

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KLASİK USULLERDE SERVİS

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. EKMEK, YAĞ VE SU SERVİSİ.....	3
1.1. Su Servisi.....	3
1.1.1. Su Servisi Aşamaları.....	3
1.2. Ekmek Servisi.....	4
1.3. Tereyağı ve Zeytinyağı Servisi.....	4
1.3.1. Alakart Tereyağı Servisi.....	4
1.3.2. Ziyafetlerde Tereyağı Servisi.....	6
1.3.3. Zeytinyağı Servisi.....	6
UYGULAMA FAALİYETİ.....	7
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	8
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	10
2. YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK.....	10
2.1. Fransız Servisinin Özellikleri.....	10
2.2. Fransız Servis Kuveri.....	10
2.3. Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	10
2.4. Maşa Servisi.....	11
2.4.1. Düz Maşa Tutuşu.....	11
2.4.2. Bitişik Maşa Tutuşu.....	11
2.4.3. Ters Maşa Tutuşu.....	12
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ.....	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	19
3. YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK.....	19
3.1. İngiliz Servisinin Özellikleri.....	19
3.2. Gueridon Üzerinden Maşa Servisi.....	19
3.3. İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	20
3.4. Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı.....	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	24
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	26
4. YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK.....	26
4.1. Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması.....	26
4.2. Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri.....	26
4.3. Başlangıç Yemeklerinin Servisi.....	26
4.4. Ana Yemeğin Sunumu.....	27
4.4.1. Ana Yemeğin Salona Getirilmesi.....	27
4.4.2. Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması.....	27
4.4.3. Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması.....	27
UYGULAMA FAALİYETİ.....	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	31
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	33
5. YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK.....	33
5.1. Amerikan Servis Kuveri.....	33

5.2. Amerikan Servis Özellikleri	34
5.2.1. Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi	34
5.2.2. Yemek Tabaklarında Kapak Kullanımı	34
5.2.3. Tabakların Salona Taşınması.....	34
5.2.4. Tepsi Ayağı Kullanımı	34
5.2.5. Tabakların Servisi	35
5.2.6. İçeceklerin Servisi.....	35
5.2.7. Boşların Toplanması	35
UYGULAMA FAALİYETİ.....	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	38
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	40
CEVAP ANAHTARLARI.....	42
KAYNAKÇA	43

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Servis
MODÜLÜN ADI	Klasik Usullerde Servis
MODÜLÜN SÜRESİ	40/35
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye klasik usuller de servis yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ekmek, yağ ve su servisi yapabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Fransız usulü servis yapabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde İngiliz usulü servis yapabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Rus usulü servis yapabileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Amerikan usulü servis yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları. Donanım: Masa, sandalye, gueridon, kayık tabaklar, kuver, reşo, maşa takımı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Dünya üzerinde milyonlarca insan çeşitli amaçlarla yer değiştirmektedir, buldukları şehrin veya ülkelerinin dışında farklı kültür ve medeniyetleri tanıma fırsatı bulmaktadır. Eski uygarlıkları, doğal ve kültürel harikaları, dini merkezleri ziyaret ederek spor, sağlık, dinlenme, merak, iş gezileri ve daha birçok sebeple turizm faaliyetlerine katılmaktadır. Bu süre boyunca yeme, içme, konaklama gibi ihtiyaçlarına turizm tesisleri cevap verir.

Her ülkede farklı yemekler ve içecekler sunulur çünkü her ülkenin kendine has yiyecek ve içecek kültürü vardır. Dünya mutfakları coğrafi konuma, iklime, ekonomiye, dinî inanışlara göre farklılık gösterir. Ancak hazırlanan yemeklerin sunuş biçimlerinin ortak bir paydada toplanması ve bir standardın olması servis hizmetleri açısından büyük değer taşır.

Servis, konuklara yiyecek ve içeceklerin servis personeli tarafından, uygun takımlarla ve belirli bir servis metodunun kurallarına göre sunma sanatıdır. Servis ne kadar kaliteli ve iyi olursa konukların memnuniyeti, buna bağlı olarak işletmenin kâr oranı yüksek olur. Servisin bir ahenk içinde, göze hoş gelecek biçimde bu konuda yetenekli ve bilgili personel tarafından sunumu çok önemlidir.

Üst sınıf yiyecek ve içecek işletmelerinde yoğun uygulanan dört ana klasik servis usulü vardır. Bu materyalle mutfakta hazırlanan yemeklerin bu usullere göre konuk masasına sunumunu göreceksiniz ve öğreneceksiniz. Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan servis usullerini tanıyacak ve uygulayabilme becerisini kazanmış olacaksınız. Böylece turizm sektöründe en üst seviyede servis hizmetleri verilen işletmelerde rahatlıkla kalifiye bir eleman olarak istihdam edilebilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ekmek, yağ ve su servisi yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restoranlardan en az ikisine giderek yağ servisinin yapılışını gözlemleyiniz.
- Çevrenizde bulunan restoranlardan en az ikisine giderek su servisinin yapılışını gözlemleyiniz.
- Çevrenizde bulunan restoranlardan en az ikisine giderek ekmek servisinin yapılışını gözlemleyiniz.

1. EKMEK, YAĞ VE SU SERVİSİ

1.1. Su Servisi

Su servisi günümüzde işletmelerin birçoğunda ekstra içecek olarak sunulmaktadır.

1.1.1. Su Servisi Aşamaları

- Konuk, içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun şekilde yerleştirilir.
- Konuk masaya oturduktan sonra sağ tarafından masaya yaklaşılır.
- Misafirin sağından bir adım önde ve sol el arkada şişeyle $\frac{3}{4}$ 'ü dolacak şekilde bardağa su konulur.
- Şişenin masaya su damlatmaması için sol el ile altına peçete tutulur.
- Daha sonra şişenin kapağı kapatılarak masaya konulur ve masadan uzaklaşılır.



Fotoğraf 1. 1: Su servisi

1.2. Ekmek Servisi

Ekmek servisi, ekmeklerin tost makinesinde, salamander veya ızgaralarda konuğun masaya oturmasından hemen sonra kızartılması ile genellikle katlanmış kumaş peçete arasında konuğun solundan ekmek tabağının biraz ilerisine servis edilmesidir.

Ekmek sepeti, konuğun masasına bırakılabildiği gibi konuğun ekmek tabağına servis personeli tarafından maşa (büyük boy kaşık ve çatal) ile de servis edilir. Konuğun ekmeği bittikçe ek servis yapılır.

Ekmek servisi, yüksek kenarlı ekmek sepetinde servis ediliyor ise heybe şeklinde katlanmış peçete arasında servis edilir. Uygun büyüklükteki ordövr ya da dessert tabağı üzerinde katlanmış kumaş peçete arasında peçetelerin açık köşeleri konuğa bakacak şekilde de servis edilir.



Fotoğraf 1.2: ekmek servisi

1.3. Tereyağı ve Zeytinyağı Servisi

1.3.1. Alakart Tereyağı Servisi

Alakart servis yapılan restoranlarda tereyağı servisi aşağıdaki şekillerde servis edilir.

1.3.1.1. Porsiyon Kaplarında

Tereyağı, 20–25 gr. tereyağı alan küçük kaplara doldurularak dolapta soğutulur. Sipariş üzerine kendine has bir tabak üzerine veya kahve fincanı tabağına konularak servis edilir.

