

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **KUVER AÇMA**

**Ankara 2017**

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	3
GİRİŞ.....	4
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	5
1. TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ .....	5
1.1. Kuver.....	5
1.1.1 Tanımı : .....	<b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>
1.1.2. Standart Kuver Malzemeleri : .....	10
1.2. Kuver Çeşitleri: .....	6
1.2.1. Basit Kuver: .....	6
1.2.2. Tabldot Kuver ( Table D' Hote ): .....	7
1.2.3. Alakart Kuver (A'la Carte ): .....	8
1.2.4. Açık Büfe kuveri:.....	10
1.3. Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi:.....	11
1.4. Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması: .....	12
1.4.1. Servis Arabası ile Taşıma: .....	12
1.4.2. Tepsi ile Taşıma .....	13
1.4.3. Elde Taşıma: .....	14
1.5. Tabakları Kuvere Yerleştirme: .....	14
UYGULAMA FAALİYETİ .....	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	18
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	22
2. METAL SERVİS TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ.....	22
2.1. Kuverde Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi .....	22
2.2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması:.....	23
2.2.1. Peçete ile Elde Taşıma: .....	23
2.2.2. Peçete ile Tabakta Taşıma: .....	24
2.3. Metal Servis Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi:.....	25
2.3.1. Bıçaklar : .....	26
2.3.2. Çatallar:.....	26
2.3.3. Kaşıklar: .....	27
UYGULAMA FAALİYETİ .....	30
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	31
ÖĞRENME FAALİYETİ -3 .....	35
3. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ.....	35
3.1. Kuvere Uygun Bardakların Seçimi: .....	35
3.2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşınması: .....	35
3.3. Bardakların Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi:.....	36
3.3.1. Bir Bardak:.....	36
3.3.2. İki Bardak.....	37
3.3.3. Üç Bardak: .....	37
3.3.4. Dört Bardak:.....	38
3.3.5. Beş Bardak: .....	38

---

UYGULAMA FAALİYETİ .....	<b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	41
ÖĞRENME FAALİYETİ -4 .....	45
4. MENAJ TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ.....	45
4.1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarının Seçimi.....	45
4.2. Kuverde Kullanılacak Menaj Takımlarının Taşınması:.....	47
4.3. Menaj Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi:.....	47
UYGULAMA FAALİYETİ .....	51
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	52
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	56
CEVAP ANAHTARLARI .....	57
KAYNAKLAR.....	59

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Alan Ortak</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Kuver Açma</b>
<b>MOLÜLÜN SÜRESİ</b>	40/24
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye kuver açma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre tabak çeşitlerini kuvere yerleştirebileceksiniz</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre metal servis takımlarını kuvere yerleştirebileceksiniz</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirebileceksiniz.</li><li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirebileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama restoranları <b>Donanım:</b> Restoran, masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, metal servis takımları, bardaklar, menaj takımları
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrencimiz;**

Bir ülkenin gelişmiş ülkeler sınıfına girebilmesi için, sanayisinin, ekonomisinin ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi gerekmektedir. Ülkemiz bu alanlarda yaptığı çalışmalarla Avrupa Birliği uyum sürecinde hızla yol almaktadır.

Turizm açısından ülkemiz, gerek tarihsel, gerekse doğal güzellikler açısından görülmesi gereken dünya güzelliklerine sahiptir. Deniz, güneş, doğa ve tarihin en nadide parçalarını barındıran ülkemizde turizm hızla gelişmekte ve bu alanda çalışacak kalifiye eleman ihtiyacı her geçen gün artmaktadır.

Kaliteli bir hizmet için gerekli olan eğitimi veren, farklı düzeydeki eğitim kurumlarında, sektörün ihtiyaçları değiştiğinde, verilecek eğitimin de bu doğrultuya paralel olması gerekmektedir.

Orta öğretim kurumlarında verilen turizm eğitimin de gelişmelere uyum sağlamak için hazırlanan projeler kapsamında bu modül kitabında kuver hazırlamayı öğreneceksiniz.

Gerek mesleki beceriniz, gerekse günlük yaşamınızda bu bilgileri kullanacaksınız. Bir restoranın misafir için kullanıma hazırlanmasını kuralları ile estetik açıdan öğreneceksiniz. Meslek hayatınızın önemli yapıtaşlarından olan bu konu ile kuver çeşitlerini, kullanılan araç gereçlerin seçimini, taşınmasını ve masa üzerine yerleştirilmesini öğreneceksiniz.

Önceki modüllerde aldığınız teknik bilgi ve becerilerle birleştirdiğinizde kalifiye eleman olma yolunda büyük bir adım atacaksınız.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre tabak çeşitlerini kuvereye yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan tabak örneklerini araştırınız. Sınıfa, örnek bir tabak getiriniz.

## 1. TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

### 1.1. Kuverin Tanımı

Salonda temizlik ve düzenleme (Mice en place) çalışmalarından sonra, müşteri masalarının hazırlanmasına sıra gelir. Bu hazırlık servis şekline, yiyeceklerin çeşitlerine, milletlerin servis yapma özelliklerine ve restoranın sınıfına göre değişir. Masa hazırlama işlemine, “servis açma” veya “kuver açma” denir. Amerikan otelciliğinde “set-up “ olarak tanımlanır.

Misafirler salona gelmeden kuverin hazırlanması, salona güzel bir görünüm kazandırırken, restorana gelen konukların oturacağı masalar belirlenmiş ve misafir masaya oturduğunda fazla rahatsız edilmemiş olur. Kuverin önceden masada hazır olması servis sırasında servis personelinin işini kolaylaştırmaktadır. Ancak misafirin yemekte kullanacağı malzemeler masaya gelişi güzel yerleştirilmemelidir..

Yemek yeme usulüne ve sırasına göre yemekte kullanılacak tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak, peçete, kül tablası, vazo, şamdan ve menaj gibi araçların yemek masası üzerine bir düzen içinde yerleştirilmesine **kuver** denir. Yiyecek içecek işletmelerinde kuver sözcüğü farklı anlamlarda da kullanılır. Örneğin, masada oturan konuk sayısı, bir ziyafetteki konuk sayısı, bir restorandaki oturma kapasitesi de “kuver” sayısı ile ifade edilir.

Kuverin yeri, misafirin yemek yerken kullanacağı alandır. Bu alan ala carte servis sunan işletmelerde 80 cm ve üzeridir. Fakat ziyafetlerde her kuver için ayrılan alan 65 cm’ e kadar inebilir. Birden fazla kişi yan yana oturacak ise her misafir için rahatça hareket edip yemek yiyebileceği genişlikte bir alan olmalıdır. Kuver için belirlenen yer; servis personeli içinde rahat servis yapmasını ve misafire yaklaşmasını sağlayacak şekilde belirlenmelidir.

### ➤ **Kuver açmada iki sistem uygulanır**

- Bir servis elemanı, bir istasyondaki tüm kuverleri açar.(Masaya konacak tabak, metal takımlar, bardaklar, menaj takımları). Bu sistem daha çok aynı masaya birden fazla kuver açılması ve salonun misafir trafiğinin yoğun olduğu saatlerde uygulanan bir yöntemdir.
- Her servis elemanı tüm masalardaki malzemelerin bir kısmını yerleştirir. Örneğin; bir personel örtüleri açar. Başka bir personel, tabakları masaya yerleştirebilir. Bir diğer personel ise metal takımları ilave edebilir. Bu sistem ise servis öncesi hazırlıkları sırasında uygulanan bir yöntemdir.

Örneklerden de anlaşılacağı gibi, kuveri meydana getiren bütün malzemelerin masaya yerleştirilmesi, kurallara bağlıdır. Bu kurallara uyulmazsa kuver hazırlamaktan beklenen fayda sağlanamaz.

## **1.2. Kuver Çeşitleri**

Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri misafirlerinin ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda farklı servis hizmetler sunmaktadır. Farklı servis hizmetleri ise beraberinde farklı kuver çeşitlerini meydana getirmektedir.

Hazırlanış amaçlarına göre kuver çeşitleri dört çeşittir:

- Basit kuver
- Tabldot (Table de hote ) kuver
- Alakart (A'la Carte) kuver
- Açık büfe kuveri

### **1.2.1. Basit Kuver**

Daha çok bağımsız restoranlarda; bir veya iki yıldızlı otel restoranlarında uygulanan kuver çeşididir. Genelde çorba, ana yemek ve tatlıdan (dessert) oluşan menüler için hazırlanan bir kuver çeşididir. Ancak bu menüler tatlıyı seçme imkânı verdiği için tatlı takımları basit kuverde yer almaz.

Servis öncesi hazırlanan basit kuverde şunlar bulunur:

- Molton, masa örtüsü
- Servis tabağı, peçete
- Ana yemek çatal, kaşık, bıçağı
- Büyük ayaklı bardak (su bardağı)
- Menaj takımı





**Fotoğraf 1.1. Basit kuver**

### **1.2.2. Tabldot Kuver ( Table D' Hote )**

Menüsü önceden belli olan yemekler için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine tabldot kuver denir.

Tabldot menülerde genelde başlangıçlar, ana yemek, salata, tatlı veya meyve bulunur. Tabldot kuverde menü bilindiği için kuveri önceden masaya yerleştirilir. Önemli olan menüde bulunan yiyecek ve içeceklerin yenilmesinde kullanılacak masa üstü takımların tam konulmasıdır. Masaya yerleştirilecek takımların eksik veya fazla olması servis sırasında sorunlara neden olur.



