

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ



A. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ, ΒΑΣΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

Έννοια του Εστιατορίου

- ✓ Εστιατόριο από πλευράς χώρου, είναι η αίθουσα εκείνη μέσα στην οποία, μπορούν να φάνε άτομα ελεύθερα και χωρίς κανένα περιορισμό, αλλά πάντοτε σύμφωνα με ορισμένους υγειονομικούς, αγορανομικούς και νομοθετικούς κανόνες.
- ✓ Εστιατόριο από πλευράς επιχείρησης, είναι μια ποριστική μονάδα αυτοτελής, αυτόνομη ή μπορεί να είναι ένας από τους κλάδους εκμετάλλευσης μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.

Διακρίσεις Εστιατορίων

Τα εστιατόρια, ως επιχειρησιακές μονάδες, τα διακρίνουμε παρακάτω σε δύο κατηγορίες:

- ✓ Τα εστιατόρια που λειτουργούν σαν αυτοτελείς, αυτόνομες, ανεξάρτητες επιχειρήσεις.
- ✓ Τα εστιατόρια που αποτελούν κλάδους εκμετάλλευσης μιας ξενοδοχειακής μονάδας.

Είδη Εστιατορίων

Εστιατόρια πόλεων

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα γνωστά κλασικά Εστιατόρια φαγητού. Λειτουργούν βάση ορισμένων προϋποθέσεων και διακρίνονται σε πολλές κατηγορίες ανάλογα με την κτιριακή εγκατάσταση, τον εξοπλισμό και την παροχή υπηρεσιών.

Χαρακτηριστικό τους γνώρισμα των εστιατορίων πόλεων είναι ότι τα φαγητά τους και τα εδέσματα τοποθετούνται και προβάλλονται μέσα στις βιτρίνες που

διαθέτει το εστιατόριο. Μ' αυτό τον τρόπο ο πελάτης μπορεί να διαλέξει ότι θέλει για να παραγγείλει.

Εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης

Ο εστιατορικός τύπος του αυτοσερβιρόμενου πελάτη έχει την προέλευση του από την Αμερικάνικη Εστιατορική τέχνη και παρουσιάζει πλεονεκτήματα σε σχέση με τους άλλους τύπους εστιατορίων. Η εξυπηρέτηση είναι γρήγορη και η τιμή χαμηλή, επειδή δεν υπάρχει υπηρεσία εστιατορίου και έτσι ο πελάτης δεν επιβαρύνεται με ποσοστά υπηρεσίας.

Τα εστιατόρια αυτά βρίσκονται κοντά σε τόπους εργαζομένων ή φοιτητών, οι οποίοι διαθέτουν λίγη ώρα για φαγητό. Η κίνηση των πελατών είναι προς μια κατεύθυνση. Επάνω στον πάγκο υπάρχουν οι δίσκοι και τα υπόλοιπα σκεύη εστίασης και η τοποθέτηση τους γίνεται με τυποποιημένη σειρά. Ακολουθούν τα διάφορα φαγητά, σερβιρισμένα με πιάτα, τα πιάτα αυτά είναι τοποθετημένα σε μια θερμοτράπεζα για να διατηρούνται ζεστά.

Τέλος, υπάρχει χώρος για τα ποτά και τα αναψυκτικά και ο διάδρομος που καταλήγει στο ταμείο, όπου γίνεται ο υπολογισμός του κόστους του δίσκου και η πληρωμή.

Εστιατόρια οχημάτων (wagon – restaurant)

Είναι βασικά τα εστιατόρια των αμαξοστοιχιών που εκτελούν ταξίδια εσωτερικού και εξωτερικού. Στις διεθνείς ιδίως σιδηροδρομικές γραμμές, υπάρχει πάντοτε ένα βαγόνι το οποίο είναι διαρρυθμισμένο σε εστιατόριο και καλείται βαγκόν-ρεστοράν.

Βρίσκεται κατά κανόνα στη μέση το τρένου για άνετη εξυπηρέτηση όλων των βαγονιών. Τα τραπέζια είναι στερεωμένα και υπάρχουν θήκες για τις φιάλες.

Παράλληλα υπάρχουν και τα εξής εστιατόρια τα οποία αποτελούν ως τμήμα μεταφορικού μέσου όπως:

- ✓ Εστιατόρια πλοίων. Σε αντίθεση με τα εστιατόρια στα τρένα υπάρχει μεγάλη άνεση χώρου και συναντούμε κανονικά εστιατόρια. Στα εστιατόρια αυτά συναντάμε το σύστημα σερβιρίσματος table d'hote

και κυρίως στα κρουαζιερόπλοια. Το σερβίρισμα a la carte το συναντούμε κυρίως σε πλοία που κάνουν κοντινά δρομολόγια.

- ✓ Εστιατόρια αεροπλάνων. Ο τύπος αυτός του εστιατορίου συναντάται μόνο σε αεροπλάνα με πολύωρες πτήσεις. Σε όλες τις περιπτώσεις το σερβίρισμα είναι table d'hote.

Εστιατόρια γορτοφαγίας

Όπως φανερώνει και ο τίτλος τα εστιατόρια αυτά προσφέρουν στον πελάτη ποικιλία παρασκευών των διάφορων λαχανικών, γαλακτερά προϊόντα, κομπόστες, φρούτα, γλυκά, καφέδες. Απουσιάζουν βέβαια τα κρέατα, τα ψάρια και τα πουλερικά. Δεν διαφέρουν από πλευράς χώρου και εξοπλισμού από τα υπόλοιπα εστιατόρια κλασικού τύπου, εκτός από την επίπλωση που είναι ιδιαίτερα απλή.

Εστιατόρια Ιχθυοφαγίας (Ψαροταβέρνες)

Χαρακτηριστικό των εστιατορίων αυτών είναι η παρασκευή διαφόρων νωπών θαλασσινών και ψαριών. Τα διάφορα θαλασσινά τοποθετούνται νωπά στις βιτρίνες και ο πελάτης διαλέγει και παραγγέλνει. Είναι εγκατεστημένα συνήθως σε περιοχές παραθαλάσσιες και από πλευράς επίπλωσης έχουν να παρουσιάσουν ένα δικό τους τοπικό χρώμα.

Εστιατόρια κυνηγιού

Το κύριο χαρακτηριστικό των εστιατορίων αυτών είναι ότι παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο φαγητά κυνηγιού. Ο αριθμός αυτών των εστιατορίων είναι πολύ περιορισμένος και τα συναντούμε σε περιοχές που φθονεί το κυνήγι.

Snack- bar (Σνακ μπαρ)

Τα σνακ μπαρ δεν διαφέρουν από τα κοινά μπαρ και από τα απλά, λιτά εστιατόρια. Προσφέρουν μαζί με τα ποτά μια ποικιλία φαγητών και ψητών που προβάλλονται στις βιτρίνες (σάντουιτς, τοστ, κρύα φαγητά κ.λπ.).

Drive in

Είναι μια αλυσίδα ιδιόμορφων εστιατορικών μονάδων που δημιουργήθηκαν στις Ηνωμένες Πολιτείες από συλλόγους αυτοκινητιστών. Βρίσκονται σε μεγάλους αυτοκινητόδρομους και διαθέτουν πολύ μεγάλο χώρο παρκινγκ.

Η αίθουσα του εστιατορίου είναι μεγάλη και διαθέτει τραπέζια ή πάγκους με σκαμπό. Προσφέρουν διάφορα σνακ ή γρήγορες παρασκευές ψητών κρεάτων. Η αναγκαιότητα όμως της ταχύτητας τροποποίησε τον απλό αυτό τύπο drive –in και έτσι έχουμε τα Drive-ins όπου οι επιβάτες δεν αποβιβάζονται από το αυτοκίνητο. Ο σερβιτόρος φορώντας Rollers παίρνει την παραγγελία και η τραπεζοκόμιση γίνεται με δίσκους στο αυτοκίνητο.

Άλλα είδη Εστιατορίων

Υπάρχουν και πολλοί άλλοι χώροι που παρουσιάζουν τα εννοιολογικά χαρακτηριστικά του εστιατορίου όπως:

- ✓ Κοσμικές ταβέρνες
- ✓ Εστιατόρια αερολιμένων
- ✓ Ζαχαροπλαστεία – Γαλακτοπωλεία
- ✓ Καφεενεία – Καφετέριες
- ✓ Εστιατόρια πίτσας –σπαγγέτι
- ✓ Κινέζικα εστιατόρια κ.α
- ✓ Οινομαγειρεία

Τμήματα του Εστιατορίου

Κύριοι και Βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου.

Οι εστιατορικοί χώροι διακρίνονται, από άποψη παροχής υπηρεσιών, σε κύριους και σε βοηθητικούς χώρους.

Κύριοι χώροι είναι η Τραπεζαρία και η Κουζίνα (Μαγειρείο).

Τραπεζαρία

Είναι ο χώρος εστίασης ενός εστιατορίου όπου πρέπει να υπάρχει η κατάλληλη διαρρύθμιση για να επιτυγχάνεται ο άριστος και άνετος καθαρισμός. Θα πρέπει να πληροί τα παρακάτω στοιχεία :

α) Φωτισμός

Η τραπεζαρία πρέπει να παρέχει τον κατάλληλο φωτισμό, ο τεχνικός φωτισμός εξασφαλίζεται με κατάλληλα φωτιστικά μέσα τα οποία τοποθετούνται σε σωστές αποστάσεις για να καλύπτει όλο το χώρο.

β) Χρωματισμός

Ο καθορισμός του είδους του χρωματισμού είναι συνάρτηση του τύπου του εστιατορίου, της κατηγορίας που ανήκει και φυσικά είναι ανάλογος με τη θέση στην οποία βρίσκεται το εστιατόριο (παραθαλάσσιο, ορεινό, πόλεως, κ.λ.π.). Όσο πιο φυσικό φώς έχει τόσο πιο ανοικτό πρέπει να είναι το χρώμα των τοίχων.

γ) Τοίχοι, οροφή, πάτωμα.

Οι τοίχοι είναι λείοι και επίπεδοι για να αποφεύγεται η συγκέντρωση σκόνης και καυσαερίου της κεντρικής θέρμανσης. Το ύψος πρέπει να ανταποκρίνεται στις αρχές της αρχιτεκτονικής του εσωτερικού χώρου δηλαδή να είναι τρία μέτρα τουλάχιστον και να είναι ανάλογο με το εμβαδόν του πατώματος.

Το μαγειρείο (Κουζίνα)

Η κουζίνα είναι η λειτουργία παραγωγής στο χώρο της εστιατορικής δραστηριότητας. Για το λόγο αυτό ο χώρος του μαγειρείου είναι συνέχεια του χώρου του εστιατορίου. Βρίσκονται στον ίδιο χώρο και στο ίδιο ύψος του κτιρίου μιας και ο τόπος της παραγωγής και της κατανάλωσης ταυτίζεται στον κλάδο της ξενοδοχειακής εστιατορικής και γενικά της επιχείρησης του εστιατορίου.

Το μαγειρείο πρέπει να έχει πολύ καλή απομόνωση και άριστο σύστημα εξαερισμού. Η καλή απομόνωση και ο καλός εξαερισμός συντελούν στο να μην ακούγονται θόρυβοι και να μην φθάνουν οι κάθε είδους μυρωδιές μέχρι την τραπεζαρία.

Τέλος, σημειώνουμε ότι στο μαγειρείο πρέπει να υπάρχει καλός φωτισμός και ηλεκτρική εγκατάσταση που πρέπει να πληροί όλες τις προϋποθέσεις για την παροχή μεγάλης ασφάλειας.

Βοηθητικοί χώροι

Οι κυριότεροι βοηθητικοί χώροι είναι :

- ✓ Office
- ✓ Λάντζες
- ✓ Βεστιάριο
- ✓ Τουαλέτες

- ✓ Το γραφείο (διεύθυνση)
- ✓ Κάβα ημέρας
- ✓ Αποθήκη
- ✓ Tableau (ταμπλό)

α) Office

Είναι βοηθητικός χώρος του εστιατορίου μέσα στον οποίο υπάρχουν διάφορες σκευοθήκες ή ράφια, για να τοποθετούνται με τάξη και σε κατάσταση ετοιμότητας όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στο εστιατόριο.

β) Λάντζες

Είναι ένας άλλος βοηθητικός χώρος που σαν κτιριακός χώρος δεν παρουσιάζει διαφορές με την κουζίνα. Θεωρείται εργαστηριακός χώρος και διακρίεται σε δύο κατηγορίες: Τις λάντζες εστιατορίου που η παροχή υπηρεσιών είναι η πλήση των σκευών του εστιατορίου και άλλη κατηγορία είναι οι λάντζες μαγειρείου, των οποίων αντικείμενο δράσης είναι το καθάρισμα σκευών του μαγειρείου.

γ) Βεστιάριο

Ονομάζεται στην κοινή γλώσσα γκαρνταρόμπα και χρησιμεύει βασικά για να αφήσουν οι πελάτες τα ενδύματα τους, τα πανωφόρια κ.α. Για το λόγο αυτό το βεστιάριο βρίσκεται πριν από την κεντρική είσοδο του εστιατορίου και εξυπηρετείται από ειδικευμένο υπάλληλο.

δ) Τουαλέτες

Οι τουαλέτες πρέπει να υπάρχουν για την εξυπηρέτηση των πελατών και για τον λόγο αυτό σε κάθε αίθουσα τραπεζαρίας υπάρχει ένα συγκρότημα από τουαλέτες. Βασική αρχή που κυριαρχεί στις τουαλέτες είναι η συνεχής καθαριότητα.