1.3.1.2. Porsiyonluk Kâsede

Küçük cam veya porselen kâseye talaş buz doldurulur. Buzun üzerine özel aletle şekillendirilmiş (silindir, çiçek, yıldız, rulo vb.) tereyağı parçaları konulur. Kâse dantel kâğıt (dolley) ya da kâğıt peçete konulmuş küçük bir tabak üzerinde servis edilir.



Fotoğraf 1.3: Tereyağı servisi

1.3.1.3. Özel Servis Kabında

Tereyağı iki veya üç parçalı olan özel servis kaplarında servis edilir. Bu kabın alt bölmesine talaş buz doldurulur, üstteki delikli parçasına yine talaş buz konulur. Üzerine şekillendirilmiş tereyağı parçaları yerleştirilerek üst parçası olan kapağı kapatılır. Dolley ya da kâğıt peçete konulmuş bir dessert tabağı üzerinde servis edilir.



Fotoğraf 1.4: Servise hazır kuver örneği

En görkemli ve güzel görünümlü olan servis şekli olmasına rağmen özel malzeme gerektirdiği için fazla tercih edilmez. Kabın özelliği gereği eriyen buzlar deliklerden süzülerek alt bölmede birikir ve tereyağının erimesini ve su içinde kalmasını engeller.

Her üç servis şeklinde de tereyağı kabı konuğun solundan servis edilir.

1.3.2. Ziyafetlerde Tereyağı Servisi

1.3.2.1. Büyük Kâse İle Servis

Ziyafetlerde büyük konuk gruplarına yukarıda anlatıldığı şekilde servis yapmak çok güçtür. Çok fazla malzeme gerektireceğinden ekonomik olmadığı için tercih edilmez. Ziyafetlerde tereyağı servisi büyük cam, porselen, kristal kâselerde yapılır. Kâselere her postaya yetecek kadar talaş buz üzerine şekillendirilmiş tereyağı konularak kâseler dolley veya kağıt peçete konulmuş dessert veya ordövr tabağı üzerinde salona getirilir. Servis personeli tarafından (*bkz. klasik servis usulleri, Fransız servis usulü*) bir dessert çatalı ile ekmek tabağının sağ ilerisine servis yapılır. Tereyağlarının büyüklüğüne göre her konuğa bir veya iki tane verilebilir.

1.3.2.2. Paketlenmiş Tereyağı Servisi

Konukların gelmesinden hemen önce hazır paketler hâlinde bulunan 15–20 g' lık paketler masalara küçük tabaklar içinde dağıtılır. Bu serviste her dört kişiye bir tabak içinde tereyağı masalara dağıtılır. Tabak içindeki tereyağlarının yumuşamaması için üzerlerine talaş buz konabilir. Konuklar, isterlerse ortadaki tabaktan tereyağını kendi ekmek tabaklarına alırlar.

1.3.3. Zeytinyağı Servisi

Alakart servis yapılan restoranlarda tereyağı servisi gibi zeytinyağı servisi de yapılır. Zeytinyağı servisinde zeytinyağı sade olarak servisi yapılabildiği gibi çeşitli baharatlarla karıştırılarak da servis edilir.

Zeytinyağının servisinde tereyağın servisinde olduğu gibi özel servis kaplarına ihtiyaç yoktur. Zeytinyağı servis edilirken uygun büyüklükte bir servis kâsesi, altlığı ve konuğun zeytinyağını almasını kolaylaştırmak için küçük boy kaşığa ihtiyaç vardır. Zeytinyağı tereyağından farklı olarak konuğun sağ tarafına doğru konulmalıdır. Çünkü konuk tereyağında olduğu gibi bıçak kullanmak yerine kaşık kullanacaktır.



Fotoğraf 1. 5: zeytinyağı servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uygun şekilde ekme, yağ ve su servisi konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamaları yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Suyu uygun servis kabıyla servise hazır hâle getiriniz.</p>	<p>➤ Sürahiye silmelisiniz. ➤ Sürahiye 2/3'ünü su ile doldurmalısınız.</p>
 <p>➤ Misafirin sağ tarafından sağ adım önde, sol el arkada bardağın 3/4'ünü doldurunuz.</p>	<p>➤ Konuk masaya oturduktan sonra sağ tarafından masaya yaklaşmalısınız. ➤ Sağ ayağı bir adım öne atarak hafifçe eğiliniz ve sürahiyle su bardağının 3/4'ünü doldurmalısınız. ➤ Şişenin masaya su damlatmaması için sol el ile altına peçete tutmalısınız. ➤ Soğuk su, tereyağı ve tost ekmeği servisi Demi Chef de Rang tarafından gerçekleştirilir.</p>
	<p>➤ Ekmek kızartma makinesinde ya da salamanderde kızartılmış olan sıcak tost ekmeklerini soğumaması için kumaş peçete içinde ekme sepetiyle konuk masasına getirmelisiniz. ➤ Ekmek tabağının hemen üzerine yerleştirmelisiniz. ➤ Bunun yanında sıcak olarak masaya gelen ekmekleri, konuğun sol tarafından ekme tabağı üzerine maşa ile servis edebilirsiniz.</p>
 <p>➤ Misafirin sol tarafından tereyağı kabını, ardından ekme sepetini konuk masasına servis ediniz. ➤ Şekillendirilmiş tereyağını, özel kabında kuver tabağının sol ilerisine, çatalın üst kısmına koyunuz.</p>	<p>➤ Tost ve tereyağını, birlikte başka içecek siparişi yok ise su servisinden hemen sonra servis etmelisiniz. ➤ Misafirin sol tarafından tereyağı kabını, sonra ekme sepetini konuk masasına servis etmelisiniz. Bu, mideyi yemek öncesi hazma hazırlar. ➤ Şekillendirilmiş tereyağını, özel kabında kuver tabağının sol ilerisine, çatalın üst kısmına koymalısınız. Tereyağı kabının alt parçasının içindeki buzlar servisten hemen önce konmalıdır.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yiyecek-içecek servisine öncelikle aşağıda verilen hangi yiyecek ya da içeceğin servisi ile başlanır?
A) Ekmek servisi
B) Su servisi
C) Soğuk ordövr servisi
D) Çorba servisi
E) Tereyağı servisi
2. Aşağıdakilerden hangisi tereyağı servisi şekillerinden değildir?
A) Porsiyonluk kaplarda
B) Porsiyonluk kâsede
C) Özel servis kabında
D) Paketlenmiş tereyağı servisi
E) Hepsi
3. Aşağıda verilenlerden hangisi tereyağı servisinin yapıldığı yöndür?
A) Sağdan
B) Soldan
C) Ortadan
D) Hiçbiri
E) Baştan
4. Aşağıdakilerden hangisi su servisinin aşamalarından değildir?
A) Konuk, içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun şekilde yerleştirilir.
B) Konuk masaya oturduktan sonra sağ tarafından masaya yaklaşılır.
C) Misafirin sağından bir adım önde ve sol el arkada şişeye $\frac{3}{4}$ 'ü dolacak şekilde bardağa su konulur.
D) Bardağa su konulduktan sonra şişenin kapağı kapatılarak masaya bırakılır ve masadan uzaklaşılır.
E) Misafirin solundan yaklaşılır ve bardağın hepsi doldurulur.

5. Aşağıdakilerden hangisi ile ekmek servis edilir?
- A) Yüksek kenarlı ekmek sepetiyle ve aynı büyüklükte ordövr tabağı ya da dessert tabağıyla
 - B) Ana yemek tabağıyla
 - C) Kâseyle
 - D) Potla
 - E) Spatulayla

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 servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Fransız usulü servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini gezerek, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde yapılmış?

