

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SERVİSE ÖN HAZIRLIK

ANKARA 2007



Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

| | |
|--|----|
| AÇIKLAMALAR..... | ii |
| GİRİŞ..... | 1 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-1..... | 3 |
| 1.MASALARIN HAZIRLIĞINI YAPMAK..... | 3 |
| 1.1 Masalar..... | 3 |
| 1.1.1. Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri..... | 4 |
| 1.1.2 Masa Şekil ve Boyutları..... | 6 |
| 1.2. Masaların Temizliği..... | 9 |
| 1.3. Masa Düzenleme..... | 10 |
| UYGULAMA FAALİYETİ..... | 11 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME..... | 12 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-2..... | 13 |
| 2. SANDALYELERİN HAZIRLIĞINI YAPMAK..... | 13 |
| 2.1. Sandalyeler..... | 13 |
| 2.1.1. Sandalye Çeşitleri..... | 13 |
| UYGULAMA FAALİYETİ..... | 20 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME..... | 21 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-3..... | 23 |
| 3. SERVİS ARABALARININ HAZIRLIĞINI YAPMAK..... | 23 |
| 3.1.Servis Arabaları..... | 23 |
| 3.1.1.Servis Arabaları Çeşitleri ve Özellikleri..... | 23 |
| UYGULAMA FAALİYETİ..... | 30 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME..... | 31 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-4..... | 33 |
| 4. SERVANTLARIN HAZIRLIĞINI YAPMAK..... | 33 |
| 4.1. Servantlar..... | 33 |
| 4.1.1. Servant Çeşitleri ve Özellikleri..... | 33 |
| 4.2.Servantların Temizliği..... | 35 |
| 4.3.Servanta Konulacak Malzemeler..... | 35 |
| 4.4.Servant Düzenleme..... | 36 |
| UYGULAMA FAALİYETİ..... | 38 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME..... | 39 |
| MODÜL DEĞERLENDİRME..... | 40 |
| CEVAP ANAHTARLARI..... | 41 |
| KAYNAKÇA..... | 43 |

AÇIKLAMALAR

| | |
|--|---|
| KOD | 811ORK021 |
| ALAN | Yiyecek İçecek Hizmetleri |
| DAL/MESLEK | Servis Elemanı |
| MODÜLÜN ADI | Servise Ön Hazırlık |
| MODÜLÜN TANIMI | Servise ön hazırlık çalışmaları kapsamında masaların, sandalyelerin, servis arabalarının ve servanların tanımlarının, temizlik ve düzenlerinin anlatıldığı öğretim materyalidir. |
| SÜRE | 40/32 |
| ÖN KOŞUL | Bu modülün ön koşulu yoktur. |
| YETERLİK | Servise ön hazırlık çalışmalarını yapmak |
| MODÜLÜN AMACI | Genel Amaç Gerekli malzeme ve uygun ortam sağlandığında hijyen kurallarına göre zamanında ve eksiksiz olarak restorana servise hazır hale getirebileceksiniz. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Sağlık kurallarına uygun olarak yemek masalarını temizleyip düzenini sağlayabileceksiniz.➤ Temizlik kurallarına uygun olarak sandalyeleri temizleyerek düzenini yapabileceksiniz.➤ Uygun malzemeler kullanarak servis arabalarının temizliğini yapabileceksiniz.➤ Gerekli olabilecek tüm servan malzemelerini temin edip yerleştirebileceksiniz. |
| EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI | Ortam: Servis atölyeleri, uygulama restoranları Donanım: Servise ön hazırlık, çalışmalarının gerektirdiği masa çeşitleri, sandalye çeşitleri, serviste kullanılan araba çeşitleri, servan çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan, elektrik süpürgesi, metal servis takımları, tabaklar, bardaklar, fincanlar, şekerlik, şeker masası, sürahiler, menajlar, peçeteler, el süpürgesi ve farası, servis tepsileri, dollyler, şarap sepetleri, şarap kovaları, buz kovaları, buz maşaları, ekmek sepeti |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME | Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz |

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yiyecek – içecek hizmetleri, turizm sektörünün önemli ve geniş istihdama yer veren gözde alanlarından birisidir. Hizmet sektöründe sağlamış olduğu geniş iş olanakları ile ülke ekonomisinde önemli bir yere sahiptir.

Bu modül ile yiyecek içecek hizmetleri alanında servise ön hazırlık çalışmalarını yapabilme yeterliğini kazanacaksınız. Servis hizmetlerinde kullanılan masaları, sandalyeleri, servis arabalarını ve servanları tanıyacaksınız. Bunların temizliklerini ve düzenlemelerini hijyen ve sanitasyon kurallarna göre yapabileceksiniz.

Başarı ile tamamlayacağın bu çalışma ile yiyecek-içecek hizmetleri sektöründe iş bulabilecek ve yaşam standardını yükseltebileceksiniz.

Bu modülde elde ettiğiniz yeterlik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, sağlık kurallarına uyarak yemek masalarını temizleyip düzenini sağlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki masa satan işletmelere giderek masa çeşitlerini gözlemleyiniz. Gözlemlerinizi rapor ediniz.
- Yakın çevrenizde bulunan yiyecek içecek işletmelerine giderek servis alanlarında kullanılan masaları inceleyerek fotoğraflayınız.
- İşletmelere giderek yapmış olduğunuz gözlemlerinizi ve izlenimlerinizi arkadaşlarımızla paylaşınız.

1.MASALARIN HAZIRLIĞINI YAPMAK

1.1 Masalar



Resim1: Örnek masa

1.1.1. Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri

a) Metal Tablalı Masalar

emek masaları ayak ve tabla olmak üzere iki kısımdan meydana gelir. Üzerinde yemek yenen kısma tabla denir. Metal masaların tablaları ve ayakları sac ve profil gibi metal madeninden yapılmıştır. Kare, dikdörtgen ve yuvarlak olmak üzere değişik tipleri mevcuttur. Bazı metal tablalı masalar, alüminyum alaşımından yapılmıştır ve taşınması kolaydır. Bu masalar pastanelerde, kafelerde ve otellerin bahçe servis bölümlerinde kullanılır (Resim 2).



Resim 2 : Metal masalar

Ağaç Tablalı Masalar



Resim 3: Ağaç tablalı masalar

Ağaç masalar, çeşitli cins ve malzemeden elde edilen tahta, sunta, kontrplak gibi maddelerden yapılır ve formika, ceviz gibi maddelerle kaplanır. Bunun yanında kıymetli ağaçlardan yapılmış tablalı olanları da mevcuttur. Tablası ve ayakları tamamen ahşaptan olan masalar, genellikle kaliteli restoranlarda ve otellerin klasik alakart restoranlarında büyük ölçüde kullanılır. Tablaları ahşap, ayakları metalden olan masalar da işletmenin özelliklerine göre restoranda, ziyafet, düğün gibi faaliyetlerin düzenlendiği salonlarda kullanılır. Kare, dikdörtgen, yuvarlak ve yarım gibi değişik şekilleri vardır (Resim 3).

