek almasını sağlamaktır.

Servis personelinden tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracıdır, misafirlere seçme imkânı verir (fotoğraf 2.1).

2.4. Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri

2.4.1. Günlük Büfeler

Günlük kurulan normal kahvaltı hizmeti veren büfelerdir. Büfenin hazırlanması ve sunumu işletmenin kalitesini yansıtır. Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler biraz daha çeşitli olur. Konuklara yiyeceklerden istedikleri kadar alma imkânına sunar. Asla açık büfe veya brunch gibi zengin olmazlar.

2.4.2. Brunchlar

Pazar günleri, yılbaşı günü, diğer tatil günleri brunch için düzenlenen büfeye brunch büfesi denir.

İngilizce **breakfast** ve **lunch** (kahvaltı ve öğle yemeği) kelimelerinin karışımıdır (fotoğraf 2.5, 2.6).

Kahvaltı büfesi (brunch) kahvaltı için geç, öğle yemeği için de henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir öğündür. Genellikle 11.00 ile 15.00 arasında uygulanır. Günümüzde pastanelere kadar yaygınlaşmıştır. Brançlar (brunch) pazar günleri sabah ve öğle öğünlerini içine alan keyifli ve uzun kahvaltı çeşididir. Özellikle büyük şehirlerde kış aylarında insanların bir araya gelmesini hoş vakit geçirmesini sağlayan yemekli toplantılar haline gelmiştir.

Öğünün özelliğine uygun olarak brunch büfesinde hem kahvaltılık hem de öğle yemeğinde servis edilecek yiyecek ve içecekler bulunur.



Fotoğraf 2.5: Çorba günlük kahvaltılarda yer alabilir



Fotoğraf 2.6: Brunch büfesi

2.5. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Araçlar

Açık büfede kullanılan araçlar hemen hemen brunch büfedede kullanılır (fotoğraf 2.7).Farkı ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaç, simit, kruvasan, çörek, briş kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar, sosis ve jambon ağırlık verilir. Bu yiyecekler için uygun takım ve servis araçları eklenir.

- **Tabaklar (porselen veya arcoroc tabak takımları)**
 - Ana yemek tabağı
 - Antre tabağı (soğuk yemekler için)
 - Salata tabağı
 - Tatlı tabağı
 - Çorba kasesi
 - Ekmek tabağı
- **Meyve suyu bardağı**
- **Çay kahve fincanları**

- **Çatal bıçak vb.**
 - Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
 - Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
 - Tatlı çatalı, bıçağı ve kaşığı

- **Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı**
 - Servis kaşığı
 - Servis çatalı
 - Börek maşası
 - Salata maşası
 - Sos kepçesi
 - Pasta spatula
 - Pasta bıçağı
 - Ekmek bıçağı
 - Çorba kaşığı



Fotoğraf 2.7 : Büfe araçları ve yiyecekleri ile donatılmış iki kahvaltılı büfesi örneği

2.6. Kahvaltılı Büfesinde Aşçının Görevleri

2.6.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması

Yiyeceklerin büfeye sıralanması ve büfenin hazırlanmasında birinci faaliyetteki kurallar aynen geçerlidir (Hatırlamak amacıyla bakabilirsiniz.). Sadece kahvaltılık soğuk yiyeceklerin olduğu bölüme kornflakes çeşitleri eklenir. İçecekler bölümünde sıcak ve soğuk taze süt olmalıdır.

Kahvaltı büfesi aşağıdaki bölümlerden oluşur.

- Ekmek ve çörek köşesi (fotoğraf 2.10, 2.12)
- Süt ürünleri köşesi
- Kornflakes köşesi (fotoğraf 2.8)
- Meyve köşesi (fotoğraf 2.8)
- Şarküteri köşesi
- Meyve suları ve sıcak içecekler (fotoğraf 2.11)
- Yumurta ve ekstra büfesi (Günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir.)



Fotoğraf 2.8 : Meyve ve kornfleks köşesi



Fotoğraf 2.9: Kahvaltılık çöreklerden poğaç, açma, briş



Fotoğraf 2.10: Ayçöreği ve kahvaltuların vazgeçilmezi roll ekmekleri



Fotoğraf 2.11 : Meyve suları ve sıcak içecek köşesi

2.6.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi

Açık büfe servisindeki kurallar brunch büfede de geçerlidir. Ekstra yiyecekler bacon (domuz pastırması), kahvaltılık sıcak yumurta çeşitleri, pan cake (pan kek), krep gibi ürünler konukların önünde hazırlanır ve sunulur (fotoğraf 2.12).

Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçılar konuklara yardımcı olmalıdır. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.

Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar.

Bütün yiyeceklerin takibinin yapılması, eksilen ve biten yiyeceğin yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli, bazen de otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.



Fotoğraf 2.12 : Servise hazır reşoda sıcak bekletilen pancake ve kruvasan çörekler

2.6.3. Kahvaltılık Yumurtalar

Kahvaltılık yumurta çeşitleri 10. sınıf **Yumurta Pişirme** bireysel öğrenme materyalinde anlatılmıştır.

2.6.4. Kahvaltı Ekstraları

Kahvaltıda sunulan yiyecekler dışında konuklar tarafından istenen taze hazırlanması gereken yiyeceklerdir. Yumurta çeşitleri (3 dakikalık yumurta, 5 dakikalık yumurta) sucuk sote, sosis tava, sigara böreği, köylü patates, kaşarlı omlet, mantar sote, domates-biber ızgara, yumurtalı kızarmış ekme vb. yiyecekler kahvaltı ekstralarıdır.

Aşağıdaki örnek menüde günlük olarak kahvaltı ekstraları belirlenmiştir

➤ **Pazartesi**

- Mantarlı omlet
- Köylü patates, kimyon, kekik, tozkırmızıbiber
- Sigara böreği
- Sosis tava
- 3 dakikalık yumurta

➤ **Salı**

- Sütte çırpılmış yumurta
- Sucuk sote
- Elma dilim patates
- Muska böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

➤ **Çarşamba**

- Kaşarlı omlet
- Mantar sote
- Domates, biber ızgara
- Sigara böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

➤ **Perşembe**

- Sucuklu yumurta
- Kaşarlı domates
- Patates sote

- Muska böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

➤ **Cuma**

- Menemen
- Patates kroket
- Salam tava
- Sigara böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

➤ **Cumartesi**

- Soslu sosis
- Muska böreği
- Sosisli yumurta
- Kremalı patates
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

➤ **Pazar**

- Yumurtalı kızarmış ekmek
- Sigara böreği
- Jambonlu yumurta
- Taze baharatlarla marine edilmiş küp patates
- 3 dakikalık yumurta



Fotoğraf 2.13: Küçük bir brunch büfe ve konuklar

2.7. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Yiyecekler

2.7.1. Günlük Büfelerde Yer Alan Yiyecekler

Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler çeşitlilik gösterir. Bunlar çeşitli reçeller, bal, peynirler, çorba, dilimlenmiş domates, salatalık, karpuz gibi mevsim meyveleri, kahvaltılık ekmek, çörek ve börek çeşitlerinden bir veya iki çeşit, yumurta veya şarküteri ürünü soğuk etlerdir (salam, jambon vb). Sıcak içecekler mutlaka olur. Konuklar isterse ekstra yiyeceklerde hazırlatabilirler. Asla brunch gibi zengin olmaz.

2.7.2. Brunch Büfesinde Yer Alan Yiyecekler

Yemek çeşidi biraz daha az olan bir açık büfe hazırlanır. Açık büfe yiyeceklerine ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaç, simit, kruvasan, çörek, briş vb kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar ve sosis, jambon vb. ağırlık verilir. Konukların isteğine göre ekstralar hazırlanır (fotoğraf 45).

Brunch menü örneği (bir okulun öğrenci grubu için hazırlanmıştır)

➤ **Kahvaltı bölümü**

- Sıkılmış portakal suyu
- Meyve suyu çeşitleri
- Krosan, danish, ekmek çeşitleri(çavdar ekmeği, beyaz ekmek, alman ekmeği, köy ekmeği)
- Reçel çeşitleri, marmelat ve bal
- Tereyağı ve margarin
- Beyaz peynir, kaşar peyniri, Van otlı peynir, köy peyniri, tulum peyniri

➤ **Salata meze ve soğuk et seçenekleri**

- Dana jambon, tavuk jambon, salam
- Haşlama meyve ve kompostolar
- Kakaolu mısır gevreği, patlamış mısır gevreği, bircher musli, yulaf ezmesi, ballı buğday
- Meyveli ve sade yoğurt
- Domates, salatalık, marul, roka, havuç, kırmızılahana
- Mantar salatası, lahana salatası, körili tavuk salatası, patates salatası, rus salatası, acılı ezme, haydari, humus, mercimek köftesi, patlıcan salatası