Araştırmalarınız ve gözlemlerinizin sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK

2.1. Fransız Servisinin Özellikleri

Bu servis usulü uzun bir süredir Fransa’da ve tüm dünyada birinci sınıf veya De Luxe restoranlarda uygulanmaktadır. Resmî davet yemeklerinde, iş yemeklerinde ziyafetlerde uygulanan bir servis şeklidir. Fransız servisi için bilgili ve yetenekli servis personeli gerekir. Fransız servisinde yemeğin porsiyonlarını konuk kendisi belirler. Başka bir deyişle kendi tabağını kendisi hazırlar. Bu yüzden konukların da bu servis hakkında bir parça bilgi sahibi olması gerekir. Servisi **Chef de Rang** ile **Demi Chef de Rang** yapar. Bu servis usulü ülkemizde **maşa servisi**, dünyada ise **silver service** olarak isimlendirilir.

2.2. Fransız Servis Kuveri

Bu usulde yemeğin menüsü belli ise konuklar salona gelmeden önce hazırlıklar tamamlanır ve başlangıç yemeğinin tabağı masa kuverine eklenir. Alakart mönülerde ise kuver basit kuver olarak açılır. Başlangıç yemeği, maşa veya tureen (çorba servis potu) ile servis edilecek bir yemek ise kuverine tabağı yerleştirilir.

2.3. Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Fransızların yemek hakkında kimseden öğrenecekleri bir şey yoktur, bunun için kendi yemeklerini kendileri alırlar, denilir.

Fransız servisinde her türlü çorba, soğuk ve sıcak ordövrler, et ve sebze yemekleri rahatlıkla servis edilebilir.



Fotoğraf 2. 1: Servise hazır kuver örneği

2.4. Maşa Servisi

Maşa, aynı boy kaşık ve çatalın sağ el ile tutulup yiyecek servisi yapılmasına yarayan servis aracıdır. Çoğunlukla büyük kaşık ve büyük çatal kullanılır. Konuk çatalı sol eline kaşığı da sağ eline alarak yemeği kayık tabaktan kendi tabağına alır. Personel, servis yapması gerektiği hâllerde kaşık ve çatalı üç şekilde tutarak maşa yapar.

2.4.1. Düz Maşa Tutuşu

Kaşığın altta, çatalın üstte olduğu, her iki takımın da iç kısımlarının birbirine paralel olduğu tutuş biçimidir. Kolay alınabilen yemeklerin, garnitürlerin ve sosların servisinde kullanılabilir.



Fotoğraf 2. 2: Düz maşa tutuşu

2.4.2. Bitişik Maşa Tutuşu

Kaşığın solda, çatalın sağda olduğu, iç kısımlarının yukarı baktığı tutuş biçimidir. Pilav, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzeler ve sote yemeklerin servisinde kullanılabilir.



Fotoğraf 2. 3: Bitişik maşa tutuşu

2.4.3. Ters Maşa Tutuşu

Kaşığın altta, çatalın üstte olduğu, iç kısımlarının birbirine baktığı tutuş biçimidir. Kayık tabaktan alınması güç, tek ve büyük parçalı yemekler, dolmalar ve ekmeğin servisinde kullanılabilir.



Fotoğraf 2. 4: Ters maşa tutuşu

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Nezaket içten gelir fakat her şeyi satın alır. (Victor Pauchet)

Nezaket, ister iskarpin giysin ister çarık, bastığı yeri çamurlamaz. (Cenap Şehabeddin)

Kaba bir kimsenin elinden, hayat suyu bile olsa içme. (Hz. Ali)

İncelik, kanlarını kaynatmadan insanların altlarında ateş yakma sanatıdır. (Franklin P. Jones)

.....

.....

Siz de boşluklara saygı ve nezaket ile ilgili özlü sözler bularak yazınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Fransız usulü servis konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamaları yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak tabakları kuvere yerleştiriniz.➤ Konuğun sol tarafından yiyeceği ve garnitürleri sununuz.  <p>Tureen ile çorba servisi</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Çorba servisi: Çorba servisi için mutlaka çorba konulacak tureen sıcak olmalıdır. Düz bir tabak üzerine kâğıt dolley ya da kumaş peçete yerleştirmelisiniz, ardından üzerine tureen konmalıdır. Tureen sol elde garson peçetesi üzerinde taşınmalıdır.➤ Konuk masasına sol taraftan yaklaşmalısınız.➤ Sol ayağınızı bir adım öne atmalısınız, belinizi kırarak hafifçe masaya doğru eğilmelisiniz.➤ Elinizdeki potu kolunuzu masaya ve servis tabağına değdirmeden konuk tabağına yaklaştırmalısınız.➤ Sağ eliniz ile tureenin kapağını açarak konuğa uzatmalısınız.➤ İkinci servis için kepçeyi tekrar düzeltmeli ve potun kapağını kapatmalısınız.➤ Yaşlılar, çocuklar, servisi kendisi yapamayacak durumda olanlar ile servisi kendisi yapmak istemeyenler için servisi siz yapmalısınız.
 <p>Yemeğin maşa servisi için misafire sunumu</p>	<p>Ana yemeğin servisi:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Çorba servisinde olduğu gibi boş tabakları sağdan masaya yerleştirmelisiniz.➤ Mutfaktan önceden Commis de Rang tarafından getirilen kayık tabağı masa servantına bırakmalısınız.➤ Kayık tabak içinde çatal altta ters bir şekilde, kaşık da çatalın üzerine ters bir şekilde kapatmalı, sapların konuğa ve sağ tarafa bakmasını sağlamalısınız.➤ Konuğun solundan yaklaşmalı, sağ elinizi arkanıza koymalısınız.➤ Sol ön kol kemiği üzerinde taşıdığınız servis kayık tabağını konuğa uzatmalısınız.



Yemeğin servis elemanı tarafından maşa servisi



Fransız servisinde maşanın kullanımı

- Kayık tabağı ve maşayı tekrar sunuma hazırlayınız.
- Kayık tabakta kalan yemeği ikinci servise kadar sıcak saklamak için reşoya bırakınız.

- Konuk kaşık ile çatalı ayrı ayrı tutarak yemeği kayık tabaktan kendi tabağına alıncaya kadar beklemelisiniz.
- Yaşlı ve çocuklar veya kendisi servis yapamayacak durumda olanlar ile servisi kendisi yapmak istemeyenler için servisi siz yapmalısınız. Kolunuzu masaya değdirmemeye ve kayık tabağı mümkün olduğunca konuğun tabağına yakın bir yerde tutmaya gayret etmelisiniz. Böylece maşadan kayan yemekler masaya dökülmemiş olur.

- Konuk kayık tabak içinden servisini kendisi veya servis personeli tarafından yaptıktan sonra kaşık, çatal ve yemeklerin görünüşlerini düzelterek diğer konuğun servisine geçmelisiniz.
- Kayık tabak boşalmamış ise yemeği tekrar servis edilmek üzere reşo içinde muhafaza etmelisiniz. Yemeğe devam etmek isteyenlere tekrar servis yapmalısınız.

- Konuklara sos takdim ediniz.



