

Joanna Duda
Sebastian Krzywda

Obsługa konsumenta

Zeszyt ćwiczeń



rea

technik hotelarstwa

kwalifikacja T.12

Zeszyt ćwiczeń „Obsługa konsumenta” stanowi uzupełnienie podręcznika „Usługi żywieniowe w hotelarstwie” do nauki zawodu z branży hotelarsko-turystycznej opracowanego zgodnie z nową podstawą programową.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.
Warszawa 2014

Wydanie I (2014)

ISBN 978-83-02-14734-0

Redaktor prowadzący: **Stanisław Grzybek**
Redakcja: **Tamara Książczak-Przybysz**
Projekt okładki: **Radosław Pazdrijowski**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96
Tel.: 22 576 25 00
Infolinia: 801 220 555
www.wsip.pl
Druk i oprawa: CGS Drukarnia Sp. z o.o.

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.



Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
Polska Izba Książki

SPIS TREŚCI

WSTĘP

7

1. ORGANIZACJA PRACY I FUNKCJONOWANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH W OBIEKTACH HOTEŁARSKICH

1.1. Gastronomia hotelowa

10

1.1.1. Usługi gastronomiczne

10

1.1.2. Kuchnia – centrum kulinarne obiektów hotelowych

14

1.2. Ergonomia i fizjologia pracy

17

1.3. System HACCP i jego rola podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiekcie hotelarskim

20

1.4. Stanowiska pracy w gastronomii hotelowej i zakres obowiązków pracowników

26

2. ZASADY NAKRYWANIA DO STOŁU

2.1. Przygotowanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości

32

2.2. Zakładanie i zdejmowanie obrusów

34

2.3. Serwety do ust i serwety dekoracyjne

36

2.4. Sposób postępowania ze szkłem, zastawą i sztucami

42

2.5. Przygotowanie nakryć

47

2.5.1. Rodzaje nakryć

47

2.5.2. Najważniejsze wskazówki dotyczące nakrywania

50

2.5.3. Dekoracje stołów

51

2.6. Sprzęty stołowe do celów specjalnych

55

3. KARTY MENU

3.1. Wiadomości podstawowe

60

3.2. Klasyfikacja kart menu

61

3.3. Forma kart menu

62

3.3.1. Szata graficzna

63

3.3.2. Układ karty

63

3.3.3. Atrakcyjność informacji

66

3.4. Podsumowanie

67

4. PODSTAWOWE ZASADY OBSŁUGI KELNERSKIEJ

4.1. Wiadomości podstawowe

72

4.2. Podawanie potraw i napojów na tacach

73

4.3. Noszenie i zbieranie talerzy

75

4.3.1. Noszenie talerzy

75

4.3.2. Zbieranie talerzy

76

4.4. Noszenie, ustawianie i zbieranie nakryć

77

4.5. Podsumowanie podstawowych zasad obsługi

78

5. TECHNIKI I METODY SERWOWANIA

5.1. Wprowadzenie	82
5.2. Serwis z półmisek	82
5.2.1. Serwis francuski	82
5.2.2. Serwis angielski	86
5.2.3. Serwis rosyjski	88
5.3. Formy mieszane	89
5.4. Serwis talerzowy	90
5.5. Podsumowanie	91

6. SERWOWANIE POTRAW I NAPOJÓW

6.1. Przystawki	96
6.1.1. Przystawki zimne	96
6.1.2. Przystawki ciepłe i gorące	98
6.2. Zupy	101
6.2.1. Rodzaje zup	101
6.2.2. Serwowanie zup	103
6.3. Dania główne	105
6.4. Desery i sery	106
6.4.1. Podział deserów	106
6.4.1.1. Desery serowe	106
6.4.1.2. Desery słodkie	107
6.4.1.3. Świeże owoce	111
6.4.2. Nakrycia do deserów	111
6.5. Serwowanie napojów	113
6.5.1. Serwowanie piwa	114
6.5.2. Serwowanie napojów w szkle (kieliszki, szklanki, pokale itp.)	115
6.5.3. Serwowanie napojów w karafkach i dzbankach	116
6.5.4. Serwowanie wina w butelkach	116
6.5.4.1. Serwowanie białego wina	117
6.5.4.2. Serwowanie wina czerwonego	119
6.5.4.3. Serwowanie wina musującego	120
6.5.5. Napoje zaparzone	122
6.5.5.1. Warunki konieczne do przygotowania filiżanki dobrej kawy	122
6.5.5.2. Warunki konieczne do przyrządzenia filiżanki dobrej herbaty.	124
6.5.5.3. Podawanie kakao i czekolady	128

7. ŚNIADANIA – PODSTAWOWA USŁUGA GASTRONOMICZNA W HOTELE

7.1. Podstawowe rodzaje śniadań	132
7.1.1. Nakrycia śniadaniowe	132
7.1.2. Śniadanie w formie bufetu	134
7.1.3. Śniadanie do pokoju	138
7.2. Śniadania – przygotowywanie podstawowych potraw śniadaniowych – ćwiczenia technologiczne	141

8. INNE USŁUGI GASTRONOMICZNE ŚWIADCZONE W HOTELU

- 8.1. Organizacja imprez i catering 146
 - 8.1.1. Organizacja imprez w hotelu 146
 - 8.1.2. Catering 148
- 8.2. Rodzaje przyjęć 150
 - 8.2.1. Wiadomości podstawowe 150
 - 8.2.2. Czynności związane z organizacją przyjęcia 151
 - 8.2.3. Przyjęcia zasiadane 152
 - 8.2.3.1. Bankiety 153
 - 8.2.3.2. Bale 163
 - 8.2.4. Przyjęcia na stojąco 167
 - 8.2.4.1. Stół angielski 167
 - 8.2.4.2. Cocktail party 172
 - 8.2.4.3. Lampka wina 174
 - 8.2.5. Przyjęcia amerykańskie – mieszane 175

9. PROTOKÓŁ DYPLOMATYCZNY

- 9.1. Cocktail 180
- 9.2. Przyjęcie cocktailowe (reception) 180
- 9.3. Poranne śniadanie (early breakfast) 181
- 9.4. Śniadanie – lunch 181
- 9.5. Śniadanie – brunch 181
- 9.6. Obiad – dinner 182
- 9.7. Przyjęcia bufetowe 182
- 9.8. Lampka wina albo aperitif 183
- 9.9. Garden party i piknik 183
- 9.10. Popołudniowa kawa lub herbata 183
- 9.11. Bale 184

BIBLIOGRAFIA 189

2.4

SPOSÓB POSTĘPOWANIA ZE SZKŁEM,
ZASTAWĄ I SZTUĆCAMI**Polerowanie**

Polerowanie może odbywać się w rozdzielni kelnerskiej lub przy pomocniku kelnerskim.

