

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 : Menaj Takımlarının Kuvre Yerleştirilmesi
Konu Tarihi Aralđı : 11-15 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri : Rabia Erçin

Mayıs 2020, İstanbul

MENAJ TAKIMLARININ KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ



Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarının Çeşitleri

Konukların yemeklere istedikleri tadı vermek için kullandıkları menaj takımları tuz, karabiber, kırmızıbiber veya karabiber değirmenidir. Ketçap şişesi, hardal kabı, sirkelik, zeytinyağlık ve diğer sosluklar masada devamlı bulunmayan menaj takımları arasına girer. Kül tablası, şamdan, kürdanlık ve vazolar masada menajın parçaları olarak bulunur. Ancak ; “4207 sayılı Tütün Mamullerinin Zararlarının Önlenmesine Dair Kanununun 2. maddesinin b fıkrası; Tütün ürünleri, koridorları dahil olmak üzere her türlü eğitim, sağlık, üretim, ticaret, sosyal, kültürel, spor, eğlence ve benzeri amaçlı özel hukuk kişilerine ait olan ve birden çok kişinin girebileceği (ikamete mahsus konutlar hariç) binaların kapalı alanlarında, ve d fıkrası gereği; Özel hukuk kişilerine ait olan lokantalar ile kahvehane, kafeterya gibi eğlence hizmeti verilen işletmelerde tüketilemez. Bu kanun doğrultusunda kapalı mekanlarda sigara içilmesinin yasaklanması ile kül tablası, yalnızca teras, bahçe ve havuz başı gibi açık alanlarda bulunan servis masalarında kullanılmaktadır.

Kül tablası sigara içilen açık havada, kuver hazırlanırken masaya yerleştirilir. Ancak kürdanlık kaliteli servis yapılan işletmelerde yemeklerden sonra isteyenlere verilir. Vazolar daha çok öğle yemeklerinde çiçeklerin masaya yerleştirilmesine yarayan dekoratif malzemelerdir. Şamdanlar ise akşam yemeklerinde kullanılır.

Menaj Takımlarını Seçerken Dikkat Edilecek Noktalar

- Misafir masasına kuver hazırlarken bütün hazırlıklar bittikten sonra masaya yerleştirilirler
- Menaj takımlarından masada bulunması gerekli olanlar restoranda sunulan yiyeceklerin çeşitlerine göre değişiklik gösterir. Gerekli menaj takımları seçilirken menü dikkate alınarak hazırlık yapılır. Örneğin; günün çorbası, işkembe çorbası ise menaj takımları için sirke ve limonluk yerleştirilebilir.
- Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımları tuzluk, karabiberlik ve kül tablasıdır. Bunların dışında daha çok öğle yemeklerinde vazolar içerisinde çiçek veya akşam yemeğinde şamdan da masaya yerleştirilebilir.
- Alakart kuver, menajları da basit kuver menajları gibidir.
- Tabldot kuverde, menü bilindiği için masaya konulacak menaj takımları da önceden hazırlanabilir. Örneğin, menüde patates kızartması garnitürü olan bir ana yemek varsa menajlara ketçap eklenebilir.
- Tüm kuver çeşitlerinde menüye uygun olarak masada kullanılma ihtimali olan menaj takımları tuzluk biberlik dışında servanтта hazır olmalıdır

Menaj Takımlarını Taşımada Dikkat Edilecek Noktalar



Salonun hazırlanması sırasında menajlar servis arabası veya tepsi ile salona getirilir. Servis arabası ve tepsinin üzerine kaymayı önlemek için örtü (doily) açılması gereklidir. Daha önceden eksikleri tamamlanmış ve temizlenmiş menaj takımları servis arabası veya tepsiye yerleştirilir. Her masa için diğer takımlar atıldıktan sonra masanın uygun yerlerine bütün misafirlerin ayağa kalkmadan ulaşacağı kadar menaj takımları masaya yerleştirilir. Genellikle masasının şekline ve büyüklüğüne göre üç ile altı kuver bir menaj takımı yerleştirilir.