- Maşa servisinin masada saat yönünde devam edilmesi

- Et yemekleri, soslarıyla ayrı ayrı servis edilecek ise et yemeğini **Chef de Rang** sosunu ise **Demi Chef de Rang** servis eder. Yemeğin sosu ilk servis yapılan konuğa takdim edilir ve konuklar elden ele sos kabını birbirlerine vererek kendileri soslarını alırlar.
- Birinci yemek servisi bittikten sonra yemek kapları salonda tutulmaz ve mutfağa gönderilir. Daha sonra garnitürlerin ikinci bir kez servisi gerçekleştirilir. Buna **supplement** denir.
- Kalabalık masalarda aynı anda bir konuğun hem sağında hem solunda iki servis elemanı olmaz. Hem konuğa sıkıntı verilmiş olur hem de kazalara yol açar. İki servis elemanı servis yaparken aralarında iki konuk aralık olmalıdır.
- Ziyafetlerde uygulanan Fransız servisi alakart restoranlarda uygulanan servislerden çok daha seri olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Fransız servis usulünün en karakteristik özelliği aşağıdakilerden hangisidir?
A) Garson tabakla servis yapar.
B) Konuk servis kabından kendisi alır.
C) Garson servis kabından kendisi servis yapar.
D) Konuk masadaki servis kabından kendisi alır.
E) Garson servis arabasından kendisi yapar.
2. Fransız servis usulünde tavuk but aşağıdaki maşalardan hangisi ile servis edilebilir?
A) Bitişik maşa
B) Ters maşa
C) Düz maşa
D) Kısa maşa
E) Uzun maşa
3. Fransız servis usulünde sosların servisini aşağıdakilerden hangisi gerçekleştirir?
A) Commis de Rang
B) Chef de Rang
C) Demi Chef de Rang
D) Chef de Restaurant
E) Maitre d'hotel
4. Ziyafetlerde garnitürlerin ikinci bir defa servisine verilen ad aşağıdakilerden hangisidir?
A) Garnitür servisi
B) Second servis
C) Masa servisi
D) Supplement
E) Masa servanı servisi

5. Aşağıdakilerden hangisi ekmek tabağı ve tereyağı bıçağının kuverin sol tarafına konulma sebebidir?
- A) Servis elemanı sol taraftan sol elle maşa servisini daha kolay yaptığı için
 - B) Ana yemek çatalı kuver tabağının sol tarafında olduğu için
 - C) Ekmeğin sol elde tutulması ve bıçağın sağ elle kullanımının daha kolay olduğu için
 - D) Bardaklar masaya yerleştirildikten sonra sol taraf boş kaldığı için
 - E) Sol elle yemek zor olduğu 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-3

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde İngiliz usulü servis yapabileceksiniz

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini gezerek, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde yapılmış?

Araştırmalarınızın ve gözlemlerinizin sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK

3.1. İngiliz Servisinin Özellikleri

İngiliz servisi; genel olarak mutfakta hazırlanmış, porsiyonlanmış yemeklerin **gueridon** üzerine tabaklara belirli bir düzen içinde yerleştirilmesi, buradan konuk masasına servisidir. Bu servis şekli İngiliz aile sofrasından Avrupa'ya oradan da dünyaya yayılmıştır.

Yetenekli bilgili ve tecrübeli personel gerektirir. Porsiyonlamayı ve tabak içi yerleşimi servis elemanı kendisi yapar. Özellikle kaliteli alakart restoranlarda uygulanır. Yemeğin servisi uzun zaman aldığı için ziyafetlere ve kalabalık grupların servisine uygun değildir. Servis personeli konuk masasında fazla vakit geçirir.

İngiliz servisi daha sonraki **Konuk Masasında Yemek Hazırlama** materyalinde görülecek olan yemeklerin kesilip porsiyonlanması, alevlendirilmesi, balıkların temizlenmesi, kısa sürede pişen yemeklerin konuk masasında hazırlanması gibi uygulamaları da kapsar. Yemek mutfaktan çıktıktan sonra her şey konuğun gözü önünde, masasının yanında hazırlanır.

3.2. Gueridon Üzerinden Maşa Servisi

Gueridon üzerinde porsiyonlara ayrılmış olan yemekler sağ elde tutulan büyük kaşık ve sol elde tutulan büyük çatal vasıtasıyla servis kabından alınıp yemek tabağına yerleştirilir. Bunun yanında yemek takımlarından daha büyük boyda olan servis takımları da kullanılabilir.

3.3. İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

İngilizler servis sırasında çıkan tabak ve çatal seslerinden rahatsız oldukları için bu işi servis personeline bırakmıştır. Servis personeli tüm servisi gerçekleştirir, misafir servise müdahale etmez.

Hemen hemen tüm yemekler İngiliz servisi yapılabilir. Misafir masasında servis edilecek yemeklerin sıcak olmasına özen gösterilmelidir.

Porsiyonlanması yapılacak yemeklerin eklem yerleri gibi noktalarının servis personeli tarafından çok iyi bilinmesi ve tecrübeli kişiler tarafından yapılması gerekmektedir. Özellikle bütün olarak fırında pişen tavuk, hindi, şatobiryan, balık buğulama gibi yemeklerden oluşur.

3.4. Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı

Çatal ile kolay alınabilecek, taneli ve bıçakla kesilebilecek olan garnitürler tabağın sağ tarafına; hafif akıcı soslar ise çatalın üzerine bıçak yardımıyla alınır. Karbonhidrat garnitürleri etin hemen üst kısmına, tabak ambleminin altına yerleştirilir. Akıcı soslar da etin üzerine dökülür.



Fotoğraf 3. 1:Yemeğin ve garnitürün tabaktaki yeri

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak İngiliz usulü servisi konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamaları yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kayık tabaktaki porsiyonlanmış yemeği, garnitürleri, sosları ve sıcak tabakları tepsi ile gueridona getiriniz.</p>	<p>➤ Mutfakta hazırlanan, porsiyonlanan yemeği, garnitür ve sosları tepsi içinde kurallarına uygun olarak taşımalsınız.</p> <p>➤ Tabakları sıcak tabak fırınlarından almalı ve seri bir şekilde gueridonun üzerine yerleştirmelisiniz.</p>
Çorba servisi	
<p>➤ İş güvenliği tedbirlerini alarak gueridonda kayık tabaktaki yemeklerin ve garnitürlerin yemek tabaklarına maşa ile servisini yapınız.</p>	<p>➤ Çorba servisine başlamadan önce gueridon hazırlığını yapmalısınız.</p> <p>➤ Kepçesi içinde olan tureen sağ tarafa, sıcak çorba kâselerini sol tarafa yerleştirmelisiniz.</p> <p>➤ Çorba ile birlikte kroton veya kaşar servis edilecekse gueridonu konuk masasına yakın olan tarafına yerleştirmelisiniz. Orta kısmı kâselerin doldurulması amacıyla boş bırakmalısınız.</p> <p>➤ Tureenin kapağını sol eliniz ile açmalı ve çorbayı sağ elinizle karıştırmalısınız.</p> <p>➤ Sol elinize aldığınız kâseleri yeterince doldurmalısınız. Yardımcınız Demi Chef de Ranga servis etmesi için vermelisiniz.</p> <p>➤ Sağ ayağınızı bir adım öne atarak ve hafifçe eğilerek servise başlamalısınız.</p> <p>➤ Servis sırasına göre sağ taraftan kâseleri servis etmelisiniz (Demi Chef de Rang).</p> <p>➤ Son servisi Chef de Rang kendisi yapar.</p> <p>➤ Konuk tek kişi ise yardımcıya gerek yoktur.</p> <p>➤ Çorba servisinde kepçenin sağ el ile kullanılması kolaylık açısındandır. Garson sol elini daha iyi kullanıyor ise kâselerle pot yer değiştirebilir. Fakat servis yönü sağ taraftır, bu değişmez.</p>
 <p style="text-align: center;">Gueridondan çorba servisi</p>	
 <p style="text-align: center;">Guridonda çorbanın tabağa konulması</p>	

Ana Yemek Servisi

- Konuğun sağ tarafından tabağı servis ediniz.



