

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**MASAÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI**

**Ankara, 2018**

- Bu bireysel öğrenme materyali mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	2
1. METAL SERVİS TAKIMLARININ hazırlanması.....	2
1.1. Metal Servis Takımlarının Tanımı .....	2
1.2. Metal Servis Takım Çeşitleri .....	3
1.3. Metal Servis Takımlarının Temizleme Yöntemleri .....	18
1.4. Metal Servis Takımlarının Kurulması .....	20
1.5. Metal Servis Takımlarının İstifleme .....	22
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	23
UYGULAMA FAALİYETİ .....	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	29
2. TABAKLARI HAZIRLAMA .....	29
2.1. Tabak Çeşitleri .....	30
2.2. Tabak Temizleme Yöntemleri .....	41
2.3. Tabak Kurulama Yöntemleri .....	43
2.4. Tabak İstifleme Yöntemleri .....	44
UYGULAMA FAALİYETİ .....	47
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	48
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	52
3. BARDAKLARI HAZIRLAMA .....	52
3.1. Bardak Çeşitleri .....	52
3.1.1. Kuverde Bulunan Bardakların Genel Özellikleri.....	53
3.2. Bardak Temizleme Yöntemleri .....	56
3.3. Bardak Kurulama Yöntemleri .....	57
3.4. Bardak Taşıma Yöntemleri .....	59
3.5. Bardak İstifleme Yöntemleri.....	62
UYGULAMA FAALİYETİ .....	63
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	64
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	67
4. MENAJ TAKIMLARINI HAZIRLAMA .....	67
4.1. Menaj Takımların Tanımı .....	67
4.2. Kuverde Kullanılan Menaj Takımları .....	68
4.3. Servantta Bulunan Menaj Takımları .....	71
4.4. Menaj Takımlarının temizliğinde Dikkat Edilecek Noktalar.....	73
UYGULAMA FAALİYETİ .....	75
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	76
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	80
CEVAP ANAHTARLARI .....	82
KAYNAKÇA .....	84

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Alan Ortak</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Masa Üstü Servis Takımları</b>
<b>SÜRE</b>	40/16
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye masa üstü servis takımları 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 hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre metal servis takımlarını hazırlayabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre tabakları hazırlayabileceksiniz.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre bardakları hazırlayabileceksiniz.</li><li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servise uygun menaj takımlarını hazırlayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, yazıcı(printer), tarayıcı(scanner), tüm servis araç, (metal servis takımları, bulaşık makinesi, sünger, deterjan, kurulama bezi, tabak çeşitleri, bardak çeşitleri, menaj takımları, şamdanlar, bez, soslar, baharatlar) vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrencimiz,**

Turizme katılan insanlara en iyi hizmeti vermeyi amaçlayan işletmelerin göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri, bu konuda eğitilmiş, yetenekli elemanlara ve standartlara uygun malzemeye sahip olmaları ile mümkündür.

Turizm sektöründe servis personeli ile ilgili mesleğinin en önemli unsurlarından biri kullanılan araç gerecin tanınmasıdır. İşte burada servis hizmetlerinde karşılaşacağınız her türlü metal, porselen ve cam servis takımlarını tanıyacak ve ayırt edebileceksiniz.

Bireysel öğrenme meteryalinin işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevre işletmelerle iş birliğini ön planda tutunuz. Bu çalışma sizi daha iyiye, güzele ve yeniye ulaştıracaktır. İşletmelerdeki uygulama ve beklentilerin neler olduğunu öğrenerek faaliyetlerde verilecek olan araştırma ziyaretlerini sınıf ortamında paylaşınız. Elde ettiğiniz tecrübe ile çalıştığımız işletmelerin şartlarına göre hareket edebilme, öğrendiklerinizi iş hayatına uyarlayabilme becerisi kazanacaksınız.

Bu modül yiyecek içecek servisi yapabilmeniz için sahip olmanız gereken malzeme bilgisi ve becerisini kazanmanız için hazırlanmıştır. Modül sonunda elde ettiğiniz yeterlilik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre metal servis takımlarını hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Araştırma için gittiğiniz işletmede, kullanılan metal servis takımlarını, bu takımların özelliklerini, yemek çeşitlerine göre ebatlarını, işletmede uygun servis takımlarının kullanılıp kullanılmadığını, metal servis takımlarının temizlenme, istiflenme yöntemlerinin nasıl yapıldığını araştırınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri sunu hâline getirerek arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

## 1. METAL SERVİS TAKIMLARININ HAZIRLANMASI

### 1.1. Metal Servis Takımlarının Tanımı

Kalifiye bir personelin en önemli özelliklerinden biri de çalıştığı araç gereci iyi tanmasıdır. Yemek araç gereçlerinin ne zaman ve nerede ortaya çıktığına dair açık bir bilgiye rastlayabilmek çok zordur ancak çift dişli et çatalının bunlar içinde en eskisi olduğu söylenmektedir. Bunun dışındakilerin tümünün 15. yüzyılda İtalya'da ortaya çıktığı sanılmaktadır. Rönesans döneminin servis sanatına katkısı büyük olmuştur.

Servis takımlarının evrimi yakın dönemlere kadar devam etmiştir. Mesela bugün çok yaygın olarak kullanılan balık çatalı ve bıçağı, 1789 öncesine dayanan Fransız asillerinin aile takımlarında bulunmaz çünkü o zamanlar böyle bir servis takımı mevcut değildir. Öte yandan bu çeşitlilik biraz da işin fantezisi olarak kabul edilmelidir. Değişik yiyecekler için farklı servis takımlarının kullanılması servise şüphesiz bir renk katmakta, yapılan işe bir incelik eklemektedir.

Buna rağmen bazılarının örneğin salata veya makarna servisi için kullanılan takımların bir kolaylık sağladığı da söylenebilir. Bütün bu servislerin çoğuna klasik bir üslubu benimsemiş bir restoranda rastlamak zordur. Buralarda uygulanan klasik servis stilinde bütün bu işler, yüzyıllardır maşa diye tabir edilen bir yemek çatalı ve kaşığı ile yapılmaktadır. Buna karşılık daha sıcak ve ev atmosferini yansıtmak isteyen restoranlar bu tür takımları kullanmakta bir sakınca görmemektedir.

## 1.2. Metal Servis Takım Çeşitleri

İşletmelerde genellikle kolay saklanabilmeleri, kolay tedarik edilebilmeleri ve günlük kullanım için uygun olmalarından dolayı metal takımlar tercih edilir. Takım sözcüğü servis hizmetlerinde bir işin yapılmasında birlikte kullanılan paslanmaz araçları ifade eder.

### ➤ Ana yemek takımları



**Fotoğraf 1.1: Ana yemek takımı**

Ana (asıl) yemek olarak adlandırılan et sote, ızgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab, ızgara köfte vb. gibi yemeklerin servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşuktur. Misafirler tarafından kullanılan en büyük boy takımlardır.

- **Ana yemek çatalı:** Normal dört taraklı çataldır . 19-24 cm büyüklüğündedir. Sofra üstü çatal çeşitlerinin en büyük olanıdır. Her türlü ana yemek servisi için kullanılır. Menü çatalı olarak da adlandırılmaktadır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; etsiz sebze yemekleri ve sadece yumurta çeşitleridir. Servis personeli tarafından servis maşası (büyük boy çatal ve kaşığın tek elle tutuş şekli) olarak yemek kaşığı ile birlikte kullanılmaktadır. Çatal kullanıldıktan sonra tabağın üzerine bıçağa paralel ve soluna çatalın sapı gelecek şekilde sağda ve ağzı yukarı doğru ya da bıçağa dik olarak konur.



**Fotoğraf 1.2: Ana yemek çatalı**

- **Ana yemek bıçağı:** Normal yemek bıçağıdır. Yaklaşık 21-22 cm büyüklüğündedir. Yemek bıçağı sıcak etlerin kesilmesinde ve diğer ana yemek çeşitlerinde kullanılır. Ağızları eti kolayca kesebilmesi için hafifçe keskin, testere biçimindedir. Sofra üstü bıçak çeşitlerinin en büyük olanıdır. Menü bıçağı olarak da adlandırılmaktadır. Yemek çatalı ile birlikte omlet çeşitlerinin, etli sebze yemeklerinin, jambon, salam, sosis çeşitleri, ızgara et ve tavuk, kuzu but, döner, haşlamalar, her türlü av etlerinin servisinde misafir tarafından kullanılan takımdır.

Masada bıçak sağa yerleştirilir, kaşık ile tabak arasına konur. Bıçak sağ elle tutulur ve işaret parmağı bıçağın keskin olmayan tarafına dayatılıp kesme işi yapılır. Bıçağı kullandıktan sonra masaya bırakmamalı, tabağın üst yarısına yiyen kişiye doğru yanlamasına ve keskin tarafı içe gelecek şekilde konmalıdır.



**Fotoğraf 1.3: Ana yemek bıçağı**

- **Ana yemek kaşığı:** Özellikle çorba servisinde kullanılan büyük boy kaşıktır. Çorba kaşığı olarak da adlandırılır. 19-24 cm büyüklüğündedir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; çorbalar, nohut, mercimek gibi sulu yemekler, kahvaltıda mısır gevreği vb. (cornflex) servisidir. Kaşık da bıçak gibi yemek yerken masaya bırakılmamalı, tabağın üst yarısına size doğru yanlamasına konulmalıdır. Kahvaltı hariç kaşık sofrada sadece yemeğin başlangıcında çorba için gereklidir.

Servis personeli tarafından kullanıldığı yerler ise; pürelerin servisi, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzelerin servisi, pilav çeşitlerinin servisidir.



**Fotoğraf 1.4: Ana yemek kaşığı**

➤ **Antre takımları**

Antre (giriş) yemeği olarak yenilen soğuk mezeler, krepler vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır. .Ordövr (yemekaltı) takımı olarak isimlendirilmektedir.





**Fotoğraf 1.5: Antre takımları**

- **Antre çatalı:** 17-19 cm büyüklüğünde ana yemek çatalının bir boy küçüğüdür. Bütün sıcak veya soğuk başlangıç yemeklerinde kullanılır. Misafir tarafından kullanıldığı yerler; ana yemekle beraber verilen salatalarda tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme (dumanda pişirme) balıklar da antre bıçağı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.



**Fotoğraf 1.6: Antre çatalı**

- **Antre bıçağı:** 20-22 cm büyüklüğünde ana yemekten önce alınabilecek, bıçakla yenilebilen her türlü başlangıç yemeklerinde kullanılır . Ana yemek bıçağının bir boy küçük olanıdır. Komple kahvaltı (kontinental) servisinde tek başına; porsiyonluk güveçlerde, ordövr tabaklarında, peynirler ve füme balıklarda antre çatalı ile birlikte kullanılır.



**Fotoğraf 1.7: Antre bıçağı**

- **Antre kaşığı:** İşletmeler tarafından pek tercih edilmemesine rağmen et suyu, konsome, komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılan yemek kaşığının bir boy küçük modelidir . 18-22 cm boyutlarındadır.



**Fotoğraf 1.8: Antre kaşığı**

- **Dessert takımı (tatlı ve meyve takımı):** Her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan çatal, bıçak ve kaşıktır.



**Fotoğraf 1.9: Tatlı ve meyve takımı**

- **Küçük çatal:** Antre çatalının biraz küçüğüdür. Dört taraklıdır. Sofrada en çok kullanılan çatal cinsidir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Kremalı pastalar hariç yiyeceğin özelliğine göre tüm tatlı ve kesilip soyulan elma, armut, karpuz vb. meyve servislerinde kullanılabilir .



**Fotoğraf 1.10: Küçük çatal**

- **Küçük bıçak:** Antre bıçağının Yaklaşık 17-19 cm büyüklüğündedir. Her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan bıçak türüdür. Salata ve ordövr servisinde de kullanılabilir.



**Fotoğraf 1.11: Küçük bıçak**

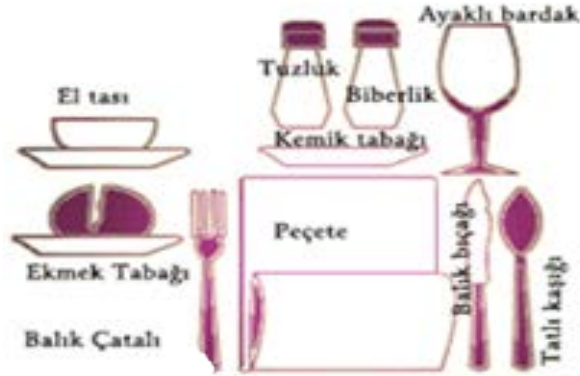
- **Tatlı kaşığı:** Antre kaşığının bir boy küçüğüdür .Yaklaşık 17-18 cm'dir. Kaşığa gereksinim duyulan puding, krem şokola vb. tatlı çeşitlerinde ve meyve servislerinde kullanılır.



**Fotoğraf 1.12: Tatlı kaşığı**

➤ **Balık takımı**

Her türlü balık çeşidinde ve yemeğinde kullanılan bıçak ve çatal modelidir.

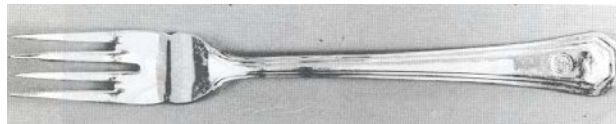


Şekil1.13: Balık takımı



Fotoğraf 1.14: Balık takımı

- **Balık çatalı:** Genellikle dört taraklı, yaklaşık 18-19 cm büyüklüğünde bir çataldır .Antre çatalı ile aynı boydadır. Balığın derisi ve diğer kısımları ile kılçıklarını kolay ayıklayabilmek amacıyla orta oluk daha içeridedir. Bütün hâlde hazırlanan balıkların servisinde kullanılır.



Resim 1.15: Balık çatalı

- **Balık bıçağı:** Yaklaşık 19-20 cm büyüklüğünde, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde uç kısmı sivri bir bıçaktır. Balık çeşitlerinin ve yemeklerinin yenmesi sırasında kolay parçalanması ve temizlenmesi için yapılmıştır. Palet şekli balık filetoalarını (etini) ayıklamak, sivri uç ise kılçıkları çıkarmak amacıyla kullanılır .