Verzalit Tablalı Masalar



Resim 4: Verzalit tablalı masalar

Verzalit, yongalanmış odunların ince talaş haline getirilerek tutkal ve kimyevi maddeler ile karıştırılıp basınç ve sıcaklıkla şekil verilerek dekor kağıtları ile yüzeylerinin kaplanması ile oluşturulan üründür. Verzalit tablalı masalar, renk, desen, ebat, şekil çeşitliliği, hijyenik ve kolay temizlenebilir olmasından dolayı otel, restoran, kafe, pastahane gibi işletmelerde tercih edilir. Yıpranmaz, uzun ömürlü ve neme dayanıklıdır. Otel işletmelerinin özellikle plaj barlarında, snack barlarda kullandığı masadır (Resim 4).

b) Plastik Masalar

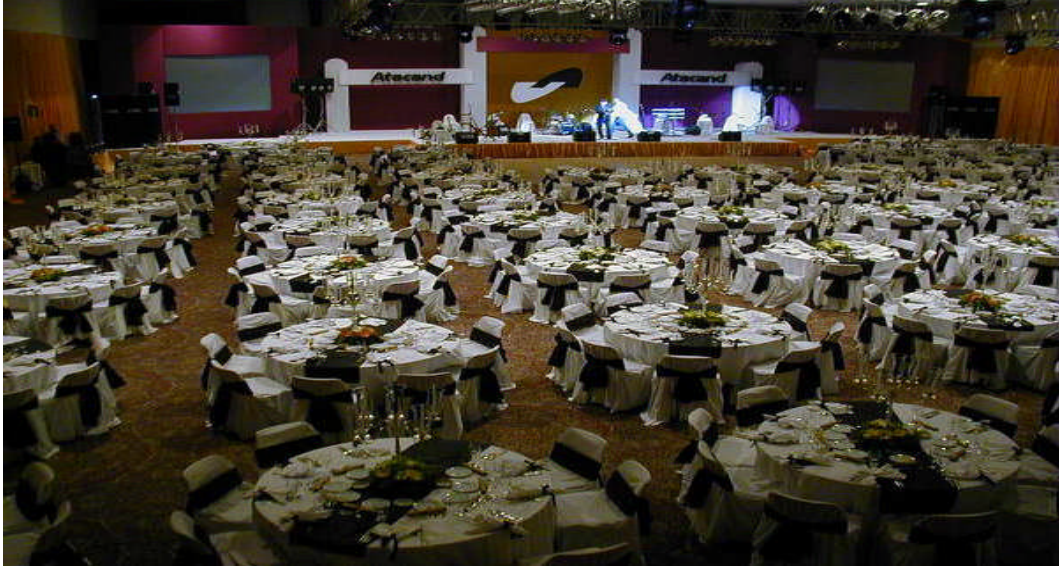
Poliüretan gibi dayanıklı plastikten yapılmış masadır. Diğer masalara göre daha hafif ve portatiftir. Kare, dikdörtgen ve yuvarlak modelleri vardır. Ekonomikliği, kolay temizliği, taşınabilmesi ve depolanması nedeniyle turizm işletmelerinde havuz ve plajdaki servis alanlarında yoğunlukla kullanılmaktadır (Resim5).



Resim 5: Plastik masalar

Banquet Masaları

Banquet, Fransızca ziyafet ve şölen anlamına gelmektedir. Otelcilikte düğün, nişan, veda partileri, balo gibi ziyafetlere banquet servisi ve bu servisin yapıldığı salonlarda kullanılan masalara da banquet masaları denir. Genellikle ahşap tablalı ve metal ayaklı olur. Değişik şekil ve boyutları sayesinde salonda daha fazla konuk ağırlama ve istenilen salon düzeni verme imkânı sağlar. Dikdörtgen, kare, yuvarlak, yarım ay, çeyrek ay ve bistro çeşitleri bulunur. Katlanabilir ayakları sayesinde kolayca depolanabilir. Ziyafet şekline ve konukların istemlerine göre salona taşınır ve hazırlanır (Resim 6).



Resim 6: Banquet masaları

1.1.2 Masa Şekil ve Boyutları

a. Kare Masa



Resim 7: Kare masa örnekleri

Kare masaların tabla kısmının ölçüleri ağırlanacak misafir sayısına göre değişebilir. İki kişilik olanların kenar uzunlukları 80 x 80 cm, dört kişilik olanları ise 90 x90 cm'dir. Yerden yükseklikleri 73-75 cm aralığındadır. Banquetlerde kullanılan kare masaların kenar boyları ise 60 x 60 cm olabilmektedir. Bunlara masa eklenerek boyutları kolayca uzatılır ve daha fazla konuk ağırlama imkanı sağlanır (Resim 7).

Dikdörtgen Masa

Standart yükseklikleri 73-75 cm aralığındadır. Ağır olacak misafir sayısına göre tabla boyutları değişmektedir. Dört kişilik masanın eni 80 cm, boyu ise 125 cm'dir. Altı kişilik masanın eni 80 cm, boyu 175 cm ve sekiz kişiliklerin ise eni yine 80 cm ve boyu 250 cm'dir. Banketlerde kullanılanlar 75 cm eninde, 180 cm boyunda olur (Resim 8).



Resim 8: Dikdörtgen masa örneği

b. Yuvarlak Masa

Yuvarlak masaların yerden yükseklikleri, 73-75 cm'dir. İki kişilik yuvarlak masanın çapı 80 cm, dört kişilikler 90 cm çapında, altı kişilik olanlar 125 cm çapında ve on kişilik olarak kullanılanlar ise 155 cm çapında olur. Banquetlerde ise genellikle 180 cm çapında olanlar kullanılabilir. Ayrıca kokteyllerde kullanılan çapları 60 cm ve 80 cm, yükseklikleri ise 120 cm olan leylek adıyla da anılan bistro masalar da kullanılmaktadır (Resim 9-a,b).



Resim 9/A: Yuvarlak masa örnekleri



Resim 9/B: Bistro masa örnekleri

Masa Taşıma Teknikleri

Servis Esnasında Masanın Taşınması

Restoranda servis esnasında, rezervasyonsuz grup halinde gelen misafirler için veya masada oturan misafirlerin isteği halinde masaların birleştirilmesi nedeniyle masaların taşınması gerekebilir. Bu durumlarda diğer misafirleri rahatsız etmemeli, dikkatli çalışarak kazalara sebebiyet verilmemelidir. Masa taşırken şu aşamalar uygulanır:

- .Servis elemanları masanın karşılıklı iki kenarına geçer.
- .Sandalyeler kenara çekilir.
- .Örtünün sarkan kısımları masa üzerine katlanır.
- .Her iki servis personeli yüzlerini taşıma yönüne dönerler.
- .Masa yerden kaldırılır, küçük adımlarla yürünür.
- .Masa yerine konup kıvrılan örtü kenarları düzeltilir.
- Servise hazır bir masa yanındaki masa ile birleştirilecekse
- .Sandalyeler kenara çekilir.
- .Örtünün sarkan kısımları masa üzerine katlanır.
- .Servis elemanları karşılıklı yüzyüze bakacak şekilde masayı kaldırıp taşır.
- .Kıvrılan örtü kenarları düzenlenip menajlar bütünlük arz edecek şekilde düzeltilir. (Resim 10).



Resim 10 : Servis esnasında masanın taşınması örneği

c) Servis Dışı Saatlerde Masanın Taşınması

Üzerine kuveri atılmış servise hazır bir masa, servis dışı saatlerde de aynen servis esnasındaki gibi taşınır. Boş masalar ise şöyle taşınır:

- Bir kişi taşıyacaksa masayı iki kenarından tutarak ve yerden yeteri kadar kaldırarak taşır.
- İki kişilik taşımada ise iki kişi karşılıklı kenarlarından tutup gidiş yönüne dönerek yürümek suretiyle taşırlar.
- İki masa, biri diğerinin üzerine ters kapanır, karşılıklı gidiş yönüne dönülerek taşınır.
- Ayakları kapanan banquet masaları yan taraflarından karşılıklı tutularak taşınabilir
- Banquetlerde toplu bir şekilde taşınması gereken masalar, ayakları katlanarak masa taşıma arabası ile taşınırlar. Taşımalar esnasında masaların düşmelerini ve çarpmalarını önleyerek fiziki yapılarının bozulmamasına dikkat edilmelidir (Resim 11).



Resim 11: Servis dışı saatlerde masanın taşınması örneği

1.2. Masaların Temizliği

Masaların temizlik ve bakımları yapıldıkları malzemeye göre değişir. Bütün masalar aynı şekilde ve aynı temizlik maddeleri ile temizlenemez. Aksi takdirde malzemeye zarar verebilir. Masalarda molton (alt örtü) ve örtü kullanıldığı için tabla kısımları pek kirlenmez. Ayak kısımları yoğunlukla kirlenir, yemek dökülmeleri olabilir. Temizleme işlemine geçmeden önce personelin hijyen kurallarına riayet etmesi gereklidir. Bunun için önlük, eldiven ve bone gibi malzemeleri kullanmalıdır.

