

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ**

**SOFRA DÜZENİ HAZIRLIKLARI**

**Ankara, 2014**

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. SERVİSE HAZIRLIK .....	3
1.1. Servis ve Önemi .....	3
1.2. Servis Alanları .....	4
1.2.1. Otelde Servisin Önemi .....	5
1.2.2. Lokantalarda Servisin Önemi .....	8
1.3. Servis Çeşitleri .....	10
1.3.1. Fransız Servisi .....	11
1.3.2. İngiliz Servisi .....	12
1.3.3. Rus Servisi .....	12
1.3.4. Amerikan Servisi .....	13
1.4. Servis Elemanının Görevleri .....	14
1.5. Servis Elemanının Özellikleri .....	14
1.5.1. Servis Elemanının Kişisel Özellikleri .....	14
1.5.2. Servis Elemanının Kişisel Temizliği .....	15
1.5.3. Servis Elemanının Uyması Gereken Sağlık Kuralları .....	19
UYGULAMA FAALİYETİ .....	22
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	24
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	25
2. SOFRA ARAÇ VE GEREÇLERİ .....	25
2.1. Masa Örtüleri .....	25
2.1.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri .....	25
2.1.2. Masa Örtülerinin Katlanması ve Serilmesi .....	26
2.1.3. Kirli Masa Örtülerinin Temizleriyle Değiştirilmesi .....	29
2.2. Peçeteler .....	32
2.2.1. Yapıldıkları Malzemelere Göre Peçeteler .....	32
2.2.2. Kullanıldıkları Yerlere Göre Peçeteler .....	33
2.2.3. Peçetelerin Katlanması .....	34
2.3. Yemek Takımları .....	49
2.3.1. Porselen Malzemeler .....	50
2.3.2. Cam Malzemeler .....	54
2.3.3. Metal Malzemeler .....	56
2.4. Yemek Servis Takımları .....	60
2.5. Menage (Menaj) Takımları .....	67
UYGULAMA FAALİYETİ .....	71
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	72
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	74
CEVAP ANAHTARLARI .....	75
KAYNAKÇA .....	77

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Aile ve Tüketici Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Ev ve Kurum Hizmetleri</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Sofra Düzeni Hazırlıkları</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Sofra düzenlemede kullanılan araç gereçlerin sanitasyon - hijyen kurallarına uygun olarak servis özelliklerine göre hazırlanmasını içeren öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖNKOŞUL</b>	Temel eğitimi tamamlamış olmak
<b>YETERLİK</b>	Sofra düzenlemek için gerekli hazırlıkları yapmak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun ortam, gerekli araç ve gereçler sağlandığında, sanitasyon - hijyen kuralları ve servis özelliklerine uygun olarak sofra düzenlemek için gerekli hazırlıkları yapabileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun servise hazırlık yapabileceksiniz.</li><li>2. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun sofra araç gereçlerini hazırlayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Donanım:</b> Kaynak kitaplar, fotoğraflar, mutfak araç-gereç ve donanımları <b>Ortam:</b> Servis atölyeleri, uygulama restoranı, ev ortamı
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

# GİRİŞ

**Sevgili Öğrenci,**

Hizmet soyut bir kavramdır. Ancak hizmete somut bir nitelik kazandıran, daha doğrusu hizmeti görünür kılan bazı göstergeler vardır. Bunlardan belki de en önemli olanı, servis elemanının misafirlere güven veren bir sunum sergilemesidir. O hâlde servis elemanı için çevresine güven vermek vazgeçilmez bir şarttır.

Bu modül ile ev ve kurum hizmetleri alanında sofrayı düzenleme hazırlıkları çalışmalarını yapabilme yeterliğini kazanacaksınız. Sofra düzenleme hazırlıkları modülünde sanitasyon - hijyen kuralları ve servis özelliklerine uygun olarak sofrayı düzenleme için servis çeşitlerini, servis alanlarını ve bunları uygulayan servis elemanının görevlerini ve özelliklerini öğrenecek; gerekli sofraya araç-gereçlerinin hazırlıklarını yapabileceksiniz.

Bu modül yiyecek-içki servisi yapabilmeniz için sahip olmanız gereken malzeme bilgisi ve becerisini kazanmanız için hazırlanmıştır. Modül sonunda elde ettiğiniz yeterlilik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun servise hazırlık yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bulduğunuz çevrede yiyecek içecek servisi sunan yerleri ve buralarda çalışan kişilerden beklenen özelliklerin neler olduğunu araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 1. SERVİSE HAZIRLIK

### 1.1. Servis ve Önemi

Servisin kelime olarak anlamı “hizmet” demektir. Servis, herhangi bir ihtiyacın giderilmesi için yapılan çalışmaların tümünü ifade eder. Bu hizmet yiyecek ve içecekten oluşan bir bütün içerisinde değerlendirildiğinde; servis, konuklara yiyecek ve içeceklerin servis elemanı tarafından, uygun takımlarla ve belirli bir servis metodunun kurallarına göre sunma sanatıdır.

Yemek ve içki servisi, konukların arzuladığı yemek ve içkileri belirli kurallar dâhilinde onlara sunmak; sosyal ve psikolojik durumlarına göre davranmak, onları memnun etmek ve işletmeye mümkün olan en yüksek geliri sağlamak meslek ve sanatıdır.



Resim 1.1: Sipariş alan ir servis elemanı

Sofra düzeniyle servisin iyi olması, mideden kalbe giden yol olarak tanımlanan yemeğin başarısında önemli bir rol oynar. Yemek ne kadar dikkatli hazırlanırsa hazırlansın, sofra düzeni ve serviste görülecek hatalar, harcanan tüm çabaları boşa çıkaracağı gibi yemeğin tadını da kaçırabilir. Güzel hazırlanmış bir sofra ve başarılı bir servisin, mütevazı bir yemeği bile farklı ve zevkli bir hale getireceği kuşkusuzdur.

Sofra düzeni ve servis, bu işi yalnızca belirli ilkelere ve kurallara uygun olarak hazırlamak ve uygulamak şeklinde anlaşılmalıdır. Bu iki olgu, aynı zamanda bir dünya görüşünün, kültür düzeyinin ve yaşama biçiminin belirlediği bir ortamı oluşturma sanatıdır. Gerek aile içinde, gerek yakın arkadaşlar arasında ve gerekse iş ya da görev ilişkilerinin neden olduğu yemeklerde, sofra düzeni ve servis, yaşama verilen değeri gösteren, karşılıklı ilgi ve anlayışı doğuran ve geliştiren unsurlar olarak önem taşır. Kurumsal yönden ele alındığında yiyecek içecek servisi üç taraflı bir olaydır. Taraflardan birisi misafir, birisi servis elemanı, diğeri ise işverendir. Bu sebepten tarafların hepsi önemlidir.

Yiyecek içecek servisi misafir yönünden önemlidir. İnsanların hayat standardı yükseldikçe görgü ve bilgileri artmakta, yaşantıları değişmektedir. Yiyip içmek, sadece hayatı devam ettirmekten ziyade, insanların aile, iş ve sosyal hayatlarının ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Önemli konuların konuşulup tartışıldığı, kararların alındığı yemek sofralarında verilecek hizmet son derece önemlidir. Rahat bir atmosferde, ortama ve amaca uygun hazırlanmış yemek masası, kusursuz bir servis, misafirleri rahatlatır. Daha uyumlu, ılımlı, anlayışlı bir havaya girmelerine yardımcı olup anlaşmaların sağlanması, olumlu kararlar alınmasını kolaylaştırır. Sosyal olduğu kadar da ekonomik bir iştir. Misafirler servis karşılığında verecekleri parayı düşünür. Ücret-hizmet dengesinin iyi kurulması gerekir. Aksi halde misafir o işletmeye tekrar gitmez. Yiyecek ve içecek hizmeti veren bir işletmeye verilebilecek en büyük ceza da budur.

Yiyecek içecek servisi personel yönünden önemlidir. Servis personeli, tüm çalışanlar gibi para kazanmak için çalışır. Bir işletme ne kadar iyi çalışır, çok gelir sağlarsa çalışanlara da o kadar rahat ücret ödeyebilir. Aynı zamanda aile sofrasının hazırlanması ve servis kurallara uygun olarak yapıldığında bireylerin toplumsal uyumlarında, görgü kurallarını uygulamada kolaylık sağlar.

Yiyecek içecek servisi işveren yönünden önemlidir. Servis hizmeti veren işletmeler, amacı para kazanmak olan kuruluşlardır. Titiz ve dikkatli çalışan işletmeler, misafirler tarafından tekrar ziyaret edilir. İşletmenin birden fazla servis yerleri varsa; birinden memnun olan misafirler diğerlerine de giderek para bırakırlar. Buralarda alınan iyi hizmet, arkadaş, dost, akraba ve iş çevresinde tavsiye edilerek hem bedava hem de en iyi reklam yapılmış olur. Böylece işletme ticari yönden amacına ulaşır.

## 1.2. Servis Alanları

Servis alanları, servis personelinin görev yaptığı bütün bölümlerdir. Servis personelinin görev yaptığı alanları otel ve lokantalar başlıkları altında inceleyebiliriz.



### 1.2.1. Otelde Servisin Önemi

Otel, esas fonksiyonu hizmet vermek olan bir ticari işletmedir. Dolayısıyla işletmenin başarısı, verilen hizmetin kalitesiyle doğru orantılıdır. Bir otele gelen misafirlere sunulan hizmetin büyük bir bölümü yiyecek içecek ünitelerinde verilir.

Otelde servis alanları otel işletmesi yönünden önemlidir. Yiyecek içecek servisi, işletmenin ekonomik gidişini doğrudan etkiler. İyi ve kaliteli servis, işletme gelirlerini artırırken bir yandan da giderleri yükseltir. Çünkü yiyecek içecek servisi bölümlerinde çalışan personel sayısı, otelin personel sayısı ile kıyaslandığı zaman hiç de küçümsenmeyecek kadar fazladır. Otelin servis alanları şu kısımlardan oluşur:

#### ➤ Restaurant (restoran)

Otelin yiyecek ve içecek servisi yapılan en lüks yeridir. Otel restoranında her gün değişen bir veya birkaç günlük menü ile misafirlerin isteğine göre hazırlanan yiyecekler ve bu yiyeceklere uygun olarak da çeşitli alkollü alkolsüz içecekler servis edilir.



**Resim 1.2: Restoranlarda yiyecek ve içecek servisi yapılan lüks yerler**

#### ➤ Café (kafe)

Büyük otellerde bulunan çok amaçlı yiyecek ve içecek servisi bölümüdür. Kafelerde çay, kahve ve pastaların yanı sıra kolay hazırlanan tava yemekleri, omletler, köfte, pizola gibi basit ızgaralar, hamburger çeşitleri, tost çeşitleri gibi (fast food) yemekler, salatalar da servis edilir. Çabuk ve ucuz yemek yemek isteyen misafirler buraları tercih ederler.

#### ➤ Barlar

Otelin çeşitli yerlerinde, misafirlerin içecek ihtiyacını karşılamak üzere düzenlenmiş yerlerdir. Lobinin bir köşesinde, restoranda, havuz kenarında veya sahil otellerinde deniz kenarlarında barlar bulunur. Burada misafirlere barın cinsine göre alkolsüz ve alkollü içkiler, kuruyemiş, cips, hazırlanması ve servisi kolay yiyecekler servis edilir.

➤ Ziyafet salonu (balo salonu)

Büyük otellerde konaklayan misafirleri ve otel dışından gelecek misafirleri zaman zaman bir araya getirmek; onların nişan düğün, konser, konferans vb. sosyal ihtiyaçlarını karşılamak için düzenlemiş geniş salondur. Otelde yapılan en büyük toplantıların yeri olması dolayısıyla ziyafet salonlarının kendilerine ait bir garson ofisi, özel personeli hatta özel mutfağı vardır. Ziyafet salonlarında, restoranda olduğu gibi ağır servis yapılmaz. Daha hızlı bir servis şekli olan tabak ve maşa servis metodu uygulanır. Önceden belirlenen ve hazırlanan menüler servis edilir.



**Resim 1.3: Balo salonu**

➤ Konferans salonları

Otelin gürültü ve patırtıdan uzak yerlerinde veya ziyafet salonuna bitişik olarak yapılmış çeşitli büyüklükteki salonlardır. Buralarda iş adamları, çeşitli dernek veya kuruluşların üyeleri, gruplar toplanarak gündemlerindeki maddeleri görüşürler. Konferans salonları da ziyafet salonları gibi ziyafet dairesine bağlıdır. Ziyafet salonu şefi, ziyafet salonu elemanı tarafından servis hizmeti verilir.



**Resim 1.4: Toplantı ve sade törenlerin yapıldığı konferans salonu görüntüsü**

➤ Kahvaltı salonu

Klasik Avrupa otellerinde misafirlerin yalnız kahvaltı ihtiyaçlarının karşılandığı salonlardır. Bugün artık otellerde ayrı bir kahvaltı salonu yerine kafe, snack bar gibi salonlar kahvaltı servisi için de kullanılmaktadır. Kahvaltı salonu veya kahvaltı verilecek diğer salonların kolay havalandırılan, aydınlık, ferah yerler olmaları ve genelde iç açıcı renkteki mobilyalarla döşenmiş olması gerekir.



**Resim 1.5: Pastel renklerin ağırlıklı olduğu bir kahvaltı salonu**

➤ Oda servisi

Otel odalarına ve otelin ofis bölümüne servis yapan alandır. Günün 24 saati durmadan servis verir. Kendine has bir ofisi, servis barı servis tepsileri ve arabaları vardır. Buradaki servis hizmeti, ziyafet salonunda olduğu gibi bu alanın özel personeli tarafından yapılır.

➤ Diskotek

Diskotekler daha çok genç misafirlerin rağbet gösterdikleri, onların müzik dinleme ve dans etme gereksinimlerinin karşılandığı yerlerdir. Diskotekler gürültülü yerlerdir. Diğer misafirleri rahatsız etmemek için genellikle bodrum veya çatı katlarında bulunur. Diskoteklerde alkollü ve alkolsüz içecekler, kokteyller servis edilir. İçkilerin yanında cips, kuruyemiş ve meyveler de servis edilir. Bu yüzden diskoteklerde zengin içki çeşitlerine sahip Amerikan bar diye adlandırılan bölüm bulunur.