Polerowanie kieliszków, szklanek, pokali

1. Lewą ręką chwytamy kieliszek (szklankę, pokal) za stopkę (za dno szklanki lub podstawkę pokala) jednym końcem ściereki.
2. Prawą ręką za pomocą dłuższej, zwisającej części ściereki formujemy kulę i kciukiem wkładamy ją do czaszy.
3. Pozostałymi palcami przytrzymujemy szkło od zewnętrznej strony.
4. Wykonujemy ruchy okrężne – obracamy szkło od siebie i do siebie, sprawdzamy pod światło czystość i połysk polerowanego szkła.

Polerowanie talerzy

1. Chwytamy talerz lewą ręką przez ścierekę, tak aby zwisał jej dłuższy koniec.
2. W prawą dłoń chwytamy dłuższy koniec ściereki.
3. Ruchem kolistym polerujemy środek – wnętrze talerza.
4. Następnie chwytamy prawą ręką przez ścierekę brzeg talerza.
5. Przesuwamy talerz w obu dłoniach w prawą stronę.

Stosując tę technikę, poleruje się też pozostałe naczynia, należy jednak pamiętać, aby na koniec wypolerować wszystkie wgłębienia.

Polerowanie sztućców

1. Chwytamy lewą ręką przez serwetę za trzonki.
2. Prawą ręką łapiemy serwetę i polerujemy kciukiem prawej ręki górne części oraz sztućce na całej długości.

**Sposób postępowania ze sztućcami**

Wypolerowane sztućce układamy na tacy wyłożonej serwetą. Sztućce należy tak dostarczyć na stół, aby nie pozostawić na nich odcisków palców. W miejscach, w których sztućce mają kontakt z potrawami lub ustami, pojawienie się odcisków palców jest niedopuszczalne.

- Sztućców nigdy nie wolno bezpośrednio dotykać gołymi dłońmi.
- Podczas zdejmowania ze stołu i układania na nim sztućców chwytamy je kciukiem i palcem wskazującym, ale tylko za trzonek w największym jego miejscu.
- Należy unikać dotykania widocznych powierzchni sztućców.

Podczas noszenia sztućców obowiązują następujące reguły:

- podczas *mise en place* (czyt. miz an plas) sztućce wolno nosić tylko na serwecie położonej na dłoni,
- podczas nieobecności gości sztućce nosi się na talerzu lub tacy wyłożonych serwetą.

Sposób postępowania z kieliszkami

Wytyczne dotyczące estetyki i higieny:

- podczas *mise en place*, jak również podczas obsługi kelnerskiej, nigdy nie wolno dotykać kieliszków w miejscach, które pijący dotyka ustami;

- podczas zdejmowania kieliszków i szklanek ze stołu należy unikać wkładania palców do wnętrza i chwytania za górny brzeg naczyń;
- kieliszki na nóżkach chwytamy między kciuk, palec wskazujący i środkowy za nóżkę lub poprzez wsunięcie dłoni pod czarkę.

Wytyczne o charakterze technicznym:

- kieliszki nosimy na tacy, ograniczając ich liczbę, tak aby nie uderzały o siebie;
- kieliszki na nóżce nosimy podczas *mise en place* czarką do dołu między palcami (zwyczajowo cztery).



Podstawowy sprzęt stosowany przy obsłudze gości – zastawa, sztucze, szkło



Dzbanek do kawy



Dzbanek do herbaty



Dzbanek na wrzątek do herbaty



Dzbanek na gorące lub zimne mleko



Dzbanuszek na mleko lub śmietankę do kawy („mlecznik”)



Podstawka do jajka na miękko



Filiżanka do kawy ze spodkiem



Filiżanka do mokki ze spodkiem lub do zup specjalnych



Filizanka do podwójnej
mokki ze spodkiem



Filizanka do herbaty ze spodkiem



Talerz głęboki do zupy (ø 24 i 26 cm)



Bulionówka ze spodkiem



Filizanka do *consommé*
(czyt. kqsome) ze spodkiem



Filizanka do zup specjalnych
ze spodkiem



Kokilka do *au gratin* (czyt. o grąte), zup
zapiekanych i francuskiej zupy cebulowej



Talerz do pieczywa (ø 15 i 17 cm)



Talerz deserowy / średni (ø 19–21 cm)



Talerz duży / do mięs / do dań
zasadniczych (ø 26–28 cm)



Talerz bazowy / grillowy (ø 28–33 cm)



Talerz do ryb (długość: 33–37 cm,
szerokość: 23–26 cm)



Talerz do *fondue*



Sosjerka do zimnych i ciepłych sosów



Naczynie do ślimaków
podawanych bez skorupki



Naczynie do zapiekania
(*cocotte*, czyt. kokot)



Talerz do spaghetti



Nóż duży / do dań zasadniczych
(dł. 20–24 cm)



Widelec duży / do dań zasadniczych
(dł. 19–21 cm)



Łyżka duża / do zupy (dł. 19–21 cm)



Nóż średni / zakąskowy (dł. 19–21 cm)



Widelec średni (dł. 18–19 cm)



Łyżka średnia do deserów (dł. 18–19 cm),
stosowana do zup w bulionówkach,
jeśli nie mamy łyżki bulionowej



Łyzeczka do kawy, herbaty
i czekolady (dł. 13–15 cm)



Łyżeczka do mokka (dł. 10–11 cm)



Widelec do ostryg (dł. 15 cm)



Łyżka bulionowa (dł. 16–17 cm)



Nóż do masła (dł. 17 cm)



Łupacz do świeżych ostryg

Łyżka do *consommé* (dł. 14–15 cm)

Łyżeczka do lodów (dł. 18 cm)



