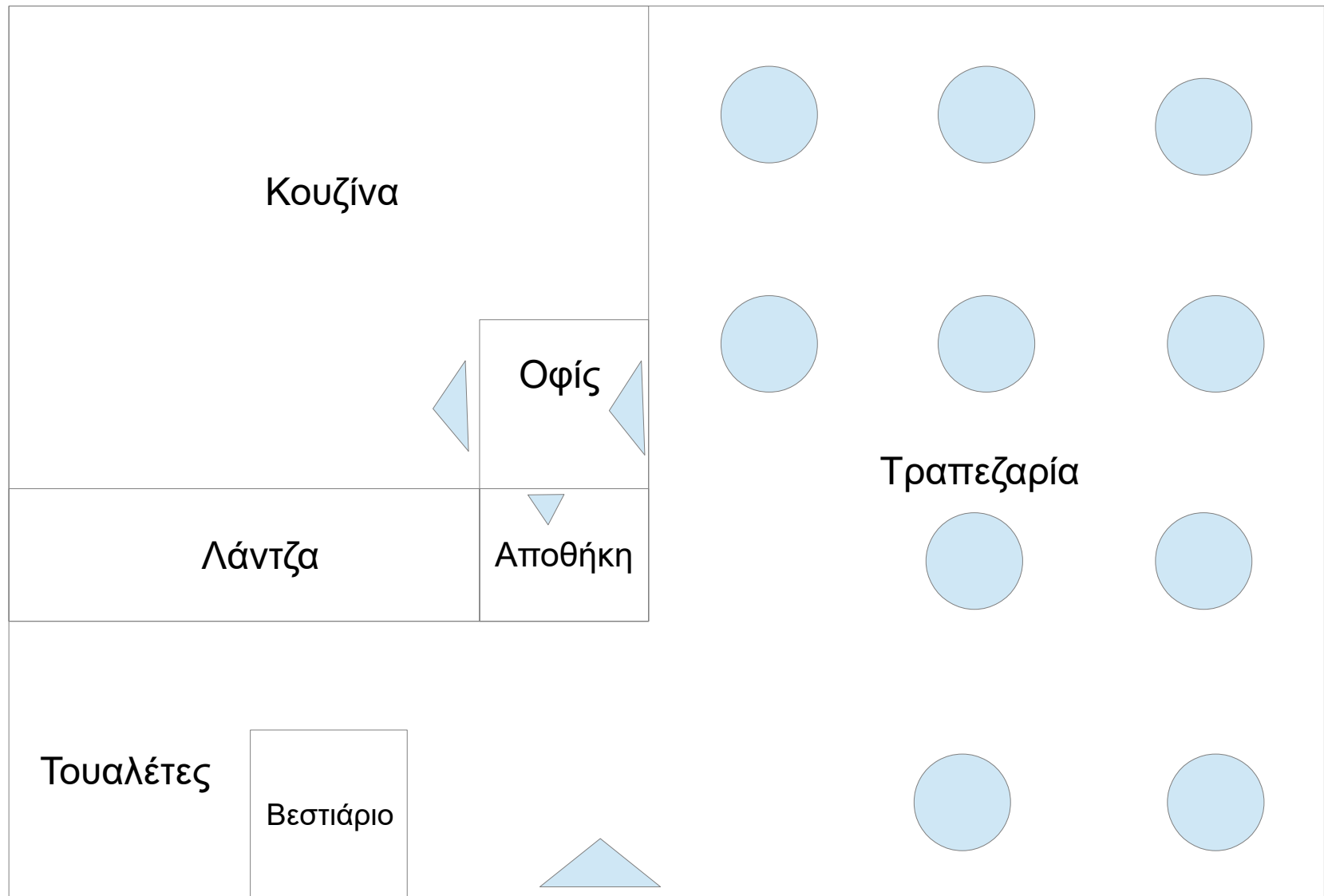


Χώροι Εστιατορίου



Ιματισμός

Molleton – Υποτραπεζομάντηλο

Τοποθετείται απευθείας πάνω στο τραπέζι και μένει εκεί μέχρι να λερωθεί για προστασία του τραπεζομάντηλου και του τραπεζιού, μείωση των θορύβων, καλύτερη αίσθηση