Menaj Takımlarının Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

Masada yapılması gereken tüm hazırlıklar bittikten sonra menaj takımlarının yerleştirilmesi gerekir. Burada en önemli konu herkesin ulaşabileceği merkezi noktalara menaj takımı yerleştirmektir. Masadaki kuver sayısına ve konukların masada oturma düzenine göre takımların yeri ve sayısı belirlenir. Bir, iki, üç ve dört kişilik hazırlanan masalara bir menaj takımı yeterlidir. Tek kişilik masalarda kuverin üst ilerisine, iki kişilik masalarda, iki kuver ortasına veya boş masa kenarına yerleştirilir. Üç kişilik masalarda masanın oturulmayan kenarına konukların uzanabilecekleri mesafeye menaj takımı yerleştirilir. Yuvarlak masalarda ise ihtiyaca göre her misafirin uzanıp alabileceği aralıklarla ortaya yerleştirilir.

Uzun masalarda kuverlerin arasındaki mesafeye göre her iki veya üç kişiye bir menaj takımı düşecek şekilde düzenleme yapılmalıdır. Özel yemeklerde masaya 2-4 konuk için bir menaj takımı hesaplanmalıdır. Büyük yuvarlak masalarda, masanın büyüklüğüne göre masa ikiye veya dörde bölünmüş gibi düşünülerek her bölüme bir menaj takımı gelecek şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Menajların yerleştirilmesinde simetrik olmalarına dikkat etmek gerekir. Her menaj takımı masaların aynı noktasında ve amblemleri misafir girişine dönük olmalıdır. Menajlar masanın giriş kısmından rahatlıkla görülecek pozisyonda yerleştirilmelidir. Peçetelik, vazo, şamdan menajın arka kısmına yerleştirilmelidir. Peçetelik, vazo, şamdan asla tuzluğun ve biberliğin önünü kapatmamalıdır.

Menaj takımları kuverde masaya yerleştirilirken boy sırasına dikkat edilerek yerleştirilmelidir. Örnek; sırası ile en yüksek olan vazo ya da şamdan peçetelik, tuzluk biberlik, kül tablası gibi. Çiçeklerin ve şamdanların yüksekliği konukların birbirlerini görmesini engellemeyecek şekilde olmalıdır.

Menaj takımları; özellikle tuzluk ve biberlik her gün düzenli olarak boşaltılarak temizlenmeli ve tekrar doldurulmalıdır. Sirke ve zeytinyağlıklar günlük boşaltılarak yıkanıp, kurulmalı ve yeniden doldurulmalıdır. Vazolardaki çiçekler günlük değiştirilmeli, vazolar yıkanıp kurularak suyu ve çiçekleri tazelenmelidir. Şamdanlar da temizlik işlemleri yapıldıktan sonra mumları yenilenmelidir. Ketçap ve mayonez şişelerinin ağızları temiz ve kuru olması sağlanmalıdır. Hardal kapları temizlenmeli ve yeniden hardal dolurulmalıdır.

Tuzluk ve biberliğin dışındaki menajlar posta servantında hazır bulundurulmalıdır. Masaya salata servis edildiğinde mutlaka misafire limon veya sirke ile zeytinyağı sorulmalı ve isteniyorsa misafirin solundan

salatanın üzerine yeterili miktarda dökülerek servisi yapılmalıdır. Kızarmış patates servis edildiğinde ketçap ve mayonez sorulmalı; isteniyorsa sağdan tabağın kenarına ve bir miktar da patateslerin üzerine servisi yapılmalıdır. Izgara etlerde misafire hardal isteği sorulmalı ve isteniyorsa misafirin solundan tatlı bıçağını yatay tutarak servisini tabağın kenarına yapılmalıdır. Bu menajlar masada bulunmasada yukardaki yemekler servis edildiğinde misafirin isteyip istemediği masaya getirilerek sorulmalı ve isteniyorsa hemen servis edilmelidir. Servisi esnasında misafirin istediği miktar ölçülmeye çalışılıp yeterli miktarda servisi yapılmalıdır. Misafirin onayı alınarak bir sonraki misafire geçilmelidir. Hızlı yemek restoranlarında bu menajlar masada hazır bulundurulur ya da ufak poşetlerde yemek servisi ile beraber verilirler.