Widelec do ryb (dł. 18 cm)



Nóż do ryb (dł. 19–21 cm)

Widelce do *fondue* (czyt. fondiu)

Widelec do homara (dł. 20 cm)



Szczypce do homara (dł. 20 cm)



Łyżeczka do kawioru z masy perłowej lub rogu



Nóż do kawioru z masy perłowej lub rogu



Widelec do krabów



Nóż do krabów



Widelczyk do ciast i tortu (dł. 15–16 cm)



Widelec i nóż do owoców



Widelec do ślimaków (dł. 13–14 cm)



Szczypce do ślimaków



Szczypce do szparagów



Nóż do steków (dł. 20–22 cm)



Pałeczki do potraw azjatyckich



Widelec i nóż do tranżerowania



Nóż do filetowania mięs



Nóż do filetowania ryb



Nóż do krojenia chleba



Widelec i nóż do serwowania całych ryb



Łyżka do nakładania sałat



Szczypce do sałaty



Szczypce do nakładania szparagów



Łyżka wazowa do zupy



Łyżka wazowa do sosów



Szczypce do pieczywa



Łopatka do tortu



Szczypce do cukru



Nóż do serów



Nóż do serów miękkich



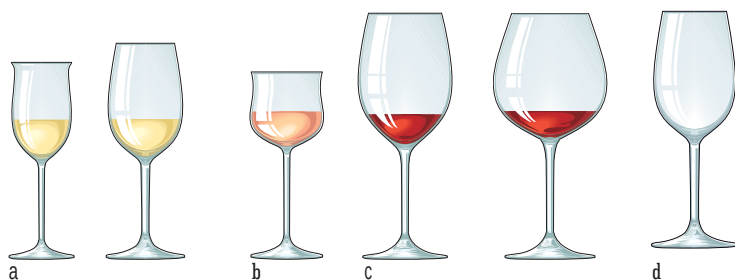
Strug do serów



Nóż do cięcia serów pleśniowych



Strug do truflii

Naczynia do podawania wody
a) szklanka do wody, b) goblet do wodySzklanka do soków
i lemoniadNaczynia do podawania piwa a) prosta szklanka
do piwa, b) pokal do piwa, c) tulipan do piwa, d) kufelKieliszki do wina a) kieliszki do białego wina, b) kieliszek do win różowych, c) kieliszki do win
czerwonych, d) kieliszek uniwersalnyKieliszki do win musujących i szampana
a) flet, b) kielich, c) tulipan, d) czarka

Kieliszki do win deserowych i słodkich



Kieliszki do wódek czystych i kolorowych



Ćwiczenie 5

Temat: Polerowanie zastawy, szkła i sztuców

Cel: doskonalenie technik polerowania

Forma pracy: praca indywidualna

Wypoleruj naczynia, szkło i sztucce przygotowane na stanowisku.



Ćwiczenie 6

Temat: Zasady postępowania z zastawą, szkłem i sztucami

Cel: utrwalenie wiedzy na temat zasad postępowania z zastawą, szkłem i sztucami

Forma pracy: praca w parach

W parach wykonajcie polecenia w następujący sposób: jedna osoba czyta polecenie, a druga je wykonuje. Polecenia wykonujcie na zmianę.

1. Wymień reguły noszenia sztuców.
2. Wymień zasady czyszczenia szkła.
3. Wymień reguły właściwego noszenia i podawania kieliszków podczas obsługiwa-
nia gości.
4. Przedstaw, na czym polegają prace w przygotowalniach, wymień je.

PRZYGOTOWANIE NAKRYĆ

2.5

RODZAJE NAKRYĆ

2.5.1

Nakrycie podstawowe

couver, le couvert (czyt. kołwer, le kuwer)

Nie zawsze wiadomo wcześniej, co oczekiwani goście będą chcieli zjeść lub wypić w serwisie *a' la carte*, dlatego na stołach w restauracjach przygotowuje się nakrycie podstawowe. Dopiero po złożeniu zamówienia przez gości zapada decyzja, czy nakrycie podstawowe pozostaje, czy trzeba je wymienić lub uzupełnić. Elementy wchodzące w skład nakrycia podstawowego są dostosowane do obyczajów panujących w danym lokalu lub do jego wystroju i odwołują się do przyzwyczajeń gości. Na minimalne wyposażenie składają się następujące elementy:

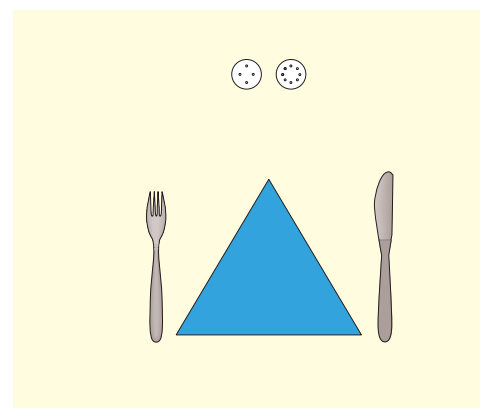
- serweta,
- duży nóż i widelec,
- cukierniczka,
- menaż z solą i pieprzem (ewentualnie).

Zalety nakrycia podstawowego:

- ułatwia pracę,
- skraca czas obsługi,
- stanowi dodatkowy element dekoracyjny.

Wady:

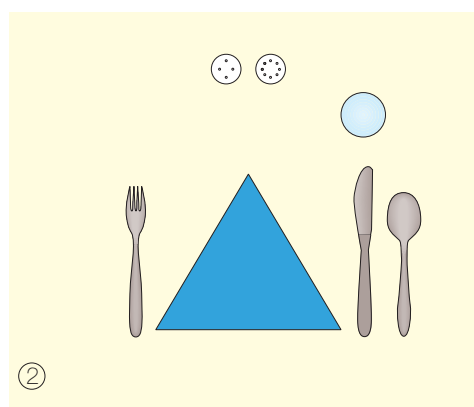
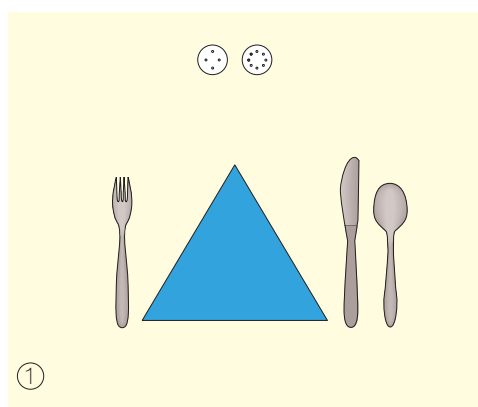
- należy pilnować stanu higienicznego nakryć,
- czasami trzeba zebrać nakrycie, jeśli goście nie będą zamawiali posiłków.