Gueridon servisinde tabağın masaya konulması

- Ana yemek servisinde pişmesi zor olan yemekler mutfakta pişirilir ve porsiyonlanır. Servis kabına konulmadan önce tekrar birleştirilir ve bu şekilde restorana getirilir.
- Gueridon üzerinde yemek kaplarını sol tarafta reşo içine yerleştirmelisiniz. Ön tarafa sos ve garnitürleri, sağ tarafa yemek tabaklarını koymalısınız. Orta tarafı çalışmak için boş bırakmalısınız.
- Sağ taraftan boş bir yemek tabağı amblemini karşınıza alarak gueridonun boş olan orta kısmına yerleştirmelisiniz.
- Daha sonra sol tarafta bulunan yemeği tabağa yerleştirmeli ve garnitürlenmesini yapmalısınız.
- Hazırlanan tabakları **Demi Chef de Ranga** sağ taraftan servis sırasına göre servis etmesi için vermelisiniz. Son tabağı kendiniz servis etmelisiniz.
- Yemeklerin porsiyonlaması, alevlendirilmesi ve pişirilmesi misafir masası yanında ve onların gözü önünde olacaksa gueridon üzeri **mice en place** ve kullanılan arabalar farklı olur.
- Porsiyonlama yapılacak yemek için boş olan orta kısma tranş tahtasını, çatalı ve bıçağı koymalısınız. Yerleşimi tabldot kuverdeki dessert takımları gibidir.
- Tranche tahtası üzerinde posiyonlanan yemeği tabaklara yerleştirmeli ve servisini yapmalısınız.
- Artık kullanılmayacak olan tranche tahtasını servis arabasının altına koymalısınız. Çok yağlı ve sulu ise bulaşıkhaneye göndermelisiniz.
- Flambesi yapılacak yemekler için flambe arabası kullanılır. buna özel flambe tavası vardır. Flambeler genellikle 2 ve 4 kişilik hazırlanır. Flambe bittikten sonra arabası da konuk masasından alınır.
- Konuğa sağ taraftan yaklaşmalısınız.

	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis için izin istemelisiniz.➤ Sağ ayağınızı bir adım öne atmalısınız.➤ Masadaki bardaklara dikkat ederek sessiz bir şekilde tabak servisini yapmalısınız.➤ Tabak ambleminin misafir karşısında olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen kurallarına uyararak konuğa sosu takdim ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis elemanı, istenildiği takdirde gueridon üzerinde akıcı olan sosları kendisi yemek tabağına servis eder.➤ Aksi takdirde Demi Chef De Rang tarafından ilk misafire sağ taraftan sos servisi yapılır.➤ Sos masaya bırakılır ve diğer konuklar kendileri soslarını alır.➤ Son tabağın servisine doğru sosiyerliğin miktarı kontrol edilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi İngiliz servis usulünün en karakteristik özelliğidir?
A) Yemekler tabak ile birlikte tepsi üzerinde mutfaktan gelir.
B) Yemekler konuğun sol tarafından gueridon servisi yapılır.
C) Yemekler konuğun sağ tarafından kayık tabak servisi yapılır.
D) Yemekler gueridon üzerinde porsiyonlanır, sağdan tabak servisi yapılır.
E) Yemekler konuğun sağ tarafından gueridon servisi yapılır.
2. İngiliz servis usulünde tureenin gueridon üzerinde sağ tarafa yerleştirilme sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Konuğun servisi daha rahat izlemesi için
B) Gueridonun dengesinin sağlanması için
C) Sağ elini kullananlara servis kolaylığı sağlaması için
D) İngiliz servis usulü hep sağdan gerçekleştiği için
E) Konuğun servise müdahale edebilmesi için
3. Yemek tabağı içinde sebze garnitürlerinin sağ tarafta bulunma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tabak servisi daha kolay olduğu için
B) Tabak içinde daha hoş görüldüğü için
C) Bardağa daha yakın olması gerektiği için
D) Çatal ve bıçağın kullanımına daha uygun olduğu için
E) Sağ tarafta daha güzel durduğu için
4. Aşağıdakilerden hangisi İngiliz servisinin özelliklerini tanımlar?
A) Çok hızlı gerçekleşir.
B) Konuğun yemeğini kendisinin aldığı bir servis usulüdür.
C) Kaliteli restoranlarda uygulanan, yavaş gerçekleşen bir servistir.
D) Tabakların porsiyonlanmış şekilde mutfaktan sunumudur.
E) Çok yavaş gerçekleşir.

5. İngiliz servisinde masada tek misafir var ise gueridon üzerinde hazırlanan tabağı aşağıdakilerden hangisi servis eder?
- A) Chef de Rang
 - B) Demi Chef de Rang
 - C) Captain
 - D) Maitre de Hotel
 - E) Commis de Rang

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-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Rus usulü servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini geziniz, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

- Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?

4. YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK

4.1. Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması

Rus servisi, çoğunlukla canlı müzik yapılan ziyafetlerde uygulanan ve menünün daha önceden belli olduğu bir servis usulüdür.

Bu servis yöntemi için çok sayıda ve birbiriyle uyumlu çalışan, tecrübeli personel gerekir. Servis bir ahenk içinde, aynı anda ve seri bir şekilde gerçekleşmelidir.

Masalar hazırlanırken menüye göre servisi yapılacak soğuk içecekler soğukluğunu koruyacak şekilde masalara yerleştirilir.

4.2. Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Ruslar doymadan önce yemek sanatını görmek isterler. Çarlık Rusya'sından itibaren büyük ziyafetlerde kümes hayvanları, av hayvanları, küçükbaş hayvanlar orkestra eşliğinde servis edilir (kuzu, ördek, kaz, balık, dana budu vb.).

4.3. Başlangıç Yemeklerinin Servisi

Rus servisinde salatalar, ordövrler, mezeler misafirler salona gelmeden önce masalara yerleştirilir. Konuklar oturduklarında ordövr tabaklarına maşalarla soğukları alırlar. Menüde çorba var ise çorbalar masaya gelmeden önce ordövrler ve boş, kirli tabaklar masadan kaldırılır. Tepsiler üzerinde gelen çorba kâseleri tüm salonda aynı anda misafirlere sağdan sunulur.

4.4. Ana Yemeğin Sunumu

4.4.1. Ana Yemeğin Salona Getirilmesi

Ana yemek salona gelmeden önce masa üzeri temizlenir ve ana yemeğe uygun bir hâle getirilir. Rus servisi diğer servis usulleri gibi sakin ve sessiz bir ortamda geçmez. Aksine bu servis usulünde bir şov ve aksiyon vardır. Ana yemek salona gelmeden önce dans grupları tarafından bir gösteri düzenlenebilir. Daha sonra orkestra yemek müziği çalar, ışıklar söner, tepsiler üzerinde garnitürlendirilmiş ve soslanmış yemekleri taşıyan servis elemanları bir sıra dahilinde yemek salonunu dolaşırlar. Daha sonra masalara gidilerek konuklara yemeklerinin prezantasyonu yapılır. Yemek çok özel ise porsiyonlanmadan önce kısa bir süreliğine de olsa masaya bırakılır ve konukların izlemesi sağlanır. Rus servisinin en önemli özelliği ana yemeğin sunumudur.