**Fotoğraf 1.16: Balık bıçağı**

- **Tereyağı bıçağı:** Misafire servis edilen porsiyonluk tereyağının misafir tarafından kesilip sürülmesi için kullanılan bıçak modelidir. İki şekilde tereyağı bıçağı vardır. Biri palet şeklindedir, diğeri küçük bıçağın küçüğüdür. Şekil olarak havyar bıçağını da andırır. 16-17 cm büyüklüğündedir. İşletmeler tarafından dessert takımının bıçağı da tereyağı bıçağı olarak kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 1.17: Tereyağı bıçağı**

- **Pasta çatalı:** Üç dişli ve sol tarafındaki diş daha geniştir. Yaklaşık 15-17 cm büyüklüğündedir. Özellikle kremalı pastaların servisinde kullanılır. Tek dişin kalın olmasının nedeni çatal pastaya batırıldığı zaman pastanın çataldan düşmemesi, daha iyi kavraması ve pasta dilimini bıçak kullanmadan porsiyonlamak içindir. Misafir tarafından kullanıldığı yerler meyveli turtalar, rulo pastalar, çeşitli yaş pastalardır .



**Fotoğraf 1.18: Pasta çatalı**

- **Dondurma kaşığı:** Tatlı kaşığı büyüklüğünde, ağız kısmı düz ve altı yassıdır.14-16 cm ebatlarında bir kaşıktır. Bulunmaması durumunda yerine tatlı kaşığı kullanılabilir



Fotoğraf 1.19: Dondurma kaşığı

- **Istakoz çatalı ve pensi**

Istakoz servisinde kullanılan takımlardır.

- **Istakoz çatalı (kaşığı):** Istakozun içindeki etleri çıkarmak için kullanılan bir çataldır. İki küçük dişi vardır. Ters tarafı kaşığı andırdığından ıstakoz çatalı ve kaşığı olarak da adlandırılır .



Fotoğraf 1.20: Istakoz çatalı (kaşığı)

- **Istakoz pensi:** Istakozun sert kabuğunu parçalamak amacıyla kullanılan penseyi andıran özel bir masa üstü takımıdır. Ağız kısmı hafif yukarıya doğru kıvrık bir karga burnu şeklindedir.



Fotoğraf 1.21: Istakoz pensi

- **Havyar takımı**

Havyar (balık yumurtası) servisinde kullanılan bıçak ve kaşıktır (Metal servis takımı değildir.).

- **Havyar bıçağı:** İki çeşittir. Biri mala şeklinde diğeri ağız sapına eşit bir bıçaktır. Yaklaşık 17-18 cm büyüklüğündedir. Tereyağı bıçağına benzemekle beraber asıl olarak metal takımlar arasında yer almayan bir bıçaktır. Çünkü havyar metali karartır, okside eder. Havyar takımı genellikle sedef boynuz gibi malzemelerden imal edilir.
- **Havyar kaşığı:** Tatlı kaşığı büyüklüğünde kaşıktır. Tatlı kaşığı bu amaçla kullanılabilir. Ancak bahsedildiği gibi metal takımların havyar servisinde kullanılması uygun olmaz. Genellikle özel bir ahşaptan yapılmış olanları kullanılmaktadır.

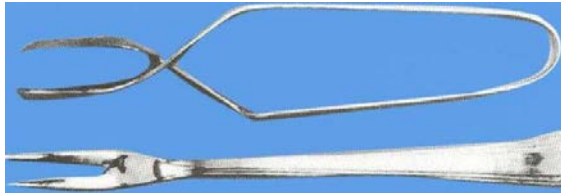


Fotoğraf 1.22: Havyar bıçağı, kaşığı

#### ➤ Salyangoz takımı

Salyangozun (yumuşakçalar cinsinden kabuklu kara hayvanı) yenilmesi esnasında kullanılan amaca uygun özel pens ve çataldan oluşan takımdır.

- **Salyangoz çatalı:** Salyangoz çatalı 17-19 cm ebatlarında, iki dişli salyangozun içindeki eti çıkarıp yemek için kullanılan bir çataldır. Diş kısımları oldukça sivridir.
- **Salyangoz pens:** Kabukları kırmak amacıyla kullanılan, çatalı ile aynı ebatlarda bir penstir. Pens sıkıldığında ağız açılır, bırakıldığında salyangozu kavrar. Çukur kısımları birbirine bakan iki kaşık görünümündedir .Bu takımların dışında salyangoz takımı içerisinde salyangoz tavası da yer alabilir. Salyangoz tavası, salyangozların içine konulduğu ve sosunun dökülmesini engelleyen oluklardan oluşan bir tavadır.



Fotoğraf 1.22: Salyangoz çatalı, pens

➤ **Yengeç ve kerevides takımı**

Yengeç tuzlu suda, kerevides tatlı suda yaşayan kabuklu su hayvanıdır. Yengeç ve kerevides takımı bu ürünlerin servisinde kullanılan özel masaüstü servis takımıdır. İki dişli salyangoz çatalına benzeyen sivri dişli bir çatal ve ortasında yengecin kısıpalarını kırmak amacıyla delikli, ağız kısmı düz ve keskin, sırtı önde kavisli bir bıçaktan oluşur .



**Fotoğraf 1.23: Yengeç ve kerevides takımı**

➤ **İstiridye çatalı**

İstiridye de kabuklu bir deniz hayvanıdır. Servisinde üç taraklı ve yaklaşık 15 cm büyüklüğünde olan özel istiridye çatalı kullanılır. Dış dişleri normal çatalara göre daha bombelidir. İstiridyenin yenmesinde amaca uygun özel servis malzemesidir. Eteri sıyırmak için çatalın dış dişlerinden birinin kenarı daha keskindir.



**Fotoğraf .24: İstiridye çatalı**

➤ **Kuşkonmaz pensi ve küreği**

Kuşkonmaz, parmak kalınlığında ve 10-12 cm uzunluğunda bir sebzedir. Oldukça kaygan bir yapısı vardır.

- **Kuşkonmaz pensi:** 13-15 cm uzunluğunda bir maşadır. Pensin uçları yarım silindir şeklinde olup çukur kısımları karşılıklı birbirine dönüktür. Kuşkonmazı kaydırmadan kavrayıp misafir tarafından yenmesi için kullanılır.



**Fotoğraf 1.25: Kuşkonmaz pensi**

- **Kuşkonmaz küreği:** Genellikle personelin kullandığı bir malzemedir. Ağız kısmı dikdörtgen şeklinde ve üzerinde çukurluklar buluna kürektir.



- **Kuşkonmaz servis paleti:** Izgaralı mala biçimli palettir.



**Fotoğraf 1.26: Kuşkonmaz**



**Fotoğraf 1.27: Kuşkonmaz servis paleti**

- **Buz maşası**

Yaklaşık 15-16 cm uzunluğunda, ağız kısmı tırtırlı, misafirlerin ve servis personelinin içecek ve su servisinde buz koymak için kullandığı maşadır.



**Fotoğraf 1.28: Buz maşası**

- **Şeker maşası**

13-15 cm uzunluğunda kesme şekeri tutmaya yarayan düz ağızlı bir maşadır. Çay, kahve servisinde misafir tarafından kullanılır.



**Fotoğraf 1.29: Şeker maşası**



➤ **Tranş (tranche) takımı**

**Tranş;** etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasıdır.

- **Tranş çatalı:** Tranche çalışmalarında kullanılan ana yemek çatalından daha büyük iki uzun ve sivri dişli bir çataldır. 24-25 cm büyüklüğündedir. Özellikle tranche işlemi sırasında etlerin kaymasını engellemek amacıyla kullanılır.



**Fotoğraf 1.30: Tranş çatalı**

- **Tranş bıçağı:** Bütün hâldeki etleri kesip parçalamakta kullanılır. Çatalı ile aynı boyutlardadır. Ancak diğer bıçak modellerine göre büyük ve dekoratif saplı bir bıçak modelidir. Uzun sırtı ince ve oldukça keskin bir bıçaktır.



**Fotoğraf 1.31: Tranş bıçağı**

- **Tranş tahtası:** Tranş yapılacak etlerin üzerine konduğu kenarları oluklu kesme tahtasıdır.



**Fotoğraf 1.32: Tranş tahtası**

➤ **Balık servis takımı**

Balık servisinde servis personeli tarafından kullanılan takımlardır. Bütün olarak hazırlanan balıkların temizlenmesi, file edilmesi ( kılçıklarından ayrılması) ve servisinde kullanılan takımlardır.

- **Balık servis çatalı:** Dört taraklı, mala biçimli çataldır. Yaklaşık 24-25 cm büyüklüğündedir. Şekil olarak balık çatalına benzer.



**Fotoğraf 1.33: Balık servis çatalı**

- **Balık servis bıçağı:** Geniş ağızlı, palet biçimli bir bıçaktır. Çatalı ile aynı boydadır. Şekil olarak balık bıçağına benzer.



**Fotoğraf 1.34: Balık servis bıçağı**

Bunların dışında balık servisinde kullanılan diğer metal malzemelerin bazıları şunlardır:

- **Balık makası:** Özellikle balıkların kuyruk, sırt ve karın bölgelerindeki yüzgeçleri kesmek için kullanılır. Bu iş için uygun boyutlarda ve keskin bir makastır. Paslanmaz çelik olanları tercih edilmelidir. Kullanım sonrası kaldırılmadan önce mutlaka yıkanıp kurulanması gerekir.



**Fotoğraf 1.35: Balık makası**

- **Balık cımbızı:** Balıkların ana kılçıkları kolay ayıklansa da kafa kısmına yakın kılçıklar genellikle etin içine batmış bir şekilde kalır ve yeme sırasında misafiri rahatsız eder. Bunların ayıklanması için bir tür cımbız yapılmıştır. Bununla bütün küçük kılçıklar servisten önce temizlenmelidir.



**Fotoğraf 1.36: Balık cımbızı**

- **Balık spatulası:** Balık kızartması sırasında tavada pişen balığı önceden ısıtılmış tabaklara aktarmak için yapılmış, diğer spatulalara kıyasla biraz

daha geniş ve üzerinde balık etinin dağılmaması için yuvarlak delikler bulunan özel bir spatuladır.



Fotoğraf 1.37: Balık spatulası

#### ➤ Servis takımları

- **Yemek servis çatalı- yemek servis kaşığı:** Misafirlere yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan yaklaşık 23-24 cm büyüklüğünde çatal, kaşıktır. Servis personeli tarafından et, balık, tavuk yemeklerinin ve yanında servis edilen garnitürleri salon içerisinde misafir tabağına porsiyonlayarak servis etmek için kullanılır. Ana yemek takımından bir boy büyük takımlardır.



Fotoğraf 1.38: Yemek servis çatalı- yemek servis kaşığı

- **Sos kaşığı:** Diğer bir adı da sos kepçesidir. Genellikle servis personeli tarafından sos servis etmede kullanılır. Boyu ortalama 17 cm olan ve yemeğin yanında verilen akıcı kıvamlı sosları servis etmekte kullanılır. Çukur kısmı biraz yayvanca olan küçük boy kepçedir.



Fotoğraf 1.39: Sos kaşığı

#### ➤ Pasta maşası ve turta spatulası

- **Pasta maşası:** Pastayı bozmadan kavrayabilecek geniş ağızlı makas şeklinde bir maşadır. Boyları ortalama 21-23 cm arasında değişir. Pastaların, tatlıların ve turtaların servisinde kullanılan aletlerdir.



**Fotoğraf 1.40: Pasta maşası**

- **Turta spatulası:** Pasta servis paleti olarak da adlandırılır. Mala biçimli bir palettir ve bazı modellerinde bir tarafı biraz keskindir. Dilimlenen pastaların servisinde kullanılır.



**Fotoğraf 1.41: Turta spatülü**

➤ **Peynir servis takımı**

- **Peynir bıçağı:** Palet biçiminde yaklaşık büyük bıçak boyunda fakat ondan biraz daha geniş ağızlı ve kalınca saplı bir bıçaktır. Bazı modellerde çatalı andıran iki diş vardır. Kalıp peynirleri kesip porsiyonlamak için kullanılır.



**Fotoğraf 1.42: Peynir bıçağı**

- **Peynir servis tahtası:** Şeffaf plastik veya cam kapaklı yuvarlak bir tahtadır. Tahtanın kenarları camın oturacağı şekilde oyuktur. Kapağı yarım küre şeklindedir. Üzerinde peynir porsiyonlamak, kesmek için kullanılır.



**Fotoğraf 1.43: Peynir servis tahtası**

- **Tavuk makası:** Piliç kesme makası olarak da adlandırılır. En çok aile sofralarında piliç kesmek için kullanılır. Servis personelinin bütün olarak hazırlanmış kanatlı hayvanların pişirildikten sonra misafirlerin önünde parçalanarak porsiyonlanmasında kullanılan özel bir makastır. 23-25 cm uzunluğunda yarım ay şeklinde ve ucu sivridir.



**Fotoğraf 1.44: Tavuk makası**

- **Ekmek bıçağı:** 25-30 cm uzunluğunda, uzun ve ağzı tırtırlı bütün hâldeki ekmekleri kesmek için servis personeli tarafından kullanılan büyük bıçaktır.



**Fotoğraf 1.45: Ekmek bıçağı**

- **Kahve kaşığı:** 13-14 cm ebatlarında granül kahve ve filtre kahve servisinde kullanılan kaşıktır.



**Fotoğraf 1.46: Kahve kaşığı**

- **Çay kaşığı:** Normal çay kaşığı, yaklaşık 13-14 cm'dir. Bunun dışında 8-10 cm ebatlarında cam çay bardakları içinde kullanılan çay kaşıkları mevcuttur. Çay servisinde kullanılır.