**Resim 1.6: Diskotekte dans eden konuklar**

➤ Lobby (lobi)

Otelin girişinde, resepsiyon bankosunun karşısında ve etrafında bulunan; misafirlerin otele kabulü, boş zamanlarında dinlenmeleri ve birbirleriyle sohbet etmeleri için hazırlanmış geniş ve gösterişli salondur. Lobi otelin en gösterişli ve rahat servis bölümüdür. Lobilerde akşam çayı sırasında canlı müzik yapılabilir. Misafirlerin alkollü-alkolsüz içki; çay, kahve gibi sıcak içecek ihtiyaçlarını karşılamak için lobi bar vardır. Beş çayı sırasında pasta arabalarında kek ve pasta servisi yapılır.



**Resim 1.7: Lobiden genel görünüş**

### 1.2.2. Lokantalarda Servisin Önemi

Lokanta, ücret karşılığı yiyecek içecek servis edilen, halka açık işletme veya para kazanmak için halka yemek satılan yerdir. Bir lokantada başarımın en önemli etkeni servis hizmeti ve bu hizmeti sunan servis elemanıdır. Lokantaların özelliklerine göre servis alanlarını şu şekilde sıralayabiliriz:

➤ Hazır yemek lokantaları

Menüsünde bulunan yemeklerin servis saatinden önce pişirilip hazırlandığı, özelliklerine göre sıcak ve soğuk olarak bekletildiği ve servis saatinde hemen misafire sunulduğu lokantalardır.



**Resim 1.8: Hazır yemek lokantalarında servise hazır yemekler**

➤ Et lokantaları

Menüdeki yemek ağırlığı koyun, kuzu, dana etinden yapılan yemekler oluşturur. Et yemeklerinin yanında mezeler, sebze yemekleri ve garnitürleri de bulunur. Fakat ana konu ettir. Misafirler bu lokantalara et yemekleri yemek için giderler. Servis şekli yemeğin çeşidine göre değişir. Servis şekli lokantanın araç gereç donanımına ve servis personelinin eğitim düzeyine göre belirlenir.



**Resim 1.9: Yemek için servise hazırlanan etler**

➤ Balık lokantaları

Büyük şehirlerde veya sahil şehirlerinde yalnız balık ve deniz ürünleri yemekleri satan lokantalardır.



**Resim 1.10: Balık lokantalarının menü ürünleri**

➤ Köfteci ve kebabçılar

Köfteciler ızgara köfte, kuzu pirzola ve şiş gibi yemeklerin servis edildiği lokantlardır. Bu yemeklerin yanında salata ve özellikle piyaz gibi yemekler de servis yapılır.

Kebabçılar ise lahmacun, yörelerimizin çeşitli kebabları ve baklava çeşitleri ile kadayıf türü satılan lokantlardır.

➤ Milli lokantalar

Herhangi bir ülkenin mutfağını ve özel içeceklerini kapsayan menülerin hazırlanıp servis edildiği lokantlardır. Servis malzemeleri, personelin üniforması, müzik vb. hep milli karakter taşır. Örneğin Avrupa'da Türk lokantasında Türk rakısı, Türk yemekleri ve tatlıları yenilip içilirken Türk müziği dinlenebilir.

➤ Uluslararası lokantalar

Bütün dünyaca tanınmış yemeklerin ve içkilerin hazırlanıp servis edildiği lüks lokantlardır. Bu restoranlarda yemeklere göre ayrı servis şekillerinden birisi uygulanır. Uluslararası lokantalarda çalışacak personelin, konusunda çok bilgili, becerikli, nazik olmaları ve birkaç yabancı dili konuşabilmeleri gerekmektedir.

### 1.3. Servis Çeşitleri

Servis, misafirlerin gözü önünde ve talep geldiği anda belirli kurallara göre yapılan bir eylemdir. Diğer önemli bir özellik ise yiyecek içecek işletmelerinde servis eylemi gerçekleşirken; servisi yapan kişinin fiziki yapısı düzgün, iyi ve temiz giyimli, güler yüzlü ve sempatik olması gibi özellikleri taşıması istenir.

Günümüzde otel işletmelerinde ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde çeşitli servis yöntemleri uygulanmaktadır. Uygulanacak olan servis çeşitleri, restoranın büyüklüğüne, kalitesine (sınıfına), serviste kullanılan araç-gereçlerin çeşidine, konukların isteklerine, onların beklentilerine ve en önemlisi personelin bilgisine bağlıdır. Servis çeşidinin belirlenmesinde diğer bir özellik de yemeğin veriliş sebebi ile bu işin zamanıdır. Yiyecek ve içeceklerin konuklara sunulmasında genel olarak şu servis usulleri kullanılmaktadır:

- Fransız servisi
- İngiliz servisi
- Rus servisi
- Amerikan servisi

Otel ve restaurant işletmeciliğinde her an servis hizmetleri yapılacağından hangi servislerin nasıl yapılacağına bilinmesi ve kullanılacak servis usullerinin tespit edilmesi gerekir. Günümüzde çeşitli restaurantlarda uygulanmakta olan servis usulleri genel olarak çeşitli milletlerin yemek kültürlerinden, gelenek ve göreneklerinden doğmuştur. Belli bir menüde yer alan yemekler, yukarıda belirtilen servis usullerinden yalnızca birini, birkaçını ya da tamamını kullanarak da servis edilebilir. Özetle en uygun servis çeşidinin (usulünün) belirlenmesinde kriterler; yemeğin türü, yemeğin miktarı, personelin becerisi ve eldeki servis araçlarının durumudur.

### 1.3.1. Fransız Servisi

Konuğun solundan sunulan tepsi veya fayansa bulunan servis takımları ile yiyeceği kendisinin almasıdır. Konuk Fransız servisini bilmiyorsa servis elemanı konuya yardımcı olmalıdır.



**Resim 1.13: Fransız usulüne göre salata servisi yapan bir servis elemanı**

- Fransız servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar;
  - Mutfakta üzerine yemek konularak hazırlanmış tepsi veya fayans içindeki yemek çeşit ve özelliklerine göre yeterli sayıda çatal, kaşık ve servis takımları konulmalı.
  - Masadaki servis sırasına dikkat ederek konunun solundan uygun şekilde yaklaşılmalı.
  - Tepsi veya fayans, konunun yemeği dökülmeden tabağa aktarılabilceği bir pozisyonda tutulmalı.
  - Konuk, yemek, garnitür ve sosları aldıktan sonra servis elemanı emniyetli bir şekilde geri çekilmeli.
  - Diğer konuya geçerken servis takımları düzeltilmeli.
  - Sıradaki ikinci konuya, son olarak ev sahibine servis edilmelidir.

### 1.3.2. İngiliz Servisi

İngiliz servisi; genel olarak mutfakta hazırlanmış, porsiyonlanmış yemeklerin “gueridon” üzerine tabaklara belirli bir düzen içerisinde yerleştirilmesi, buradan konuk masasına servisidir. İngiliz servisinde yiyecekler konuğun sağından servis edilir.



Resim 1.14: İngiliz usulüne uygun çorba servisi yapan bir servis elemanı

- İngiliz servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar;
  - Yemekler mutfaktan çok sıcak çıkmalı ve hemen salona taşınmalı.
  - Servis çalışmaları sırasında yemek, reşo üzerine konmalı.
  - Traş ve temizleme işleri süratli ve göze hoş görünecek bir şekilde yapılmalı.
  - Serviste sıcak tabaklar kullanılmalı, onlar da reşo üzerine konulmalı.
  - Yemek koyarken tabak kenarları kirletilmemeli.
  - Etler tabaktaki amblemin (işletme sembolü) karşısına gelmeli, garnitürler renklerine göre açıklı koyulu dizilmelidir.

### 1.3.3. Rus Servisi

Rus servisinde salatalar, ordövrler, mezeler misafirler salona gelmeden önce masalara yerleştirilir. Konuklar oturduklarında ordövr tabaklarına maşalarla soğukları alırlar.



Resim 1.13: Rus servisine uygun hazırlanmış bir masadan görünüş



Ana yemek misafirlere sunulmadan önce mutfakta porsiyonlaması yapılmış ve bir bütün görünümü verilerek servis kabı içerisine yerleştirilmiştir.

- Rus servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar;
  - Yemekler, porsiyonlanmış ve yeniden düzenlenmiş tepsi veya fayanslarda salona getirilmeli.
  - Masaya bırakılıp konuğun rahat bir şekilde alması sağlanmalı.
  - Gerektiğinde servis elemanı servise yardımcı olmalıdır.

#### 1.3.4. Amerikan Servisi

Mutfakta birer porsiyon halinde tabağa hazırlanan yiyeceğin konuğun sol tarafından servis edilmesine Amerikan servisi denir. Tabaklar mutfakta hazırlandığı için servis personelinin sunumunu kolaylaştırır. Tabaklar, işletmenin standartlarına göre açık ve özel kaplarla kapatılarak servis edilir.



**Resim 1.14: Önceden hazırlanmış tabağı konuğa sunan bir servis elemanı**

- Amerikan servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar;
  - Tabaklar, tepsi üzerine veya daha önce öğretildiği gibi sol ele iki, üç tabak gerekli ise sağ ele de bir tabak alarak salona getirilmeli.
  - Tabaklar tepsi ile getiriliyor ise tepsiyi servanta bıraktıktan sonra servis personeli tabakları ele alıp, konuğun masasına götürmeli.
  - Servis sırasına göre konuğun solundan uygun şekilde yaklaşılmalı.
  - Tabaklar sağ elle, konuğun sağından masaya konulup ve aynı yönden kaldırılmalı.
  - İçkiler sağdan servis edilmeli ve boşlar aynı şekilde sağdan alınmalı.
  - Uygun bir şekilde geri çekilerek ikinci konuğa ve en sonda ev sahibine aynı şekilde servis yapılmalıdır.

## 1.4. Servis Elemanının Görevleri

Servis elemanı (garson); salon ve masa düzenlemesi, misafir karşılama, yiyecek ve içecek siparişi alma, özel teknikler kullanarak çeşitli yiyecek ve içecekleri hazırlama ve servis yapma, hesap alma işlemlerini belirli bir süre içerisinde hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.



**Resim 1.15: Belirli kurallar dahilinde yiyecek içecek servisi uygulayan servis elemanı**

- Servis elemanının üstlenmesi gereken görevler şunlardır:
  - Yemek masalarının düzenli, temiz ve eşyalarının eksiksiz olmasını sağlar.
  - Müşteriyi karşılar, oturacağı masayı tavsiye eder ve masaya kadar müşteriye refakat eder.
  - Yemek listesini (menü) müşteriye verir, menüyle ilgili olarak müşterilerin yemek ve içecek tercihi yapmasında yardımcı olur.
  - Kurallara uygun olarak servisi yapar.
  - Hesabı alır.
  - Müşteriyi uğurlar.
  - Salonda yemek servisi öncesi ve sonrası gerekli düzenlemeleri yapar.

## 1.5. Servis Elemanının Özellikleri

Yemek ve içki servisi çok çeşitli konularda bilgi ve beceri sahibi olmayı gerektiren iştir. Servis hizmeti verirken yapılan işler çok çeşitlidir. Sipariş edilen yemekleri mutfaktan, içkileri bardan alıp masaya getirmek servis hizmetinin sadece bir bölümüdür. İyi bir servis yapmak için; temizliğin, servis araçlarının temizlik ve bakımının, hangi işlerde kullanıldıklarının çok iyi bilinmesi gerekir. Ayrıca rezervasyon alınması, siparişlerin yazılması, yemeklerin ve içkilerin usulüne uygun olarak taşınması ve servisi hep bilgi, beceri ve incelik isteyen işlerdir. Görüldüğünden çok daha fazla konuyu kapsayan yiyecek ve içecek servisi, bütün bu konular hakkında bilgi beceri sahibi ehil personel tarafından yapılır.

### 1.5.1. Servis Elemanının Kişisel Özellikleri

- Sağlıklı fiziki yapı
- Düzgün konuşma yeteneği
- Mesleki sevgi

- Müşteri psikolojisi ve insan ilişkileri konularında bilgi sahibi olmak
- Gelişmiş ve benimsenmiş bir iş ruhuna yatkınlık
- Servis malzemelerini rahatça taşıma ve gerekenleri kullanabilme becerisi
- Hazırlık çalışmaları hakkında pratik bilgi ve beceri
- İyi eğitim ve genel kültür
- Yabancı dil bilmek

### 1.5.2. Servis Elemanının Kişisel Temizliği

Servis elemanında bulunması gereken özelliklerden en önemlisi sağlıklı ve uygun fiziki yapıya sahip olmaktır. Yiyecek içecek servisi, beden çalışması gerektiren iştir. Bu hizmeti yapanlar çalışma saatleri boyunca durmadan hareket etmek, yürümek, inip-çıkma zorundadırlar. Hasta bir kimse servis hizmetinin gerektirdiği bu aktiviteleri layıkıyla gösteremez. Misafirlere güler yüzlü sevecenlikle yaklaşamaz. İsteksiz çalışır, hızlı hareket edemez ve görevini aksatır. Sağlıksız kişilerin yiyecek içecek hizmetleri görmeleri sırasında hastalıklarını diğer personele ve misafirlere bulaştırma ihtimali vardır.

