

**ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı** : Yiyecek İçecek Hizmetleri  
**Ders Adı** : Servis Hazırlıkları  
**Dersin Sınıf Düzeyi** : 10. Sınıf  
**Modül/Kazanım Adı** : Taşıma ve Boş Toplama  
**Konu** : Tabakların Taşınması  
**Konu Tarihi Aralığı** : 1-5 Haziran 2020  
**Ders Öğretmenleri** : Rabia Erçin

**Haziran 2020, İstanbul**

## 2. TABAKLARIN TAŞINMASI



### 2.1. Elde Tabak Taşıma Teknikleri

Tabakla yemek servisinde, tabakların taşınması deyince içinde yemek bulunan tabakların salona ve misafir masasına götürülmesi anlaşılır. Genellikle tepsi ile misafir masasına taşınan tabaklar, burada servanta konulan tepside alınarak servis etmek için elle taşıma yapılır. Tepsi elde iken masaya yemek servisi yapmak uygun değildir. Yemekler, mutfaktan servis yapılan yere elde taşınıyorsa doğrudan doğruya masaya servis yapılır. Tabaklar daima aktif elle alınıp taşıma için pasif ele yerleştirilir. Aktif el genellikle sağ el olup pasif el ise sol eldir. Taşıma işlemi bittikten sonra tabak yine sağ elle servis edilir. Tabaklar toplanırken de masadan sağ elle alınır, sol elde biriktirilir.

#### 2.1.1. Tek Tabak Taşıma



Tek tabak taşınacaksa sağ elle bulunduğu yerden alınıp sol elin başparmağı ile işaret parmağı arasına tabağın kenarından tutacak şekilde yerleştirilir. Diğer parmaklar ile işaret ve başparmak desteklenir. İşaret parmağı ve diğer parmaklar alt kısmını kavrarken işaret parmağı tabağın üst kenarını bastırarak yere paralel şekilde dengeler. Tabağın sol eldeki pozisyonu sağ elle servis ederken misafirin önüne doğru şekilde koymaya uygun olmalıdır.

Taşıma boyunca yere paralel pozisyon bozulmamalıdır. Taşıma esnasında başparmağın tabağın kenarından iç kısma kaymamasına dikkat edilmelidir. Taşıma işlemi küçük ve seri adımlarla, tabağa bakmadan, sarsıntısız şekilde yapılmalıdır.

### 2.1.2. İkili ve Üçlü Tabak Taşıma



Bazen serviste bir elde iki tabak taşımak gerekebilir. Bu, sol ele bir tane, sağ ele de bir tane tabak almak şeklinde olmamalıdır. Her iki tabak da sol elde taşınmalıdır.

İkili tabak taşıma şu şekilde olmalıdır:

- Birinci tabak sağ ele alınır. Sol elin işaret ve orta parmağıyla bir platform oluşturup başparmak yukarı doğru açılır.
- Sağ eldeki birinci tabak, sol eldeki iki parmağın oluşturduğu platforma ve başparmak arasına konulur.
- İkinci tabak sağ ele alınır. Sol elin orta, yüzük ve serçe parmakları aşağıya doğru açılır.
- Sağ eldeki tabağın sol kenarı, birinci tabağın alt sağ kenarı altına, işaret parmağına değecek şekilde yerleştirilir. Başparmakla tüm bu parmaklar arasında iki tabak dengelenir.
- İkili taşımada diğer bir yöntem de birinci tabağın aynı şekilde sol ele alındıktan sonra yüzük ve serçe parmak el döndürülerek bilek seviyesine çıkarılır. İkinci tabak bilek ile bu parmaklar arasına yerleştirilir.
- Masadan boş tabaklar toplanırken de aşağıdaki tabak tutuş şekli kullanılır. Üstteki tabağa boş tabaklar istiflenirken içindeki yemek atıkları alttaki tabağa sıyrılır.
- Takımlar alttaki tabağa çatallar üstte, bıçaklar altta olacak şekilde toplama işlemi yapılır.

### 2.1.3. Üçlü Taşıma



Sol ele iki tabak alınır. Üçüncü tabak sağ ele alınır ve servis yapacağı şekilde taşınır.

### 2.1.4. Kâselerin Elde Taşınması

Kaseler, konsome kaseleri, komposto kâseleri ve salata kâselerinden oluşan çukur kaplardır. Kenarlarında, bitiş yerinde tutmayı kolaylaştıracak çıkıntılar yoktur. Doğrudan doğruya tutulup taşınmaya kalkışıldığında kenardan tutan parmak, kabın içindeki yiyeceğe dokunur. Bu şekilde

masalara konup kaldırılmaları da çok güçtür. Bu yüzden, kâseler, mutlaka kendilerine ait alt tabakları üzerinde taşınır. Alt tabakları olmayanları ise uygun büyüklükte bir düz tabak üzerine konarak taşınır.

Bu şekilde hazırlanan kâselerin taşınmaları normal tabaklar gibi tutularak yapılır. Dikkat edilmesi gereken diğer bir husus da taşıma sırasında veya herhangi bir zamanda kâseleri üst üste koymamaktır. Üst üste konulduğu takdirde, üstteki kâsenin alt tabağı çalkalanma veya buharlaşmadan dolayı ıslanır. Islak tabaklar da kayganlaşarak kazalara ve masa örtülerinin ıslanmasına neden olur.