**Fotoğraf 1.47: Çay kaşığı**

### 1.3. Metal Servis Takımlarını Temizleme Yöntemleri

Her gün kullanılan ve kirlenen takımların temizlenmesi ve daima temiz tutulması gerekir. Bu iş, kullanılan servis takımlarının yıkanıp silinmesi ve kapalı yerlerde istif edilmesi ile mümkün olur.



**Fotoğraf 1.48: Metal servis takımları**

Temizleme işlemine geçmeden önce takımların bulaşıkhaneye bir düzen içerisinde bırakılması, kullanılan kirli takımların yemek artıklarından ayrılarak bir sepet veya kaptan toplanması gerekir. Karışık ve düzensiz olarak takımların bulaşıkhaneye bırakılması yemek artıklarıyla birlikte takımların da çöpe atılmasına neden olabilir. Ayrılıp toplanan takımlar çok kirli ise deterjanlı sıcak suda artıkların tamamen ayrılması için bir süre bekletilmelidir. Yumurtalı bulaşıklarda deterjanlı su soğuk olmalıdır.

Kirli takımlar sabunlu ve sıcak su ile yıkanır. Durulamanın sıcak su ile yapılmasında fayda vardır. Küçük işletmelerde bulaşık yıkama işlemi elle yapılır. Büyük otellerde ve bağımsız işletmelerde yıkama bulaşık makineleri ile yapılır. Bulaşık takımları önce bir tabaka hâlinde (yatık vaziyette) tel sepetlere konarak sıcak su ile duş yaptırılır, sonrada makineye verilir. Makine haznesindeki deterjanlı su ile bir iki defa takımlar üzerine basınçla fişkırtılır. Durulama bölümüne geldiği zaman sıcak su ile durulanır. Bulaşık makineleri çeşitli büyüklükte olup yarı veya tam otomatiktirler. Tam otomatik makinelerde sepeti makineye vermek yeterlidir.



**Fotoğraf 1.49: Bulaşık sepeti**

Çatal ve kaşıkların ince boğumlarından bıçakların ise saplarından tutulmalıdır. Gümüş takımların yıkanması ve silinmesi paslanmaz çelik takımlar gibidir. Ancak gümüş takımları yıkarken, silerken veya istif ederken daha dikkatli davranılmalı ve fazla sürtünmeleri ve düşmeleri önlenmelidir. Zamanla kararan takımlar şu şekilde temizlenir.

- **Mekanik temizleme:** Bu metodun esası, gümüş üzerindeki kararmanın sürtme yoluyla giderilmesidir. Kararan takımlar piyasada gümüş cilası olarak satılan maddeye batırılıp bez veya güderi ile sürtülerek parlatılır.

Bir başka yol da kalkerle parlatmadır. Gayet ince öğütülmüş kalker, ispiro ile koyu bir bulamaç hâline getirilir. Oksitli takımlar bu bulamaçla ovulur. Büyük otellerde gümüş temizlemek için mekanik usulle çalışan gümüş parlatma makineleri kullanılır. Parlatılacak takımlar (özellikle kaplar) makineye konur, üzeri sıcak sabunlu su ile doldurulur ve makine çalıştırılır. Gümüşlerin bulunduğu kısım döndükçe makine içindeki küçük bilyeler sürtünme yolu ile gümüşlerin üzerindeki pası temizler.

- **Kimyasal temizleme:** Kimyasal metotla gümüş parlatmanın esası; iyonlaşma yolu ile gümüş üzerindeki kararmanın ayrışması ve yardımcı metal üzerine birikmesidir.

## 1.4.Metal Servis Takımlarının Kurulanması

Elle veya bulaşık makinesi ile yıkanan takımların üzerindeki su damlacıkları kendi hâlinde kurumadan silinip kurulanmalıdır. Kendi hâlinde kurumaya bırakılan takımlar üzerinde su lekesi kalır. Takımları silmek için özel takım ve tabak silme bezleri kullanılır. Bardak bezleri ile takım bezleri kesinlikle birbirine karıştırılmamalıdır.(Genellikle işletmelerde kumaş silme bezleri kullanılıyor olsa da kâğıt havluların kullanılması hijyen açısından faydalıdır.)

➤ **Takımlar silinirken şunlara dikkat edilmelidir:**

- Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.



**Fotoğraf 1.50: Takım silme bezi**

- Silinecek takımlar sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur



**Fotoğraf 1.51: Silinecek takımların alınması**



- Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır.



**Fotoğraf 1.52: Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçakların alınması**

- Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım, aynı elin işaret ve baş parmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır.



**Fotoğraf 1.53: Takımın silinmesi**

- Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalların ağızı yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır. Bu tutuş şekli çatal veya kaşıkların içinin iyi silinmesini, bıçağın sola bakması da el ya da bezin kesilmesini önler.



**Fotoğraf 1.54: Takımın silinmesi ve tepsiye konması**

## 1.5. Metal Servis Takımlarının İstifleme

Misafir masaları kuveri için hazırlanan takımlar servanların özel gözlerinde, çekmecelerinde veya özel takım kutularına istif edilerek saklanır. Servis sırasında gerektiğinde buradan alınarak kullanılır.



**Fotoğraf 1.55**

Silme sırasında ayrı kaplara veya tepsilere konan takımların her cinsi bir çekmece veya göze dizilir. Takımların istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlanır ve sapları öne gelecek şekilde dizilir. Çatal ve kaşıkların çukur kısımları sola bakacak şekilde dizilmelidir. Birinci sıra dolunca biraz geriden ve aynı şekilde ikinci ve sonraki sıralar dizilir. Bıçaklar üst üste sapları geride ve keskin tarafları sola bakacak şekilde dizilir. Yıkanan servis takımlarına silindikten sonra çıplak elle mümkün olduğu kadar az dokunulmalıdır. Kaşık ve çatalların ağza girecek kısımları ile bıçakların ağız kısımlarına hiç dokunulmamalıdır. Aksi hâlde takımların bu kısımlarında parmak izleri kalır ve hijyen kurallarına uyulmamış olur.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ

### IŞIĞA YÜRÜYENLERE

1976 mezunu Kabataşlı bir grup arıyla sineği şişeye koyuyorlar. Şişenin taban tarafını ışığa, açık olan ağız kısmını da karanlığa doğru yerleştiriyorlar. Bakıyorlar ki, arıların hepsi ışık olan tarafa doğru üşüşüyorlar. Fakat şişenin tabanı cam ve onların da yabancı bir madde olduğundan çıkmayı başaramıyor arılar. Bu arada sinekler şişenin ağzına doluyorlar ve karanlıkta dışarı çıkıp kayboluyorlar. Ağzı açık şişeden karanlık tarafa doğru tek bir arı bile gelmiyor. Camın önünde ışığa doğru çabalarına devam ediyor. İnsanın aklına hemen arıların akılsızca davrandıkları geliyor. Ancak daha derinlemesine düşününce, karşımıza bir anıt gibi dikilen gerçek çok farklı oluyor. Basit görünen bu deney sizleri de düşündürmedi mi? Arıların ne kadar akıllı varlıklar olduğunu hepimiz biliyoruz.

Sineklerse malûm hayvanlar. Arılar ne kadar temizse adı üstünde sinekler de o kadar malûmdur. Arılardan korkarız bizi sokarlar diye ama sineklerden midemiz bulanır. Evet, ışığa doğru yürüyenlerin Önünde her zaman engeller olacaktır şüphesiz. Onlar engellere rağmen ışıktan vazgeçmeyenlerdir. Ne tür engel olursa olsun önlerinde, çabalarını sürdürenlerdir. Ve bu uğurda gerektiğinde ölebilenlerdir.

Yürek, azim, sevgi, ilkeler, dürüstlüktür bunu yaptıran. Kendine saygı, yaşadığı topluma saygıdır. Sinekler karanlıkta sıvışan kaçaklardır. Karanlığa yürüyenlerdir. Karanlık düşüncelerdir. Şişenin ağzının karanlığa bakmasının onlarca hiçbir önemi yoktur. Sinsi, ilkesiz, yüreksiz, korkak varlıklardır. Sadece kendi hayatları söz konusudur. Onlar için karanlık olması önemli değildir. Arıyı ise kovalamak isterseniz savaşır. Engellere aldırılmaz. Amacı sadece ışığa ulaşmaktır. İğnesini sapladığında öleceğini bilerek savaşır. Ve değerleri için ölür.

Engellere rağmen ışığa yürüyenlere, bu uğurda gayret sarf edenlere, ışık saçarak etrafları aydınlatanlara selâm olsun.

1. Okuma parçasında geçen konu dâhilinde azimli olmakla ilgili güzel sözleri boşluğa yazınız.
2. Sizler de bir işi başarma konusundaki azimli misiniz?
3. Azimli olmak size nasıl katkı sağlayacaktır? Kısaca sözlü olarak açıklayınız.

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

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak metal servis takımlarının hazırlanması konusunda öğrendiklerinizle beraber metal servis takımlarını servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ KKD giymelisiniz.</li><li>➤ Temizlik araç gereçlerinizi hazırlamalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li><li>➤ Malzemelerinizi planlamalısınız.</li></ul>
➤ Metal servis takımlarını cinsine göre gruplayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çeşitlerine göre ayırmalısınız.</li><li>➤ Dolaptan kullanacağınız malzemeleri ayırıp seçmelisiniz.</li></ul>
➤ Metal servis takımlarının bakımını yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçmelisiniz.</li><li>➤ Özen göstererek leke bırakmadan silmelisiniz.</li><li>➤ Silerken el temasından kaçınmalısınız.</li><li>➤ Hijyene uymalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li></ul>
➤ Metal servis takımlarını düzenli yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çeşitlerine ve kurallarına göre yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Son kontrollerinizi yapmalısınız.</li></ul>

*KKD: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Etsiz taze fasulye yemeğinde kullanılması gerekli servis takımı hangisidir?  
A) Balık çatalı  
B) Antre çatalı  
C) Büyük çatal  
D) Istakoz çatalı  
E) Servis çatalı
2. Aşağıdakilerden hangisi balık takımının boyutunu en doğru biçimde ifade eder?  
A) Ordövr takımı boyutunda  
B) Ana yemek takımı boyutunda  
C) Istakoz çatalı boyutunda  
D) Havyar takımı boyutunda  
E) Dessert takımı boyutunda
3. Alabalık servisi yapılacak bir yemekte servis personelinin balığın kuyruk ve baş kısmını ayıklamak için hangi metal servis takımını seçmesi uygundur?  
A) Balık servis bıçağı  
B) Balık pensi  
C) Balık servis çatalı  
D) Balık spatulası  
E) Balık makası
4. Omler servisi yapıldıktan sonra kirli takımlar yıkanmadan önce ne yapılmalıdır?  
A) Deterjanlı sıcak suda bekletilmelidir.  
B) Deterjanlı soğuk suda bekletilmelidir.  
C) Doğrudan yıkanmalıdır.  
D) Önce bez ile silinmelidir.  
E) Sıcak su ile ön yıkama yapılmalıdır.
5. Takımların silinmesinde aşağıdakilerden hangisi yanlış bir davranıştır?  
A) Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır.  
B) Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım aynı elin işaret ve başparmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır.  
C) Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalın ağız yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır.  
D) Takım silme bezi sağ el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.  
E) Silinecek takımlar sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur.

6. Izgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab vb. yemeklerin servisinde hangi yemek takımı kullanılır?  
A) Antre çatalı, bıçağı  
B) Ana yemek çatalı, bıçağı  
C) Balık çatalı, bıçağı  
D) Dessert çatal, bıçağı  
E) Küçük çatal ve bıçak
7. Ana yemek çatalının büyüklüğü ne kadardır?  
A) 25-30 cm  
B) 15-20 cm  
C) 10-15 cm  
D) 19-24 cm  
E) 20-25 cm
8. Ana yemek takımının bir boy küçüğü olan ve bütün sıcak-soğuk başlangıç yemeklerinde kullanılan takım aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Antre takımı  
B) Dessert takımı  
C) Ana yemek takımı  
D) Meyve takımı  
E) Balık takımı
9. Yemek takımları içerisinde metal olmayan yemek takımı hangisidir?  
A) Istakoz çatalı ve pensi  
B) Havyar bıçağı ve kaşığı  
C) Balık çatalı ve bıçağı  
D) Dessert çatalı ve bıçağı  
E) Ana yemek kaşığı ve çatalı
10. İki tane sivri dişli bir çatal ve ortasında deniz ürününün kısıkaçlarını kırmak amacıyla delikli, ağız kısmı düz ve keskin, sırtı öne kavisli bir bıçaktan oluşan takım hangisidir?  
A) Salyangoz takımı  
B) Dessert takımı  
C) Havyar takımı  
D) Yengeç ve kerevides takımı  
E) Balık takımı
11. Etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasına ne denir?  
A) Tranş  
B) Flambe  
C) Fondü  
D) Blanching  
E) Poşe

12. Palet biçiminde yaklaşık büyük bıçak boyunda,ama daha geniş ağızlı ve kalınca saplı bıçak hangisidir?  
A) Dessert bıçağı  
B) Tranche bıçağı  
C) Peynir bıçağı  
D) Balık bıçağı  
E) Pasta bıçağı
13. Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarını temizleme işlemine geçmeden önce yapılması gereken kurallardan biri değildir?  
A) Kullanılan takımlar yemek artıklarından ayrılarak bir sepet veya kaptan toplanmalıdır.  
B) Kirli takımlar sıcak ve sabunlu su ile yıkanmalıdır.  
C) Toplanan takımlar çok kirli ise deterjanlı sıcak suda bir süre bekletilmelidir.  
D) Takımlar bulaşıkhaneye bir düzen içerisinde bırakılmalıdır.  
E) Yumurtalı bulaşıkları bekletme suyu deterjanlı sıcak su olmalıdır.
14. Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarını yerleştirirken yapılması gereken kurallardan biri değildir?  
A) Takımları istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlar.  
B) Takımların sapları öne gelecek şekilde dizilir.  
C) Çatal ve kaşıkların çukur kısımları sağa bakacak şekilde dizilir.  
D) Bıçaklar üst üste sapları geride ve keskin tarafları sola bakacak şekilde dizilir.  
E) Takımların her cinsi bir çekmece veya göze dizilir.
15. Kararmış gümüş takımların gümüş cilasına batırılan bez veya güderi ile sürtülerek parlatılması hangi temizleme yöntemidir?  
A) Mekanik temizleme  
B) Kimyasal temizleme  
C) Yüzeysel temizleme  
D) Fiziksel temizleme  
E) Biokimyasal temizleme