**Fotoğraf 1.2: Tabldot kuver örneği**

Bu servis şekli şehir restoranlarında, hastanelerde, okullarda, askeri birliklerde, kamu ve özel sektör kuruluşlarında, vb. yerlerde uygulanmaktadır.

➤ **İşletmeye Sağladığı Yararlar:**

- Zamandan tasarruf edilir.
- Mutfak ve servis personelinden tasarruf edilir.
- Malzeme satın almada kolaylık sağlar.
- Yemek maliyetlerinde düşüş sağlar.

Tabldot usulü çalışan restoranlarda, birden fazla menü olabilir. Konuklar bu menüden istediklerini seçebilir. Bu seçime göre kuverde değişiklik yapılabilir.

### **1.2.3. Alakart Kuver (A'la Carte )**

Menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yemek için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırasına göre yerleştirilmesine **alakart kuver** denir. Fransızcadan dilimize geçen bu kelime karta göre, kart usulü, kartlı sistem gibi anlamlara gelir.

Alakart servis yapılan restoranlarda her öğün düzenli olarak hazırlanan ve misafirlerin seçimine göre servis edilecek yiyecek ve içeceklerin bulunduğu menü kartları vardır. Yiyecek ve içecekler klasik menüdeki genel kurallara uygun olarak yazılmış şekilde misafirlerin seçimine sunulur.

Kapıda karşılanıp rezervasyon durumuna göre masasına yerleştirilen misafire menü kartları dağıtılarak yemek seçmeleri için bir süre verilir. Siparişleri alınan masaya siparişlerine uygun olarak gerekli ise masa üstü servis takımları eklenebilir veya çıkarılabilir.

Alakart serviste, tatlılar için ana yemekten sonra ikinci defa sipariş alınır. Tatlı ve kahve siparişleri için gerekli olan servis takımı, ana yemek servisinden sonra masaya ilave edilir.

Görüldüğü gibi alakart serviste konuğun yiyecek ve içecek isteği, yemek sonuna kadar kademe kademe öğreniliyor. Bu nedenle her kademede siparişe göre kuver hazırlamak gerekir. Ancak servis sırasında sıkışıklığı önlemek, konuğa salonun hazır olduğunu göstermek ve personele zaman kazandırmak için servisten önce kuverleri hazırlamak gerekir. Bu kuver, sadece ana yemek için gerekli olan servis hazırlığıdır. Siparişi alınan diğer yemeklerin servis takımları ilaveler yapılarak kuver tamamlanır.

➤ **Servis öncesi alakart kuverde şunlar bulunur:**

- Molton
- Masa örtüsü
- Kapak örtü
- Servis tabağı

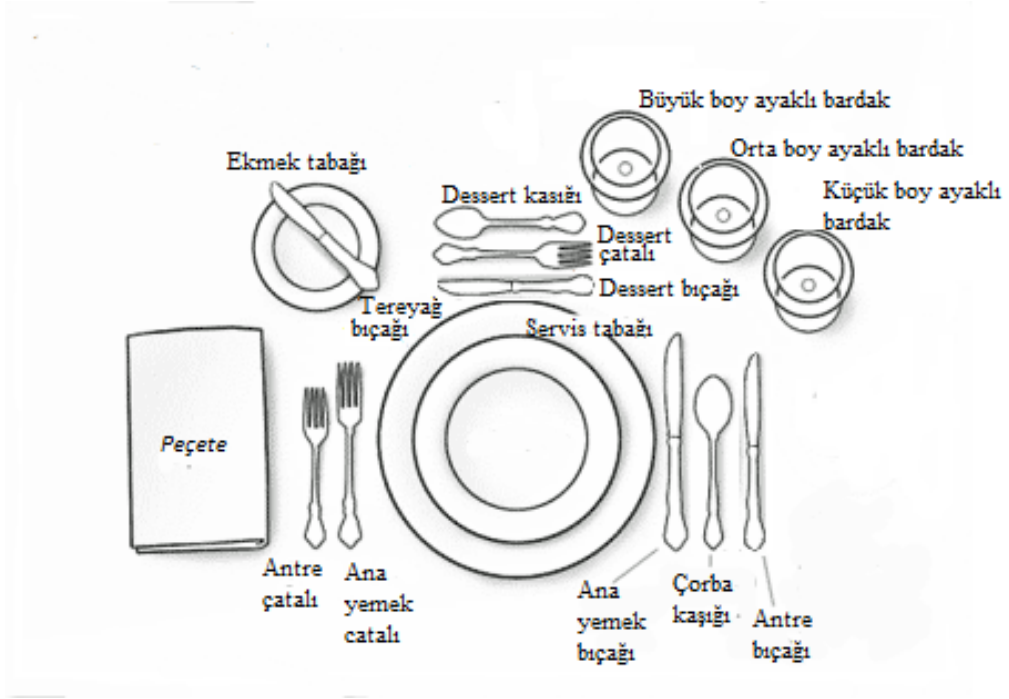
- Kumaş peçete
- Ana yemek bıçağı
- Ana yemek çatalı
- Ekmek tabağı
- Tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj

Siparişler mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı bu siparişler doğrultusunda kuverde gerekli ekleme veya çıkarmaları yapar.

Sipariş alma, kuveri tamamlama ve istenilen yiyecek ve içeceklerin servisi yemek süresince tekrarlanır. Yemeğini bitirip kalkan bir misafirden sonra, o masa bir sonraki misafirler için, servis saatinden önce olduğu gibi kapak örtüsü değiştirilerek kuveri açılır. Tüm bu nedenlerden dolayı alakart restoranlarda servanın hazırlanması ve yeteri kadar yedek malzemenin hazır bulundurulması faydalıdır.



**Fotoğraf 1.3: Alakart kuver**



Şekil 1.1: Resmi yemek kuveri

### 1.2.4. Açık Büfe Kuveri

Büfe usulü servis, protokol toplantılarında, defile kutlama günleri, jübileler, özel tanışma ve tanıtma toplantıları, kalabalık grupların ağırlanması için düzenlenen toplantılar için son derece uygundur. Ancak günümüzde turizmde her şey dâhil sistem pansiyon durumunun konaklama işletmelerinde uygulanması ile misafirlere seçme imkânı vermek için sabah öğle ve akşam yemekleri açık büfe hizmeti olarak sunulmaktadır. Ayakta verilen büfe servislerinde birim alanlarında daha fazla misafire yemek verilebilir. Az sayıda görevli ile büyük gruplara yemek verme imkânı sağlar.

Misafirlerin açık büfe servisi yapılan restoranlarda yemeklerini yemeleri için hazırlanan kuver çeşididir. Misafir salona gelmeden kuver hazırlandığı için fazla takım gerektirir. Açık büfe kuverinde her misafirin ordövr ve ana yemek yiyeceği düşünülerek hareket edilir. Misafir çorba ve tatlı çeşitlerini almayı tercih ettiğinde takımlarını ilgili büfeden almalarını sağlamak üzere takımlar büfede yer alır.

### 1.3. Kuverde Kullanılacak Malzemeler

- Molton
- Masa örtüsü
- Kapak örtü

- Kuver tabağı
- Kumaş peçete
- Metal servis takımları; çatal, kaşık ve bıçaklar
- Ekmek tabağı ve tereyağ bıçağı
- Bardaklar
- Menaj

Misafir masasında hazırlık yapılırken, yukarıdaki servis takımlarından mutlaka kullanılacak olanlarla, kullanılma ihtimali büyük olanlar masaya listedeki sıra ile belirli kurallar dâhilinde yerleştirilir.

Yukarıda yazılmayan ancak masalarda görmeye alıştığımız bazı araçlar vardır. Örneğin; öğle ve akşam yemeklerinde çiçekler, kül tablası, akşam yemeklerinde şamdanlar bulunabilir. Bu malzemeler konuğun yemek yerken ihtiyaç duyduğu malzemeler değildir. Çiçeklerle salon ve masayı güzel göstermek, şamdan ve mumlarla hoş bir atmosfer yaratmak amacıyla kullanılır.

Kuver malzemeleri masa üzerine yerleştirilmeden önce masaların yerleşimi yapılmalıdır (Bkz. Servise ön hazırlık modülü).

Konuğun yemekte kullanacağı malzemelerin, kullanılabilirlik ve estetik açıdan belirli yerlere, belirli şekillerde yerleştirilmesi gerekir. Bu yerlerin ve şekillerin değiştirilmesi hem misafiri rahatsız eder, hem de servis sırasında bazı aksaklıklara neden olur. Örneğin; sağ el sol ele göre daha fazla kullanıldığı için su ve içecek bardakları, çorba kaşığı sağ tarafa konur. İki elle ve iki parça takımla yenen yemekler için çatal sola bıçak sağa konur. Tuz, biber, hardal gibi menajlar masada oturan herkes tarafından kullanılacağı için masanın ortasına konur.

#### **1.4. Kuverde Kullanılacak Tabak Çeşitleri**

Kuverde kullanılacak tabaklar, restoranın sınıfı ne olursa olsun kırık, çizik, amblem ve desenleri silinmemiş, renkleri solmuş olmaması gerekir. Bu tür tabaklar tespit edilerek servisten çıkarılmalıdır.