ε) Το γραφείο(Διεύθυνση)

Είναι ο βοηθητικός χώρος όπου ασκείται κυρίως η διεύθυνση για τη διαχείριση εκμετάλλευσης του εστιατορίου. Βασικό του έργο είναι ο προγραμματισμός της δραστηριότητας για την αξιοποίηση των υπαρχουσών δυνατοτήτων.

ζ) Κάβα Ημέρας

Είναι ο αποθηκευτικός χώρος για τα κρασιά, αναψυκτικά, ποτά σόδες κ.τ.λ. που είναι τοποθετημένα σε ράφια, ντουλάπια και ψυγεία με κατάλληλη διαρρύθμιση. Η κάβα ημέρας, επειδή εξυπηρετεί τις ημερήσιες ανάγκες του εστιατορικού χώρου, βρίσκεται κοντά στο εστιατόριο. Η γενική κάβα βρίσκεται σε υπόγειο χώρο για να υπάρχει καλύτερη συντήρηση ποτών.

η) Αποθήκη

Βρίσκεται συνήθως κοντά στους χώρους της κουζίνας όπου εναποθηκεύονται διάφορα είδη εμπορευμάτων.

θ) *Tableau*

Είναι η υπηρεσία τοποθετημένη σε κατάλληλο σημείο μέσα στους εστιατορικούς χώρους, ελέγχει κυρίως τη διακίνηση των διαφόρων εδεσμάτων, ποτών από το προσωπικό του εστιατορίου. Παράλληλα, εκδίδει και τους λογαριασμούς του εστιατορίου.

B. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

Η Ιεραρχία του εστιατορίου

Η σύνθεση του προσωπικού ενός μεγάλου και πολυτελούς εστιατορίου είναι :

- ✓ Επόπτης εστιατορίου (Restaurant Manager)
- ✓ Εστίαρχος (Head waiter, Maitre d' hotel)
- ✓ Υπεστίαρχος (Sous-Maitre d'hotel, chef de service)
- ✓ Τραπεζοκόμος (Waiter, chef de rang)
- ✓ Υποτραπεζοκόμος ή δόκιμος τραπεζοκόμος (Demi Chef de rang)
- ✓ Βοηθός σερβιτόρου (Commis de Rang)
- ✓ Μαθητευόμενος (Commis Debarasseur-Apprenti)
- ✓ Οινοχόος (Chef de vins, Sommelier de vins)
- ✓ Σερβιτόρος ορόφων, θαλαμηπόλος ορόφων (Chef d' etages)
- ✓ Κόπτης (Trancher)
- ✓ Μαιτρ του χώλ (Chef de hall)
- ✓ Μαιτρ συμποσίου (Chef de banquets)

Ανάμεσα στις ικανότητες και τα προσόντα που πρέπει να έχει το προσωπικό ουσιαστική θέση κατέχει η φροντίδα για την καθημερινή καθαριότητα και την ευπρεπή ενδυμασία. Μετά από πολύχρονη πείρα ο τρόπος ντυσίματος που πρέπει να έχει το προσωπικό και που προσαρμόζεται στις συνθήκες της εργασίας είναι :

α) *Επόπτης εστιατορίου*

- ✓ μαύρο σταυρωτό σακάκι

✓ ριγέ μαύρο παντελόνι

✓ γκριζα γραβάτα

β) *Εστιάρχος*

✓ φράκο

✓ γιλέκο λευκό

✓ φιογκάκι μαύρο

γ) *Υπεστιάρχος*

✓ φράκο

✓ γιλέκο

✓ φιογκάκι μαύρο

δ) *Τραπεζοκόμος*

✓ φράκο

✓ γιλέκο μαύρο

✓ φιογκάκι άσπρο

ε) *Βοηθός τραπεζοκόμου*

✓ σμόκιν

✓ παπιγιόν λευκό

ζ) *Οινοχός*

✓ σακάκι μαύρο σταυρωτό, παντελόνι ή φράκο, πράσινη ρίγα στο παντελόνι

✓ μαύρο παπιγιόν

Προσόντα και έργο του προσωπικό τραπεζαρίας

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

Επόπτη εστιατορίου βρίσκουμε συνήθως μόνο στα πολύ μεγάλα ξενοδοχεία και ιδίως στην Αμερική. Ο επόπτης είναι υπεύθυνος βασικά για την οικονομική εξέλιξη του εστιατορίου. Συνεργάζεται πάρα πολύ με τον Εστιάρχο για τη λειτουργία του εστιατορίου, που υποβάλλει τις παρατηρήσεις του, αλλά δεν υπερβαίνει ποτέ κατά την διάρκεια του σερβιρίσματος.

2) Maitre d' hotel, Head Waiter, Εστιάρχος

Ο Εστιάρχος πρέπει να είναι 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, τις αγοραστικές διατάξεις και γενικά την ξενοδοχειακή και εργατική νομοθεσία σε θέματα πρόσληψης, απόλυσης και αμοιβών του προσωπικού. Γνωρίζει ήθη και έθιμα πολλών λαών για να τηρεί και την ανάλογη συμπεριφορά προς τους αντίστοιχους πελάτες. Γενικά, ο Εστιάρχος είναι ένας άνθρωπος δραστήριος, κοινωνικός, ευχάριστος, ευγενικός, γλυκομίλητος, πρόθυμος, εξυπηρετικός προς τους πελάτες. Ο Maitre d'hotel είναι εκείνος που 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. Εξηγεί πολλές φορές στους σερβιτόρους την ορολογία και τον τρόπο παρασκευής των φαγητών πριν από το σερβίρισμα και μερικές φορές μπορεί να παρασκευάσει διάφορα φαγητά μπροστά στον πελάτη. Είναι πράγματι, λοιπόν, ο Εστιάρχος ‘κύριος του ξενοδοχείου’ κατά την τυπική γραμματική ερμηνεία του γαλλικού όρου (Maitre d'hotel).

3) Sous Maitre d' hotel, chef de service, Υπεστιάρχος.

Έχει όλα τα προσόντα του Εστιάρχου, αν και του λείπει η πείρα. Είναι ο αρχαιότερος τραπεζοκόμος. Διακρίνεται για την εργατικότητα του για την εστιατορική τέχνη και ανέρχεται στην θέση του Υπεστιάρχου μετά από εισήγηση και υπόδειξη του Maitre. Έργο του είναι η κατάρτιση προγράμματος εργασίας και καθαριότητας των σκευών, φροντίζει για το άψογο στρώσιμο της τραπεζαρίας και παίρνει κατά την ώρα του σερβιρίσματος παραγγελίες όπως και ο Εστιάρχος.

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. Ο καλός τραπεζοκόμος χαρακτηρίζεται, εκτός από την καλή γνώση των τρόπων σερβιρίσματος και :

- ✓ Από την καλή γνώση της κουζίνας και από την καλή ορολογία των διαφόρων φαγητών.
- ✓ Από τον ευγενικό χαρακτήρα του και την καθαριότητα του
- ✓ Από την γνώση ξένων γλωσσών

- ✓ Από την επιδεξιότητα του
- ✓ Από την καλή του μνήμη , να θυμάται τα ονόματα των πελατών του.

Ο τραπεζοκόμος είναι υπεύθυνος για ένα ορισμένο τμήμα του εστιατορίου και σερβίρει ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου.

5) Demi chef de Rang, Υποτραπεζοκόμος

Τον υποτραπεζοκόμο συναντούμε σε πολλά εστιατόρια και είναι ο περισσότερος πεπειραμένος από τους βοηθούς τραπεζοκόμου. Είναι μια θέση πιο κάτω από τον τραπεζοκόμο, αν και έχει τα ίδια προσόντα, μόνο που του λείπει η πείρα. Αν δεν συνεργάζεται με ένα σερβιτόρο του αναθέτουμε συνήθως ένα μικρότερο πόστο.

6) Commis de rang, Βοηθός σερβιτόρου – τραπεζοκόμου

Ο βοηθός σερβιτόρου, όπως και ο τίτλος φανερώνει, έχει ως βασικό έργο να βοηθά το σερβιτόρο κατά το σερβίρισμα. Είναι καινούργιος στη δουλειά και κάνει βοηθητικές συνήθως εργασίες.

7) Chef de vins, Sommelier de vins, 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 de hall, Μαιτρ του χωλ

Δεν διαφέρει σε προσόντα καθόλου από το γνωστό μας τραπεζοκόμο. Μόνο που το έργο του είναι να σερβίρει αναψυκτικά και γλυκά στις αίθουσες αναμονής και στα σαλόνια του εστιατορίου.

9) Chef d' Etages, 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.

10) Chef de banquet, Μαιτρ συμποσίων

Όπως και ο τίτλος φανερώνει, ο Chef de banquets είναι υπεύθυνος για την οργάνωση των συμποσίων και δεξιώσεων.

11) Trancher, Κόπτης

Είναι ένας πεπειραμένος τραπεζοκόμος που έχει ειδικευτεί στην κοπή διαφόρων παρασκευών από κρέατα, πουλερικά, κυνήγια, ψάρια, τυριά, φρούτα κ.λ.π. Η κοπή

γίνεται μπροστά στον πελάτη, πάνω στο τραπέζι κοπής ή σε gueridon που έχει τοποθετηθεί για το decoupage.

Εκτός από τα παραπάνω προσωπικό, υπάρχουν και άλλα άτομα που είναι υπεύθυνα για την καθαριότητα των χώρων και των σκευών όπως λαντζίερης, ασημοκέρης κ.λ.π.

Γ. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Εξοπλισμός εστιατορίου.

Στον εξοπλισμό του Εστιατορίου περιλαμβάνει κάθε είδους έπιπλα και οι συσκευές που είναι απαραίτητες για το σερβίρισμα.

Τα βασικά έπιπλα του Εστιατορίου είναι :

1. Τραπέζια
2. Καθίσματα
3. Tables de service
4. Gueridon
5. Tables roulantes
6. Διάφοροι πίνακες

Αναλυτικότερα έχουμε:

α) *Τραπέζια*, που διακρίνονται σε στρόγγυλα ή τετράγωνα. Οι δύο αυτοί τύποι τραπεζιών έχουν πλεονεκτήματα στο χώρο της τραπεζαρίας. Τα στρόγγυλα μπορούν να τοποθετούνται στις γωνίες του Εστιατορίου και να διευκολύνει έτσι το προσωπικό και οι πελάτες, από πλευράς ελεύθερου χώρου κυκλοφορίας. Τα τετράγωνα δίνουν τη δυνατότητα εξυπηρέτησης πολλών ατόμων αν τοποθετηθούν το ένα τραπέζι κοντά στο άλλο. Έτσι δημιουργούνται μακρόστενα τραπέζια που μπορούν να εξυπηρετούν πολλά άτομα μαζί όπως γκρουπ, παρέες, κ.τ.λ.

Τα τραπέζια πρέπει να έχουν κατά κανόνα τις παρακάτω διαστάσεις: Τα στρογγυλά έχουν διάμετρο από 80-90 εκατοστά του μέτρου. Τα τετράγωνα έχουν πλευρά από 75 εκατοστά έως 85 εκατοστά. Το ύψος από το πάτωμα και για τα δύο είδη είναι 75 εκατοστά.

β) *Καθίσματα* που μπορεί να είναι ξύλινα (κατά κανόνα), ψάθινα ή και πλαστικά. Πρέπει να είναι αναπαυτικά και πολύ γερά, γιατί θεωρούνται και είναι τα πιο χρησιμοποιούμενα έπιπλα του εστιατορίου. Για το λόγο αυτό τα καθίσματα έχουν ανάγκη από ιδιαίτερη και επιμελημένη συντήρηση. Οι διαστάσεις του καθίσματος είναι 40 εκ. χ 45 εκ. , ύψος από το πάτωμα 40-45 εκ.

γ) *Tables de service* (Σκευοθήκες). Είναι ένα είδος επίπλου buffet μέσα στο οποίο ο τραπεζοκόμος τοποθετεί τα σκεύη του και διευκολύνεται έτσι στο σερβίρισμα. Ο αριθμός των σκευοθηκών είναι ανάλογος με τον αριθμό των τραπεζιών. Μια σκευοθήκη διακρίνεται σε δύο μέρη: Στο επάνω μέρος και στο κάτω.

Στο επάνω μέρος έχει κατά κανόνα δύο σειρές συρταριών. Στην πρώτη σειρά συρταριών τοποθετούνται ξεχωριστά από τα αριστερά προς τα δεξιά, τα ακόλουθα σκεύη με την εξής σειρά:

- α) Πιρούνια κρέατος
- β) Κουτάλια σούπας
- γ) Μαχαίρια κρέατος
- δ) Πιρούνια φρούτου
- ε) Κουτάλια κονσομέ ή κομπόστας
- στ) Μαχαίρια φρούτου.

Στη δεύτερη σειρά ή στην ίδια σειρά συρταριών έχουμε με την ίδια διάταξη τα σκεύη:

- η) Πιρούνια ψαριού
- θ) Μαχαίρια ψαριού
- ι) Σπάτουλες
- κ) Διάφορα κουταλάκια.

Στο κάτω μέρος της σκευοθήκης, που έχει μεγαλύτερο χώρο από το επάνω μέρος, υπάρχουν ντουλάπια ή ράφια και διακρίνονται σε δύο μέρη, το αριστερό και το δεξιό μέρος.

Στο αριστερό μέρος τοποθετούνται διάφορα είδη λινών, ναπερόν, τραπεζομάντηλα, πετσέτες τραπεζοκόμων, χαρτοπετσέτες κ.α.