## 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 bir sonraki “Uygulamalı Test”e geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

Servis atölyesi ortamında metal servis takımlarının hazırlanması konusunda öğrendiklerinizle beraber Ana yemek çatal, bıçak, ve kaşığı bakımını yaparak yerlerine yerleştiriniz.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş kıyafetinizi giydiniz mi?		
2. İSG talimatlarını okudunuz mu?		
3. Yıkama ve silme işlemi için grup ve çeşitlerine göre masa üstü servis takımlarını seçtiniz mi?		
4. Masa üstü servis takımlarını silme ve temizleme ortamını hazırladınız mı?		
5. Temizleme işlemini yaptınız mı?		
6. Silme işlemini yaptınız mı?		
7. Gruplarına ve kullanılış amaçlarına göre usulüne uygun temiz takımları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
8. Temizleme, silme, yerleştirme de seri, hızlı ve pratik çalıştınız mı?		
9. İSG kurallarına riayet ettiniz mi?		
10. Uygulama süresince yapılan temizleme, silme, yerleştirme çalışmalarında sessiz çalıştınız mı?		
11. Zamanı verimli kullandınız 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 hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre tabakları hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Araştırma için gittiğiniz işletmede;
- Kullanılan tabakları,
- Bu tabakların özelliklerini, yemek çeşitlerine göre ebatlarını,
- İşletmede uygun tabakların kullanılıp kullanılmadığını,
- Tabakların temizlenme, istiflenme yöntemlerinin nasıl yapıldığını araştırınız. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri sunu hâline getirerek arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

## 2. TABAKLARI HAZIRLAMA

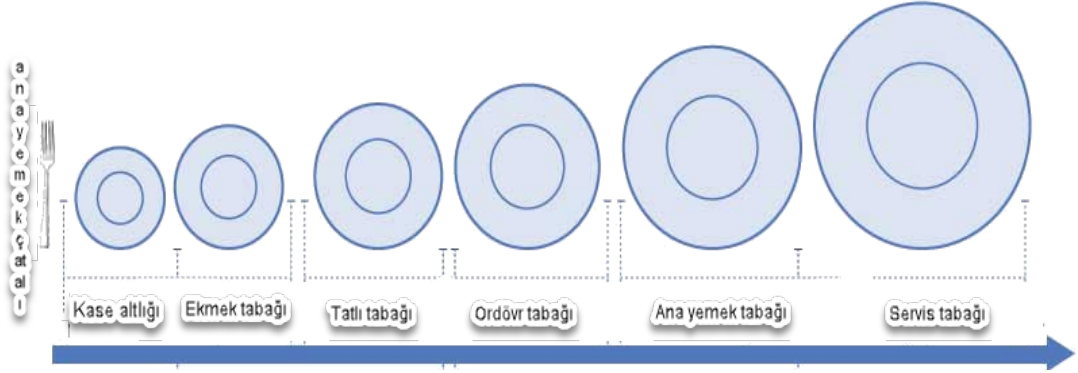
İyi bir yemeğin değeri servis edildiği tabak ile ortaya çıkar. Yemek servisinde kullanılan tabaklar, servis edilecek yemeğin cinsine göre değişik boylarda ve şekillerde olurlar. Yurdumuzda plastik, metal, seramik ve porselen tabaklar üretilmektedir. Plastik, metal ve seramik yemek tabakları, kaliteli bir servis için elverişli değildir. Plastik çabuk çizilir ve mikrop tutar. Metal tabaklar hem pahalı hem de çabuk çizilir. Ayrıca parmak izlerini de çok gösterir. Metal tabakları uzun süre sıcak tutmak mümkün değildir. Seramik tabaklar çabuk kırılır ve hantal olur. Bu sebeplerden dolayı servise en elverişli tabaklar porselen tabaklardır. Tabaklar işletmenin cinsine ve kalitesine uygun olmalıdır. Kabartma desenler ve fazla desenli modeller kullanışlı değildir. Mümkün olduğunca sade ve beyaz rengin hâkim olduğu modeller tercih edilmelidir.

## 2.1. Tabak Çeşitleri

Tabaklar şekillerine göre düz tabaklar, çukur tabaklar, kâseler ve fincanlar, yuvarlak ve oval tabaklar, kaplar olarak sınıflandırılabilir.

### ➤ Düz tabaklar

Bu bölümde tabaklar büyükten küçüğe doğru sırlanmıştır.



Şekil 2.1: Düz tabaklar

- Servis tabağı (show plate)



Fotoğraf 2.1: Servis tabağı

**Kuver** kısaca yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirilmesidir. Servis tabağı (kuver tabağı) salonun dekoruna uygun, genel görüntü için masanın üzerine önceden konan dekoratif fonksiyonu da olan bir tabaktır. İçerisinde herhangi bir yemeğin servis edilmemesi gereken bir tabaktır. Kuver tabağı diğer bir adıyla gösteri tabağı, masadaki kuverin daha görkemli olmasını sağlayarak servis edilecek yiyeceklerin servisleri arasında misafirin önündeki kuverin ortasının boş kalmamasını da sağlar. Genellikle porselenden tercih edilir. Ancak mermerden, gümüşten, altın ve yaldızlı metallere yapılan modelleri de vardır. 30 cm çapındadır. Masa üzerine konulan en büyük düz tabak modelidir.

- **Ana yemek tabağı**

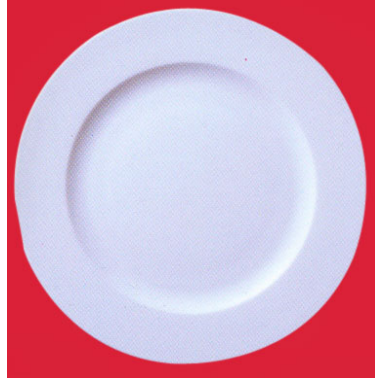
Et sote, ızgara piliç, kuzu pirzola, döner kebab, ızgara köfte vb. yiyeceklerin servisinde kullanılır. Mutfakta hazırlanan sıcak yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan 24-25 cm çapında düz tabaktır.



**Fotoğraf 2.2: Ana yemek tabağı**

- **Ordövr / Antre tabağı**

Karışık ordövr, zeytinyağlı enginar, imambayıldı, karışık peynir çeşitleri, Arnavut ciğeri, sigara böreği vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan tabaklardır. Ordövr/antre tabağı soğuk-sıcak başlangıç tabağı olarak da adlandırılır. Çapı 21-23 cm'dir. Mutfakta sıcak-soğuk hazırlanan yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.



**Fotoğraf 2.3: Ordövr tabağı**

- **Dessert tabağı**

Tatlı tabağı, yemek tabağından küçük düz tabaklardır. Salata tabağı veya tatlı tabağı olarak da kullanılır. Çapı 18-19 cm'dir. Salata servisinde de kullanılacaksa 20-21 cm'lik modeller tercih edilmelidir.

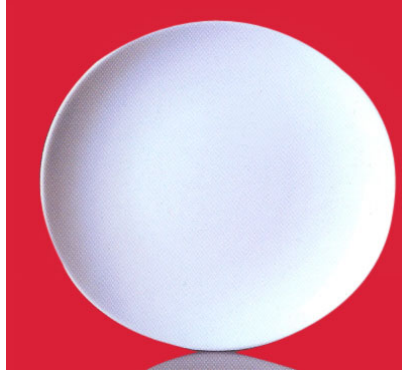


**Fotoğraf 2.4: Dessert tabağı**

Pastanede hazırlanan tatlı veya meyvelerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.

- **Ekmek tabağı**

16-17 cm çapında olup serviste kullanılan en kck düz tabaktır. Servis tabağı gibi kuvere önceden yerleştirilir. Ekmek ve tereyağı servisi sırasında misafirlerin tereyağı kaplarından tereyağlarını alarak ekmeklerine rahatça sürebilmeleri için kullanılır.



**Fotoğraf 2.5: Ekmek tabağı**

➤ **Çukur tabaklar**

Genellikle derinlikleri 3 cm olan tabaklardır.



**Fotoğraf 2.6: Çukur tabaklar**

• **Çorba tabağı**

20-24 cm çapında, çorbaların servisinde kullanılan bir modeldir. Diğer bir ismi de çukur tabaktır. Çorbalar bu tabak dışında kasede de servis edilebilir.



**Fotoğraf 2.7: Çorba tabağı**

• **Yemek tabağı**

19-20 cm çapında bir tabaktır. Sulu yemeklerin servisinde kullanılır. Genellikle lüks işletmelerde kullanılmamaktadır. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye gibi soslu yemekler bu tabakta servis edilir.



**Fotoğraf 2.8: Yemek tabağı**

- **Spagetti tabağı**

Spagetti ( İtalyan spesiyal makarna türü ) servisinde kullanılan düz bir model olup, ordövr tabağı büyüklüğünde bir tabaktır. İşletmelerde bu modelinin bulunmaması durumunda ordövr tabağı bu amaçla kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 2.9: Spagetti tabağı**

- **Kâseler ve fincanlar**

Kâseler ve fincanlar servis sırasında altlarına uygun büyüklükte altlık konularak misafire servis yapılır. Altlıkların düz tabaklardan ayrılan özelliği üzerine konulan kâse veya fincanın kaymaması için bir kâse veya fincanın altı çapında çıkıntının bulunmasıdır. Porselen ve camdan imal edilen modeller kullanımda tercih edilmektedir. Komposto kaseleri gövdesi yukarı doğru genişleyen, kulpsuz ve 20 cl sıvı alacak büyüklüktedir. Tüm kompostoların servisinde altlığı ile birlikte kullanılan servis kâsesidir.



**Fotoğraf 2.10: Fincan ve kâseler**

- **Konsome kâsesi**

**Konsome**, Fransız mutfağının çorba türünde berrak et suyundan hazırlanan bir yemek çeşididir. Çift kulplu olan bu kaseden çorba kaşıkla içilebileceği gibi kulplardan tutularak kaşık kullanmadan da içilebilir. Konsome kasesine ilaveten servis esnasında tüm kaselerde olduğu gibi altlık kullanılır. İçerisine 25 cl sıvı alabilme özelliği vardır. Komposto kasesinden ayrılan en önemli özelliği kulplarının olmasıdır.



**Fotoğraf 2.11: Konsome kâsesi**

- **Konsome fincanı**

Konsome kasesinden daha küçük ve tek kulpu bir fincandır. Yaklaşık 20 cl sıvı alır. Genellikle daha kıymetli konsomelerin servisinde fincana uygun altlığı ile birlikte kullanılır .



**Fotoğraf 2.12: Konsome fincanı**

- **Kaplumbağa çorbası fincanı**

Ağız kısmı gövdesinden biraz daha dar ve tek kulplu özel bir çorba fincanıdır. Genellikle üzerinde kaplumbağa resmi bulunur. Yine fincanına uygun motiflerle düzenlenmiş altlığı ile birlikte kullanılır.

- **Çay ve kahve fincanı**

Kahve, granül kahve, filtre kahve ve çay servisinde kullanılan tek kulplu fincan çeşididir. 15 cm çapında altlığı ile birlikte kullanılır. Ülkemizde çay klasik cam bardağında servis edilir. Ancak uluslararası servis şekillerinde fincanda servis edilmektedir. İçerisine 12-20 cl sıvı alabilir.



**Fotoğraf 2.13: Çay ve kahve fincanı**

- **Cappuccino fincanı**

**Cappuccino**, süt ve süt köpüğünden oluşan bir kahve türüdür. Yapımında süt köpüğü yerine krema da kullanılır. Bu kahve türünün servisinde kullanılan fincan normal çay kahve fincanından biraz daha hacim olarak fazla sıvı alan modellerdir. İşletmelerde bu fincan yerine normal kahve fincanı da kullanılmaktadır. İçerisine konan sıvı  $\frac{3}{4}$  oranında doldurulur. Üzeri süt köpüğü veya krema ile tamamlanır.



**Fotoğraf 2.14: Cappuccino fincanı**

- **Espresso fincanı**

**Espresso**, İtalyanlara ait bir tür sert filtre kahvedir. Özel makinesinde hazırlanır. Makineden fincanına filtre edilen kahve misafire servis edilir. Türk kahvesi fincanını andırmasına rağmen Türk kahvesi fincanından daha ince, silindirik, kısa ve hacim olarak daha fazla sıvı alan (7-10 cl ) bir fincandır. Altlığı ile birlikte servis edilir.



**Fotoğraf 2.15: Espresso fincanı**

- **Türk kahvesi fincanı**

Türk kahvesi, pişirilerek servis edilen özel bir kahve olması nedeniyle fincanı diğer fincan modellerinden farklıdır. Kendi fincan altlığı ile birlikte kullanılır. Kısa boyda ve tek saplı bir fincandır. En küçük fincan modelidir.



**Fotoğraf 2.16: Türk kahvesi fincanı**



## ➤ Potlar

Servis alanlarında çay, kahve veya sıcak su servisinde kullanılan porselen malzemelerdir. Demlik olarak da anılan potların alüminyum ve paslanmaz çelik modelleri de vardır.



**Fotoğraf 2.17: Potlar**

Filtre kahve ve sıcak su servisinde büyük hacimli, geniş gövdeli, yüksek potlar kullanılırken çay servisi için demlik olarak daha oval ve alçak potlar kullanılır. Kişi sayısına göre büyük, orta ve küçük boylarda olabilir. Kapaklı ve kulplu servis malzemeleridir.



**Fotoğraf 2.18: Kapaklı pot**

Bu potlara ilaveten en ufak boyda genellikle kapaksız olarak dizayn edilmiş potlar süt servisinde kullanılır. Kahve yanında süt almak isteyen misafirlere servis için kullanılan porselen malzemelerdir.