➤ **Zeytinyağlılar**

- Zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, barbunya pilaki, zeytinyağlı dolma çeşitleri, sakşuka

➤ **Sıcaklar**

- Omlet çeşitleri, çırpılmış sütlü yumurta, kızarmış sosis, fırın patates, sote edilmiş mantar, peynirli tepsi böreği, sigara böreği, mini hamburger, pennette arabiata, kayseri mantısı

➤ **Tatlı köşesi**

- Dilim yaş pasta çeşitleri
- Türk tatlı çeşitleri
- Profiterol, çikolata sosu ile
- Taze meyve salatası
- Taze meyve sepeti
- Elma şekeri

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alarak küçük bir kahvaltı büfesi veya brunch büfesi hazırlayınız.

Açık büfe tek öğrenci tarafından yapılacak bir faaliyet değildir. Grup çalışması yaparak bir büfe hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız.➤ Uyarı levhalarına uymalısınız.➤ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız.➤ KKD'lerinizi kullanmalısınız.➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Ekonomik olmalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ Verimli çalışmalısınız.➤ Meslek etiğine uymalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepeçler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri, masa örtüleri ve skörtler, meyve sıkacağı, çay makinesi, kahve makinesi, şekillendirme araçları, tepsileri vb. hazırlamalısınız.➤ İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapmalısınız➤ Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ediniz.➤ Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirlemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Plan yapmalısınız➤ Menüü planlamalısınız.➤ İş bölümü yapmalısınız (herkes iki veya üç çeşit yiyecek veya dekor malzemesi hazırlamayı üstlensin.).➤ İhtiyacınız olan gereçlerin listesini çıkarıp temin etmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Açık büfe alanını hazırlayınız. ➤ Büfenizi kurunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kahvaltı büfesi için geniş, yüksek tavanlı, ferah, rahat ortamlar veya yeşillikli bakımlı bir bahçe, teras vb. seçmelisiniz. ➤ Mutfağa yakın, konukların rahatça görebileceği ve ulaşabileceği bir köşeye kurmalısınız. ➤ Grup kalabalık ve mekan büyükse yığılmaları önlemek için iki veya üç ayrı yere ilave büfeler kurmalısınız. ➤ Salon veya mekanın hazırlığı, içeceklerin servisi, büfenin kurulması, boşların toplanması, masaların hazırlanması, servis elemanlarının işidir. Servis elemanları ile iş birliği içinde çalışmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kahvaltı içeceklerini hazırlayınız. ➤ Eğer servis elemanları varsa içeceklerin hazırlanması ve servisinden servis elemanları sorumludur. ➤ İçecekleri servise hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sıcak içecek büfesini ayrı kurmalısınız. ➤ Çay, kahve makinesini hazırlamalısınız. ➤ Bitki çayları, süt, şeker vb. yerleştirmelisiniz. ➤ Soğuk içecekleri ve meyve hazırlamalısınız. ➤ Fincan, bardak ve altlıkları hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuk yiyecekleri hazırlayınız. ➤ Eğer brunch büfe hazırlamıyorsanız soğuklara gerek yoktur şarküteri ürünü kahvaltılıklar yeterli olur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zeytinyağlılar bir gün önceden hazırlamalısınız. ➤ Diğer soğuk mezeler ve ordövrleri bir gün önceden hazırlamalısınız. ➤ Dekorasyon ve süsleme işini servis günü yapmalısınız. ➤ Yiyecekleri bekleme sırasında soğuk odada bekletmelisiniz. ➤ Soğuk büfe renkli ve çekici bir şekilde düzenlemelisiniz. ➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştirmelisiniz (ordövr takım ve tabakları).