Servis türüne, konuğa sunulacak yiyeceğin çeşidine ve restoranın sınıfına göre uygun kalitede tabaklar kullanılmalıdır. Servisten önce depodan yeteri kadar alınan tabaklar diğer servis takımları ile birlikte ana servan ve posta servanına istiflenmelidir. Seçilen tabaklar o gün servis edilebilecek tüm yiyecek çeşitlerine uygun ve restoranın müşteri kapasitesine göre yeterli sayıda olmalıdır. Eksik takım çıkarmak işleri aksatacağı gibi, fazla takım da yer işgal edeceğinden sayı iyi ayarlanmalıdır.

Kuverde kullanılan tabaklar şunlardır

- Kuver Tabakları
  - Servis tabağı
  - Gösteri tabağı (Show plate)

➤ Ekmek Tabağı



**Fotoğraf 1.4: Ana servanтта tabakların yerleşimi**

### **1.4.1. Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması**

Kuverde kullanılacak takımların taşınması özenli yapılmalıdır. Restoranlarda çok sayıda tabak taşıma işleri yapıldığından, üst üste istiflenmiş tabakları taşıma yöntemleri iyi bilinmelidir. Porselen tabaklar taşıma sırasında gerekli titizlik gösterilmediğinde zarar görebilirler. Zarar gören porselen tabaklar yemeklerin servisi için uygun değildir. Çatlak ve kenarları kırık tabaklar servise çıkartılmamalı ve yenileriyle değiştirilmelidir. Bu durumda işletme açısından büyük maliyetlere neden olur.

Salonda kullanılacak tabakları, kolay taşımak için üst üste istiflenmelidir. Tabakların kuver atılacak salona taşınması üç temel yöntemle sağlanabilir.

#### **1.4.1.1. Servis Arabası ile Taşıma**

- Tabakların kaymasını engellemek için arabaya örtü açılmalıdır.
- Tabaklar çok yüksek sütunlar halinde üst üste konmamalıdır.
- Aynı cins tabaklar üst üste konmalı, araya farklı boy ve cinsteki tabak konmamalıdır.
- Tabaklar gereğinden fazla üst üste konmamalıdır.
- Servis arabası salona getirilirken yavaş sürülmeli, kapı ve duvarlara çarpılmamalıdır .



**Fotoğraf 1.5: Servis arabası ile tabak taşıma**

#### **1.4.1.2. Tepsi ile Taşıma**

- Dikdörtgen tepsi kullanılmalıdır.
- Tepsi üzerine ve tabak aralarına kaymayı engellemek için örtü açılmalıdır.
- Aynı cins tabaklar üst üste konarak taşınmalıdır.
- Tepsi sol elle alttan tutularak sol kol desteği ile taşınmalıdır.
- Daha ağır olan tabaklar tepsinin kol üzerine gelen tarafına konmalıdır.
- Tepsi üzerine çok sayıda tabak yüklenmemelidir.
- Tepsinin diğer ucu sağ elle tutularak taşıma güvenliği artırılmalıdır.



**Fotoğraf 1.6: Tepsi ile tabak taşıma**

### 1.4.1.3. Elde Taşıma

- Tabak sütunu sol el ile sol kol üzerine yaslayıp alınır ve sağ elle desteklenerek taşınır.
- Ele çok sayıda tabak taşınmamalıdır.
- Bir defada sadece aynı cins tabaklar taşınmalıdır.
- Taşıma sırasında açılır kapanır kapılardan sağdan geçilmelidir.

## 1.5. Tabak Çeşitlerini Kuver Yerleştirme Teknikleri

Uygulanan servis usulleri ve kuver çeşitlerine göre seçilen yeteri kadar kuver ve ekmek tabağı posta servantına getirilir. Kuver tabağı olarak şık, gösterişli desenler bulunan büyük düz tabaklar kullanılabilir. Böyle tabaklara gösteri tabağı (Show plate) denir. Desen veya amblem müşterinin karşısına gelecek şekilde yerleştirilir.



**Fotoğraf 1.7: Kuver tabağının masaya yerleştirilmesi**

Kuver tabağı, tüm servis takımlarının ve kuver yerinin belirlenmesinde en önemli unsurdur. Kuver tabağı sandalye arkalığının orta hizasına, konğun tam önünde olacak şekilde konur (Fotoğraf 1.8). Kuver tabağı masaya konurken masa kenarından bir parmak yaklaşık 2 cm içeri olacak şekilde yerleştirilir (Fotoğraf 1.9). Masada karşılık gelen kuverin tabakları da ilk konan tabağa simetrik gelecek şekilde yerleştirilir (Fotoğraf 1.10).





**Fotoğraf 1.8: Kuver tabağının masaya yerleştirilmesi**



**Fotoğraf 1.9: Kuver tabağının masa kenarına uzaklığı**



**Fotoğraf 1.10: Kuver tabağının masadaki simetrisi**

Diğer takımlar kuver tabağının çevresinde yer alır. Bazı restoranlarda kuver tabağı kullanılmayabilir. Bu durumda peçete kuver tabağından boşalan alanın tam ortasına yerleştirilir. Peçetede kuver tabağı gibi masada kuverin yerini belirler. Takımlar peçete çevresine servis kurallarına uygun olarak yerleştirilir.

Kuverde masaya ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da konur. Ekmek tabağı, kuver tabağının solunda yer alır ve üç değişik şekilde kullanılabilir.

- Kuver tabağının altı kenarı ile aynı hizada (Fotoğraf 1.11 ).
- Kuver tabağının üst kenarı ile aynı hizada (Fotoğraf 1.12).
- Kuver tabağının üst hizası ekmek tabağının ortasına gelecek şekilde (Fotoğraf 1.13).

Ekmek tabağı, kuverde solda bulunan en yakın metal servis takımının hemen yanına yerleştirilmelidir. Ekmek tabağı kuver tabağından fazla uzakta olmamalıdır. Tabak üzerinde amblem var ise yine konuğa dönük olmalıdır. Yemekte salata servisi yapılacaksa, ekmek tabağı salata tabağının çapı kadar ileride olmalıdır.



**Resim 1.11: Ekmek tabağının kuverdeki yeri-1**



**Resim 1.12: Ekmek tabağının kuverdeki yeri-2**



**Resim 1.13: Ekmek tabağının kuverdeki yeri-3**

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Tabloda aşağıda yer alan değerlerimiz soldan sağa, yukarıdan aşağıya gizlenmiştir. Bu değerleri bularak işaretleyiniz. İşaretleme yaptıktan sonra diğer kelimeleri yan yana getirdiğinizde “Eric Hoffer”’in bir sözü ortaya çıkacaktır. Bu sözü boşluğa yazarak ne anlatmak istediğini sınıfta tartışınız.

ONUR, SEVGİ, MERHAMET, SABIR, KARARLILIK, VEFA

“ERİC HOFFER”

D Ü N Y A O D A K İ S E V G İ B Ü  
T Ü N K Ö N T Ü L Ü K L E R B İ R  
İ L E R İ U N İ N B A Ş K A L A S  
R I N I N R İ Y İ L İ Ğ İ İ Ç İ A  
N H A R E M E R H A M E T K E T B  
E T M E K A R A R L I L I K H A I  
K K İ N İ K E N D İ N D E G Ö R R  
M E S İ Y L E V E F A B A Ş L A R

ERİC HOFFER

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini tabak çeşitlerinin kuvereye yerleştirilmesi konusunda öğrendiklerinizle beraber “Tabakları kuvere” yerleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Tabakları ana servanttın alınınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ KKD Giyiniz.</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapınız.</li><li>➤ Ellerinizi yıkayıp kurulaınız.</li><li>➤ Masa düzenini kontrol ediniz.</li><li>➤ Ana servanttın alacağınız tabakları belirleyiniz.</li><li>➤ Tabakların temizliğini kontrol ediniz.</li><li>➤ Kırık ve çatlak tabakları ayırınız.</li><li>➤ Kuver sayısına uygun tabak sayısını belirleyiniz.</li><li>➤ Taşıyabileceğin sayıda tabağı tepsi veya servis arabasına koyunuz.</li><li>➤ Tabakları kuralına uygun taşıyınız.</li><li>➤ Elde taşıyacaksanız tabakları peçete ile tutunuz.</li><li>➤ Çalışma esnasında sessiz olmaya özen gösteriniz.</li></ul>
➤ Tabakları kuverdeki yerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hijyen kuralına dikkat ediniz.</li><li>➤ Tabakların içine çıplak el ile dokunmadan altından veya yanından tutarak taşıyınız.</li><li>➤ Sandalye düzenini kontrol ediniz.</li><li>➤ Kuver tabağını masaya sandalye hizasının ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.</li><li>➤ Ekmek tabağını kuver tabağının solundaki yerine koyunuz.</li><li>➤ Çalışma esnasında seri olunuz.</li></ul>
➤ Tabakların simetrisini korumasını kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kuver tabaklarının simetrisini kontrol ediniz.</li><li>➤ Ekmek tabaklarının simetrisini kontrol ediniz.</li><li>➤ Tabakların amblem veya desenlerinin misafire dönük olup olmadıklarını kontrol ediniz.</li></ul>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Servisi kolaylaştırmak için yapılan tüm ön hazırlıklara .....denir.
2. Ekmek tabakları kuverin sol tarafına .....değişik şekle yerleştirilebilir.
3. Menüsü önceden belli olan yemeklerin kuverine ..... denir.
4. Menüsü önceden belli olmayan yemeklerin kuverine ..... denir.
5. Kuver tabağı olarak kullanılan şık, gösterişli büyük düz tabaklara ..... denir.