Metal masalar, nemli bir bezle silinir ve kurulanır. Yemek artıkları, yağ ve diğer katı kirler için sıcak deterjanlı bez ile silinmeli ve sonra kurulanmalıdır. Kurulanmayan metal kısımlar paslanır. Metalin özelliğine göre koal gibi malzemelerle ihtiyaç duyuldukça parlatılabilir.

Ağaç masalar, güzel görünmeleri için cilalanmıştır. Nemli bezlerle silinip kurulanır. İnatçı kirler ve lekeler deterjanlı bezle silinip kurulanmalıdır. Aşınan masalar mutlaka cilalanmalıdır.

Verzalit ve plastik masalar, deterjanlı bezle ya da süngerle silinip temiz kuru bir bezle kurulanır.

Tablası ahşap ayakları metal banquet masalar da nemli bezle silinip sonra mutlaka kurulanmalıdır.

Temizlik bittikten sonra kontrol edilir ve üzerlerine kullanılıyorsa molton konur. Örtüleri serilir. Daha sonra kuverleri açılır. Günümüzde bazı otel işletmeleri bu konuda daha hassas davranıp bu tür işleri dışarıdan temizlik şirketlerine yaptırıyor.

1.3. Masa Düzenleme

Zemin temizliği yapılmış restorana masalar bir düzen dahilinde yerleştirilmelidir. Masalar restoranlara yerleştirilirken aşağıdaki kurallara dikkat edilmelidir;

- 1- Grup rezervasyonları göz önüne alınarak konuk sayısı ve yemeğin amacına göre masa düzenlemesi yapılmalıdır.
- 2- Misafirlerin rahatsız olmamaları için servis akışı göz önünde bulundurularak giriş tuvalet, mutfak, bar, restoran bağlantılı kapı ve pencerelere yakın olmamalıdır.
- 3- Aralarında uygun boşluklar bırakılarak salona kullanım kolaylığı sağlanmalı, düzenli ve güzel bir görünüm kazandırılmalıdır.
- 4- Masa ayakları gerektiğinde mantar parçaları ile desteklenerek zeminden kaynaklanan dengesizlikler giderilmelidir.
- 5- Küçük gruplar için yeterli sayıda masa konmalı, salon kapasitesi aşılmamalıdır.
- 6- Banquetlerde servis akışı ve yapılacak faaliyet göz önüne alınarak salon düzenlemesi yapılmalıdır (Resim 12).



Resim 12: Salon masa düzeni

UYGULAMA FAALİYETİ

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|---|---|
| 1) Masaları temizleyiniz | <ul style="list-style-type: none">➤ Masaların özelliklerine uygun temizlik araç-gereçlerini hazırlayınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız (eldiven, maske vb. kullanınız).➤ Dikkatli ve itinalı çalışınız. |
| 2) Masaları taşıyınız | <ul style="list-style-type: none">➤ Depodaki masaları yapılarını bozmadan taşımak için önleminizi alınız.➤ Taşıma esnasında koridorlara dikkat ediniz.➤ Salonda masa taşıma kurallarına uyunuz.➤ Servis açılmış masa düzenini koruyunuz. |
| 3) Masaları salona yerleştiriniz | <ul style="list-style-type: none">➤ Manzara bütünlüğünü ve pist yönünü koruyunuz.➤ Servisin amacına uygun masa çeşitlerini belirleyiniz.➤ Masaların kusurlarını gizleyiniz.➤ Masalararası konukların geçiş mesafesini koruyunuz.➤ Servis esnasında seri ve sessiz olunuz. |

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

1. Alüminyum alaşımdan yapılmış metal tablalı masalar, daha çok nerelerde kullanılır?
2. Verzalit masalar hangi özelliklerinden dolayı tercih edilir?
3. Kokteyllerde kullanılan yuvarlak masa çeşiti hangisidir?
4. Metal masalar nemli bezle silindikten sonra niçin mutlaka kurulmalıdır?
5. Banquetlerde kullanılan kare masalar ile klasik restoranlarda kullanılanlar arasındaki farkı belirtiniz.
6. Çok kirli plastik masaları temizlemek için ne yapmalıyız?
7. Banquet düzenlemesi yapılırken çok sayıda masa nasıl taşınır?
8. Tablaları ve ayakları tamamen kıymetli ahşaptan yapılan masalar nerelerde kullanılır?

Yanıtlarınızla cevap anahtarını karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

DEĞERLENDİRME

Cevap anahtarı ile karşılaştırdığımız yanıtlarınızın tamamı doğru ise diğer faaliyete geçiniz. Hatalı cevaplarınız için faaliyet tekrarını yapınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam ve araç gereç sağlandığında, temizlik kurullarına uygun olarak sandalyeleri temizleyerek düzenini sağlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Öncelikle evinizde bulunan sandalyeleri inceleyiniz. Hangi malzemeden yapılmış? Evin hangi bölümlerinde kullanılıyor? Gerekli notları alınız.
- Çevrenizde masalara yiyecek içecek servisi yapan işletmelerin kullandığı sandalyeleri, yapıldıkları malzeme ve kullandıkları alanlara göre inceleme yapınız.
- İşletmelere giderek yapmış olduğunuz gözlemlerinizi ve izlenimlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SANDALYELERİN HAZIRLIĞINI YAPMAK

2.1. Sandalyeler

2.1.1. Sandalye Çeşitleri

a) Metal

Sandalyeler iskelet, oturak ve arkalık olmak üzere üç bölümden meydana gelir. Oturak kısmının yerden yüksekliği 42-45 cm, arkalığının uzunluğu 82-85 cm ve oturak kısmı ise 38 x 40 cm ölçülere sahiptir. Metal sandalyeler değişik ürün yelpazesine sahiptir. Bütünüyle alüminyum alaşımdan yapılmış olanları, iskelet kısımları profil gibi metal malzemeden olup oturak ve arkalıkları verzalit veya sunta üzeri kumaş kaplı olanları mevcuttur. Alüminyum alaşımdan yapılmış olanlar, çeşitli kafe ve pastanelerde kullanılır. Verzalit oturaklı ve arkalıklı olanlar daha dayanıklı olup personel yemekhaneleri, dinlenme tesislerinde yoğunlukla kullanılır. Kumaş kaplı olanlar ise özellikle banquetlerde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır (Resim 13).



Resim 13: Metal sandalye örnekleri

b) Ahşap

İskelet ve oturak kısımları tamamı ile ağaç malzemeden yapılanları ve oturak ile arkalıkları sunta üzeri kumaş veya deri kaplamalı olanları vardır. Restoranların kalitelerine göre kullanılan çeşitleri değişiklik gösterir. Ormanlık bölgedeki bir restoranda doğanın havasını yansıtmak için tamamıyla ahşap sandalyeler kullanılırken klasik kalite restoranlarda ahşap kadife kumaş kaplı ya da deri kaplı olanları kullanılabilir (Resim 14).



Resim14 : Ahşap sandalye örnekler

c) Plastik



Resim 15 : Plastik sandalye örnekleri

Dayanıklı plastik malzemeden yapılmış sandalyedir. Çok değişik şekil ve renkleri mevcuttur. Kenarları kollu, koltuk şeklinde olanları da vardır. Ekonomikliği, dayanıklılığı, kolay depolanmaları ve temizliği nedenleriyle turizm işletmelerinin havuz ve plaj gibi servis alanlarında, personel yemekhanelerinde, bazı dinlenme tesislerinde ve öğrenci yurtları yemekhanelerinde yoğunlukla kullanılmaktadır (Resim 15).

d) Kumaş Kaplı

Bu sandalyelerin oturak ve arkalık kısımları kadife, yanmaz saten gibi kumaşlarla kaplanmıştır. İskelet kısımları ahşap veya profil gibi metal malzemeden yapılmışlardır.

Kaliteli restoranlarda parlak kadife kumaşlı ve ahşap iskeletli olanları ortama kattıkları hoş bir görünümünden dolayı kullanılmaktadır. Bunların koltuk tipli olanları toplantı salonlarında veya lobby gibi servis alanlarında kullanılır. Metal iskeletli olanlar ise genellikle otellerin banquet salonlarında kullanılır (Resim 16).



