

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KAHVALTI SERVİSİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. KAHVALTI KUVERİNİN HAZIRLANMASI.....	3
1.1. Kahvaltı Servisinin Önemi	3
1.2. Temel Kahvaltı Kuver Çeşitleri.....	4
1.2.1. Continental Kahvaltı Kuveri	4
1.2.2. İngiliz Kahvaltı Kuveri	6
1.2.3. Amerikan Kahvaltı Kuveri.....	8
1.3. Kahvaltı Büfesi İçin Kuver Hazırlamak.....	9
1.3.1. İçeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması	9
1.3.2. İçeceklerin Servis Elemanları Tarafından Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması.....	10
UYGULAMA FAALİYETİ.....	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	16
2. KAHVALTI ÇEŞİTLERİNİN SERVİSİ.....	16
2.1. Kahvaltı Çeşitleri	16
2.1.1. Continental Kahvaltı	16
2.1.2. Viyana Kahvaltısı	18
2.1.3. Türk Kahvaltısı	18
2.1.4. İngiliz Kahvaltı	20
2.1.5. Amerikan Kahvaltı.....	20
2.2. Kahvaltı Tabağının Düzenlenmesi.....	21
2.3. Kahvaltı Tabağının Servisi	22
2.4. Gruplara Kahvaltı Servisi	22
UYGULAMA FAALİYETİ.....	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	29
3. KAHVALTI İÇECEKLERİNİN SERVİSİNİ YAPMAK.....	29
3.1. Kahvaltı İçeceklerinin Servisi.....	29
3.1.1. Sıcak İçeceklerin Servisi.....	29
3.1.2. Soğuk İçeceklerin Servisi.....	30
3.1.3. Soğuk İçeceklerin Self Servisi	31
3.2. Kahvaltı İçecek Boşlarının Toplanması	31
UYGULAMA FAALİYETİ.....	32
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	34
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	36
4. KAHVALTI BÜFE SERVİSİ.....	36
4.1. Kahvaltı Büfe Çeşitleri.....	36
4.1.1. Kahvaltı Açık Büfesi	36

4.1.2. Kahvaltı Ekstra Büfesi	37
4.1.3. Brunch.....	37
4.2. Kahvaltı Büfesinin Düzenlenmesi	37
4.3. Kahvaltı Büfesinden Servis	41
4.3.1. Self Servis	41
4.3.2. Servis Elemanı Yardımıyla Servis.....	41
UYGULAMA FAALİYETİ.....	42
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	45
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	48
5. KAHVALTI EKSTRALARI SERVİSİ YAPMAK	48
5.1. Kahvaltı Ekstra Yiyecek ve İçecekleri	48
5.1.1. Ekstra Yiyecek Çeşitleri.....	48
5.1.2. Ekstra İçecek Çeşitleri	49
5.2. Kahvaltı Ekstra Yiyeceklerin Servisi	49
5.3. Kahvaltı Ekstra İçeceklerin Servisi.....	51
UYGULAMA FAALİYETİ.....	53
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	55
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	58
MODÜL DEĞERLENDİRME	59
CEVAP ANAHTARLARI.....	60
KAYNAKLAR	63

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK089
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Kahvaltı Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek içecek hizmetleri alanında kahvaltı servisinin öneminin, çeşitlerinin, kahvaltı yiyecek ve içecek servislerinin nasıl yapıldığının yer aldığı bir öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık, Kuver, Taşıma ve Boş Toplama, Konuk Kabulü ve uğurlanması modüllerini almış olmak
YETERLİK	Kahvaltı yiyecek ve içecek servisi yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun iş ortamı sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde konuklara kahvaltı servisi yapabileceksiniz. Amaçlar: Ø Yöntem ve tekniklere uygun olarak kahvaltı türlerine göre kuver açabileceksiniz. Ø Uygun yöntemler kullanılarak kahvaltı çeşitlerine göre servis yapabileceksiniz. Ø Kahvaltı içeceklerini uygun yöntemle servis yapabileceksiniz. Ø Kahvaltı büfe servisini tekniğine uygun olarak yapabileceksiniz. Ø Yiyecek ve içecek çeşitlerine göre kahvaltı ekstralarını servis yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları, Donanım: Masa, sandalye, masa örtüleri, tabaklar, fincanlar, bardaklar, metal servis takımları, menaj takımları, sürahi, tepsi, geridon, porselen potlar, cam potlar, çay-kahve makineleri, meyve suyu sıkma makineleri, konsantre makineleri, reşo.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan öğrenme faaliyetlerinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi ve becerileri, ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Güne en iyi başlamanın yolu sabah yapılan iyi bir kahvaltıdır. Konaklama işletmeleri için ise kahvaltı son yıllarda iyice önem kazanmıştır.

İnsanların büyük çoğunluğu sabah kahvaltı yapma alışkanlığına sahiptirler. Bu yüzden işletmelerin büyük bir kısmı oda ve kahvaltıyı birlikte konuğa sunmaktadır. Ayrıca kahvaltıyı otel içindeki ya da dışarıdan gelecek konuklar ücret ödeyerek de alabilirler. Otelde kahvaltı yapmak, onları hem kahvaltı yapacak yer aramaktan hem de zaman kaybından kurtarır. Bu satışlar otel işletmesinin gelirini artırarak daha ekonomik çalışmalarını sağlar.

Otelde kalan veya kahvaltı yapmak için otele gelen konukların mutlu ve huzurlu bir şekilde kahvaltılarını yapabilmeleri için kahvaltı salonunun güzel bir şekilde hazırlanması gerekir. Servisin aksamaması ve konukların memnuniyeti için gerekli bütün tedbirler alınmalıdır. Salonda görevli personelin kılık kıyafeti, temizliği, davranışı, güzel konuşması, kahvaltı servisi sırasındaki konuk personel ilişkisi çok iyi değerlendirilerek konuğun rahatlaması, mutlu olması sağlanmalıdır.

Kahvaltı Servisi modülünde, kahvaltının işletme yönünden önemini öğrenecek, kahvaltı çeşitlerine göre kuver açacak, kahvaltı yiyecek ve içecek servisini yapabilecek, kahvaltı büfe servisini ve ekstra servisini yapabileceksiniz.

Modülün işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevredeki işletmeleri inceleyerek oradaki uygulamaların neler olduğunu öğrenerek sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Bu modülde öğrendikleriniz meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve turizm sektöründe aranılan elemanlar olma yolunda emin adımlarla ilerleyeceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklere uygun olarak kahvaltı türlerine göre kuver açabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ø Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Ø Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. KAHVALTI KUVERİNİN HAZIRLANMASI

1.1. Kahvaltı Servisinin Önemi

Konaklama işletmelerinde konukların güne iyi başlayabilmesi için en önemli şart aydınlık, rahat ve iyi hazırlanmış kahvaltı salonlarıdır. Bu salon mümkünse öğle ve akşam yemeklerinin servis edilmediği yerde olmalıdır. Çünkü öğle yemeği için yapılan hazırlıklar ve akşamdan kalan yemek, içki ve sigara kokuları konukları rahatsız eder.

Yalnızca kahvaltı servisi için ayrılmış salon ise servisten hemen sonra temizlenir ve havalandırılır. Salonun ön hazırlıkları tamamlanarak ertesi sabah için hazır hale gelir. Artık yapılacak tek şey, servis personelinin kişisel temizliğini yapmış, dinlenmiş, salona giren konuğu güler yüzle karşılayan, ona değer veren duygu içerisinde hazır beklemesidir.

Kahvaltı servisi sırasındaki konuk-personel ilişkisi istenilen yiyecek ve içeceklerin servisiyle sınırlı kalmamalı, bu süre konuğun işletmeyi tekrar ziyaret etmesi için iyi değerlendirilmelidir. Otel konukları için kahvaltı servisi, otelin diğer bölümlerindeki servisler için de fikir verecektir. Kahvaltı salonundan, personelinden ve yiyeceklerinden memnun kalan konuklar öğle yemeği ve akşam yemeği için de oteli tercih edeceklerdir.

Kahvaltı servisinin işletme yönünden önemini şu başlıklar altında sıralayabiliriz:

- Ø Kahvaltı, öğünler arasında kar oranı en yüksek olan yiyeceklerin sunulduğu bir öğündür.

- Ø Oda ücretine dahil edildiğinden konuk kendisine verilen kahvaltayı otel ikramı gibi düşünüp güvenerek otelden memnun ayrılır.
- Ø Kahvaltı satışları önceden bilindiği için satın alma ve hizmet ihtiyacı önceden belirlenecektir.
- Ø Az personelle çok hizmet görülebilir.
- Ø Konuk kahvaltı yiyeceği alabilir.
- Ø Konuğa verilen yiyecekler çeşitli nedenlerle (diyet, sevmeme, zayıflık vb.) yenmeyebilir. Bu yiyecekler tekrar değerlendirilebilir.
- Ø Kahvaltı servisinden memnun ayrılan konuk işletme hizmetinden de memnun kalacaktır.
- Ø İşletmenin ekonomik gücüne ve işletme politikasına bağlı olarak kahvaltı hangi nedenlerle nerede verilirse verilsin salonda şu hazırlıkların yapılması gerekir:
 - Salon, otelin sahip olduğu doğal manzaraya bakmalıdır.
 - Salon doğal ışıkla aydınlandırılmış olmalıdır.
 - Salon çok güzel temizlenmelidir. Önceki servisten kalan kötü iz, pislik, bulaşık malzeme ve araç bırakılmamalıdır.
 - Sabahleyin salonun perdeleri ve pencereleri açılarak havalandırma yapılmalıdır.
 - Salonda renk uyumu ile simetrik görünüme yer verilmelidir.
 - Masalara insanı rahatlatan, neşelendiren açık renkli örtüler ve bunlarla uyum sağlayan peçeteler konulmalıdır.
 - Salonda çiçeklikler, masada mevsimine uygun çiçek süslemeleri yer almalıdır.
 - Kahvaltı için salon hazırlıkları, servant hazırlıkları ve mutfak hazırlıkları eksiksiz olarak yapılmalıdır.
 - Personel uykusunu almış, dinç, güler yüzlü ve temiz olmalıdır.
 - Salonda insanı rahatsız etmeyecek tonda müzik parçaları çalınmalıdır.

1.2. Temel Kahvaltı Kuver Çeşitleri

1.2.1. Continental Kahvaltı Kuveri

Basit şekilde hazırlanan kahvaltı masasında ve kuverinde şu çalışmalar yapılmalıdır:

- Ø Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilerek yerine temizini açılır.
- Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına, masa kenarından bir parmak eni kadar içeriye kahvaltı tabağı konur.
- Ø Kahvaltı tabağının üzerine veya sol tarafına peçete konur.
- Ø Tabağın sağına ve masa kenarına dik olacak şekilde kahvaltı bıçağı konur.
- Ø Bıçağın sağına, kahvaltı tabağının üst kenarıyla aynı hizada olacak şekilde fincan tabağı ve kahve kaşığı yerleştirilir.
- Ø Tabağın sol tarafına ise kahvaltı menüsü bırakılır.
- Ø Kahvaltı tabağının ilerisinde tereyağı, reçel, bal için yeteri kadar boşluk bırakıldıktan sonra kül tablası ve menaj takımı konur.
- Ø Fincan tabağının biraz ilerisine şekerlik yerleştirilir.

Ø Reçel, bal kaplarının içine birer tane tatlı kaşığı konulabilir.

Konuk masasında Continental kahvaltılı kuverine akşamdan aşığıdaki servis takımları konur:

Kuver tabağı	Ekmek tabağı
Orta boy bıçak	Menaj takımı
Fincan tabağı ve altlığı	Kumaş peçete

Konuk gelmeden önce ise yağ, reçel, bal, ekmek gibi yiyecekler hazırlanır. Konuk geldikten sonra ise içecek takımları ilave edilir ve içecek potları getirilir.

Continental kahvaltılı kuverinin açılışı Resim 1, 2, 3, 4'te gösterilmiştir.



Resim 1: Kahvaltılı tabağı ve peçete konur.



Resim 2: Kahvaltılı bıçak konur.



Resim 3: Fincan, tabağı ve kaşığı konur.



Resim 4: Şekerlik, kl tablası ve menaj konur.