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz

6. Aşağıdakilerden hangisinin kuverinde kuver tabağı kullanılmamaktadır?
  - A) Açık büfe kuveri
  - B) Alacarte kuver
  - C) Basit kuver
  - D) Table d'hote kuver
  - E) Resmi yemek kuveri
7. Aşağıdakilerden hangisi standart kuver tabaklarının içinde yer almaz?
  - A) Ekmek tabağı
  - B) Kuver tabağı
  - C) Atık tabağı
  - D) Show tabağı
  - E) Salata tabağı
8. Ekmek tabağının kuverin solunda olmasının nedenini en doğru aşağıdakilerden hangisi tanımlar?
  - A) Estetik olduğu için
  - B) Sol taraf boş olduğu için
  - C) Ekmek tutmak basit bir işlem olduğu için
  - D) Ekmeği sol el ile tereyağı bıçağını sağ elle kullandığı için
  - E) Pratik olduğu için
9. Kuveri yerleştirme sırasında kuver tabağının rolünü aşağıdakilerden hangisi en iyi tanımlar?
  - A) Kuverin büyüklüğünü belirler.
  - B) Kuverin önemini artırır

- 
- C) Kuverin yerini belirler.
  - D) Kuverin simetrisini sağlar.
  - E) Estetik katar.

### **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test”e geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği kurallarını dikkate alarak restoran ortamında ön hazırlıkları yaparak tabakları kuvereye yerleştiriniz.

### ➤ **Malzemeler:**

- Masa
- Masa Örtüsü
- Kuver Tabakları

## **KONTROL LİSTESİ**

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadığınız için Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
➤ Kuver açmadan önce salonda gerekli hazırlıkları yaptınız mı?		
➤ Masaları kurallarına uygun düzenlediniz mi?		
➤ Kuvereye uygun tabakları ana servansta belirlediniz mi?		
➤ Tabakların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanıma uygun olmayan tabakları ayırdınız mı?		
➤ Kuver sayısına uygun tabak sayısını belirlediniz mi?		
➤ Tabakları taşıma kurallarına uygun taşıdınız mı?		
➤ Her konuk için uygun ölçüde yer ayırdınız mı?		
➤ Kuver tabağını masadaki yerine koydunuz mu?		
➤ Ekmek ve tereyağı tabağını masadaki yerine koydunuz mu?		
➤ Masa düzenini kontrol ettiniz mi?		
➤ Tabakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Tabaktaki amblemlerinin yönüne dikkat ettiniz mi?		
➤ Hijyen kurallarına uydunuz mu?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Tüm masaların son kontrollerini yaptınız mı?		

## **DEĞERLENDİRME**

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre metal servis takımlarını kuvereye yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan metal servis takımlarını araştırınız. Sınıfta metal servis takımlarından birer örnek getiriniz.

## 2. METAL SERVİS TAKIMLARININ KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

### 2.1. Kuvereye Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi

Kuverde kullanılacak metal servis takımları çatal, kaşık, bıçak gibi araçlardan oluşur. Bu takımların bazıları konukların yemek yemesi sırasında kullanılır. Bazı metal araçlar ise yemeklerin taşınması ve servisinde kullanılır. Genel olarak kullanılan metal servis takımları çeliktendir. Ayrıca işletmenin sınıfına, yemeğin veriliş amacına ve yemeğin çeşidine göre gümüş veya altın kaplama olabilir.

Metal servis takımları görünüşleri, temizliği, kalitesi, zarafeti ile restoran hakkında ilk izlenimi veren önemli unsurlardandır. Metal takımların değeri de işletmenin olanakları, sınıfı ve servisin kalitesi hakkında da bilgi verir.

Piyasada kullanılan metal takımlar krom, nikel alaşımından yapılan paslanmaz çelik takımlardır. Bu takımlar çizilmediği için sağlık açısından daha uygundur. Temizliği ve diğer takımlara göre muhafazası daha kolaydır. Ayrıca, maliyetleri altın kaplama ve gümüş takımlara göre daha düşüktür.

Kaliteli işletmelerde ve en üst düzey protokol yemeklerinde, altın kaplama ve gümüş takımlar kullanılır. Bu takımlar günümüzde günlük kullanılmayacak kadar maliyetleri yüksek olmasının yanı sıra saklanması ve temizliği özel bilgi gerektirir. Ayrıca yumurta, peynir, lahana, karnabahar, havyar ve deniz ürünleri gibi fosfor ve kükürt içeren yiyeceklerde servisinde altın veya gümüş takım kullanılmaz.

Bu yiyecekler metal takımlarda oksitlenmeye neden olur. Bu nedenle boynuz ve sedef gibi malzemelerden yapılmış takımlar kullanılır.



- **Metal servis takımları belirlenirken şu noktalara dikkat etmek gereklidir.**
- Takımlar, işletmenin sınıfına uygun kalitede olmalıdır.
  - Temizlenmesi kolay metallerden (genellikle paslanmaz çelik) seçilmelidir.
  - Kolay çizilmeyen, dayanıklı metallerden olmalıdır.
  - Bu tür takımlar sık eksildiğinden, tamamlanabilmesi için devamı bulunan modellerden tercih edilmelidir.
  - Modeller genellikle sade ve diğer servis takımları ile uyum içinde olmalıdır.

## **2.2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması**

Metal servis takımları taşınırken, tabaklarda olduğu gibi hijyen kurallarına uymak gerekir. Yıkanarak kurulanmış metal takımlar gerekli titizlik gösterilmezse taşıma sırasında çizilebilir. Çizilen takımlar tabaklarda olduğu gibi sağlık açısından sakıncalıdır. Ayrıca görünüşleri bozulduğu için yenilerinin alınması işletmeye de mali yük getirir. Özellikle gümüş ve altın kaplama takımlar çok kolay çizilir. Kuver hazırlanırken çok sayıda takımı taşıma işlemi bu nedenle önemlidir. Metal servis takımları masaya getirilirken tepsi içerisinde, tabak içerisinde veya peçeteye sarılı olarak taşınmalıdır. Kesinlikle çıplak elle takımlar taşınmamalıdır. Salon boşken, masalara servis esnasında kuverde takım ilave etme veya kaldırma esnasında da bu kural geçerlidir.

### **2.2.1. Peçete ile Elde Taşıma**

Kumaş peçete iki defa eşit şekilde katlanarak, sol el avuç içine yerleştirilir. Takımların en ince yerlerinden tutularak, konuğun ağzına degecek yerlere dokunmadan peçetenin içine yerleştirilir.

Taşınabilecek kadar veya kuveri açılacak masada ihtiyaç olan takımlar kadar takım alındıktan sonra peçetenin alt ucu yukarı kaldırılmalıdır.

Takımlar sol elde masaya götürülerek yine en ince yerlerinden tutularak masaya yerleştirilmelidir.



**Fotoğraf 2.1: Metal takımların peçete ile elde taşınması**

### **2.2.2. Peçete ile Tabakta Taşıma**

- Büyük boy tabak üzerine peçete açılır.
- Estetik görünmesi için peçete değişik şekilde katlanabilir.
- Takımlar yine ince yerlerinden tutularak peçete üzerine yerleştirilir. (Fotoğraf 2.2).
- Tabak içerisinde çatallar üstte, bıçaklar altına girecek şekilde yerleştirilir.
- Servis personeli tabağı çatalların saplarının bulunduğu kısımdan tutar.
- Peçetenin sarkan kısmı takımların üzerine örtülür.
- Masaya götürülen takımlar ince yerlerinden tutularak yerlerine yerleştirilir.



**Fotoğraf 2.2: Metal takımların peçete ile tabakta taşınması**

### **2.3. Metal Servis Takımlarının Kuvre Yereleştirilmesi**

Antre, ana yemek ve tatlı takımlarından oluşan metal servis takımları, servis edilecek yemek ve kuver çeşidine göre masaya yerleştirilir. Bu sıralamada esas, kullanılacak takımların, yemeklerin servis sırasına göre dıştan içe doğru yerleştirilmesidir. Bu sıralama, servis edilecek ilk yemeğin takımının en dışa, en son yenecek yemeğin takımının servis tabağına en yakın yerleştirilmesidir. Takımlar arasında yeterince boşluk bırakılarak kullanım kolaylığı sağlanmalıdır. Çatallar menüye uygun olarak hem alandan kazanmak hemde estetik görünmesi amacı ile simetrik biçimde yerleştirilir.

Tatlı takımları Tabldot mönü kuverinde servis tabağının üst kenarına dizilir. Tatlı takımları da diğer yemek takımlarında olduğu gibi öncelik sırasına göre servis tabağının üst kenarına dıştan içe doğru yerleştirilir. Tüm yemek takımları birbirlerine paralel, masa kenarına dik yerleştirilir. Tatlı takımları, tabldot menü kuverinde masa kenarına paraleldir. Ala carte kuverinde, tatlı takımları ana yemek servisi tamamlandıktan sonra alınan sipariş doğrultusunda; diğer takımlar gibi masa kenarına dik ve 2 cm içerde olacak şekilde yerleştirilir. Ancak tatlı kaşığı tek başına servis edilecekse kuver alanına sağ tarafa yerleştirilir.

### 2.3.1. Bıçaklar

Antre ve ana yemek bıçağı her çeşit kuverde servis tabağının sağında yer alır. Bıçak masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa bakacak şekilde yerleştirilir. İki veya daha fazla bıçak kullanıldığında da altları aynı hizada olmalıdır. Tatlı bıçağı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına keskin tarafı servis tabağına dönük olarak, sapı sağa bakacak şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra, tatlı ya da meyve servisi yapılmadan önce tatlı bıçağı diğer takımlarda olduğu gibi masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa dönük olarak kuver alanın sağına yerleştirilir.