Resim 16 : Kumaş kaplı sandalye örnekleri

2.2.Sandalye Taşıma

e) Servis Sırasında

Servis saatleri içerisinde, salonda konuklar bulunurken sandalyeler şöyle taşınır:

- Taşıyacak personel sandalyenin arkasına geçer.
- İki elle yan taraflardan tutarak belirli bir mesafede kaldırır.
- Sandalye önde, taşıyıcı arkada ileri doğru yürüyerek taşı (Resim 17).



Resim 17: Servis sırasında sandalye taşıma örneği

f) Servis Dışı Saatlerde

Birkaç sandalye üst üste konup uygun yerinden tutularak taşınabilir.

Sandalyeler ikişer ikişer arkalıkları birbirine dokunacak şekilde biraraya getirilir. Sağ ve sol ellerde ikişer tane olmak üzere dördü bir kerede taşınabilir.

Banquetler için salona sandalyeler, üst üste 6'lı veya 8'li sütunlar halinde yığılır ve iki tekerlekli sandalye taşıma arabası ile taşınır. (Resim 18)



Resim 18 : Servis dışı saatlerde sandalye taşıma örneği

2) Sandalyeleri Düzenleme ve Simetrisi

Masadaki tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra sandalyeler, kuver tabağının tam karşısına düzgün bir şekilde konur.

Masa ayakları, sandalyenin ön ayakları ile aynı çizgide, masa örtüsüne dokunmayacak şekilde olmalıdır. Her sandalye için masa kenarından dışa doğru 40-45 cm'lik bir kullanım alanı düşünülmelidir. Koltuk tipi sandalyelerde ve değişik modellerde bu mesafe biraz daha arttırılabilir. Sandalyeler yanyana konulacaksa aralarındaki mesafe masadaki kuvereye bağlıdır. Kuver de menünün çeşidine bağlıdır. Bu mesafe 60 ile 80 cm arasında değişebilir. Servis personeli için de sandalye arkalığında dışa doğru 80-100 cm'lik bir alan planlamak gereklidir.



Resim 19: Sandalyeleri düzenleme ve simetri örnekleri

Sandalyeler masa ayaklarına mümkün olduğunca denk gelmemelidir. Böyle sorunlar daha çok yan yana eklenerek konulan masalarda veya yuvarlak masalarda meydana gelir. Zorunlu bir durum olacaksa en az sayıda kişi rahatsız olacak şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Restoranda masalara yerleştirilen sandalyeler, her zaman göze hoş görünecek şekilde düzenlenmelidir. Karşılıklı sandalyeler eşit hizada olmalıdır. Aksi takdirde görüntü bütünlüğü sağlanmamış olacak ve aksaklık herkesin dikkatini çekecektir (Resim 19).

3) Sandalyeleri Temizleme

Sandalyelerin temizlikleri yapıldıkları malzemeye göre değişir. Yanlış temizlik malzemesi kullanıldığında sandalyenin dış yüzeyine zarar verebilir. Temizliğe başlamadan önce personel hijyen kurallarına uymalı ve kişisel önlemlerini almalıdır.

Metal sandalyelerin iskelet, oturak ve arkalıkları nemli bezle silinip kurulanır. Aşırı kirlenmelerde sabunlu sıcak suyla ıslatılmış bezle silinir. Sonra mutlaka kurulanmalıdır. Aksi halde paslanır.

Ahşap, aşırı sudan zarar görür. Cilaları kabarıp dökülür. Hafif nemli bezle silinerek kurulanmalıdır. İhtiyaç duyuldukça bozulan yüzeyleri verniklenmelidir.

Plastik sandalyeler, deterjanlı su ve süngerle silinebilir. Daha sonra kuru bir bezle kurulanır. Aşırı kirlenmelerde işletmenin uygun yerlerinde yıkanabilir.

Kumaş kaplı sandalyeler de kumaşının ve üzerindeki lekelerin çeşidine göre temizleme metotları değişir. Lekesiz olanlar yumuşak bir fırça ile fırçalanarak veya elektrik süpürgesi ile temizlenir. Silinebilir kumaşlar, sabunlu ılık suyla ıslatılıp sıkılmış bir bezle silinerek temizlenir.

4) Sandalyeleri Süsleme

Genellikle düğün, nişan, gala yemekleri, veda partileri gibi birçok ziyafet organizasyonlarında yani banquetlerde salona hoş ve düzenli bir görüntü vermek amacıyla sandalyeler değişik süsleme malzemeleriyle süslenir. Süslemelerde işletmenin mevcut masa örtüleri veya sandalye boyutuna göre hazırlanmış örtüler, kapaklar, fularlar, fiyonklar, kurdeleler ve çeşitli süsleme çiçekleri kullanılır.

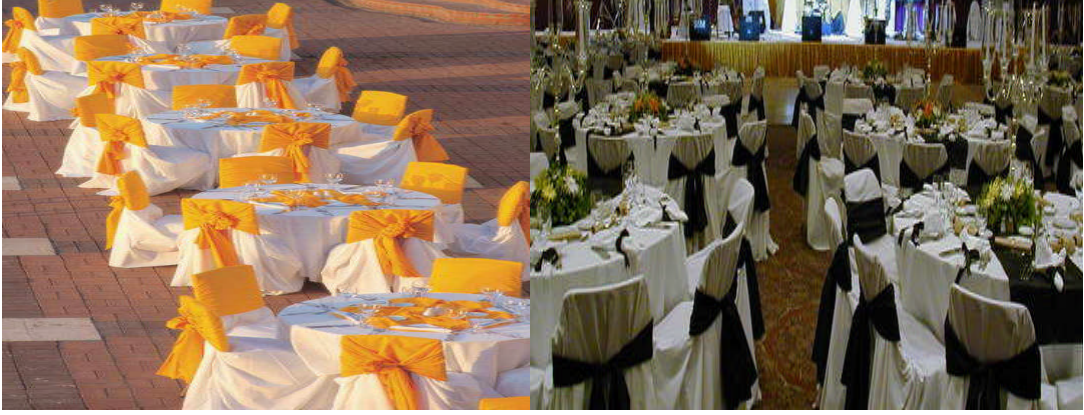


Resim 20 : Sandalyeleri süsleme örnekleri

Öncelikle kullanılacak sandalye kıyafetleri masalarda serilmiş olan örtülerle bütünlük sağlamalıdır. Aksi halde görüntü kirliliğinden başka bir şey olmaz. Parlak saten kumaşlar salondaki ışık desteği ile beraber göz alıcı durum arz eder.

Bir sandalye için tek bir örtü veya iki parçalı örtü kullanılır. Tek parça kullanılan örtüler, sandalyenin ayaklarına kadar tamamını kaplayacak şekilde üstüne konur. Sandalyenin arkalık kısmı pastel renklere oluşan bir geniş kurdele veya fular ile arka kısmında fiyonk veya papyon oluşturacak şekilde bağlanır. İki ayrı parçalı olanların biri sandalyenin oturak kısmına, diğeri de arkalık kısmına yerleştirilir. Yine uygun kurdele ve şeritlerle bağlanır. Arkada atılan düğümler arasına canlı çiçek konulabileceği gibi plastik süs çiçeklerle de dekore edilebilir.

Günümüzde işletmeler artık bu tür programlarda süsleme yapmak amacıyla kurulmuş özel organizasyon firmalarından destek almaktadır. Bu firmalar kendi malzemeleri ile gelip salonu süslemektedir. Büyük otellerde süsleme ve dekorasyon firmalarının aynı araba kiralama ofisleri gibi ofisleri yer almaktadır. Gerekli ekipmanlara sahip otellerde bu işleri kendi personelleri yapmaktadır (Resim 20).