Στο δεξιό μέρος τοποθετούνται διάφορα άλλα χρειαζόμενα είδη και σκεύη που είναι απαραίτητα για την εξυπηρέτηση των πελατών (πιάτα, αλατιέρες, πιπεριέρες, ρεσό), σάλτες σε φιάλες, ελιές σε φιάλες, μουστάρδες, οδοντογλυφίδες, κουβαδάκια πάγου, κ.α.

Η πάνω επιφάνεια του κάτω μέρους παραμένει ελεύθερη για να τοποθετούνται προσωρινά, κατά τη διάρκεια του service, τα διάφορα σκεύη από το μαγειρείο προς το εστιατόριο και από το εστιατόριο προς το μαγειρείο.

Ο αριθμός των Tables de service είναι ανάλογος με τον αριθμό των πόστων, γιατί μόνο έτσι γίνεται γρήγορη εξυπηρέτηση και ελαχιστοποιείται η κίνηση και επομένως η κούραση του προσωπικού. Όταν το table de service είναι καλά εξοπλισμένο, ο τραπεζοκόμος κερδίζει πολύτιμο χρόνο και είναι δυνατόν να εξυπηρετήσει μεγαλύτερο αριθμό πελατών χωρίς καθυστερήσεις. Το Table de service ακολουθεί το υπόλοιπο στυλ της επίπλωσης της αίθουσας που πρέπει να είναι ομοιόμορφο, δίνοντας έτσι ‘προσωπικότητα’ που χαρακτηρίζει κάθε χώρο.

Σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να συνυπάρχουν στον ίδιο χώρο έπιπλα διαφορετικού στυλ ή έπιπλα που να μην δένουν με την υπόλοιπη διακόσμηση.

δ) *Gueridon* (Γκεριντόν). Είναι κινούμενα μικρά τραπέζια για το σερβίρισμα με *gueridon*. Το ύψος και το μήκος τους είναι τα ίδια με τα τετράγωνα τραπεζάκια, ενώ το πλάτος τους είναι 40-45 cm έτσι ώστε να εφαρμόζει δίπλα στο τραπέζι. Στο κάτω μέρος έχει ένα βοηθητικό ράφι. Η κατασκευή τους είναι ξύλινη ή μεταλλική, ανάλογη με τα υπόλοιπα έπιπλα. Η επιφάνεια του στρώνεται με ένα λινό, όμοιο με των τραπεζιών.

ε) *Tables royantes ή τρόλεϊ*. Η χρησιμοποίηση κινούμενων τραπεζιών στον εστιατορικό χώρο έχει βελτιώσει αναμφίβολα το σερβίρισμα των εδεσμάτων και ποτών σε πολλά σημεία. Τα κινούμενα τραπέζια που χρησιμοποιούνται πάρα πολύ στα μεγάλα, κατά κανόνα, ξενοδοχεία, διακρίνονται σε διάφορους τύπους. Κάθε τύπος κινούμενου τραπεζιού ανταποκρίνεται σε κάθε είδος σερβιρίσματος. Έτσι διακρίνονται στα εξής:

- ✓ Table a boeuf (τραπέζι βοδιού)
- ✓ Table a buffet froid (το τραπέζι κρύου μπουφέ)
- ✓ Table plat du jour (το τραπέζι πιάτου ημέρας)
- ✓ Table hors – d’ oeuvre (το τραπέζι ορεκτικών)
- ✓ Table a patisserie ou fromage (το τραπέζι γλυκών η τυριού)



- ✓ Table a flamber (το τραπέζι φλαμπέ).

στ) *Rechaud (Ρεσώ)*. Είναι συσκευή που μας βοηθάει να διατηρήσουμε το φαγητό ζεστό στην πιατέλα σερβιρίσματος. Υπάρχουν διάφοροι τύποι. Ο ένας είναι ένα μεταλλικό μακρόστενο κουτί, στο οποίο υπάρχουν δύο ή τρία κεριά, που ζεσταίνουν την πάνω επιφάνεια, όπου και τοποθετούνται στην πιατέλα. Άλλος τύπος ρεσώ είναι μια συσκευή από ανοξείδωτο ατσάλι που στο πάνω μέρος σχηματίζει μια υποδοχή με τις ίδιες διαστάσεις της πιατέλας. Στο κάτω μέρος υπάρχουν μια ή δύο λάμπες οιοπνεύματος. Ανάβουμε τις λάμπες και τοποθετούμε στην υποδοχή την πιατέλα. Έτσι θερμαίνουμε και διατηρούμε ζεστά τα φαγητά. Επίσης υπάρχουν και άλλα ηλεκτρικά ρεσώ που είναι μεταλλικές πλάκες με μονωτικές λαβές, θερμαίνονται σε μια ηλεκτρική συσκευή και είναι μόνιμα τοποθετημένη σ' ένα μέρος της τραπεζαρίας.

ζ) *Table – decoupage* (τραπέζι τεμαχισμού). Είναι ένα τραπέζι ή ένα τρόλει όπου στην επάνω επιφάνεια γίνεται ο τεμαχισμός των έτοιμων παρασκευών, από τον κόπτη, σύμφωνα με ένα ρώσικο τρόπο σερβιρίσματος. στην περίμετρο της επιφάνειας υπάρχει μια εγκοπή, για τη συγκέντρωση των χυμών και του αίματος από τα τεμαχισμένα είδη.

η) *Bar κινητό*. Εξυπηρετεί γρήγορα τις ανάγκες του εστιατορίου για τις περιπτώσεις των πελατών που επιθυμούν ένα aperitif πριν από το φαγητό ή κάποιο λικέρ για μετά το φαγητό. Στην επάνω επιφάνεια του είναι τοποθετημένα τα διάφορα ποτά, χυμοί, μεζούρες, γαρνιτούρες, και στο κάτω ράφι τα διάφορα ποτήρια.

θ) *Βιτρίνα κρασιών*. Σε κάποιο εμφανές μέρος του εστιατοριακού χώρου υπάρχει ένας μπουφές, όπου παρουσιάζεται με όμορφο τρόπο μεγάλη ποικιλία εγχώριων και ξένων κρασιών και ποτών.

ι) *Βιτρίνα σιγαρέτων*. Για την εξυπηρέτηση των πελατών την ώρα που τα καπνοπωλεία είναι κλειστά.

ια) *Κουρτίνες*.

ιβ) *Πίνακες, ανθοδοχεία, κηροπήγια*. Όλος ο παραπάνω εξοπλισμός πρέπει να είναι ορθολογικά τοποθετημένος στην αίθουσα έτσι ώστε να καταλαμβάνει ωφέλιμο χώρο και εμποδίζει την κίνηση του προσωπικού και των πελατών.

Σκεύη Εστιατορίου

Τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες :

- α) Σκεύη από πορσελάνη
- β) Γυάλινα και κρυστάλλινα σκεύη
- γ) Μεταλλικά ανοξείδωτα σερβίτσια.

α) Σκεύη από πορσελάνη

Τα σκεύη από πορσελάνη είναι σήμερα τα πιο ανθεκτικότερα στη χρήση και στα χτυπήματα. Σήμερα, τα καλά εστιατόρια επιλέγουν σκεύη καλής ποιότητας από πορσελάνη. Κάποιες φορές κάποια σκεύη μπορεί να φέρουν το μονόγραμμα του Ξενοδοχείου ή του Εστιατορίου.

Τα είδη από πορσελάνη που χρησιμοποιούνται σε ένα εστιατόριο είναι :

1. Πιάτα πρώτου φαγητού
2. Πιάτα κυρίως φαγητού
3. Πιάτα σούπας
4. Πιάτα φρούτου
5. Πιάτα σαλάτας
6. Πιάτα ψωμιού
7. Πιάτα τυριού
8. Πιάτα ψαριού οβάλ
9. Πιάτα ορεκτικών
10. Φλιτζάνια και πιατάκια τσαγιού, καφέ Ελληνικού, καφέ εσπρέσο γαλλικού, καπουτσίνο, μόκα.

Υπάρχουν όμως και άλλα επιτραπέζια σκεύη από πορσελάνη που για λόγους οικονομίας μπορεί να είναι μεταλλικά. Αναφέρουμε μερικά από αυτά:

1. Πιατέλες διαφόρων μεγεθών
2. Σουπιέρες στρογγυλές
3. Σαλατιέρες σαλτσιέρες
4. Μαρμελαδιέρες, βουτυριέρες, ζαχαριέρες
5. Τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες διαφόρων μεγεθών
6. Αλατοπιπεριέρες, μουσταρδιέρες, αυγοθήκες κ.α.

β) Γυάλινα και κρυστάλλινα σκευή

Είναι πολύ χρήσιμα στο εστιατόριο και υπάρχει μεγάλη ποικιλία. Τα περισσότερα απαραίτητα και συνηθισμένα είναι :

1. Ποτήρια νερού
2. Ποτήρια κρασιού
3. Ποτήρια μπύρας
4. Ποτήρια σαμπάνιας φλούτ και κούπ
5. Ποτήρια κονιάκ
6. Ποτήρια λικέρ
7. Ποτήρια σωλήνες για βερμούτ
8. Ποτήρια για ουίσκι
9. Ποτήρια χυμών
10. Απεριτίφ
11. Ποτήρια παγωτού
12. Μπολ φρουτοσαλάτας
13. Καράφες νερού, κρασιού
14. Φιαλίδια λαδιού και ξυδιού
15. Διάφορα είδη πυρέξ.

γ) Μεταλλικά ανοξείδωτα σερβίτσια

Τα μαχαιροπίρουνα και γενικώς τα σκεύη από μεταλλικό υλικό πρέπει να είναι από ανοξείδωτο μέταλλο καλής ποιότητας. Ασημένια σκεύη θα συναντήσουμε κυρίως σε ξενοδοχεία πολυτελείας και αυτά συνήθως σε επίσημες δεξιώσεις. Για ένα εστιατόριο χρειαζόμαστε τα παρακάτω ανοξείδωτα σερβίτσια:

1. Μαχαίρι μεγάλο
2. Πιρούνι μεγάλο
3. Κουτάλι μεγάλο
4. Μαχαίρι μικρό
5. Πιρούνι φρούτου
6. Κουτάλι κομπόστας, κονσομέ
7. Μαχαίρι-πιρούνι ψαριού
8. Πιρούνι, μαχαίρι ορεκτικών
9. Κουτάλι σέρβις
10. Κουτάλα σούπας
11. μαχαίρι πριονωτό
12. μαχαίρι ντεκουπάζ
13. μικρό κουταλάκι καφέ
14. κουταλάκι μόκας, παγωτού
15. σερβίτσιο σαλάτας
16. σπάτουλες βουτύρου
17. σαλτσιέρες
18. πιατέλες διαφόρων μεγεθών
19. μεταλλικά πιάτα
20. μπολ παγωτού- κομπόστας
21. σουπιέρες, δίσκοι διαφόρων μεγεθών
22. Σέικερ
23. Τσαγιέρες – καφετιέρες διαφόρων μεγεθών
24. Κρεμιέρες, σαμπανιέρες, κουβαδάκια και λαβίδες πάγου, καρνοθραύστες.

Άλλα είδη επιτραπέζιων σκευών

Στην κατηγορία αυτή, μπορούμε να συμπεριλάβουμε τα ψάθινα σκεύη, όπως τα καλαθάκια κρασιών, οι ψωμιέρες, τα καλαθάκια για φρούτα, τα καλαθάκια για τα αυγά.

Τα Λινά του Εστιατορίου

Με τον όρο λινά εστιατορίου εννοούμε ολό τον ιματισμό του εστιατορίου και κάθε υφασμάτινο είδος. Έχουμε ειδικότερα τα εξής:

- α) Υποτραπεζομάντηλο
- β) Τραπεζομάντηλο
- γ) Καλύμματα
- δ) Πετσέτες φαγητού
- ε) Πετσέτες τραπεζοκόμου
- στ) Πετσέτες πιάτων

- ζ) Πετσέτες ασημικών
- η) Πετσέτες ποτηριών
- θ) Δισκόπανα
- ι) Ξεσκονόπανα, ποδιές, καλύμματα.

Αναλυτικότερα έχουμε τα εξής :

α) Molleton (υποτραπεζομάντηλο).

Το πρώτο λινό που στρώνεται στο έπιπλο τραπέζι είναι το Molleton. Κατασκευάζεται από ειδικό ύφασμα, συνήθως από λεπτή τσόχα ή από μάλλινο απαλό ύφασμα. Το στρώσιμο πρέπει να γίνει με τέτοιο τρόπο που να καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια του τραπεζιού και τα πλαϊνά του. Εάν επιτευχθούν αυτά τα δύο δηλαδή πλήρη κάλυψη, τότε η επιφάνεια του τραπεζιού δεν είναι το ξύλο αλλά το Molleton. Το στρώσιμο του Molleton αποσκοπεί να μην κάνουν θόρυβο τα επιτραπέζια σκεύη την ώρα που τοποθετούνται πάνω στο τραπέζι. Επίσης να δημιουργείται άνεση πάνω στον πελάτη όταν τα χέρια του ακουμπούν στο τραπεζομάντηλο και τέλος να μην γλιστρά το τραπεζομάντηλο που θα μπει από πάνω.

β) Narpe (τραπεζομάντηλο) .