Nappe – Τραπεζομάντηλο

Τοποθετείται πάνω από το molleton και είναι αριστης ποιότητας, καθαρό και σιδερωμένο. Όταν κρέμεται γύρω από το τραπέζι 25-30 εκ. Η καρέκλα τοποθετείται η μισή κάτω από το τραπέζι. Σε επίσημες περιπτώσεις φτάνει μέχρι το πάτωμα και η καρέκλα ακουμπά το τραπεζομάντηλο



Napperon – Επιτραπεζομάντηλο

Τοποθετείται πάνω από το τραπεζομάντηλο για προστασία του τραπεζομάντηλου και είναι ίσων διαστάσεων με το τραπέζι

Πετσέτες φαγητού

Τετράγωνο υφασμάτινη πετσέτα 50- 60 εκ. Για επίσημα γεύματα



Πετσέτες σερβιτόρου

Χρησιμοποιείται από τους σερβιτόπους για προστασία από καυτά σκεύη, άνοιγμα κρασιών και προστασία των μανικιών τους από λεκέδες



Δισκόπανα

Τοποθετούνται πάνω στους δίσκους για να μην γλυστρούν τα σκεύη



Φουστανέλλα: Τοποθετείται γύρω από τον μπουφέ

Τα menu

Table d' hôte

Η ονομασία **table d' hôte** [ταμπλ ντ' οτ], προέρχεται από τη γαλλική γλώσσα και σημαίνει το «μενού του οικοδεσπότη».

Κατά τον Μεσαίωνα η σίτιση γινόταν σε καταστήματα όπου σερβιριζόταν ένα φαγητό, το φαγητό που είχε ετοιμάσει ο ιδιοκτήτης/ταβερνιάρης, δηλαδή ο οικοδεσπότης. Έτσι, ως ορολογία στις μέρες μας, περιγράφει το **μενού των εστιατορίων με προκαθορισμένα πιάτα** όπου ο πελάτης δεν έχει την δυνατότητα επιλογής. Έχει ενιαία τιμή. Στα ξενοδοχεία αυτό το μενού προσφέρεται στους πελάτες που είναι **HB** ή **FB**.

Διεύκολύνει το σέρβις τις ώρες αιχμής αλλά δημιουργεί πρόβλημα σε πελάτες με διατροφικές ιδιαιτερότητες

A la carte

A la carte, δηλαδή παραγγελία «από την κάρτα» όπου ο πελάτης μπορεί να επιλέξει μεταξύ πλήθους επιλογών από ένα μενού και να διαμορφώσει εκείνος το γεύμα ή το δείπνο του. Το κάθε πιάτο έχει την τιμή του.

Παρέχει ελευθερία επιλογής στους πελάτες αλλά δυσκολεύει το σέρβις του εστιατορίου τις ώρες αιχμής

Προσωπικό Εστιατορίου

1) Restaurant Manager, Gerant de Restaurant, Επόπτης Εστιατορίου.

Υπεύθυνος για την οικονομική εξέλιξη του εστιατορίου.

2) Maitre d' hotel, Head Waiter, Εστιάρχος

Άτομο με μεγάλη πείρα πάνω σε θέματα του εστιατορικού κλάδου και γνώστης γενικά της ξενοδοχειακής τέχνης. Είναι γνώστης πολλών ξένων γλωσσών, κατέχει καλά στοιχεία μαγειρικής, γνωρίζει όλους τους τρόπους σερβιρίσματος

- Υποδέχεται τους πελάτες, τους οδηγεί στο τραπέζι τους, τους αναγγέλλει το μενού της ημέρας και τους συνοδεύει στην έξοδο όταν φεύγουν.
- Καθορίζει τις εργασίες του προσωπικού του εστιατορίου, επιθεωρεί και ελέγχει την εργασία του, την καθαριότητα και εμφάνιση
- τόσο των σερβιτόρων και βοηθών όσο και τις αίθουσας.
- Συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τη διεύθυνση για τη σύνταξη του μενού της ημέρας καθώς και το μενού των δεξιώσεων. Συνεργάζεται επίσης με τους προϊσταμένους των άλλων τμημάτων για την καλή λειτουργία του εστιατορίου.

•

3) Sous Maitre d' hotel, Captain, Υπεστιάρχος.

Βοηθός και αντικαταστάτης του Εστιάρχου

4) Chef the Rang, Waiter, Τραπεζοκόμος.