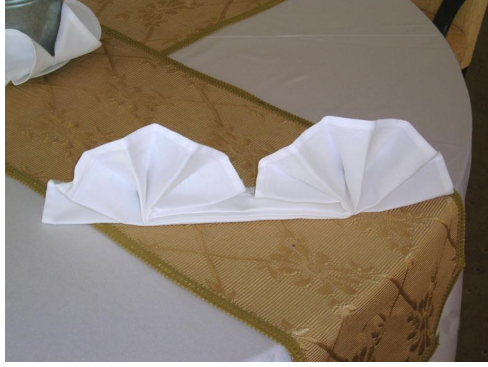
1.2.2. İngiliz Kahvaltı Kuveri

Masa ve kuver hazırlarken hangi yiyecek ve içeceklerin hangi takımlarla servis edileceğinin bilinmesi ve ona göre davranılması gerekir. Kuvere Continental kahvaltı için gerekli olan takımlardan başka İngiliz kahvaltısında verilen yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay için gerekli olan takımların da yerleştirilmesi gerekir. Bu noktalar göz önünde bulundurularak İngiliz kahvaltısı için kuver Şöyle hazırlanır:

- Ø Temiz masa örtüsü ve kapak açılır.
- Ø Kl tablası ve menaj masanın ortasına yerleştirilir.
- Ø Kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- Ø Peçetenin sağına büyük bıçak ve orta boy/büyük kaşık, soluna ise büyük atal yerleştirilir. Takımların masa kenarından bir parmak eni kadar içeride olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Kuverin soluna ekmek tabağı ve üzerine kahvaltı bıçağı yerleştirilir.

- Ø Kuverin sağ tarafına çay fincan ve kaşığı, ilerisine Şekerlik konur.
- Ø Bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı kapalı olarak yerleştirilir.

İngiliz kahvaltı kuverinin açılışı Resim 5, 6, 7, 8’de gösterilmiştir.



Resim 5: Peçete kuverin ortasına konur.



Resim 6: Büyük bıçak, büyük atal ve büyük kaşık kuverine konur.



Resim 7: Fincan, tabağı, kl tablası ve menaj kuverdeki yerlerine konur.



Resim 8: Kahvaltı tabağı, şekerlik, meyve suyu bardağı konarak kuver tamamlanır.

1.2.3. Amerikan Kahvaltı Kuveri

Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı yiyeceklerine ilave olarak jambonlu, baconlu veya sosisli yumurta da verildiği için kuver hazırlarken bunların yenmesinde kullanılan takımların da masaya yerleştirilmesi gerekir. Burada izlenecek yol şöyledir:

- Ø Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilir.
- Ø Kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- Ø Peçetenin sağına büyük bıçak, soluna büyük çatal konur.
- Ø Çatalın soluna kahvaltı tabağı ve üzerine kahvaltı bıçağı konur.
- Ø Büyük bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı ve su bardağı kapalı olarak konur.
- Ø Şekerlik, meyve suyu bardağının biraz ilerisine yerleştirilir.
- Ø Büyük bıçağın sağ tarafına fincan ve kahve kaşığı konur.
- Ø Kül tablası ve menaj masanın ortasına yerleştirilir.

Amerikan kahvaltı kuverinin açılışı Resim 9 ve 10'da gösterilmiştir.



Resim 9: Peçete kuverin ortasına yerleştirilir, büyük çatal ve büyük bıçak, menaj ve kül tablası, şekerlik kuvere konur.



Resim 10: Kahvaltı tabağı, fincan ve tabağı, su ve meyve suyu bardakları konarak kuver tamamlanır

1.3. Kahvaltı Büfesi İçin Kuver Hazırlamak

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekline dikkat etmek gerekir. Bazı işletmelerde konuklar içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise konuklar büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel sipariş sonrası dolaşarak servis yapar. Bu iki uygulamaya göre kahvaltı büfe kuveri şu şekillerde hazırlanır:

1.3.1. İçeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması

Böyle bir servis şekli uygulanıyorsa masaya fincan koymaya gerek yoktur. Kuver şu şekilde hazırlanır:

- Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
- Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- Ø Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
- Ø Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
- Ø Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir ve kuver hazırlığı tamamlanmış olur.



Resim 11: Açık Büfe Kahvaltı Kuveri (İçecekler büfede servis ediliyor)

1.3.2. İçeceklerin Servis Elemanları Tarafından Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması

Böyle bir durumda hazırlanacak kahvaltı büfesi kuveri şöyle olmalıdır:

- Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
- Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- Ø Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
- Ø Bıçağın sağına fincan tabağı, fincan ve kaşığı yerleştirilir. Fincan kapalı olarak konmalıdır.
- Ø Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
- Ø Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir.



Resim 12: Açık Büfe Kahvaltı kuveri (İçecekler servis elemanları tarafından servis ediliyor)

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Masa örtüsünü ve kapakları değiştirebilirsiniz veya Amerikan servis peçetesini serirsiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Servanttan yeni ve ütülü masa örtüsü, kapak veya peçeteleri temin ediniz.Ø Masa örtüsünün ve kapağın temiz olmasına dikkat ediniz.Ø Masa örtüsü ve kapakları kuralına uygun olarak açınız (10'uncu sınıf Masa Örtüsü ve Peçeteler modülüne bakınız).Ø İşinizi yaparken planlı ve seri olunuz.
Ø Kahvaltı çeşitlerine göre tabakları ve peçeteyi kuvereye yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Kahvaltı çeşitlerine göre kullanacağınız tabakları seçiniz (10'uncu sınıf Masa Üstü Servis Takımları modülünü hatırlayınız).Ø Tabakların boyutuna ve türüne dikkat ediniz.Ø Tabakların temiz olmasına dikkat ediniz.Ø Tabağı kuverdeki yerine koyunuz.Ø Kahvaltı tabağının masanın kenarından 1–2 cm içeride olmasına dikkat ediniz.Ø Amerikan ve İngiliz kahvaltı kuverinde, kahvaltı tabağını çatalın soluna ve ileriye koyunuz.Ø Peçeteyi usulüne uygun katlayınız (10'uncu sınıf Masa Örtüsü ve Peçeteler modülünü hatırlayınız).Ø Peçeteyi kuverdeki yerine yerleştiriniz.Ø Sessiz çalışınız ve özen gösteriniz.
Ø Kahvaltı çeşidine göre metal servis takımlarını kuvereye yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız metal servis takımlarını seçiniz (orta boy ya da büyük boy takım).Ø Metal servis takımlarının temizliğine dikkat ediniz.Ø Kirli, paslanmış ve eski olanları ayırınız.Ø Metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.Ø Kahvaltı bıçağının tabağın sağ kenarında ve kesici kısmının tabağa dönük olmasına dikkat ediniz.Ø Kahvaltı çeşidine göre çatalı kuverde sol tarafa, kaşığı ise bıçağın yanına koyunuz.Ø Dikkatli ve seri olunuz, özen gösteriniz.Ø Sessiz çalışınız.

<p>Ø Fincanları ve bardakları kuvere yerleştiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız fincanları ve bardakları servanttın alın.Ø Fincanların, tabaklarının ve bardakların temiz olmasına dikkat ediniz.Ø Fincan tabağını kuverde kahvaltı tabağının sağ tarafına koyunuz.Ø Fincanı tabağın üzerine sapı 45 derece sağa bakacak şekilde kapalı olarak yerleştiriniz.Ø Bardağı kuverde kahvaltı bıçağının ucundan 2 cm ileriye kapalı olarak koyunuz.Ø Hijyen kurallarına uyunuz.Ø Dikkatli, seri ve özenli çalışınız.Ø Görgü kurallarına uyunuz.
<p>Ø Menaj takımlarını ve şekerlikleri kuvere yerleştiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Menaj takımlarını kontrol ediniz (10'uncu sınıf Masa Üstü Servis Takımları modülünü hatırlayınız).Ø İçleri boşsa doldurunuz.Ø Menaj takımlarını kuverdeki yerine yerleştiriniz.Ø Kuvere yerleştirirken kahvaltı tabağının ilerisinde yeteri kadar boşluk bırakınız.Ø İlk önce kül tablasını koyunuz.Ø Daha sonra tuzluk ve karabiberliği koyunuz.Ø Servanttın şekerliği alın.Ø Şeker eksikse doldurunuz.Ø Şekerliği kuverdeki yerine koyunuz.Ø Şekerliği fincanın biraz ilerisine koyduğunuzdan emin olunuz.Ø Şekerliğin yanına şeker maşası koyunuz.Ø Temizlik kurallarına uyunuz.Ø İşinize özen gösteriniz, sessiz ve seri olunuz.Ø Son kontrollerinizi yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanların önündeki boşluğa “D”, yanlış olanların önündeki boşluğa “Y” harfini yazınız.

- 1- Kahvaltı, öğünler arasında kar oranı en düşük olan yiyeceklerin sunulduğu bir öğündür.
- 2- Masalara insanı rahatlatan, neşelendiren açık renkli örtüler ve bunlarla uyum sağlayan peçeteler kullanılmalıdır.

Aşağıdaki boşluklara doğru olan ifadeleri yazınız.

- 3- Continental kahvaltı kuverinde, kahvaltı tabağının veya tarafına peçete konur.
- 4- İngiliz kahvaltı kuverinde, peçetenin sağına büyük bıçak ve ,soluna ise büyük çatal yerleştirilir.

Aşağıdaki soruların cevaplarını bilgileriniz dahilinde yazınız.

- 5- Konuk sizden Continental kahvaltı istediğinde masayı hazırlamak için hangi kuver malzemelerini kullanırsınız?
- 6- Bir otel işletmesinde kahvaltı yiyecek ve içecekleri açık büfeden servis edilmektedir. Sizce kahvaltı kuveri nasıl hazırlanmalıdır?
A)
B)
C)
D)
E)
7. A Otelinde konaklayan bir konuk Amerikan kahvaltısı siparişi vermiştir. Servis elemanı hata yaparak masaya İngiliz kahvaltı kuveri hazırlamıştır. Hatasını düzeltmesi için kuverde hangi değişiklikleri yapmalıdır?

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTLERİ)

- Ø Kahvaltı kuverleri için malzemeleri hazırlayınız.
- Ø İngiliz kahvaltı kuveri hazırlayınız.
- Ø Açık büfe kahvaltı için masaya kuver malzemelerini yerleştiriniz.

AÇIKLAMA: Uygun malzeme seçimi, malzemeleri kahvaltı kuver çeşitlerine göre yerleştirme, işini seri olarak yapma, sessiz çalışma, dikkatli davranma, uygun yerlere servis takımların koyma, temizlik ve hijyen kurallarına uyma, güvenli ortam oluşturma, kılık kıyafete dikkat etme gibi kriterlere göre kendinizi değerlendireceksiniz.

Dersin Adı Amaç	Yemek Servisi Kahvaltı türlerine göre kuver açabilmek	Öğrencinin Adı : Soyadı : Sınıf nu :
Konu	Kahvaltı kuverleri hazırlamak		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz EVET kutucuğunun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemlemediyseniz HAYIR kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz.			
İŞLEM BASAMAKLARI		EVET	HAYIR
Uygun malzemeleri seçtiniz mi?			
Malzemeleri kahvaltı kuver çeşitlerine göre yerleştirdiniz mi?			
Masa örtüsünü uygun şekilde açtınız mı?			
Kahvaltı tabağını masada uygun yere koydunuz mu?			
Peçeteyi katlayıp kuverine yerleştirdiniz mi?			
Servis takımlarını uygun yerlere koydunuz mu?			
Fincan ve bardakları kuverde yerlerine yerleştirdiniz mi?			
Menaj takımını ve şekerliği kuverine koydunuz mu?			
Hızlı ve seri olarak işini yaptınız mı?			
Yerleştirmede dikkatli davrandınız mı?			
Sessiz çalışmaya dikkat ettiniz mi?			
Temizlik ve hijyen kurallarına uydunuz mu?			
Güvenli çalışma ortamı oluşturduunuz mu?			
Kılık-kıyafete dikkat ettiniz mi?			
Son kontrollerini yaptınız mı?			
TOPLAM			

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise “Öğrenme faaliyeti-2”ye geçiniz.