4.4.2. Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması

Ana yemek misafirlere sunulmadan önce mutfakta porsiyonlaması yapılmış ve bir bütün görünümü verilerek servis kabı içine yerleştirilmiştir. Özellikle et yemekleri mutfakta parçalanmış, fazlalıkları alınmış ve servis tepsisine yerleştirilmiştir. Servis elemanı salonda misafirlerin göz zevkine hitap ederek dolaştırılan yemeği tabaklara porsiyonlamak amacıyla gueridon üzerine alır.

4.4.3. Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması


Porsiyonlanan ana yemek iki şekilde misafirlere sunulabilir. Bunlardan birincisinde porsiyonlama işleminden sonra yemek, tabaklara alınır ve garson yardımcısı tarafından misafirlerin sağ tarafından İngiliz servisi gibi sunulur.

Diğeri ise daha basit ve hızlıdır. Ana yemeğin salonda prezantasyonu bittikten sonra gueridon üzerine alınır. Burada bozulmuş ise görünüşleri düzeltilir. Etrafına kişi sayısı kadar maşa ters olarak bırakılır. Konuklar kendileri tepsinin üzerinden yiyecekleri tabaklarına alır. Servisini yapamayacak durumda olanlar ile yapmak istemeyenlerin servisini Chef de Rang yapar.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Rus usulü servisi konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamaları yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Rus servisi yapılacak masaları düzenleyiniz.</p>  <p>Rus servis kuveri</p>	<p>➤ Protokol, vip misafirler ve diğer konukları da göz önüne alarak yemek salonunu, masa düzenlerinden birini seçerek hazırlamalısınız. Çoğunlukla yuvarlak masa tercih etmelisiniz. Bunun sebebi yemeğin servis şeklidir.</p> <p>➤ Masalar hazırlanırken mutlaka kişi sayılarının eşit olmasına ve altıyı aşmamasına dikkat etmelisiniz.</p> <p>➤ Her masanın yanında bir servan vardır. Bunun yanında yemek salonu geniş olmalıdır. Masaların arasında normalden daha fazla aralığa ve alana ihtiyaç vardır.</p> <p>➤ Masalar hazırlanırken çiçeklere ve dekoratif süslemelere önem vermelisiniz.</p>
<p>➤ Başlangıç yemeklerini masaya yerleştiriniz.</p>  <p>Rus servisi stilinde hazırlanmış bir masa</p>	<p>➤ Masalar hazırlandıktan sonra soğuk servis edilecek yemekleri servis arabasıyla salona getirmelisiniz.</p> <p>➤ Salataları servis tabağının sol üst tarafına yerleştirmelisiniz.</p> <p>➤ Çeşitli ordövrleri içeren ordövr tabağını menüde çorba yoksa servis tabağı içine yerleştirmelisiniz.</p>
<p>➤ İlk önce çorba servisi gerçekleştirilecek ise tek çeşit mezeleri salata tabağının sağ tarafına, servis tabağının üst kısmına yerleştiriniz. İçecek servisini yapınız</p>	<p>➤ Diğer içecekler, sağdan servis kurallarına uygun olarak sunulur.</p> <p>➤ Tatlı ve meyveler ile içecek servisi yenilenecek ise ana yemek boşları toplanırken tekrar sipariş alınır, servisi gerçekleştirilir.</p>

<p>➤ Ana yemekten önce masanın boşları toplayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ana yemek servisi başlamadan önce tüm misafirlerin tabaklarını aynı anda sağ taraftan toplamalısınız. ➤ Ana yemeğin prezentasyonu masa üzerinde gerçekleştirilecek ise masanın ortasını boşaltmalısınız. Çünkü tepsi bu alana yerleştirilecektir. ➤ Bu işlemler tüm salonda aynı anda gerçekleştirileceği için mümkün olduğunca sessiz ve seri bir şekilde çalışmalısınız.
<p>➤ Ana yemeği bütün ve gösterişli olarak salonda sununuz.</p>  <p style="text-align: center;">Servisi yapılmış Rus stili masa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ana yemek tepsiyerini sol elde ve omuz hizasında taşımalsınız. ➤ Tepsi içindeki jel yakıt veya maytap gibi alevli yanan nesnelere dikkat etmelisiniz. ➤ Mutfaktan aynı anda ve birbirinizi takip ederek çıkmalsınız. ➤ Salonda bir tur atmalı, görevli olduğunuz masaya giderek prezentasyonu yapmalısınız. ➤ Konuklara yemeği izlemeleri için zaman tanımalısınız. ➤ Davranışlarınızda ölçülü, nazik ve kibar olmalısınız.
<p>➤ Ana yemeği porsiyonlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ana yemeğin porsiyonlanasına geçmeden önce gueridon üzerindeki hazırlığınızı tamamlamalısınız. ➤ Porsiyonlanacak yemeğe özel olarak (balık, kaz, tavuk, kuzu budu vb.) servis takımlarını hazırlamalısınız. ➤ Tepsi üzerinde bulunan ana yemeğin konuklara prezentasyonunu tamamladıktan sonra porsiyonlamak için gueridon üzerine almalısınız. ➤ Porsiyonlama işlemleri bu konuda bilgili personel tarafından yapılır. ➤ Porsiyonlanan ana yemeği tabaklara alarak garnitürlendirmelisiniz. ➤ Bu konuyla ilgili ayrıntılı bilgi için Tranche materyaline bakabilirsiniz.

<p>➤ Ana yemek tabağını misafire sununuz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Porsiyonlanmış, garnitürlendirilmiş ve tabağa alınmış olan ana yemeği Demi Chef de Ranga sağ taraftan servis etmesi için vermelisiniz. ➤ Servis sırasına uyarak tabakları sağdan servis etmelisiniz (Demi Chef de Rang). ➤ Ana yemek Rus servisinde çok önemlidir. Bu yüzden tabağın misafire sunumunda çok özenli ve dikkatli olmalısınız.
<p>➤ Tatlı ve meyve servisi öncesi masayı toplayınız ve düzenleyiniz.</p>  <p style="text-align: center;">Klasik Rus stili masa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tatlı ve meyve servisi öncesi masalardaki tüm boşları aynı anda toplamalısınız. ➤ İlk önce cam malzemeleri daha sonra porselenleri toplamalısınız. ➤ Bu sırada salonda bir gürültü meydana gelecekse bunun tek seferde ve aynı anda olmasına her seferinde gürültü çıkmamasına özen göstermelisiniz. ➤ Masa üzerindeki tüm menajları kaldırmalısınız. ➤ Siparişe uygun dessert kuveri hazırlamalısınız. Kuver masa üzerinde ise düzeltmelisiniz. ➤ Masa üzerindeki dekoratif süslemeler tatlı servisi sonuna kadar bırakmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi Rus servisinin en önemli özelliğidir?
 - A) Yemeklerin gueridon üzerinden kayık tabakla servis edilmesi
 - B) Yemeklerin gueridon ile salona gelmesi ve tabakla dağıtılması
 - C) Yemeklerin bir şov ile misafirlere sunulması
 - D) Yemek tabaklarının daha önceden mutfakta hazırlanıp servis edilmesi
 - E) Yemeklerin gueridon ile salona gelmesi ve herkesin buradan tabaklara alması
2. Aşağıdakilerden hangisi Rus servisinde yemeklerin porsiyonlanmış ve birleştirilmiş olarak salona getirilme sebebidir?
 - A) Daha güzel görüldüğü için
 - B) Servis personeli tranş yapmayı bilmediği için
 - C) Tepsi üzerine garnitürlerin sığması için
 - D) Ziyafet sırasında porsiyonlama işlemi ile yemeği soğutmamak için
 - E) Porsiyonlamayı misafir istemediği için
3. Aşağıdakilerden hangisi Rus servisinde çorbalar mutfaktan gelme, servis edilme şeklidir?
 - A) Çorbalar kâse ile tepsi üzerinde gelir ve sağdan servis edilir.
 - B) Çorbalar pot ile gueridon üzerinde gelir ve buradan tabak servisi yapılır.
 - C) Çorbalar pot ile gelir ve servis elemanı tabaklara kendisi servis yapar.
 - D) Çorbalar mutfaktan tepsi üzerinde gelir ve soldan servis edilir.
 - E) Çorbalar pot ile gelir ve sağ taraftan servis edilir.
4. Aşağıdakilerden hangisi Rus servisinde masa aralarının geniş olma sebebidir?
 - A) Sıkışıklık konukları rahatsız ettiği için
 - B) Servis kolaylığı sağladığı için
 - C) Daha az ve kaliteli misafir ağırlamak için
 - D) Salonunun görüntüsü hoş olduğu için
 - E) Misafirlerin birbirlerinden uzak durmaları için