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kahvaltı yiyeceklerini hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menüde belirlenen kahvaltılık yiyeceklerin hazırlıklarını yapmalısınız. ➤ Reçelleri, zeytin ve tereyağını kâselere veya kayık tabak vb. yerleştirmelisiniz. ➤ Peynir, soğuk et gibi şarküteri ürünlerinin dilimlenmesi ve süslenmesi servis günü yapmalısınız. ➤ Taze salataları servise en yakın zamanda yapmalısınız.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlayınız. ➤ Ekstra büfesini hazırlayınız. ➤ Reşo hazırlayınız. ➤ Çorba hazırlayınız. ➤ Günlük büfelerde yer almayabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menüde belirlenen sıcak yiyeceklerin ön hazırlıklarını bir gün önceden yapmalısınız. ➤ Ekstra kahvaltılıkların malzemeleri hazırlayıp konukların önünde pişirmek için pişirme araçlarını tava, reşo, servis tabağı, spatula vb. hazırlamalısınız. ➤ Konuklardan istek geldiği zaman hemen hazırlayarak sıcak servis etmelisiniz. ➤ Pişirme işini servise en yakın zamanda yapınız. ➤ Çorbanın sıcak servisi için (çorba reşosu ile) tedbir almalısınız. ➤ Büfede yiyeceklerin soğumadan beklemesi için reşo veya başka bir sıcak bekletme aracı hazırlamalısınız. ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı yada maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Şov ya da gösteri amaçlı hazırladığınız yemeğin bozulup dağılmadan ve kontrollü servisinde konuklara yardımcı olmalısınız. ➤ Büfeyi sürekli kontrol ediniz ve eksilen, bozulan kısımları tamamlayarak düzeltmelisiniz. ➤ Ana yemek takım ve tabaklarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tatlılar ve meyveleri büfe için hazırlayınız. Günlük büfelerde sadece dilimlenmiş meyveler yer alır. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sütü tatlılar, yaş pastalar, kremalı ürünler, pişirilerek hazırlanan meyveli tatlılar, baklava gibi tatlıların hazırlıkları bir gün önceden yapmalısınız. ➤ Servisten önce tepsilere, aynalara ve fayanslara dizilerek dekore etmelisiniz. ➤ Meyveler ve meyve salatalarını servise yakın hazırlamalısınız. ➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Desert takım ve tabaklarını yerleştirmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kahvaltı ekmeklerini hazırlayınız.(Brunch büfede ekmek ve çörekler oldukça zengindir). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kepek ekmeği, çavdar ekmeği, katkılı ekmekler, kahvaltılık çörekler ile büfe kurmalısınız. ➤ Konukların rahat alması için bir kısmını dilimleyiniz ve yanlarına servis maşası yerleştirmelisiniz. ➤ Dilimlenmemiş olanlar için bıçak, peçete ve ekmek tahtası yerleştirmelisiniz. ➤ Ekmek tabaklarını yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Show yemeği hazırlayınız (günlük büfelerde olmaz.). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eğer büfemiz açık havada yapılıyorsa kızartılarak ızgara yapılabilen ürünleri seçip konukların yanında hazırlamalısınız. ➤ Kapalı salonlarda yapılıyorsa havalandırma çok iyi olmalı veya bu tür yemekler seçilmemelidir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yiyecekleri büfeye sıralayınız ➤ (Günlük sıralama estetiğe uygun olur ancak abartılı dekor yapılmaz). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yiyecekleri soğuklardan başlayarak sıralamalısınız. Soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı, pasta, meyve ve içecekler şeklinde sıralama yapılmalıdır. ➤ Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerinetabaklar ve kâseler yerleştirmelisiniz. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde ekmek büfesi, peçete, çatal ve bıçak takımlarını yerleştirmelisiniz. ➤ Sıralamada renk uyumuna ve estetiğe dikkat etmelisiniz. ➤ Yükseltelerin üzerine dekorları ve gösterişli ürünleri yerleştirmelisiniz. ➤ Yiyeceklerkonukların rahatça ulaşabilecekleri konumayerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konuklarınızı kabul ediniz. ➤ Gerektiğinde servis yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Büfeyi belirlenen servis saatinde açmalısınız. ➤ Beyaz, temiz ve donanımlı aşçı kıyafetiyle büfede yer almalısınız. ➤ Büfe ortamında gürültü ve kargaşaya meydan vermeden sessizce işlerinizi yapıp konuklar tarafından izlendiğinizi hiçbir zaman unutmamalısınız. ➤ Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında konuklara yardımcı olmalısınız.