**Fotoğraf 2.3: Ana yemek bıçağının kuverde yerleştirilmesi**



**Fotoğraf 2.4: Ana yemek bıçağının kuverdeki yeri**



**Fotoğraf 2.5: Bıçağın Kuverdeki yeri**

### 2.3.2. Çatallar

Antre ve yemek çatalları genellikle servis tabağı veya (servis tabağı yerine peçete konmuşsa) peçetenin soluna konur. Ağızları yukarı gelecek şekilde, sapları masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri yerleştirilir. Kuverde tek çatal olacaksa veya spagetti servisi yapılacaksa, çatal servis tabağının sağına yerleştirilir.

Menüye göre birden fazla çatal kullanılacaksa ikinci çatal ağız kısmının uzunluğu kadar ileriye yerleştirilir. Üçüncü çatal, tabağa yakın olan çatal ile aynı hizada olacak şekilde simetrik olarak yerleştirilir.

Tatlı ve pasta çatalları tabldot menü kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sola gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde diğer yemek servislerinde olduğu gibi sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı (dessert) tabağının soluna yerleştirilir.



**Fotoğraf 2.6: Kuvere çatalın yerleştirilmesi**



**Fotoğraf 2.7: Kuverdeki çatalın yeri**



**Fotoğraf 2.8: Kuverdeki çatalın simetrisi**



**Fotoğraf 2.9: Tatlı ve pasta çatalları servis tabağının üstünde**

### 2.3.3. Kaşıklar

Çorba ve sulu yemekler için kaşık kuvere, ağzı yukarı bakacak şekilde, sapı masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri, servis tabağının sağına yerleştirilir. İkinci kaşık birinci kaşığın yanında aynı hizada yer alır. Spagetti servisinde ise kaşık servis tabağının soluna yerleştirilir.



**Fotoğraf 2.10: Çorba kaşığının kuvere yerleştirilmesi**

---

Tatlı kaşığı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sağa gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra temizlenen kuver alanına, sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı tabağının sağına yerleştirilir.

Tüm metal takımların masaya yerleştirilmesine, ana yemek bıçağından başlanır. Diğer takımlar sırası ile yerlerine yerleştirilir. Yukarıdaki örnek resimler incelenirken simetriye dikkat edilmelidir.

Bunların dışında Fransız servis yapan bazı restoranlarda çatal ve kaşıklar masaya ağızları kapalı olarak konur.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ:2

Aşağıdaki hikayeyi okuyunuz ve hikayedeki ana karakter siz olsaydınız ne yapardınız? Aşağıda size ayrılan yere bu konu hakkındaki düşüncelerinizi yazınız.yazınız.

-----

Hava çoktan kararmış, maraton koşusu sonuçlanalı bir saati geçmişti. Seyircilerin neredeyse hepsi stadyumu boşaltmış, temizlik görevlileri etrafı toplamaya başlamıştı. Sona kalan birkaç seyirci de yerlerini terk etmeye hazırlanıyordu ki, stadyumun giriş kapısından zenci bir atlet gözüktü. Koşmuyordu, sekme ile yürüme arasında bir hareketle bitiş çizgisine ulaşmaya çalışıyordu.

Yüzünden, aksayan ayağından dolayı ıstırap çektiği belli olan Tanzanyalı atlet John S. Akhwari, sonunda bitiş çizgisine ulaşmayı başardı. Akhwari, 1968 olimpiyatlarındaki bu koşusuyla spor tarihine geçti. Ama bunun nedeni, yarışı birinciden saatler sonra bitirmesi değil, bitiş çizgisine ulaştıktan sonra gazetecilere söyledikleriydi.

Tanzanyalı atlet yarış sırasında bir kaza geçirmiş ve yaralanmıştı. Tedavisi yapılmıştı, ama bacağı hala kanıyordu. Buna rağmen devam etmeye karar vermiş ve kalan birkaç seyircinin takdir dolu alkışlarıyla yarışı bitirmişti.

Şimdi yanına yaklaşan gazeteciler sordular:

“Yarışı kazanma şansınızı zaten yitirmiştiniz; neden mutlaka bitiş çizgisine ulaşmak için kendinizi zorladınız?” atlet bu soruya şaşırды, ama verdiği cevap soruyu soran gazetecileri utandırmaya yetti: “Çünkü halkım beni buraya, yarışa başlamam için değil, yarışı bitirmem için gönderdi.”

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve metal servis takımlarını kuvere yerleştirme konusunda öğrendikleriniz doğrultusunda " metal takımları" kuvere yerleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Metal servis takımlarını ana servanttın alınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ KKD giyiniz.</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapınız.</li><li>➤ Hijyen kurallarına dikkat ediniz.</li><li>➤ Table d’hote yemekler için menüyü öğreniniz.</li><li>➤ Kuverde kullanacağınız metal servis takımlarını belirleyiniz.</li><li>➤ Kullanacağın takımların ana servanttın olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Kullanıma uygun olmayan takımları ayırınız.</li><li>➤ Takımların temizliğini kontrol ediniz.</li><li>➤ Kullanacağın takım sayısını belirleyiniz.</li><li>➤ Elle taşıma için peçetenizi uygun şekilde elinize açınız.</li><li>➤ Tabakta taşıma için tabağınıza bir dörde katlanmış bez peçete seriniz.</li></ul>
➤ Metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kuverde kullanılacak metal servis takımlarını masaya taşıyınız.</li><li>➤ Takımları ince yerlerinden tutarak kuvere yerleştiriniz.</li></ul>
➤ Metal servis takımlarının simetrisini kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kuver düzeni kontrol ediniz.</li><li>➤ Metal servis takımlarının simetrisini kontrol ediniz.</li><li>➤ Kuverdeki metal servis takımlarının simetrisini ayarlayınız.</li><li>➤ Masa örtüsü, tabak ve metal servis takımlarının salonla uyumuna dikkat ediniz.</li></ul>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu Donanım*



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi günümüzde en kullanışlı metal servis takımıdır?  
A) Gümüş  
B) Altın kaplama  
C) Demir  
D) Çelik  
E) Sedef
2. Aşağıdakilerden hangisi altın kaplama ve gümüş takımların günlük kullanılmamasının en temel nedenidir?  
A) Saklama güçlüğü  
B) Maliyetinin yüksek olması  
C) Temizliği güçlüğü  
D) Fosforlu ve kükürtlü yiyeceklerde kullanılmaması  
E) Gösterişli olması
3. Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarının taşınmasında dikkat edilmesi gereken en önemli noktadır?  
A) Taşmanın ağız kısmından tutularak yapılması  
B) Bez peçete ile taşınması  
C) Takımlar tepsi içinde taşınması  
D) Taşıma takımların boyun kısmından tutularak yapılır.  
E) Elle taşınması
4. Peçete ile takım taşırken aşağıdakilerden hangisi **yapılmamalıdır**?  
A) Tabakta bıçak ve çatal taşıyorsa bıçak üzerinden tutulmalı  
B) Tabağa büyük boy peçete katlanarak konulmalı  
C) Ele çok sayıda takım alınmamalı  
D) Takımlar tabakta peçete içerisine taşınmalı  
E) Hijyen kurallarına dikkat edilmelidir
5. Ana yemek bıçağının masadaki duruş pozisyonu aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Kuverin tabağının üstünde, masa kenarına paralel  
B) Kuverin solunda, masa kenarına paralel  
C) Kuverin tabağının sağında, masa kenarına paralel  
D) Kuverin sağında, masa kenarına dik  
E) Kuverin solunda, masa kenarına dik
6. Kuvre üç çatalın yerleştirilmesi aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Kuverin sağında, aynı hizada  
B) Kuverin sağında, 45° derecelik açı çizecek şekilde  
C) Kuverin solunda, hepsi aynı hizada  
D) Kuverin solunda, ikinci çatal ağız kısmı kadar ileri ve içeride  
E) Kuverin sağında, masa kenarına sıfır şekilde

7. Spagetti servisinde kaşığın masadaki yeri neresidir?
  - A) Kuverin sağında
  - B) Kuverin solunda
  - C) Kuverin üstünde
  - D) Kuverin içinde
  - E) Kuvere paralel
8. Metal takımlar masaya yerleştirilirken hangi takımdan başlanır?
  - A) Ana yemek bıçağı
  - B) Ana yemek kaşığı
  - C) Ana yemek çatalı
  - D) Tatlı (dessert) çatalı
  - E) Tatlı bıçağı
9. Alacarte servis kuverinde tatlı bıçağının kuverdeki yeri neresidir?
  - A) Kuverin üstünde, masa kenarına paralel
  - B) Tatlı tabağının üst kenarı masa kenarına paralel
  - C) Tatlı tabağının sağı, sapı masa kenarına dik
  - D) Tatlı tabağının solu, sapı masa kenarına dik
  - E) Kuverin sağında, masaya dik
10. Tabldot kuverde tatlı çatalı veya pasta çatalı tek başına yer alıyor ise kuverdeki yeri ve sapının yönü nasıldır?
  - A) Kuverin üstünde sapı sağa bakacak şekilde
  - B) Servis tabağının üstünde sapı sola bakacak şekilde
  - C) Tatlı tabağının sağına
  - D) Tatlı ttabağının soluna
  - E) Tabağın üzerinde

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test”e geçiniz.