Değerlendirme sonunda “Hayır” cevabını verdiniz soruları öğrenme faaliyetine geri dönerek tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun yöntemler kullanılarak kahvaltı çeşitlerine göre servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. KAHVALTI ÇEŞİTLERİNİN SERVİSİ

2.1. Kahvaltı Çeşitleri

2.1.1. Continental Kahvaltı

Dünyada yaygın olarak kullanılan bir kahvaltı türüdür. Genellikle oda-kahvaltı şeklinde servisi yapılır. Normal kahvaltı saatleri 7.00–10.30 arasındadır. Continental kahvaltıda aşağıdaki yiyecekler ve içecekler bulunur:

- Ø Taze portakal ya da greyfurt suyu
- Ø Tereyağı
- Ø Bal ve reçel
- Ø Kahve, çay veya kakao
- Ø Kahvaltı ekmekleri

Continental kahvaltı üç farklı şekilde servis edilebilmektedir:

- Ø **Birinci yol:**
 - Siparişi alan servis elemanı, sipariş pusulasının bir kopyasını kasiyere bırakır. İkinci kopyayı onaylatarak kahvaltı mutfağındaki görevliye verir karşılığında kahvaltı yiyecek ve içeceklerini alır.
 - Bir tepsi üzerinde tereyağı, reçel, bal, meyve suyu, kahvaltı içeceği ve ekme sepetini salona getirir.

- Konuğun sağ tarafından tereyağı, reçel, meyve suyunu ve kahvaltı iğeğini servis eder, potları masaya bırakır.
- Konuğun sol tarafına geğerek ekmeğ sepetini kahvaltı tabağının sol ilerisine koyar.

Ø **İkinci yol:**

- Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağtır.
- Konuklar gelince selamlayıp masalarına yerleştirir ve içecek siparişlerini alır.
- Mutfaktan tepsiyle getirilen içecek sağ taraftan servis edilip potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

Ø **Üğüncü yol:**

- Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağtır. Süt ya da kremaları da masalara yerleştirir.
- Konuklar masalarına oturduktan sonra görevli personel meyve suyu servisi yapar.
- Daha sonra büyük boy ęay ve kahve potlarıyla gelerek konuğun istediği iğeği servis eder.
- Görevli personel masalar etrafında dolaşarak iğeği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.
- Konuklar ęay ya da kahvelerine sütü masalarındaki sütlüklerden kendileri alırlar.



Resim 13: Servis yapılmış continental kahvaltı masası

2.1.2. Viyana Kahvaltısı

Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltıya ilave olarak, arzuya göre hazırlanmış rafadan yumurta verilir. Viyana kahvaltısı şu yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- Ø Kahvaltı içeceği (genellikle kahve)
- Ø Tereyağı
- Ø Reçel ve bal
- Ø Rafadan yumurta
- Ø Ekmek çeşitleri

Viyana usulü kahvaltının servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılır. Hangi yöntem uygulanıyorsa aşağıdaki işlemlerden bir tanesi uygulanabilir:

- Ø Sipariş alınıp kahvaltı yiyecek ve içecekleri bir tepsiyle getirilir. Kahvaltılıklar ve içecekler sağdan, ekmek soldan servis edilir.
- Ø Ekmek ve kahvaltılıklar önceden masaya konur. İçecek siparişi alınarak sağdan servis edilir.
- Ø Ekmek ve kahvaltılıklar masaya konur. Servis personeli salonda dolaşarak elindeki çay ya da kahve potlarıyla isteğe göre içecek servisi yapar.

Bu yollardan hangisi uygulanırsa uygulansın ilk servis sırasında konuğun yumurta siparişi alınır. Konukların arzusuna göre hazırlanan yumurta, bir yumurtalık içinde ve yumurta kaşığı ile salona getirilir. Konuğun sol tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına konur. Masanın ortasında bulunan tuz ve biber de yumurtanın yanına yaklaştırılır.



Resim 14: Viyana usulü kahvaltı servisi edilmiş masa

2.1.3. Türk Kahvaltısı

Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve siyah zeytin

bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da mönüye eklenmiştir. Türk kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- Ø Kahvaltı içeceği
- Ø Tereyağı, reçel, bal
- Ø Beyaz peynir, siyah zeytin
- Ø Söğüş domates ve salatalık
- Ø Kızarmış ekmek

Türk kahvaltısında verilen yiyecekler Continental kahvaltıdan farklı olduğu için kuvere bazı ilaveler yapılması gerekmektedir. Kuvere orta boy bıçak ile birlikte orta boy çatal da konur. Türk kahvaltı kuveri aşağıdaki şekilde hazırlanır:

- Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
- Ø Kahvaltı tabağı ve peçete kuver için ayrılan yerin ortasına konur.
- Ø Tabağın sağına kahvaltı bıçağı, soluna kahvaltı çatalı konur.
- Ø Fincan tabağı ve kaşığı, şekerlik, menaj, kül tablası kuverdeki yerlerine yerleştirilir.

Türk kahvaltısının servisi ise Continental kahvaltıdan farklı değildir. Uygulanan yöntemlerden birisi seçilerek servisi yapılır.

Buna göre:

- Ø Konuk geldikten sonra siparişleri alınır. Kahvaltılık yiyecekler, kahvaltı içeceği ve ekmek bir tepsiyle salona getirilir.
- Ø Yiyecekler ve içecek sağ taraftan servis edilir. İçecek potları masaya bırakılır.
- Ø Ekmek sol taraftan kahvaltı tabağının sol ilerisine konur.

Ya da:

Kahvaltılık yiyecek ve ekmek önceden masaya konur. Konuk geldiği zaman içecek potlarla servis edilir.



Resim 15: Servisi yapılmış Türk kahvaltısı masası

2.1.4. İngiliz Kahvaltı

İngilizler için kahvaltı günün en önemli zamanıdır. Bu nedenle İngiliz usulü kahvaltı servisi uygulayan işletmeler standart kahvaltının yanında besleyici yiyeceklerden oluşan bir mönü de sunmaktadırlar. İngilizler için kahvaltıda ve akşam üzeri çay içmek ayrı bir önem taşımaktadır. İngiliz kahvaltı çayı çok koyu olarak hazırlanır ve servis yapılırken içerisine süt konur. Standart İngiliz kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- Ø Kahvaltı içeceği (sütlü çay veya kahve)
- Ø Meyve ya da sebze suyu
- Ø Tereyağı, reçel, bal
- Ø Ekmek çeşitleri ve tost
- Ø Sütlü yulaf ezmesi
- Ø Kahvaltı sosisleri

İngiliz kahvaltı servisinde konuklar gelip masalara yerleştirildikten sonra siparişler alınarak aşağıdaki şekilde servis yapılır:

- Ø **1.yol:**
 - Continental kahvaltı yiyecekleri ve içecekleri sağdan, ekmek ise soldan masaya konur.
 - Yulaf ezmesi kâse ile getirilip sağdan servis edilir.
 - Yulaf ezmesi boşu kaldırılır.
 - Kahvaltı sosisleri getirilip sağdan servis edilir.
 - Sosis boşu kaldırılıp kahvaltı tabağı ve bıçağı konuğun önüne getirilir.
 - Masa ara sıra kontrol edilerek çay ve süt servisi yapılır.
- Ø **2.yol:**
 - Continental kahvaltı yiyecekleri ve ekmek konuklar gelmeden masaya konur.
 - Konuklar masaya yerleştikten sonra meyve suyu ve çay servis edilir.
 - Yulaf ezmesi getirilip servis edilir.
 - Yulaf ezmesi boşu kaldırılıp sosis tabağı konur.
 - Sosis boşu alındıktan sonra kahvaltı tabağı konuğun önüne getirilir.

2.1.5. Amerikan Kahvaltı

İngiliz kahvaltısına benzeyen, patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış yumurta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tostlar gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltıdan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı şu yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- Ø Kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao)
- Ø Taze meyve ya da meyve suyu

- Ø Jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta
- Ø Tereyağı, reçel, bal
- Ø Ekmek çeşitleri

Amerikan kahvaltıda buzlu su servisi ile kahvaltıya başlanır. Amerikan kahvaltı servisinde sırasıyla aşağıdaki işlemler yapılmaktadır:

- Ø Buzlu su servis edilir.
- Ø Meyve suyu, kahvaltı yiyecekleri, kahvaltı içeceği konuğun sağ tarafından servis edilir.
- Ø Konuğun sol tarafından ekmek sepeti kahvaltı tabağının sol ilerisine bırakılır.
- Ø Jambonlu, baconlu veya sosisli yumurta tabakla getirilip konuğun sağından servis takımlarının arasına konur.

2.2. Kahvaltı Tabağının Düzenlenmesi

Kahvaltı çeşitlerine göre farklı kahvaltı tabakları düzenlenmektedir. Basit kahvaltılıklardan oluşan Continental kahvaltı tabağının düzenlenmesi için mutfakta gerekli hazırlıklar yapılır. Eğer paketlenmiş bal, tereyağı, reçel kullanılıyorsa tabağa kahvaltı çeşitlerinin paketleri konur. Açık reçel, bal, tereyağı kullanılıyorsa küçük kaplar içinde kahvaltı tabağına konur. Bazı işletmelerde bu kahvaltılıklara ek olarak peynir, salam gibi kahvaltılıklar da konmaktadır.

Viyana usulü kahvaltı tabağının düzenlenmesinde Continental kahvaltı tabağına ilave olarak konuğun arzusuna göre hazırlanmış rafadan yumurta kullanılır. Hazırlanan yumurta yumurtalığa yerleştirilir ve servis edilmek üzere salona gönderilir.

Türk kahvaltısı ülkemizdeki otel işletmelerinde yaygın olarak kullanılır. Otelde verilen kahvaltılarda Türk insanının evinde kahvaltıda yediği kahvaltılıklar kullanılır. Bu yüzden kahvaltı tabağına Continental de verilen kahvaltılıklara ilave olarak beyaz peynir, siyah zeytin, sığır domatesi ve salatalık da konur.

İngilizler güne iyi ve besleyici bir öğünle başlamak isterler. Bu yüzden temel kahvaltı tabağına ilave olarak farklı kahvaltılıklar da alırlar. Kahvaltı tabağı masaya konduktan sonra mutfakta yulaf ezmesi hazırlanarak kâseye konur. Izgarada ya da tavada kahvaltı sosisleri hazırlanır. Yulaf ezmesinin boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağına kahvaltı sosisleri yerleştirilir.

Amerikan kahvaltısı çeşit açısından oldukça zengin besinlerden oluşmaktadır. Standart kahvaltı tabağından başka (tereyağı, reçel, bal) konuğun arzusuna göre farklı yiyeceklerden hazırlanan kahvaltı tabakları da sunulmaktadır. Amerikan kahvaltısında genelde jambonlu, sosisli, baconlu yumurta verilir. Mutfakta bunun için gerekli hazırlıklar yapılır. Jambon, sosis, bacon vb. etler uygun şekilde doğranır ve tavada eritilen yağ içine serpiştirilir. Yumurtalar içine kırılarak pişirilir. Hazırlanan yumurta yemeği sıcak büyük düz tabağına konur.

2.3. Kahvaltı Tabakının Servisi

Kahvaltı çeşitlerine göre hazırlanan kahvaltı tabaklarının servisi aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır:

Servis elemanı tarafından, mutfakta hazırlanan Continental kahvaltı tabağı bir tepsi üzerinde salona getirilir. Konuğun sağ tarafından masaya bırakılır.

Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltı tabağı konuğun sağ tarafından servis edilir. Konuğun yumurta siparişi alınır. Konuklar genelde rafadan yumurtayı 3 ile 5 dakika pişmiş olarak isterler. Konuğun arzusuna göre haşlanan yumurta, yumurtalık içinde ve yanında yumurta kaşığı ile getirilir. Konuğun sol tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına konur. Yumurta kaşığının sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olmalıdır. Masanın ortasında bulunan tuz ve biber yumurtanın yanına getirilir.

Türk kahvaltısına göre hazırlanan kahvaltı tabağı Continental kahvaltıda olduğu gibi mutfaktan alınarak salona getirilir. Konuğun sağ tarafından servis edilir.

İngiliz kahvaltısında ilk önce, hazırlanan Continental kahvaltı tabağı salona getirilerek konuğun sağından masaya bırakılır. Mutfakta hazırlanan yulaf ezmesi kase ile getirilerek yanında süt ya da krema ile birlikte sağ taraftan servis edilir. Yulaf ezmesi boşu kaldırıldıktan sonra mutfakta hazırlanan kızartılmış küçük kahvaltı sosisleri tabağına yerleştirilerek masaya getirilir. Masada kuver değişikliği yapılarak gerekli takımlar konur ve tabak sağ taraftan konuğun önüne yerleştirilir. Sosis boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı konuğun önüne çekilir.

Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı tabağı konuğun sağ tarafından servis edilir. Hazırlanan jambonlu, sosisli, baconlu yumurta masaya getirilir. Kahvaltı tabağı sola alınır. Ondan boşalan yere yumurta tabağı konur. Takımlar servis sırasında değiştirilebilir.