Το τραπεζομάντηλο που είναι το πιο βασικό λινό του τραπεζιού πρέπει να έχει της εξής ιδιότητες: Να είναι άριστης ποιότητας, να έχει τις κατάλληλες διαστάσεις, να μην έχει μπαλώματα και να είναι καθαρό και σωστά σιδερωμένο. Οι τσακίσεις του τραπεζομάντηλου να μπαίνουν συμμετρικά πάνω στο τραπέζι, οι γωνίες του να πέφτουν προς τα πόδια του τραπεζιού και οι πλευρές του στα πλάγια να είναι συμμετρικές, δηλαδή να απέχουν από το πάτωμα. Συνήθως τα λινά έχουν λευκό χρώμα, κανένα εστιατόριο με φήμη και παράδοση δεν χρησιμοποιεί χρωματιστά λινά. Στην περίπτωση όμως των λινών που χρησιμοποιούμε για τα πρωινά, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τραπεζομάντηλα με ελαφρά χρώματα.

γ) Napperon.

Είναι ένα είδος μικρού τραπεζομάντηλου, σχήματος τετράγωνου και με

διαστάσεις του τραπεζιού, που τοποθετείται πάνω από το τραπεζομάντηλο. Είναι κατά κάποιο τρόπο ένα κάλυμμα τραπεζομάντηλου που προφυλάσσει από τη γρήγορη φθορά. Χρησιμοποιείται ακόμη για να αποφεύγεται η αλλαγή τραπεζομάντηλου μπροστά στον πελάτη κατά την ώρα της μεγάλης κίνησης του εστιατορίου.

δ) Πετσέτες φαγητού. Είναι μονόχρωμες ή όμοιες με το τραπεζομάντηλο. Έχουν σχήμα τρίγωνο με πλευρά 50-60 εκ. τοποθετούνται πάνω στο τραπέζι, μπροστά στον πελάτη και αποτελούν την βάση του couvert (κουβέρ).

ε) Πετσέτες τραπεζοκόμου. Έχουν άσπρο χρώμα και κατασκευάζονται συνήθως από καταστραμμένες πετσέτες πελατών. Οι πετσέτες τραπεζοκόμου χρησιμεύουν για τρεις λόγους:

- α) Προστατεύουν τα χέρια του τραπεζοκόμου από τις ζεστές πιατέλες.
- β) Δεν λερώνονται τα μανίκια τραπεζοκόμου
- γ) χρησιμοποιούνται στο σερβίρισμα των κρασιών.

Παράλληλα, οι πετσέτες τραπεζοκόμου είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν για να καθαρίσουν ή να γυαλίσουν επιτραπέζια σκεύη πριν και κατά την τοποθέτησή τους πάνω στο τραπέζι. Η πετσέτα του τραπεζοκόμου είναι τοποθετημένη στο αριστερό χέρι, πάνω στον καρπό, διπλωμένη στα τρία.

στ) Δισκόπανα.

Είναι συνήθως άσπρα, ή μονόχρωμα. Τοποθετούνται στους δίσκους και έτσι αποφεύγεται κατά κανόνα το γλίστρημα των διαφόρων σκευών.

ζ) Τα ξεσκονόπανα, οι πετσέτες πιάτων, ποτηριών και ασημικών.

Χαρακτηρίζονται πετσέτες καθαριότητας και μπορούμε να τις αναφέρουμε μέσα στα λινά του εστιατορίου.

Δ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ, ΕΠΙΠΛΩΣΕΩΝ, ΣΚΕΥΩΝ, ΛΙΝΩΝ, ΑΣΗΜΙΚΩΝ.

Γενικοί κανόνες καθαρισμού επιτραπέζιων σκευών Εστιατορίου

Τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου μετά την καθημερινή τους χρήση θα πρέπει να καθαρίζονται πολύ καλά.

Στην αρχή επιδιώκεται η αφαίρεση όλων των υπολειμμάτων η οποία επιτυγχάνεται ως εξής:

- α) με πολύ ζεστό νερό σε σημείο καψίματος
- β) με άφθονη σαπουνάδα διαφόρων απορρυπαντικών ειδών
- γ) με τη χρήση σφουγγαριού ή με ειδική βούρτσα.

Στη συνέχεια τα σκεύη τοποθετούνται στη δεύτερη λάντζα που έχει καυτό νερό. Τέλος ξεβγάζονται με πολύ καθαρό νερό ούτε πολύ κρύο, αλλά στη φυσική του θερμοκρασία. Μετά τον παραπάνω καθαρισμό, πριν τοποθετηθούν στις ειδικές θήκες και τα συρτάρια σκουπίζονται καλά με καθαρές πετσέτες προτού στεγνώσουν. Με αυτό τον τρόπο αποφεύγεται η δημιουργία σημαδιών στα σκεύη από το πλύσιμο. Σήμερα αυτή η διαδικασία πραγματοποιείται με τη χρησιμοποίηση διαφόρων αυτόματων συσκευών όπως το πλυντήριο πιάτων. Ο καθαρισμός των ποτηριών γίνεται σε ξεχωριστή λάντζα και στο αντίστοιχο πλυντήριο πιάτων.

Για τα ασημικά πρέπει να ξεχωρίσουμε τον απλό καθαρισμό από το γυάλισμα που πραγματοποιείται μια φορά τον χρόνο. Το ετήσιο γυάλισμα των ασημικών πραγματοποιείται με ειδική μηχανή και ειδική σκόνη. Ενώ το εβδομαδιαίο δύο φορές τουλάχιστον με καυτό νερό και σόδα.

Ο καθαρισμός των επιτραπέζιων σκευών και γενικά των γυαλικών του εστιατορίου δεν έχει χρονικά όρια και συνεχίζεται μερικές φορές μέχρι να τοποθετηθούν μπροστά στον πελάτη. Για παράδειγμα τα μαχαιροπίρουνα που είναι καθαρισμένα πριν έρθουν μπροστά στον πελάτη πρέπει ο σερβιτόρος να τα τρίψει με την πετσέτα του και αυτό γίνεται για να γυαλίσουν τα μαχαιροπίρουνα και να φύγουν τυχόν στίγματα.

Ο καθαρισμός του εστιατορικού χώρου και γενικά του ξενοδοχειακού χώρου δεν διαφέρει στις βασικές του αρχές από τον καθαρισμό των σπιτιών. Οι φορείς της ξενοδοχειακής μονάδας ανάλογα με την ιδιότητα που αναπτύσσει η επιχείρηση μέσα στο χρόνο, φροντίζουν για το πρόγραμμα καθαριότητας. Ένα πρόγραμμα ημερήσιου καθαρισμού διαχωρίζεται σε τρεις φάσεις και κάθε φάση περιλαμβάνει μια σειρά απ επιμέρους εργασίες.

Πρώτη φάση

1. Μεταφορά ακάθαρτων σκευών σε χώρους πλυσίματος σκευών.
2. Μεταφορά καθαρών σκευών σε χώρους καθαρών σκευών.
3. Συγκέντρωση αξεσουάρ στο Table de service.
4. Ξεστρώσιμο καρεκλών πάνω στα τραπέζια.

Δεύτερη φάση

1. Σκούπισμα δαπέδου
2. Γυάλισμα δαπέδου
3. Ξεσκόνισμα επίπλων
4. Αλλαγή λινών
5. Καθαρισμός τζαμιών
6. Καθαρισμός φωτιστικών
7. Κατέβασμα καρεκλών
8. Στοίχιση, ζύγιση τραπεζιών.

Τρίτη φάση

1. Τοποθέτηση λινών πάνω στα τραπέζια
2. Διακόσμηση τραπεζιών με άνθη
3. Καθαριότητα menage
4. Μεταφορά καθαρών σκευών και λοιπών άλλων αντικειμένων στο table de service.

Αναλυτική παρουσίαση της καθαριότητας.

Πρώτη φάση

1. Μεταφέρει μέσα σε δίσκο όλα τα ακάθαρτα σκεύη από την τραπεζαρία στους χώρους πλυσίματος σκευών. Προηγείται πάντοτε αυτή εργασία γιατί δίνεται δουλειά

στους εργαζόμενους στο χώρο του πλυσίματος και ετοιμάζονται τα διάφορα σκεύη που θα χρειαστούν για το σερβίρισμα.

2. Μεταφέρει τα καθαρά σκεύη που έμειναν στα τραπέζια, στους χώρους καθαρών σκευών ή στο table de service.

3. Συγκεντρώνει στη συνέχεια τα ανθοδοχεία, τα ménages, τα νούμερα τραπεζιών και τα τοποθετεί ή στο office της τραπεζαρίας, ή στο table de service που καθορίζει ο maitre d' hotel.

4. Ακολουθεί η δουλειά του ξεστρώματος των τραπεζιών όπου υπάρχουν δύο ειδών δουλειές :

- ✓ Εάν τα τραπεζομάνηλα των τραπεζιών είναι ακάθαρτα μεταφέρονται στο καλάθι των άπλυτων.
- ✓ Αντίθετα, εάν τα τραπεζομάνηλα είναι καθαρά, ο τραπεζοκόμος τα διπλώνει κανονικά και τα τοποθετεί στο table de service.

Η πρώτη φάση τελειώνει με το σήκωμα των καρεκλών πάνω στα τραπέζια

Δεύτερη φάση

1. Οι πρώτες δουλειές της δεύτερης φάσης αναφέρονται στο σκούπισμα και στο γυάλισμα του δαπέδου. Μετά το σκούπισμα, εφόσον χρειάζεται, αλείφεται με پارκετίνη και τέλος το γυαλίζουμε.

2. Για το ξεσκόνισμα των επίπλων χρησιμοποιείται ξεσκονόπανο από ειδικό χνουδωτό ύφασμα που έχει την ιδιότητα να συγκρατεί τη σκόνη.

3. Η αλλαγή των λινών περιλαμβάνει τις επιμέρους ενέργειες που κάνει ο υπεύθυνος για τα λινά :

- ✓ Διαχωρισμός των λινών κατά είδος
- ✓ Καταμέτρησης τους
- ✓ Μεταφορά των λινών στη λινοθήκη
- ✓ Παραλαβή καθαρών λινών.

4. Τα τζάμια και οι καθρέπτες πρέπει να καθαρίζονται εάν όχι καθημερινά τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Σε πρώτο στάδιο τα τζάμια πλένονται και στη συνέχεια γυαλίζονται με απορροφητικό χαρτί.

5. Στο καθαρισμό των φωτιστικών δεν παρουσιάζεται τίποτα το διαφορετικό από τον καθαρισμό των τζαμιών. Το μόνο που χρειάζεται είναι η μεγάλη προσοχή εξαιτίας της λεπτότητας των απλικών.

Όταν τελειώσει το ξεσκόνισμα των φωτιστικών, το προσωπικό στη συνέχεια κατεβάζει τις καρέκλες από τα τραπέζια, αφού πρώτα έχει επιβεβαιωθεί ότι οι εργασίες του δαπέδου έχουν τελειώσει.

6 Το στρώσιμο της τραπεζαρίας προϋποθέτει καθαρισμό των επίπλων και του χώρου αφού πρώτα προηγηθεί η στοίχιση των τραπεζιών. Η στοίχιση των τραπεζιών έχει διπλό σκοπό. Παρέχει από μια πλευρά μεγαλύτερη άνεση στην κυκλοφορία των πελατών και ιδίως των τραπεζοκόμων και από την άλλη παρέχει καλές οπτικές εντυπώσεις στους πελάτες.

Τρίτη φάση

1) Καθαριότητα των Menages.

Με τη λέξη ménages ονομάζουμε στην εστιατορική τέχνη τα εξής :

- ✓ Τις αλατιέρες, πιπεριέρες, ή μύλους για πιπέρι
- ✓ Τις μουσταρδιέρες, οδοντογλυφίδες
- ✓ Τις διάφορες αρωματικές εμφιαλωμένες σάλτσες
- ✓ Τα λαδόξυδα κ.λ.π.

Βασική αρχή που ισχύει για τα ménages είναι η καθημερινή τους καθαριότητα και το να μην μένουν άδεια.

α) Για τις αλατιέρες :

- ✓ άδειασμα του αλατιού από τις αλατιέρες σε καθαρό σκεύος
- ✓ τοποθέτηση του αλατιού, που αδειάσαμε σε καθαρό σκεύος, σε θερμό μέρος για να απορροφηθεί η υγρασία που το αλάτι απορροφά.
- ✓ Διάλυση των βόλων αλατιού με ένα μικρό κουτάλι και στη συνέχεια κοσκίνισμα σε ψιλή καθαρή σήτα.
- ✓ Πλύσιμο των αλατιέρων παράλληλα και τοποθέτηση τους σε θερμό μέρος.
- ✓ Γέμισμα των αλατιέρων με αλάτι, συμπληρώνοντας το παλιό με καινούργιο.

β) Για τις πιπεριέρες:

Η ίδια διαδικασία που γίνεται με τις αλατιέρες αλλά σε αραιά χρονικά διαστήματα, επειδή το πιπέρι δεν χρησιμοποιείται τόσο πολύ όσο το πιπέρι.

γ) Για τις μουσταρδιέρες και τις εμφιαλωμένες αρωματικές σάλτσες: Τόσο οι σάλτσες όσο και οι μουστάρδες ξεραίνονται και δημιουργούν μια ξερή επιφάνεια, τη γνωστή κρούστα. Για να αποφύγουμε αυτή την κατάσταση τότε ο υπεύθυνος πρέπει να κάνει το εξής :

- ✓ Να αδειάζει το περιεχόμενο από τις σαλτσιέρες και τις μουσταρδιέρες.
- ✓ Να φρεσκάρει με φρέσκη σάλτσα το περιεχόμενο των σαλτσιέρων και με λίγο ξύδι το περιεχόμενο από τις μουσταρδιέρες.
- ✓ Να γεμίζει ξανά τα φιαλίδια από τις μουσταρδιέρες και τις σαλτσιέρες.