5. Aşağıdakilerden hangisi soğuk içeceklerin servis edilme zamanıdır?
- A) Misafirler oturduktan sonra
 - B) Siparişler alındıktan sonra
 - C) Sıcaklardan sonra
 - D) Misafirler gelmeden önce
 - E) Yemeğin sonunda

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-5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Amerikan usulü servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran, otel ve lokanta gibi yiyecek içecek işletmelerini geziniz, burada uygulanan servis usullerini gözlemleyerek not tutunuz.

Bunlara özellikle dikkat ediniz:

- Servis akışı nasıl gerçekleşiyor?
- Servis personeli konuklara nasıl davranıyor?
- Masa üstü kuver hazırlıkları ne şekilde hazırlanmış?

5. YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK

5.1. Amerikan Servis Kuveri

Amerikan servisi Kanada ve Amerika'da yoğun bir şekilde uygulanmaktadır. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Avrupa'ya yayılmıştır. Temel özelliği zamandan tasarruf sağlanmasıdır. Çok yetenekli ve bilgili personele ihtiyaç yoktur.

Klasik Amerikan kuveri restoranın özelliğine göre alakart kuverdir. Servis tabağı yerine kumaş peçete vardır. İçecek siparişinde konuğa kahve içip içmeyeceği sorulur. Kahve içerse kahve fincanı ile kuver tamamlama yapılır. Yemekle birlikte kahve servis edilir.

Bu servisin usulünde masa üzerinde masa örtüsü, kapak yerine ise Amerikan peçete kullanılır. Bazı işletmelerde masa örtüsü de kullanılmaz. Cilalı ve ahşap masa üzerine açılan Amerikan peçetesi kullanılır. Bu hem temizlik, hem de maliyetlerin azaltılması açısından günümüzde uygulanan bir kuver hazırlama usulüdür.

Ekmek tabağı normalde çatalın solunda dururken bu serviste çatalın hemen önünde durmaktadır.

5.2. Amerikan Servis Özellikleri

5.2.1. Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi

Bir kuverde su bardağının kapalı olması masanın servise açık olmadığını gösterir. Amerikan servisinde konuk masaya oturduktan sonra kapalı olan bardak çevrilerek buzlu su servisi yapılır. Genellikle akşam yemeklerinde de tereyağı ve kızarmış ekmeğek servisi yapılır.

5.2.2. Yemek Tabaklarında Kapak Kullanımı

Yemek tabakları mutfak personeli tarafından tüm garnitür ve soslarıyla birlikte tabak içinde hazırlanır. Tabakların sıcaklığını muhafaza etmesi ve taşıma kolaylığı açısından yemek kapakları kullanılır. Kaliteli restoranlarda kaplamalı lüks kapaklar kullanılır. Kalite düşmeye başladıktan sonra bunun yerini plastik kapaklar almıştır. Bu kapakları üst üste taşıması kolaydır. Bu kapaklar oda servisi bölümünde de kullanılır.



Fotoğraf 5. 1:Yiyeceklerin servisinde kapak kullanımı

5.2.3. Tabakların Salona Taşınması

Amerikan tipi restoranların özelliği mutfak ile restoranın yan yana ve iyi bir havalandırma ile ayrılmış olmasıdır. Böylece taşıma işleri daha seri bir biçimde gerçekleşir. Amerikan servisinin bir başka özelliği diğer servis usullerine göre daha az personel kullanılmasıdır. Mutfaktan restorana tabakların taşıması işlemini garson yapabilir. Tabaklar sol el üzerine yerleştirilen tepsi vasıtasıyla taşınır.

5.2.4. Tepsi Ayağı Kullanımı

Tepsi ve tepsi ayağı sol elde taşınır. Tepsi ayağı masanın uygun bir yerine konular, tepsi üzerine yerleştirilir. Buradan servis sırasına göre konuklara tabaklar üstleri açılarak servis edilir. Servis bittikten sonra tepsi ve tepsi ayağı masanın yanından kaldırılır.

5.2.5. Tabakların Servisi

Tabaklar sağ taraftan servis edilir. Bu sırada sol el arkaya katlanır. Amerikan usulü serviste tabakların sağ taraftan verilmesinin sebebi servis akışını hızlandırabilmek içindir. Mutfakta servise hazır hâle getirilen tabaklar servis personeli tarafından konuğun sağ tarafından sunulur.



Fotoğraf 5. 2: Mutfakta hazırlanan tabağın sağdan servisi

5.2.6. İçeceklerin Servisi

İçeceklerin servisi sağ taraftan sağ el ile yapılır.

5.2.7. Boşların Toplanması



Boş tabaklar sağ el ile sağ taraftan sol kol üzerine toplanır. Boş bardaklar ise yine sağ taraftan sağ el ile tepsi üzerine toplanır.





Fotoğraf 5. 3: Amerikan servisinde boşların toplanması

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Amerikan usulü servisi konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamaları yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Amerikan servisi yapılacak masayı düzenleyiniz.</p>  <p>Amerikan servis kuveri</p>	<p>➤ Amerikan servisinde ilk olarak sandalye karşısına Amerikan peçetesi ya da kumaş peçete yerleştirmelisiniz.</p> <p>➤ Metal takımları attıktan sonra ana yemek bıçağın ilerisine su bardağı ve sağına kahve fincanı yerleştirmelisiniz.</p> <p>➤ Ekmek tabağını ve tereyağı bıçağını ana yemek çatalının üst kısmına yerleştirmelisiniz. Bunun sebebi ekmek tabağının yerine herhangi bir salata geldiğinde Amerikan peçetenin dışına taşmamasıdır.</p>
<p>➤ Tost ekmeği ve soğuk su servisi yapınız.</p>  <p>Amerikan servis kuveri</p>	<p>➤ Misafir masaya oturur oturmaz sağ taraftan soğuk su servisi yapmalısınız.</p> <p>➤ Sol taraftan tereyağı ve sıcak ekmek servisi yapmalısınız. Sıcak ekmekleri peçete içinde masaya getirmelisiniz.</p>
<p>➤ Mutfakta hazırlanan tabakları kapaklı şekilde tepsi ile salona getiriniz.</p>	<p>➤ Tabakları taşıma metotlarına uygun olarak yerleştirmelisiniz.</p> <p>➤ Üzerine kapakları örtmelisiniz. Bu, yemekleri sıcak tutmaya yarar.</p>
<p>➤ Yanınızda getirdiğiniz tepsi ayağını açarak tepsiyi üzerine yerleştiriniz.</p>	<p>➤ Sol kolunuzu tepsi ayağı içinden geçirmeli ve dirseğinize kadar çıkartmalısınız.</p> <p>➤ Tepsiyi sol kolunuzun üzerine almalısınız.</p> <p>➤ Masaya geldiğinizde uygun bir yer</p>