## **UYGULAMALI TEST**

Restoran ortamında metal takımların kuvereye yerleştirilmesi ile ilgili teknikleri kullanarak metal takımları kuvereye yerleştiriniz.

### ➤ **Mazemeler:**

- Masa
- Masa Örtüsü
- Kuver Tabacağı
- Metal Servis Takımları

## **KONTROL LİSTESİ**

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadığınız için Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
➤ Kişisel temizliğinizi yaptınız mı?		
➤ Masayı hazırladınız mı?		
➤ Masaya kuver tabağını yerleştirdiniz mi		
➤ Açacağınız kuvereye uygun metal servis takımlarını belirlediniz mi?		
➤ Ana servanтта gerekli takımların olup olmadığını kontrol ettiniz mi?		
➤ Çizik ve kuverde kullanıma uygun olmayan takımları ayırdınız mı?		
➤ Kullanacağınız metal servis takımlarının temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Kuver sayısına yetecek metal servis takımı sayısını belirlediniz mi?		
➤ Eksikliği olan metal servis takımını temin ediniz.		
➤ Kuver atımında metal servis takımlarını peçete ile elde taşıdınız mı?		
➤ Misafir masada iken metal servis takımlarını tabakta taşıdınız mı?		
➤ Mönüye uygun bıçakları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Mönüye uygun çatalları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Mönüye uygun kaşıkları masadaki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Tabaklar ve metal servis takımlarının simetrisine dikkat ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## **DEĞERLENDİRME**

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre bardakları kuvereye yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Sınıfta bir araştırma grubu oluşturunuz. Piyasada satılan ve işletmelerde kullanılan çeşitli bardak örneklerini araştırınız.

## 3. BARDAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

### 3.1. Kuverde Kullanılacak Bardak Çeşitleri

Tüm yiyecek ve içecek servisi yapan işletmelerde kullanılan bardaklar kuverinin önemli parçalarından biridir. Kuver hazırlarken bardak seçimi bilgi ve beceri gerektirir. Bu nedenle kullanılacak bardak çeşitlerinin tanınması gereklidir.

Kaliteli bir yiyecek içecek servisinde cam bardak kullanılır. Porselen, metal ve plastik bardaklar kaliteli bir servis için uygun değildir. Cam bardaklar, içeceğin sıcaklığını koruması ve renklerini göstermesi nedeniyle her zaman en doğru tercihtir. Görünüşleri daha güzel ve estetik olduğu için gözde hitap eder. Bu avantajlarının yanı sıra ince olmalarına rağmen kolay çizilip bozulmaz. (Bakınız; Masa Üstü Servis Takımları Modülünde Bardaklar).

Cam bardaklar tüm içeceklerde kullanılır. İçeceğin çeşidine göre değişik boy ve modellerde bardaklar vardır. Kuver açılırken, restoranın sınıfına, menüye ve uygulanan servis usulüne göre masaya en uygun bardaklar yerleştirilir.

Tabldot kuverde ayaklı su bardağı kullanılır. Menü daha önceden belli olduğu için menüye uygun bardaklar kuverde yer alır.

Alakart kuverde konuğun hangi yemeği sipariş edeceği bilinmediğinden masaya ayaklı su bardağı konur. Sipariş sonrasında, içeceğe uygun bardakla servis yapılır.

### 3.2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşıma Teknikleri

Bardaklar kırılma ihtimalleri düşünülerek masaya en son getirilir. Yıkılarak kurulanmış bardaklar salon servise hazırlanırken tepsilerle veya elde taşınır. Kaymayı

önlemek için tepsi üzerine dolley ya da örtü açılır. Bardaklar hemen kullanılacaksa ağızları açık olarak; bir yere istif edilecekse ağızları kapalı olarak ayak kısımlarından tutularak yerleştirilirler. Çok sayıda bardak taşınıyorsa bir personel tepsiyi taşır, başka bir personel bardakları masaya yerleştirir.

Bardaklar kuver hazırlamada tepsi veya elle taşınarak salona getirilir. Salon servise hazırlanırken çok sayıda bardak taşınacağından tepsi ile taşınır. Az sayıdaki bardaklar ve konuk masasının yeniden hazırlanmasında elle taşıma yapılır. (Bkz. Masa Üstü Servis Takımları Modülü ,Bardakların Taşınması)

### 3.3. Bardak Çeşitlerinin Kuvere Yerleştirilme Usulleri

Kuver malzemelerinden en son bardaklar kuvere yerleştirilir. Masaya yerleştirilecek bardak çeşidi yemekle birlikte verilecek olan içeceğe bağlıdır. Bardaklar prensip olarak kuverin sağ tarafında bıçakların ilerisinde yer alır. Yemekte verilecek içecek çeşitlerine göre kullanılacak bardaklar servis sırasına göre değişik şekillerde masaya yerleştirilir.

Su bardakları tozlanmamaları için masaya ters olarak yerleştirilir. Konuklar gelmeden az önce veya geldiklerinde çevrilerek açılır. Küçük işletmelerle alakart restoranlarda uygulanan bu usul kalabalık ziyafetlerde ve büyük salonlarda uygulanmaz.



Fotoğraf 3.1: Misafir masaya geldiğinde su bardağının açılışı

Kuver çeşidine göre masaya birden fazla bardak yerleştirilmesi gerektiğinde şu şekilde yerleştirme yapılır.

#### 3.3.1. Bir Bardak

Masaya bir bardak yerleştirilecek ise bardağın çeşidine bakılmaksızın, bardağın ayağından tutularak ana yemek bıçağının üst ilerisine 1–2 cm aralık bırakılarak yerleştirilir.



**Fotoğraf 3.2: Tek bardağın kuvere yerleştirilmesi**

### **3.3.2. İki Bardak**

Kuverde kullanılacak iki bardağın yeri sunulacak içeceklere bağlıdır. Su bardağı ile birlikte diğer ayaklı bardak kullanılacak ise ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştirilir. Su bardağı diğer ayaklı bardağın soluna veya yanına yerleştirilir. Değişik bir başka şekilde su bardağı diğer ayaklı bardağın sol ilerisine bıçağa 45°'lik açı yapacak şekilde de yerleştirilebilir.



**Fotoğraf 3.3: İki bardağın kuvere yerleştirilmesi**

### **3.3.3. Üç Bardak**

Menüye göre, masaya üç bardak yerleştirilmesi gerekiyor ise şu şekilde yerleştirilirler. Orta boydaki bardak ana yemek bıçağının üst ilerisine alınır. Diğer iki bardak ise hacim olarak büyük olan ortadaki bardağın önüne; hacim olarak küçük olan ortadaki bardağın masa kenarına yakın kısmına yerleştirilir.



**Fotoğraf 3.4: Üç bardağın kuvere yerleştirilmesi**

### **3.3.4. Dört Bardak**

Menüyü göre masaya dört bardak yerleştirilecek ise; ana yemek bıçağının ilerisine orta boy ayaklı bardak yerleştirilir. Diğer bardaklar bıçağa 45°'lik açı yapacak şekilde yerleştirilir. Flüt yada cup ayaklı bardak da orta boy ayaklı bardağın ilerisine veya sağ ilerisine yerleştirilebilir.



**Fotoğraf 3.5: Dört bardağın kuvere yerleştirilmesi**

### **3.3.5. Beş Bardak**

Konuklar yemek öncesinde aperatif bir içecek alacaklar ise bardaklar dört bardak sıralaması ile yerleştirilir. Aperatif bardağı da küçük ayaklı bardağın sağına konuğa en yakın yere yerleştirilmelidir. Diğer bir yerleştirme şekli ise bıçakla 45°'lik açı yapacak şekilde yerleştirmedir.





**Fotoğraf 3.6: Beş bardağın kuvre yerleştirilmesi**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bardakları menüye göre yerleştirme konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki faaliyetleri uygulayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe Hazırlık	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uyunuz</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapınız</li><li>➤ KKD giyiniz</li></ul>
➤ Bardakları ana servanttın alınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Menüü inceleyiniz.</li><li>➤ Servant da yeterli set bardak olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Kullanıma uygun olmayan bardakları ayırınız.</li><li>➤ Bardakların temizliğini kontrol ediniz.</li><li>➤ Kullanılacak bardak sayısını belirleyiniz.</li><li>➤ Bardak taşıma için uygun tepsi seçiniz.</li><li>➤ Tepsinin üzerine dolley ya da örtü seriniz.</li><li>➤ Bardakları tepsiye yerleştiriniz.</li><li>➤ Tepsiyi posta servanı veya uygun bir boş alana taşıyınız.</li></ul>
➤ Bardakları kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bardakları elde masaya götürünüz.</li><li>➤ Kuverdeki yerine yerleştiriniz.</li><li>➤ Bardakların ayaklarından tutarak yerleştiriniz.</li><li>➤ Ağız kısımlarına dokunmayınız.</li><li>➤ Seri olunuz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uyunuz.</li></ul>
➤ Bardakların simetrisini kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Masa düzenini kontrol ediniz.</li><li>➤ Bardakların diğer takımlarla simetrisine dikkat ediniz.</li><li>➤ Bardakların bıçakla simetrisine dikkat ediniz.</li><li>➤ Bardakları diğer bardaklar ile simetrisine dikkat ediniz.</li></ul>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kuver açarken tercih edilmesi gereken bardak çeşididir?  
A) Porselen  
B) Plastik  
C) Metal  
D) Cam  
E) Altın
2. Basit kuver hazırlarken kuverde hangi bardak yer alır?  
A) Soda bardağı  
B) Meyve suyu bardağı.  
C) Su bardağı.  
D) Aperatif bardağı.  
E) Çay bardağı
3. Kuverde cam bardak tercih edilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisi **değildir**?  
A) Estetik olması.  
B) Ucuz olması.  
C) İçeceğin ısını koruması.  
D) İçeceğin rengini göstermesi.  
E) Zor çizilmesi
4. Kutlama yemeğinde kuverde hangi bardak ilave edilir?  
A) Flüt ya da cup ayaklı bardak  
B) Su bardağı (büyük boy ayaklı bardak)  
C) Orta boy ayaklı bardak  
D) Küçük boy ayaklı bardak  
E) Meşrubat bardağı
5. Tepsi ile bardak taşıma sırasında riski azaltmak için ne gibi tedbirler alınır?  
A) Bardaklar tek tek taşınır.  
B) Plastik bardak kullanılır.  
C) Tepsideki bardakların altına kaymayı önlemek için, örtü açılır.  
D) Ayaksız bardak kullanılır.  
E) Yuvarlak tepsi kullanılır
6. Kuverde su bardağının yeri neresidir?  
A) Ana yemek bıçağının ilerisi.  
B) Tabağın solu.  
C) Tabağın üstü.  
D) Ana yemek çatalının üstü.  
E) Çatalın ilerisi