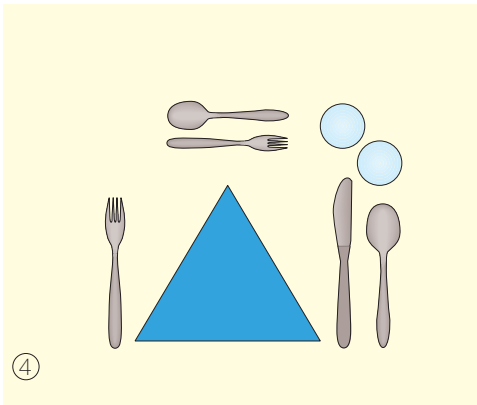
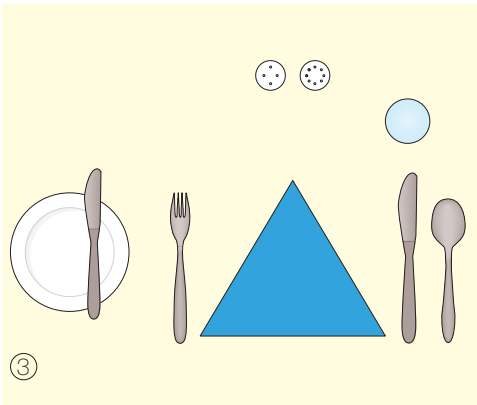


Nakrycie rozszerzone

Minimalny zestaw możemy uzupełniać, wprowadzając elementy, które ułatwiają obsługę. Mówimy wtedy o nakryciu rozszerzonym. Rysunki 1, 2, 3, 4 prezentują takie nakrycia:

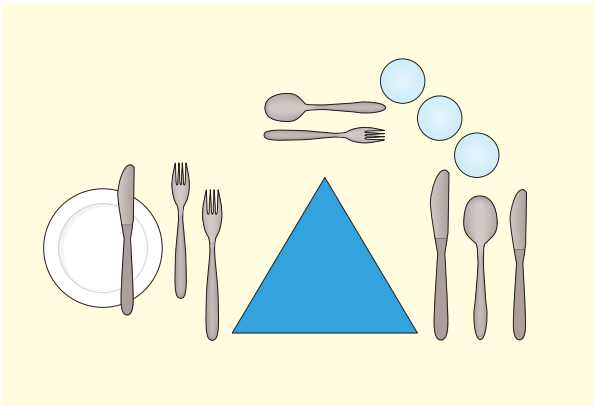
1. Nakrycie rozszerzone o łyżkę – do dania głównego z zupą.
2. Nakrycie rozszerzone dodatkowo o kieliszek do napojów.
3. Nakrycie rozszerzone dodatkowo o kosz na pieczywo.
4. Nakrycie rozszerzone o łyżkę, sztucę deserowe i drugi kieliszek.





Nakrycie do określonego menu
menu covers, les couverts de menu

Odmianą nakrycia rozszerzonego jest nakrycie rozszerzone do określonego menu. Jest ono bezpośrednio dopasowane do zamówionego menu, np. do oferty w dni świąteczne, podczas uroczystych bankietów albo do indywidualnego zamówienia z tzw. rezerwacji z ustalonym menu. Ten rodzaj nakrycia jest ściśle dobrany do rodzaju i kolejności serwowanych potraw.



Napoje	Potrawy
białe wino	łosoś wędzony, tost i masło, zupa krem z drobiu – przystawka zimna zupa krem z drobiu – zupa / przystawka gorąca
czerwone wino	steaki z polędwicy à la ogrodniczka – danie zasadnicze
wino musujące	morele w sosie z wina musującego – deser

Przebieg nakrywania do zaproponowanego wyżej menu

Najpierw zaznaczamy serwetą albo podtalerzem (zwanym inaczej talerzem bazą) miejsce nakrycia. Jeśli serwetę chcemy ułożyć jako ostatnią, krzesło jest punktem odniesienia do nakrycia.

Sztućce układa się w określonej kolejności

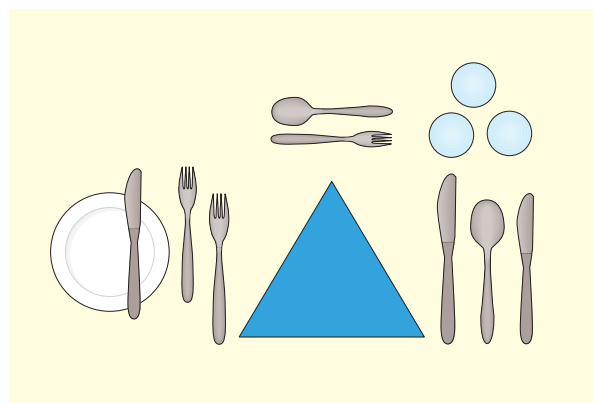
- Duży nóż po prawej stronie (ostrze skierowane w lewą stronę) i duży widelec po lewej stronie to sztućce do dania głównego (zasadniczego). Stanowią one podstawę w podawaniu nakrycia.
- Potem, odpowiednio do kolejności menu, dokładamy średnią łyżkę do zupy (tzw. łyżka bulionowa) po prawej stronie. Średni nóż po prawej stronie i średni widelec po lewej do zimnej przekąski (tzw. sztućce zakąskowe) – widelec przesuwamy odrobinę wyżej.
- Na koniec układa się sztućce do deseru powyżej nakrycia.
- Średni widelec – widelec deserowy – układamy bezpośrednio nad nakryciem, trzonek powinien być skierowany w lewą stronę.
- Średnia łyżka – łyżka deserowa – leży nad widelcem, trzonek powinien być skierowany w prawą stronę.
- Położenie trzoneków wskazuje kierunek, w którym sztućce deserowe przed zaserwowaniem deseru zostają ściągnięte do miejsca nakrycia. Widelec leży niżej, aby podczas chwytania łyżki nie dotknąć jego zębów.