δ) Για τα λαδόξυδα:

Η ίδια σειρά εργασιών όπως τα παραπάνω, δηλαδή άδειασμα, πλύσιμο και γέμισμα με φρέσκο λάδι και ξύδι. Όταν ολοκληρωθεί και η παραπάνω διαδικασία τότε μεταφέρονται όλα τα menages σε καθαρούς μικρούς δίσκους και μεταφέρονται στην τραπεζαρία πάνω στα table de service.

Η διακόσμηση τω τραπεζιών με άνθη

Σε ένα εστιατόριο, όσο απλό και να είναι, κρίνεται σκόπιμο κάθε τραπέζι να είναι καθαρό και να υπάρχει ένα ανθοδοχείο με λίγα λουλούδια.

Ενδεικτικά μερικά βασικά στοιχεία διακόσμησης τραπεζιών με άνθη :

- ✓ Άριστος συνδυασμός χρωμάτων λουλουδιών σε τέτοιο βαθμό που το σύνολο της να προκαλεί στον πελάτη ευχαρίστηση.
- ✓ Τοποθέτηση λουλουδιών σε μικρά ανθοδοχεία για να μπορούν να βλέπονται μεταξύ τους οι πελάτες.
- ✓ Αριθμός λουλουδιών σε κάθε ανθοδοχείο, πάντα με μονό αριθμό δηλαδή 3 ή 5 μικρά άνθη.
- ✓ Τοποθέτηση των ανθοδοχείων στα τραπέζια κατά τέτοιο τρόπο που να δημιουργούν όμορφο κλίμα σε όλη την αίθουσα.
- ✓ Χρησιμοποίηση κυρίως λουλουδιών που να μην αναδίδουν οσμή.

Η διαδικασία της διακόσμησης των τραπεζιών με άνθη αναλύεται στις παρακάτω ενέργειες :

Συγκέντρωση από το βράδυ όλων των ανθοδοχείων στο office του εστιατορίου. Αφαίρεση όλων των λουλουδιών από τα ανθοδοχεία και η τοποθέτηση τους μέσα σε ένα μεγάλο δοχείο με νερό.

- ✓ Πλύσιμο των ανθοδοχείων
- ✓ Επιλογή των λουλουδιών
- ✓ Κόψιμο του κοτσανιού
- ✓ Γέμισμα των ανθοδοχείων με καθαρό νερό
- ✓ Τέλος, τοποθέτηση των λουλουδιών σύμφωνα με τα παραπάνω.

E. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ

Η τεχνική στρώσιματος τραπεζιών

Πριν αρχίσει το σερβίρισμα φαγητών προηγείται η προετοιμασία του εστιατορίου και ειδικότερα το στρώσιμο των τραπεζιών

Το στρώσιμο των τραπεζιών είναι πάντοτε συνάρτηση του μενού, του εδεσματολογίου της ημέρας, σε περίπτωση βέβαια που το εστιατόριο παρέχει table d' hote. Σε αντίθετη περίπτωση, ο τραπεζοκόμος τοποθετεί κανονικό couvert από πλευράς επιτραπέζιων σκευών.

Στη συνέχεια θα παρουσιαστούν τα στοιχεία εκείνα που διαμορφώνουν ένα καλό στρώσιμο τραπεζιού που συντελεί σε δύο σκοπούς:

- ✓ Δημιουργία άριστης εντύπωσης στον πελάτη.
- ✓ Διευκόλυνση του σερβιτόρου κατά την διάρκεια της εργασίας του.

Τεχνική στρώσιματος τραπεζομάντηλου

Για να στρώσουμε ένα τραπεζομάντηλο παίρνουμε θέση μεταξύ ποδιών του τραπεζιού. Το τραπεζομάντηλο είναι πάντοτε διπλωμένο στα τέσσερα. Με κατάλληλη τοποθέτηση των δακτύλων μας μέσα στις πτυχές του τραπεζομάντηλου επιστρώνουμε το πρώτο μισό προς τα εμπρός, αφήνοντας ελεύθερη την κάτω πλευρά κατά τέτοιο τρόπο που η εξωτερική τσάκιση του τραπεζομάντηλου να εφάπτεται στην απέναντι

πλευρά του τραπέζιού. Στη θέση αυτή με ένα ελαφρύ τίναγμα καλύπτουμε το τραπέζι, προσέχοντας να είναι η μεσαία τσάκιση προς τη θέα του εστιατορίου. Ελέγχουμε παράλληλα εάν το τραπέζι είναι από όλες τις πλευρές καλυμμένο κατά τρόπο συμμετρικό από το τραπεζομάντηλο και αν οι γωνίες του τραπεζομάντηλου είναι ακριβώς στα πόδια του τραπέζιού.

Η αρμονική τοποθέτηση καθισμάτων και τραπεζομάντηλου επιτυγχάνεται με δύο τρόπους:

- ✓ Αν το τραπεζομάντηλο είναι κοντό από το ύψος της έδρας του καθίσματος, τότε τοποθετείται κάτω από το τραπέζι κατά το ήμισυ της έδρας του καθίσματος να φθάνει κάτω από το τραπεζομάντηλο.
- ✓ Αν το τραπεζομάντηλο είναι μεγάλο και κρέμεται πολύ, δηλαδή κάτω από την έδρα του καθίσματος, τότε η καρέκλα τοποθετείται μπροστά από το τραπεζομάντηλο, σε απόσταση 1-2 εκατοστών, χωρίς να το τσαλακώνει.

Το δίπλωμα των πετσετών.

Η πετσέτα του πελάτη πρέπει να είναι καλοσιδερωμένη, μια και αποτελεί τη βάση του couvert. Την τοποθετούμε στο κέντρο της θέσης κάθε πελάτη, διπλωμένη σε τρίγωνο. Όταν όμως έχουμε επίσημες εκδηλώσεις ή δεξιώσεις τότε οι πετσέτες διπλώνονται, με την προϋπόθεση βέβαια ότι είναι κολλαρισμένες. Τα πιο συνηθισμένα σχήματα είναι της βεντάλιας, τα κύματα και ο Ρομπέν κ.τ.λ.

Η διαδικασία προσκόμισης και τοποθέτησης των επιτραπέζιων σκευών στο χώρο της τραπέζιας.

Τα επιτραπέζια σκεύη είναι η αρχή και το τέλος ενός ευχάριστου και άνετου γεύματος. Για το λόγο αυτό προσέχουμε πολύ εκτός από την ποιότητα τους τρόπους τοποθέτησης και προσκόμισης των διαφόρων τραπεζικών σκευών πάνω στο τραπέζι. Τα επιτραπέζια σκεύη τοποθετούνται στο τραπέζι αφού πρώτα προηγηθεί το στρώσιμο του τραπεζομάντηλου και η τοποθέτηση των καθισμάτων. Η τοποθέτηση των σκευών τοποθετείται κατά διαφόρους τρόπους ανάλογα με το είδος και την σύνθεση του εδεσματολογίου ή μενού.

Τα εδεσματολόγια είναι δύο :

- ✓ Το εδεσματολόγιο (menu) a la carte και

- ✓ Το εδεσματολόγιο (menu) table d'hote.

Επιτραπέζια σκεύη στο a la carte.

Το menu a la carte περιλαμβάνει βασικά ένα κατάλογο φαγητών της ημέρας. Συγκεκριμένα στο a la carte ο πελάτης διαλέγει το φαγητό της αρεσκείας του από τον κατάλογο του καταστήματος. Κατ' αυτό τον τρόπο αφήνουμε τον πελάτη μόνο του να διαλέξει το μενού.

Η τοποθέτηση των επιτραπέζιων σκευών στο a la carte ακολουθεί την παρακάτω διαδικασία, διότι δεν γνωρίζουμε από πριν τι θα φάει ο πελάτης.

- ✓ Στο μέσο της μιας πλευράς του τραπεζιού τοποθετείται μια διπλωμένη πετσέτα.
- ✓ Δεξιά της πετσέτας τοποθετείται ένα μαχαίρι κρέατος με την κόψη του προς την πετσέτα και τη λαβή προς το μέρος του πελάτη.
- ✓ Αριστερά της πετσέτας τοποθετείται ένα πιρούνι κρέατος με τη ράχη του το τραπεζομάντηλο και τη λαβή του προς τον πελάτη.

Τα παραπάνω σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται περίπου ένα τετράγωνο και να μην εξέχουν καθόλου από το τραπέζι.

- ✓ Δεξιά από την πετσέτα και σε απόσταση 1 εκ. από την άκρη του μαχαιριού του κρέατος τοποθετείται ένα ποτήρι του νερού.
- ✓ Αριστερά της πετσέτας και δίπλα στο πιρούνι του κρέατος, τοποθετείται ένα πιατάκι ψωμιού 10 εκ. από την άκρη του τραπεζιού. Στη δεξιά πλευρά του πιάτου τοποθετείται η σπάτουλα βουτύρου με την κόψη προς τα μέσα.
- ✓ Η αλατιέρα και η πιπεριέρα τοποθετούνται στο μέσο του τραπεζιού.

Επάνω από την πετσέτα (χωρίς αυτό να είναι υποχρεωτικό) τοποθετούνται με διαδοχική σειρά:

- ✓ Ένα μαχαίρι φρούτου με τη λαβή του προς τα δεξιά του πελάτη.
- ✓ Ένα πιρούνι φρούτου με τη λαβή του προς τα δεξιά του πελάτη.
- ✓ Ένα κουταλάκι φρούτου με τη λαβή του προς τα δεξιά του πελάτη.

Δεξιά και προς τα κάτω του ποτηριού του νερού τοποθετείται ένα ποτήρι του κρασιού. Σε περίπτωση που ο πελάτης παραγγείλει μπύρα, αλλάζουμε το ποτήρι του κρασιού με ένα ποτήρι μπύρας.

Επιτραπέζια σκεύη στο table d' hote.

Το μενού table d' hote, όπως διεθνώς ονομάζεται είναι το σύνολο των φαγητών που αποτελούν ένα πλήρες γεύμα ή δείπνο. Τα προσφερόμενα φαγητά ακολουθούν μια σειρά που είναι σύμφωνη με τους κανόνες της γαστρονομίας και της εστιατορικής τέχνης. Ο καθιερωμένος σήμερα τύπος μεσημβρινού γεύματος Table de' hote, σύμφωνα με τους κανόνες της Γαλλικής κουζίνας είναι:

- ✓ Ορεκτικά κρύα ή ορεκτικά ζεστά
- ✓ Πρώτο πιάτο, που περιλαμβάνει ελαφριές παρασκευές ζυμαρικών, είδη ρυζιού κ.α
- ✓ Κύριο πιάτο, που περιλαμβάνει παρασκευές κιμά, πουλερικών, κρεάτων κ.α
- ✓ Σαλάτες ωμές ή βρασμένες
- ✓ Τυριά
- ✓ Φρούτο ή γλυκό.

Ο καθιερωμένος τύπος δείπνου κονσομέ ή διάφορες σούπες είναι :

- ✓ Σούπα κονσομέ ή διάφορες σούπες
- ✓ Πρώτο πιάτο που περιλαμβάνει θαλασσινά και διάφορα ψάρια με διάφορες παρασκευές.
- ✓ Κύριο πιάτο που περιλαμβάνει ψητές παρασκευές πουλερικών, κρέατος και κυνηγιού κ.α
- ✓ Σαλάτες διάφορες
- ✓ Γλυκό ή κομπόστα.

Με το είδος αυτό το μενού είναι γνωστό εκ των προτέρων τι θα φάνε οι πελάτες, οι οποίοι έχουν συμφωνήσει με το είδος αυτό της σίτισης. Με το σύστημα αυτό η προετοιμασία των επιτραπέζιων σκευών είναι ομοιόμορφη και γίνεται προτού έρθει ο πελάτης γιατί γνωρίζουμε τι ακριβώς θα φάει.

Παρακάτω έχουμε την εξής διάταξη κουβέρ του Table d'hote πάνω στο τραπέζι :

Στη μέση της πλευράς του τραπέζιού τοποθετούμε την πετσέτα ή ρηχό πιάτο με πετσέτα. Δεξιά, αριστερά και μπροστά από το πιάτο τοποθετούνται, με απόλυτη συμμετρία ένας αριθμός από μαχαιροπίρουνα και κουτάλια. Πιο συγκεκριμένα :

- ✓ Δεξιά από το πιάτο και σε απόσταση 1 εκ. του μέτρου τοποθετείται το μαχαίρι κρέατος, δίπλα του τοποθετείται το μαχαίρι του ψαριού και παραδίπλα, το κουτάλι της σούπας.
- ✓ Αριστερά από το πιάτο και σε απόσταση ενός εκ. του μέτρου πάντοτε, τοποθετείται το πιρούνι κρέατος και στη συνέχεια το πιρούνι ψαριού.
- ✓ Επάνω από το πιάτο τοποθετούνται τα σερβίτσια για το φρούτο και το παγωτό, συγκεκριμένα μπαίνει το
- ✓ Μαχαίρι φρούτου με την κόψη προς το πιάτο και τη λαβή δεξιά.
- ✓ Μετά από το μαχαίρι τοποθετείται ένα πιρούνι φρούτου, με τη λαβή προς τα αριστερά του πελάτη.
- ✓ Στη συνέχεια πιο μπροστά από το πιρούνι τοποθετείται ένα κουταλάκι παγωτού, με τη λαβή του προς τα δεξιά του πελάτη.