7. Kuverde ki dört bardağın diziliŖi nasıldır?
- A) Servis tabağının soluna karışık dizilir.
  - B) Servis tabağının sağına karışık dizilir.
  - C) orba kaşığının ilerisine su bardağı, diğerleri döz dizilir.
  - D) Bıçağın ilerisine orta boy bardak, diğerleri döz veya verev dizilir.
  - E) İki tanesi tabağın sağına, diğer ikisi de soluna dizilir.

### **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dözerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

## **UYGULAMALI TEST**

Restoran ortamında bardakların kuverde yerlerine yerleştirilme usullerini kullanarak Menüye göre bardakları kuvereye yerleştiriniz.

➤ **Mazemeler:**

- Menü
- Kuver takımı
- Çeşitli bardaklar

## **KONTROL LİSTESİ**

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
➤ Açağınız kuvereye uygun bardakları tespit ettiniz mi?		
➤ Gerekli bardakları ana servanтта kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanıma uygun olmayan bardakları ayırdınız mı?		
➤ Bardakların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Açağınız kuver sayısına uygun bardak sayısını belirlediniz mi?		
➤ Bardakları elle taşıma kurallarına uygun taşıdınız mı?		
➤ Bardakları tepsi içinde taşıdınız mı?		
➤ Masaya su bardağını yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya birinci bardağı yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya ikinci bardağı yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya üçüncü bardağı yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya dördüncü bardağı yerleştirdiniz mi?		
➤ Bardakları kuralına uygun tutarak yerleştirdiniz mi?		
➤ Bardakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		

## **DEĞERLENDİRME**

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya arkadaşlarınızla 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.
- İşletmelerde kullanılan menaj takımları örneklerini sınıfa getiriniz.

## 4. MENAJ TAKIMLARININ KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

### 4.1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarının Çeşitleri

Konukların yemeklere istedikleri tadı vermek için kullandıkları menaj takımları tuz, karabiber, kırmızıbiber veya karabiber değirmenidir. Ketçap şişesi, hardal kabı, sirkelik, zeytinyağlık ve diğer sosluklar masada devamlı bulunmayan menaj takımları arasına girer. Kül tablası, şamdan, kürdanlık ve vazo masada menajın parçaları olarak bulunur.

Ancak ; “4207 sayılı Tütün Mamullerinin Zararlarının Önlenmesine Dair Kanununun 2. maddesinin b fıkrası; Tütün ürünleri, koridorları dahil olmak üzere her türlü eğitim, sağlık, üretim, ticaret, sosyal, kültürel, spor, eğlence ve benzeri amaçlı özel hukuk kişilerine ait olan ve birden çok kişinin girebileceği (ikamete mahsus konutlar hariç) binaların kapalı alanlarında, ve d fıkrası gereği; Özel hukuk kişilerine ait olan lokantalar ile kahvehane, kafeterya gibi eğlence hizmeti verilen işletmelerde tüketilemez.

Bu kanun doğrultusunda kapalı mekanlarda sigara içilmesinin yasaklanması ile kül tablası, yalnızca teras, bahçe ve havuz başı gibi açık alanlarda bulunan servis masalarında kullanılmaktadır.

Kül tablası sigara içilen açık havada, kuver hazırlanırken masaya yerleştirilir. Ancak kürdanlık kaliteli servis yapılan işletmelerde yemeklerden sonra isteyenlere verilir. Vazolar

daha çok öğle yemeklerinde çiçeklerin masaya yerleştirilmesine yarayan dekoratif malzemelerdir. Şamdanlar ise akşam yemeklerinde kullanılır.

## 4.2. Menaj Takımlarını Seçerken Dikkat Edilecek Noktalar

- Misafir masasına kuver hazırlarken bütün hazırlıklar bittikten sonra masaya yerleştirilirler
- Menaj takımlarından masada bulunması gerekli olanlar restoranda sunulan yiyeceklerin çeşitlerine göre değişiklik gösterir. Gerekli menaj takımları seçilirken menü dikkate alınarak hazırlık yapılır. Örneğin; günün çorbası, işkembe çorbası ise menaj takımları için sirke ve limonluk yerleştirilebilir.
- Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımları tuzluk, karabiberlik ve kül tablasıdır. Bunların dışında daha çok öğle yemeklerinde vazo içerisinde çiçek veya akşam yemeğinde şamdan da masaya yerleştirilebilir.
- Alakart kuver, menajları da basit kuver menajları gibidir.
- Tabldot kuverde, menü bilindiği için masaya konulacak menaj takımları da önceden hazırlanabilir. Örneğin, menüde patates kızartması garnitürü olan bir ana yemek varsa menajlara ketçap eklenebilir.
- Tüm kuver çeşitlerinde menüye uygun olarak masada kullanılma ihtimali olan menaj takımları tuzluk biberlik dışında servanтта hazır olmalıdır.



**Fotoğraf 4.1: Porselen menaj seti**



### **4.3. Menaj Takımlarını Taşımada Dikkat Edilecek Noktalar**

Salonun hazırlanması sırasında menajlar servis arabası veya tepsi ile salona getirilir. Servis arabası ve tepsinin üzerine kaymayı önlemek için örtü ( doily) açılması gereklidir. Daha önceden eksikleri tamamlanmış ve temizlenmiş menaj takımları servis arabası veya tepsiye yerleştirilir. Her masa için diğer takımlar atıldıktan sonra masanın uygun yerlerine bütün misafirlerin ayağa kalkmadan ulaşacağı kadar menaj takımları masaya yerleştirilir. Genellikle masasının şekline ve büyüklüğüne göre üç ile altı kuvere bir menaj takımı yerleştirilir.

### **4.4. Menaj Takımlarının Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar**

Masada yapılması gereken tüm hazırlıklar bittikten sonra menaj takımlarının yerleştirilmesi gerekir. Burada en önemli konu herkesin ulaşabileceği merkezi noktalara menaj takımı yerleştirmektir. Masadaki kuver sayısına ve konukların masada oturma düzenine göre takımların yeri ve sayısı belirlenir.

Bir, iki, üç ve dört kişilik hazırlanan masalara bir menaj takımı yeterlidir. Tek kişilik masalarda kuverin üst ilerisine, iki kişilik masalarda, iki kuver ortasına veya boş masa kenarına yerleştirilir. Üç kişilik masalarda masanın oturulmayan kenarına konukların uzanabilecekleri mesafeye menaj takımı yerleştirilir. Yuvarlak masalarda ise ihtiyaca göre her misafirin uzanıp alabileceği aralıklarla ortaya yerleştirilir.

Uzun masalarda kuverlerin arasındaki mesafeye göre her iki veya üç kişiye bir menaj takımı düşecek şekilde düzenleme yapılmalıdır. Özel yemeklerde masaya 2-4 konuk için bir menaj takımı hesaplanmalıdır. Büyük yuvarlak masalarda, masanın büyüklüğüne göre masa ikiye veya dörde bölünmüş gibi düşünülerek her bölüme bir menaj takımı gelecek şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Menajların yerleştirilmesinde simetrik olmalarına dikkat etmek gerekir. Her menaj takımı masaların aynı noktasında ve amblemleri misafir girişine dönük olmalıdır. Menajlar masanın giriş kısmından rahatlıkla görülecek pozisyonda yerleştirilmelidir. Peçetelik, vazo, şamdan menajın arka kısmına yerleştirilmelidir. Peçetelik, vazo, şamdan asla tuzluğun ve biberliğin önünü kapatmamalıdır.



**Fotoğraf 4.2: Menajların boy sırasına göre kuvereye yerleştirilmesi**

Menaj takımları kuverde masaya yerleştirilirken boy sırasına dikkat edilerek yerleştirilmelidir. Örnek; sırası ile en yüksek olan vazoya ya da şamdan peçetelik, tuzluk biberlik, kül tablası gibi. Çiçeklerin ve şamdanların yüksekliği konukların birbirlerini görmesini engellemeyecek şekilde olmalıdır.