Zastosowanie szkła

- Kieliszek do napoju do dania głównego ustawia się na początku. Stawiamy go powyżej noża do dania głównego.
- Następnie po kolei stawiamy: kieliszek do napoju do zimnej przekąski, kieliszek do napoju do deseru – za kieliszkiem do dania głównego.

Kieliszki można ustawić w szeregu po przekątnej albo w bloku.

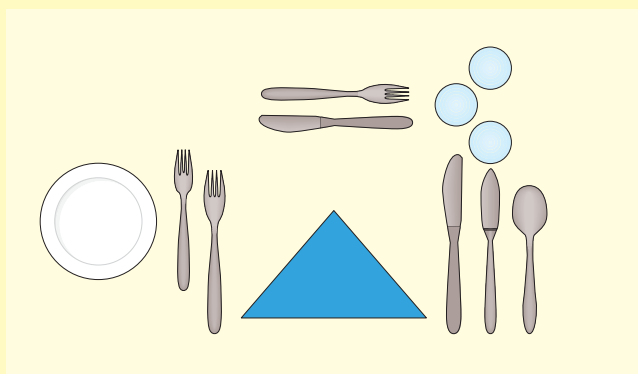
Talerzyk do pieczywa ustawiamy na końcu, po lewej stronie nakrycia. Nóż, którego ostrze jest skierowane w lewą stronę, układamy na nim tylko wtedy, gdy do pieczywa lub tostów jest podawane masło.



Przykład menu z czterech dań

Kombinacja sztućców powyżej nakrycia przeznaczona do serów składa się ze średniego noża i średniego widelca. Można też ułożyć typowe sztućce do konsumpcji serów.

1. białe wino
2. białe wino
3. czerwone wino

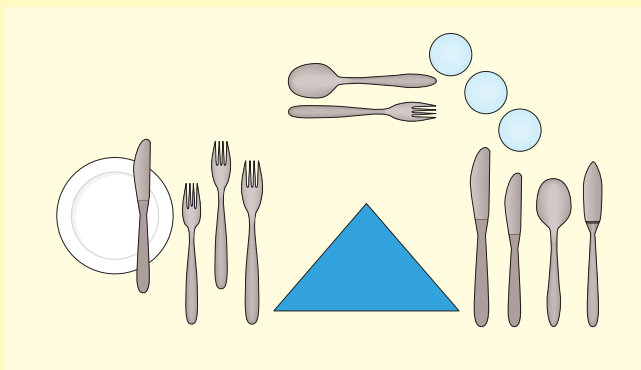


1. zupa z żabich udek – tost
2. filet z soli w sosie z białego wina
3. medaliony cielęce z makaronem szpinakowym i warzywami wiosennymi
4. wybór serów

Przykład menu z pięciu dań

Do przystawki rybnej podano sztucze do ryb.

1. aperitif
2. 2002 – Bechtheimer Stein
– białe burgund – Kabinet
– Rheinhessen
3. 2001 – Heppinger Burggarten
– Spätburgunder – Spätlese,
wytrawne, Ahr
4. 2000 – Crémant d'Alsace
5. digestif



1. marynowane ruloniki
z pstrągą
2. rosół z kluseczkami
z bazylią
3. plasterki nerek
cielęcych w lekkim
sosie musztardowym
4. pierś perliczki
z marchewką i fasolką
5. malinowa Charlotte
na sosie waniliowym

2.5.2

NAJWAŻNIEJSZE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NAKRYWANIA

1. Kolejność czynności: rozpoczynamy od ułożenia serwetki albo talerza bazy, a kończymy na ustawieniu dekoracji. Nie wolno zapomnieć o dokładnej kontroli każdego nakrytego stołu, zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami.
2. Niektóre formy serwet oraz końce sztućców powinny leżeć (z wyjątkiem przesuniętego do góry drugiego widelca) w odległości 1–1,5 cm od brzegu stołu.
3. Sztućce do dania głównego muszą być oddalone od siebie o tyle, żeby zmieścił się między nimi talerz, jaki będzie wykorzystywany (jeżeli nie będzie podtalerza).
4. Ze względów wizualnych między sztućcami leżącymi obok siebie nie powinno być ani zbyt małej, ani też zbyt dużej przerwy.
5. Sztućce powinny być ułożone prostopadłe do brzegu stołu, dokładnie równoległe do siebie.
6. Końce sztućców (z wyjątkiem drugiego widelca) układa się wzdłuż jednej linii równoległej do brzegu stołu.
7. Jeśli chodzi o nakrycie rozszerzone do określonego menu, podajemy sztućce najwyżej do pięciu dań. W tym wypadku obowiązują następujące zasady:
 - Po prawej stronie nakrycia – 4 sztućce (zimna przekąska, zupa, ciepła przekąska, danie główne).
 - Po lewej stronie nakrycia – 3 sztućce (zimna przekąska, ciepła przekąska, danie główne).
 - Powyżej nakrycia – 2 sztućce.
 - Najbardziej na zewnątrz leżą sztućce, które będą używane jako pierwsze.
 - Sztućce należy zawsze kłaść do pary (nie dotyczy to sztućców do zupy lub przekąski koktajlowej). Oznacza to, że jeżeli będzie miejsce na dołożenie dodatkowego sztućca z jednej strony, to musi być też miejsce na położenie jego ewentualnego odpowiednika po drugiej stronie.
 - Jeżeli nie możemy ułożyć wszystkich sztućców, niektóre powinniśmy donieść przed zaserwowaniem konkretnego dania. Brakujące sztućce trzeba podać w odpowiednim momencie, dostosowanym do kolejności potraw.