2.4. Gruplara Kahvaltı Servisi

Grup kahvaltılarında çalışma sistemi oldukça farklıdır. Eğer grup geldikten sonra sipariş alınırsa grubun zamanı sınırlı olduğu için hem grubun servisi hem de salondaki diğer konukların servisi aksar. Bazen gruplar çok kalabalık olabilirler. Bu kadar kalabalık konuk grubunun siparişlerini alıp kahvaltılarını hazırlayarak servis etmek hem personel hem de donanım yönünden çok güçtür.

İşletmede böyle problemlerin yaşanmaması için grup kahvaltılarını salon sorumlusuna önceden bildirilir. Salon sorumlusu salonun uygun bir yerinde grubun bir arada oturabileceği kadar kuver hazırlar. Kahvaltı saatinden önce hazırlanmış olan masalara kahvaltı yiyecekleri serpmeye olarak yerleştirilir. Çay-kahve fincanları, şekerlikler, ekmek ve meyve suları masalara yerleştirilir. Kahvaltı içeceği servisi grubun gelişinden sonraya bırakılır.

Grup salona gelip yerlerini aldıktan sonra görevli personel ellerindeki potlarla masalarda dolaşarak konukların isteklerine göre çay ya da kahve servisi yapar. Sütler daha önceden masaya bırakılır. Grup kahvaltısı sırasında gerekirse diğer postalardan personel geçici olarak grup kahvaltısında görevlendirilebilir. Böylece bir aksaklık olmadan ve belirtilen süre içinde grubun kahvaltısı servis edilmiş olur.

Personel sadece kahvaltı içeceklerini servis edeceği için grup içerisinde ekstra yiyecek ve içecek isteyenlerin istekleri de rahatça yerine getirilebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Çeşitlerine göre kahvaltı tabağını hazırlayınız.</p>	<p>Ø Malzemelerinizi planlayınız. Ø Kahvaltı çeşidine göre kahvaltı tabağının içerisine tereyağı, reçel ve bal kaplarını koyunuz. Ø Reçel ve balın yanına küçük birer kaşık koymayı unutmayınız. Ø Kullandığınız kahvaltılıkların ve tabağın temiz olmasına dikkat ediniz. Ø Reçel, bal ve tereyağı pakette ise son kullanma tarihlerinin geçmediğinden emin olunuz. Ø Kahvaltı tabağını konuk gelmeden önce hazırlayınız. Ø Kahvaltı çeşitlerindeki diğer kahvaltı yiyeceklerini mutfakta hazırlattırınız. Ø Bunları hazırlattırırken konuğun isteklerine dikkat ediniz. Ø Temiz, dikkatli ve sessiz çalışınız. Ø İşinize özen gösteriniz ve seri olunuz.</p>
<p>Ø Kahvaltı yiyeceklerinin servisini yapınız.</p>	<p>Ø Hazırlanan kahvaltı tabaklarını mutfaktan alarak masaya getiriniz. Ø Taşıma sırasında dikkatli olunuz. Ø Tabakları sağdan servis etmeyi unutmayınız. Ø Sıcak kahvaltı yiyeceklerini sıcak tabakta servis ediniz. Ø Ekmek ve tostları soldan servis ediniz. Ø Servis kurallarına uyunuz. Ø Sessiz, seri ve planlı çalışınız. Ø Nazik ve kibar olunuz. Ø İşinize özen gösteriniz. Ø Temizlik ve güvenlik kurallarına uyunuz.</p>

<p>Ø Kahvaltı boşlarını toplayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Konuğun yemeği bitirmesini bekleyiniz.Ø İlk yemek servisinin boşlarını kaldırınız.Ø İkinci yemekten sonra boşları kaldırmayı unutmayınız.Ø Yemeklerle verilen takımları da kaldırmayı unutmayınız.Ø Boş tabakları usulüne uygun ve dikkatli toplayınız.Ø Boşları hemen mutfağa götürünüz.Ø Sessiz ve seri çalışınız.Ø Temizlik ve güvenlik kurallarına uyunuz.Ø İşinize özen gösteriniz.Ø Nazik ve kibar olunuz, görgü kurallarına uyunuz.Ø Son kontrollerinizi yapınız.
---	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanların önündeki boşluğa “D”, yanlış olanların önündeki boşluğa “Y” harfini yazınız.

- 1- Taze meyve Continental kahvaltıya dahil değildir.
- 2- İngiliz kahvaltısında bol buzlu su verilir.

Aşağıdaki boşluklara doğru ifadeleri yazınız.

- 3- Türk kahvaltısında Continental kahvaltıya ilave olarak,
....., söğüş domates ve salatalık verilir.
- 4- Amerikan kahvaltısında jambonlu, veya yumurta servis edilir.
- 5- Grup kahvaltılarında kahvaltı içeceği servisi sonraya bırakılır.

Aşağıdaki sorularda doğru olduğunu düşündüğünüz bir seçeneği işaretleyiniz.

- 6- Viyana kahvaltısında rafadan yumurta ne şekilde servis edilir?
A) konuğun sol tarafından, kahvaltı tabağının sol tarafına konur.
B) konuğun sağ tarafından, fincanın ilerisine bırakılır.
C) konuğun sağ tarafından, menaj takımının önüne bırakılır.
D) konuğun sol tarafından konuğun önüne bırakılır
- 7- Türk kahvaltı kuverinde aşağıdakilerden hangisi bulunur?
A) Büyük tabak, büyük çatal-bıçak
B) Kahvaltı tabağı, orta boy çatal ve orta boy bıçak
C) Kahvaltı tabağı, orta boy çatal
D) Büyük tabak, orta boy çatal
- 8- Amerikan kahvaltısında hangi yiyecek bulunmaz?
A) Tereyağı
B) Beyaz peynir
C) Taze meyve
D) Jambonlu yumurta
- 9- Aşağıdakilerden hangisi standart İngiliz kahvaltısında bulunur?
A) Rafadan yumurta
B) Siyah zeytin
C) Sütü yulaf ezmesi
D) Beyaz peynir

Aşağıdaki sorunun cevabını işlem sırasına göre maddeler halinde yazınız.

- 10- Amerikan kahvaltısı servisinde sırasıyla hangi işlemler yapılır?
- 11- Konuk Continental kahvaltı istemişe hangi yiyecek ve içecekleri servis edersiniz?

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI PERFORMANS TESTLERİ)

- Ø Çalışma ortamını hazırlayınız.
- Ø Türk kahvaltısı için masa hazırlayınız.
- Ø Kahvaltı tabağını hazırlayınız ve servisini yapınız.
- Ø Continental kahvaltı masası hazırlayınız ve kahvaltı yiyeceklerinin servisini yapınız.
- Ø Yiyecek boşlarını toplayınız.

AÇIKLAMA: Uygun malzeme seçimi, masayı doğru hazırlama, uygun kahvaltı yiyeceklerinin seçimi, kahvaltılıkların doğru yerleştirilmesi, boşların kuralına uygun toplanması, güvenli çalışma, temizlik ve hijyen kurallarına uyma, sessiz ve seri olma, kılık-kıyafete dikkat etme, tavır ve davranışlar değerlendirme kriterlerinizi oluşturacaktır.

Dersin Adı	Yemek Servisi	Öğrencinin	
Amaç	Uygun Yöntemlerle Kahvaltı Çeşitlerinin Servisini Yapabilmek	Adı :
Konu	Kahvaltı Çeşitlerinin Servisini Yapmak	Soyadı :
		Sınıf nu :
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz EVET kutucuğunun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemlemediyseniz HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz.			
İŞLEM BASAMAKLARI		EVET	HAYIR
Çalışma ortamını hazırladınız mı?			
Uygun malzeme seçimini yaptınız mı?			
Kahvaltı çeşitlerine göre masayı doğru olarak hazırladınız mı?			
Çeşitlerine göre kahvaltı yiyeceklerini seçtiniz mi?			
Konuknin isteklerini dikkate aldınız mı?			
Kahvaltılıkları tabağa doğru olarak yerleştirdiniz mi?			
Kahvaltı yiyeceklerinin servisini yaptınız mı?			
Servis yaparken servis kurallarına dikkat ettiniz mi?			
İlk yemek servisinden sonra boşlarını topladınız mı?			
Boşları kuralına uygun olarak topladınız mı?			
Boşları beklemeden mutfağa götürdünüz mü?			
Zamanını iyi kullandınız mı?			
Sessiz çalışmaya dikkat ettiniz mi?			
Temizlik ve hijyen kurallarına uydunuz mu?			
Güvenli çalışma ortamı oluşturduğunuz mu?			
Kılık-kıyafete dikkat ettiniz mi?			
Son kontrollerini yaptınız mı?			
TOPLAM			

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise “Öğrenme faaliyeti-3’e geçiniz.

Değerlendirme sonunda “Hayır” cevabını verdiğiniz soruları öğrenme faaliyetine geri dönerek tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Dikkatli ve kurallara uygun olarak kahvaltı türlerine göre içecek servisi yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. KAHVALTI İÇECEKLERİNİN SERVİSİNİ YAPMAK

3.1. Kahvaltı İçeceklerinin Servisi



Resim 15: Açık büfe kahvaltı içecekleri

3.1.1. Sıcak İçeceklerin Servisi

- Ø **Porselen potlarla sıcak içeceklerin masaya servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde (Continental, Viyana, Türk, İngiliz, Amerikan) sıcak içecekler (çay, kahve vb.) Continental kahvaltıdaki yöntem kullanılarak servis edilir. Yani mutfaktan tepsiyle getirilen içecek konuğun sağ tarafından servis edilip porselen potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

- Ø **Fincanlarla sıcak içeceklerin servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak içeceklerin fincanla servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılmaktadır. Kahvaltı içeceği bir tepsi üzerinde salona getirilir. konuğun sağ tarafından servis edilir. Fincanın sapının 45 derece sağ aşağıya dönük durmasına dikkat edilmelidir.
- Ø **Sıcak içeceklerin self servisi:** Çay, kahve, süt gibi kahvaltı içecekleri, açık büfenin uygun bir yerine ya da salonun çeşitli bölümlerine kurulan çay-kahve büfesine büyük termoslarla veya termostatlı ve musluklu kaplarla konur. Yanına yeteri kadar fincan tabağı, fincan ve kahve kaşığı dizilir. Konuklar büfeden çıkarken içeceklerini de alıp masalarına giderler.



Resim 16: Açık büfeden sıcak içeceklerin self servisi

- Ø **Cam potlarla sıcak içeceklerin servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde ve bazı durumlarda açık büfe kahvaltı servisinde sıcak içecekler görevli personel tarafından büyük boy, cam çay ve kahve potlarıyla konunun istediği şekilde servis. Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.

3.1.2. Soğuk İçeceklerin Servisi

- Ø **Bardakta soğuk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun kahvaltıda ilk sırada servis edilecek içecek olduğu unutulmamalıdır. Bu yüzden kahvaltıda meyve suyu verilecekse, büfeden bardakla getirilip kahvaltı bacağına ilerisine konur. Bardak tepsiyle taşınır ve konunun sağ tarafından masadaki yerine bırakılır.
- Ø **Sürahide soğuk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun bir başka servis şekli de sürahi ile servistir. Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahiler kullanılır. Meyve suyu bardağı boş olarak akşamdan kuverdeki yerine konur. Bir sürahi ile getirilen meyve suyu konunun sağ tarafından bardağa doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de konuk isterse buz için yeteri kadar boşluk bırakılmış olur. Meyve suyu sürahisi de çay-kahve potları gibi bardağın sağ tarafına ve sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olarak masaya konur.

3.1.3. Soğuk İçeceklerin Self Servisi

Kahvaltıda verilecek olan soğuk içecekler (Gıda tüzüğüne ve Türk standartları hükümlerine uygun olarak yoğunlaştırılarak hazırlanan meyve suları), açık büfenin uygun bir yerine kurulan şerbet soğutma makinelerine konarak soğutulur. Yanına yeteri kadar bardak dizilir. Konuklar büfeden çıkarken meyve sularını da alıp masalarına giderler.



Resim 17: Soğuk içeceklerin açık büfeden self servisi

Taze meyve suları da veriliyorsa; büfenin uygun bir yerinde bu iş için görevlendirilmiş bir personel bulundurulur. Konuk taze meyve suyu istediği zaman görevli personel meyve sıkma makinesinde meyveyi sıkarak bardağa doldurur. Konuk meyve suyunu alarak masasına gider.