**Fotoğraf 2.19: Kapaksız pot**

## ➤ Sürahiler ve karaflar

Su, meyve suyu gibi içeceklerin servisinde kullanılan servis malzemeleridir. Cam, metal, plastik gibi birçok malzemeden yapılmış modelleri mevcuttur. İşletmenin sınıfına servis alanının dekorasyon özelliklerine ve atmosferine göre değişik model ve yapıda olabilir. Kapaklı ve kapaksız modelleri mevcuttur. Kullanılış amacına göre su sürahisi, ayran sürahisi vb. isimlendirilir.



**Fotoğraf 2.20: Sürahi çeşitleri**

Sürahilere şekil olarak benzeyen ancak gövdesi daha oval ve boğaz kısmı biraz daha dar olan servis malzemelerine karaf (karafi) adı verilir. Karaf lar özel gün, kutlama, banket ve protokol yemeklerinde içecek servisinde kullanılır. Karaf lar içindeki içeceğ in görünmesi için camdan yapılan malzemelerdir.



**Fotoğraf 2.21: Karaf çeşitleri**

➤ **Servis kapları**

Mutfakta hazırlanan yemeklerin tabaklara porsiyonlanmadan bütün hâlde salona getirilmesinde ve misafirin gözü önünde hazırlanmasında kullanılan kaplardır.

• **Çorba servis kâsesi**

Çorbanın servis personeli tarafından salonda servis edilmesi için kullanılan geniş hacimli, oval, kapaklı, porselen, kulplu servis araçlarıdır. Kapağın bir kenarı, kepçe kabın içine konulduğunda kapağın kapanması için girintilidir. İki kulplu veya kulpsuz modelleri vardır.



**Fotoğraf 2.22: Çorba servis kâsesi**

- **Kayık tabaklar**

Elips şeklinde tabaklardır. Yemek servisinde en fazla kullanılan tabak modelidir. Yemeklerin servis personeli tarafından salona bütün olarak getirilip misafir yanında porsiyonlayarak servis edilmesinde, büfe servisi yapılan salonlarda yemekleri büfeye yerleştirmede ve bazı meze çeşitlerini masaya servis etmekte kullanılan servis tabaklarıdır.



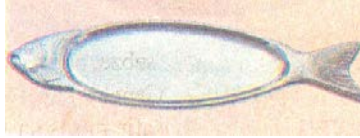
**Fotoğraf 2.24: Kayık tabaklar**

İhtiyaca göre değişik boy ve şekilleri de vardır. Genellikle porselen olanlar tercih edilmekle beraber paslanmaz çelik, seramik gibi malzemelerden de imal edilmiş modelleri mevcuttur. Yemek tevzi fayansları olarak da adlandırılmaktadır (Resim 2.24).



**Fotoğraf 2.25: Kayık tabaklar**

- **Balık servis tabağı**

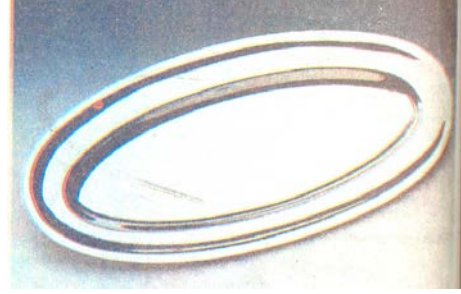


**Fotoğraf 2.26: Balık servis tabağı**

Kayık tabaklara göre daha dar ve daha uzun metal veya porselen kaplardır. Sivri taraflarında balık kuyruğu ve baş motifi bulunan modelleri de mevcuttur. Bütün olarak hazırlanan ızgara veya tava balıkların servisinde kullanılır.



**Fotoğraf 2.26:Balık servis tabağı çeşidi**



**Fotoğraf 2.27:Balık servis tabağı çeşidi**

- **Sosluklar**

Çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etmek için kullanılan kaplardır. Porselen tercih edilmekle beraber metal modelleri de vardır. Bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akması için kanallıdır. Kendinden altlıklı çeşitleri de kullanılmaktadır. Kendinden altlığı yok ise mutlaka kullanım esnasında damlamayı önlemek için altlık ile servis edilmesi gereklidir. Sosun özelliğine ve misafir sayısına göre değişik ebatlarda sosluklar kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 2.28: Sosluk**



**Fotoğraf 2.29: Sosluk çeşidi**

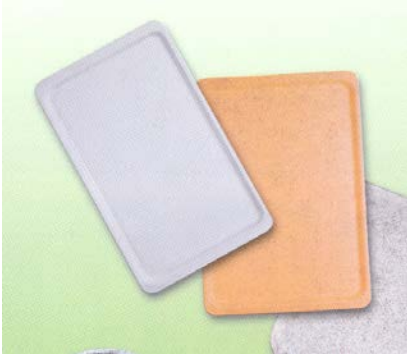


**Fotoğraf 2.30: Sosluk çeşidi**

- **Servis tepsileri**

Çeşitli boy ve ebatlarda oval veya dikdörtgen servis malzemeleridir. Kulplu ve kulpsuz modelleri vardır. Kenarı özelliğine göre dekore edilmiştir. Soğuk etler, salam, istakoz vb. yiyeceklerin teşhir ve servisinde kullanılan kapaksız tepsilerdir.

Bu tepsiler dışında tabak ve bardak taşımak amacıyla kullanılan dikdörtgen ve yuvarlak tepsiler de mevcuttur. Dikdörtgen modeller tabak, yuvarlak modeller bardak taşımada kullanılır.



**Fotoğraf 2.31: Dikdörtgen tepsi**



**Fotoğraf 2.32: Yuvarlak tepsi**



**Fotoğraf 2.33: Dikdörtgen tepsi**

## **2.2.Tabak Temizleme Yöntemleri**

Kirli tabaklar da çatal bıçak takımları gibi elle küvette veya bulaşık makinelerinde yıkanır. Yıkama işlemine geçmeden önce kirli tabakların içindeki artıklar iyice sıyrılmalıdır. Ayrıca kesinlikle unutulmaması gereken bir diğer nokta da tabaklar bardaklar veya takımların bir arada yıkanmaması gerektiğidir.

### **➤ Elde yıkama**

Elle yıkama için bulaşık lavabosunda sıcak sabunlu su hazırlanır. Önce basınçlı su ile içlerindeki atık ve yağın akıtılmasında fayda vardır. Sünger veya fırça yardımıyla tabağın iç ve dış kısımları ovularak yıkanır. Tabaklar yıkanırken içleri kadar dış kısımlarının da ovularak yıkanmasına özen gösterilmelidir. Yıkanan tabaklar durulandıktan sonra bir müddet

yatık vaziyette bekletilir. Suları süzildükten sonra silinir ve dolaplara yerleştirilir. Yıkama suyunun çok çabuk kirlenmemesi için tabaklar kirlilik derecelerine göre ayrılmalıdır.



**Fotoğraf 2.34: Sünger veya fırça yardımıyla bulaşık yıkama**

➤ **Makinede yıkama**

Tabak yıkamada kullanılan bulaşık makineleri çeşitli büyüklüklerde olup yarı ve tam otomatik modelleri mevcuttur. Bulaşık makinesiyle yıkamada öncelikle makinenin deterjan, parlaticı gibi kimyasalları tamamlanır. Tabaklar makineye verilmek üzere özel tabak yıkama sepetlerine eğik olarak dizilirler (Resim 2.35-36-37). Yıkamak üzere makineye verilmeden önce sıcak su ile duş yaptırılarak yağ ve yemek artıkları kısmen temizlenir (Resim 2.38).



**Fotoğraf 2.35-36-37: Özel tabak yıkama sepetleri**

Büyük bulaşık makinelerinde kayan bir bant mevcuttur. Tabakların bulunduğu sepetler makine içine konur. Yıkayıp makineden çıktıkları zaman suları da süzümüştür. Hemen kurulanıp yerlerine kaldırılabilir.



**Fotoğraf 2.38:Yıkama sepetleri**



Ufak bantsız yarı otomatik makinelerde yıkama, sepete tabakların yine yatık yerleştirilmesi ve makinenin kapağının kapatılarak yıkamanın başlatılması ile yapılır. Yıkama işlemi bitince makinenin kapağı açılıp bir müddet sularının süzülmesi beklenmelidir.

### 2.3.Tabak Kurulama Yöntemleri

Tabaklar yıkandıktan sonra mutlaka silinmeli ve ondan sonra istif edilmelidir. İçinde su damlacıkları bulunan tabaklar dolap veya reşolara yerleştirilince orada kendi kendilerine kurur, bu şekilde kuruyan tabaklarda su lekeleri kalır. Bu lekeleri sonradan çıkartmak zordur. Tabakları tekrar ıslatıp silmek gerekir. Tabak silme işlemi şöyle yapılır:

- Tabak silme bezi, bir ucu aşağıya sarkacak şekilde çaprazlamasına sol el üzerine açılır.



**Fotoğraf 2.39: Tabak silme bezinin ele açılması**

- Sağ elle bir tabak alınıp sol el üzerine konur.



**Fotoğraf 2.40: Tabağın ele yerleştirilmesi**

- Sol el başparmak ile üstten, diğer parmaklarla da tabağın altından tutulur.



**Fotoğraf 2.41: Tabağın silinmesi**

- Bezin sarkan ucu sağ ele alınır, tabağın üzerine konur ve saat yönünün tersine daireler çizilerek tabağın içi silinir.



**Fotoğraf 2.42: Tabağın kenarlarının silinmesi**

- Tabak her iki elin içinde döndürülerek kenarları silinir.



**Fotoğraf 2.43: Tabağın altının silinmesi**

- Bezin sağ eldeki ucu ile tabağın altı, yine saat yönünün tersine daireler çizilerek silinir ve silme işleminin tamamlanır.
- Silinmiş tabak sol elle sol tarafa bırakılır.

## 2.4.Tabak İstifleme Yöntemleri

Tabaklar en çok temizlenme ve yerleştirme sırasında kırılır. Özellikle tabakların kenarları küçük bir dikkatsizlikte kırılır ve kullanılmaz hâle gelir.

Bunu önlemek için şunlar yapılır:

- Tabaklar yerleştirme sırasında gerektiğinden fazla üst üste yığılmamalıdır.
- Değişik büyüklükte tabaklar karışık olarak üst üste konulmamalıdır.





**Fotoğraf 2.44: Değişik büyüklükte tabaklar**

- İçerisinde yemek artıkları ve çatal bıçak bulunan bir tabağın üzerine başka bir tabak konulmamalıdır.
- Tabak kenarları, fincan ve benzeri kapların sapları tepsi kenarından taşmamalıdır, fazlası üst üste konmamalıdır.



**Fotoğraf 2.45: Tabakların üst üste konulması**

- Çorba kâsesi, fincan gibi kaplardan iki veya üç tanesi üst üste konmalı, daha fazlası üst üste konmamalıdır.

Bunların dışında tabakları daha uzun süre kullanabilmek için tabak dolaplarına dizerken yüksek sütunlar yapılmamalı, aynı cins tabaklar üst üste konulmalıdır. Tabaklar reşo veya raflara dizilirken her cins tabaktan bir sütunun öne gelmesine dikkat edilmelidir. Böylece ilk sırada her cins tabak bulunur. Arka sıradan tabak almanın meydana getireceği kazalar önlenmiş olur.

Tabaklar bütün dolap, raf ve reşolara aynı sistemle dizilmelidir. Bir dolapta büyük tabaklar solda, diğerleri de boylarına göre sağa doğru küçülerek dizilmişse diğerleri de aynı şekilde dizilmelidir.



**Fotoğraf 2.46: Tabakların bütün dolap, raf ve reşolara aynı sistemle dizilmesi**

Tabakların birbirleriyle veya başka malzemelerle sürtünmeleri, üzerlerindeki sır tabakasının çizilmesine ve parlaklıklarının kaybolmasına sebep olur. Sır tabakası çizilen tabaklar kötü bir görünüm alır ve sağlığa da zararlı olur. Bu yüzden tabaklarla kâseler, bardaklar ve gümüş kaplar arasına peçete konulmalıdır.

Tabak kırılmalarının bir başka sebebi de yüksek sıcaklıktır. Özel tabaklar dışındaki tabaklar yüksek sıcaklığa fazla dayanmaz. Bu sebeple fırına, ocak üzerine konmamalıdır, ısıtılmaları gerekiyorsa sadece tabak reşoları ısıtılmalıdır.

Çorba ve yemek tabakları sıcak bulunmaları için reşolara salata, tatlı, meyve tabakları da normal dolaplara dizilmelidir .