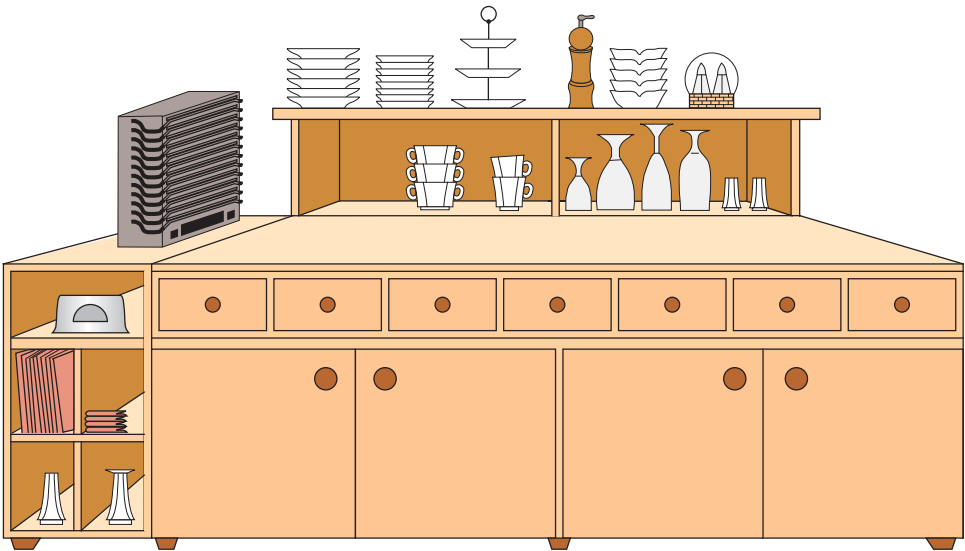
Przykład nakrycia rozszerzonego, gdy należy donieść sztućce.

Nr dania	Element menu	Nazwa potrawy	Sztućce	Uwagi
1	Zimna przekąska	Szparagi w szynce	Nóż i widelec zakąskowy / średni	Z lewej strony układamy sztućce do dań 1, 2, 4. Nad nakryciem sztućce do 5. dania. Sztućce do ryby należy donieść przed zaserwowaniem potrawy. Gdyby ułożyć je od razu, po lewej stronie znalazłyby się 4 sztućce (o jeden za dużo).
2	Gorąca przekąska	Kiełbasa w boczku	Nóż i widelec zakąskowy / średni	
3	Danie rybne	Łosoś w sosie cytrynowym	Nóż i widelec do ryb	
4	Danie główne	Sarnina w borowikach	Nóż i widelec do dania zasadniczego	
5	Deser	Truskawki w kremie	Łyżka i widelec deserowy	

Stacja serwisowa

service station, la station de service (czyt. serwis stejszyn, la stasją de serwis)

W przeciwieństwie do stołów serwisowych, których funkcja i wyposażenie są dostosowane do danego posiłku, w wypadku stacji serwisowej mamy do czynienia ze stałym meblem w ramach obsługi *à la carte* w restauracji. Mebel ten nazywa się pomocnikiem kelnerskim.



DEKORACJE STOŁÓW

table decorations, la décoration de table (czyt. tejbł dekorejszyns, la dekorasją de tabl)

Dekorowanie i ozdabianie stołów pozwala stworzyć niepowtarzalną atmosferę i pozytywnie oddziałuje na nastrój gości. Do dekoracji służą przede wszystkim kwiaty, wstążki i świece. O wyborze kwiatów i przedmiotów dekoracyjnych decydują okoliczności, pora roku, możliwości finansowe i ogólny wystrój lokalu. Inaczej ozdobimy stół na przyjęcie weselne, a zupełnie inaczej – na spotkanie członków koła myśliwskiego.

2.5.3



Dekoracja okolicznościowa

Elementami dekoracyjnymi mogą być:

- świece, lampki oliwne, lampki elektryczne,
- ozdoby kwiatowe, suszone zioła, liście, owoce lasu, trawy,
- wstążki, bieżniki, serwetki ozdobne,
- ozdobne karty dań, wizytówki, firmowe gadżety,
- drobne prezenty od lokalu w ozdobnych pudełkach, rulonikach, eleganckich zawiniątkach,
- muszelki, koraliki, małe baloniki, a także inne ciekawe elementy.

Podczas komponowania dekoracji należy przestrzegać kilku zasad.

- Świeczniki stawiamy tak, aby osoby siedzące naprzeciw siebie miały ze sobą kontakt.
- Kompozycje kwiatowe nie powinny być wysokie (do 25 cm) i zajmować zbyt wiele miejsca, gdyż wszyscy goście chcą się widzieć i swobodnie rozmawiać.
- Bieżniki i wstążki rozkładamy na całej długości stołu.
- Dekoracja nie powinna przeszkadzać gościom w konsumpcji.
- Przestrzeń stołu powinna być zaaranżowana harmonijnie.
- Nie należy przesadzać z dekoracją, aby goście nie czuli się przytłoczeni jej nadmiarem.

Kwiaty

flowers, les fleurs (czyt. flalers, le fleyr)

Kwiaty jako element estetyczny mają wpływ na emocje. Mogą budzić radość i tworzyć niepowtarzalny urok spotkania. Właśnie w takim celu stosuje się je do dekorowania stołów. Niezależnie od tego, czy będzie to pojedynczy kwiat, na przykład róża, na stołach w porze wieczorowej, czy prosty bukietik stokrotek na stole nakrytym do śniadania albo dekoracyjna kompozycja na uroczystie zastawionym stole – kwiaty zawsze świadczą o tym, że gościom poświęca się szczególną uwagę. Podczas tworzenia kompozycji kwiatowych należy pamiętać o kilku zasadach.

- Wielkość kompozycji musi być odpowiednia do okazji.
- Kwiaty powinny być dopasowane do siebie kolorem i wielkością. Nie mogą zasłaniać widoku osób siedzących naprzeciw siebie. Nie powinny też zwisać nad talerzem ani dotykać szkła.
- Mocno pyłące kwiaty oraz te, które mają intensywny zapach, nie nadają się do kompozycji kwiatowych.
- W celu utrzymania świeżości kwiatów ważne jest przechowywanie ich nocą w chłodnym pomieszczeniu, a następnego dnia dolanie wody do flakonów, w których będą stały. Poza tym trzeba skrócić łodygi, usunąć zbędne liście oraz kwiaty, które nie są w idealnym stanie.