Έχει ένα συγκεκριμένο πόστο στο χώρο του εστιατορίου που αποτελείται από 4 – 6 - 8 τραπέζια, ανάλογα με τη κατηγορία του εστιατορίου. Υπεύθυνος για την εκτέλεση της παραγγελίας

5) Commis de rang, Assistant waiter, Βοηθός σερβιτόρου – τραπεζοκόμου

Έχει ως βασικό έργο να βοηθά το σερβιτόρο κατά το σερβίρισμα. Είναι καινούργιος στη δουλειά και κάνει βοηθητικές συνήθως εργασίες.

6) Commis debarasseuer, Trainee ή Bus boy, Μαθητευόμενος

Κάνει απόσυρση των χρησιμοποιημένων σκευών και τα μεταφέρει στην κουζίνα

7) Sommelier de vins, Winw waiter, Οινοχόος

Σε μεγάλα εστιατόρια μπορεί να συναντήσουμε τον οινοχόο που είναι υπεύθυνος μόνο για το σερβίρισμα των κρασιών και των διαφόρων aperitif. Χαρακτηριστικό του είναι η άριστη γνώση όλων των κρασιών.

8) Chef d' Etages, Room service waiter, Σερβιτόρος ορόφων

Σε περίπτωση που ένα ξενοδοχείο έχει υπηρεσία, σερβίρισμα στους ορόφους, ανατίθεται το έργο στο πιο πεπειραμένο σερβιτόρο. Έργο του είναι να σερβίρει τους πελάτες στα δωμάτια τους.

Γεύματα

Κύρια γεύματα

Πρωινό

Μεσημεριανό

Σύνθεση παρασκευών σύμφωνα με διεθνείς κανόνες, συνήθως με Ορεκτικό, 1ο πιάτο, 2ο πιάτο, σαλάτα και επιδόρπιο

Δείπνο Είναι πιο πλουσιο σε είδη από το μεσημεριανό αλλά πιο ελαφρύ

Ευρωπαϊκό πρωινό – Continental breakfast

Γαλλικός καφές, χυμός, αρτοσκευάσματα, μαργαρίνη ή βούτυρο, μαρμελάδα ή μέλι

American breakfast

Continental + πλήθος ζεστων και κρύων εδεσμάτων όπως αυγά, τυριά αλλαντικά, κομπόστες, δημητριακά κλπ

Βιεννέζικο πρωινό

Continental με καφέ βιεννουά (γαλλικό με σαντιγύ) και 2 βραστά αυγά

Δευτερεύοντα γεύματα

Πολύ πρωινό τσάι – Early tea

Σκέτο τσάι με λεμόνι πριν το πρωινό

Απογευματινό τσάι – Five o' clock tea

Έχει την σύνθεση του Continental Breakfast

Σουπé – Soupe

Παρέχεται μετά από μεταμεσονύκτια διασκέδαση ή πολύ αργοπορημένη άφιξη

Εκδρομικό πακέτο

Προσφέρεται σε πελάτες HB και FB οι οποίοι πάνε εκδρομή και αντικαθιστά το γεύμα που χάνουν λόγω της εκδρομής

Άλλα γεύματα

Συνεστιάσεις – Μπανκέ

Γεύματα σε Μπουφέ

Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος

Ο τραπεζοκόμος επιδεικνύει τα εδέσματα από το σκεύος που τα περιέχει με ελαφριά υπόκλιση από την αριστερή πλευρά του πελάτη και τον σερβίρει με το δεξί χέρι. Έτσι, ο πελάτης ελέγχει την ποσότητα του φαγητού που επιθυμεί και ο σερβιτόρος αναδεικνύει τη δεξιότητά του.



Κράτημα κουταλοπήρουνο ως λαβίδα

Προσοχή στην απόσταση πιατέλας – πιάτου

Ελαφριά υπόκλιση και σερβίρισμα με κουταλοπήρουνο.

Να μην αιωρείται το κουταλοπήρουνο κατά την πορεία προς τον πελάτη, αλλά να εναποθετείται στην πιατέλα.

Το κρέας σερβίρεται στην κάτω πλευρά του πιάτου, προς τον πελάτη.



Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος

- Ο τραπεζοκόμος παρουσιάζει την πιατέλα με τα εδέσματα και επιτρέπει στον πελάτη να εξυπηρετηθεί μόνος του.
- Μετά το σερβίρισμα κάθε πελάτη και πριν από τον επόμενο γίνεται έλεγχος της πιατέλας και διορθώνεται η θέση της λαβίδας, έτσι ώστε αυτή να έχει τη λαβή της προς την πλευρά του πελάτη.
- Οι πελάτες απολαμβάνουν τη δυνατότητα προσωπικής σύνθεσης του πιάτου τους, παρ' όλα αυτά ο τρόπος αυτός είναι αρκετά χρονοβόρος.
- Το ελεύθερο χέρι να είναι στηριγμένο στη μέση.
- Να γίνεται χρήση πετσέτας για προστασία από τη ζεστή πιατέλα.



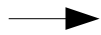
Βιεννέζικος τρόπος σερβιρίσματος

- Απευθείας με πιάτα τα οποία έχουν ήδη σερβιριστεί από την κουζίνα
- Η αισθητική τους θα πρέπει να είναι προσεγμένη, ευχάριστη και πολύχρωμη
- Θα πρέπει να είναι πραγματικά κρύα ή ζεστά ανάλογα με το περιεχόμενό τους.
- Η κίνηση του σερβιτόρου θα πρέπει να ακολουθεί τη φορά των δεικτών του ρολογιού
- Ο τραπεζοκόμος σερβίρει τα εδέσματα από τα δεξιά του πελάτη χρησιμοποιώντας το δεξί του χέρι, ενώ όταν το έδεσμα δεν το απαιτεί, όπως η σαλάτα και το ψωμί, αυτά τοποθετούνται στην αριστερή πλευρά του πελάτη
- Η μεταφορά των πιάτων γίνεται με δίσκο από την κουζίνα έως την σκευοθήκη και μετά ακολουθεί το σερβίρισμα με τον τρόπο που αναφέρεται παραπάνω



Μεταφορά πιάτων με Βιεννέζικο τρόπο

1ος τρόπος
3 πιάτα



1.



2.



2ος τρόπος
4 πιάτα



1.



2.



3.



4.



Απόσυρση χρησιμοποιημένων σκευών - Debarassage

1ος τρόπος

1.



2.



2ος τρόπος

1.



2.



3.



Ρώσικος τρόπος (service a la russe).

Είναι ένας πολυσύνθετος τρόπος σερβιρίσματος που περιλαμβάνει παρουσίαση, τεμαχισμό και σερβίρισμα των εδεσμάτων με το καρότσι (γκεριντόν). Παρ' όλο που είναι γενικά εντυπωσιακός, στις μέρες μας δεν συνηθίζεται, διότι απαιτεί υψηλό κόστος, χρόνο, εξειδικευμένο προσωπικό και δεν παρέχει τη δυνατότητα εξυπηρέτησης πολλών ατόμων ταυτόχρονα. Ο τεμαχισμός και η μεριδοποίηση γίνεται από ειδικευμένο προσωπικό (trancheurs), ορατά από τους συνδαιτυμόνες.



Αμερικανικός τρόπος αυτοεξυπηρέτησης (Self Service)

Ο τρόπος αυτός εφαρμόζεται σε επίσημα γεύματα ή δεξιώσεις στην μορφή Buffet

Σε πολυτελή παράθεση γεύματος (Buffet):

- Τα σκεύη που θα χρησιμοποιήσουν οι πελάτες είναι καθαρά και στη σωστή σειρά.
- Τα παρασκευάσματα είναι πλούσια και εντυπωσιακά και στη σωστή σειρά
- Ειδικευμένο προσωπικό βρίσκεται στα σημεία ακριβών και δύσκολων στο σερβίρισμα παρασκευασμάτων (κρέατα, ψάρια κλπ)
- Προσωπικό περιφέρεται και εξυπηρετεί ανά πάσα στιγμή
- Υπηρεσία απόσυρσης πιάτων (Debarassage) ώστε τα χρησιμοποιημένα – κενά τραπέζια να μην μένουν για πολύ.

Έπιπλα Εστιατορίου



Τραπέζια και καρέκλες



Table de service



Κινούμενα τραπέζια – τρόλεϊ
Gueridon

ΑΝΕΠΙΣΗΜΟ



ΤΑ ΣΟΥΠΑΛΑ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΕ 2 ΕΚ. ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΡΗ ΤΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ



ΕΠΙΣΗΜΟ