**Fotoğraf 2.47: Çorba ve yemek tabaklarının dizilmesi**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini tabakları hazırlama konusunda öğrendiklerinizle beraber düz tabakları temizleyip servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ KKD giymelisiniz.</li><li>➤ Temizlik araç gereçlerinizi hazırlamalısınız.</li><li>➤ Malzemelerinizi planlamalısınız.</li></ul>
➤ Servis için kullanılacak tabakları çeşitlerine göre ayırınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tabakların içindeki artıkları temizlemelisiniz.</li><li>➤ Boyutlarına göre ayırmalısınız.</li><li>➤ Hasarlı tabakları ayırmalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.</li></ul>
➤ Tabakları yıkayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tabakları basketlere dizmelisiniz.</li><li>➤ Tabakları sıkıştırmadan dizmelisiniz.</li><li>➤ Doğru dozajlama yapmalısınız.</li><li>➤ Seri olmalısınız.</li></ul>
➤ Tabakları siliniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hav bırakmayan uygun kurulama bezi kullanmalısınız.</li><li>➤ Özen göstererek leke bırakmamaya çalışmalısınız.</li><li>➤ Çeşitlerine göre ayırmalısınız.</li><li>➤ Çeşitlerine ve kurallarına göre yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.</li></ul>
➤ Tabakları yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tabakları cinslerine göre üst üste dizmelisiniz.</li><li>➤ Uygun raflara kuralına uyarak istiflemelisiniz.</li><li>➤ Son kontrollerinizi yapmalısınız.</li></ul>

*KKD: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Show plate olarak kullanılan içerisinde genellikle yemek servisi yapılmayan tabak modeli hangisidir?  
A) Ana yemek tabağı  
B) Ordövr tabağı  
C) Servis tabağı  
D) Ekmek tabağı  
E) Salata tabağı
2. Kuzu haşlama gibi sulu yemeklerin servisinde kullanılan tabak hangisidir?  
A) Yemek tabağı  
B) Spagetti tabağı  
C) Çorba tabağı  
D) Ordövr tabağı  
E) Servis tabağı
3. Konsome kâsesini diğer kaselerden ayıran özellik hangisidir?  
A) İçerisine 25 cl sıvı alır.  
B) Kulpları vardır.  
C) Altlıkla birlikte kullanılır.  
D) Servisiyle beraber kaşık kullanılabilir.  
E) Altlık olmadan da kullanılabilir.
4. Ufak boyda, genellikle kapaksız olarak dizayn edilmiş potlar hangi amaçla kullanılır?  
A) Süt servisinde  
B) Kahve servisinde  
C) Çay servisinde  
D) Sıcak su servisinde  
E) Bitki çayı servisinde
5. Tabakların düzenli olarak yerleştirilmesinde hangi davranış yanlıştır?  
A) Tabaklar yerleştirme sırasında gereğinden fazla üst üste yığılmamalıdır.  
B) İçinde yemek artıkları ve çatal bıçak bulunan bir tabağın üzerine başka bir tabak konulmamalıdır.  
C) Aynı cins tabaklar üst üste konulmalıdır.  
D) Tabakları dolaplara dizerken yüksek sütunlar yapılmamalıdır.  
E) Çorba kâsesi ve fincan gibi kaplardan 8-9 tanesi üst üste konabilir.

6. Aşağıdakilerden hangisi tabak silme kurallarından biri değildir?
- A) Silinmiş tabak sağ elle sağ tarafa bırakılır.
  - B) Tabak silme bezi, bir ucu aşağıya sarkacak şekilde çaprazlamasına sol el üzerine açılır.
  - C) Tabak saat yönünün tersine daireler çizilerek silinir.
  - D) Tabaklar bezle her iki elin içinde döndürülerek kenarları silinir.
  - E) Sol el başparmak ile üstten, diğer parmaklarla da tabağın altından tutulur.
7. Yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirilmesine ne denir?
- A) Mice an place
  - B) Show plate
  - C) Kuver
  - D) Menü
  - E) Banket
8. Aşağıdakilerden hangisi servis tabağının özelliklerinden biri değildir?
- A) Masadaki kuverin daha gösterişli görünmesini sağlar.
  - B) İçerisinde herhangi bir yemek servis edilmez.
  - C) Genellikle porselendir ama gümüş ve metal olanları da vardır.
  - D) Masa üzerinde bulunan en küçük düz tabak modelidir.
  - E) İhtiyaç hâlinde serviste de kullanılabilir.

## 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

Servis atölyesi ortamında tabakları hazırlama konusunda öğrendikleriniz doğrultusunda çukur tabakların temizliğini yapıp kuralına uygun olarak yerlerine yerleştiriniz.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş kıyafetini giydiniz mi?		
2. Kişisel temizlik kurallarına dikkat ettiniz mi?		
3. İSG talimatlarını okudunuz mu?		
4. Kullanım amaçlarına göre tabakları ayırma işlemini yaptınız mı?		
5. Tabakları hijyen kurallarına uygun ortamı hazırlayarak temizleme işlemini yaptınız mı?		
6. Gruplarına ve kullanış amaçlarına göre usulüne uygun temiz tabakları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
7. Elle tutma, hijyene uygun davranma kurallarına uydunuz mu?		
8. Temizleme, silme, yerleştirmede hareketlerin hızlı, seri ve pratik oldu mu?		
9. Temizleme, silme, yerleştirmede sessiz çalıştınız mı?		
10. Bütün işi yaparken zamanı verimli kullandınız mı ?		
11. Uygulama süresince tavır-davranış kurallarına uydunuz mu?		

## 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 hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre bardakları hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Araştırma için gittiğiniz işletmede kullanılan bardakları, bu bardakların özelliklerini, ebatlarını, işletmede uygun bardak kullanılıp kullanılmadığını, bardakların temizlenme, kurulanma ve istiflenme yöntemlerinin nasıl yapıldığını araştırınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri sunu hâline getirerek arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

## 3. BARDAKLARI HAZIRLAMA

### 3.1. Bardak Çeşitleri

Bardaklar sıvıların görünüşünü ve içimini bir kat daha güzelleştiren servis araçlarıdır. Değişik materyallerden üretilmiş bardaklar da olmasına rağmen saydamlığı ile içeceğin rengini tam göstermesi, ince olduğundan ısınısını değiştirmemesi, şık ve hoş görünüşü ile göze hitap etmesi, kolay çizilip bozulmadığından sağlıklı, hijyenik olması ve miktar olarak eksilmesi durumunda çabuk temin edilebilmesinden dolayı işletmeler tarafından cam olanları tercih edilir.





**Fotoğraf 3.1: Bardaklar**

Cam bardaklar akıntı ve boya maddelerinin ilavesi ile 1450 derece özel fırınlarda kuvars kumunun eritilmesi ile elde edilir. Elde edilen eriyiğe üfleme veya makinelerle şekil verilir. Gravürlerle işlenerek flor eriğine batırılarak parlak hâle getirilir. Bardağın değeri, tiz sesinden, çeper kalınlığından, renginden içindeki hava kabarcıklarından ve ışığı kırma kabiliyetinden anlaşılabilir. Camın tabii rengi koyulaştıkça ve kabarcıkları arttıkça kalitesi düşer.

### **3.1.1. Kuverde Bulunan Bardakların Genel Özellikleri**

Cam, inceliği, saydamlığı ve kibarlığı sebebiyle her zaman tercih edilmiştir.

İmalatçıların sürekli yeni model ve dizaynlar üretmelerine rağmen bardakları ayaklı (balon) ve ayaksız (silindir) bardaklar olarak iki ana grupta toplanabilir.

Kuverde kullanılan cam bardaklar da misafirin içinde servis edilecek içeceğin tadını, kokusunu ve sıcaklığını hissedebileceği modelde olmasına, büyüklük olarak içeceğin servis porsiyonuna uygunluğuna, rengini doğal olarak gösterecek saydamlığa sahip olmasına dikkat edilmelidir.

#### **➤ Su bardakları (goblet)**

Ayaklı ve ayaksız modelleri vardır. Ayaklı su bardaklarının modeline göre değişmekte olup 25-35 cl arasında değişir ve büyük boy ayaklı bardak olarak da bilinir. Ayaksız su bardakları ise silindir veya ağız kısmı biraz daha geniş olan bardaklardır. Su bardakları su servisinde ve büyük hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılabilir.



**Fotoğraf 3.3: Düz ayaksız su bardağı**



**Fotoğraf 3.2: Ayaklı su bardağı**

➤ **Ayaklı bardak çeşitleri**

- Büyük boy ayaklı bardak genellikle su servisinde kullanılmakla birlikte meşrubat servisinde de kullanılabilir.
- Orta boy ayaklı bardaklar 20-25 cl hacimli olurlar. Bunlar da uygun hacimdeki diğer kokteyllerin servisinde kullanılır.
- Küçük boy ayaklı bardaklar 15-20 cl hacimlidir. Küçük boy ayaklı bardaklar aynı zamanda uygun hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılır.



**Büyük boy ayaklı bardak**



**Orta boy ayaklı bardak**



**Küçük boy ayaklı bardak**

**Fotoğraf 3.4: Ayaklı bardak**

➤ **Flüt ve kup bardaklar**

Bu bardaklar uygun hacimli kokteyllerin servisinde kullanılır. Hacimleri 18-25 cl'dir. Genel olarak flüt (flüte ) ve kup (cup) olarak iki çeşidi yaygın olarak kullanılır. Uzun ayaklı, dar gövdeli olanına flüt bardak denir. Kup, yine ayaklı ve yayvan (geniş) ağızlı bardaktır.



**Fotoğraf 3.5: Kup bardağı**



**Fotoğraf 3.6: Flüt bardağı**

➤ **Kısa Ayaklı Bardaklar**

Hacimleri 18-24 cl olmakla birlikte gibi hacimlerde de olabilmektedir. Ağız dar, gövdesi geniş ve kısa ayaklı bir bardaktır. Ağızının dar ve gövdenin geniş olması içeceğin kokusunun içen kişi tarafından hissedilebilmesini kolaylaştırır.



**Fotoğraf 3.8: Kısa ayaklı bardak**

➤ **Meyve Suyu Bardağı (Juice bardakları)**

Tüm meşrubat çeşitlerinde ve uygun hacimde olan kokteyller için özellikle long drink içeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Taze sıkılmış meyve suları yaklaşık 20-25 cl

hacimdeki ayaklı ya da ayaksız kokteyl bardakları ile servis edilebilir. Meşrubatlar yaklaşık 35-40 cl arasında servis edildiği için daha büyük boyuttaki bardaklar kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 3.9: Meyve suyu bardağı**

### **3.2. Bardak Temizleme Yöntemleri**

Yeni alınmış bardaklarla uzun süre rafta beklemiş bardakları önce soğuk suyla, gerekirse ondan sonra sıcak suyla yıkamak gerekir. Tozlu bardakları doğrudan doğruya sıcak suyla yıkamak, donuklaşmalarına sebep olur.



**Fotoğraf 3.10: Elde yıkama**

#### **➤ Elde yıkama**

Serviste kirlenen bardaklar sodalı veya yeteri kadar deterjan karıştırılmış suyla yıkanır. Yıkama elle yapılacaksa içindeki içki artıkları boşaltılır. Kirli bardaklar sünger veya fırça ile güzelce ovulur. Bardak kenarlarındaki ruj, yağ lekelerinin iyice temizlenmesine dikkat edilmelidir. İlk yıkamadan sonra bardak temiz ılık suya batırılarak durulanır.

Yıkanan bardaklar sularının süzülmesi için tezgâhın uygun bir yerine tepsiler üzerine kapalı olarak dizilir. Ağızlarının kırılmaması için tepsilerin üzerine örtü veya ince bir sünger koymak son derece faydalıdır.

Bardak yıkamak için hazırlanan suyun çabuk kirlenerek kullanılmaz hâle gelmesini önlemek için dondurma, süt, sütlü içecekler, yumurtalı içeceklerin bardakları ayrılmalıdır. Bunlar diğer bardaklardan sonra yıkanmalı veya ayrı su kullanılmalıdır.

➤ **Makinede yıkama**



**Resim 3.11: Makinede yıkama**

Makine ile yıkamada bu kurallara uyulmalı, yağlı, sütlü yumurtalı bardaklar sona bırakılmalıdır. Makine ile yıkamada mümkünse bardaklar ayrı bir makinede yıkanmalı veya tabaklardan önce yıkanmalıdır. Aksi hâlde yağlı suyla yıkanan bardaklar silme sırasında parlamaz.

Yıkama için makine hazırlandıktan sonra bardaklar kendi özel yıkama basketlerine içlerindeki artık boşaltıldıktan sonra baş aşağı konur. Makineye basket yerleştirilir. Yıkama işleminden sonra sularının tam olarak süzülmesi için yıkama tezgâhının bir tarafında bekletilir.

### **3.3. Bardak Kurulama Yöntemleri**

Yıkayıp suları süzülen bardakların kurulamasında, suyu kolay emen, hav bırakmayan keten veya keten-pamuk karışımı bardak kurulama bezleri kullanılmalıdır. Bardak silerken şöyle hareket edilir:

➤ Bardak kurulama bezi sol el üzerine köşelemesine açılır.



**Fotoğraf 3.12**

➤ Kullanılacak bardak sol elin avuç içine alınır.



**Fotoğraf 3.13**

- Bezin sarkan kısmı sağ elle tutulup bardağın içine sokulur.



**Fotoğraf 3.14: Bezin bardağa sokulması**

- Sağ parmaklarla dışardan tutularak bardak avuç içinde çevrilir.



**Fotoğraf 3.15: Bezin bardak içinde çevrilmesi**

- Yüksek gövdeli bardakların içine kıvrılmış bez sokularak iyice silinir.



**Fotoğraf 3.16: Uzun bardakların silinmesi**

- Silme sırasında bir ışğa dönülmeli ve bardakta leke kalıp kalmadığı kontrol edilmelidir.
- Bardak silerken içlerine hohlamak son derece sakıncalıdır.
- Takım veya tabak silinen bezlerle kesinlikle bardak silinmez.



**Fotoğraf 3.17: Bardak silme bezi**

- Silme işleminde kullanılacak bezlerin hijyenik olmasına özen gösterilmelidir.

### **3.4. Bardak Taşıma Yöntemleri**

Bardaklar iki yöntemle taşınabilir:

- Elde taşıma
- Tepsi ile taşıma
- **Elde bardakların taşınması:** Özellikle ayaklı bardaklar, hazırlık çalışmaları esnasında el ile taşınabilir. Bardakların ağız kısımları aşağıya bakacak şekilde parmaklar arasına yerleştirilir. Böylece bardaklar sağlam tutulabilir. Parmak aralarına yerleştirilen bardakların üstüne bir, iki bardak avuç içine gelecek şekilde yerleştirilebilir. Bu şekilde 8 bardaktan fazla taşınmamalıdır. Yerleştirme esnasında bardakların boğum kısmından ve en altından tutarak bardağa elin fazla değmemesine özen gösterilir. Genellikle temiz bardaklar bu yöntemle taşınır. Çünkü kullanılan kirli bardakların içinde sıvı kalmış olabilir. Bardağın ters çevrilmesi ile bu sıvı yer dökülebilir.

Ayaklı bardakları elle taşımak için şöyle hareket edilir:

- Sol el, avuç içi yukarıya gelecek şekilde açılır.



