**AlimentatiepublicaC.T.C.N.V.KarpenClasa a11a profesionalaServireasidebarasarea**

**TEHNICA SERVIRII GUSTĂRILOR SI DEBARASAREA MESELOR**

**TEHNICA SERVIRII GUSTĂRILOR**

Gustarile (hors d'oeuvres) suntpreparateculinaresauprodusealimentare care se servescîncantitatimicisiînsortimentevariate, la începutulfiecareimese, avândmenireacaîmpreuna cu bauturileaperitivece le însotescsadeschidaapetitulconsumatorilor. Servirea, prezentareasiconsumareacelordouagrupe de gustari, se face într-o stare saualta (caldesaureci), darniciodataîmpreuna.

Aranjareameselor (mise - en - place). La servireasiconsumareagustarilorsuntutilizateurmatoareleobiecte de inventar:

· platouri din alpaca sauportelan

· farfuriimijlociiîntinse (pentrugustari), farfuriimariîntinse

· cutitesifurculitepentrugustari

· paharepentruapa

· mustariere, solnite, presaratori, oliviere

· servetesauservetele

Pentruconsumareagustarilor, se aseazapemasafarfuria, îndreaptaacesteiacutitul, iarînstângafurculita. De regula, cu gustarile se începeservireaoricareimese, din care cauza, la mise - en - place se vorfolosisiobiecte de inventarnecesareconsumariicelorlaltepreparateprevazuteînmeniuca: tacâmpentrupreparatul de baza, peste, sigustare. Tacâmurilepentrugustare, înaceastasituatie se aseazapemasa, pepozitia a treia, maideparte de farfurie.

Servireagustarilor - înainte de servireagustarilor se voraduce la masaurmatoarele:

· paharele cu bauturaaperitiv

· obiecte de inventar cu condimente (mustariere, solnitesaupresaratori, oliviere, etc.)

· cosuletesaufarfuriimiciîntinse cu produse de panificatie

· farfuriimijlociiîntinse, calde, încazulîn care urmeazasa se serveascagustaricalde, care se aseazapestefarfuriasuportsauînloculacesteia.

Înfunctie de numarulconsumatorilor, de varietateasivolumulgustarilor, servirea se poate face înmaimultesisteme.

Servirea cu ajutorulclestelui - se practicaîncazulcândnumarulclientilorestemairedussisortimentul de gustariestemaisimplu; gustarilesuntmontate de la sectiipeplatou; se transportapeantebratulsipalmastânga; clestele se aseazapemargineadreapta a platoului, chelnerul se apropie de clientul care conduce masa, peparteastânga a acestuiasitinându-simânadreaptaîndoita la spate, la nivelulmijlocului, prezintaplatoulînasafelîncâtsapoata fi vazut de câtimai multi clienti, potrivitnormelor de protocol se treceapoi la persoana care trebuieservita prima si cu piciorulstângputinfandat, se apropieplatoul de margineafarfuriei din fata clientului; cu ajutorulmâniidreptesi a clestelui se trecpreparatele de peplatouînfarfurie; dupace s-a servitcantitateaechivalentauneiportii, clestele se lasapeplatou, chelnerul se retragesiprinspatelesispredreaptaclientuluiservit, se trece la urmatorul client; la terminareaserviriipreparatelor se ureazapoftabuna.

Servirea la farfurie - se practicaîncazulmeselorcomandate - receptii, revelioane, nunti, banchete - cândnumarulconsumatoriloreste mare; gustarile, de regulareci, suntmontate de la sectiipefarfurii, consumatoriisuntservitipeparteadreapta, farfuriile se transportapemânastângasaupesuporturispeciale.

Servireaindirecta - se practicacândnumarulclientiloresterestrâns, iarsortimentul de gustariestediversificat, înacestcaz se oferaplatoulpe parte stânga, clesteleesteîndreptat cu mânerelespreconsumatori, dându-le posibilitateasa se serveascasinguridupapreferintasiîncantitatiledorite, dupacetoticonsumatoriisauservitsidacapeplatou au mairamaspreparate, acesta se aseazaînmijloculmesei.

Servirea cu ajutorulcaruciorului - se practicaînconditiileîn care numarulclientilorestefoarte mare siacestiasuntgrabiti, iarformatia de lucruesteincompleta; gustarile de obiceireci, montate la sectiepefarfurie care se aseazapeblaturilecarucioruluifarasa se suprapuna; caruciorulesteîmpinspâna la masaclientilor, se ridicacâtedouafarfurii, - câteunaînfiecaremâna - se servestepeparteadreapta a clientului, maiîntâifarfuria din mânadreaptasiapoicea din mânastânga (trecându-se bine întelesînmânadreapta).

Servirea cu ajutorultavii - se practica la servireagustarilormontate de obiceiîncupe, cesti saupahare (salate de cruditati, oua la pahar etc.) asezatepe o tava de serviciu, acoperita cu un servet; tot petavavor fi sifarfurioarelesuportînnumarcorespunzator; tava se transporta cu multagrijapeantebratulsipalmastânga, cu ajutorulmâniidrepte se ridica de petavafarfurioara cu paharul, ceascasaucupa, se servestepeparteadreapta a consumatorului, asezându-se în fata acestuia cu emblema de pefarfurioaraspremijloculblatului, se retrageînspatelepersoaneiservitesiîndreptându-se spredreapta continua servireautilizândaceleasioperatii, dacapentruconsumareagustariisuntnecesarelinguritesaufurculite, acestea se aducpetava o data cu celelalteobiecte de serviresi se aseazapefarfuriasuport cu causulsaudintiiînsus, înparteadreapta a cestiisau se poateaseza cu causulsaufurchetiiînjos, sprijinite de margineafarfurieisuport, iarmânerelepe fata de masa.

La servireagustarilortrebuiesa se tinaseama de urmatoarelereguli:

· preparateleportionateîntransemaimarisau care se taiemaigreu ( suncapresata, muschitiganesc, cârnaciori etc.) se aseazaprimelepemargineafarfurieidinspreclienti; celelalte se aseazapemargineadinspreemblemaîncepând din dreaptasprestânga; respectându-se pecâtposibilordinea de peplatou;

· când la consumareapreparatelor se folosestemaimultcutitul, se vorridicafarfuriilesuport (prezentaacestora s-arputeasaîngreunezeoperatiile de taieresisa se facasizgomote),

· întimpulcâtclientiiconsumagustarile, la masa se vaaduceapa, care se vaturnaînpaharepeparteadreapta a clientului.

Debarasareameselor.Debarasarea se face în mod diferit, înfunctie de numarulsistructuraobiectelor de servirefolosite la consumareagustarilor.

Farfuriapentrugustaripestecare au fostasezatecutitelesifurculitapentrugustari, cu mânereleîndreptatespredreaptaconsumatorului, se ridicaprinparteadreapta a clientului, se trecînmânastânga, efectuându-se operatiunile de debarasare la douasautreifarfurii, înfunctie de cantitatea de preparateconsumate din farfurie.

Paharele, cestilesaucupele din care s-au consumatgustarile se ridica de la masa cu mânadreapta, peparteadreapta a consumatorului, o data cu farfurioarelesuportsilinguritasaufurculitafolosite, asezatepemargineafarfurioarei, aceasta se aseaz6a petava care se aflapeantebratulsipalmastânga, începânddinspre brat sprepalma; farfurioarele se pot asezapetavasiunapestealtaînseturispreantebratulstâng, iarfurculitelesilinguritele la un loc, spremargineataviidinsprebustulchelnerului.

**Alimentatie publica**

**Clasa a 11-a profesionala**

**Servirea si debarasarea**

****