Resim 20 : Sandalyeleri süsleme rnekleri

UYGULAMA FAALİYETİ

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|--------------------------------------|---|
| 1. Sandalyeleri temizleyiniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Sandalyelerin özelliklerine uygun temizlik araç gereçlerini kullanınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız(eldiven, maske vb. kullanınız). |
| 2. Sandalyeleri taşıyınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Sandalyeleri sürüklemeyiniz.➤ Salonda sandalye taşıma kurallarına uyunuz. |
| 3. Sandalyeleri süsleyiniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Sandalyenin özelliğine ve rengine uygun örtü temin ediniz.➤ Masa örtüleri ve kapakları ile renk uyumuna özen gösteriniz.➤ Parlak saten kumaşlı örtüleri tercih ediniz.➤ İlgi çekici süslemelere yer veriniz. |

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A) Çoktan seçmeli sorular;

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Temel sandalye çeşitleri kaç tanedir?
A) 2
B) 3
C) 4
D) 5
2. Kullanım açısından aşağıdaki sandalye çeşitlerinden hangisi daha dayanıklı ve taşınması pratiktir?
A) Alüminyum alaşımlı sandalyeler
B) Verzalit oturaklı sandalyeler
C) Kumaş kaplı sandalyeler
D) Plastik sandalyeler
3. Otellerin havuz ve plajlarında aşağıdaki sandalye tiplerinden hangisi kullanılır?
A) Metal sandalyeler
B) Kumaş kaplı sandalyeler
C) Ahşap sandalyeler
D) Plastik sandalyeler
4. Ormanlık alanlardaki turizm tesislerinde ahşap sandalyelerin kullanılma amacı nedir?
A) Ahşap, ormanlık alanlarda daha çok bulunmaktadır
B) Bölgedeki doğal havayı yansıttığı için
C) Ahşap sandalyelerin daha dayanıklı olması
D) Taşınmasının daha kolay olması
5. Servis sırasında sandalyeler taşınırken taşıyacak personelin sandalyenin neresinde durması uygundur?
A) Önünde
B) Sağında
C) Arkasında
D) Solunda

6. Sandalye temizliğinde temizlik malzemesinin seçimi öncelikle neye göre belirlenir?
 - A) Sandalyenin boyutuna göre
 - B) Lekenin çeşidine göre
 - C) İşletmenin durumuna göre
 - D) Sandalyenin yapıldığı malzemeye göre
7. Sandalye süslemesinin esas amacı nedir?
 - A) Salona hoş ve düzenli bir görüntü vermek
 - B) Sandalyede bulunan kusurları gizlemek
 - C) Konukların rahat oturabilmelerini sağlamak
 - D) Hiçbiri
8. Yan yana koyulacak sandalyeler arasındaki mesafe neye göre belirlenir?
 - A) Sandalyenin boyutuna
 - B) Masanın boyutuna
 - C) Masadaki kuvereye
 - D) Salon düzenine

Cevap anahtarı ile cevaplarınızı karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevap anahtarı ile karşılaştığımız cevaplarınızın tamamı doğru ise diğer faaliyete geçiniz. Hatalı cevaplarınız için faaliyeti tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam ve malzemeler sağlandığında , servis arabalarının temizliğini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında otel ekipmanları pazarlayan işletmelerin sitelerini ziyaret ederek servis arabaları hakkında bilgi edininiz. Topladığınız bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Çevrenizde bulunan turizm işletmelerine gidip. Serviste araba kullanıyorlar mı? Kullanıyorlarsa kullanılış şekillerini, amaçlarını ve zamanını araştırarak rapor ediniz.

3. SERVİS ARABALARININ HAZIRLIĞINI YAPMAK

3.1.Servis Arabaları

3.1.1Servis Arabaları Çeşitleri ve Özellikleri

a) Salata Arabası

Restoranlarda salataların konuklara sergilenmesi ve servisi için kullanılan arabadır.Tek katlı veya iki katlıdır. İki katlı olanların üstünde salata servis kaplarının konulduğu bir bölüm bulunur. Bu bölüm cam veya mika kapaklı olabilir. Alt katında ise salata servisinde kullanılacak tabaklar, servis çatal ve kaşıkları, salata çataaları, yedek peçeteler ve soslar bulunur. Hemen hemen hepsinde soğutucular bulunur.

Salata servis arabası restoranın bir köşesinde sabit kalıp buradan tabakla misafirlere servis yapıldığı gibi misafir masasına getirilerek onun seçtiği ürün salata kasesi içinde misafirin gözü önünde hazırlanır.Sonra servis edilir (Resim 21).



Resim 21: Salata arabalarına örnekler

Servis Arabası



Resim 22 : Servis arabalarına örnekler

Restoranda servis öncesi takımların dağıtılmasında, mutfakta hazırlanan yiyeceklerin salona taşınmasında ve boşların mutfağa götürülmesinde kullanılan arabadır. İki veya üç katlı çeşitleri vardır. Ahşaptan ve metalden yapılanları çok kullanılır. Servis arabaları restoranda, özellikle yoğun zamanlarda işin pratiklik kazanması yönünden oldukça yararlıdır. Servis elemanını birkaç defa mutfağa gitmekten kurtararak zamandan tasarrufu sağlar (Resim 22).

b) Ordövr Arabası

Ordövrün kelime anlamı soğuk mezedir. Mutfakta hazırlanan soğuk ordövrlerin misafirlere sergilenmesi ve servisinde kullanılan dört tekerlekli bir arabadır. Genellikle soğutuculu olarak yapılmıştır. Üstü açık veya cam kapaklı olur. Konukların ordövr çeşitlerinedaha rahat görmeleri ve seçim yapmalarını sağlamak amacıyla kullanılır. Üst katına mutfakta hazırlanan ordövrler, renklerine ve özelliklerine göre dikkat çekecek ve iştah açacak şekilde yerleştirilir. Yiyeceklerin sosları arabada uygun bir yere konur

Ordövr arabası servis sırasında salonun bir köşesinde durur. Oradan tabakla misafire servis yapılır. Ya da konuk masasına getirilerek önce ordövrlerin takdimi yapılır. Sonra konuğun arzu ettiği yiyecek servis edilir (Resim 23).



Resim 23: Ordövr arabası

Flambe Arabası

Flambe, alev ve alevlendirme anlamına gelen Fransızca kökenli bir kelimedir. Alevlendirme yüksek alkollü içkiler ile yapılmaktadır. Restoranda, misafir masasının yanında ve onların gözleri önünde, sipariş ettikleri alevli veya alevsiz yemekleri ve içkileri hazırlamak için kullanılan arabaya flambe arabası denir. Arabanın üzerinde ispirto veya bütan gazla çalışan ocaklar bulunur. Alt katında gaz tüpünün konulduğu bölme, flambe tavaalarının konulduğu raflar vardır. Yan taraflarında alevlendirme ile yemek hazırlamada kullanılacak içki şişeleri, üstünde ise sos şişelerinin ve menajların konacağı bölmeler vardır. Flambe yapılmasının amacı, yemek veya içki ile birlikte yanan kanyanın verdiği özel bir lezzete ulaşmak, aynı zamanda konuğun yanında heyecan verici, çekici bir özellik ve görüntü sağlamaktır (Resim 24).



Resim 24 : Flambe arabaları

c) Tatlı Arabası



Resim 25 : Tatlı arabaları

Menüde yer alan tatlı ve pasta çeşitlerinin misafirlere sergilendiği ve servise sunulduğu, tekerlekli ve çok katlı arabadır. Şeffaf kapaklı, soğutuculu ve kapaksız çok çeşitleri vardır. Alt katlarında gerekli tatlı tabakları, tatlı takımları, peçete vb. malzemeler yer alır. Tatlı arabası, konuk masasına getirilir. Prezantasyonu (takdim) yapılır ve istenilen yiyeceğin servisi yapılır (Resim 25).

d) İçecek Arabası

Yemeklerden önce alınan iştah açıcı (aperatif) içkilerle, yemekten sonra alınan likörler ve hazmı kolaylaştırıcı (digestive) içkilerin sergilenmesinde ve konuğa servisinde kullanılan zarif görümlü arabalardır. Konuğun yanında küçük, ancak ayrıntılı bar görevini yapar. Bazı içecek arabalarının ortası çukurdur. Burada içkiler buz üzerinde bulunur. Elektrikli soğutucu sistemi olan arabalar da vardır (Resim 26).



