1. **TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ**

**1.1. Kuverin Tanımı**

* Masa hazırlama işlemine, “servis açma” veya “kuver açma” denir. Amerikan otelciliğinde “set-up “ olarak tanımlanır.
* Misafirler salona gelmeden kuverin hazırlanması, salona güzel bir görünüm kazandırırken, restorana gelen konukların oturacağı masalar belirlenmiş ve misafir masaya oturduğunda fazla rahatsız edilmemiş olur. Kuverin önceden masada hazır olması servis sırasında servis personelinin işini kolaylaştırmaktadır. Ancak misafirin yemekte kullanacağı malzemeler masaya gelişi güzel yerleştirilmemelidir.
* Yemek yeme usulüne ve sırasına göre yemekte kullanılacak tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak, peçete, kül tablası, vazo, şamdan ve menaj gibi araçların yemek masası üzerine bir düzen içinde yerleştirilmesine kuver denir. Yiyecek içecek işletmelerinde kuver sözcüğü farklı anlamlarda da kullanılır. Örneğin, masada oturan konuk sayısı, bir ziyafetteki konuk sayısı, bir restorandaki oturma kapasitesi de “kuver” sayısı ile ifade edilir.
* Kuverin yeri, misafirin yemek yerken kullanacağı alandır. Bu alan ala carte servis sunan işletmelerde 80 cm ve üzeridir. Fakat ziyafetlerde her kuver için ayrılan alan 65 cm’e kadar inebilir. Birden fazla kişi yan yana oturacak ise her misafir için rahatça hareket edip yemek yiyebileceği genişlikte bir alan olmalıdır. Kuver için belirlenen yer; servis personeli içinde rahat servis yapmasını ve misafire yaklaşmasını sağlayacak şekilde belirlenmelidir.

 **Kuver açmada iki sistem uygulanır;**

• Bir servis elemanı, bir istasyondaki tüm kuverleri açar.(Masaya konacak tabak, metal takımlar, bardaklar, menaj takımları). Bu sistem daha çok aynı masaya birden fazla kuver açılması ve salonun misafir trafiğinin yoğun olduğu saatlerde uygulanan bir yöntemdir.

• Her servis elemanı tüm masalardaki malzemelerin bir kısmını yerleştirir. Örneğin; bir personel örtüleri açar. Başka bir personel, tabakları masaya yerleştirebilir. Bir diğer personel ise metal takımları ilave edebilir. Bu sistem ise servis öncesi hazırlıkları sırasında uygulanan bir yöntemdir.

Örneklerden de anlaşılabileceği gibi, kuveri meydana getiren bütün malzemelerin masaya yerleştirilmesi, kurallara bağlıdır. Bu kurallara uyulmazsa kuver hazırlamaktan beklenen fayda sağlanamaz.

**1.2. Kuver Çeşitleri**

Hazırlanış amaçlarına göre kuver çeşitleri dört çeşittir:

* Basit kuver
* Tabldot (Table de hote ) kuver
* Alakart (A’la Carte) kuver
* Açık büfe kuveri

**1.2.1. Basit Kuver**

Daha çok bağımsız restorantlarda; bir veya iki yıldızlı otel restoranlarında uygulanan kuver çeşididir. Genelde çorba, ana yemek ve tatlıdan (dessert) oluşan menüler için hazırlanan bir kuver çeşididir. Ancak bu menüler tatlıyı seçme imkânı verdiği için tatlı takımları basit kuverde yer almaz.

Servis öncesi hazırlanan basit kuverde şunlar bulunur:

* Molton, masa örtüsü
* Servis tabağı, peçete
* Ana yemek çatal, kaşık, bıçağı
* Büyük ayaklı bardak (su bardağı)
* Menaj takımı

**1.2.2. Tabldot Kuver ( Table D’ Hote )**

Menüsü önceden belli olan yemekler için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine tabldot kuver denir.

 Tabldot menülerde genelde başlangıçlar, ana yemek, salata, tatlı veya meyve bulunur. Tabldot kuverde menü bilindiği için kuveri önceden masaya yerleştirilir. Önemli olan menüde bulunan yiyecek ve içeceklerin yenilmesinde kullanılacak masa üstü takımların tam konulmasıdır. Masaya yerleştirilecek takımların eksik veya fazla olması servis sırasında sorunlara neden olur.

Bu servis şekli şehir restoranlarında, hastanelerde, okullarda, askeri birliklerde, kamu ve özel sektör kuruluşlarında, vb. yerlerde uygulanmaktadır.

İşletmeye Sağladığı Yararlar:

• Zamandan tasarruf edilir.

• Mutfak ve servis personelinden tasarruf edilir.

• Malzeme satın almada kolaylık sağlar.

• Yemek maliyetlerinde düşüş sağlar.

Tabldot usulü çalışan restoranlarda, birden fazla menü olabilir. Konuklar bu menüden istediklerini seçebilir. Bu seçime göre kuverde değişiklik yapılabilir.

**1.2.3. Alakart Kuver (A’la Carte )**

Menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yemek için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırasına göre yerleştirilmesine alakart kuver denir. Fransızcadan dilimize geçen bu kelime karta göre, kart usulü, kartlı sistem gibi anlamlara gelir.