Menaj takımları; özellikle tuzluk ve biberlik her gün düzenli olarak boşaltılarak temizlenmeli ve tekrar doldurulmalıdır. Sirke ve zeytinyağlıklar günlük boşaltılarak yıkanıp, kurulanmalı ve yeniden doldurulmalıdır. Vazolardaki çiçekler günlük değiştirilmeli, vazolar yıkanıp kurularak suyu ve çiçekleri tazelenmelidir. Şamdanlar da temizlik işlemleri yapıldıktan sonra mumları yenilenmelidir. Ketçap ve mayonez şişelerinin ağızları temiz ve kuru olması sağlanmalıdır. Hardal kapları temizlenmeli ve yeniden hardal dolurulmalıdır. Tuzluk ve biberliğin dışındaki menajlar posta servanında hazır bulundurulmalıdır.

Masaya salata servis edildiğinde mutlaka misafire limon veya sirke ile zeytinyağı sorulmalı ve isteniyorsa misafirin solundan salatanın üzerine yeterili miktarda dökülerek servisi yapılmalıdır. Kızarmış patates servis edildiğinde ketçap ve mayonez sorulmalı; isteniyorsa sağdan tabağın kenarına ve bir miktar da patateslerin üzerine servisi yapılmalıdır. Izgara etlerde misafire hardal isteği sorulmalı ve isteniyorsa misafirin solundan tatlı bıçağını yatay tutarak servisini tabağın kenarına yapılmalıdır. Bu menajlar masada bulunmasada yukardaki yemekler servis edildiğinde misafirin isteyip istemediği masaya getirilerek sorulmalı ve isteniyorsa hemen servis edilmelidir. Servisi esnasında misafirin istediği miktar

ölçülmeye çalışılıp yeterli miktarda servisi yapılmalıdır. Misafirin onayı alınarak bir sonraki misafire geçilmelidir. Hızlı yemek restoranlarında bu menajlar masada hazır bulundurulur ya da ufak poşetlerde yemek servisi ile beraber verilirler.



**Fotoğraf 4.3: Yuvarlak masada menaj takımlarının kuvere yerleştirilmesi**



**Fotoğraf 4.4: Tüm kuver malzemeleri tamamlanmış masa örneği**



**Fotoğraf 4.5: Servise hazır kapalı salon**



**Fotoğraf 4.6: Servise hazır açık salon**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak menaj takımlarının kuvere yerleştirme konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki faaliyetleri uygulayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel Hazırlık	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapınız.</li><li>➤ KKD giyiniz.</li></ul>
➤ Menaj takımlarını ana servanttın alınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mönüyü inceleyiniz.</li><li>➤ Kuverlere yeterli menajların, servantta olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Salona kaç menaj takımı atılacağını planlayınız.</li><li>➤ Menaj takımlarının temizliğini ve doluluğunu kontrol ediniz.</li><li>➤ Belirlenen sayı kadar menaj takımını tepsiye yerleştiriniz.</li><li>➤ Dikkatli çalışınız.</li></ul>
➤ Menaj takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Menaj takımlarını posta servantına taşıyınız.</li><li>➤ Kuverde menajlara ayrılan yerlere tuzluk ve biberlikleri yerleştiriniz.</li><li>➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin arkasına şamdanları yerleştiriniz.</li><li>➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin arkasına vazoları koyunuz.</li><li>➤ Kuverdeki tuzluk ve biberliklerin önüne kül tablalarını yerleştiriniz.</li><li>➤ Kuverde uygun yerlere sosiyerleri yerleştiriniz.</li><li>➤ Seri olunuz.</li></ul>
➤ Menaj takımlarının simetrisini kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salonda bulunan masalardaki menajları kontrol ediniz, eksik var ise tamamlayınız.</li><li>➤ Menaj takımlarının simetrisini kontrol ediniz.</li></ul>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz

1. Konukların yemeklerde istedikleri tadı vermek için kullandıkları gereçlerin genel adı nedir?  
A) Sos takımı  
B) Sosiyerlikler  
C) Menaj takımı  
D) Tuz-biber takımı  
E) Tuzluk takımı
2. Aşağıdakilerden hangisi gerektiğinde misafir masasına getirilen menaj takımlarından biridir?  
A) Tuzluk  
B) Vazo.  
C) Şamdan  
D) Ketçap  
E) Biberlik
3. Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımlarını en doğru tanımlar?  
A) Tuzluk, biberlik  
B) Tuzluk, kürdanlık  
C) Vazo, şamdan  
D) Salata sosiyerlikleri  
E) Hardal,ketçap
4. Akşam yemeklerinde masaya hangi menaj takımları ilave edilir?  
A) Tuzluk, biberlik  
B) Şamdan  
C) Vazo  
D) Kül tablası  
E) Ketçap, mayonez
5. Masaya konacak menaj sayısını aşağıdakilerden hangisi etkilemez?  
A) Masadaki konuk sayısı.  
B) Masanın şekli  
C) Masanın büyüklüğü  
D) Menüdeki yemek sayısı  
E) Sipariş edilen yemek

6. İki kişilik masa kuverinde menajlar için en uygun yer neresidir?
  - A) Erkek misafirin sağı
  - B) Kuver tabaklarının sol tarafı
  - C) İki kuverin ortası veya boş masa kenarı
  - D) Her konuğa birer menaj takımı
  - E) Kadın misafirin önü
7. İki taraflı uzun masalara kaç kişi için bir menaj takımı yerleştirilir?
  - A) 2
  - B) 4
  - C) 6
  - D) 8
  - E) 10
8. Aşağıdaki menaj unsurlarından hangisi öğle yemekleri için gereksizdir?
  - A) Vazo
  - B) Biberlik
  - C) Şamdan
  - D) Tuzluk
  - E) Ketçap

## UYGULAMALI TEST

Restoran ortamında Menaj takımlarının kuvere yerleştirme Usullerini kullanarak ala carte Akşam yemeği kuverine göre menaj takımını yerleştiriniz.

### ➤ **Malzemeler**

- Menü
- Masa
- Kuver Takımı
- Menaj takımı
- Şamdan

## **KONTROL LİSTESİ**

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadıklarınız için Hayır kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
➤ Açağınız kuvere uygun menaj takımlarını planladınız mı?		
➤ Gerekli menaj takımlarını ana servanttta kontrol ettiniz mi?		
➤ Menaj takımlarının temizliğini kontrol ettiniz mi?		
➤ Menaj takımlarının doluluğunu kontrol ettiniz mi?		
➤ Kullanacağınız menaj sayısını kontrol ettiniz mi?		
➤ Menajları kuralına uygun tepsi ile taşıdınız mı?		
➤ Kuvere uygun menajları masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Masaya şamdanı yerleştirdiniz mi?		
➤ Menüye uygun sosiyerleri masaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Salonda menaj kontrolünü yaparak eksik var ise tamamladınız mı?		
➤ Masadaki menajların takımlarla simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Seri ve sessiz çalıştınız mı?		
➤ Hijyen kurallarına uydunuz mu?		



## **DEĞERLENDİRME**

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Modül Değerlendirme” ye geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Restoran ortamında kuver açma modülünde öğrendiklerinizi kullanarak öğle yemeği menüsü için göre dört (4 ) kişilik kuver açınız.

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadığınız için Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
➤ Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Menüyü incelediniz mi?		
➤ Tabakları ana servanttandır aldınız mı?		
➤ Tabakları kuverdeki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Tabakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Metal servis takımlarını ana servanttandır aldınız mı?		
➤ Metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Metal servis takımlarının simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Bardakları ana servanttandır aldınız mı?		
➤ Bardakları kuverde ki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Bardakların simetrisini kontrol ettiniz mi?		
➤ Menaj takımlarını ana servanttandır aldınız mı?		
➤ Menaj takımlarını kuverde ki yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Menaj takımlarının simetrisini kontrol ettiniz mi?		

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetlerini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1.	Mice en place
2.	Üç
3.	Tabldot kuver
4.	Alakart kuver (A la Carte)
5.	Gösteri Tabağı ( Show plate)
6.	A
7.	C
8.	B
9.	C

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
5	C
6	D
7	B
8	A
9	C
10	A

### ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	B
4	A
5	C
6	A
7	D

### ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	D
6	C
7	B
8	C

## KAYNAKLAR

- **ART DEKOR DERGİSİ**, Nisan 1998.
- GÜNGÖRDEMİR Nevzat, **Yasmin Resort Otel Maitre D’hotel**
- GÜREL Mehmet, **Servis ve Bar**, M. E. B. , İSTANBUL, 2001.
- Johannes Pries, **Yiyecek ve İçecek Servisi Çeviri**, A.Ü.1993.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**, M.E.B.,İstanbul, 2001.
- KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi 3**,Turizm Bakanlığı, Ankara 1995.
- PEKÇETİN Metin, **Muğla Üniversitesi**, Servis Dersi Ders Notları, 2005.
- SÖKMEN Alptekin, **Servis Tekniği ve Uygulamaları**, Başkent Üniversitesi, Ankara, 2001.
- TARIM İbrahim, **Yasmin Resort Otel F.& B. Manager**
- YILMAZ Yaşar, **Servis Tekniği ve Yönetimi**, Balıkesir Üniversitesi, Ankara, 2004.
- YÖRÜKOĞLU M. Altuğ, **Otel İşletmelerinde Servis Yönetimi**, Selçuk Üniversitesi, Konya, 1995.
- <http://www.kalkansaltpepper.com/> , 07/082018, 18:47