3.2. Kahvaltı İçecek Boşlarının Toplanması

Meyve suları ilk servis edilen içecekler oldukları için konuklar meyve sularını içtikten sonra boş bardaklar sağ taraftan toplanır.

Konuklar kahvaltılarını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkarlar. Servis elemanları boşları kaldırıp masaları temizledikten sonra tekrar düzenlerler.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Kahvaltı çeşitlerine göre içecekleri hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Kahvaltıda soğuk içecek veriliyorsa önceden gerekli hazırlıkları yapınız.Ø Kahvaltı ofisinde sıkma meyve suları ve konsantre içecekleri hazırlayınız.Ø Soğuk içecekleri makinelere veya sürahilere doldurunuz.Ø Kahve suyunu kaynatıp hazırladığınız kahveyi potlara veya makineye doldurunuz.Ø Sıcak çayı hazırlayarak potlara veya makineye doldurunuz.Ø Çay demlikte sipariş edilmişse hazırlayınız.Ø Hazırlanan soğuk içecekleri ve sıcak içecekleri servanta koyunuz.Ø Temizlik ve güvenlik kurallarına uyunuzØ Sessiz çalışınız.Ø Dikkatli, planlı, seri ve özenli çalışınız.
<p>Ø Kahvaltı içeceklerinin servisini yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Konuk masasına yerleştikten sonra içecekleri siparişe hazırlayınız.Ø Meyve suyunu bardağa doldurunuz.Ø Meyve suyunu konuğun sağından servis ediniz.Ø Sıcak içeceği taşırken dikkatli olunuz.Ø Sıcak kahvaltı içeceğini konuğun sağ tarafından servis ediniz.Ø Sıcak içecekleri sıcak fincanlarda servis ediniz.Ø İçeceği soğumadan zamanında servis ediniz.Ø Konuk isterse tekrar sıcak içecek servisi yapınız.Ø Dikkatli, özenli ve seri çalışınız.Ø Temizlik ve güvenlik kurallarına uyunuz.Ø İşinizi yaparken sessiz olunuz.
<p>Ø İçecek boşlarını toplayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Meyve suyu bardağı boşunu kaldırınız.Ø Sıcak içecek boşlarını kaldırmak için konuğun masadan kalkmasını bekleyiniz.

	<ul style="list-style-type: none">Ø Sıcak içecek boşlarını masadan kaldırınız.Ø Soğuk ve sıcak içecek boşlarını servanttın mutfağına götürünüz.Ø İşinizi yaparken temizlik ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.Ø Sessiz ve özenli çalışınız.Ø Dikkatli, planlı ve seri olunuz.Ø Son kontrollerinizi yapınız.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki sorularda, doğru olduğunu düşündüğünüz seçeneği işaretleyerek cevaplandırınız.

- 1- Porselen potlarla sıcak içecekler ne şekilde servis edilir?
 - A) Konuğun sol tarafından servis edilir.
 - B) Konuğun sağ tarafından servis edilir potlar fincanın sağına bırakılır.
 - C) Konuğun sol tarafından servis edilir.
 - D) Potlarla sıcak içecekler servis edilir ve potlar servanta götürülür.
- 2- Bardakta meyve suyu servisi ne şekilde yapılır?
 - A) İlk olarak meyve suyu servis edilir.
 - B) Sıcak içeceklerden sonra servisi yapılır.
 - C) Boş bardak masaya konur ve sonra servis yapılır.
 - D) Meyve suyu bittikçe personel tarafından tekrar doldurulur.

Aşağıdaki boşluklara doğru ifadeleri yazınız.

- 3- Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak içecekler potlarla kahvaltıda ki yöntem kullanılarak servis edilir.
- 4- Meyve suyunun bir başka servis şekli deile servistir.
- 5- Sürahi ile serviste meyve suyunu bardağa doldururken bardağın ağzında kadar boşluk bırakılmalıdır.

Aşağıdaki soruları cevaplandırınız.

- 6- Sıcak içecekler niçin konuğun sağından servis edilmelidir?
- 7- Sıcak içecek boşları nasıl toplanır?
- 8- Meyve suyu bardağının ağzında neden boşluk bırakmak gerekir?

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTLERİ)

- Ø Soğuk ve sıcak içeceklerin hazırlanmasında kullanılacak araç gereçleri belirleyiniz.
- Ø Kahvaltı içeceklerini hazırlayınız.
- Ø Soğuk ve sıcak içeceklerin servisini yapınız.
- Ø Kurallara uygun olarak boşları toplayınız ve kaldırınız.

AÇIKLAMA: Uygun malzeme seçimi, kahvaltı çeşitlerine göre içecek seçimi, içeceklerin hazırlanması, içeceklerin uygun kaplara konması, içeceklerin kurallara uygun olarak servisi, kuralına göre boşların toplanması, güvenli çalışma, dikkatli, seri ve sessiz çalışma, temizlik ve hijyen, kılık kıyafet, davranış tavrına dikkat etme değerlendirme kriterlerinizi oluşturacaktır.

Dersin Adı	Yemek Servisi kahvaltı	Öğrencinin	
Amaç	İçeceklerinin servisini yapmak	Adı :
Konu	Kahvaltı İçeceklerinin Servisi	Soyadı :
		Sınıf nu :
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz EVET kutucuğunun altına Ü işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemleyemediyseniz HAYIR kutucuğunun altına Ü işareti koyunuz.			
İŞLEM BASAMAKLARI		EVET	HAYIR
Uygun malzemeleri seçtiniz mi?			
Kahvaltı çeşitlerine göre içeceklerin seçimini yaptınız mı?			
Kahve ve çay makinelerini hazırladınız mı?			
Çay ve kahveyi uygun şekilde makineye koydunuz mu?			
Soğuk içecekleri bardaklara, sıcak içecekleri sıcak fincanlara koydunuz mu?			
İçecekleri sağdan servis ettiniz mi?			
Boşları kurallara uygun olarak topladınız mı?			
Çalışırken güvenliğe dikkat ettiniz mi?			
Seri ve sessiz çalıştınız mı?			
Temizlik ve hijyen kurallarına dikkat ettiniz mi?			
Kılık ve kıyafetin uygunuz mu?			
Tavır ve davranışlarında dikkatli davrandınız mı?			
Son kontrollerini yaptınız mı?			
TOPLAM			

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise “Öğrenme Faaliyeti-4”e geçiniz. Değerlendirme sonunda “Hayır” cevabını verdiğiniz soruları öğrenme faaliyetine geri dönerek tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında servis kurallarına uygun olarak kahvaltı büfe servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. KAHVALTI BÜFE SERVİSİ

4.1. Kahvaltı Büfe Çeşitleri

4.1.1. Kahvaltı Açık Büfesi

Günümüz otelciliğinde en çok görülen kahvaltı çeşidi ve kahvaltı servis biçimidir. Çok fazla servis elemanına gereksinim duyulmaması bu servisin son yıllarda yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlamıştır. Continental kahvaltı yerine çok çeşit veren bir büfeden kahvaltı etmek konukları da memnun etmektedir.

Büfe, konukların rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere kurulur. Yeteri kadar masa yan yana dizilerek üzeri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılır. Kahvaltı yiyecekleri bir sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir. Salona giren konuklar büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarına götürür ve yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı tarafından tabaklara konarak servis edilir.

Kahvaltının açık büfe şeklinde servis edilmesinin çeşitli yararları bulunmaktadır. Bunlar:

- Ø Personelden önemli ölçüde tasarruf sağlar.
- Ø Servisin çabuklaşmasını sağlar.
- Ø İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.
- Ø Konuklara istediklerini seçme imkânını verir.
- Ø Mutfağın çalışmalarını rahatlatır.

Kahvaltıyı açık büfe şeklinde servis etmenin bazı sakıncaları da bulunmaktadır. Bunları aşağıdaki şekilde sıralayabiliriz:

- Ø Salonda özellikle büfe önünde fazla konuk trafiği olur.
- Ø Gürültü sebebiyle bazı konuklar rahatsız olabilir.
- Ø Kahvaltıyı fazla kaçırarak konuklar öğle yemeğinden vazgeçebilirler.
- Ø Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.

4.1.2. Kahvaltı Ekstra Büfesi

Bazı işletmeler belirli yiyecek ve içecekleri kahvaltı fiyatına dâhil etmiş, bunun dışındakileri ise ekstra fiyatla satışa sunmuştur. Kahvaltı ekstra büfesi, konukların mönüde belirtilen ve mönüdeki fiyata ya da oda fiyatına dâhil olarak servis edilen yiyecek ve içecekler dışında, ücretini ayrıca ödeyerek alabilecekleri kahvaltılıkların sunulduğu bir büfedir.

Kahvaltı ekstra büfesi salonun girişinde, herkesin kolayca görebileceği bir yerde hazırlanır. Yiyecekler ve içecekler porsiyonlar halinde dizilir. Yiyecek ve içeceklerin fiyatları da yanlarında belirtilebilir.

Ekstra büfesinin faydaları şunlardır:

- Ø Ekstra satışlarını artırır.
- Ø Servis personeline zaman kazandırır.
- Ø Mutfağa rahat çalışma imkânı verir.

4.1.3. Brunch

Brunch kahvaltı için geç, öğle yemeği için de henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir öğündür. Genellikle 11.00–15.00 saatleri arasında uygulanır.

Daha çok Hıristiyanların ve Yahudilerin tatil günlerinde geç kalkarak kahvaltı ve öğle yemeğini birlikte yedikleri öğündür. Pazar günleri, yılbaşı günü ve diğer tatil günleri brunch için düzenlenen büfeye brunch büfesi denir. Öğünün özelliğine uygun olarak brunch büfesinde hem kahvaltılık hem de öğle yemeğinde servis edilecek yiyecek ve içecekler bulunur.

4.2. Kahvaltı Büfesinin Düzenlenmesi

Kahvaltı büfesi düzenlenirken ilk önce büfenin salonun hangi bölümüne kurulacağı kararlaştırılır. Büfede kullanılacak masalar bir araya getirilerek değişik şekiller verilir. Büfe sadece bir yere kurulabildiği gibi konuk sayısına göre birkaç yere de kurulabilir. Salonda kahvaltılarını yapacak bütün konuklara yetecek kadar yiyeceği aynı anda masaya koymak zorunlu değildir. Büfe ara sıra kontrol edilerek biten yiyeceklerin yerine yenileri konulabilir.



Resim 17: Masa örtüsü ve skörtlerin örtülmesi



Resim 18: Büfenin dekore edilmesi ve köpük yapılması

Büfeye istenilen şekil verildikten sonra kullanılacak masa örtüleri ve etekler (skört) örtülür. Büfeye güzel bir görünüm vermek için çeşitli çiçekler, figürler, insanların zevkle seyredebilecekleri eşyalar büfe üzerinde uygun yerlere yerleştirilir. Büfe girişine yeteri kadar orta boy tabak yerleştirilir. Çatal ve bıçaklar masalara konulmayacaksa onlar da tabakların yanına uygun kaplar içinde yerleştirilir. Böylece akşamdan yapılacak hazırlıklar bitirilmiş olur.



Resim 19: Tabakların ve takımların büfeye yerleştirilmesi



Resim 20: Tabakların yanına ekme  çeşitlerinin konması

Sabah erkenden göreve başlayan servis personeli mutfak personeliyle iş birliği yaparak kahvaltı yiyeceklerini mutfaktan getirip büfe üzerine belli bir düzen içinde yerleştirirler. Genellikle büfe girişine tabakların hemen yanına ekme  çeşitleri yerleştirilir. Daha sonra tereyağı, reçel çeşitleri, bal, beyaz peynir, kaşar peyniri, söğüş domates ve salatalık, siyah zeytin ve yeşil zeytin, soğuk etler, mevsimine göre kavun ve karpuz gibi meyveler, haşlanmış yumurta, kahvaltı içecekleri ve konsantre meyve suları büfe üzerine uygun şekilde yerleştirilir. Bütün kapların üzerine yiyeceğin servisinde kullanılmak üzere maşalar konur.



Resim 21: Kahvaltı yiyeceklerinin büfeye yerleştirilmesi



Resim 22: Yiyeceklerin yanına maşaların konması

Kahvaltı büfesindeki hazırlıklar bitirdikten sonra konukların salona gelmeleri beklenir.