Alakart servis yapılan restoranlarda her öğün düzenli olarak hazırlanan ve misafirlerin seçimine göre servis edilecek yiyecek ve içeceklerin bulunduğu menü kartları vardır. Yiyecek ve içecekler klasik menüdeki genel kurallara uygun olarak yazılmış şekilde misafirlerin seçimine sunulur.

Kapıda karşılanıp rezervasyon durumuna göre masasına yerleştirilen misafire menü kartları dağıtılarak yemek seçmeleri için bir süre verilir. Siparişleri alınan masaya siparişlerine uygun olarak gerekli ise masa üstü servis takımları eklenebilir veya çıkarılabilir.

Alakart serviste, tatlılar için ana yemekten sonra ikinci defa sipariş alınır. Tatlı ve kahve siparişleri için gerekli olan servis takımı, ana yemek servisinden sonra masaya ilave edilir.

Görüldüğü gibi alakart serviste konuğun yiyecek ve içecek isteği, yemek sonuna kadar kademe kademe öğreniliyor. Bu nedenle her kademede siparişe göre kuver hazırlamak gerekir. Ancak servis sırasında sıkışıklığı önlemek, konuğa salonun hazır olduğunu göstermek ve personele zaman kazandırmak için servisten önce kuverleri hazırlamak gerekir. Bu kuver, sadece ana yemek için gerekli olan servis hazırlığıdır. Siparişi alınan diğer yemeklerin servis takımları ilaveler yapılarak kuver tamamlanır.

Servis öncesi alakart kuverde şunlar bulunur:

• Molton

• Masa örtüsü

• Kapak örtü

• Servis tabağı

• Kumaş peçete

• Ana yemek bıçağı

• Ana yemek çatalı

• Ekmek tabağı

• Tereyağı bıçağı

• Su ve içecek bardağı

• Menaj

Siparişler mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı bu siparişler doğrultusunda kuverde gerekli ekleme veya çıkarmaları yapar.

Sipariş alma, kuveri tamamlama ve istenilen yiyecek ve içeceklerin servisi yemek süresince tekrarlanır. Yemeğini bitirip kalkan bir misafirden sonra, o masa bir sonraki misafirler için, servis saatinden önce olduğu gibi kapak örtüsü değiştirilerek kuveri açılır. Tüm bu nedenlerden dolayı alakart restoranlarda servantın hazırlanması ve yeteri kadar yedek malzemenin hazır bulundurulması faydalıdır.

**1.2.4.Açık Büfe Kuveri**

Büfe usulü servis, protokol toplantılarında, defile kutlama günleri, jübileler, özel tanışma ve tanıtma toplantıları, kalabalık grupların ağırlanması için düzenlenen toplantılar için son derece uygundur. Ancak günümüzde turizmde her şey dâhil sistem pansiyon durumunun konaklama işletmelerinde uygulanması ile misafirlere seçme imkânı vermek için sabah öğle ve akşam yemekleri açık büfe hizmeti olarak sunulmaktadırlar.

 Ayakta verilen büfe servislerinde birim alanlarında daha fazla misafire yemek verilebilir. Az sayıda görevli ile büyük gruplara yemek verme imkânı sağlar.

Misafirlerin açık büfe servisi yapılan restoranlarda yemeklerini yemeleri için hazırlanan kuver çeşididir. Misafir salona gelmeden kuver hazırlandığı için fazla takım gerektirir. Açık büfe kuverinde her misafirin ordövr ve ana yemek yiyeceği düşünülerek hareket edilir. Misafir çorba ve tatlı çeşitlerini almayı tercih ettiğinde takımlarını ilgili büfeden almalarını sağlamak üzere takımlar büfede yer alır.

**1.3. Kuverde Kullanılacak Malzemeler**

* Molton
* Masa örtüsü
* Kapak örtü
* Kuver tabağı
* Kumaş peçete
* Metal servis takımları; çatal, kaşık ve bıçaklar
* Ekmek tabağı ve tereyağ bıçağı
* Bardaklar
* Menaj

Misafir masasında hazırlık yapılırken, yukarıdaki servis takımlarından mutlaka kullanılacak olanlarla, kullanılma ihtimali büyük olanlar masaya listedeki sıra ile belirli kurallar dâhilinde yerleştirilir.

Yukarıda yazılmayan ancak masalarda görmeye alıştığımız bazı araçlar vardır. Örneğin; öğle ve akşam yemeklerinde çiçekler, kül tablası, akşam yemeklerinde şamdanlar bulunabilir. Bu malzemeler konuğun yemek yerken ihtiyaç duyduğu malzemeler değildir. Çiçeklerle salon ve masayı güzel göstermek, şamdan ve mumlarla hoş bir atmosfer yaratmak amacıyla kullanılır.