<p>➤ Servisten sonra alanı toplayınız.</p>	<p>➤ Büfe servisi süresince kirlileri düzenli bir şekilde bulaşıkhaneye sevk etmelisiniz.</p> <p>➤ Araçları aldığınız gibi temiz ve düzenli teslim etmelisiniz.</p> <p>➤ Büfe alanını temiz bırakmalısınız.</p>
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi kahvaltı aşçısının görevi değildir?
A) Ekstraları hazırlamak
B) Sıcak yemekleri hazırlamak
C) İçecekleri servis etmek
D) Dekor için karpuz hazırlamak
E) Pancake ve krep yapmak.
2. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı aşçısının uluslararası adıdır?
A) Cuisinier du breakfast
B) Chef de cuisine
C) Sous chef
D) Chef potager
E) Stewart
3. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı ekstrası değildir?
A) Sigara böreği
B) Jambonlu yumurta
C) Tost
D) Peynirler
E) Melemen
4. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı büfesinin açık büfeden farkıdır?
A) Ekmek köşesi
B) Kornflakes Köşesi
C) Meyve Köşesi
D) Şarküteri Köşesi
E) Sıcak Köşesi

5. Continantal kahvaltı aşağıdaki hangi yiyeceklerden oluşur?
- A) Reçel, bal, tereyağı, sosis, kahvaltı ekmekleri, sütlü çay
 - B) Reçel, bal, cornfleks tereyağı, kahvaltı ekmekleri, çay-kahve
 - C) Reçel, bal, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, çay-kahve
 - D) Reçel, bal, jambonluyumurta, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, portakal suyu
 - E) Reçel, tereyağı, sosis, ekmek, çay

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bireysel öğrenme materyalini değerlendirmeye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bir Pazar kahvaltısı için açık büfe hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Açık büfe hazırladınız mı?		
2. Açık büfe hazırlamada kullanacağınız araçları hazırladınız mı?		
3. Dekorların neler olacağına ve kimlerin hazırlayacağına karar verdiniz mi?		
4. Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ettiniz mi?		
5. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru ve yeterli ölçüde seçtiniz mi?		
7. Araçları büfeye doğru şekilde yerleştirdiniz mi?		
8. Sıcak büfesinin yiyeceklerini hazırladınız mı?		
9. Soğuk büfe yiyeceklerini hazırladınız mı?		
10. Meyve ve tatlı büfesi yiyeceklerini hazırladınız mı?		
11. Ekmek büfesi için ekmek çeşitleriniz hazırladınız mı?		
12. Açık büfe yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirdiniz mi?		
13. Sıcak yemekleri sıcak büfesine yerleştirdiniz mi?		
14. Soğuk yiyecekleri soğuk büfesine yerleştirdiniz mi?		
15. Tatlı ve meyveleri tatlı büfesine yerleştirdiniz mi?		
16. Ekmek çeşitlerini ekmek büfesine yerleştirdiniz mi?		
17. Hazırladığınız büfenin son kontrollerini yaptınız mı?		
18. Açık büfeyi hazırlarken İş güvenliği ve sağlığı kurallarına uydunuz mu?		
19. Kahvaltı büfesinde kullanılan araçları büfeye yerleştirdiniz mi?		
20. Kahvaltı büfesi hazırlamada kullanacağınız araçları hazırladınız mı?		
21. Dekorların neler olacağına ve kimlerin hazırlayacağına karar verdiniz mi?		
22. Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ettiniz mi?		
23. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
24. Gereçlerinizi doğru ve yeterli ölçüde seçtiniz mi?		
25. Araçları büfeye doğru şekilde yerleştirdiniz mi?		
26. Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekleri özelliklerine göre yerleştirdiniz mi?		
27. Sıcak yemekleri kahvaltı büfesine yerleştirdiniz mi?		
28. Soğuk yiyecekleri kahvaltı büfesine yerleştirdiniz mi?		
29. Tatlı ve meyveleri kahvaltı büfesine yerleştirdiniz mi?		

30. Ekmek çeşitlerini ekmek büfesine yerleştirdiniz mi?		
31. Kornfleks büfesinin gereçlerini yerleştirdiniz mi?		
32. Dikkatli ve özenli çalıştınız mı?		
33. Kahvaltı büfesi hazırlarken iş güvenliği ve sağlığı kurallarına uydunuz mu?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	D
4	B
5	C

KAYNAKÇA

- LABENSKY r. Sarah - HAUSE, M. Alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION
- T.C. TURİZM BAKANLIĞI, **Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**, Ankara, 1993.
- **<http://megep.meb.gov.tr/>**