4.3. Kahvaltı Büfesinden Servis

Bir önceki konuda anlatıldığı gibi salon ve büfe hazırlanarak konukların gelmesi beklenir. Eğer konuklar otelde kahvaltı dahil konaklıyorsa kendilerine kalacakları gün sayısı kadar kahvaltı kuponu verileceği için kahvaltı salonunun girişinde konuklardan kahvaltı biletleri istenir. O güne ait kuponu kasiyere veren konuk kahvaltı salonuna girer.

Kahvaltı kuponu olmayanlar ve dışarıdan gelip kahvaltı yapmak isteyenler için kasiyer, adisyon açarak ücretini tahsil eder. Konuğa kasa fişini verir.

4.3.1. Self Servis

Salona giren konuklar büfeye giderek istedikleri yiyeceklerden istedikleri kadar alırlar. Uygun buldukları masalara otururlar. İçeceklerde büfede ise gidip içeceklerini de alırlar. Konuğun yiyeceğini alabilmesi için büfenin başlangıç noktasına tabaklar konur. Tabağını eline alan konuk, her yiyecek yanına konulmuş çatal, kaşık, maşayı kullanarak yiyeceği tabağına alır. Büfe çıkışında ise peçete, çatal-kaşık-bıçaklar, ekmek yer alır. Bunların çıkışa konulmasının nedeni konuğun elleri boşken yiyeceği rahatça alabilmesini sağlamak içindir.

Kahvaltısını alıp masasına oturan konuk kahvaltısını yaptıktan sonra isterse tekrar büfeye gidip yiyecek ve içecek alabilir.

Konuk kahvaltısını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkar. Servis personelleri boşları kaldırıp masaları tekrar düzenlerler.

4.3.2. Servis Elemanı Yardımıyla Servis

Kahvaltılarda pek sık görülmemekle birlikte bazı durumlarda konuklara yiyecek servisini servis elemanları yapmaktadır. Salona gelen konuklar büfe önüne gelerek büfedeki yiyecekleri incelerler. Daha sonra masalarına giderek yerleşirler. Her postanın görevlisi konukların hangi yiyecekleri istediklerini öğrenip siparişlerini alır. Büfede görevli olan mutfak görevlileri yiyecekleri tabaklara koyar. Servis elemanları da tabakları masalara götürüp konuklara sağ taraftan servis eder.

Bu servis şeklinde kahvaltı içecekleri de servis elemanları tarafından potlarla servis edilir. Masaya oturan konuğun yanına gelen servis elemanı onun isteğine göre içeceği fincana servis eder. Görevli servis personeli masalar arasında devamlı dolaşarak içeceği biten konuklara içecek servisi yapar.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Kahvaltı büfesi için masaları hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Salonun hangi bölümüne büfe kurulacağını kararlaştırınız.Ø Hangi tip masa (kare, yuvarlak, dikdörtgen) kullanacağını belirleyiniz.Ø Masa boyutunun 90 cm.'den az olmamasına dikkat ediniz.Ø Büfe olarak kullanacağınız masaları buraya taşıyınız.Ø Konuk sayısına göre büfenin büyüklüğünü belirleyiniz.Ø Masanın şekline (kare, dikdörtgen, yuvarlak) ve büfenin yerine göre değişik şekillerde bir araya getiriniz.Ø Masaların temizliğini yapınız.Ø Büfe masalarının hazırlanmasını tamamlayınız.Ø Dikkatli ve sessiz çalışınız.Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz, özen gösteriniz.Ø Seri ve planlı olunuz.
<p>Ø Kahvaltı büfesinin örtülerini seriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Büfede kullanılacak etek (skört) ve örtüleri ofisten temin ediniz.Ø Örtülerin temiz ve ütülü olmasına dikkat ediniz.Ø Büfe masasının üzerine normal örtüyü açınız.Ø Kaymaması için üzerine yeteri kadar aralıklarla ağırlık koyunuz.Ø Masanın bir köşesinden başlayarak eteği toplu iğne ile örtüye tutturunuz.Ø Eteğin üst kenarının masa yüzeyinden 1cm kadar yukarıda kalmasına dikkat ediniz.Ø Eteği yerden bir-iki santim yukarıdan başlayacak şekilde örtünüz.Ø Dekor vermek için çeşitli çiçekler, figürler ve farklı eşyalar kullanınız.Ø Temiz ve titiz çalışınız.Ø Seri çalışınız ve özen gösteriniz.Ø Nazik, kibar ve görgülü davranınız.

<p>Ø Reşoları hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Büfede kullanılacak tabak reşoları ve sıcak yemek reşolarını kahvaltı ofisinden temin ediniz. Ø Reşoların yakıtlarının dolu olup olmadığını kontrol ediniz. Ø Reşoların temiz olmasına dikkat ediniz. Ø Reşoların düğmelerinin çalışıp çalışmadığına bakınız. Ø Reşoları kahvaltı büfesinde uygun yere yerleştiriniz. Ø Temizlik ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Özen gösteriniz, dikkatli ve seri olunuz.
<p>Ø Kahvaltı tabakları ve kâselerini büfeye koyunuz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Kahvaltı tabaklarını ve kâseleri kahvaltı servantından alınız. Ø Tabak ve kâselerin temizliğini kontrol ediniz. Ø Eski, kirli ve çatlak olanları değiştiriniz. Ø Kahvaltı tabaklarını (orta boy tabak) büfenin girişine diziniz. Ø Kahvaltı tabaklarının güvenli bir şekilde dizildiğinden emin olunuz. Ø Kâselerle verilen yiyeceklerin yakınına kâseleri koyunuz. Ø Kâselerin alt tabaklarını koymayı unutmayınız. Ø Sessiz çalışınız. Ø Dikkatli, planlı ve seri olunuz.
<p>Ø Büfeye kahvaltı içeceklerini ve takımlarını hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Kahvaltı ofisinde sıcak içecekleri ve meyve sularının hazırlanmasını sağlayınız. Ø Çay-kahve makinelerini, konsantre makinelerini ve meyve sıkma makinelerini büfeye koyunuz. Ø Makinelerin büfe çıkışına yakın yere konmasına dikkat ediniz. Ø Çay, kahve gibi sıcak içecekleri çay-kahve makinelerine koyunuz. Ø Makinelerin temizliğine ve musluklarının çalışıp çalışmadığına dikkat ediniz. Ø Konsantre makinelerine meyve sularını koyunuz. Ø Bardakları meyve suyu makinelerinin yanına koyunuz. Ø Çay-kahve makinelerinin yanına yeterli miktarda fincan, fincan tabağı ve kahve kaşıklarını uygun şekilde diziniz.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø Temizliğe ve hijyen kurallarına uyunuz. Dikkatli ve seri olunuz. Nazik ve kibar davranınız. Sessiz ve planlı çalışınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Mutfak personeliyle iş birliği yapınız. Ø Mutfak şefinin kontrolünde yiyecek tepsilerini büfeye getiriniz. Ø Kahvaltı yiyeceklerini belirli bir düzen içinde büfeye yerleştiriniz. Ø Ekmek çeşitlerini tabakların yanına koyunuz. Ø Yiyecekleri dizerken birbirleriyle uyum sağlamasına özen gösteriniz. Ø Yiyecekleri konukların kolayca alabileceği şekilde yerleştiriniz. Ø Kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirirken temiz çalışınız. Ø Dikkatli, planlı ve seri olunuz. Ø Çalışırken özen gösteriniz ve sessiz çalışınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Maşaları yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Yiyeceklerin servisinde kullanılacak maşaları seçiniz. Ø Maşaların temiz olmasına dikkat ediniz. Ø Maşaları kahvaltı yiyeceğinin yanına koyunuz. Ø Arada dolaşarak maşaları yenileyiniz. Ø Özen gösteriniz, leke bırakmayınız. Ø Dikkatli, planlı ve seri çalışınız. Ø Temizlik ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Son kontrollerinizi yapınız

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki boşluklara doğru ifadeleri yazınız.

- 1-, kahvaltı için geç, öğle yemeği için henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir öğündür.
- 2- Kahvaltı büfesinden servis, servis ve garson yardımıyla servis olmak üzere ikiye ayrılır.
- 3- Bütün kapların üzerine yiyeceğin servisinde kullanılmak üzere konur.
- 4- Kahvaltı salonunun girişinde konuklardan istenir.

Aşağıdaki soruların cevaplarını yazınız.

- 5- Kahvaltının açık büfe şeklinde servis edilmesinin sakıncaları neler olabilir?
- 6- Ekstra büfenin faydaları nelerdir?

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTLERİ)

- Ø Elinizdeki masalarla çeşitli büfe şekilleri oluşturunuz.
- Ø Etekli ve eteksiz olarak büfe örtülerini kuralına göre açınız.
- Ø Büfede kullanacağınız yiyecek ve içecekleri, takımları ve kapları hazırlayınız.
- Ø Elinizdeki yiyecek ve içecek kaplarını kurduğunuz büfeye yerleştiriniz.
- Ø Serviste kullanılacak maşaları yerleştiriniz.

AÇIKLAMA: Uygun malzeme seçimi, uygun şekillerde büfenin oluşturulması, örtülerin ve yiyecek-içecek kaplarının seçimi, kuralına göre örtülerin serilmesi, büfenin doğru şekilde yerleştirilmesi, güvenliğe dikkat etme, seri ve sessiz olma, temizlik ve hijyen, dikkatli davranma, tavır-davranış, kılık-kıyafet, değerlendirme kriterlerinizi oluşturacaktır.

Dersin Adı	Yemek Servisi	Öğrencinin		
Amaç	Kahvaltı Büfe Servisini	Adı :	
	Yapabilmek	Soyadı :	
Konu	Kahvaltı Büfe Servisi	Sınıf nu :	
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz (EVET) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemlemediyseniz (HAYIR) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz.				
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			EVET	HAYIR
Uygun malzemeyi seçtiniz mi?				
Uygun şekillerde büfe oluşturdunuz mu?				
Örtüleri ve yiyecek-içecek kaplarını ofisten aldınız mı?				
Örtüleri kuralına uygun serdiniz mi?				
Skörtü yerden 1-2 cm. boşluk bırakarak örttünüz mü?				
Skörtün üst kenarını masa yüzeyinden 1 cm. yukarıda bıraktınız mı?				
Büfeye dekoratif eşyalar koydunuz mu?				
Sıcak yiyecekler için reşoları büfeye yerleştirdiniz mi?				
Tabakları-kaseleri, takımları uygun şekilde büfeye yerleştirdiniz mi?				
Kahve-çay makinelerini, meyve suyu makinelerini hazırlayarak büfeye koydunuz mu?				
Bardakları ve fincanlarla tabaklarını büfeye yerleştirdiniz mi?				
Kahvaltı yiyeceklerini ve ekmekleri büfeye uygun şekilde yerleştirdiniz mi?				
Yiyeceklerin yanına maşaları koydunuz mu?				
Çalışırken güvenliğe dikkat ettiniz mi?				
Seri ve sessiz çalıştınız mı?				
Temizlik ve hijyen kurallarına uydunuz mu?				
Kılık-kıyafetin de özenli davrandınız mı?				
Son kontrollerini yaptınız mı?				
TOPLAM				

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise “Öğrenme Faaliyeti-5”e geçiniz.

Değerlendirme sonunda cevaplarınızda “Hayır” var ise yeterli düzeyine ulaşamadıysanız “Öğrenme Faaliyeti-4”ü tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Servis kurallarına uygun olarak kahvaltı ekstralarının servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel ya da grup olarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına inceleme, gözlem ve araştırma gezisi düzenleyiniz.
- Ø Gezi sırasında işletmedeki çalışma ortamlarını görünüz.
- Ø Ziyaretiniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayınız. İşletme yetkilileri ve araştırma konunuzla ilgili işte çalışan görevlilerle röportaj yaparak bilgi toplayınız.
- Ø Topladığınız araştırma bilgi ve belgelerinizi sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. KAHVALTI EKSTRALARI SERVİSİ YAPMAK

5.1. Kahvaltı Ekstra Yiyecek ve İçecekleri

Kahvaltı ekstrası denildiği zaman servis edilmesi alışılmış olan yiyecekler ve içecekler dışında alınan ya da alınacak olan kahvaltı yiyecek ve içecekleri anlaşılır. Konuklara seçme hakkı tanımak, kendi zevk ve isteklerine göre kahvaltılıklar oluşturma imkânı vermek için kahvaltı kartlarına kahvaltı gruplarından başka, kahvaltı yiyecek ve içecekleri porsiyonlar halinde sıralanır ve fiyatları belirtilir. Kahvaltı ekstraları işletmelerin kahvaltı mönülerinde değişik şekillerde belirtilebilir.