Από την παραπάνω παρουσίαση διαπιστώνουμε ότι τα πιρούνια κρατούνται με το αριστερό χέρι ενώ τα κουτάλια και τα μαχαίρια με το δεξί χέρι.

Το πιατάκι του ψωμιού με τη σπάτουλα βουτύρου τοποθετείται δίπλα στο πιρούνι του ψαριού και δεξιά από τη θέση των πιάτων και σε απόσταση 1 εκ. από την άκρη του μαχαιριού κρέατος, τοποθετείται ένα ποτήρι νερού. Δεξιά και προς τα κάτω του ποτηριού του νερού τοποθετείται ένα ποτήρι του κρασιού. Αν το μενού έχει δύο άλλα είδη κρασιού τότε τοποθετείται μετά από το ποτήρι του νερού και έτσι έχουμε μια σειρά από τρία ποτήρια. Αν στα ποτά περιλαμβάνει σαμπάνια, τότε το ποτήρι της τοποθετείται πίσω από τα άλλα, μεταξύ ποτηριού του νερού και του κρασιού.

Η αλατιέρα και η πιπεριέρα τοποθετούνται διαγώνια προς τα αριστερά των πιάτων και προς το μέσο του τραπέζιού.

Τα σταχτοδοχεία τοποθετούνται αμέσως μόλις αρχίσουν τα επιδόρπια αν βέβαια πιο μπροστά δεν υπάρχουν καπνιστές.

Βασικό κουβέρ (couvert)

Με τον όρο βασικό κουβέρ εννοούμε :

- ✓ Τα διάφορα σκεύη (πετσέτα, μαχαιροπίρουνα, ποτήρια) που τοποθετούνται πάνω στο τραπέζι πριν από το γεύμα και πάντοτε ανάλογα με το γεύμα που θα σερβιριστεί.
- ✓ Αναφερόμαστε στο συνολικό αριθμό των πελατών, που θα καθίσουν στο εστιατόριο. Λέγοντας ότι θα φάνε 30 πελάτες ή ακόμη ότι το εστιατόριο έχει δυναμικότητα 200 κουβέρ.

ΣΤ. ΓΝΩΣΤΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΙΑΤΩΝ

Το θέμα της προσκόμισης και τοποθέτησης των πιάτων πάνω στο τραπέζι παρουσιάζει πολύ ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Τρόποι προσκόμισης στο τραπέζι.

Τα πιάτα όπως και τα άλλα σκεύη πρώτα πρέπει να τοποθετηθούν κενά μπροστά στον πελάτη και να ελεγχθούν αυστηρά για την καθαριότητα τους. Για το σκοπό αυτό ο τραπεζοκόμος τα σκουπίζει καλά με μια ειδική πετσέτα.

Μετά τον έλεγχο της καθαριότητας τους, τοποθετούμε πάνω στην παλάμη του αριστερού χεριού τον ακριβή αριθμό πιάτων που θέλουμε να προσκομίσουμε μπροστά στον πελάτη. Προτού τοποθετήσουμε τα πιάτα, καλύπτουμε πάντοτε την παλάμη με την πετσέτα υπηρεσίας, που έχει κάθε τραπεζοκόμος. Ο σερβιτόρος πρέπει να πλησιάσει τον πελάτη από τα δεξιά και να τοποθετήσει με το δεξί του χέρι τα κενά πιάτα χωρίς θόρυβο και με τον καλύτερο τρόπο. Εάν το πιάτο έχει σήμα ή μονόγραμμα του εστιατορίου, το πιάτο τοποθετείται τότε με το μονόγραμμα ή το σήμα απέναντι του πελάτη.

Στην περίπτωση πιάτων που έχουν φαγητά, μεταφέρουμε συνήθως τρία πιάτα κατά τον ακόλουθο τρόπο:

- ✓ Όταν είναι ένα πιάτο πάντοτε με το δεξί χέρι
- ✓ Όταν είναι δύο πιάτα το ένα με το δεξί και το άλλο με το αριστερό
- ✓ Όταν είναι τρία πιάτα, το ένα πιάτο μεταφέρεται με το δεξί χέρι και τα υπόλοιπα δύο με το αριστερό χέρι κατά τους ακόλουθους δύο τρόπους:

α) Τοποθετούμε το ένα πιάτο πάνω στην παλάμη βάζοντας τα τρία δάχτυλα κάτω απ' αυτό, με τον αντίχειρα και τον δείκτη τεταμένους πάνω από το πιάτο. Το δεύτερο πιάτο το βάζουμε πάνω στον καρπό και στα δύο δάχτυλα.

β) Κατά τον δεύτερο τρόπο κρατούμε το πρώτο πιάτο με τον αντίχειρα και το δείκτη και για το δεύτερο πιάτο βάζουμε από κάτω τα τρία δάχτυλα.

Για τη μεταφορά της σούπας, που προσφέρεται σε βαθύ πιάτο πρέπει να χρησιμοποιούμε και ένα δεύτερο ρηχό πιάτο, με πετσέτα ή χαρτοπετσέτα για να μη γλιστράει.

Κατά την διάρκεια του σερβιρίσματος, ο τραπεζοκόμος πρέπει να έχει πάντοτε στη διάθεση του ένα μεγάλο και ένα μικρό δίσκο, πάντα καλυμμένους με δισκόπανα. Οι δίσκοι είναι τοποθετημένοι στο table de service και μ' αυτούς προσκομίζονται ή απομακρύνονται τα διάφορα σκεύη.

Ο μεγάλος δίσκος μεταφέρεται πάντα στο αριστερό χέρι, μερικά εκατοστά πάνω από το ύψος του ώμου. Το δεξί χέρι είναι ελεύθερο για την αντιμετώπιση κάθε ενδεχόμενου. Ο δίσκος τοποθετείται στο Table de service και στη συνέχεια γίνεται η τραπεζοκόμηση.

Ο μικρός δίσκος μεταφέρεται στο αριστερό χέρι, αλλά τον κρατάμε στη μέση του σώματος, χωρίς όμως να ακουμπά σ' αυτό.

Όταν οι πελάτες τελειώσουν το φαγητό τους, αρχίζει το σήκωμα των πιάτων πάντοτε από δεξιά, εκτός από το πιάτο της σαλάτας και του ψωμιού, που τα παίρνουμε από τα αριστερά του πελάτη. Έργο του σερβιτόρου, στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι να τακτοποιεί μεθοδικά τα πιάτα κατά μέγεθος, χωρίς να ανακατεύει πιάτα διαφόρων μεγεθών.

Η συγκέντρωση των πιάτων και ιδιαίτερα ο πρόχειρος καθαρισμός τους ο οποίος γίνεται πάντοτε πίσω από την πλάτη του πελάτη έχει ως εξής:

- ✓ Τοποθετούμε μέσα στο πιάτο τα πιρούνια και βάζουμε από κάτω σταυρωτά τα μαχαίρια.
- ✓ Με το δεξί χέρι πιάνουμε το πιάτο, το πιρούνι και το μαχαίρι του πρώτου πελάτη. Αφού το σηκώσουμε από τη δεξιά πλευρά του πελάτη το περνάμε στο αριστερό χέρι. Με τον αντίχειρα και το μικρό δάχτυλο το κρατάμε συγκρατώντας συγχρόνως με τον αντίχειρα το πιρούνι που είναι μέσα στο πιάτο. Κάτω από το πιρούνι σπρώχνουμε το μαχαίρι.
- ✓ Στη συνέχεια, αποσύρουμε το επόμενο πιάτο, το τοποθετούμε πάνω στις προεξοχές του αριστερού αντίχειρα και του μικρού δαχτύλου.
- ✓ Τελικά το πιάτο με τα μαχαίρια και τα πιρούνια που έχουν τοποθετηθεί σταυροειδώς, τα τοποθετούμε πάνω στα άλλα πιάτα και τα μεταφέρουμε στην κουζίνα.

Τέλος πρέπει να σημειώσουμε μια γενική παρατήρηση για το σερβίρισμα και στη συνέχεια για το μάζεμα των σκευών. Οι κινήσεις των σερβιτόρων παρακολουθούνται από τους πελάτες και κάθε σφάλμα τους γίνεται αντιληπτό.

Z. ΓΕΥΜΑΤΑ-ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΘΕΣΕΩΣ ΤΟΥΣ.

Τα γεύματα που σερβίρονται καθημερινά στους εστιατορικούς χώρους χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- ✓ Τα κύρια γεύματα
- ✓ Τα δευτερεύοντα γεύματα

Τα κύρια γεύματα είναι υποχρεωτικά και σερβίρονται σε προκαθορισμένη ώρα και μέρα. Τα διακρίνουμε σε τρία είδη :

- ✓ Πρωινό BB (breakfast)
- ✓ Γεύμα HB (half board)
- ✓ Δείπνο (dinner)

Τα δευτερεύοντα γεύματα είναι είδη ελαφριών γευμάτων και δίδονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα όπως είναι το early tea και το o'clock tea.

Το πρωινό χωρίζεται σε τέσσερις κατηγορίες :

- ✓ Πρωινό Ευρωπαϊκό (Continental)
- ✓ Πρωινό Αγγλικό ή American breakfast
- ✓ Πρωινό Βιεννέζικο ή Αυστριακό
- ✓ Πρωινό κρέατος (Meatbreakfast)

Η συνηθέστερη σύνθεση ενός πρωινού Ευρωπαϊκού κομπλέ είναι :

- ✓ Ρόφημα, δηλαδή τσάι με λεμόνι ή με γάλα ή με κρέμα, γαλλικός καφές με γάλα ή κρέμα, αμερικάνικος καφές με γάλα ή κρέμα, σοκολάτα με γάλα ή με κρέμα, Nescafe με γάλα ή με κρέμα, γάλα με καφέ ή σκέτο.
- ✓ Φρυγανιές ή ψωμί ή τοστ
- ✓ Κέικ (50 γρ.) ή Κρουασάν ή βουτήματα
- ✓ Μαρμελάδα, ή μέλι (40γρ.)
- ✓ Βούτυρο φρέσκο (20 γρ.)
- ✓ Χυμός φρούτου

Η Σύνθεση Αγγλικού πρωινού ή American Breakfast είναι :

- ✓ Αλλαντικά διάφορα (Ζαμπόν, μπέικον κ.α)
- ✓ Δημητριακά (κουάκερ, κόρν φλέικς κ.α)
- ✓ Αυγά (βραστά, Τηγανιτά, ομελέτες κ.α)
- ✓ Ψάρια (σχάρας, τηγανιτά)
- ✓ Κρέατα κρύα (αρνί, μοσχάρι κ.α)
- ✓ Κρέατα σχάρας (φιλέτο κ.α)
- ✓ Πατάτες (τηγανητές, τσιπς κ.α)
- ✓ Τυριά διάφορα
- ✓ Χυμοί διάφοροι
- ✓ Λαχανικά (ντομάτες κ.α)
- ✓ Φρούτα φρέσκα εποχής
- ✓ Κομπόστες διάφορες

Η σύνθεση Βιεννέζικου ή Αυστριακού πρωινού

Το πρωινό αυτό είναι σαν το Ευρωπαϊκό πρωινό με τη διαφορά ότι ο καφές είναι Βιεννούα και επιπλέον προσφέρονται δύο αυγά βραστά.

Η σύνθεση πρωινού κρέατος

Το παραπάνω πρωινό το συνηθίζουν πολύ οι Αμερικάνοι και περιλαμβάνει το απλό πρωινό και επίπλέον συνοδεύεται από μια πιατέλα με αρνί ψητό, μοσχάρι και μπέικον.

Μεσημβρινό Γεύμα (Lunch)

Το μεσημεριανό γεύμα που είναι το δεύτερο γεύμα κατά σειρά μετά το πρωινό αποτελείται από τα εξής γεύματα

- ✓ Ποικιλία ορεκτικών (ζεστά ή κρύα)
- ✓ Πρώτο πιάτο
Ζυμαρικά, Αυγά, χορταρικά, λαδερά, παρασκευές ρυζιού, παρασκευές κιμά, σπεςιαλιτέ.
- ✓ Κύριο πιάτο
Παρασκευές Ψαριών, Πουλερικά, κρέατα σχάρας – φούρνου, κυνήγια διάφορα.
- ✓ Σαλάτες
- ✓ Τυριά διάφορα
- ✓ Φρούτα

Δείπνο (Dinner)

Το δείπνο σε πλήρη ποσοτική ανάπτυξη μπορεί να περιλαμβάνει τα παρακάτω είδη εδεσμάτων:

- ✓ Ορεκτικά κρύα
- ✓ Σούπα ή κονσομέ
- ✓ Ορεκτικά ζεστά
- ✓ Πρώτο πιάτο (ψάρια και θαλασσινά σε ποικιλία παρασκευών, ελαφρές κατηγορίες εδεσμάτων μεσημβρινού γεύματος).
- ✓ Κύριο πιάτο (παρασκευές κρέατος, κιμά, πουλερικών, κυνηγιού)

- ✓ Σαλάτες ώμες ή βραστές
- ✓ Επιδόρπιο (γλυκά, κομπόστες, κρέμες, παγωτά)

Η. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ, ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΘΕΣΕΩΣ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΣΚΕΥΗ.

Υπάρχει μια κατηγορία εδεσμάτων για τα οποία χρησιμοποιούνται ειδικά σερβίτσια και ιδιαίτερους τρόπους προσκόμισης και τοποθέτησης κατά το σερβίρισμα.