Bu açıklamalardan sonra varılacak sonuç; sağlığına dikkat etmeyen, sağlıklı, temiz, güler yüzlü olmayan servis elemanı hem kendinin ve misafirlerin hayatını tehlikeye atar ve hem de işletmenin başarılı çalışarak iyi gelir sağlamasına engel olur. Sağlıklı yaşam, her şeyden önce mutlu yaşamdır. Sağlıklı yaşam verimli çalışmadır ve sağlıklı yaşam başkalarını da mutlu etmeye yardımcı bir yaşamdır. Yiyecek içecek hizmeti veren servis elemanlarının sağlıklı olmaları ve bunun için de şunlara dikkat etmeleri gerekir:

#### ➤ Banyo

Genel vücut bakım ve temizliğinin ilk ve en önemli şartı banyo yapmaktır. Servis elemanı çalışmaya başlamadan önce mutlaka banyo yapmalıdır. Banyoda vücuttaki kirler atılır, derideki gözenekler temizlenerek açılır ve vücudun pis kokuları yok olur ve görünüşü güzelleşir. Herhangi bir yolla bedene bulaşmış mikroplar, virüsler varsa bunlar da çeşitli yollardan vücut içine girmeden atılmış olur. Vücut temizliğinde dikkat edilmesi gereken en önemli nokta toz ve kirle kapanan gözeneklerin açılarak oksijen almasını sağlamaktır. Yıkama, su ve sabun kullanarak derinin ovulması ve kirin aktılmasıdır. Her banyodan sonra iç çamaşırları ve giysiler değiştirilmelidir. Özellikle hizmet sektöründe, insanlarla daha yakın çalışılan, hijyen gerektiren mesleklerde her sabah işe başlamadan önce duş alınması gereklidir. Her gün alınan duş kirlenmesini uzaklaştırmasının yanında, hoş bir koku verecektir. Kullanılan banyo malzemeleri işi bitince kaldırılmalı, kirlenen havlular değiştirilmeli ve her duştan sonra kullanılan lif temizlenmelidir. Banyodan sonra terlemeleri ve kötü kokuları önlemek için ağır olmayan parfüm ve deodorant kullanılmalıdır.

#### ➤ Cilt bakımı ve makyaj

Cilt; vücudun dışı, bütün vücudu kaplayan derinin yüzeyidir. Cilt bakımı denildiğinde yüzün görünen kısmının bakımı anlaşılır. Çünkü görünen kısım en çok kirlenen ve yıpranan kısımdır. Cildin sağlığı, gençliği ve güzelliğinin ilk koşulu düzenli cilt temizliği yapmaktır. Temiz bir cilt kirlilerden tamamen arındırılarak rahat nefes alan bir cilttir. Bu da renginden, pürüzsüz dokusundan ve ışıltısından belli olur. Yüz bakımı, göz temizliği ve bakımını, kulak temizliği ve bakımını, cilt temizliği ve bakımını, (erkeklerde) tıraş olmayı kapsar.

Bayanlarda temiz bir cilt, hafif makyaj, erkeklerde temiz, tıraşlı yüz; bakımlı olmanın göstergesidir.

Cilt bakımı yaşa ve cinsiyete göre değişir. Henüz sakalı çıkmamış genç erkekler için cilt bakımı; yüzü sabunla yıkamak, gerektiğinde koruyucu ve yumuşatıcı krem sürmek şeklinde yapılabilir. Sakalı çıkmış olan gençlerinse, her gün servis saatinden önce sakal tıraşı olmaları gerekir. Tıraş için uygun tıraş köpüğü veya jeli kullanılmalı, tıraştan sonra yüz bol su ile yıkanmalıdır. Cildi yıpratıcı pek çok etken vardır. Uykusuzluk, hava kirliliği ve stresin cilde etkileri karşısında, doğru ve sürekli bir cilt bakımı uygulamak gerekir.

Bayan servis elemanı için makyaj çok önemlidir. Çünkü servis hizmetinde dış görünüşle ilk izlenim verilir. Bakımsız, soluk ve yorgun yüz, misafirler üzerinde olumsuz bir etki yapar. Bütün dikkatleri üzerinde toplayan, işe ve ortama uymayan aşırı makyaj da, hiç makyajsız bir yüz kadar kötü ve yanlış imaj verir. Cildi yumuşak tutacak ve canlı gösterecek losyon ve kremler, çok hafif fondöten ve renklendirici makyaj malzemesi kullanılabilir. Dudaklarda da yumuşatıcı ve parlatici maddeler yeterlidir.

#### ➤ Ağız ve diş bakımı

Aranılan bir servis elemanı olmak için bakımlı ve sağlıklı dişlere sahip olmak çok önemlidir. Ağız ve diş sağlığında en önemli iki hastalık; diş çürükleri ve diş eti iltihaplanmalarıdır. Diş sağlığının bozulması vücuttaki diğer organları da etkileyebilir. Dişler neredeyse bütün vücut sistemlerini olumsuz etkileyerek kalp, böbrek, eklemler vb. yapılarda önemli sağlık sorunlarına yol açabilen enfeksiyonlara sebep olabilirler. Çalışma alanı müşteriyi birebir karşılaşmayı gerektiren hizmet personelinin ağız, diş bakımı ve sağlığına çok fazla önem vermesi gerekir.



**Resim 1.16: Servis elemanında diş temizliğinin önemi**

Sağlıklı dişlere sahip olmak için daha dişler sağlamken gerekli tedbirler alınmalıdır. Yılda iki kere doktor kontrolünden geçirilmeli, çürüyen dişler varsa, çürük derinleşip ağrı sızı yapmaya başlamadan gerekli tedavi yaptırılmalıdır. Ağız kokusu % 90 oranında ağız içi sebeplerden kaynaklanır. Ağız kokusunu oluşum nedenleri;

- Düzenli ağız bakımı yapılmazsa, yiyecek artıkları dişler arasında, dilin ve dişetlerinin üzerinde birikerek ağızda kalır ve bir süre sonra kokuya sebep olur.
- Diş eti hastalığı sonucu meydana gelen derin diş eti ceplerine tam olarak ulaşıp temizlik sağlanamazsa bu cepler ağız kokusuna sebep olur.

- Ağızda bulunan çürük dişler, taşkın ve komşu dişlerle kontağı olmayan dolgular, anormal diş temaları ve diş morfolojisinin kaybı, yiyeceklerin bu bölgelerde birikmesine sebep olarak ağız kokusu oluşturur.
- Uyumsuz ve kötü kullanılan protezler ağız kokusuna sebep olur.
- Ağız içindeki tümörler ağız kokusuna sebep olabilir.
- Sarımsak, soğan gibi kötü kokulu yiyecekler yendiğinde vücut bu gıdayı elimine edene kadar kötü koku ortadan kalkmaz.

#### ➤ Burun ve kulak bakımı

Servis elemanının konuklarla ilişkileri sırasında en göze çarpan organları burun ve kulaklarıdır. Burnun iki görevi vardır. Birisi koku almak, diğeri de havayı filtre ederek toz ve diğeri pislikleri tutmak. Havadaki pislikler, burundaki kıllar ve salgıladığı sıvı ile tutulur. Zamanla burada pislik oluşur. Sık sık içine su çekilerek temizlenmelidir. Kuru halde parmakla veya başka maddeler sokularak temizlenmemeli, aksi takdirde burnun içi hassas olduğu için tahriş olur. Buralara yerleşen mikroplar burnun içinde yara oluşturur. Servis sırasında ve diğeri zamanlarda burun elle karıştırılmamalıdır. Bu davranış hem sağlık açısından sakıncalı hem de görüntü yönünden çirkindir. Görenleri tiksindirir, midelerini bulandırıp iştahlarını kaçıırır.



**Resim 1.17: Burun ve kulak kontrolü yaptıran servis elemanı**

Kulakların dışında meydana gelen ince tüyler, tıraş sırasında alınmalıdır. Kulak kiri, pamukla veya kulak kürdanıyla temizlenmelidir. Temizleme işleminde aşırıya kaçıp, kürdan kulak içine fazla sokulmamalıdır. Aşırı kirlenme ve duyma güçlüğü olanlar uzman doktora başvurmalıdır. Servis sırasında kulaklar karıştırılmamalıdır.

#### ➤ Saçların bakımı

Saçlar baş derisinde bulunan kıl köklerinden uzayarak büyüyen kıllardır. Kıl köklerindeki bezlerden salgılanan maddeler yağlı yapıdadır. Sağlık yararı dışında saçların temizlik ve düzeni, insanlar arasındaki ilişkilerde ve kendini iyi hissetmede ve olumlu dış görünüş açısından da önemlidir. Güzel ve bakımlı görünmenin ilk şartı pırıl pırıl, sağlıklı saçlara sahip olmaktır.

Normal bir saçın haftada en az bir ya da iki kez yıkanması gerekmektedir. Yağlı saçlar ise daha sık yıkanmalıdır. Saçlar temiz su ile iyice durulandıktan sonra kurutulmadan önce nazik bir biçimde taranmalıdır. Saçların kurulanmasında yumuşak bir havlu kullanılmalıdır. Kurulama işlemi de yumuşak olmalıdır. Eğer sert bir havlu kullanılır ya da çok şiddetli ovulursa saçların uçları çatallanabilir. Saçlar elektrikli kurutucularla kurutulabilir. Saçların yıkanması için kullanılan sabunların ve şampuanların esasını kolay çözünebilir özellikteki

yağ eritici bir madde oluşturur. Şampuanlara ayrıca koku, renk ve yoğunlaştırıcı maddeler eklenir. Saç bakımı için daha çok bitkisel özlü doğal şampuanlar kullanılmalıdır.

Saç şekli kişiliği yansıtır. Kişinin saç biçiminden herhangi bir kişinin tarzı, kişiliği, yaşı, mesleği konusunda yorum yapılabilir. Kadın veya erkeklerin saç şekilleri meslekleri hakkında ipucu verir. Erkek servis elemanın saçları kısa kesilmiş ve her zaman düzgün taranmış olmalıdır. Güzel bir şekil almaları için gerekirse fön çekilebilir ve şekli çabuk bozulan saçlara sprey sıkılabilir ya da jöle sürülebilir. Normalden uzun ve temiz bakılmayan saçlar dökülür ve yiyecek içeceklerin içine düşebilir. Bayan servis elemanının saçları da daima temiz ve omuz hizasını geçmeyecek şekilde kesilmelidir. Yüze uygun bir şekilde topluca taranmalı ve gerekiyorsa şeklinin bozulmaması için sprey sıkılmalıdır. Yüzü ve gözleri örten, çabuk bozulan, uzun zaman isteyen ve dağınık görümlü modellerden kaçınılmalıdır. Uzun saçlar arkada toplanmalı, saç tokası veya saç bağı ile bağlanmalıdır.

➤ El ayakların bakımı

Eller servis elemanının en çok dikkat çeken organıdır. Sipariş alırken, yiyecek içecek servis ederken devamlı eller kullanılır. Eller vücudun dışarıyla en çok temas eden, dolayısıyla da çabuk kirlenen organlarıdır.



**Resim 1.18: Servis elemanın işini rahat yapmasını sağlamada temiz ve bakımlı ellerin yeri**

Ellerin ve tırnakların dayanıklı olmaları için bakımlarına özen gösterilmesi gerekiyor. Erkek servis elemanının tırnakları, daima kısa kesilmiş ve temiz olmalıdır. Boyalar, yara bere, çizikler ve dövmeleleri elleri çirkin gösterir. Bunlardan kaçınılmalıdır. Bayan servis elemanının tırnakları erkeklere nazaran biraz daha uzun olabilir. Muntazam kesilmiş ve törpülenmiş olmalıdır. Sık sık yıkanarak tırnak araları temizlenmelidir. Bayanlar gerekirse tırnaklarına açık tonlarda oje veya tırnak cilası sürebilirler. Ayakları her günün sonunda, soğuk su ve sabunla dize kadar yıkayıp kurulmalıdır. Soğuk su bütün gün yorulmuş olan ayaklarda kan dolaşımını hızlandırarak ayağı dinlendirir. Daima temiz ve pamuklu çorap giyilmesi ayak sağlığı için gereklidir.



**Resim 1.19: Ayak temizliğine gösterilmesi gereken özen**

### 1.5.3. Servis Elemanının Uyması Gereken Sağlık Kuralları

#### ➤ Beslenme

Canlılık, alınan besinlerin hücrelerde oksijen yardımıyla yakılarak enerjiye çevrilmesi ve enerji yardımıyla organizmanın hareket etmesidir. Vücuttaki hareket ile alınacak besin miktarı birbiriyle orantılıdır. Yiyecek içecek servisi, normalden fazla hareket, dolayısıyla sağlıklı beslenmeyi gerektirir. Sağlıklı yaşamın temel kuralı yeterli ve dengeli beslenmedir. Vücudun ihtiyacı olan besin öğelerinin her birinden vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gereken miktarlarda tüketilmesi ve vücutta uygun biçimde kullanılması yeterli ve dengeli beslenme olarak tanımlanır. Bireylerin enerji ve besin gereksinimleri yaş, cinsiyet ve özel durumlara bağlı olarak farklılık gösterir. Sağlıklı beslenmek ve sağlıklı kilo kontrolü için her besin grubundan günlük ihtiyacı karşılayacak miktarda alınması şarttır. Günlük enerjinin fazlasını vücut, yağ dokusu olarak depolar ve kilo almaya başlanır. Öncelikle çalışma şartları göz önünde tutularak;

- Sağlıklı bir beslenme programı ve planı yapmakla işe başlanmalı.
- Besin piramidini doğru kullanmalı.
- Diyet yapılması gerektiği durumlarda diyetisyenden tavsiye alınmalı.
- Alış veriş yaparken yiyeceklerin etiketlerini dikkatli okumalı.
- Yağlı besinler azaltılmalıdır.

Yapılan işler ağırlıklarına göre hafif işler, orta derecedeki işler, orta üstü işler ve ağır işler olmak üzere dört gruba ayrılabilir. Yiyecek içecek servisi işleri elle, kolla ve ayakta yapılan işlerden olup, orta üstü işler grubunda incelenir. Bu duruma göre günde 8 saat çalışan, 8 saat uyuyan ve 8 saat de serbest olan 20-40 yaşları arasında bir servis elemanının günlük enerji ihtiyacı şöyledir:

Cinsiyet	Yaş	Ağırlık	Günlük Enerji İhtiyacı		
			En az (kalori)	En çok (kalori)	Ortalama (kalori)
Erkek	20-40	65 kg	3.100	3.900	3.500
Kadın	20-40	55 kg	2.400	2.700	2.550

**Tablo 1.1: Servis elemanının günlük enerji ihtiyacı**

Yiyecek ve içki servisi işleri hareketli işlerdir. Devamlı dinç, dikkatli, istekli ve güler yüzlü olmayı gerektirir. Bunun için servis elemanının iyi beslenmesi, boy-kilo dengesi normalde tutulması gerekir. Boy kilo dengesi en basit şekilde şöyledir:

$$\begin{array}{l} \text{Boy (cm. olarak) - 100 = Normal ağırlık (kg olarak)} \\ 170 \text{ cm} \quad - 100 = 70 \text{ kg} \end{array}$$

Bu denge erkeklerde normal ağırlığının % 10'u, kadınlarda ise normal ağırlığının % 15'i kadar eksik olabilir. Mesela 70 kg bir erkek için (70-7=63 kg), yine 70 kg kadın için de (70-10,5=59,5 kg) olabilir. Normal ağırlığının % 20 eksikliği zayıflık, % 10-15 fazlası ise şişmanlık olarak nitelendirilir. Gerek zayıflık ve gerekse şişmanlık sağlık açısından zararlıdır.