 <p>➤ Tepsi ayağı</p>	<p>bulmalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sol ayağınız üzerine dizinizi bükerek eğilmelisiniz ➤ Tepsi ayağını yere bırakarak açmalısınız. ➤ Bu sırada elinizde tuttuğunuz tepsinin balansını iyi ayarlamalısınız. Aksi takdirde tepsiyi düşürebilirsiniz. ➤ Açtığınız tepsinin üzerine sağ elinizin yardımıyla tepsiyi yerleştirmelisiniz.
<p>➤ Tabakları misafirin solundan sol elle servis yapınız.</p>  <p>Tabak kapağı ile servis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tabakların kapağını sağ elinizle açmalısınız. ➤ Sol elinizle tabağı almalısınız. ➤ Konuğun solundan yaklaşarak sol ayağınızı bir adım öne atmalı ve diz üzerinde çok hafif esneme yaparak tabağı sessiz bir şekilde konuğa servis etmelisiniz. ➤ Tabak ambleminin konuğun karşısında olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Hijyenik olarak çalışmalısınız. Misafirin tabak içinde kullanacağı yerlere eliniz ile dokunmamalısınız. ➤ İkinci bir yöntem olarak tabağı kapağı ile birlikte servis etmeli ve kapağı daha sonra kaldırmalısınız.
<p>➤ İçecekleri misafirin sağından servis yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İçecekleri tepsi içinde taşımamalısınız. ➤ Misafire sağ taraftan yaklaşıp içeceği su bardağını baz alarak masaya yerleştirmelisiniz.
<p>➤ Boşları sağdan toplayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tüm yemek ve içecek boşlarını sağ taraftan toplamalısınız. ➤ Tabakları tabak taşıma metoduna göre boşları toplarken tabak sıyırma işlemlerini misafire sırtınızı dönerek yapmalısınız. ➤ Bardakları tepsi içine kurallarına uygun olarak toplamalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan servisinin en önemli özelliğidir?
 - A) Yemeklerin tabakla sol taraftan sağ elle servis edilmesi
 - B) Yemeklerin tabakla sol taraftan sol elle servis edilmesi
 - C) Yemeklerin tabakla sağ taraftan sağ elle servis edilmesi
 - D) Yemeklerin tabakla sağ taraftan sol elle servis edilmesi
 - E) Yemekler tepsiyle sol taraftan sol elle servis edilmesi
2. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan kuverinde ekmek tabağının çatalın üzerinde durma nedenidir?
 - A) Çatalın üzerinde daha güzel durduğu için
 - B) Gerçek yerinin çatalın üzeri olduğu için
 - C) Sağ tarafta bardaklar olduğu için
 - D) Takımların Amerikan peçetede bulunması gerektiği için
 - E) Misafire kolaylık olması için
3. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan servisinin basit kuverden farkıdır?
 - A) Kuverinde ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı vardır.
 - B) Kuverinde kahve fincanı vardır.
 - C) Kuverinde su bardağı vardır.
 - D) Kuverinde antre takımı vardır.
 - E) Kuverinde dessert takımı vardır
4. Amerikan servisinde masa servanının yerine aşağıdakilerden hangisi gelmiştir?
 - A) Masa tepsi
 - B) Posta servanı
 - C) Tepsi ayağı
 - D) Küçük bir masa
 - E) Ana servan

5. Aşağıdakilerden hangisi Rus servisinin en önemli özelliğidir?
- A) Yemeklerin gueridon üzerinden kayık tabakla servis edilmesi
 - B) Yemeklerin gueridon ile salona gelmesi ve tabakla dağıtılması
 - C) Yemeklerin bir şov ile misafirlere sunulması
 - D) Yemek tabaklarının daha önceden mutfakta hazırlanıp servis edilmesi
 - E) Yemeklerin tabakla sol taraftan sol elle servis edilmesi

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 Modül Değerlendirme'ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Konuk, içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
2. Misafirin sağından bir adım önde ve sol el arkada şişeyle ¾'ü dolacak şekilde bardağa su koydunuz mu?		
3. Şişenin masaya su damlatmaması için sol el ile altına peçete tutunuz mu?		
4. Ekmek kızartma makinesinde ya da salamanderde kızartılmış sıcak tost ekmeklerini soğumaması için kumaş peçete içinde ekmek sepetiyle konuk masasına getirdiniz mi?		
5. Sıcak olarak masaya gelen ekmekleri, konuğun sol tarafından ekmek tabağı üzerine maşa ile servis ettiniz mi?		
6. Misafirin sol tarafından tereyağı kabını konuk masasına servis ettiniz mi?		
7. Şekillendirilmiş tereyağını, özel kabında kuver tabağının sol ilerisine, çatalın üst kısmına koydunuz mu?		
8. Tureen ile konuğun solundan yaklaştınız mı?		
9. Pot servisini konuk kendisi yaparken kepçenin altını sıyırdı mı?		
10. Kayık tabak ile konuğun solundan yaklaştınız mı?		
11. Yemeğin servisini siz yaparken uygun maşa seçimi yaptınız mı?		
12. Kayık tabak, gueridonun üzerinde sıcak reşo içine sol tarafa yerleştirildi mi?		
13. Sağ elde maşa kaşığı sol elde maşa çatalını tutarak yemeği porsiyonlayıp tabağa yerleştirdiniz mi?		
14. Ordövlere, mezeleri, salataları masaya yerleştirdiniz mi?		
15. Ana yemek prezentasyonu yaptınız mı?		
16. Ana yemeği gueridon üzerine alıp porsiyonlamayı yaptınız mı?		
17. Tabaklara yerleştirdiniz mi?		
18. Kurallarına uygun sağ taraftan tabak servisi gerçekleştirdiniz mi?		
19. Kuverde kahve fincanını, su bardağını baz alarak yerleştirdiniz mi?		
20. Tabakların kapaklarını kapattınız mı?		
21. Tepsi ayağını sol kolunuzun içine aldınız mı?		

22.Masanın en uygun yerine tepsi ayağını açıp tepsiyi üzerine yerleştirdiniz mi?		
23.Sol elinize aldığınız tabağı sol taraftan kurallarına uygun servis ettiniz mi?		
24.Servis bittikten sonra tepsi ayağını kaldırdınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	E
3	B
4	E
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	B
3	C
4	D
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	D
4	C
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	D
4	B
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	D
3	B
4	C
5	E

KAYNAKÇA

- T.C. TURİZM BAKANLIĞI, **Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**, Ankara, 1993.
- **<http://megep.meb.gov.tr/>**
- T.C. TURİZM BAKANLIĞI, **Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**, Ankara, 1993.