Świece

candels, les bougies (czyt. kandels, le bużi)

Świece dają przytłumione i ciepłe światło, dlatego szczególnie dobrze nadają się do stworzenia przytulnej atmosfery. W połączeniu



Dekoracja kwiatowa na stół weselny



Dekoracja kwiatowa do posiłku myśliwych

z bardziej lub mniej dekoracyjnymi świecznikami na uroczyscie nakrytym stole w szczególny sposób podkreślają wyjątkowy nastrój. Także tu należy pamiętać o kilku zasadach.

- Do posiłków nie powinno się używać świec zapachowych, wyjątkowo można zastosować świece o delikatnym, cytrynowym zapachu.
- Dobrze jest zabezpieczyć świeczniki profitkami (ochraniaczami), które nie dopuszczą do tego, aby kapiący wosk zabrudził stoły lub inne elementy dekoracyjne.
- Świece wysokie łagodzą rysy twarzy osób siedzących przy stole.
- Świece niskie dobrze oświetlają dania i elementy płaskie na stole.
- Świece i świeczniki powinny być dopasowane kolorystycznie i stylistycznie do całej kompozycji.
- W charakterze świeczników można użyć niestandardowych przedmiotów. Mogą to być na przykład kieliszki o ciekawym kształcie, ozdobne pudełka, odpowiednio przygotowane owoce i warzywa (jabłka, dynie), kompozycje z owoców leśnych (kasztanów, żołędzi, szyszek itp.). Dobór elementów zależy od inwencji osoby dekorującej stół.



Kompozycja kwiatowa ze świecą

Ćwiczenie 7

Temat: Podsumowanie wiadomości na temat wystroju i estetyki w obiektach gastronomicznych

Cel: umiejętne wykorzystanie informacji dotyczących dekorowania

Forma pracy: praca indywidualna

Pytania i ćwiczenia

1. Po przeanalizowaniu tekstu o estetyce pomieszczeń, w których świadczy się usługi gastronomiczne, zaproponuj, jakie inne ciekawe elementy można wykorzystać do dekoracji. Zrób to według schematu:

Zastosowanie – okazja	Rodzaj elementu
Kinderbal	
Spotkanie modelek	
Bankiet z okazji Dni Gór	
Jesień w tle – kolacja plastyków	

2. Co należy wziąć pod uwagę podczas tworzenia kompozycji kwiatowych?
3. W jakim celu wykorzystuje się świece?
4. Rozejrzyj się po pracowni. Przemyśl i zaproponuj, które elementy można by wykorzystać do dekoracji.



Ćwiczenie 8

Temat: Podsumowanie wiedzy na temat rodzajów nakryć
Cel: podsumowanie informacji dotyczących zasad przygotowania nakryć
Forma pracy – praca indywidualna i w grupach

Praca indywidualna
Po przeanalizowaniu zagadnienia uzupełnij tabelę.

Cel nakrycia	Rodzaj nakrycia i rysunek z opisem
Do śniadania à la carte	
Do śniadania w formie bufetu	
Do obiadu złożonego z 4 elementów	
Do menu: 1. miks sałat 2. zapiekana zupa cebulowa 3. łosoś z rusztu 4. pulpety baranie z ryżem 5. jabłka zapiekane w cieście francuskim 6. lody z czekoladą	

- Następnie odpowiedz na pytania:
1. Kiedy stosujemy nakrycie podstawowe, a kiedy nakrycie rozszerzone?
 2. Jakie podstawowe zasady bierzemy pod uwagę podczas układania sztućców?

Praca w grupie

Każda grupa otrzyma do przygotowania planszę z propozycją menu. Do ułożenia menu wykorzystajcie różne materiały kulinarne (czasopisma, książki kucharskie itp.). Następnie przygotujcie nakrycia. Potem zaprezentujcie swoje ćwiczenie na forum. Opiszcie sposób przygotowywania nakrycia i elementy, z których się składa. Opowiedzcie, jakie zaproponowaliście sztuce, zastawę i szkło oraz do czego one służą. Czy w trakcie obsługi należy donieść jakieś sztuce? Jeżeli tak, uzasadnijcie swój wybór.

Grupa I – menu dla grupy sportowców:

- złożone z trzech elementów bez zupy,
- złożone z pięciu elementów z zupą.

Grupa II – menu dla kobiet:

- złożone z trzech elementów z zupą,
- złożone z pięciu elementów bez zupy.

Grupa III – menu dla osób, które nie jedzą mięsa:

- złożone z trzech elementów z zupą,
- złożone z pięciu elementów z zupą.

SPRZĘTY STOŁOWE DO CELÓW SPECJALNYCH

2.6

Specjalne urządzenia potrzebne do obsługi gości:

- podgrzewacze i klosze do utrzymywania ciepła potraw,
- deski do tranżerowania, sztuce do tranżerowania i podgrzewacz do flambirowania, służące do pracy przy stole gości,
- miseczki z wodą do mycia palców.

Podgrzewacze

Podgrzewacze służą do utrzymywania przy stole gości odpowiednio wysokiej temperatury potraw i napojów. Najczęściej używa się podgrzewaczy w formie płyt akumulujących ciepło.



Podgrzewacze



Podgrzewacze do flambirowania

Klosze

Klosze to przykrywki w kształcie dzwonu, służące do utrzymywania ciepła potraw podczas transportu z kuchni. Mają również zastosowanie jako ochrona przed zapachami, aromatami i wysychaniem potraw. Przed użyciem klosze należy zawsze dobrze podgrzać, w przeciwnym razie osiągniemy skutek odwrotny od zamierzonego.

Podgrzewacz do flambirowania

Urządzenie to służy do ostatecznego wykończenia w restauracji potraw, które wstępnie przygotowuje się w kuchni. W tym celu podgrzewacz wyposażono w regulowany palnik.

Deska do tranżerowania

Deska ta służy do dzielenia, czyli tranżerowania mięsa i drobiu przy stole gości. Ma ona rowek dookoła, a często także wgłębienie w formie miseczki, gdzie zbiera się sok z mięsa i skąd można go zaczerpnąć za pomocą łyżki.

Miseczka do mycia palców

Miseczkę z wodą i plasterkiem cytryny podaje się gościom po spożyciu przez nich potraw, które wymagają dotknięcia rękoma, na przykład muszli, raków, drobiu, surowych owoców. Stawia się ją na stole w serwecie.