#### ➤ Spor

Formda kalmak için yapılacak diğer bir etkinlik spor yapmaktır. Spor yapmak bir hayat biçimi olmalıdır. Düzenli bir şekilde spor yapan bireylerin hayat enerjileri artar, kendilerini daha iyi hissederler. Birey, günlük hayatını programlarken temel gereksinimleri arasında spora da yer açmış olmalıdır. Ancak yapılacak sporun düzenli bir şekilde yapılması ve çalışma saatlerinden önce değil sonra yapılmasında yarar vardır. Daha önceden hiç spor yapmamış bir kişi hareketli hayata geçerken sorun yaşayabilir; ancak, bu geçiş döneminin ardından kendi bedenindeki değişiklikleri ve bunun önemini kavrayarak sporu hayatının bir parçası haline getirecektir.



**Resim 1.20: Hayat enerjisini artıran günlük yapılan spor**

Spor yapan kişi sağlıklı, neşeli ve çalışmaya istekli olur. Toplu sporlar takım ruhu ile çalışma, kişisel sporlar ise irade gücü ve beden disiplini kazandırır. Bütün bunlar da servis elemanının işini yorulmadan, zevkle ve dikkatle yapmasına yardımcı olur. Aşağıdaki egzersizlerin yapılması formun korunmasına yardımcı olacaktır:

- Mümkün olduğunca çok hareket edilmeli; günde en az yarım saat yürünmeli, asansör yerine merdivenleri tercih edilmeli.
- Duşla soğuk su masajı uygulayarak dolaşım hızlandırılmalı; bu, hücre içi yenilenmeyi hareketlendirir ve yağ eliminasyonunu hızlandırır.



- Bol su içilmeli; bu, vücuda nem sağlar ve vücudun dayanıklılığını artırır. Bol bol derin nefes alınmalı; stresi yok eder, sakinleştirir, yanma işlemini hızlandırır ve zehirli maddelerin atılmasını kolaylaştırır.
- Doğru, düzenli ve dengeli beslenilmeli.

➤ **Kötü alışkanlıklardan kaçınma**

Kötü alışkanlık; insanların sağlığını bozan, işlerini aksatan, zamanlarını israf ettiren, maddi ve manevi hayatlarını bozan alışkanlıktır. Kötü alışkanlıkları olan insanlar bir taraftan kendilerine zarar verirken, diğer taraftan toplum düzeninin bozulmasına, toplumdaki önemli değer yargılarının kötü yönde değişmesine sebep olurlar. Toplumu meydana getiren değer yargıları ve o toplumu meydana getiren insanlar bozulduğu zaman o toplum kısa zamanda yok olup gider. Böylesine büyük sakıncaları olan sigara, alkol, beyaz zehir ve kumar gibi kötü alışkanlıklardan kaçınmak, her insan için olduğu gibi servis elemanı için de zorunludur. Hatta servis elemanının ilk ve en önemli görevi bu kötü alışkanlıklardan uzak durmaktır.

Büyük lokanta ve otellerde her işletmenin kendine göre belirlediği personel üniformaları vardır. Üniforma aynı işi yapan çalışanların iş esnasında giydikleri elbisedir. Servis elemanının giydiği üniformanın ortak özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

- Siyah pantolon
- Siyah kemer
- Siyah çorap ve ayakkabı
- Beyaz gömlek
- Vücuda oturan ve bel hizasında biten ceket
- Uygun renkte papyon

## UYGULAMA FAALİYETİ

Çevrenizdeki önemli lokantaları ziyaret edin ve hizmet verdiği servis alanı (servis edilen yemeğin özelliği) hakkında araştırma yaparak edindiğiniz bilgileri dosyalayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çevrenizde bulunan yiyecek içecek servisi sunan işletmeleri tespit ediniz.	➤ İnternet ortamından faydalanabilir ya da yazılı ve görsel basından, ilanlardan yararlanabilirsiniz.
➤ Gezeceğiniz lokantalardan randevu talep ediniz.	➤ Zamanı önceden belirleyebilirsiniz. ➤ Telefon ve e-mail ya da bizzat başvurarak randevu alabilirsiniz.
➤ Ziyarete bulunduğunuz işletmelerin menüleri hakkında ilgili yetkiliden bilgi alınız.	➤ Yetkiliden işletmenin menü kartını talep ediniz. ➤ Lokantada çıkan yemekleri fotoğraflayabilirsiniz.
➤ Ziyarete bulunduğunuz lokantanın hizmet verdiği servis alanını belirleyiniz.	➤ Servis alanlarını belirlemede öğrenme faaliyetinde yer alan bilgilerden faydalanabilirsiniz.
➤ Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınız ile paylaşınız.	➤ Sınıf ortamında sunu yaparak paylaşabilirsiniz.
➤ Yaptığımız araştırmada edindiğiniz bilgileri dosya haline getiriniz.	➤ Raporu bilgisayar ortamında fotoğraflarla destekleyerek hazırlayabilirsiniz.

## UYGULAMALI TEST

Servis elemanı olarak banyo, cilt, diş, sa, el ve ayak bakımınızla ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız ve arkadaşlarınızla birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçeği	Evet	Hayır
1. Banyoda kullanılacak malzemeleri hazırladınız mı?		
2. Sağlık kurallarına uygun olarak yıkandınız mı?		
3. Cildinizi düzenli temizliyor musunuz?		
4. El ve ayak tırnaklarınızı kestiniz mi?		
5. Uygun diş fırçası ve macunu kullandınız mı?		
6. Ağız kokularını önlemek için gerekli tedbirleri aldınız mı?		
7. Günlük sakal tıraşı oldunuz mu? (Erkekler)		
8. Tıraş olduktan sonra krem, losyon gibi malzemeler kullandınız mı? (Erkekler)		
9. İşinize uygun makyaj yaptınız mı?		
10. Sağlığınızı korumak için beslenmenize dikkat ediyor musunuz?		
11. Sağlığınızı korumak için spor yapıyor musunuz?		
12. Her zaman aynı şekilde temiz görünümlü ve bakımlı mısınız?		

## DEğERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. ...., konukların arzuladığı yemek ve içkileri belirli kurallar dâhilinde onlara sunmak; sosyal ve psikolojik durumlarına göre davranmak, onları memnun etmek ve işletmeye mümkün olan en yüksek geliri sağlamak meslek ve sanattır.
2. Yiyecek içecek servisi üç taraflı bir olaydır. Taraflardan birisi ....., birisi ....., diğeri ise .....dir.
3. .... büyük otellerde konaklayan misafirleri ve otel dışından gelecek misafirleri zaman zaman bir araya getirmek: onların nişan düğün, konser, konferans vb. sosyal ihtiyaçlarını karşılamak için düzenlemiş geniş salondur.
4. ...., ücret karşılığı yiyecek içecek servis edilen, halka açık işletme veya para kazanmak için halka yemek satılan yerdir.
5. ...., konuğun solundan sunulan tepsi veya fayansta bulunan servis takımları ile yiyeceği kendisinin almasıdır.
6. .... servisinde salatalar, ordövrler, mezeler misafirler salona gelmeden önce masalara yerleştirilir.
7. ...., salon ve masa düzenlemesi, misafir karşılama, yiyecek ve içecek siparişi alma, özel teknikler kullanarak çeşitli yiyecek ve içecekleri hazırlama ve servis yapma, hesap alma işlemlerini belirli bir süre içerisinde hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.
8. ...., aynı işi yapan çalışanların iş esnasında giydikleri elbisedir.

## 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

## AMAÇ

Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun sofraya araç gereçlerini hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restoranları ziyaret ederek ne tür sofraya araç ve gereçleri kullandıklarını inceleyerek fotoğraflayınız.
- Edindiğiniz izlenimlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 2. SOFRA ARAÇ VE GEREÇLERİ

### 2.1. Masa Örtüleri

Masa örtüleri, masaları örten çeşitli renk ve boyutlardaki kumaş malzemelerdir. Masalara örtü sermenin en önemli sebebi, misafirlerin gözlerine ve zevklerine hitap etmektir. Masa örtülerinin görünüş güzelliği yanında daha başka faydaları vardır. Masaların tabla kısmını örttükleri için masayı korur. Bir başka faydası da servis malzemelerinin konulup kaldırılması sırasında doğacak gürültüyü önler.

#### 2.1.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri

Masa örtüleri, yapıldıkları maddeye göre keten, pamuklu, yünlü, sentetik ve bunların karışımı olan kumaşlardan yapılır. Masa örtülerini, kullanım yerlerine göre molton (alt örtü), masa örtüsü ve napperon (kapak örtü) olarak ayırabiliriz.

- Alt örtü (molton)

Esas örtüden önce masaya örtülen kalın pamuklu kumaşlardan yapılmış kalın örtüye molton denir. Molton masa örtüsü kadar büyük değildir. Masa kenarından 10 cm sarkacak kadardır. Moltonun kenarlarından lastik geçirildiği için herhangi bir yere bağlamaya gerek yoktur. Molton kullanmanın yararları:

- Masanın kusurlarını gizler.
- Masa örtüsünün kaymasını önler.
- Servis sırasında oluşabilecek olan sesi absorbe eder.
- Kaza sonucu dökülen sıvıları emer.
- Yan yana konulan masalardaki yükseklik farkını kısmen giderir.

➤ Masa örtüleri

Genel anlamda masa örtüsü deyince akla gelen, masaların kenarlarından aşağıya doğru sarkarak alt örtüyü ( molton ) ve masa tablasını örten örtüdür. Masa örtülerinin ölçüleri, kullanılacakları masaların ölçülerine göre belirlenir. Örtüler masa tablasının kenarından 30 cm aşağıya sarkmalıdır. Bu ölçüdeki bir masa örtüsü hem masayı tam anlamıyla örter, hem de sandalyelerin üzerine yığılmaz.

➤ Kapak örtü (napperon)

Kapak, masa örtülerinin çabucak kirlenmelerini önlemek ve hafif kirlenen örtüyü servis sonuna kadar kullanabilmek amacıyla serilen bir üst örtüdür. Kapaklar boyut olarak masa örtülerinden küçüktür. Masa kenarından 10 cm sarkacak kadardır. Göze hoş görünmesi için örtülerden farklı renklerde olabilir. Kapak örtü kullanmanın yararları:

- Esas masa örtülerini, leke ve yanmalara karşı korur.
- Masaya yemek, su, içki dökülmesi halinde, daha kolay değiştirilir; böylece yemeğin kesintisi önlenmiş olur.
- Değişik renk ve desenler kullanılarak ortama değişik bir hava verilebilir.

➤ Masa ve örtü ölçüleri

Masa şekillerine göre örtü boyutları şöyledir:

Masa Türü	Masa Boyutu	Masa Örtü Boyutu	Kapak Örtü Boyutu
İki kişilik kare masa	80x80 cm	140x140 cm	100x100 cm
Dört kişilik kare masa	90x90 cm	150x150 cm	110x110 cm
Dört kişilik dikdörtgen masa	80x125 cm	140x185 cm	100x145 cm
İki kişilik yuvarlak masa	80 cm	140 cm	110 cm
Dört kişilik yuvarlak masa	90 cm	150cm	110 cm

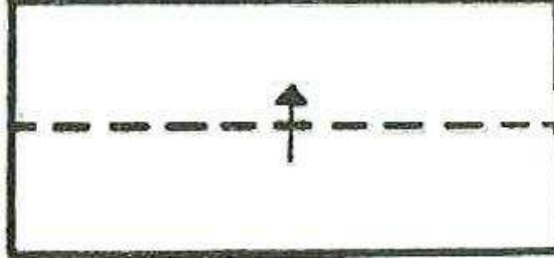
Tablo 2.1: Masa örtü boyutları

## 2.1.2. Masa Örtülerinin Katlanması ve Serilmesi

➤ Masa örtülerinin katlanması

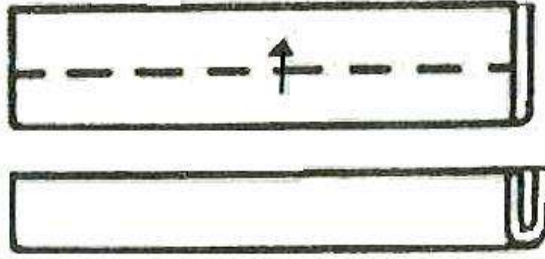
Masa örtülerinin kolayca serilmesi ve toplanması için belli bir kural dahilinde katlanmaları gerekir. Masa örtüleri, yıkanıp ütülendikten sonra, bu şekilde uygun katlanmalıdır. Doğru şekilde katlanmış masa örtüleri, servis personeline çalışmalarında zaman kazandıracak ve örtü serme işini daha pratik yapmasını sağlayacaktır. Masa örtülerinin şekli ve boyutu ne olursa olsun, aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi katlanır.

- Örtü uzunlamasına ikiye katlanır



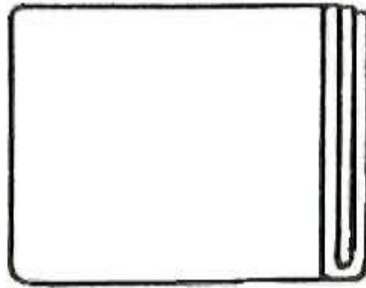
Şekil 2.1: Örtü katlama

- Uzunlamasına ikiye katlı örtü bir kere daha uzunlamasına ikiye katlanır.



Şekil 2.2: Örtü katlama

- Uzunlamasına dörde katlanmış durumdaki örtü bu defa kat yeri içte, kenarlar dışta kalacak şekilde, enine ikiye katlanır.
- Enine ikiye katlanan örtü bir kere daha, yine kat yeri içte açık kenarlar dışta olacak şekilde ikiye katlanır.