**Fotoğraf 3.18: Sol el, avuç içi yukarıya gelecek şekilde açılması**



**Fotoğraf 3.19: Bardakların tutulması**

Sağ elle ayağından tutulan ilk bardak sol elin işaret ve orta parmağı arasına, ikincisi yüzük ve küçük parmaklar arasına asılır. Bardakların ağız aşağıya gelmelidir.

- Üçüncü bardak orta ve yüzük parmakları arasına ve ayağı ilk iki bardağın ayaklarının altına girecek şekilde asılır. Dördüncü bardak yine ayakları öbürlerinin altına gelecek şekilde başparmakla işaret parmağı arasına asılır.





**Fotoğraf 3.20: Üçüncü bardağın asılması**



**Fotoğraf 3.21: Dördüncü bardağın asılması**

- Yukarıdaki sırayla bütün parmak aralarına birer bardak daha asılır.
- Son bardak, ağız yukarıya gelecek şekilde avuç içine, diğer bardaklarla avuç arasına sokulur.

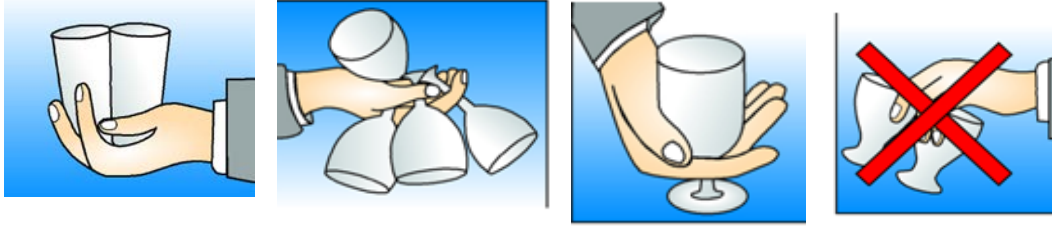


**Fotoğraf 3.22: Son bardağın asılması**

Bu şekilde taşınan bardaklar masaya veya istif edilecekleri yere konurken en son konulan bardaktan başlanarak geriye doğru boşaltma yapılır.

Ayaksız bardaklar, elde misafir salonda yokken taşınacaksa mutlaka bardakların en altından tutularak avuç içinde kırılma ve düşme tehlikesi yaratmayacak miktarda ve şekilde taşınmalıdır.

Bardakların taşınmasında kesinlikle bardakların içine parmak sokularak bardaklar alınmaz veya taşınmaz.



**Şekil 3.1: Bardağın taşınma şekilleri**

Tepsiyle bardakların taşınması: Misafirler salondayken misafir önünde bardaklar el ile değil tepsi ile taşınmalıdır. Bardakların kaymasını engellemek için tepsi içine bir peçete (tercihen kâğıt) veya dolly (dantel kâğıt ) konur. Tepsiye yerleştirmede bardaklar tepsinin ağırlık merkezinden dışarıya doğru ve yüksek bardaklar vücudumuza yakın geri kısma, boyu kısa bardaklar ön tarafa doğru dizilir. Tepsi ile serviste de mutlaka bardakların en alt kısmından veya ayak kısımlarından tutmaya özen gösterilmeli ve mümkün olduğunca çıplak el ile dokunulmamalıdır.



**Fotoğraf 3.23: Tepsiyle bardakların taşınması**

### 3.5. Bardak İstifleme Yöntemleri

Bardakları yerleştirirken yükseklik ve cinslerine göre yerleştirmeye özen gösterilmelidir. Bu yerleştirme düzeni işletmenin ve personelin çalışma ortamına göre belirir. Ancak genel olarak:

- Kurulanan bardaklar ağızları kapalı olarak servanlara veya dolaplara yerleştirilmelidir.
- Bardaklar uzun süre kullanılmayacaksa kutularına da konabilir. Bu durumda kutuların üzerine bardakların cinsi ve sayısı yazılmalıdır.
- Bardakları servanlara veya dolaplara dizerken her cins bardağın dipten öne doğru sıralar hâlinde olmasına dikkat edilmelidir. Bu dizme şekli kullanım kolaylığı sağlar.
- Yüksek bardaklar arka kısımlara, kısa ayaksız bardaklar onların önüne gelmelidir.
- Kullanım miktarına göre fazla kullanılan bardaklar öne, az kullanılanlar arkaya konmalıdır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini bardakları hazırlama konusunda öğrendiklerinizle beraber bardakları temizleyip servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ KKD giymelisiniz.</li><li>➤ Temizlik araç gereçlerinizi hazırlamalısınız.</li><li>➤ Malzemelerinizi planlamalısınız.</li></ul>
➤ Servis için uygun bardak çeşitlerini seçerek temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Malzemelerinizi planlamalısınız.</li><li>➤ Dolaptan kullanacağınız malzemeleri seçmelisiniz.</li></ul>
➤ Bardakları yıkayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bardakları taşırken içine parmaklarını sokmamalısınız.</li><li>➤ Avuçlamamalısınız.</li><li>➤ Ağız kısımlarına dokunmamalısınız.</li><li>➤ Kuralları hatırlayarak uymalısınız.</li><li>➤ Dikkatli olmalı, güvenli çalışmalısınız.</li></ul>
➤ Bardakları kurulayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hasarlı bardakları ayırmalısınız.</li><li>➤ Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçmelisiniz.</li><li>➤ Özen gösterip leke bırakmamalısınız.</li><li>➤ Seri olmalısınız.</li></ul>
➤ Bardakları taşıyınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temizlik araç gereçlerini hazırlamalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li><li>➤ Bardakların içindeki artıkları temizlemelisiniz.</li><li>➤ Boyutlarına ve cinslerine göre ayırmalısınız.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Dikkatli olmalısınız.</li><li>➤ Temizliğini kontrol etmelisiniz.</li></ul>
➤ Bardakları yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çeşitlerine göre ayırmalısınız.</li><li>➤ Bardak yerleştirme kurallarını hatırlayarak çeşitlerine ve kurallarına uygun yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Dikkatli olarak güvenli çalışmalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li><li>➤ Son kontrollerini yapmalısınız.</li></ul>

*KKD: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Hijyen açısından oldukça önemli olduğundan işletmelerde kullanılan bardakların hangi maddeden imal edilenleri tercih edilmelidir?  
A) Plastik  
B) Metal  
C) Seramik  
D) Kâğıt  
E) Cam
2. Yeni alınmış bardaklarla uzun süre rafta beklemiş bardaklar nasıl yıkanmalıdır?  
A) Önce soğuk suyla gerekirse ondan sonra sıcak suyla yıkanmalıdır.  
B) Önce silinir, sonra yıkanır.  
C) Deterjanlı su içinde bekletilir.  
D) Sadece soğuk su ile yıkanır.  
E) Sadece silinir.
3. Aşağıdakilerden hangisi bardaklar kurulanırken yapılan yanlış bir davranıştır?  
A) Silme sırasında ışığa dönülmeli ve bardakta leke kalıp kalmadığı kontrol edilmelidir.  
B) Bardak silinirken içlerine hohlamak son derece sakıncalıdır.  
C) Takım veya tabak silinen bezlerle bardak silinemez.  
D) Yüksek gövdeli bardakların içine kıvrılmış bez sokularak iyice silinir.  
E) Bardaklar takım veya tabak silinen bezlerle de silinebilir.
4. Aşağıdakilerden hangisi ayaklı bardakları elle taşıma kurallarından biri değildir?  
A) İlk bardak sol elin işaret ve orta parmağı arasına yerleştirilir.  
B) İkinci bardak sol elin yüzük ve küçük parmağı arasına yerleştirilir.  
C) Üçüncü bardak orta ve yüzük parmakları arasına ve ayağı ilk iki bardağın ayaklarının altına girecek şekilde yerleştirilir.  
D) Son bardak, ağzı aşağıya gelecek şekilde avuç içine yerleştirilir.  
E) Dördüncü bardak ayakları öbürlerinin altına gelecek şekilde başparmakla işaret parmağı arasına asılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi bardakların servantlara veya dolaplara yerleştirilirken uyulması gereken kurallardan biri değildir?  
A) Her cins bardak dipten öne doğru sıralar hâlinde dizilmelidir.  
B) Kurulanan bardaklar ağzı açık olarak yerleştirilmelidir.  
C) Yüksek bardaklar arka kısımlara, kısa ayaksız bardaklar onların önüne gelmelidir.  
D) Kullanım miktarına göre fazla kullanılan bardaklar öne, az kullanılanlar ise arkaya konmalıdır.  
E) Uzun süre kullanılmayacak olan bardaklar kutuları ile kaldırılır.

6. Aşağıdakilerden hangisi bardakların tepsi ile taşınırken uyulması gereken kurallardan biri değildir?
- A) Bardakların kaymasını önlemek için tepsinin içine bir peçete veya dolly konmalıdır.
  - B) Bardaklar tepsiye uzun bardaklar vücudumuza yakın, geri kısma konmalıdır.
  - C) Boyu kısa olan bardaklar tepsinin geri kısmına, vücudumuza yakın yere konmalıdır.
  - D) Bardaklar misafir önünde el ile değil tepsi ile taşınmalıdır.
  - E) Boyu kısa olan bardaklar tepsinin ön tarafına doğru dizilmelidir.

## 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

Atölye ortamında bardakları hazırlama konusunda öğrendiklerinizi dikkate alarak düz ve yüksek gövdeli bardakları temizleyiniz.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş kıyafetini giydiniz mi?		
2. Kişisel temizliğe uydunuz mu?		
3. İSG talimatlarını okudunuz mu?		
4. Temizlikte kullanılacak araç gereçler seçildi mi?		
5. Yıkama ve silme işlemi için grup ve çeşitlerine göre bardakları ayırdınız mı?		
6. Bardakları silme ve temizleme ortamının hazırlayıp bardakların temizliklerini yaptınız mı?		
7. Gruplarına ve kullanılış amaçlarına göre bardakları yerlerine yerleştirdiniz mi?		
8. Elle tutma ve hijyene uygun davranma kurallarına uydunuz mu?		
9. Temizleme, silme, yerleştirmede seri çalıştınız mı?		
10. Düşme, kırılma ve kazalara yol açmadan güvenli çalıştınız mı?		
11. Temizleme, silme, yerleştirme çalışmalarında gürültüsüz çalıştınız mı?		
12. Zamanı verimli kullandınız mı?		

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servise uygun menaj takımlarını hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Araştırma için gittiğiniz işletmede kullanılan menaj takımlarını, çeşitlerini, özelliklerini, ebatlarını, işletmedeki menaj takımının neleri kapsadığını, işletmede uygun menaj takımı kullanılıp kullanılmadığını, araştırınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri sunu hâline getirerek arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

## 4. MENAJ TAKIMLARINI HAZIRLAMA

### 4.1. Menaj Takımların Tanımı

**Menaj takımları**, misafirlerin yemeklere istedikleri tadı vermeleri için kullandıkları tuz, karabiber, kırmızıbiber, ketçap, acı biber sosu, hardal gibi maddelerin konduğu kaplardır.



Fotoğraf 4.1: Menaj takımı

Kürdanlık, vazo, şamdanlar, peçetelik vb. malzemeler de bu gruba girer. Yemeğe tat bakımından bir katkısı olmasa da kuverde masaya yerleştirilen ve dekorasyon ile kuveri bütünleyen malzemelerdir. Bu malzemelerin temizliğine özel önem gösterilmelidir. Kimyasal maddeler ile temizlik yapılacak veya bazı kısımları parlatılacaksa içindeki malzemeye kimyasalın bulaşmaması için mutlaka iyice yıkanmalı ve her servisten önce kontrolleri yapılmalıdır.



**Fotoğraf 4.2: Baharat takımı**

## **4.2. Kuverde Kullanılan Menaj Takımları**

Genellikle kuvere misafirlerin en çok kullandığı ve kuveri görünüm ve işlevsellik açısından tamamlayan malzemeler masaya yerleştirilir. İhtiyaca göre bunlarda değişiklik yapılması söz konusu olabilir.



**Fotoğraf 4.3: Menaj takımı**

### **➤ Tuzluk ve Biberlikler**

Tuz ve karabiber; ağzı delikli, bir kapakla kapanan özel tuzluk ve karabiberlik ile masaya konulur.





**Fotoğraf 4.4: Tuzluk ve biberlik**

Kullanımda genellikle porselenden yapılanlar tercih edilse de cam, tahta veya gümüş kaplama modelleri de vardır. Gümüşten olanların temizliğinde gümüş cilası yerine sodalı su tercih edilmelidir. Çünkü cila kimyasal bir maddedir. Delikleri tıkayarak içine girmesine neden olabilir.

Şekil olarak tuzluk ve karabiberlik aynı biçimde yapılır. Tuzluk olarak üzerinde fazla delik olanı karabiberlik olarak da az delik olanı tercih edilir. Tuzun çabuk nemlenmesinden kaynaklanan bu neden günümüz kullanımında tam tersi bir durum almıştır. Tuzların iyotlu olması ve çabuk nem almasından ve tuzun bir noktaya dökülerek kullanılması, karabiberin serpilerek kullanımını nedeniyle çok delikli olan modeller karabiber, az delikli olanlar tuz için kullanılabilir.

➤ **Karabiber değirmeni**

Özelliğine göre bazı yemeklerde tane karabiber servis edilmesi gerekebilir. Bu yemeklerde içinde tane karabiber bulunan karabiber değirmeni misafire verilir. Misafir istediği kadar karabiberi yemeğinin üzerine öğütür.



**Fotoğraf 4.5: Karabiber değirmeni**

Tane karabiber toz karabibere oranla daha yoğun olduğundan koku ve tadı daha baskındır.

Şekil olarak ufak bir değirmen modelindedir. Değirmenin kolu çevrilmek suretiyle içindeki tane karabiber öğütülerek toz hâlinde yemeğe serpilir.

### ➤ Şamdan

Özellikle akşam yemeklerinde özelliğine göre mum ile kullanılan masa üstü servis dekoratif malzemelerindendir. İşletmenin sınıfına ve dekorasyon özelliğine göre değişik şekillerde ve yapılarda olabilir.