Παρακάτω αναλύουμε ενδεικτικά μια κατηγορία ιδιαίτερων πιάτων:

- ✓ Ορεκτικά
- ✓ Χαβιάρι
- ✓ Αυγά
- ✓ Σολωμός καπνιστός
- ✓ Αστακός
- ✓ Όστρακα διάφορα
- ✓ Σαλιγκάρια
- ✓ Καβούρια
- ✓ Γαρίδες κοκτέιλ
- ✓ Χορταρικά
- ✓ Ζυμαρικά –ρύζι
- ✓ Ψάρια
- ✓ Σούπες
- ✓ Κονσομέ
- ✓ Τυριά
- ✓ Γλυκά
- ✓ Παγωτά
- ✓ Κομπόστες
- ✓ Φρέσκα φρούτα

Ορεκτικά

Χρησιμοποιείται μεγάλο πιάτο διαμέτρου 28 εκ. μικρό μαχαίρι- πιρούνι ή σερβίτσιο ψαριού (εάν είναι βέβαια ψάρι).

Χαβιάρι

Τοποθετούμε κρύο πιάτο, μικρό πιρούνι και μαχαίρι για χαβιάρι, πιάτο βουτήρου με σπάτουλα. Το χαβιάρι σερβίρεται σε ειδικό bowl, που τοποθετείται στο κέντρο του τραπεζιού. Συνοδεύεται με ζεστές φρυγανιές.

Αυγά

Τα αυγά διακρίνονται ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής τους:

Τα αυγά α λα κοκ: Τοποθετείται αυγοθήκη σε ένα πιάτο ψωμιού, καλυμμένο με χαρτοπετσέτα και ένα κουταλάκι τσαγιού.

Τα αυγά με αλλαντικά: Χρησιμοποιείται μαχαίρι και πιρούνι κρέατος και παρουσιάζονται μέσα σε πυρέξ.

Τα αυγά με μάτια ή ομελέτα: Χρησιμοποιείται μεγάλο πιάτο ζεστό και πιατάκι βουτύρου με μαχαίρι.

Τα αυγά ποσέ: Χρησιμοποιείται πιάτο επιδορπίου, μαχαίρι και πιρούνι φρούτου και σερβίρονται πάνω σε τοστ κρουτόν.

Σολωμός Καπνιστός

Ο καπνιστός Σολωμός σερβίρεται σε μεγάλο κρύο πιάτο, μικρό μαχαίρι και πιρούνι, πιάτο βουτύρου με σπάτουλα τοστ, λεμόνι και μήλο πιπεριού.

Αστακός κρύος ή ζεστός

Τοποθετούμε μεταλλικά πιάτα μεγάλα, ζεστά, ή κρύα και χρησιμοποιούμε πιρούνι – μαχαίρι μικρό, ειδικό πιρούνι σπέσιαλ δεξιά, πένσα σπασίματος κέλυφος αριστερά, finger bowl, bowl για κόκκαλα.

Όστρακα διάφορα

Τα όστρακα σερβίρονται συχνά σε ψιλοκομμένο πάγο μέσα σε μεταλλική πιατέλα την οποία την τοποθετούμαι στη μέση του τραπεζιού. Χρησιμοποιούμε πιάτο του ορεκτικού, δεξιά πιρούνι για στρείδια, τοποθετούμαι επίσης φέτες λεμονιού, πιάτο και σπάτουλα βουτύρου, finger bowl και μήλο μ πιπέρι.

Σαλιγκάρια

Σερβίρονται σε ειδικό πιάτο με sous plat, αριστερά τοποθετείται η τσιμπίδα των σαλιγκαριών, δεξιά το πιρούνι των σαλιγκαριών, κουτάλι επιδορπίου, αριστερά τοποθετείται το πιάτο και η σπάτουλα βουτύρου.

Καβούρια

Για το σερβίρισμα των καβουριών χρησιμοποιούμε μεγάλο πιάτο με μικρό μαχαίρι και πιρούνι, πιάτο με σπάτουλα βουτύρου και finger bowl.

Γαρίδες κοκτέιλ

Ειδικό ποτήρι ή ποτήρι σαμπάνιας πάνω σε πιάτο φρούτου με χαρτοπετσέτα, κουτάλι κομπόστας, μικρό πιρούνι ή πιρούνι ψαριού.

Χορταρικά

Τα χορταρικά σερβίρονται σαν ξεχωριστό πιάτο και χρησιμοποιούμε μεγάλο πιάτο και πιρούνι κρέατος.

Ζυμαρικά – Ρύζι

Παρουσιάζονται σε πιατέλες ανεξάρτητα με τον τρόπο παρασκευής τους και προσφέρονται ως πρώτο πιάτο. Σε παρασκευές μακαρονιών όπως ναπολιτέν, μπολονέζ, σερβίρονται σε βαθύ πιάτο μεγάλο, με μεγάλο πιρούνι, κουτάλι σούπας, και σαλτσιέρα. Σε παρασκευές ογκρατέν, νιόκι, σερβίρουμε σε μεγάλο ζεστό πιάτο, με πιρούνι και μαχαίρι κρέατος.

Ψάρια

Σερβίρονται σε μεγάλο πιάτο με μαχαίρι και πιρούνι ψαριού. Τα ψάρια παρασκευάζονται στην ειδική οβάλ πιατέλα του ψαριού.

Το σερβίρισμα της σούπας

Γίνεται από την σουπιέρα, που είναι σκεπασμένη πριν από το σερβίρισμα και βρίσκεται πάνω σε sous plat στρωμένο με πετσέτα. Πολλές φορές σερβίρεται με gueridon έχοντας τοποθετήσει την σουπιέρα στη δεξιά και τα πιάτα στα αριστερά.

Κονσομέ

Το κονσομέ σερβίρεται σε ειδική κούπα κονσομέ, τοποθετημένη σε sous plat με χαρτοπετσέτα. Σε περίπτωση που η σούπα του κονσομέ έχει δύο χερουλάκια ο πελάτης μπορεί να μην χρησιμοποιήσει το κουτάλι.

Τυριά

Διακρίνουμε τρεις κατηγορίες σερβιρίσματος τυριών:

Σερβίρισμα απ' ευθείας σε πιάτο επιδορπίου από την κουζίνα.

Σερβίρισμα σε τυριέρες.

Σερβίρισμα σε περιστρεφόμενο ξύλινο δίσκο με διάφορες ποικιλίες τυριών.

Σερβίρισμα με τυριά συνοδευόμενα με κράκερ και βούτυρο.

Τέλος, σύμφωνα με τους κανόνες της Γαλλικής κουζίνας, το τυρί σερβίρεται μετά το κυρίως πιάτο πριν από το επιδόρπιο και είναι ξεχωριστό πιάτο.

Γλυκά

Οι τούρτες παρουσιάζονται σε ειδικό στρόγγυλο δίσκο στο gueridon και σερβίρονται με σπάτουλα μέσα σε πιάτο.

Όταν έχουμε table patisserie, μεταφέρεται κοντά στο τραπέζι του πελάτη και διαλέγει το γλυκό της αρεσκείας του. Για το σερβίρισμα των γλυκών χρησιμοποιούμε πιατάκι του γλυκού.

Παγωτά

Τα παγωτά σερβίρονται σε ατομικές μερίδες από την κουζίνα σε μπολ ή ποτήρια διάφορων μεγεθών με sous – plat ή σουβέρ και χαρτοπετσέτα διπλωμένη τρίγωνο. Ανάλογα με το είδος του παγωτού τοποθετούμε κουταλάκι του γλυκού ή κουταλάκι με πολύ μακρύ χερούλι για το παγωτό μόκκα που σερβίρεται σε ποτήρι σωλήνα.

Κομπόστες

Οι κομπόστες σερβίρονται σε ατομικές μερίδες σε μπολ κομπόστας πάνω στα sous – plat με χαρτοπετσέτα κουτάλι και πιρούνι κομπόστας.

Φρέσκα φρούτα

Τα φρούτα προσκομίζονται με διάφορους τρόπους όπως μέσα σε ψάθινο καλάθι. Τα φρούτα σερβίρονται σε πιάτο επιδορπίου με μαχαίρι και πιρούνι φρούτου.

Θ. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ – ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ.

Τοποθετούμε ζεστά πιάτα για ζεστές παρασκευές και κρύα πιάτα για κρύες. Όλα τα πιάτα άδεια ή γεμάτα παρουσιάζονται και τοποθετούνται πάντοτε από την δεξιά πλευρά του πελάτη.

Το σερβίρισμα σε πιατέλα πραγματοποιείται πάντα από την αριστερή πλευρά του πελάτη.

Τα ποτά και γενικά ότι πίνεται σερβίρονται από τα δεξιά.

Καθετί που παρουσιάζεται και τοποθετείται γίνεται με δίσκο όπου ο δίσκος πρέπει να είναι πάντοτε καλυμμένος με μια πετσέτα για να μην γλιστρούν τα διάφορα αντικείμενα.

Τα επιτραπέζια σκεύη τοποθετούνται ως εξής :

- ✓ Μαχαίρια = από την λαβή
- ✓ Κουτάλια πιρουνία = από τη μέση
- ✓ Ποτήρια = από το κάτω μέρος τους ή τη μέση
- ✓ Φλιτζάνια = από το χέρι
- ✓ Πιάτα = από τις άκρες
- ✓ Κανάτες-καράφες = από το χέρι – από το λαιμό
- ✓ Φιάλες = από την μέση με την ετικέτα προς τον πελάτη.

Οι σερβιτόροι οφείλουν να μην :

- ✓ Αγγίζουν τα χέρια τους μέσα στα ποτήρια φλιτζάνια κ.τ.λ.
- ✓ Πιάνουν τα εδέσματα του πελάτη με τα χέρια.
- ✓ Σκουπίζουν ποτέ τα σκεύη μπροστά στον πελάτη.
- ✓ Επιστρέφουν στην κουζίνα ή βγαίνουν απ' αυτήν με άδεια χέρια.

Οι σερβιτόροι οφείλουν ακόμη :

- ✓ Να μαζεύουν με ειδικό φαράσι όταν πέσουν φαγητά στο δάπεδο.
- ✓ Να αντικαθιστούν αμέσως το σκεύος που έπεσε κάτω.
- ✓ Να ελέγχουν τους δίσκους μήπως είναι βρώμικοι στο κάτω μέρος φεύγοντας από την κουζίνα.

Η Τεχνική του σερβιρίσματος των κρασιών και των φαγητών.

Αρχικά ο πελάτης πρέπει να έχει ακριβή και έγκαιρη πληροφόρηση για τα φαγητά και ποτά τα οποία υπάρχουν. Στο σημείο αυτό θα σταθούμε περισσότερο στο σερβίρισμα των κρασιών αφού για το φαγητό έχουμε αναφέρει και σε προηγούμενα κεφάλαια για τους σωστούς τρόπους παράθεσης του μενού.

Το πρώτο στάδιο της διαδικασίας του σερβιρίσματος του κρασιού είναι η επίδειξη του μπουκαλιού στον πελάτη. Αφού γίνει η παραγγελία, ο σερβιτόρος ή ο οινοχόος φέρνει το μπουκάλι από την κάβα δείχνοντας στον πελάτη την ετικέτα του κρασιού που έχει παραγγείλει. Ο σερβιτόρος ή ο οινοχόος κρατά την φιάλη με το αριστερό χέρι, χρησιμοποιώντας την πετσέτα στο πίσω μέρος της φιάλης. Για να ανοιχτή η φιάλη προηγείται πρώτα η συμφωνία του πελάτη, στη συνέχεια τοποθετούμε το μπουκάλι πάνω στο γκεριντόν ή στο τραπέζι και με τη χρήση του

τιρμπουσόν βγάζουμε το πώμα προσέχοντας μην σπάσει. Μετά το άνοιγμα της φιάλης, γίνεται η δοκιμή και σερβίρουμε από τα δεξιά λίγο κρασί έτσι ώστε να το δοκιμάσει, αφού μείνει σύμφωνος ο πελάτης τότε αρχίζουμε το σερβίρισμα. Το κρασί όπως και όλα τα ποτά σερβίρονται πάντα από δεξιά.

Κ. ΤΑ ΕΙΔΗ – ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.

Σύμφωνα στην Εστιατορική τέχνη διακρίνουμε κατά κανόνα, πέντε τρόπους σερβιρίσματος, πάνω στους οποίους στηρίζεται το σύστημα της τραπεζοκόμησης. Τα είδη σερβιρίσματος είναι :

- ✓ Οικογενειακό σερβίρισμα
- ✓ Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος
- ✓ Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος
- ✓ Ρώσικος τρόπος σερβιρίσματος
- ✓ Σερβίρισμα με gueridon

Οικογενειακό σερβίρισμα

Ο τρόπος αυτός σερβιρίσματος εμφανίζεται κυρίως σε χώρους πανδοχείων. Στη χώρα μας ο τρόπος αυτός σερβιρίσματος εφαρμόζεται σε ορισμένα είδη εστιατορίου όπως στις γνωστές οικογενειακές ταβέρνες. Συγκεκριμένα, τα φαγητά, όταν δοθεί η παραγγελία ετοιμάζονται σε πιατέλες και προσκομίζονται από τους τραπεζοκόμους στο μέσο του τραπεζιού και κάθε πελάτης σερβίρεται μόνος του.

Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος

Οι Γάλλοι, που φημίζονται από παλιά χρόνια ως βασιλιάδες της γαστρονομίας, χρησιμοποιούσαν από τις αρχές του 19^{ου}, για τα επίσημα γεύματα, το μεγάλο σερβίτσιο θέλοντας να επιδείξουν πλούτο, αρχοντιά και παράλληλα να δώσουν μεγαλύτερη αίγλη στα αριστουργήματα της μαγειρικής τέχνης του προσωπικού τους. Σήμερα ο Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος παρέμεινε μόνο ως προς το δεύτερο σκέλος, δηλαδή ως προς την δυνατότητα που δίνει στον πελάτη να διαλέξει μόνος του το κομμάτι της αρεσκείας του, τόσο από πλευράς ποιότητας, όσο και από πλευράς ποσότητας. Ο Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος χρησιμοποιείται βασικά στο σερβίρισμα του Table d' hote και στα επίσημα γεύματα (banquet), γιατί

στο a'la carte δεν είναι δυνατό να γνωρίζει ο τραπεζοκόμος τις προτιμήσεις των διαφόρων πελατών για να τους εξυπηρετήσει ανάλογα. Αντίθετα, στα επίσημα γεύματα και ιδιαίτερα στο Table d' hote έχουμε πάντοτε ένα ορισμένο μενού, με μια ορισμένη τιμή και για ένα ορισμένο αριθμό ατόμων, που είναι συνήθως οι πελάτες του ξενοδοχείου, όπου λειτουργεί κατά κανόνα και κλάδος εστιατορίου. Το προσωπικό που πραγματοποιεί και που συμμετέχει στις διαδικασίες σερβιρίσματος κατά το Γαλλικό τρόπο, κατά κανόνα είναι ο τραπεζοκόμος και ο βοηθός του. Ο βοηθός τραπεζοκόμος φέρνει από το μαγειρείο τα ζεστά πιάτα και την πιατέλα με το κύριο φαγητό και ο τραπεζοκόμος φτάνει προς το τραπέζι, δείχνει την πιατέλα σ' όλα τα άτομα και πλησιάζει μετά τον πελάτη που πρέπει να σερβίρει πρώτο.

Συνοπτική παρουσίαση βασικών σημείων Γαλλικού σερβιρίσματος.

- ✓ Κράτημα της πιατέλας με το αριστερό χέρι και επίδειξη της στους πελάτες.
- ✓ Στάση αριστερά του πελάτη και υπόκλιση ελαφρά.
- ✓ Χρησιμοποίηση πετσέτας σερβιρίσματος για την προστασία του χεριού και των δακτύλων από τη ζεστή πιατέλα.
- ✓ Τοποθέτηση ελεύθερου δεξιού χεριού πίσω χαμηλά στην πλάτη με τα τέσσερα δάκτυλα σφιχτά ενωμένα και συγχρόνως τεντωμένα, κλείνοντας τον αντίχειρα προς το εσωτερικό της παλάμης.
- ✓ Θέση της πιατέλας, κατά τη στιγμή του σερβιρίσματος, σε σημείο όπου η άκρη της πιατέλας να ακουμπά σχεδόν στην άκρη του πιάτου του πελάτη. Για τη θέση αυτή απαιτείται άριστη επιδεξιότητα, λεπτότητα κίνησης και μυϊκή δύναμη μεγάλη, του χεριού ιδίως.
- ✓ Ακούμπισμα του χεριού στην άκρη του τραπεζιού με τρόπο χωρίς να γίνει αντιληπτό, όταν αδυνατούμε να κρατήσουμε για αρκετή ώρα την πιατέλα, λόγω βάρους.
- ✓ Δυνατότητα να κρατήσουμε με το δεξί χέρι μια σαλατιέρα ή μια σαλτσιέρα.

Το βασικό μειονέκτημα του Γαλλικού σερβιρίσματος είναι η αργοπορία του, επειδή κάθε πελάτης σερβίρεται με την ησυχία του. Για το λόγο αυτό σήμερα το Γαλλικό σερβίρισμα μπορούμε να το συναντήσουμε μόνο σε ομαδικά επίσημα γεύματα.

Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος

Ο Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος ξεκινά σαν διαδικασία από μια παλιά αγγλική συνήθεια, όπου ο αρχηγός της οικογένειας σερβίριζε σε όλο το τραπέζι. Συγκεκριμένα τα φαγητά με τις πιατέλες τοποθετούνται δίπλα του και από αριστερά και τα πιάτα των υπόλοιπων μελών της οικογενείας του δεξιά του. Δηλαδή σερβίριζε ο πατέρας στο κάθε μέλος της οικογενείας. Κατά τον Αγγλικό τρόπο υπάρχουν δύο βασικοί τύποι που είναι συνάρτηση του αριθμού των ατόμων.

Πρώτος τρόπος

Όταν τα άτομα που κάθονται στο τραπέζι είναι 2 ή 3, ο σερβιτόρος ακολουθεί τις εξής κινήσεις:

- ✓ Φέρνει την πιατέλα, την επιδεικνύει πρώτα στους πελάτες και την τοποθετεί στο κενό μέρος του τραπεζιού, όπου προηγουμένως είχε τοποθετήσει τα άδεια πιάτα.
- ✓ Στη συνέχεια γεμίζει το πιάτο του κάθε πελάτη και τους σερβίρει με τη σειρά.

Δεύτερος τρόπος

Όταν τα άτομα είναι 4 και άνω, τότε ο σερβιτόρος πραγματοποιεί την ίδια διαδικασία σερβιρίσματος με το Γαλλικό τρόπο με τη μόνη διαφορά ότι σερβίρει ο ίδιος τον πελάτη με το κουταλοπήρουνο, τη γνωστή λαβίδα. Με τον τρόπο αυτό μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για το σερβίρισμα ένα gueridon, που βρίσκεται στο τραπέζι των πελατών.

Συνοπτική παρουσίαση των βασικών σημείων του Αγγλικού σερβιρίσματος.

- ✓ Επίδειξη της πιατέλας και παρουσίαση του φαγητού πάντοτε από αριστερά του πελάτη, υπόκλιση ελαφρά, όπως και στον Γαλλικό τρόπο.
- ✓ Κράτημα του κουταλοπήρουνο με το δεξί χέρι και λίγο πιο πάνω από την πιατέλα. Η θέση αυτή του χεριού δίνει την εντύπωση στον πελάτη ότι θα τον σερβίρουν.
- ✓ Κράτημα του κουταλιού μεταξύ του δείκτη και του μεσαίου δακτύλου και του πιρουνιού μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη.
- ✓ Γέμισμα του πιάτου κατά τέτοιο τρόπο που το φαγητό να μην προεξέχει από το κάτω μέρος του πιάτου. Αν χρειαστεί συμπλήρωμα, στην ανάγκη περνάει ο σερβιτόρος την πιατέλα και δεύτερη και τρίτη φορά.

- ✓ Σερβίρισμα του πελάτη με προσοχή, όταν υπάρχουν εκτός του κυρίου φαγητού και γαρνιτούρες π.χ κρέας, σάλτσα, πατάτες, χόρτα. Στην περίπτωση αυτή έχουμε: τοποθέτηση του κρέατος στο κάτω μέρος του πιάτου ακριβώς στο μέσο, δεξιά επάνω πατάτες και αριστερά τα χορταρικά. Ο σερβιτόρος θα πρέπει να προσέχει να μην περιχυθεί σάλτσα ή χυμός πάνω στα χορταρικά, αλλά μόνο λίγη σάλτσα πάνω στο κρέας και η υπόλοιπη πλάγια από το κρέας.

Ρώσικος τρόπος σερβιρίσματος

Ο ρώσικος τρόπος σερβιρίσματος σήμερα έχει σχεδόν εξαλειφθεί. Τα βασικά χαρακτηριστικά του συστήματος αυτού είναι :

- ✓ Παρουσίαση των διαφόρων φαγητών μέσα σε πελώριες πιατέλες, ολόκληρα και πλουσιότατα γαρνιρισμένα.
- ✓ Τεμαχισμός των φαγητών από ειδικευμένους τραπεζοκόμους στην κοπή, πάνω σε ειδικά τραπεζάκια, που ήταν ορατά απ' όλους στο τραπέζι.
- ✓ Σερβίρισμα κατά τον Γαλλικό τρόπο.

Σερβίρισμα με κινούμενα τραπεζάκια (gueridon)

Ο Ρώσικος τρόπος σερβιρίσματος έχει παραχωρήσει τη θέση του σήμερα, στο σερβίρισμα με κινητό τραπέζι. Πρόκειται βασικά για τραπέζι σε σχήμα παραλληλόγραμμο και με τροχούς, που περιστρέφονται. Με τους τροχούς αυτούς το τραπέζακι μετακινείται πολύ εύκολα ανάμεσα στα τραπέζια και έτσι δύναται η δυνατότητα να το τοποθετήσουμε δίπλα σε όποιο τραπέζι θέλουμε. Πάνω στο κινητό τραπέζι τοποθετούμε τα καθαρά πιάτα, το πιρούνι και το μαχαίρι για τεμαχισμό. Έτσι ο καλός γαστρονόμος-πελάτης ικανοποιείται να βλέπει στο σύνολο το κομμάτι που θα φάει. Στη συνέχεια, ειδικός σερβιτόρος τεμαχίζει, μπροστά στον πελάτη, το φαγητό, το τοποθετεί στη συνέχεια μέσα σε πιατέλα και αρχίζει το σερβίρισμα με τον Αγγλικό τρόπο. Συγκεκριμένα, ο σερβιτόρος παίρνει το πιάτο του πελάτη, τον ρωτάει ποιο κομμάτι θέλει, το τοποθετεί μαζί με τη γαρνιτούρα στο πιάτο και τέλος το σερβίρει ο ίδιος ή ο βοηθός του.

Η διαδικασία του σερβιρίσματος με gueridon είναι:

- ✓ οι πιατέλες έρχονται στην αίθουσα και επιδεικνύεται στους πελάτες, που έχουν έτσι την ευκαιρία να θαυμάσουν ένα καλοφτιαγμένο φαγητό.
- ✓ Η πιατέλα τοποθετείται στα δεξιά του gueridon και το πιάτο αριστερά.
- ✓ Το service gueridon γίνεται από τον chef de rang και commis de rang. Μόνο σε περιπτώσεις επισήμων προσώπων ή VIPS το service γίνεται από τον Maitre d' hotel και τον chef de rang.
- ✓ Στην περίπτωση αυτή το σερβίρισμα δεν γίνεται με κουταλοπήρουνο, όπως στην Αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος, αλλά κρατάμε το πιρούνι στο δεξί χέρι και το κουτάλι στο αριστερό.
- ✓ Το decoupage γίνεται πάνω σε σανίδα κοπής, ενώ σε περιπτώσεις παρασκευών μπροστά στον πελάτη ή flambé χρησιμοποιούμε το table a flamber ή το gueridon, πάνω στο οποίο έχουμε τοποθετήσει καμινέτο, τηγάνι και λοιπά απαραίτητα σκεύη.
- ✓ Μετά τον τεμαχισμό, τοποθετούμε το έδεσμα στην πιατέλα, στη συνέχεια ρωτάμε τον πελάτη ποιο είναι το τεμάχιο της αρεσκείας του και σερβίρουμε το πιάτο. Τα έτοιμα πιάτα τοποθετούνται πάνω στο τραπέζι από τον βοηθό.
- ✓ Σε περίπτωση που έχουμε πάνω από δύο άτομα, σερβίρουμε μόνο τα κυρίως πιάτα από το gueridon, ενώ οι σάλτσες, το τυρί κ.λ.π. σερβίρονται από το βοηθό ή τοποθετούνται στο τραπέζι.
- ✓ Το υπόλοιπο της πιατέλας τοποθετείται σε ρεσώ πάνω στο gueridon και σερβίρουμε για δεύτερη φορά κατά τον Αγγλικό τρόπο.

Αμερικάνικος τρόπος σερβιρίσματος

Η εργασία του Αμερικάνικου τρόπου χαρακτηρίζεται, κατά κύριο λόγο, από την μακρινή απόσταση του τόπου εργασίας από την κατοικία του. Έτσι ό μεσημβρινός χρόνος για το γεύμα είναι πολύ λίγος και για το λίγο αυτό δημιουργήθηκαν για πρώτη φορά στην Αμερική τα γνωστά εστιατόρια self service.

Λ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΑΦΕΨΗΜΑΤΩΝ.

Σε κάθε εστιατόριο είτε είναι αυτόνομη επιχείρηση είτε είναι επιχείρηση που ανήκει σε ξενοδοχειακό συγκρότημα οφείλει να παρέχει ορισμένα αφεψήματα έτσι

ώστε να ικανοποιεί όλες τις ανάγκες των πελατών του. Έτσι σε κάθε εστιατόριο πρέπει να παρέχει τα εξής αφεψήματα :

- ✓ Ελληνικό καφέ
- ✓ Γαλλικό καφέ
- ✓ Αμερικάνικο καφέ
- ✓ Βιενουά
- ✓ Καπουτσίνο
- ✓ Στιγμαίος
- ✓ Τσάι
- ✓ Κακάο

Όλα τα αφεψήματα πραγματοποιούνται με τα αντίστοιχα υλικά για το καθένα καθώς και τα αντίστοιχα σκεύη. Είναι μια συνήθεια η οποία προήρθε από το εξωτερικό καθώς οι ξένοι συνηθίζουν μετά το φαγητό να πίνουνε καφέ ή τσάι. Έτσι και στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια αποτελεί πολύ συνήθης φαινόμενο σε πολλά εστιατόρια.