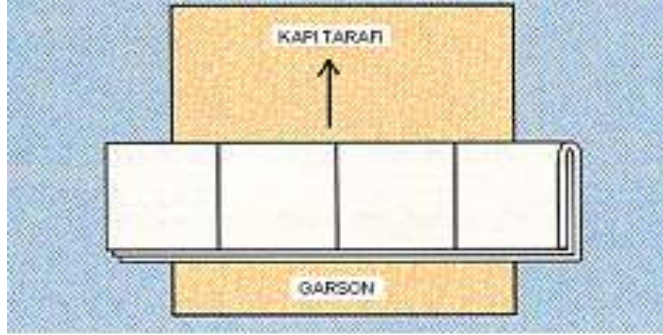


Şekil 2.3: Örtü katlama

- Masa örtülerinin serilmesi

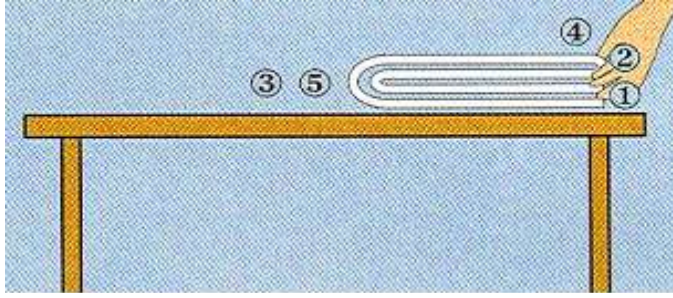
Boş masalara uygun boylarda örtüler yalın katlar altta, kat yeri masanın orta yerinde kalacak şekilde tek tek konularak serilmeye hazır hale getirilir. Bir masaya örtü serilirken sırasıyla şu işlemler yapılır:

- Örtü, uzunlamasına dörde katlanmış şekilde masa üzerine açılır.



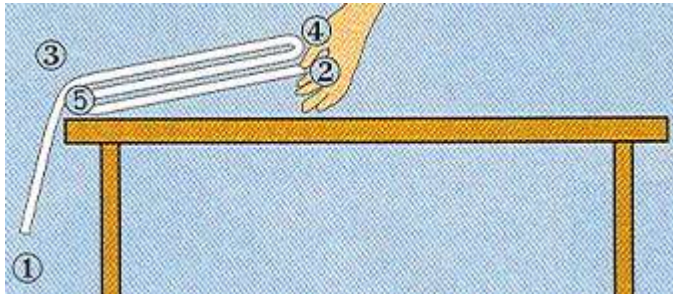
**Şekil 2.4: Örtü serilmesi**

- Sağa ve sola sarkan kısımların eşitliği sağlanır. (Örtünün yalnızca kenarlarının altına ve kişiye bakan tarafta olmasına dikkat edilir.)



**Şekil 2.5: Örtü serilmesi**

- Kollar iki yana açılarak parmaklar örtünün kat aralıklarına yerleştirilir. (En alt katına küçük parmak, alttan ikinci katına yüzük parmağı ve orta parmaklar bitişik, diğer katına da işaret parmak, en üste de başparmak gelecek şekilde yerleştirilir.)

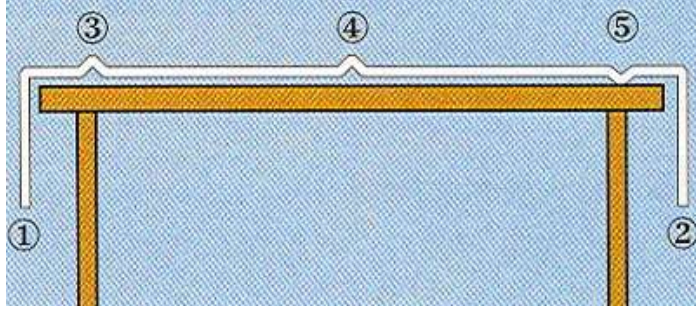


**Şekil 2.6: Örtü serilmesi**

- Temiz örtü iki el ile yukarı kaldırılarak en alt katı, masanın karşı kenarından sarkıtılır. (Bu işlemi yaparken örtünün gergin, parmakların uygun kat aralarında olmasına dikkat edilmelidir.)
- Her iki elin başparmakları serbest bırakılır.



- Örtünün diğer kenarını kişi kendine doğru çekilir.



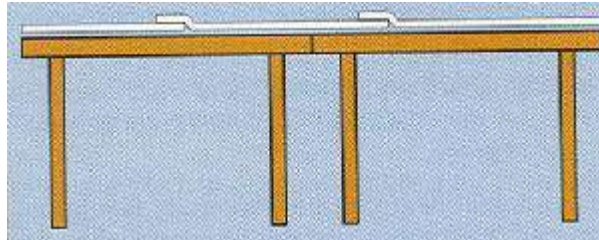
**Şekil 2.7: Örtü serilmesi**

- Örtüyü serdikten sonra masadaki duruşu ve kenarlardan sarkan kısımları kontrol edilir.
- Örtünün toplanan kısımları varsa parmak uçları ile düzeltilir.(Örtüye eller ile mümkün olduğunca az dokunmaya çalışılır.)

➤ Uzun masa örtülerinin serilmesi

Uzun masa örtüleri, ziyafetler, balolar, konferanslar vb. kalabalık misafir topluluklarının katılacağı toplantılar için hazırlanan masalara serilir. Boyları uzun olduğu için bir kişi tarafından serilemez. Uzun masa örtülerini sererken;

- Örtü dörde katlı olarak masanın üzerine konur. Tek katlı kenarların altta kalmasına dikkat edilir.
- Karşılıklı olarak masa uçlarına geçilir. Örtü havaya kaldırılıp açıldıktan sonra masa üzerine, kenarlar eşit sarkacak şekilde serilir. Ortadaki yüksek çizginin yukarıya gelmesine dikkat edilir.
- Bir masaya birden fazla örtü serilecekse diğer örtüler de aynı şekilde masalara serilir. Örtülerin birbirine 10 cm binmesi ve çizgilerin aynı doğrultuda olması gerekir.



**Şekil 2.8: Uzun örtü serilmesi**

### 2.1.3. Kirli Masa Örtülerinin Temizleriyle Değiştirilmesi

Servis sırasında yemek masasında kirlenmeler meydana gelebilir. Yine servisin kalabalık olduğu günlerde masalar bazen iki kere kullanılmak durumunda kalınabilir. Bu da misafir önünde örtü değiştirme durumunu ortaya çıkarır. Konukların çıplak masayı ve altındaki kirli alt örtüyü görmeleri istenmez. Kirli örtüyü kaldırırken aynı anda temizini

örtmek önemlidir. Örtü değişimi, gayet estetik ve göz zevkini bozmayacak şekilde yapılmalıdır. Bunun için şöyle hareket edilir:



**Resim 2.1: Kirli masa örtülerinin temizleriyle değiştirilmesi**

- Masanın üstü boşaltılır. (Yiyecek artıkları temizlenir. Örtü çok kirliyse, lekelerin üzerine bir kumaş peçete serilir.)
- Temiz örtü, masa üzerine uzunlamasına dörde katlı şekilde konulur.
- Sağa ve sola sarkan kısımların eşitliği sağlanır. (Örtünün yalınkat kenarlarının alta ve kişinin kendisine bakan tarafta olmasına dikkat edilir.)



**Resim 2.2: Masa örtülerinin değiştirilmesi**

- Kirli örtünün karşıdan sarkan kısmı kıvrılarak masanın üzerine toplanır. (Bu işlem masa tablasının görünmesini engelleyecek şekilde yapılır.)



**Resim 2.3: Masa örtülerinin temizleriyle değiştirilmesi**

- Temiz örtü iki el ile yukarı kaldırılarak en alt katı, masanın karşı kenarından sarkıtılır. ( Bu işlem yapılırken örtünün gergin, parmakların uygun kat aralarında olmasına dikkat edilmelidir.)



**Resim 2.4: Temiz masa örtülerinin açılması**

- Kirli örtünün kıvrılmış olan kısmı yüzük ve küçük parmaklar ile tutulur. Her iki örtüyü de kişi kendisine doğru çeker. (Bu esnada, temiz örtünün üstteki orta katı serbest bırakılır.)



**Resim 2.5: Masa örtülerinin temizleriyle değiştirilmesi**

- Temiz örtü, masanın üzerine bırakırken kirli örtü altından çekip alınır. (Çekme sırasında, örtülerin birbirine yapışmaması için eldeki örtü hafifçe silkelendir. Kirli örtüyü alırken baş ve işaret parmaklar kullanılır.)



**Resim 2.6: Örtünün kontrol edilmesi**

- Örtüyü serdikten sonra, masadaki duruşu ve kenarlardan sarkan kısımları kontrol edilir.
- Örtünün toplanan kısımları varsa parmak uçları ile düzeltilir.(Örtüye el ile mümkün olduğunca az dokunulmaya çalışılır.)

## 2.2. Peçeteler

Peçete, yemekte meydana gelebilecek dökülme ve damlamalara karşı misafirlerin elbiselerini koruyan; yemek sırasında bir şey içerken bardağın yağlanmasını önlemek için dudakların silindiği servis aracıdır. Bu amaçla kullanılan peçeteye misafir peçetesi denir. Peçete misafirin yemek boyu önünde olmalıdır. Düzgün, temiz, ev ya da kurumun kalitesine uygun bir peçetenin misafir üzerindeki etkisi büyük olacaktır.

Bunlardan başka servis elemanının kullandığı peçeteler de vardır. Servis veya garson peçetesi denen bu peçeteler ile misafir peçetesi birbirine karıştırılmamalıdır. Garson peçetesi misafire verilmemeli, misafir peçetesi ile de garsonlar servis yapmamalı ve takım silmemelidir. Yapıldıkları ve kullanıldıkları yerlere göre peçeteleri ikiye ayrılır.

### 2.2.1. Yapıldıkları Malzemelere Göre Peçeteler

- Kumaş peçeteler

Kumaş peçeteler, masa örtülerinde olduğu gibi pamuklu, keten, pamuk karışımı veya pamuklu terilen karışımı kumaşlardan yapılırlar. Sentetik kumaşlardan peçete yapılmaz. Bunlar hem sıvıyı emmezler hem de verilen şekli muhafaza etmezler. En sağlam ve sıvı emme özelliği en çok olan peçeteler keten peçetelerdir. Bunlar pahalı oldukları için fazla kullanılmazlar. Piyasada daha çok pamuklu veya pamuk keten, pamuk-terilen karışımı peçeteler kullanılmaktadır. Peçete renklerinde klasik renk beyazdır. En lüks restoranlarda ve en ağır servislerde beyaz peçeteler kullanılır. Fakat günümüzde bu gelenek yavaş yavaş terk edilmekte ve renkli peçeteler yayılmaktadır. Renkli peçetelerin hem kullanışı daha kolaydır hem de dekorasyon malzemesi görevi yapar.

- Kâğıt peçeteler

Kâğıttan yapılan, tek veya çok katlı peçetelerdir. Kâğıt peçeteler her geçen gün biraz daha fazla kullanılmaktadır. Esasen bu tür peçeteler yemek servisi için elverişli değildir. Sıvıları ve yağları hemen arkalarına geçirirler. Buna rağmen küçük işletmelerde her türlü serviste kullanılırlar.

## 2.2.2. Kullanıldıkları Yerlere Göre Peçeteler

### ➤ Yemek peçeteleri

Misafirlerin öğle ve akşam yemeklerinde kullandıkları kumaş peçetelerdir. Üç değişik boyda olur. Bunlardan 50 X 50 cm boyutlarında olanlara “menü peçetesi” denir. Menü peçeteleri balo salonlarında kullanılır. 55 X 55 veya 60 X 60 cm boyutlarında olanları ise normal yemek peçeteleridir. Bu peçeteler otellerin en lüks restoranlarında kullanılır. Ülkemizde peçete örtüleri için bir standart belirlenmemiştir. Kullanılacak kumaşın enine göre boyutlarda birkaç santim fark olabilir. 50 X 50 cm’den küçük veya 60 X 60 cm’den büyük peçeteler kullanışlı olmaz.

### ➤ Kahvaltı ve çay peçeteleri

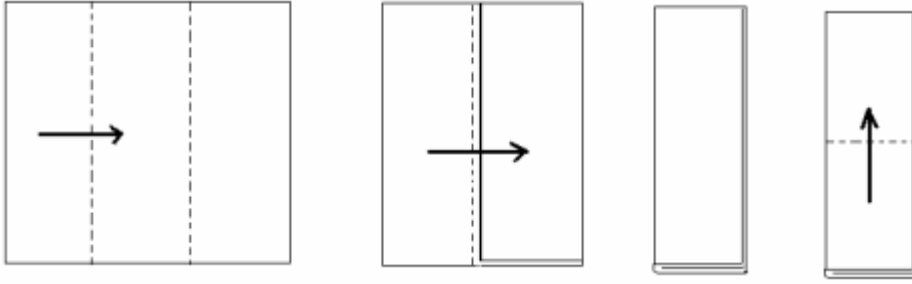
Renkli kumaştan yapılırlar. Misafirlerin kahvaltıda ve çaylarda kullandıkları peçetelerdir. Yemek peçetelerine göre daha küçük boyutlarda olur. 30 X 30 cm ile 40 X 40 cm arası büyüklük, kahvaltı peçeteleri için en uygun boydur. İşletmenin sınıfına ve servis yerine göre değişik renklerde olabilir. Renkli olanları beyazlara göre daha kullanışlıdır. Bazı işletmeler bu amaçlarla kağıt peçete de kullanmaktadır.

### ➤ Garson peçeteleri

Garsonların servis sırasında kullandıkları peçetelerdir. Beyaz, pamuklu kumaştan yapılırlar. Garson peçetelerinin en uygun boyutları 60 X 60 cm’dir. Garson peçetelerinin faydaları şunlardır:

- Boş tabakların toplanmasında, gömlek veya ceket kolunun kirlenmesini önler.
- Sıcak tabak tutmada, tepsi, fayans vb. servis kaplarını taşırken elin yanmasını önler.
- Temiz tabakların ve takımların taşınmasında parmak izinin kalmasını önler.
- Yemek kaplarının taşınması sırasında çizilmelerini ve kaymalarını önler.
- Konukların masasına bir şey döküldüğünde, etrafa yayılmasını engellemede ve temizliğinde kullanılır.
- Soğuk sunulan şarapların servisinde şişeyi sarmada kullanılır.