Resim 26: İçecek arabaları çeşitleri

e) Çorba Servis Arabası

Özellikle düğün, nişan, gala yemekleri gibi ziyafetlerde menüde yer alan çorbaların servisinde kullanılan arabadır. Üzerinde çorba servis kaplarının sıcak kalmasını sağlayan

ısıtıcı reşolar bulunur. Alt katında çorba kaseleri, kepeçler, peçeteler ve yedek kaşıklar yer alır (Resim 27).



Resim 27 : Çorba servis arabaları

f) Peynir Arabası



Resim 28 : Peynir arabası

g) Tranche Arabası

Tranche (tranş), dilimleme ve porsiyonlama anlamındadır. Mutfakta bütün halinde pişirilen tavuk, kaz, ördek, balık, kuzu, hindi ve geyik gibi büyük parça etlerin, misafir masasına getirilerek onun gözü önünde, üzerinde porsiyonlandığı arabadır. Üstünde, porsiyonlanan etlerin sıcak durması için reşolar ve tranş tahtası bulunur. Alt katında ise servis yapılacak tabaklar, maşalar, peçeteler, yedek tranş çatal-bıçakları, kesim tahtaları, artk tabakları gibi malzemeler bulunur (Resim 29).



Resim 29 : Tranche arabası

h) Minibar Arabası

Minibar, otel odalarına konulan küçük bir buzdolabıdır. Bu dolaba konukların ihtiyaç duyabilecekleri bazı temel yiyecek ve içecekler konur. İşte bu yiyecek ve içecekleri odalara koyarken taşımada kullanılan arabalara minibar arabası denir. Diğer arabalardan çok katlı ve kapaklı dolap gibidir. Katlarda bu araba ile dolaşan minibar görevlisi odaların eksiklerini tamamladıktan sonra arabanın kapaklarını kilitler ve ofise kaldırır (Resim 30).



Resim 30 : Minibar arabaları

i) Türk Kahvesi Arabası

Otelin lobi veya restoran gibi servis alanlarında kahveci güzeli adlı kendine has personeli ile misafirlere Türk kahvesi hazırlanıp servisinde kullanılan arabadır. Pirinç, bakır veya ahşaptan yapılır. Türk kültürünün özelliklerini yansıtan motiflerle süslenmiştir. Üstünde kahve ocağı, alt bölümünde ise bütan gaz tüpünün olduğu kısım ve malzeme kısımları

mevcuttur. Malzeme kısmında kahve, şeker, yedek cezveler, kibrit, peçeteler, sürahi ve fincanlar bulunur.(Resim 31)



Resim 31 : Türk Kahvesi Arabaları

1) Servis Arabalarının Temizliği

Restoranda veya otelin diğer servis ünitelerinde kullanılan arabaların mutlaka her servisten önce temizlikleri kontrol edilmelidir. Yapıldıkları malzemelerin cinsine ve arabaların özelliklerine göre temizlik yöntemleri değişmektedir.

Ahşaptan yapılan arabalar fazla sudan zarar görebilir. Nemli bir bezle silinip sonra mutlaka kurulanmalıdır. Yılda bir defa veya gerek duyulduğunda cilalanmalıdır.

Metalden yapılanlar ya da metal kısımları olanlarda yine nemli bezlerle silinir. Aşırı kirlenmelerde sabunlu suyla ıslatılmış bezle silinip kurulanmalıdır. İhtiyaç duyuldukça metalin özelliğine göre koal gibi maddelerle parlatılır.

Flambe, salata, tranş, çorba ve ordövr gibi araba çeşitleri çok kirlenir. Her servisten önce çıkabilen parçalar alınarak sabunlu sıcak suyla yıkanır ve kurulanır. Yağ ve sos lekeleri için uygun yağ çözücü deterjanlar ölçülü bir şekilde kullanılır.

Tatlı, ordövr gibi şeffaf veya cam kapaklı olanlar camsil ile silinir. Soğutuculu olan arabaların fişi temizlikten önce mutlaka prizden çıkarılmalıdır. Periyodik olarak motor kısımları teknik servis tarafından kontrolden geçirilmelidir.

Tabak, menaj, bardak vb. konacak raflar, temizlikten sonra, ıslak konulan malzemelerin nemlerinin alınması ve malzemenin ses çıkarmaması için peçete veya örtü ile kaplanmalıdır.

Isıtma sistemi bulunan arabaların reşoları ve bütan gaz tüpleri değiştirilmelidir. Arabaların tekerlek kısımları da ihtiyaç duyuldukça makine yağı ile yağlanmalıdır.

Servisin birçok aşamasında servis personeline yardımcı olan tüm arabalar, servise mutlaka temiz olarak hazırlanmalıdır. Temiz ve titiz bir şekilde hazırlanmış bir araba, personelin becerisini ve işletmenin kalitesini yansıtır.

UYGULAMA FAALİYETİ

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|---|--|
| 1) Servis arabalarını temizleyiniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Arabaların özelliklerine uygun temizlik araç-gereçlerini hazırlayınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız(eldiven, maske vb. kullanınız)➤ Dikkatli çalışınız. |
| 2) Servis arabaları malzemelerini temin ediniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Arabaların örtü ve dolay'leri ofisten alınız.➤ Reşo ve gaz tüplerini kontrol ederek alınız.➤ Gerekli takımları ana servanttın getiriniz.➤ Örtülerini seriniz. |
| 3) Servis arabalarında kullanılan malzemeleri yerleştiriniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Isıtıcıları kontrol ederek yerleştiriniz.➤ Soğutuculu olanların fişini dikkatlice takınız.➤ Kullanılacak takımları eksiksiz koyunuz.➤ Flambe arabasını hazırlarken alev alabilecek malzemelere dikkat ediniz. |

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları doğru yanlış şeklinde işaretleyiniz. Cevabınız doğruysa parantez içindeki yere (D), yanlışsa (Y) yazınız.

1. Salata servis arabası misafir masasına getirilerek misafirin seçtiği ürün misafirin gözü önünde hazırlanabilir. ()
2. Servis arabası, servis elemanlarının iş yükünü artırır. ()
3. Ordövr arabaları, ordövrlerin servis esnasında taze kalmaları için soğutuculu tasarlanmışlardır. ()

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

4. Tatlı arabalarında yer alacak araç gereçler hangileridir?
A) Tatlı tabakları
B) Tatlı takımları
C) Peçeteler
D) Hepsi
5. Flambe arabasında kanyak niçin bulundurulur?
A) Misafire servis için
B) Satışları artırmak için
C) Hazırlanan yiyeceği alevlenmesi için
D) Dekorasyon için
6. Çorbaların sıcaklığı çorba servis arabasında nasıl korunur?
A) Mutfakta ısıtılır
B) Isıtıcı reşo kullanılır
C) Sık sık sıcak çorba ilavesiyle
D) Herhangi bir işlem yapılmaz
7. Hangi servis arabasında reşo bulunur?
A) Flambe arabası
B) Salata arabası
C) Minibar arabası
D) Pasta arabası

8. Servis arabalarının temizliğinde servis elemanının alması gereken kişisel önlem nedir?

- A) Üniforma giymek
- B) Traş olmak
- C) Eldiven takmak
- D) Bone takmak

DEĞERLENDİRME

Cevap anahtarı ile karşılaştırdığınız cevaplarınızın tamamı doğru ise diğer faaliyete geçiniz. Hatalı cevaplarınız için faaliyeti tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 4

AMAÇ

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında, gerekli olabilecek tüm servant malzemelerini temin edip yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Arkadaşlarınızla araştırma grupları oluşturarak çevrenizdeki restoranları ziyaret ediniz. Servant kullanıp kullanmadıklarını gözlemleyiniz. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. SERVANTLARIN HAZIRLIĞINI YAPMAK

4.1. Servantlar

4.1.1. Servant Çeşitleri ve Özellikleri

a) Ana Servant

Servant, servis zamanında personelin servis takımı ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanılan ara depodur. Ana servant, çeşitli servis takımları, masa örtüleri ve peçeteleri için bölümleri bulunan bir dolaptır. Genellikle yemek masası yüksekliğindedir. Ana servantlar restoranların uygun bir yerine yerleştirilerek sabit dururlar (Resim 32).