Fotoğraf 4.6: Şamdanlar

### ➤ Vazo

Yemek masasına dekoratif bir görünüm katmak amacıyla kullanılan çiçeklerin konulduğu kaplardır. Porselen, cam gibi birçok malzemeden imal edilen modelleri vardır. Salonun ve yemeğin özelliğine ve atmosferine göre değişik model, renk ve yapıda olabilir. İçerisine canlı veya cansız çiçek konulabilecek özelliكتedir. Masaya konulacak vazoların masada fazla yer kaplamamasına ve içerisindeki çiçeğin yaprak veya parçalarının masaya düşmemesine dikkat edilmeli, eğer içinde sıvı varsa bunun dökülmesini engelleyecek yapıda değildir.



Fotoğraf 4.7: Vazolar

### ➤ Kül tablası

Sigara içen misafirlerin küllerini boşaltmaları amacıyla kullanılan malzemelerdir. Servis malzemeleri içinde en sık ve çok kullanılan malzemedir. İşletmenin şekline ve dekorasyon özelliklerine göre değişik model ve yapıdadırlar. Porselen, metal ve camdan yapılan modelleri işletmeler tarafından daha kullanışlı bulunmaktadır. Kullanıldığı alana göre üstü kapalı veya açık modelleri de mevcuttur.



**Fotoğraf 4.8: Kül tablası**

➤ **Masa numaratorü**

Servis alanında masaları ayırmak ve yerlerini belirlemek amacıyla kullanılan numaralıklardır. Masanın yeri veya kim için ayrıldığı masa numaratorü ile belirlenir. Yüksek ayaklı modelleri olduğu gibi alçak modelleri de vardır.



**Fotoğraf 4.9: Masa numaratorü**

### **4.3. Servantta Bulunan Menaj Takımları**

Bu malzemeler ana servant adı verilen salon içinde yedek malzemelerin bulunduğu dolaplarda her an kullanıma hazır bulundurulur. Misafirin istemesi durumunda masaya götürülür. Yemeklere tat katan ve yiyecek servisini tamamlayan bu malzemelerin servis esnasında tam ve temiz servantta bulundurulmasına özen gösterilmelidir.

➤ **Hardal kabı**

Kullanıma hazır hardalın servis edilmesinde kullanılan kaptır. Küçük bir kaşıkla ve altlık ile birlikte misafire verilir. Genellikle ufak porselen veya metal kâseler şeklinde de olan hardal kaplarının gümüş olanları da mevcuttur. Gümüş hardal kaplarının temizliği diğer gümüşlerin temizliğinde olduğu gibi yapılır.



**Fotoğraf 4.10: Hardal kabı**

➤ **Ketçap ve sos şişeleri**

Ketçap genellikle işletmelerde hardal kabında anlatıldığı biçimde porselen veya gümüş ufak kâse içinde bir kaşık ve altlığı ile servis edilir. Ayrıca özel olarak şişeyi andıran kendi kaplarında da kullanılmaktadır.

Cam veya metal olarak kullanılan sos şişeleri, ufak sürahiyi andıran kapların dışında acı biber sosu gibi soslar kendi orijinal şişe veya kaplarında da servis edilebilir.



**Fotoğraf 4.11: Ketçap ve sos şişeleri**

➤ **Zeytinyağı ve sirkelikler**

Zeytinyağı ve sirkeyi misafir masasında servis etmek için kullanılan sos şişelerinin benzeridir. Ancak onlardan hacim ve ebat olarak daha büyük servis malzemeleridir. Bunlara ufak sürahi de diyebiliriz.



**Fotoğraf 4.12: Zeytinyağı ve sirkelikler**

➤ **Kürdanlıklar**

Değişik malzemelerden (plastik, tahta, vb.) farklı şekillerde yapılan kürdanların konulduğu kaplardır. Kulpsuz uzunca fincanı andırır.



**Fotoğraf 4.13: Kürdanlık**

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

Menaj takımları masalara ve servantlarda her an kullanılmaya hazır bulundurulur. Misafir istediği zaman servanttta bulunanlar misafir masasına götürülür.

Mutfakta hazırlanan yemeğin tadına tat katan ve misafirin iştahını açan bu malzemelerin temiz ve eksiksiz bulundurulması gerekir.

- Tuzluk ve biberlikler her servisten önce ağızları açılarak içindeki tuz, karabiber kontrol edilir, gerekiyise içi doldurulur. Delikler kontrol edilir, tıkalı ise bir kürdan yardımıyla açılır. Yine her servisten önce mutlaka nemli bir bez ile silinir. Çok kirli ise içi boşaltılarak yıkanır. Yıkama sonrası içi tamamen kurumadan doldurulmaz. Özellikle tuzun kullanım esnasında da rutubetlenmesini engellemek amacıyla içine birkaç adet pirinç tanesi konabilir.
- Tuz ve karabiber değirmenleri de her servisten önce kapağı açılarak içi boşaltılır ve kuru bir bezle içi silindikten sonra tekrar doldurulur. Tahta olan modellerin temizliği nemli bezle yapılırken pirinçten imal edilmiş olanların dış temizliği kaol, gümüş olanları ise gümüş cilası ile yapılır.
- Şamdanlar her yemekten sonra üzerinde kalan yarım mumlar çıkartılarak sıcak su ile temizlikleri yapılır ve kurulanır. Servisten önce mumlar takılırken dik takmaya özen gösterilmelidir. Eğik takılan mumlar akarak masa örtüsünün yanmasına veya kirlenmesine neden olabilir.
- Vazolar her servisten sonra içindeki çiçekler çıkartılıp gerekiyorsa yıkanıp silinerek temizlikleri yapılır.
- Kül tablalarının temizlikleri diğer servis malzemelerinde olduğu gibi elde yıkayarak veya makinelerde sepet içine yerleştirmek sureti ile yapılır. Kapalı modeller, yıkama esnasında içinde su birikmemesi veya kalmaması için mutlaka açık bir şekilde yıkanmalıdır. Yıkama işleminden sonra içinde kesinlikle su veya ıslaklık kalmamasına özen gösterilmesi gerekir.

- Hardal kapları her servisten önce mutlaka boşaltılıp sıcak su ile temizlenmeli ve tekrar doldurulmalıdır. Çünkü hardal bir iki saat içinde hava ile teması sonucu kuruyup hoş olmayan bir görünüme bürünür. Gümüş hardal kapları gümüş temizliğine göre yapılır.
- Sos şişeleri de servis esnasında ufak bir tabak üzerine konarak servis edilir. İçleri her servisten önce kontrol edilmeli, eksik ise tamamlanmalıdır.
- Zeytinyağı ve sirkelikler her servisten önce boşaltılıp yıkanır. Kurulandıktan sonra tekrar doldurulur. Bir önceki yağ ve sirke tekrar konulacaksa bir tülbent veya çok ince süzgeç ile süzülmesi gerekir.
- Kürdanlığın nemli bez ile temizliği yapıldıktan sonra içi yeteri miktarda kürdanla doldurulur. Kürdanın özel bir koruması yok ise ( kâğıt veya plastik içinde) üzerleri temiz bir peçete ile kapatılır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini menaj takımlarını hazırlama konusunda öğrendiklerinizle beraber menaj takımlarını temizleyiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	➤ KKD giymelisiniz. ➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.
➤ Menaj takımlarını tamamlayınız.	➤ Servis kurallarına uymalısınız. ➤ Doldurma yapacağınız yardımcı aracı hazırlamalısınız. ➤ Delikleri ve tıpasını kontrol etmelisiniz. ➤ İçindeki malzeme miktarını kontrol etmelisiniz. ➤ Dikkatli olmalısınız.
➤ Menaj takımlarını temizleyiniz.	➤ Malzemelerinizi planlamalısınız. ➤ Dolaptan kullanacağınız malzemeleri seçmelisiniz. ➤ Temizlik araç gereçlerini hazırlamalısınız. ➤ Sessiz çalışmalısınız. ➤ Hijyene kurallarına uymalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ Hav bırakmayan uygun kurulama bezini seçmelisiniz. ➤ Bezi nemlendirdikten sonra malzemeleri silmelisiniz. ➤ Temizliğinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Leke bırakmamaya özen göstermelisiniz. ➤ Seri olmalısınız. ➤ Son kontrollerinizi yapmalısınız.

*KKD: Kişisel Koruyucu Donanım*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kuverde kullanılması zorunlu menaj takımı hangisidir?  
A) Tuzluk biberlik  
B) Hardal kabı  
C) Zeytinyağı ve sirkelikler  
D) Ketçap ve sos şişeleri  
E) Karaf
2. Servantta bulunan menaj takımı hangisidir?  
A) Kül tablası  
B) Vazo  
C) Tuzluk  
D) Sos şişeleri  
E) Şamdan
3. Özelliğine göre bazı yemeklerde tane karabiber servis edilmesi gereklidir. Bu durumlarda hangi menaj takımı kullanılmalıdır?  
A) Karabiberlik  
B) Karabiber değirmeni  
C) Sosluklar  
D) Karabiber kavanozu  
E) Ufak tabak
4. Zeytinyağı ve sirkeliğe bir önceki yağ ve sirke tekrar konulacaksa ne tür bir işlem uygulanmalıdır?  
A) Kaplar temizlendikten sonra her defa yenisi doldurulur.  
B) Kaplar temizlendikten sonra olduğu gibi doldurulur.  
C) Bir tülbent veya çok ince süzgeç ile süzülmesi gereklidir.  
D) Tekrar doldurulmaz, eskisi atılır.  
E) Zeytinyağı ve sirkelikler içindeki boşaltılmadan temizlenir.
5. Salon içinde yedek malzemelerin bulunduğu yerde her an kullanıma hazır bulundurulan servis malzemeleri neler olmalıdır?  
A) Bardaklar  
B) Kuverde kullanılan menaj takımları  
C) Masa üstü servis takımları  
D) Yemek tabakları  
E) Servantta bulunan menaj takımları



## **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

Atölye ortamında menaj takımlarını hazırlama öğrendiklerinizi dikkate alarak tuz ve karabiber değirmenlerini temizleyiniz.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş kıyafetini giydiniz mi?		
2. İSG talimatlarını okudunuz mu?		
3. Kişisel temizliğe dikkat ettiniz mi?		
4. Tuz ve karabiber değirmenlerini bir istasyona yerleştirip uygun seçim yaparak bu menajları çeşitlerine göre grupladınız mı?		
5. Tuz ve karabiber değirmenlerini temizleme kurallarına uygun olarak temizlediniz mi?		
6. Değirmenleri yerlerine çeşitlerine göre yerleştirdiniz mi?		
7. Hijyen krallarına uydunuz mu?		
8. Temizleme, silme, yerleştirmede seri çalıştınız mı?		
9. Düşme, kırılma dökülme ve kazalarına yol açmadan güvenli çalıştınız mı?		
10. Gürültüsüz çalıştınız mı?		
11. Zamanı verimli kullandınız mı?		
12. Uygulama süresince doğru tavır-davranış sergilediniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

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

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Masaüstü servis takımları bireysel öğrenme materyalinde yer alan metal servis takımlarının hazırlanması, tabakların hazırlanması, bardakların hazırlanması ve menajların hazırlanması konuları doğrultusunda servis atölyesinde bulunan bu malzemeleri akşam yemeğine uygun olarak hazırlayınız.

## KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş kıyafeti giydiniz mi?		
2. İSG talimatlarını okudunuz mu?		
3. Kişisel temizlik kurallarına uydunuz mu?		
4. Metal servis takımlarını kullanıldığı yere ve çeşitlerine göre ayırt ettiniz mi?		
5. Servis sonunda kullanılan metal servis takımlarını hijyen kurallarına uygun olarak yıkadınız mı?		
6. Metal servis takımlarını hijyen kurallarına uygun olarak sildiniz mi?		
7. Metal servis takımlarını, çeşitlerine uygun olarak hijyenik bir ortamda istiflediniz mi?		
8. Tabakları kullanıldığı yere ve çeşitlerine göre ayırt ettiniz mi?		
9. Bulaşıkhanede yıkanan tabakları hijyen kurallarına uygun olarak kuruladınız mı?		
10. Tabakları çeşitlerine uygun olarak güvenli bir yerde istiflediniz mi?		
11. Bardakları kullanıldığı yere ve çeşitlerine göre ayırt ettiniz mi?		
12. Servis sonunda bardakları hijyen kurallarına uygun olarak yıkadınız mı?		
13. Bardakları hijyen kurallarına uygun olarak kuruladınız mı?		

14.	Bardakları çeşitlerine uygun olarak güvenli ve hijyen bir ortamda, istiflediniz mi?		
15.	Menaj takımlarını kullanıldığı yere ve çeşitlerine göre ayırt ettiniz mi?		
16.	Servis sonunda menaj takımlarını içindeki malzemeye göre boşalttınız mı?		
17.	Menaj takımlarını hijyen kurallarına uygun olarak yıkadınız mı?		
18.	Menaj takımlarını hijyen kurallarına uygun olarak kuruladınız mı?		
19.	Menaj takımlarına uygun malzemeleri doldurdunuz mu?		
20.	Menaj takımlarını, güvenli bir ortamda çeşitlerine uygun olarak istiflediniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

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

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	E
4	B
5	D
6	B
7	D
8	A
9	B
10	D
11	A
12	C
13	E
14	C
15	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

<b>1</b>	<b>A</b>
<b>2</b>	<b>D</b>
<b>3</b>	<b>B</b>
<b>4</b>	<b>C</b>
<b>5</b>	<b>E</b>

## KAYNAKÇA

- A. Ahmet, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniv. Yayınları, Eskişehir, 1996.
- BOKSTAD Larry, Staffan ERİKSSON, **Servering**, Akademiförlaget, 1996.
- CLARKE Jeffrey T., **Table and Bar**, Bristol, 1987.
- G. Mehmet, G, **Servis ve Bar**, Millî Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- KIRMIZI H., **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul 2001.
- **Mutfak Rehberi**, Nova Medya, Mart 1997