Garson peçetesi sol kola asılarak taşınacaksa, uzunlamasına üçe katlanır ve tam ortadan sol bilek üzerine asılır. Sıcak yemek tabakları veya temiz takımlar taşınırken sol avuç içine açılır. Sıcak servis kapları taşımak veya masadaki ekmek kırıntılarını temizlemek için ise, önce uzunlamasına sonradan enine üçe katlanır. Servis kaplarının kaymasını önlemek veya temiz tabakları taşımak için kullanılacak ise, uzunlamasına üçe katlanır. Garson peçetesi cepte de taşınabilir. Bunun sakıncası yoktur. Ancak garson peçetesi ile toz alınmaz, takımlar silinmez ve kül tablası vb. temizlenmez. Garson peçeteleri kullanım amacına uygun olarak değişik şekillerde katlanır. Peçete, sol kol üzerinde taşınacak ise şu şekilde katlanır:



Şekil 2.9: I. Aşama Şekil 2.10: II. Aşama Şekil 2.11: III. Aşama Şekil 2.12: IV. Aşama

### 2.2.3. Peçetelerin Katlanması

Peçeteler yıkandıktan sonra enine ve boyuna birer defa katlanarak daha küçük bir kare haline getirilir. Buna ütü katlaması denir. Bir başka şekil de şudur; peçete önce uzunlamasına sonra da enlemesine üçe katlanır. Ütü katlaması sırasında amblemlerin üste gelmesine dikkat edilmelidir. Peçeteler raflarda istif edilirken sırt kısımları öne gelmelidir. Bu şekil hem alınmalarını hem sayılmalarını kolaylaştırır. En sağlıklı katlama şekli ütü katlamasıdır. Çünkü peçeteye elle fazla dokunulmamış olur. Birçok devlet adamının ve önemli kişilerin yemeklerinde peçetelere şekil verilmez. Bir görevli tarafından depo edilen yerden eğer kurumsa çamaşırhaneden alınıp doğrudan doğruya masalara konur. Restoranlarda en çok kullanılan bazı peçete katlama şekilleri şunlardır:

#### ➤ Merdiven

- Peçete tek kat olarak açılır.



Resim 2.7: Merdiven katlama aşama 1

- Peçete sola doğru ikiye katlanır.



Resim 2.8: Merdiven katlama aşama II

- Peçetenin alt ve üst kenarları, dört parmak eninde olacak şekilde içeriye doğru katlanır.



**Resim 2.9: Merdiven katlama aşama III**

- Alt kenarı bir kere daha katlanır.



**Resim 2.10: Merdiven katlama aşama IV**

- Peçetenin orta kısmı yukarı kaldırılır. Orta parmak altta, işaret parmağı üstte olacak şekilde peçete tutularak yukarı kaldırılır.



**Resim 2.11: Merdiven katlama aşama V**

- Yerine koyarken katların düzgün görünmesine özen gösterilir.



**Resim 2.12: Merdiven katlama aşama VI**

➤ **Koni (Fransız peçetesi)**

- Peçete tek kat olarak açılır.



**Resim 2.13: Koni (Fransız) katlama aşama VII**

- Peçete sola doğru ikiye katlanır.



**Resim 2.14: Koni (Fransız) katlama aşama VIII**



- Sağ üst köşe aşağıdaki kenarın ortasına getirilerek bir üçgen oluşturulur.



**Resim 2.15: Koni (Fransız) katlama aşama IX**

- Üçgen sola yatırılarak tek bir kare elde edilir. Katlama esnasında kenarların birbirine paralel olmasına dikkat edilir.



**Resim 2.16: Koni (Fransız) katlama aşama X**

- Üçgenin sağındaki katlama izi ortaya gelecek şekilde peçete yuvarlanır. Yuvarlama işlemi sağ el ile peçetenin içine sokarak yapılır.



**Resim 2.17: Koni (Fransız) katlama aşama XI**

- Şeklini bozmadan dik olarak yerine yerleştirilir.



**Resim 2.18: Koni (Fransız) katlama aşama XII**

➤ **Basit külah**

- Peçete, yalın kat köşeleri aşağıya gelecek şekilde dörde katlanır.



**Resim 2.19: Basit külah katlama aşama I**

- Peçetenin alt köşesi yukarıya katlayarak üçgen haline getirilir.



**Resim 2.20: Basit külah katlama aşama II**

- Peçetenin alt köşeleri arkaya kıvrılır. Birbirinin içerisine sokarak sabitlenir.



**Resim 2.21: Basit külah katlama aşama III**

- Dik olarak sofradaki yerine yerleştirilir.



**Resim 2.22: Basit külah katlama aşama IV**

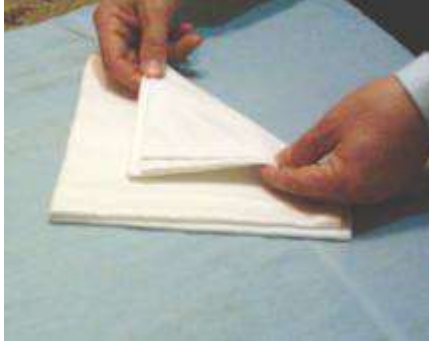
➤ **Sivri külah**

- Peçete, yalın kat köşeleri aşağıya gelecek şekilde dörde katlanır.



**Resim 2.23: Sivri külah katlama aşama I**

- Peçetenin alt köşesi yukarıya doğru üçgen olacak şekilde katlanır. Tek katlı köşeleri, üst köşeye iki parmak kalacak şekilde katlanır.



**Resim 2.24: Sivri külâh katlama aşama II**

- Tek kat köşeleri önde kalacak şekilde, alt köşeleri arkaya kıvrılarak tutturulur.



**Resim 2.25: Sivri külâh katlama aşama III**

- Peçete, sofraya dik olarak yerleştirilir.



**Resim 2.26: Sivri külâh katlama aşama IV**

➤ **Taç**

- Yalın kenarlar aşağıya gelecek şekilde peçete ikiye katlanır.



**Resim 2.27: Taç katlama aşama I**

- Sağ üst köşe, alt kenarın ortasına gelecek şekilde katlanır.



**Resim 2.28: Taç katlama aşama II**

- Sol alt köşe, üst kenar ortasına gelecek şekilde katlanır.



**Resim 2.29: Taç katlama aşama III**

- Peçete üst kısımlarından tutularak ters çevrilir, peçeteyi bırakmadan tam ortasından ikiye katlanır. (Bu işlemi yaparken daha önce katlanan yerlerin bozulmamasına dikkat edilir.)



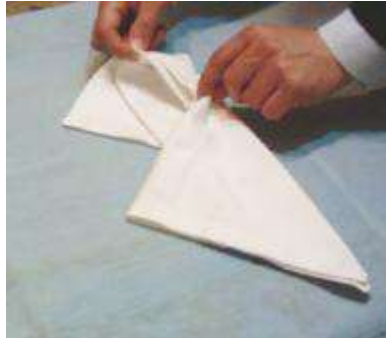
**Resim 2.30: Taç katlama aşama IV**

- Her iki yandaki küçük üçgenlerin aşağıya bakması sağlanır.



**Resim 2.31: Taç katlama aşama V**

- Soldaki üçgen, ortadan ikiye katlanarak üst kenarı sağdaki üçgenin altına yerleştirilir.



**Resim 2.32: Taç katlama aşama VI**

- Peçete sağdan sola doğru ters çevrilerek aynı işlemler diğer üçgene de uygulanır.



**Resim 2.33: Taç katlama aşama VII**

- Taban kısmı açılarak katlama işlemleri tamamlanır. Dik olarak sofradaki yerine yerleştirilir.



**Resim 2.34: Taç katlama aşama VIII**

➤ **İngiliz peçetesi**

- Yalın kat açılmış peçete, uç kısımları yukarı gelecek şekilde üçgen katlanır.



**Resim 2.35: İngiliz peçete katlama aşama I**

- Önce sağ alt, sonra da sol alt köşeler üst köşe üzerinde birleştirilir.



**Resim 2.36: İngiliz peçete katlama aşama II**

- Aşağıdaki köşe önce yukarıya, sonra yarısı kadar da aşağıya katlanır.



**Resim 2.37: İngiliz peçete katlama aşama III**      **Resim 2.38: İngiliz peçete katlama aşama IV**

- Sağ ve sol alt köşeler arkaya kıvrılarak birbirine tutturulur.



**Resim 2.39: İngiliz peçete katlama aşama V**

- Sofraya yerleştirmeden önce peçetenin yan uzantılarına değişik şekiller verilir.



**Resim 2.40: İngiliz peçete katlama aşama VI**



➤ **Tavus kuşu kuyruğu**

- Peçete sağı doğru ikiye katlanır.



**Resim 2.41: Tavus kuşu kuyruğu katlama aşama I**

- Peçetenin  $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı akordeon şeklinde katlanır. Katlanan kısımların eşit kalınlıklarda olmasına özen gösterilir.



**Resim 2.42: Tavus kuşu kuyruğu katlama aşama II**

- Akordeon katlı kısım dışta kalacak şekilde peçete enlemesine ikiye katlanır.



**Resim 2.43: Tavus kuşu kuyruğu katlama aşama III**

- Sağda oluşan karenin üst köşesini aşağıya katlayarak yelpazenin içine yerleştiriniz. Katlama işlemini yalınkatların bulunduğu köşeden yapınız.



**Resim 2.44: Tavus kuşu kuyruğu katlama aşama IV**

- Peçeteyi akordeon kısımlarından tutarak yelpaze şeklinde açınız.



**Resim 2.45: Tavus kuşu kuyruğu katlama aşama V**

- Akerdeon
- Yalınkat açılmış peçete ortadan ikiye katlanır.



**Resim 2.46: Akordeon katlama aşama I**

- Aynı işlem bir kere daha yapılır.



**Resim 2.47: Akordeon katlama aşama II**

- Peçete uzunlamasına öne alınarak tamamı akordeon şeklinde katlanır. Akordeon katlama yaparken katların eşit aralıklarda olmasına özen gösterilir.



**Resim 2.48: Akordeon katlama aşama III**

- Peçete sağ ve sol kenarlarından tutularak yelpaze şeklinde açılır. Yelpaze şeklinde açarken akordeon katların bozulmamasına dikkat edilir.



**Resim 2.49: Akordeon katlama aşama IV**

➤ **Gül katlama**

- Yalın kat açılan peçetenin her bir köşesi ortada birleşecek şekilde katlanır.



**Resim 2.50: Gül katlama aşama I**

- Peçete aynı şekilde bir kere daha katlanır.



**Resim 2.51: Gül katlama aşama II**

- Aynı katlama bir kere daha peçeteyi ters çevirerek yapılır. Peçeteyi ters çevirirken yapılan katlamaların bozulmamasına dikkat edilir.



**Resim 2.52: Gül katlama aşama III**

- Peçetenin ortasındaki birleşme yeri, parmak ile sabitlenip köşelerin altındaki kısımları yukarı çekilir.



**Resim 2.53: Gül katlama aşama IV**

- Altta bütün köşeleri yukarı çekerek gülün yaprakları oluşturulur.



**Resim 2.54: Gül katlama aşama V**

- Peçetenin şeklini bozmadan kullanılacak olan tabağın içerisine yerleştirilir.



**Resim 2.55: Gül katlama aşama VI**

## 2.3. Yemek Takımları

Servis takımları lokantanın görüntüsünü tamamlayan ve misafire işletme hakkında bilgi sahibi olmasını sağlaması açısından büyük önem taşır. Sofra hazırlamada kullanılan yemek takımlarını porselen malzemeler, cam malzemeler, metal malzemeler olarak üç başlıkta inceleyeceğiz.

### 2.3.1. Porselen Malzemeler

Porselen malzemeleri kullanım alanlarına göre 4 sınıf altında toplayabiliriz.

#### ➤ Düz tabaklar

**Kuver tabağı (show plate):** (Çap 30 cm) Kuver tabağı içerisinde herhangi bir yemeğin servis edilmemesi gereken bir tabak çeşididir. Diğer adı “Show Plate” gösteri tabağıdır. Porselen, gümüş, paslanmaz çelik, altın yıldızlı metallere vs. olabilir.



**Resim 2.56: Kuver tabağı**

- **Ana yemek tabağı:** Et sote, ızgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab, ızgara köfte vb. yiyeceklerin servisinde kullanılır. Mutfakta hazırlanan sıcak yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan 24-25 cm çapında düz tabaktır.



**Resim 2.57: Ana yemek tabağı**

- **Antre (ordövr) tabağı:** Karışık ordövr, zeytin yağlı enginar, imam bayıldı, karışık peynir çeşitleri, Arnavut ciğeri, sigara böreği vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan tabaklardır. Antre tabağı soğuk/sıcak başlangıç tabağı olarak da adlandırılır. Çapı 21-23 cm'dir. Mutfakta sıcak/soğuk hazırlanan yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.



**Resim 2.58: Antre tabağı**

- **Dessert tabağı:** Tatlı tabağı, yemek tabağından küçük döz tabaklardır. Salata tabağı veya tatlı tabağı olarak da kullanılır. apı 18-19 cm'dir. Salata sevisinde de kullanılacaksa 20-21 cm'lik modeller tercih edilmelidir. Pastanede hazırlanan tatlı veya meyvelerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.



**Resim 2.59: Dessert (tatlı) tabağı**

- **Ekmek tabağı:** 16-17 cm çapında olup serviste kullanılan en küçük döz tabaktır. Servis tabağı gibi kuvere önceden yerleştirilir. Ekmek ve tereyağı servisi sırasında misafirlerin tereyağı kaplarından tereyağlarını alarak ekmeklerine rahatça sürebilmeleri için kullanılır.



**Resim 2.60: Ekmek tabağı**

➤ **Derin (ukur) tabaklar**

- **orba tabağı:** 20-24 cm çapında çukur tabaktır. orbaların servisinde kullanılan bir modeldir. Diğer bir ismi de çukur tabaktır. orbalar bu tabak dışında kâsede de servis edilebilir.



**Resim 2.61: Çorba tabağı**

- **Yemek tabağı:** 19-20 cm çapında bir tabaktır. Sulu yemeklerin servisinde kullanılır. Genellikle lüks işletmelerde kullanılmamaktadır. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye gibi soslu yemekler bu tabakta servis edilir.