Resim 32 : Ana servanlara örnekler

Ana servanın alt katında uygun büyüklükte, kapaklı ve içi raflı dolap vardır. Dolabın yanında önü açık veya camlı raflı bir bölüm bulunabilir. Buralarda temiz masa örtüleri ve peçeteler bulunur. Çekmecelerde boyutlarına göre sıralanmış çatal, bıçak ve kaşık takımları yer alır. Raflarda ise menaj takımları, vazolar, küllükler, bardaklar, fincanlar, ekmek sepetleri, şekerlikler vb. araçlar bulunur.

b) Posta Servantı

Posta, servis elemanının, servis sırasında sorumlu olduğu masalar grubudur. Posta servanı da büyük restoranlarda servis esnasında karışıklığa meydan vermeden zamanın iyi kullanılmasını ve ana servanın yetmediği durumlarda destek sağlamak amacı ile kullanılan servan çeşididir. Ana servanta göre daha küçüktür. Her posta için ayrı veya birkaç postaya bir servan şeklinde kullanılır. Salondaki masa planına ve salonun mimari yapısına göre uygun olan yere yerleştirilir. Dolaplı veya raflı kısımları olduğu gibi tekerlekli olan posta servantları da vardır. Servis esnasında servis personelinin acil ihtiyaç duyduğu yedek malzemeler yer alır (Resim 33)



Resim 33 : Posta servantlarına örnekler

c) Gueridon (Masa Servantı)

Servis sırasında, misafir masasında gerekli; fakat masada fazla yer kaplaması istenmeyen malzemelerin konulması servis edilecek olanların ise zamanı gelene kadar bekletilmesi için kullanılan küçük masa veya arabadır. Misafir masasına bitişik kullanılır. Tekerlekli veya tekerleksiz modelleri vardır. Kaliteli işletmelerde dört veya altı kişilik masalar için bir masa servanı kullanılır (Resim 34).



Resim 34 : Gueridon (masa servanı) çeşitleri

4.2.Servantların Temizliği

Servantlar, servis elemanın çalışma masasıdır. Çalışma masaları temiz ve düzenli olan servis elemanları daha başarılıdır. Servantlar genellikle ahşap malzemeden yani mobilyadan yapılır. Temizlik için ahşap özelliğine uygun araç gereçler seçilmelidir. Bazı ana servantlar üzerinde ekmek de kesildiği için ekmek kırıkları olur. Bunlar önce küçük fırçalar ve faraşlarla alınır. Raf ve gözlerdeki örtü veya peçeteler kaldırıldıktan sonra nemli bezle silinir. Daha sonra kurulanır. Yemek yağları dökülen yüzeyler, deterjanlı suyla ıslatılmış bezle silinip kurulanır. Dolap kapakları ve çekmecelerin tutacakları sık kullanıldıklarından cilaları zamanla aşınır. Bunlar ihtiyaç duyuldukça yenilenmelidir.

4.3.Servanta Konulacak Malzemeler

Servantlara konulacak araç ve malzemeler, restoranın münü ve servis sistemine göre değişebilir. Ana ve posta servantlarına konulacak malzeme sayıları, restoran ve posta kapasitesi ile doğru orantılı olarak artar. Masa servanında ise sadece yanında bulunan misafir masasında yedek bardak, çatal, bıçak, tabak, küllük gibi malzemeler yer alır. Genel olarak servantlarda bulunması gereken malzemeler şunlardır:

- Restoranda kullanılan çeşitli boylarda masa örtüleri

- .Çeşitli boylarda kapak örtüleri, dollyler
- Kullanıma hazır kumaş ve kağıt peçeteler
- Menaj takımları, kürdanlıklar, kül tablaları ve şamdanlar
- Yeteri kadar sürahi, bardak çeşitleri, şekerlik, fincanlar ve şeker maşaları
- Çeşitli boylarda servis tepsileri
- Her cinsten yeteri kadar metal servis takımları
- İhtiyacı karşılayacak farklı boylarda tabaklar
- Masa üzerine dökülen kırıklar için küçük fırçalar ve faraşlar
- Buz ve şarap kovaları, maşaları
- Isıtıcı reşolar
- Mönü ve içki kartları

4.4.Servant Düzenleme

Serviste kullanılan araçların servanta yerleştirilmesinde uyulması gerekli standart bir şekil yoktur. Her işletmede servanın yapısı ve bölümleri farklıdır. Öncelikle servan için uygun bir yer planlanmalıdır. Konulduğu yerde göze hoş görünmeli ve diğer mobilyalarla uyum sağlamalıdır.



Resim 35 : Servant düzeni

Ana servan yapı olarak posta servanına benzemesine rağmen hacim olarak daha yüksek bir kapasiteye sahiptir. Posta servanlarına, hizmet verecekleri misafir masalarının

ihtiyaçlarını karşılayacak kadar malzeme konulmalıdır. Masa kenarlarına konan geridon servantları ise sadece o masanın gereksinim duyabileceği malzemeler kadardır.

Tüm işletmeler servantlarını kendi servis şekillerine ve menülerindeki yemeklerin ve içeceklerin cinslerine göre farklı şekillerde hazırlar. Örneğin tabakla yemek servisi sistemi uygulanan restoranın servantında ısıtıcı reşoların bulunması gerekmez ya da fıçıdan bira servisi yapan işletme servantında bira bardağı bulunmaz. Oysa alakart restoranlarda bu tür malzemelerin yanında servanttta mönü ve içki kartları da bulunmaktadır.

Servant düzenlemede ana kural, çok kullanılan malzemelerin kolayca alınabilecek yere konulması ve malzemelerin rasgele değil de bir düzen içinde servanta yerleştirilmesidir. Bu düzen, yer değiştiren çalışanların yabancılık çekmemesi için sürekli aynı kalmalıdır.

Servantlar temizlendikten sonra raf ve çekmeceleri ıslak konan malzemelerin nemlerini alması ve malzemenin ses çıkarmaması için peçete veya örtü ile kaplanmalıdır. Tüm malzemeler kendi aralarında uyum içerisinde olmalıdır. Şarap bardakları bir rafta ise onlar da kendi aralarında beyaz şarap bardakları, kırmızı şarap ve köpüklü şarap bardakları olarak çeşit çeşit sıralanmalıdır. Bütün bardaklar servanta kapalı olarak konulmalıdır.

Birlikte kullanılma ihtimali yüksek olan çatal bıçak takımları birbirlerine yakın yerlere ve büyükten küçüğe doğru dizilmelidir. Sapları öne gelmeli, kaşık ve çatalın çukur tarafları ile bıçakların keskin tarafları sola gelmelidir.

Tabaklar, takımlar gibi büyükten küçüğe doğru, işletme amblemleri düz duracak şekilde ve sütunları aynı yükseklikte dizilmelidir.

Masa örtüleri ve kapak örtüleri, servantin dolap kısmına, çamaşırhaneden geldiği gibi büyükler altta olacak düzende üst üste gelmelidir. Menajlar temiz ve doldurulmuş, reşolar ise çalışır vaziyette konulmalıdır. Yemek ve içki kartları temiz ve değişiklikleri güncellenmiş durumda olmalıdır.

Servantların üstleri, servis esnasında en çok kullanılan malzemelerden oluşturulmalıdır. Bunlar, buz kovaları, küllükler, reşolar, menajlar ve tepsiler gibi malzemelerdir.

Tertipli ve titizlikle hazırlanmış servantlar, servis sırasında personelin başarılı ve seri bir şekilde çalışmasına çok yardımcı olacaktır (Resim 35).