5.1.1. Ekstra Yiyecek Çeşitleri

Ekstra kahvaltı yiyecekleri değişik şekillerde hazırlanmakta ve sunulmaktadır. Ekstra olarak sunulan yiyecekler aşağıda belirtilmiştir:

- Ø Çeşitli meyveler (portakal, greyfurt, muz, çilek, şeftali, kavun vb.)
- Ø Kompostolar (kuru erik, elma, kayısı vb.)
- Ø Yoğurt
- Ø Hububat yiyecekleri (yulaf ezmesi, irmik çorbası, pancake, mısır çorbası, hazır cornflakes)

- Ø Yumurta yemekleri: (sahanda yumurta, çirpılmış yumurta, jambonlu, baconlu, sosisli yumurta, poşe yumurta, omletler, haşlanmış yumurta çeşitleri)
- Ø Balıklar (tava ve ızgara yapılmış balık çeşitleri)
- Ø Et çeşitleri (sosis, steak, pizola, ciğer ve böbrek, salam vb.)
- Ø Reçel ve marmelatlar, bal
- Ø Kızarmış tost, gözleme
- Ø Peynir çeşitleri
- Ø Tereyağı

5.1.2. Ekstra İçecek Çeşitleri

Kahvaltıda ekstra olarak sunulacak soğuk ve sıcak içecek çeşitleri aşağıda sıralanmıştır:

- Ø Taze meyve suları (elma, erik, greyfurt, portakal, mandalina vb.)
- Ø Sebze suları (havuç suyu ve domates suyu)
- Ø Sıcak sütlü filtre kahve
- Ø Sıcak çikolata veya kakao
- Ø Sıcak süt
- Ø Sıcak çay (sütlü ya da limonlu)
- Ø Çeşitli meyve ve bitki çayları (papatya, nane, adaçayı, kuşburnu, ihlamur vb.)

Kahvaltı ekstra yiyecek ve içecekleri incelendiği zaman normal kahvaltı çeşitlerinde verilen yiyecek ve içeceklerin hepsinin burada yer aldığı görülmektedir. Kahvaltı çeşitlerinde yiyecek ve içecekler gruplar halindedir. Ekstralarda ise her bir yiyecek ve içecek tek başınadır ve ücreti belirlenmiştir. Bu yüzden her konuk istediği yiyecek ve içeceği seçme imkânına sahiptir. Konuklar kahvaltı kartlarındaki ekstralardan bölümünden istedikleri yiyecek ve içecekleri alarak sadece onların ücretlerini öderler. Bu, özel yeme alışkanlığı olanlar, hastalar, çocuklar için büyük kolaylık sağlamaktadır.

5.2. Kahvaltı Ekstra Yiyeceklerin Servisi

Kahvaltıda konuk eğer meyve sipariş etmişse kahvaltı tabağı ve bıçağı sol tarafa alınır. Meyvenin cinsine göre kuver konarak meyve tabağı konuğun sağından servis edilir. Elle yenen meyveler için kuvereye fingerbol ilave edilir.

Konuk komposto istemişse sipariş çorba kâsesine konarak dantel kâğıtlı tabakta ve orta boy kaşıkla servis edilir. Meyve ve komposto servisinde işi biten malzeme masadan hemen kaldırılmalı ve masa tekrar eski haline getirilmelidir.

Yoğurt, kâsede veya bardakta verilir. Daha sonra üzerine peçete konmuş tabağa konarak masaya getirilip konuğun sağından servis edilir. Yanına tatlı kaşığı ve pudra şeker verilir.

Hububat yiyecekleri siparişinde, istenen hububat yiyeceği çorba tabağına ya da kâsesine konarak üzerine kâğıt peçete konulmuş düz tabak üzerinde masaya getirilir. Kuvereye çorba kaşığı (büyük kaşık) ilave edilir. Konuğun önündeki kahvaltı tabağı ve bıçağı kuverin

sol tarafına alınarak konuğun sağından hububat yiyeceği servis edilir. Yiyeceklerle beraber getirilen süt potu ise kahve fincanının biraz ilerisine bırakılır. Hububat yiyeceği boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı ve bıçağı eski yerine çekilir.

Yumurtalı yiyeceklerin servisi aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır:

- Ø Sahanda yumurta: Her porsiyon için iki veya üç yumurtanın tavada tereyağıyla ve karıştırılmadan pişirilmesi sonucu ortaya çıkan yemektir. Kuralına uygun olarak pişirilen yumurtalar düz büyük tabakta masaya getirilir. Konuğun kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınarak konuğun sağından yumurta tabağı ve tabağın sağına da büyük kaşık konur.
- Ø Çırpılmış yumurta: Derin bir kaba yumurta kırılır ve üzerine isteğe göre tuz ve süt konur, çatala çırpılıp tavada eritilmiş yağ üzerine dökülür. Daha sonra karıştırılmaya devam edilir ve pişirdikten sonra özel kabına konarak konuğun sağından servis edilir. Kuvere büyük çatal, bıçak konur.
- Ø Jambonlu, baconlu, sosisli yumurta: Sahanda yumurtanın değişik bir şeklidir. Jambon, sosis veya bacon tavada eritilmiş yağ içine konur. Yumurtalar içine konarak pişirilir. Sıcak büyük düz tabağa konarak konuğun sağından servis edilir. Servis sırasında kahvaltı tabak ve bıçağı sola alınır. Kuvere büyük çatal ve bıçak ilave edilir.
- Ø Poşe yumurta: Kaynayan sirkeli, limonlu ve tuzlu suya iki adet çiğ yumurta kırılarak fazla pişirilmeden alınıp ılık su dolu olan kaba konur. Sıcak desert tabağına alınarak üzerine sıcak tereyağı ve holandez sos dökülerek konuğun sağından servis edilir. Kuvere orta boy takım ya da büyük düz tabakta servis ediliyorsa büyük takım ilave edilmelidir.
- Ø Omletler: Tavada eritilmiş yağ içerisine çırpılmış yumurtalar ilave edilir. Altı ve üstü çevrilerek kızartılır. Pişirme sırasında çeşitli yiyeceklerde konarak omletler hazırlanabilir. Sıcak büyük tabağa konarak konuk masasına getirilir. Masadaki kahvaltı tabak ve bıçağı sola çekilir. Konuğun sağından servis edilir. Kuvere büyük boy çatal ve bıçak veya sadece büyük çatal ilave edilir.
- Ø Haşlanmış yumurta konuğun arzusuna göre değişik şekillerde hazırlanabilir. Rafadan yumurtada isteğe göre hazırlanan yumurta sıcak sudan çıkarılıp yumurtalığa konur. Yanına bir yumurta kaşığı ilave edilip üzerine peçete konulmuş desert tabağına yerleştirilerek masaya getirilip sol taraftan kahvaltı tabağının soluna konur. Yumurta masaya konduktan sonra menaj takımı yumurtalığa yakın bir yere çekilir. Katı şekilde haşlanan yumurta ise ya yumurtalıkla ya da kuver tabağına konarak servis edilir.

Balıklar tava ya da ızgara olarak hazırlanırlar. Servisi yumurtalarda olduğu gibi yapılır. Hazırlanan balık masaya getirilir. Kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınır. Kuvere balık çatal ve bıçağı konur. Balık yemeği konuğun önüne yerleştirilir.

Et çeşitleri, kahvaltılık yiyecekler olan salam, jambon, rozbif, tavuk gibi soğuk etler ve sosis de yumurtalar gibi servis edilir. Kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınır. Kuvere büyük çatal ve bıçak konur. Hazırlanan yiyecek konuğun sağından masaya yerleştirilir.

Marmelât, reçel, bal, peynir çeşitleri, tereyağı servisleri kahvaltı çeşitlerinde olduğu gibi yapılır.

5.3. Kahvaltı Ekstra İçeceklerin Servisi

Taze meyve suları; konuğun istediğı şekilde hazırlanır. Hazırlanan meyve suyu bardağı tepsiyle taşınır. Konuğun sağ tarafından kahvaltı bıçağının ilerisine bırakılır.

Sebze suları; kahvaltı ofisinde konuğun isteğine göre hazırlanır bardağa konarak tepsiyle konuk masasına getirilir. Konuğun sağ tarafından kahvaltı bıçağının ilerisine konur.

Sıcak sütlü filtre kahve, kendine özgü kahve makinesinde hazırlanır. Hazırlanan kahve konuğun isteğine göre fincana veya potlara doldurulur. Ayrıca sıcak süt de pota doldurulur. Tepsiyle konuk masasına getirilerek konuğun sağ tarafına kulpları aynı yöne bakacak şekilde potlar bırakılır. Kahve fincanı da konuğun sağ tarafına potların önüne bırakılır.

Sıcak çikolata veya kakao, konuğun isteğine göre sütlü veya sütsüz olarak hazırlanır. Hazırlanan sıcak içecek soğutulmadan konuğun masasına tepsiyle götürülerek sağ taraftan servis edilir.

Sıcak pastörize süt; konuğun istediğı sıcaklıkta ısıtılarak fincana doldurulur. Konuk masasına götürülerek sağ taraftan servis edilir.

Sıcak çay, konuğun isteğine göre poşetle fincana konur ya da porselen veya cam pota doldurulur. Konuğun sağından servis edilir. İsteyen konuğa çayın yanında tranş limon dilimleri de verilebilir. İngiliz konuklar için çay koyu demlenir ve yanında sıcak süt verilir.

Çeşitli bitki çayları; hazırlanan adaçayı, ihlamur, papatya, kuşburnu gibi çaylar sıcak suyun içinde bir süre bekletilerek fincanlara doldurulur. Konuğun sağından servis yapılır. Konuğun istediğı bitki çayına göre yanında limon da verilebilir.

Kahvaltı ekstralarının büfeden de servisi yapılmaktadır. Büfeden ekstra kahvaltılık servisi aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır:

- Ø Peşin ödenerek yapılan servis: Bu şekilde yapılan serviste konuk kahvaltı ekstra büfesine giderek istediğı yiyecek ya da içecekleri seçer. Büfe sonundaki kasada kasiyere ücretini ödeyerek masasına gider ve kahvaltısını yapar.
- Ø Kredili ödeme yapılarak yapılan servis: Otel konukları ekstra büfesinin önüne giderek istedikleri kahvaltılıkları alırlar. Büfe sonundaki kasada adisyon açılarak konuk tarafından imzalanır. Konuk otelden ayrılırken ekstra ücretler de tahsil edilir.