**Resim 2.62: Yemek tabağı**

- **Spagetti tabağı:** Spagetti (İtalyan spesiyal makarna türü ) servisinde kullanılan düz bir model olup ordövr tabağı büyüklüğünde bir tabaktır. İşletmelerde bu modelinin bulunmaması durumunda ordövr tabağı bu amaçla kullanılmaktadır.



**Resim 2.63: Spagetti tabağı**

➤ **Kâse ve fincanlar**

- **Konsome kasesi:** Konsome, Fransız mutfağının çorba türünde berrak et suyundan hazırlanan bir yemek çeşididir. Çift kulplu olan bu kâsedan çorba kaşıkla içilebileceği gibi kulplardan tutularak kaşık kullanmadan da içilebilir. Konsome kâsesine ilaveten servis esnasında tüm kâselerde olduğu gibi altlık kullanılır. İçerisine 25 cl sıvı alabilme özelliği vardır. Komposto kâsesinden ayrılan en önemli özelliği kulplarının olmasıdır.





**Resim 2.64: Konsome kasesi**

- **Çay ve kahve fincanı:** Kahve, neskafe, filtre kahve ve çay servisinde kullanılan tek kulplu fincan çeşididir. 15 cm çapında altlığı ile birlikte kullanılır. Ülkemizde çay klasik cam bardağında servis edilir. Ancak uluslararası servis şekillerinde fincanda servis edilmektedir. İçerisine 12-20 cl sıvı alabilir.



**Resim 2.65: Kahve fincanı**

- **Espresso fincanı:** Ekspresso, İtalyanlara ait bir tür sert filtre kahvedir. Özel makinesinde hazırlanır. Makineden fincanına filtre edilen kahve misafire servis edilir. Türk kahvesi fincanını andırmasına rağmen Türk kahvesi fincanından daha ince, silindirik, kısa ve hacim olarak daha fazla sıvı alan (7-10 cl) bir fincandır. Altlığı ile birlikte servis edilir.



**Resim 2.66: Espresso fincanı**

- **Türk kahvesi fincanı:** Türk kahvesinin kendisine ve özelliğine has bir fincandır. Türk kahvesi pişirilerek servis edilen özel bir kahve olması nedeniyle fincanı diğer fincan modellerinden farklıdır. Kendi fincan altlığı ile birlikte serviste kullanılır. Kısa boyda ve tek saplı bir fincandır. En küçük fincan modelidir.



**Resim 2.67: Türk kahvesi fincanı**

- Diğer servis kapları
  - Şekerlik tuzluk (tek delikli)
  - Karabiberlik (çok delikli)
  - Kül tablası
  - Vazo
  - Şamdan
  - Kürdanlık
  - Sosiyer (sos kabı)
  - Yumurtalık
  - Çorba servis kasesi

### **2.3.2. Cam Malzemeler**

Her içki kendi bardağında içilirse iştah açıcı olur. Zarif bir bardaktan içilen içki, içen kişiye zevk verir. Burada sizlere yalnızca sofrada kullanılan bardaklar tanıtılacaktır.

#### ➤ **Su bardağı**

Ayaklı balon bardaklar veya düz ayaksız bardaklardır. İçlerine 250-365 cl sıvı alabilecek hacimdedir. İçindeki suyun kolayca içilebileceği gövde yapısına sahiptir. Ayaksız modellerde gövde ile ağız genişliği eşittir.



**Resim 2.68: Ayaklı su bardağı**

#### ➤ **Kırmızı şarap bardağı**

Ayaklı balon bardaklardır. Su bardağının bir küçük boyudur. Ağız kısmı gövdeye göre daralır. Servisi yapılan şarabın kokusunu toplayıp misafirin hissetmesi için hacmi porsiyon olarak servis edilen kırmızı şarabın ısısını değiştirmeyecek şekilde olup 150-250 cl sıvı alabilecek hacimdedir. Servis edilen şarabın rengini aynen yansıtacak saydamlıkta olmalıdır.



**Resim 2.69: Kırmızı şarap bardağı**

➤ **Beyaz şarap bardağı**

Kırmızı şarap bardağının bir boy küçüğüdür. İçerisine 120-150 cl sıvı alabilir. Beyaz ve roze (pembe) şarapların servisinde kullanılır. Kırmızı şarap bardağında olduğu gibi hacmi porsiyon olarak servis edilen şarabın ısısını değiştirmeyecek şekilde ve şarabın rengini aynen yansıtacak saydıamlıkta olmalıdır.



**Resim 2.70: Beyaz şarap bardağı**

➤ **Köpüklü şarap bardağı**

Ayaklı, geniş ağızlı veya kâse biçimli ya da flüt; ince, uzun ve ayaklı şeklinde bardaklardır. Köpüklü şarap ve şampanya servisinde kullanılır. Köpüklü şarap veya şampanyanın köpürmesinden dolayı prensip olarak uzun gövdeli bardaklar tercih edilir. Modellere göre hacmi değişmesine ve şampanya veya köpüklü şarabın soğuk içilmesi gerekmesine rağmen hacim olarak 180-250 cl sıvı alabilecek kapasitededir.

➤ **Konik şampanya bardağı**

Üçgen şampanya bardağı denilen modeller kısa bir ayak üzerine oturtulmuş ince uzun bir koni şeklindedir.



**Resim 2.71: Şampanya konik bardağı**

➤ **Şampanya flüt**

Bir ayak üzerine ince, uzun ve ortası hafifçe dar bir silindir şeklinde olan bardaklardır.



**Resim 2.72: Şampanya flüt bardağı**

➤ **Şampanya cup**

Gövdesi kâse şeklinde geniş ağızlı ve fazla yüksek olmayan bardaklardır.



**Resim 2.73: Şampanya cup bardağı**

➤ **Meyve suyu bardağı**

Taze meyve suyu veya konsantre meyve suyu servisinde kullanılan ayaksız bardaklardır. İşletmenin özelliğine ve servis edilecek içeceğin özelliğine göre değişik hacim ve modellerde imal edilmiştir. İşletmeler tarafından diğer bardak modellerinde olduğu gibi içindeki sıvıyı tam olarak gösterdiğinden dolayı cam olan modelleri tercih edilir.



**Resim 2.74: Meyve suyu (juice) bardağı**

### **2.3.3. Metal Malzemeler**

Metal malzemeler servis hizmetlerinde, bir işin yapılmasında birlikte kullanılan paslanmaz araçları ifade eder.

### ➤ **Ana yemek takımları**

Ana (asıl) yemek olarak adlandırılan et sote; ızgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab ızgara köfte vb. gibi yemeklerin servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır. Misafirler tarafından kullanılan en büyük boy takımlardır.



**Resim 2.75: Ana yemek takımı**

- **Yemek çatalı:** Normal 4 taraklı çataldır (Resim 2). 19-24 cm büyüklüğündedir. Sofra üstü çatal çeşitlerinin en büyük olanıdır. Her türlü ana yemek servisi için kullanılır. Menü çatalı olarak da adlandırılmaktadır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; etsiz sebze yemekleri ve sade yumurta çeşitleridir. Servis personeli tarafından servis maşası (büyük boy çatal ve kaşığın tek elle tutuş şekli) olarak yemek kaşığı ile birlikte kullanılmaktadır.
- **Yemek bıçağı:** Normal yemek bıçağıdır. Yaklaşık 21-22 cm büyüklüğündedir. Sıcak etlerin kesilmesinde ve diğer ana yemek çeşitlerinde kullanılır. Ağızları eti kolayca kesebilmesi için hafifçe keskin, testere biçimindedir. Sofra üstü bıçak çeşitlerinin en büyük olanıdır. Menü bıçağı olarak da adlandırılmaktadır. Yemek çatalı ile birlikte omlet çeşitlerinin, etli sebze yemeklerinin, jambon, salam, sosis çeşitleri, ızgara et ve tavuk, kuzu but, döner, haşlamalar, her türlü av etlerinin servisinde misafir tarafından kullanılan takımdır.
- **Yemek kaşığı:** Özellikle çorba servisinde kullanılan büyük boy kaşıktır. Çorba kaşığı olarak da adlandırılır. 19-24 cm büyüklüğündedir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; çorbalar, nohut mercimek gibi sulu yemekler, kahvaltıda kornflex (hububatlı kahvaltı yiyeceği) servisidir. Servis personeli tarafından kullanıldığı yerler ise; pürelerin servisi, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzelerin servisi, pilav çeşitlerinin servisi.

### ➤ **Antre takımları**

Antre (giriş) yemeği olarak yenilen soğuk mezeler, krepler vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan çatal ve bıçak ve kaşıktır. Ordövr takımı olarak isimlendirilmektedir.



**Resim 2.76: Antre yemek takımı**

- **Antre çatalı:** 17-19 cm büyüklüğünde ana yemek çatalının bir boy küçüğüdür. Bütün sıcak veya soğuk başlangıç yemeklerinde kullanılır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; ana yemekle beraber verilen salatalarda tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme (dumanda pişirme) balıklar da antre bıçağı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.
- **Antre bıçağı:** 20-22 cm büyüklüğünde ana yemekten önce alınabilecek, bıçakla yenilebilen her türlü başlangıç yemeklerinde kullanılır. Ana yemek bıçağının bir boy küçük olanıdır. Kontinental (komple kahvaltı) servisinde tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme balıklar da antre çatalı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.
- **Antre kaşığı:** İşletmeler tarafından pek tercih edilmemesine rağmen et suyu, konsome komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılan yemek kaşığının bir boy küçük modelidir. 18-22 cm boyutlarındadır.

➤ **Desert takımı (tatlı ve meyve takımı)**

Her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır.



**Resim 2.77: Desert (tatlı) takımı**

- **Küçük çatal:** Antre çatalının biraz küçüğüdür. Dört taraklıdır. Sofrada en çok kullanılan çatal cinsidir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Kremalı pastalar hariç yiyeceğin özelliğine göre tüm tatlı ve kesilip soyulan elma, armut, karpuz vb. meyve servislerinde kullanılabilir.
- **Küçük bıçak:** Antre bıçağının küçüğüdür. Yaklaşık 17-19 cm büyüklüğündedir. Misafirin yemeği esnasında bıçağın gerekli olduğu her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan bıçak türüdür. Salata, tatlı, meyve ve ordövr servisinde de kullanılabilir.

- **Tatlı kaşığı:** Çorba kaşığının biraz küçüğüdür. Yaklaşık 17-18 cm'dir. Kaşığa gereksinim duyulan tatlı ve meyve servislerinde kullanılır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; pudingler, kremler ve benzerleridir.

#### ➤ **Balık takımı**

Her türlü balık çeşidinde ve yemeğinde kullanılan bıçak ve çatal modelidir.

- **Balık çatalı:** Üç taramalı, yaklaşık 18-19 cm büyüklüğünde bir çataldır. Antre çatalı ile aynı boydadır. Balığın derisi ve diğer kısımları ile kılçıklarını kolay ayıklayabilmek amacıyla orta oluk daha içeridedir. Bütün halde hazırlanan balıkların servisinde kullanılır.



**Resim 2.78: Balık çatalı**

- **Balık bıçağı :** Yaklaşık 19-20 cm büyüklüğünde, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde uç kısmı sivri bir bıçaktır. Balık çeşitlerinin ve yemeklerinin yenmesi sırasında kolay parçalanması ve temizlenmesi için yapılmıştır. Palet şekli balık filetolarını (etini) ayıklamak sivri uç ise kılçıkları çıkarmak amacıyla kullanılır.



**Resim 2.79: Balık bıçağı**

#### ➤ **Tereyağı bıçağı**

Misafire servis edilen porsiyonluk tereyağının misafir tarafından kesilip sürülmesi için kullanılan bıçak modelidir. İki şekilde tereyağı bıçağı vardır. Biri palet şeklindedir, diğeri küçük bıçağın küçüğüdür. Şekil olarak havyar bıçağını da andırır. 16-17 cm büyüklüğündedir. İşletmeler tarafından dessert takımının bıçağı da tereyağı bıçağı olarak kullanılmaktadır.



**Resim 2.80: Tereyağı bıçağı**

➤ **Pasta çatalı**

Üç dişli ve sol tarafındaki dişi daha geniştir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Özellikle kremalı pastaların servisinde kullanılır. Tek dişin kalın olmasının nedeni çatal pastaya batırıldığı zaman pasta çataldan düşmemesi, daha iyi kavraması ve pasta dilimini bıçak kullanmadan porsiyonlamak içindir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; meyveli turtalar, rulo pastalar, çeşitli yaş pastalardır.



**Resim 2.81: Pasta çatalı**

➤ **Dondurma kaşığı**

Tatlı kaşığı büyüklüğünde, ağız kısmı düz ve altı yassıdır. 14-16 cm ebatlarında bir kaşıktır. Bulunmaması durumunda yerine tatlı kaşığı kullanılabilir.



**Resim 2.82: Dondurma kaşığı**

## 2.4. Yemek Servis Takımları

Yemek dağıtımı için kullanılan takımlara servis takımı denir. Servis takımları yemek yenen sofra takımlarından hem daha büyük hem daha kuvvetlidir. Yemek servis takımlarının yemek yenen sofra takımlarına uygun olması lazımdır.

➤ **Tranche takımı**

Tranche; kısaca etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasıdır.

- **Tranche çatalı** : Tranche çalışmalarında kullanılan ana yemek çatalından daha büyük iki uzun ve sivri dişli bir çataldır. 24-25 cm büyüklüğündedir. Özellikle tranche işlemi sırasında etlerin kaymasını engellemek amacıyla kullanılır.



**Resim 2.83: Tranche çatalı**

- **Tranche bıçağı**: Bütün haldeki etleri kesip parçalamakta kullanılır. Çatalı ile aynı boyutlardadır. Ancak diğer bıçak modellerine göre büyük



ve dekoratif saplı bir bıçak modelidir. Uzun sırtı ince ve oldukça keskin bir bıçaktır.



**Resim 2.84: Tranche bıçağı**

- **Tranche tahtası:** Tranche yapılacak etlerin üzerine konduğu kenarları oluklu kesim tahtasıdır.



**Resim 2.85: Tranche tahtası**

➤ **Balık servis takımı**

Balık servisinde servis elemanı tarafından kullanılan takımlardır. Bütün olarak hazırlanan balıkların temizlenmesi, file edilmesi (kılçıklarından ayrılması) ve servisinde kullanılan takımlardır.