UYGULAMA FAALİYETİ

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|--|--|
| 1) Servantları temizleyiniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Servantın özelliğine uygun temizlik araç-gereçlerini hazırlayınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Dikkatli ve itinalı çalışınız. |
| 2) Servanttaki malzemeleri tamamlayınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Eksilen malzemeleri tespit ediniz.➤ Tespit edilen eksik malzemeleri tamamlayınız..➤ Örtülerin temiz ve ütülü olmasına dikkat ediniz. |
| 3) Malzemeleri servantlara yerleştiriniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Servant düzeninde titiz davranınız.➤ Servant düzeninde standardizasyonu koruyunuz.➤ Pratik olunuz.➤ Seri çalışınız. |

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A) Çoktan seçmeli sorular;

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz

- Restoranın bir köşesinde sabit duran servan hangisidir?
A) Gueridon servanı
B) Posta servanı
C) Ana servan
D) Yardımcı servan
- Servis elemanı servis esnasında posta servantını hangi amaçla kullanır
A) Yiyecekleri saklamak
B) Malzemeleri korumak
C) Örtüleri saklamak
D) Acil malzeme temini
- Masa servanları daha çok hangi işletmelerde kullanılmaktadır?
A) Kafeteryalar
B) Klasik restoranlar
C) Dinlenme tesisleri
D) Fast foodlarda
- Aşağıdaki malzemelerden hangisi servanlarda **yer almaz**?
A) Şekerlik
B) Şamdanlar
C) Isıtıcı reşolar
D) Adisyon
- Aşağıdakilerden hangisi servanın servis sırasındaki faydalarından biridir?
A) Sayım kolaylığı sağlar
B) Zaman kazandırır
C) Saklama kolaylığı sağlar
D) Hiçbiri
- Aşağıdakilerden hangisi servanların kapaklı dolap kısmına yerleştirilir?
A) Kapak örtüleri
B) Buz kovaları
C) Menajlar
D) Küllükler
- Aşağıda verilen servis malzemelerinden en çok kullanılan hangi grup, servanların en üstüne yerleştirilir?
A) Buz kovaları, tepsiler, masa örtüleri, küllükler ve menajlar
B) Tepsiler, menajlar, küllükler, şekerlikler ve çorba kaşıkları
C) Reşolar, menajlar, tepsiler, buz kovaları ve küllükler
D) Şamdanlar, kürdanlıklar, yumurtalıklar, reşolar ve kapak örtüleri
- Servanların düzenlenmesinde neden bir standart sağlanmalıdır?
A) Personele kolaylık sağlar.
B) Personelin yabancılaşmamasını sağlar.
C) Dağınıklığı önler.
D) Hepsi.

DEĞERLENDİRME

Cevap anahtarı ile karşılaştırdığınız cevaplarınızın tamamı doğru ise modül değerlendirme bölümüne geçebilirsiniz. Hatalı cevaplarınız için faaliyeti tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Masa ve sandalyeleri salona taşımak, yerleştirmek ve salonu servise hazırlamak için aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız . Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

| İşlem Basamakları | Evet | Hayır |
|--|-------------|--------------|
| Masa ve Sandalyeleri Salona Yerleştirme | | |
| Taşıma arabaları ile masa ve sandalyeleri taşıdınız mı? | | |
| Masaları ve sandalyeleri özelliklerine uygun temizlediniz mi? | | |
| Salonun fiziki konumu ve ziyafet amacına uygun masaları yerleştirdiniz mi? | | |
| Salonda manzara bütünlüğünü ve pist yönünü dikkate aldınız mı? | | |
| Masalar arası geçiş mesafesi bıraktınız mı? | | |
| Masa kapasitesine göre sandalyeleri yerleştirdiniz mi? | | |
| Karşılıklı sandalye simetrisini sağladınız mı? | | |
| Sandalyeleri usulüne göre süslediniz mi? | | |
| Servis Esnasında Masa Taşıma | | |
| Masayı ikili taşımak için arkadaşınızdan yardım istediniz mi? | | |
| Sandalyeleri kenara çektiniz mi? | | |
| Masanın karşılıklı kısa kenarlarına geçtiniz mi? | | |
| Örtünün sarkan kısımlarını masa üzerine katladınız mı? | | |
| Arkadaşınızla karşılıklı taşıma yönüne döndünüz mü? | | |
| Dikkatlice kaldırıp masayı istenen yere koydunuz mu? | | |
| Örtünün katlanan kısımlarını düzelttiniz mi? | | |
| Son olarak masa üstü takımlarını düzelttiniz mi? | | |
| Servis Esnasında Sandalye Taşıma | | |
| Taşıyacağınız sandalyenin arkasına geçtiniz mi? | | |
| İki elinizle yan taraflarından tutup kaldırdınız mı? | | |
| Önde sandalye olmak üzere ileri doğru yürüyerek taşıdınız mı? | | |
| Servant Düzenleme | | |
| Servantı özelliğine uygun olarak temizlediniz mi? | | |
| Raflarına uygun örtü veya peçeteleri serdiniz mi? | | |
| Eksik malzemeleri tespit edip temin ettiniz mi? | | |
| Her malzemeyi servansta kendi yerlerine koydunuz mu? | | |
| Servanttaki malzemeleri usulüne uygun yerleştirdiniz mi? | | |

Hayır cevabı verdiğiniz konuları tekrarlayınız.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bu modül ile verilen yeterliği kazandınız. Bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

- C.1. Pastanelerde, kafelerde, otellerin bahçe servis bölümlerinde kullanılır.
- C.2. Renk, desen, ebat, şekil çeşitliliği, hijyenik ve kolay temizlenebilir olmasından dolayı tercih edilir.
- C.3. Leylek olarak da anılan bistro masadır.
- C.4. Paslanmamaları için kurulanmalıdır.
- C.5. Banquetlerde kullanılan kare masaların ölçüleri daha küçüktür.
- C.6. Deterjanlı bezle ya da süngerle silinip kurulanır.
- C.7. Masa taşıma arabaları kullanılarak taşınır.
- C.8. Daha çok kaliteli restoranlarda ve otellerin alakart restoranlarında kullanılır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

| | |
|---|---|
| 1 | C |
| 2 | A |
| 3 | D |
| 4 | B |
| 5 | C |
| 6 | D |
| 7 | A |
| 8 | C |

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

| | |
|---|---|
| 1 | D |
| 2 | Y |
| 3 | D |
| 4 | D |
| 5 | C |
| 6 | B |
| 7 | A |
| 8 | C |

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

| | |
|---|---|
| 1 | C |
| 2 | D |
| 3 | B |
| 4 | D |
| 5 | B |
| 6 | A |
| 7 | C |
| 8 | D |

KAYNAKÇA

- BULDUK Sıdıka, AYCAN Ayşe, **Servis 1**, Yapa Yayınları, İstanbul 2002.
- GÜREL M., GÜREL G., **Servis ve Bar**, M.E.B. Yayınları, İstanbul 1997.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, M.E.B. Yayınları, İstanbul 2004.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, M.E.B. Yayınları, İstanbul 2003.
- KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi 2**, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yorum Matbaası, Ankara 1995.
- SÖKMEN Alptekin, **Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2003.
- ŞAHİNER Ahmet, **Adana Hiltonsa Otel Seminer Ders Notları**, Adana 2005.
- YILMAZ Yaşar, **Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği Ve Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2004.
- **Yiyecek İçecek Servisi Öğretmen Elkitabı**, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Yorum Matbaası, Ankara 1998.
- YÖRÜKOĞLU İlknur, **Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 1998.
- www.alsamutfak.com.tr 12.04.2005
- www.aytim.com.tr 12.04.2005
- www.celpa.net 12.04.2005
- www.evinoks.com.tr 12.04.2005
- www.gentas.com.tr 12.04.2005
- www.kelebekmobilya.com.tr 12.04.2005
- www.ormel.com.tr 13.04.2005
- www.otelekipman.com.tr 13.04.2005
- www.ozentasarim.com.tr 13.04.2005
- www.pmorganizasyon.com.tr 13.04.2005
- www.siircatering.com.tr 13.04.2005
- www.turklersemsiye.com.tr 13.04.2005