Kuver malzemeleri masa üzerine yerleştirilmeden önce masaların yerleşimi yapılmalıdır. Konuğun yemekte kullanacağı malzemelerin, kullanılabilirlik ve estetik açıdan belirli yerlere, belirli şekillerde yerleştirilmesi gerekir. Bu yerlerin ve şekillerin değiştirilmesi hem misafiri rahatsız eder, hem de servis sırasında bazı aksaklıklara neden olur. Örneğin; sağ el sol ele göre daha fazla kullanıldığı için su ve içecek bardakları, çorba kaşığı sağ tarafa konur. İki elle ve iki parça takımla yenen yemekler için çatal sola bıçak sağa konur. Tuz, biber, hardal gibi menajlar masada oturan herkes tarafından kullanılacağı için masanın ortasına konur.

**1.4. Kuverde Kullanılacak Tabak Çeşitleri**

Kuverde kullanılan tabaklar şunlardır;

- Kuver Tabakları

• Servis tabağı

• Gösteri tabağı (Show plate)

- Ekmek Tabağı

**1.4.1.Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması**

* Kuverde kullanılacak takımların taşınması özenli yapılmalıdır. Restoranlarda çok sayıda tabak taşıma işleri yapıldığından, üst üste istiflenmiş tabakları taşıma yöntemleri iyi bilinmelidir.
* Porselen tabaklar taşıma sırasında gerekli titizlik gösterilmediğinde zarar görebilirler. Zarar gören porselen tabaklar yemeklerin servisi için uygun değildir. Çatlak ve kenarları kırık tabaklar servise çıkartılmamalı ve yenileriyle değiştirilmelidir. Bu durumda işletme açısından büyük maliyetlere neden olur.
* Salonda kullanılacak tabakları, kolay taşımak için üst üste istiflenmelidir. Tabakların kuver atılacak salona taşınması üç temel yöntemle sağlanabilir.
	+ - 1. **Servis Arabası ile Taşıma**
* Tabakların kaymasını engellemek için arabaya örtü açılmalıdır.
* Tabaklar çok yüksek sütunlar halinde üst üste konmamalıdır.
* Aynı cins tabaklar üst üste konmalı, araya farklı boy ve cinste tabak konmamalıdır.
* Tabaklar gereğinden fazla üst üste konmamalıdır.
* Servis arabası salona getirilirken yavaş sürülmeli, kapı ve duvarlara çarpılmamalıdır .

 **1.4.1.2. Tepsi ile Taşıma**

* Dikdörtgen tepsi kullanılmalıdır.
* Tepsi üzerine ve tabak aralarına kaymayı engellemek için örtü açılmalıdır.
* Aynı cins tabaklar üst üste konarak taşınmalıdır.
* Tepsi sol elle alttan tutularak sol kol desteği ile taşınmalıdır.
* Daha ağır olan tabaklar tepsinin kol üzerine gelen tarafına konmalıdır.
* Tepsi üzerine çok sayıda tabak yüklenmemelidir.
* Tepsinin diğer ucu sağ elle tutularak taşıma güvenliği artırılmalıdır.

 **1.4.1.3. Elde Taşıma**

* Tabak sütunu sol el ile sol kol üzerine yaslayıp alınır ve sağ elle desteklenerek taşınır.
* Ele çok sayıda tabak taşınmamalıdır
* Bir defada sadece aynı cins tabaklar taşınmalıdır.
* Taşıma sırasında açılır kapanır kapılardan sağdan geçilmelidir.

**1.5. Tabak Çeşitlerini Kuvere Yerleştirme Teknikleri**

Uygulanan servis usulleri ve kuver çeşitlerine göre seçilen yeteri kadar kuver ve ekmek tabağı posta servantına getirilir. Kuver tabağı olarak şık, gösterişli desenler bulunan büyük düz tabaklar kullanılabilir. Böyle tabaklara gösteri tabağı (Show plate) denir.

 Desen veya amblem müşterinin karşısına gelecek şekilde yerleştirilir.

Kuver tabağı, tüm servis takımlarının ve kuver yerinin belirlenmesinde en önemli unsurdur. Kuver tabağı sandalye arkalığının orta hizasına, konuğun tam önünde olacak şekilde konur. Kuver tabağı masaya konurken masa kenarından bir parmak yaklaşık 2 cm içeri olacak şekilde yerleştirilir. Masada karşılık gelen kuverin tabakları da ilk konan tabağa simetrik gelecek şekilde yerleştirilir.

Diğer takımlar kuver tabağının çevresinde yer alır. Bazı restoranlarda kuver tabağı kullanılmayabilir. Bu durumda peçete kuver tabağından boşalan alanın tam ortasına yerleştirilir. Peçetede kuver tabağı gibi masada kuverin yerini belirler.

Takımlar peçete çevresine servis kurallarına uygun olarak yerleştirilir.

Kuverde masaya ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da konur. Ekmek tabağı, kuver tabağının solunda yer alır ve üç değişik şekilde kullanılabilir. Ekmek tabağı, kuverde solda bulunan en yakın metal servis takımının hemen yanına yerleştirilmelidir. Ekmek tabağı kuver tabağından fazla uzakta olmamalıdır. Tabak üzerinde amblem var ise yine konuğa dönük olmalıdır. Yemekte salata servisi yapılacaksa, ekmek tabağı salata tabağının çapı kadar ileride olmalıdır.