- **Balık servis çatalı:** Dört taraklı, mala biçimli çataldır. Yaklaşık 24-25 cm büyüklüğündedir. Şekil olarak balık çatalına benzer.



**Resim 2.86: Balık servis çatalı**

- **Balık servis bıçağı:** Geniş ağızlı palet biçimli bir bıçaktır. Çatalı ile aynı boydadır. Şekil olarak balık bıçağına benzer.



**Resim 2.87: Balık servis bıçağı**

➤ **Servis takımı**

- **Yemek servis çatalı-yemek servis kaşığı:** Misafirlere yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan yaklaşık 23-24 cm büyüklüğünde çatal, kaşıktır. Servis elemanı tarafından et, balık, tavuk yemeklerinin ve yanında servis edilen garnitürlerin salon içerisinde misafir tabağına porsiyonlayarak servis etmek için kullanılır. Ana yemek takımından bir boy büyük takımlardır.



**Resim 2.88: Yemek servis çatalı Resim 2.89: Yemek servis bıçağı**

➤ **Peynir servis takımı**

- **Peynir bıçağı :** Palet biçiminde yaklaşık büyük bıçak boyunda, fakat ondan biraz daha geniş ağızlı ve kalınca saplı bir bıçaktır.



**Resim 2.90: Peynir bıçağı**

- **Peynir servis tahtası:** Şeffaf plastik veya cam kapaklı yuvarlak bir tahtadır. Tahtanın kenarları camın oturacağı şekilde oyuktur. Kapağı yarım küre şeklindedir. Üzerinde peynir porsiyonlamak, kesmek için kullanılır.



**Resim 2.91: Peynir servis tahtası**

➤ **Tavuk makası**

Piliç kesme makası olarak da adlandırılır. En çok aile sofralarında piliç kesmek için kullanılır. Servis elemanının bütün olarak hazırlanmış kanatlı hayvanların pişirildikten sonra misafirlerin önünde parçalanarak porsiyonlanmasında kullanılan özel bir makastır. 23-25 cm uzunluğunda yarım ay şeklinde ve ucu sivridir.



**Resim 2.92: Tavuk makası**

➤ **Ekmek bıçağı**

25-30 cm uzunluğunda uzun ve ağzı tırtırlı bütün haldeki ekmekleri kesmek için servis elemanı tarafından kullanılan büyük bıçaktır.



**Resim 2.93: Ekmek bıçağı**

➤ **Pasta maşası**

Pastayı bozmadan kavrayabilecek geniş ağızlı makas şeklinde bir maşadır. Boyları ortalama 21-23 cm arasında değişir. Pastaların tatlıların ve turtaların servisinde kullanılan aletlerdir.



**Resim 2.94: Pasta maşası**

➤ **Turta spatülü**

Pasta servis paleti olarak da adlandırılır. Mala biçimli bir palettir ve bazı modellerinde bir tarafı biraz keskindir. Dilimlenen pastaların servisinde kullanılır.



**Resim 2.95: Turta spatülü**

➤ **Sos kaşığı**

Diğer bir adı da Sos Kepçesidir. Genellikle servis elemanı tarafından sos servis etmede kullanılır. Boyu ortalama 17 cm olan ve yemeğin yanında verilen akıcı kıvamlı sosları servis etmekte kullanılır. Çukur kısmı biraz yayvanca olan küçük boy kepçedir.



**Resim 2.96: Sos kepçesi**

➤ **Çorba kepçesi**

Sofrada çorba servisi için kullanılır.



**Resim 2.97: Çorba kepçesi**

➤ **Metal yemek takımlarının silinmesi**

Metal yemek takımlarını silerken;

- Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.



**Resim 2.98: Metal yemek takımlarının silinmesi aşama I**

- Silinecek takımlar sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur.



**Resim 2.99: Metal yemek takımlarının silinmesi aşama II**

- Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır.



**Resim 2.100: Metal yemek takımlarının silinmesi aşama III**

- Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım aynı elin işaret ve başparmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır.



**Resim 2.101: Metal yemek takımlarının silinmesi aşama IV**

- Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalların ağızı yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır. Bu tutuş şekli çatal veya kaşıkların içinin iyi silinmesini, bıçağın sola bakması da el ya da bezin kesilmesini önler.



**Resim 2.102: Metal yemek takımlarının silinmesi aşama V**

## 2.5. Menage (Menaj) Takımları

Menaj takımları yemeğe tat vermek amacıyla kullanılan tuz, karabiber, kırmızıbiber, ketçap, acı biber sosu, hardal vb. maddelerin sunumunda kullanılan kaplardır. Kürdanlık, vazo, şamdanlar vb. malzemeler de bu gruba girer. Yemeğe tat bakımından bir katkısı olmasa da sofrada masaya yerleştirilen ve dekorasyon ile sofrayı bütünleyen malzemelerdir.

### ➤ Tuzluk ve biberlikler

Tuz ve karabiber; ağzı delikli, bir kapakla kapanan özel tuzluk ve karabiberlik ile masaya konulur.



**Resim 2.103: Tuzluk ve biberlik**

### ➤ Karabiber değirmeni

Özelliğine göre bazı yemeklerde tane karabiber servis edilmesi gerekebilir. Bu yemeklerde içinde tane karabiber bulunan karabiber değirmeni misafire verilir. Misafir istediği kadar karabiberi yemeğinin üzerine öğütür.



**Resim 2.104: Karabiber değirmeni**

### ➤ Şamdan

Özellikle akşam yemeklerinde özelliğine göre mum ile kullanılan masa üstü servis dekoratif malzemelerindendir. İşletmenin sınıfına ve dekorasyon özelliğine göre değişik şekillerde ve yapılarla olabilir.



**Resim 2.105: Şamdan**

➤ **Vazo**

Yemek masasına dekoratif bir görüntü katmak amacıyla kullanılan çiçeklerin konulduğu kaplardır. Porselen, cam gibi birçok malzemeden imal edilen modelleri vardır.



**Resim 2.106: Vazo**

➤ **Kül tablası**

Sigara içen misafirlerin küllerini boşaltmaları amacıyla kullanılan malzemelerdir. Servis malzemeleri içinde en sık ve çok kullanılan malzemedir.



**Resim 2.107: Kül tablası**

➤ **Masa numaratorü**

Servis alanında masaları ayırmak ve yerlerini belirlemek amacıyla kullanılan numaralıklardır. Masanın yeri veya kim için ayrıldığı masa numaratorü ile belirlenir. Yüksek ayaklı modelleri olduğu gibi alçak modelleri de vardır.



**Resim 2.108: Masa numaratorü**



➤ **Hardal kabı**

Kullanıma hazır hardalın servis edilmesinde kullanılan kaptır.



**Resim 2.109: Hardal kabı**

➤ **Ketçap ve sos şişeleri**

Ketçap genellikle işletmelerde hardal kabında anlatıldığı biçimde porselen veya gümüş ufak kâse içinde bir kaşık ve altlığı ile servis edilir. Ayrıca özel olarak şişeyi andıran kendi kaplarında da kullanılmaktadır.



**Resim 2.110: Sosluk**

➤ **Zeytinyağı ve sirkeyi ve sirkelikler**

Zeytinyağı ve sirkeyi misafir masasında servis etmek için kullanılan sos şişelerinin benzeridir.



**Resim 2.111: Yağdanlık**

➤ **Kürdanlıklar**

Değişik malzeme (plastik, tahta vb.) ve şekillerde yapılan kürdanların konulduğu kaplardır.



**Resim 2.112: Kürdanlık**

## UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama atölyenizde bulunan metal yemek takımlarını silip servise hazır hale getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Metal yemek takımlarını temin ediniz.	➤ Dolaptan kullanacağınız malzemeleri ayırıp seçebilirsiniz.
➤ Silinecek metal takımları gruplarsınız.	➤ Metal yemek takımlarını çatal-kaşık-bıçak türünde gruplayabilirsiniz.
➤ Hav bırakmayan uygun bir kurulama bezi seçiniz.	➤ Seçeceğiniz bez kullanılmış ancak konuk masasına serilemeyecek durumda bulunan örtü olabilir.
➤ Silme işlemini gerçekleştiriniz.	➤ Silme işlemini öğrenme faaliyetinde yer alan bilgilere göre gerçekleştirebilirsiniz. ➤ Özen göstererek leke bırakmadan silebilirsiniz.
➤ İşlem bitiminde metal yemek takımlarını çeşitlerine ayırınız.	➤ Ayırma işlemini görmüş olduğunuz konu ışığında gerçekleştirebilirsiniz (ana yemek- antre-desert gibi)
➤ Metal yemek takımlarını düzenli yerleştiriniz.	➤ Kurallarına göre yerleştirebilirsiniz. ➤ Hijyene uyabilirsiniz. ➤ Sessiz çalışabilirsiniz. ➤ Son kontrollerinizi yapabilirsiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Esas örtüden önce masaya örtülen kalın pamuklu kumaşlardan yapılmış kalın örtüye ..... denir.
2. Masa örtüsü masa tablasının kenarından ..... aşağıya sarkmalıdır.
3. ...., yemekte meydana gelebilecek dökülme ve damlamalara karşı misafirlerin elbiselerini koruyan, yemek sırasında bir şey içerken, bardağın yağlanmasını önlemek için dudakların silindiği servis araçlarıdır.
4. Yapıldıkları malzemelere göre peçeteler ..... ve ..... olmak üzere ikiye ayrılır.
5. Garson peçetelerinin en uygun boyutları .....cm'dir.
6. ....; kısaca etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasıdır.
7. .... yemeğe tat vermek amacıyla kullanılan tuz, karabiber, kırmızıbiber, ketçap, acı biber sosu, hardal vb. maddelerin sunumunda kullanılan kaplardır.

## 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 “Uygulamalı Test”e geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

Peçeteyi “taç” katlama şekline göre katlayıp sofradaki yerine yerleştiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Peçete katlama işlemine başlamadan önce peçetenizin ütülü ellerinizin ve katlama yapacağınız alanın temiz olduğuna dikkat ettiniz mi?		
2. Yalın kenarlar aşağıya gelecek şekilde peçeteyi ikiye katladınız mı?		
3. Sağ üst köşeyi, alt kenarın ortasına gelecek şekilde katladınız mı?		
4. Sol alt köşeyi ise üst kenar ortasına gelecek şekilde katladınız mı?		
5. Peçeteyi üst kısımlarından tutarak ters çevirip peçeteyi bırakmadan tam ortasından ikiye katladınız mı?		
6. Her iki yandaki küçük üçgenlerin aşağıya bakmasını sağladınız mı?		
7. Soldaki üçgeni ortadan ikiye katlayarak üst kenarını sağdaki üçgenin altına yerleştirdiniz mi?		
8. Peçeteyi sağdan sola doğru ters çevirerek aynı işlemi diğer üçgene de uyguladınız mı?		
9. Taban kısmını açarak katlama işlemini tamamladınız mı?		
10. Dik olarak sofradaki yerine yerleştirdiniz mi?		

## 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

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Restoranlarda çay, kahve pastaların yanı sıra kolay hazırlanan tava yemekleri, omletler, köfte, pizola gibi basit ızgaralar, hamburger çeşitleri, tost çeşitleri gibi (fast food) yemekler, salatalar da servis edilir.
2. ( ) Barlar otelin çeşitli yerlerinde, misafirlerin içecek ihtiyacını karşılamak üzere düzenlenmiş yerlerdir.
3. ( ) Konferans salonunda ziyafet salonu şefi, ziyafet salonu personeli tarafından servis hizmeti verilir.
4. ( ) Et lokantaları menüsünde bulunan yemeklerin servis saatinden önce pişirilip hazırlandığı, özelliklerine göre sıcak ve soğuk olarak bekletildiği ve servis saatinde hemen misafire sunulduğu lokantalaradır.
5. ( ) Fransız servisinde yemek ilk önce ev sahibine servis edilir.
6. ( ) Amerikan servisinde mutfakta birer porsiyon halinde tabağa hazırlanan yiyeceğin konuğun sol tarafından servis edilir.
7. ( ) Cilt bakımı yaşa ve cinsiyete göre değişir.
8. ( ) Ağız kokusu % 90 oranında ağız dışı sebeplerden kaynaklanır.
9. ( ) Alkol toplumumuzda en yaygın kötü alışkanlıktır.
10. ( ) Aynı işi yapan çalışanların iş esnasında giydikleri elbiseye üniforma denir.
11. ( ) Napperon, masa örtüsünün kaymasını önler.
12. ( ) Molton, restorana değişik bir hava verilebilir.
13. ( ) Yemek peçetelerinin ideal boyutu 50x50 cm'dir.
14. ( ) Servis peçetesi, soğuk sunulan şarapların servisinde, şişeyi sarmada da kullanılır.
15. ( ) Cup, konik ve flüt köpüklü şarap bardağı modellerindedir.
16. ( ) Yemeğe tat bakımından bir katkısı olmasa da sofrada masaya yerleştirilen ve dekorasyon ile sofrayı bütünleyen şamdan, kürdanlık, vazo vb. malzemeler de menaj takımlarındandır.

## 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 modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	yemek ve içki servisi
2	misafir (konuk)/servis elemanı/işveren
3	ziyafet salonu (balo salonu)
4	lokanta
5	Fransız servisi
6	Rus
7	servis elemanı (garson)
8	ünifforma

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	molton (alt örtü)
2	30 cm
3	peçete
4	kumaş peçeteler/ kağıt peçeteler
5	60 x 60 cm
6	tranche
7	menaj takımları

## MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

1	Yanlış
2	Doğru
3	Doğru
4	Yanlış
5	Yanlış
6	Doğru
7	Doğru
8	Yanlış
9	Yanlış
10	Doğru
11	Yanlış
12	Yanlış
13	Doğru
14	Doğru
15	Doğru
16	Doğru



## KAYNAKÇA

- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, MEB Yayınları, İstanbul, 2004.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- AKTAŞ Ahmet, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniv. Yayınları, Eskişehir, 1996.
- GÜREL Mehmet, Gürel Güllol, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, İstanbul, 2001.
- SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- DENİZER Dünder, **Servis Bilgisi Ders Notları**, Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Ankara, 1992.