

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri
Ders Adı : Servis hazırlıkları
Dersin Sınıf Düzeyi : 10. Sınıf
Modül/Kazanım Adı: Kuver Açma
Konu : Bardakların Kuvere Yerleştirilmesi
Konu Tarihi Aralđı : 4-10 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri : Rabia ERÇİN

Mayıs 2020, İstanbul

BARDAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ



Kuverde Kullanılacak Bardak eŐitleri

Tüm yiyecek ve içecek servisi yapan iŐletmelerde kullanılan bardaklar kuverin önemli parçalarından biridir. Kuver hazırlarken bardak seçimi bilgi ve beceri gerektirir. Bu nedenle kullanılacak bardak çeşitlerinin tanınması gereklidir.

Kaliteli bir yiyecek içecek servisinde cam bardak kullanılır. Porselen, metal ve plastik bardaklar kaliteli bir servis için uygun değildir. Cam bardaklar, ieeğin sıcaklığını koruması ve renklerini göstermesi nedeniyle her zaman en doğru tercihtir. GörünüŐleri daha güzel ve estetik olduğu için gzede hitap eder. Bu avantajlarının yanı sıra ince olmalarına rağmen kolay çizilip bozulmaz. (Bakınız; Masa st Servis Takımları Modülünde Bardaklar).

Cam bardaklar tüm içeceklerde kullanılır. İeeğin çeşidine göre değişik boy ve modellerde bardaklar vardır. Kuver açılırken, restoranın sınıfına, menüye ve uygulanan servis usulüne göre masaya en uygun bardaklar yerleştirilir

.Tabldot kuverde a3yaklı su bardağı kullanılır. Men daha önceden belli olduğu için menüye uygun bardaklar kuverde yer alır.

Alakart kuverde konuğun hangi yemeği sipariŐ edeceği bilinmediğinden masaya ayaklı su bardağı konur. SipariŐ sonrasında, ieeğe uygun bardakla servis yapılır.

3.2. Kuverde Kullanılacak Bardakların TaŐıma Teknikleri

Bardaklar kırılma ihtimalleri düŐünülerek masaya en son getirilir. Yıkılarak kurulanmıŐ bardaklar salon servise hazırlanırken tepsilerle veya elde taŐınır. Kaymayı önlemek için tepsi üzerine dolley ya da örtü açılır. Bardaklar hemen kullanılacaksa ağızları açık olarak; bir yere istif edilecekse ağızları kapalı olarak ayak kısımlarından tutularak yerleştirilirler. Çok sayıda bardak taŐınıyorsa bir personel tepsiyi taŐır, baŐka bir personel bardakları masaya yerleŐtirir.

Bardaklar kuver hazırlamada tepsi veya elle taŐınarak salona getirilir. Salon servise hazırlanırken çok sayıda bardak taŐınacaėından tepsi ile taŐınır. Az sayıdaki bardaklar ve konuk masasının yeniden hazırlanmasında elle taŐıma yapılır.

Bardak Çeşitlerinin Kuvere Yerleştirilme Usulleri



Kuver malzemelerinden en son bardaklar kuvere yerleştirilir. Masaya yerleştirilecek bardak çeşidi yemekle birlikte verilecek olan içeceğe bağlıdır. Bardaklar prensip olarak kuverin sağ tarafında bıçakların ilerisinde yer alır. Yemekte verilecek içecek çeşitlerine göre kullanılacak bardaklar servis sırasına göre değişik şekillerde masaya yerleştirilir.

Su bardakları tozlanmamaları için masaya ters olarak yerleştirilir. Konuklar gelmeden az önce veya geldiklerinde çevrilerek açılır. Küçük işletmelerle alakart restoranlarda uygulanan bu usul kalabalık ziyafetlerde ve büyük salonlarda uygulanmaz.

Kuver çeşidine göre masaya birden fazla bardak yerleştirilmesi gerektiğinde şu şekilde yerleştirme yapılır.

Bir Bardak

Masaya bir bardak yerleştirilecek ise bardağın çeşidine bakılmaksızın, bardağın ayağından tutularak ana yemek bıçağının üst ilerisine 1–2 cm aralık bırakılarak yerleştirilir.

İki Bardak

Kuverde kullanılacak iki bardağın yeri sunulacak içeceklere bağlıdır. Su bardağı ile birlikte diğer ayaklı bardak kullanılacak ise ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştirilir. Su bardağı diğer ayaklı bardağın soluna veya yanına yerleştirilir.

Üç Bardak

Menüye göre, masaya üç bardak yerleştirilmesi gerekiyor ise şu şekilde yerleştirilirler. Orta boydaki bardak ana yemek bıçağının üst ilerisine alınır. Diğer iki bardak ise hacim olarak büyük olan ortadaki bardağın önüne; hacim olarak küçük olan ortadaki bardağın masa kenarına yakın kısmına yerleştirilir.

Dört Bardak

Menüyü göre masaya dört bardak yerleştirilecek ise; ana yemek bıçağının ilerisine orta boy ayaklı bardak yerleştirilir. Flüt ya da cup ayaklı bardak da orta boy ayaklı bardağın ilerisine veya sağ ilerisine yerleştirilebilir.

Beş Bardak

Konuklar yemek öncesinde aperatif bir içecek alacaklar ise bardaklar dört bardak sıralaması ile yerleştirilir. Aperatif bardağı da küçük ayaklı bardağın sağına konuğa en yakın yere yerleştirilmelidir.