## 2.2. Tabak Taşıma Sırasında Uyulacak Kurallar

Tabak taşıma ve servisi esnasında uyulması gereken genel kurallar şunlardır:

- Kırık ve çatlak olan tabaklar kesinlikle servis dışı bırakılmalıdır.
- Tabaklar, mutlaka ısıtılması gerekiyorsa tabak ısıtıcısı kullanılmalıdır.
- Tabakları taşırken ve kullanırken iç yüzeylerine temas etmekten kaçınılmalıdır.
- Dolu tabaklar, eğilmeden, düz taşınmalıdır.
- Sıcak yemek taşınan tabakların eli yakmaması için kumaş eldiven veya peçete kullanılmalıdır.
- Çorba tabakları ve kâseler mutlaka bir alt tabak üzerine konarak taşınmalıdır.
- Tabaklar masaya, ekmek ve salata tabakları hariç konuğun sağından önüne konmalıdır.
- Elde birkaç tabak taşınacaksa ele alınacak ilk tabak, en son servis edilecek tabak olmalıdır.
- Büyük ve ağır tabaklar dört parmakla alttan tutulup başparmakla üstten bastırılarak tutulmalıdır. Küçük tabaklar ise üç parmakla (işaret, orta ve başparmaklar arasında) tutulmalıdır.
- Tek bir servis elemanın taşıyacağı azami tabak sayısı üçen fazla olmamalıdır.

## 2.3. Servis Önceliğine Göre Tabakların Masaya Yerleştirilme İlkeleri

Toplu yaşamda uyulan görgü kurallarının bazıları servis sırasında özellikle önemlidir. Servis personelinin bu kuralları iyi bilmeleri ve uygulamaları gerekir.

- Misafir masasında önce küçük çocuklara, sonra da yaşlıdan gence doğru hanımlara ve aynı şekilde beylere servis yapılmalıdır.
- Masada bulunan protokole serviste öncelik verilir. Ev sahibine en son servis yapılmalıdır.
- Servis sırasında diğer personel ile veya misafirlerle yüksek sesle konuşulmamalı, aşırı el, kol ve yüz hareketlerinden kaçınılmalıdır.
- Servis personeli masadaki ev sahibi ile muhatap olmalı, siparişi ondan almalıdır. Her işte olduğu gibi servis çalışmalarında uyulması gereken hususlar bulunmaktadır. Personel, servis sırasında uyulması gereken esaslara göre servisi yapmalıdır.
- Servis malzemeleri ve yemekler sol elle taşınmalı, sağ el servis yapmak, boşları toplamak için kullanılmalıdır.
- Yemek tabakları ve içecekler misafirin sağından masaya konulmalı ve yan taraftan boşları kaldırmalıdır. İçecek servisi sağdan yapılmalıdır.
- Yemek tabakları misafirlerin önüne et, balık misafirden tarafa gelecek şekilde konmalıdır.
- Diğer tabaklar, amblemi üstte gelecek şekilde masaya konmalıdır.
- Kuverdeki yeri servis tabağına göre solda olan ekmek tabağı, salata tabağı, artık tabağı, çatal vb. malzeme soldan masaya konup yine soldan kaldırılmalıdır.
- Yemek ve içecek listeleri misafirlerin oturmasından hemen sonra verilmeli, misafirler menüyü inceledikten sonra siparişler uygun taraftan alınmalıdır.

- Servis sırasında geriye doğru yürünmemeli, misafirler sırasında ayrıcalık yoksa bir noktadan başlanıp sola doğru (saaatin yelkovanı yönünde) servis yapılmalıdır. Boşlar da aynı şekilde toplanmalıdır.
- Aynı gruba giren yemekler birlikte servis edilemeli, masadaki herkes yemeğini bitirmeden boşlar toplanmaya başlanmamalıdır. Birinci yemeği almayan misafire, ikinci yemek için arkadaşlarını bekleyip beklemeyeceği sorulmalıdır.
- Önce ekmek, su ve içecek servisi, arkasından da yemekler servis edilmelidir.Boşlar toplanırken önce ana yemek tabağı, sonra ekmek tabağı ve son olarak içecek bardağı alınmalıdır. Peçete ve su bardağı misafir masayı terk ettikten sonra alınmalıdır.
- Bir masada birkaç kişi varsa hepsinin yemek tabakları aynı anda kaldırılır.

Masaya yemekler şu sırayla servis edilmektedir:

- Sipariş alındıktan sonra ekmek, su ve ilk yemekte alınacak içecek servisi yapılır.
- İlk yemek servis yapılır. Boşu toplanır.
- İkinci yemek tabağı, ardından da içecek servisi ve salata servisi yapılır.Boşu kaldırılır. Salata ve ekmek tabağı bir sonraki yemekte de kullanılacaksa masada kalır. Yemek yoksa kaldırılır.
- Tatlı servisinden önce masadaki menaj takımları ve önceki servisle ilgili bütün takımlar kaldırılıp masa üzerindeki ekmek kırıntıları temizlenir.
- Tatlı ile gerekiyorsa su servisi yapılır.