- Ø Servis elemanı tarafından yapılan servis: Konuk ekstra kahvaltı büfesine giderek ekstraların neler olduğunu görür. Masasına giderek servis elemanına normal kahvaltılıkların yanında ekstra olarak istediklerini de sipariş eder. Servis elemanı büfeden ekstraları alarak servis eder. Bunlar için adisyon açılarak gerekli işlemler yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Kahvaltı ekstra mөнüsünü konuğa veriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Konukların masalarına yerleşmelerine yardım ediniz.Ø Kahvaltı ekstra mөнü kartlarını kontrol ediniz.Ø Mөнüde kahvaltıda verilecek yiyecek ve içecekler ile fiyatlarının yazılıp yazılmadığına dikkat ediniz.Ø Konuklara mөнü kartlarını takdim ediniz.Ø Konuklara mөнü kartından siparişlerini belirlemesi için bekleyiniz.Ø Görgülü, nazik ve kibar olunuz.Ø İşinize özen gösteriniz.Ø Seri çalışınız ve dikkatli olunuz.
<p>Ø Kahvaltı ekstralarının siparişini alınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Sipariş pusulasını her zaman yanınızda bulundurunuz.Ø Kibar ve nazik bir dille konuğun istediği yiyecek ve içecekleri sipariş pusulasına yazınız.Ø İstenen kahvaltı ekstralarının pişirilme derecelerini, pişirilme yöntemlerini, soğuk ve sıcak içecek tercihlerini öğreniniz.Ø Siparişleri alırken konuğun istedikleri ile ilgili ayrıntıları not ediniz.Ø Siparişleri sözlü olarak tekrarlayınız ve konuğun onayını alınız.Ø İşinize özen gösteriniz.Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz, nazik, kibar ve görgülü davranınız.Ø Dikkatli, planlı ve seri çalışınız.
<p>Ø Kahvaltı ekstralarını mutfağa sipariş ediniz ve kasaya adisyon açtırınız veya adisyona ekletiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Sipariş pusulasının bir kopyasını mutfağa bildirinuz.Ø Kuverde siparişle ilgili düzenlemeleri yapınız.Ø Siparişler hazırlanırken su ve meyve suyu servisini yapmayı unutmayınız.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø İlk siparişle ilgili menaj ve sosları masaya getiriniz. Ø Bu arada mutfak ve kahvaltı ofisinin hazırlığını kontrol etmeyi unutmayınız Ø Kasada siparişler için adisyon açtırınız Ø Eğer daha önceden adisyon açılmışsa ekstraları buna ekletiniz. Ø Adisyonu hazırlarken dikkatli olunuz. Ø Nazik, kibar ve görgülü olunuz. Ø Dikkatli, planlı ve seri çalışınız. Ø İşine özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Kahvaltı ekstralarını konuğa servis ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Mutfakla ve kahvaltı ofisiyle temasa geçiniz. Ø Sırası gelen siparişi mutfaktan alarak konuk masasına götürünüz. Ø Konuğun sağından siparişi servis ediniz Ø Servisi yaparken siparişi sol elde taşıyıp sağ elle servis etmeye dikkat ediniz. Ø Yiyecek ve içecekleri soğumadan konuğa ulaştırınız. Ø İşinizi yaparken kurallara uyunuz. Ø Nazik ve kibar davranınız. Ø Dikkatli, seri ve özenli çalışınız. Ø İşinizi yaparken temizlik, hijyen ve güvenlik kurallarına uyunuz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Kahvaltı ekstra boşlarını toplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Meyve suyunun boş bardağını kaldırınız. Ø Ekstra boşlarını masanın sağ tarafından toplayınız. Ø Biten yemeğin boşlarını sırasıyla kaldırınız. Ø Boşları ilk önce servanta, daha sonra mutfağa götürünüz. Ø Boşları toplarken temizliğe ve güvenliğe dikkat ediniz. Ø Dikkatli, planlı ve seri olunuz. Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz. Ø Son kontrollerinizi yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanların önündeki boşluğa “D”, yanlış olanların önündeki boşluğa “Y” harfini yazınız.

1. Kahvaltı ekstralarının siparişi alınırken adisyon kullanılır.
2. Kahvaltı ekstra münü kartlarında yiyecek ve içecekler ile fiyatları yazılır.

Aşağıdaki boşluklara doğru olan ifadeyi yazınız.

- 3- Kahvaltı ekstralarında her yiyecek ve içecek tek başınadır ve belirlenmiştir.
- 4-Elle yenen meyveler için kuvere ilave edilir.
- 5- Jambonlu yumurta sıcak büyük düz tabakta servis edilir ve takım olarak ve ilave edilir.
- 6- Sıcak çikolata veya kakao konuğun isteğine göre veya olarak hazırlanır.

Aşağıdaki sorularda doğru cevabı bularak işaretleyiniz.

- 7- Poşe yumurta nasıl hazırlanır?
 - A) Tavadaki kızgın yağda sarısı bozulmadan
 - B) Yumurta sahana kırılır, salamanderde üstten kızartılır
 - C) Ateşe dayanıklı kap ile fırında
 - D) Kaynayan tuzlu, sirkeli suya kırılarak
- 8- Kahvaltı ekstraları için kasada hangi belge düzenlenir?
 - A) Sipariş pusulası
 - B) Sipariş fişi
 - C) Adisyon
 - D) Folyo

Aşağıdaki soruların cevaplarını yazınız.

- 9- Kahvaltı ekstraları büfeden hangi şekillerde servis edilir?
- 10- Kahvaltıda yoğurt servisini açıklayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTLERİ)

- Ø Kahvaltı ekstra münü kartlarını hazırlayınız ve konuğa sununuz.
- Ø Uygun şekilde sipariş pusulasına ekstra siparişleri yazınız.
- Ø İlgili yerlere siparişleri hazırlattırınız ve kasada adisyon açtırınız.
- Ø Hazırlanan kahvaltı ekstralarının konuğa servisini yapınız.
- Ø Kurallara uygun olarak ekstra boşlarını toplayınız ve masayı tekrar düzenleyiniz.

AÇIKLAMA: Uygun araç gereç hazırlanması, siparişin uygun araçlar kullanılarak alınması, siparişin hazırlattırılması, kasada konuğa hesap açtırılması, ekstra siparişinin kuralına uygun olarak sunulması, boşların uygun şekilde kaldırılması, dikkatli, planlı ve özenli davranma, seri ve sessiz çalışma, güvenlik kurallarına uyma, temizlik ve hijyen, kılık ve kıyafet, tavır ve davranışlarınız değerlendirme kriterlerinizi oluşturacaktır.

Dersin Adı	Yemek Servisi	Öğrencinin		
Amaç	Kahvaltı Ekstralarının Servisini Yapabilmek	Adı :	
Konu	Kahvaltı Ekstralarının Servisi	Soyadı :	
		Sınıf nu :	
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz EVET kutucuğunun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemlemediyseniz HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz.				
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			EVET	HAYIR
Uygun araç gereçleri hazırladınız mı?				
Mönü kartlarını konuğa takdim ettiniz mi?				
Siparişi alırken sipariş pusulasını kullandınız mı?				
Aldığınız siparişleri konuğa tekrar onaylattınız mı?				
Siparişleri mutfağa bildirdikten sonra kuverde gerekli değişiklikleri yaptınız mı?				
Siparişler gelmeden meyve suyu ve su servisini yaptınız mı?				
Hazırlanan siparişi mutfaktan alıp getirirken taşıma kurallarına dikkat ettiniz mi?				
Siparişi konuğun sağından sağ elle servis ettiniz mi?				
Sırası gelen boşları kaldırarak gerekli düzenlemeleri yaptınız mı?				
Ekstra boşlarını konuğun sağından topladınız mı?				
Ekstra boşlarını servanttın mutfağa hızlı bir şekilde götürdünüz mü?				
İşini yaparken konuğa karşı kibar ve nazik davrandınız mı?				
Çalışırken güvenliğe dikkat ettiniz mi?				
Seri ve sessiz çalıştınız mı?				
Temizlik ve hijyen kurallarına uydunuz mu?				
Kılık-kıyafetin de özenli davrandınız mı?				
Son kontrollerini yaptınız mı?				
TOPLAM			

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise bir sonraki modüle geçiniz.

Değerlendirme sonunda “Hayır” cevabınız var ise yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-5”i tekrar ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

- Ø İşletmede yaptığınız çalışmaları içeren bir rapor hazırlayınız.
- Ø Kahvaltı çeşitlerine göre kuver hazırlayınız.
- Ø Kahvaltı çeşitlerine göre servis yapınız.
- Ø Kahvaltı çeşitlerine göre kahvaltı tabağını düzenleyip servisini yaparak boşlarını toplayınız.
- Ø Soğuk ve sıcak içecek çeşitlerini hazırlayarak servisini yapınız, boşları toplayınız.
- Ø Kahvaltı büfesini düzenleyerek yiyecek ve içecekleri uygun şekilde yerleştiriniz.
- Ø Kahvaltı ekstra siparişi alınız ve adisyon açtırınız.
- Ø Kahvaltı ekstralarını servis ediniz ve boşlarını toplayınız.

DEĞERLENDİRME

- Ø **Raporun değerlendirilmesi:** İçerik, şekil ve imla kuralları, resimler, toplanan belgeler, görüşmeler 40 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Ø İçerik (15 puan)
- Ø Şekil ve imla kuralları (5 puan)
- Ø Resimler (10 puan)
- Ø Toplanan belgeler (5 puan)
- Ø Görüşmeler (5 puan)
- Ø **Uygulamannın değerlendirilmesi:** Doğru araç gereç seçimi, teknik bilgi ve beceri, temiz, düzenli ve güvenli çalışma, kılık ve kıyafet, tavır ve davranış, zamanı verimli kullanma 60 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Ø Doğru araç gereç seçimi (10 puan)
- Ø Kılık kıyafet (5 puan)
- Ø Tavır ve davranış (5 puan)
- Ø Teknik bilgiyi beceriye dönüştürme (20 puan)
- Ø Zamanı verimli kullanma (10 puan)
- Ø Temiz, düzenli ve güvenli çalışma (10 puan)

İstenilen yeterliği kazandıysanız bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışlara ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

Bütün cevaplarınız evet ise modülü tamamladınız, tebrik ederiz.

Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1- Yanlış
2- Doğru
3- üzerine, sol
4- büyük kaşık
5- - Kuver tabağı - Şekerlik - Orta boy bıçak - Yağ tabağı, reçel ve bal tabağı - Peçete - Menaj takımı, kül tablası - Fincan tabağı, fincan
6-A) Masa örtüsü ve kapak açılır. B) Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur. C) Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur. D) Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir. E) Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir.
7- İngiliz kahvaltısı kuverinde bıçağın yanına konulmuş olan büyük kaşığı kaldırmalıdır. Ayrıca bıçağın ilerisine meyve suyu bardağının yanına buzlu su servisi için su bardağı koymalıdır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1- Doğru
2- Yanlış
3- Beyaz peynir, siyah zeytin
4- Sosisli, Baconlu
5- Grubun gelişinden
6- A
7- B
8- B
9- C
10- A) Buzlu su servis edilir. B) Meyve suyu, kahvaltısı yiyecekleri, kahvaltısı içeceği konuğun sağ tarafından edilir. C) Konuğun sol tarafından ekmek sepeti kahvaltısı tabağının sol ilerisine bırakılır. D) Jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta tabakla getirilip konuğun sağından servis takımlarının arasına konur.
11- - Tereyağı - Ekmek çeşitleri - Bal, reçel - Kahvaltısı içecekleri

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1- B
2- A
3- Continental
4- Sürahi
5- İki Santim
6- Kural böyle olduğu için ve içecekler sağ elle içildiğinden konuğun sağından servis edilmelidir.
7- Konuklar kahvaltılarını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkarlar. Servis elemanları boşları kaldırıp masaları temizledikten sonra tekrar düzenlerler.
8- İçerken dökülmeyi önlediği için ve konuk isterse buz için yeteri kadar boşluk bırakılması için bardağın ağzında yeteri kadar boşluk bırakılmalıdır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1- Brunch
2- Self
3- Maşalar
4- Kahvaltı biletleri
5- A) Salonda özellikle büfe önünde fazla konuk trafiği olur. B) Gürültü sebebiyle bazı konuklar rahatsız olabilir. C) Kahvaltıyı fazla kaçırın konuklar öğle yemeğinden vazgeçebilirler. D) Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.
6- A) Ekstra satışlarını artırır. B) Servis personeline zaman kazandırır. C) Mutfağa rahat çalışma imkanı verir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1- Yanlış
2- Doğru
3- Ücreti
4- Fingerbol
5- Büyük çatal, bıçak
6- Sütlü, sütsüz
7- D
8- C
9- A) Self servis peşin ödeyerek B) Self servis kredili ödeyerek C) Servis elemanı tarafından servis
10- Yoğurt kâsede veya bardakta verilir. Daha sonra üzerine peçete konmuş tabağa konarak masaya getirilip konuğun sağından servis edilir. Yanına tatlı kaşığı konur ve pudra şeker verilir.

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonucunda bütün soruları doğru cevaplandırdınız ise bir sonraki modüle geçiniz.

Değerlendirme sonucunda yanlış cevabınız var ise “Öğrenme faaliyeti-5’e yanlışlarınızı düzeltiniz ve bir sonraki modüle geçiniz.

KAYNAKLAR

- Ø BULDUK Sıdıka, Ayşe AYGAN, **Servis-1**, Ya-pa Yayınları, İstanbul, 2002.
- Ø DOĞAN Gülcan, **Servis Ders Notları**, Muğla, 2005.
- Ø GÜNGÖRDEMİR Nevzat, **Yiyecek İçecek servisi ve Masa Düzenlemesi Fotoğrafları**, Yasmin Resort Otel, Muğla, 2005.
- Ø GÜREL Mehmet ve Gülal GÜREL, **Servis ve Bar**, M.E. B. Yayınları, Antalya,1994.
- Ø KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi 3**, Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1995.
- Ø SÖKMEN Alptekin, **Servis Tekniği ve Uygulamaları**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001.
- Ø YILMAZ Yaşar, **Servis Tekniği ve Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- Ø YÖRÜKOĞLU M. Altuğ, **Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi**, Konya, 1995.