Klosze



Deska do tranżerowania



Miseczka do mycia palców

Pozostały sprzęt do obsługi gości



a
Karafki i dzbanki a) karafki do dekantacji, b) dzbanki do wina i wody



b



Lejek z sitkiem do dekantacji



Plater do podawania ostryg



Schładzacz do masła



Koszyk na wino do dekantacji i stojak na wino



Menaż na olej i ocet



Plater do ryb



Garnek do gotowania ryb



Patelnia do flambirowania



Kuchenka do flambirowania



Wózek do flambirowania



Plater do mięs



Wózek do podawania mięs tranzerowanych



Obcinarka do folii na butelkach



Zestaw do *fondue*



Patelnia do *fondue* z podgrzewaczem



Ochładzacz do napojów



Trybuszon



Naczynie do kawioru



Podgrzewacz do talerzy i platerów



Rawierka



Sosjerka



Stolik serwisowy / gerydon
(wykorzystywany najczęściej
w serwisie angielskim)



Wózek serwisowy



Stacja serwisowa



Talerz bazowy



Kubek do podawania zup



Waza do zup



Zmiotka i szufelka do okruszków



Deska do tranżerowania



Bemar stołowy



Cooler do wina lub szampana



Stojak na cooler



Zestaw do cukru na różne rodzaje cukrów i słodziki

Źródła ilustracji i fotografii

Okladka Monkey Business Images/Shutterstock.com; s. 32 (restauracja) M. Stokowski; s. 34–41 (serwetki) Europa-Lehrmittel1; s. 42 (łyżki) TRAUNER Verlag Linz; s. 43 (kelnerzy) M. Stokowski, (dzbanek na mleko) John Kasawa/Shutterstock.com, (naczynia) TRAUNER Verlag Linz; s. 44–45 (naczynia, sztucce) TRAUNER Verlag Linz; s. 46 (strug do truflii) MarcelClemens/Shutterstock.com, (kieliszki) TRAUNER Verlag Linz; s. 47–50 (nakrycia) Europa-Lehrmittel2; s. 51 (stacja serwisowa) Europa-Lehrmittel1; s. 52 (dekoracja marynarska) M. Stokowski, (dekoracje pozostałe) Europa-Lehrmittel1; s. 53 (dekoracja) Europa-Lehrmittel1; s. 55 (podgrzewacze) Europa-Lehrmittel2; s. 56 (klosze, deska) Europa-Lehrmittel2, (miseczka) M. Stokowski, (sprzęt) TRAUNER Verlag Linz; s. 57 (sprzęty stołowe), s. 58 (cooler do wina) Evgeny Karandaev/Shutterstock.com (sprzęty stołowe) TRAUNER Verlag Linz; s. 63 (menu) M. Stokowski; s. 65 (menu) M. Stokowski; s. 67 (menu) M. Stokowski; s. 73 (tace) M. Stokowski; s. 74 (kelner z tacą) M. Stokowski; s. 76–77 (noszenie naczyń) Europa-Lehrmittel1; s. 83 (chwyt sztucców) M. Stokowski; s. 84–86 (potrawy, ustawienia stołów) Europa-Lehrmittel2; s. 89 (stół) M. Stokowski; s. 96 (przystawki) Europa-Lehrmittel2; s. 97 (koktajl) Europa-Lehrmittel2, (półmiski) M. Stokowski; s. 98 (kawior) Europa-Lehrmittel1; s. 99 (krokiety) Europa-Lehrmittel2; s. 100 (ciasto, strucla, wzory nakryć) Europa-Lehrmittel1; s. 103–104 (nalewanie i przenoszenie zupy) M. Stokowski; s. 105 (nakrycia) M. Stokowski; s. 106 (sery) Europa-Lehrmittel1; s. 107 (desery) Europa-Lehrmittel1; s. 108 (ciastka) Europa-Lehrmittel1, (owoce) M. Stokowski; s. 109 (desery) Europa-Lehrmittel1; s. 110 (desery) Europa-Lehrmittel2; s. 111–112 (nakrycia, desery) Europa-Lehrmittel1; s. 113 (alkohole) Europa-Lehrmittel1, (termometr) TRAUNER Verlag Linz; s. 114–118 (serwowanie alkoholi) Europa-Lehrmittel1; s. 120–121 (serwowanie alkoholi) Europa-Lehrmittel1; s. (metody parzenia kawy) M. Stokowski; s. 125 (serwisy do herbaty) M. Stokowski; s. 128 (samowar) M. Stokowski; s. 133 (nakrycia śniadaniowe) M. Stokowski; s. 134 (bufet) M. Stokowski; s. 135–138 (układ dań na stołach, room-service) TRAUNER Verlag Linz; s. 139 (tace, stoliki) M. Stokowski, (nakrycie) TRAUNER Verlag Linz; s. 140 (nakrycia) TRAUNER Verlag Linz; s. 147 (układy sal) studio OFI; s. 157 (stół bankietowy) Europa-Lehrmittel1; s. 158 (nakrycie) Europa-Lehrmittel1; s. 169 (stół) M. Stokowski; s. 170 (dekoracje stołów) M. Stokowski; s. 175 (stoły) M. Stokowski.

Europa-Lehrmittel1 – ilustracje i fotografie zaczerpnięte z Restaurant und Gast

Europa-Lehrmittel2 – ilustracje i fotografie zaczerpnięte z Hotel und Gast

Europa-Lehrmittel

Fachbuchverlag Pfanneburg GMBH&Co 2005

Nourney, Vollmer, GMBH&Co KG

42781 Haan-Gruiten Deutschland

International Copyright by TRAUNER Verlag + Buchservice GmbH

Köglstraße 14

A-4020 Linz/Austria

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne oświadczają, że podjęły starania mające na celu dotarcie do właścicieli i dysponentów praw autorskich wszystkich zamieszczonych utworów. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, przytaczając w celach dydaktycznych utwory lub fragmenty, postępują zgodnie z art. 29 ustawy o prawie autorskim. Jednocześnie Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne oświadczają, że są jedynym podmiotem właściwym do kontaktu autorów tych utworów lub innych podmiotów uprawnionych w wypadkach, w których twórcy przysługuje prawo do wynagrodzenia.