

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **MODERN USULLERDE SERVİS**

**Ankara, 2018**

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

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	2
1. TABAK SERVİSİ .....	2
1.1. Tabak Servis Kuveri.....	3
1.2. Tabak Servisinin Özellikleri .....	4
1.2.1. Ekmek, Yağ ve Su Servisi .....	4
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	9
UYGULAMA FAALİYETİ .....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	13
2. BÜFE SERVİSİ.....	13
2.1. Büfe Çeşitleri .....	14
2.1.1. Yiyeceklerin Türüne Göre .....	14
2.2. Öğün Durumuna Göre Büfe Çeşitleri .....	17
2.2.1. Kahvaltı Büfesi .....	17
2.2.2. Brunch Büfesi .....	18
2.2.3. Öğle Yemeği Büfesi .....	18
2.2.4. Beş Çayı Büfesi .....	19
2.2.5. Akşam Yemeği Büfesi.....	19
2.3. Satış Tekniğine Göre Büfeler.....	19
2.3.1. Smörgasboard Büfe .....	19
2.3.2. Gala Büfe .....	19
2.3.3. Konsomasyon Büfe.....	20
2.4. Büfe Masalarının Düzenlenmesi .....	23
2.4.1. Büfenin Yeri .....	23
2.4.2. Büfenin Şekli ve Büyüklüğü.....	23
2.4.3. Büfenin Kurulması.....	26
2.5. Yemeklerin ve İçeceklerin Büfeye Dizilmesi ve Dekorasyonu .....	26
2.6. Büfe Servisi.....	28
2.6.1. Konukların Yemekleri Kendilerinin Alıp Ayakta Yemesi .....	28
2.6.2. Konukların Yemekleri Kendilerinin Alıp Oturarak Yemesi.....	29
2.6.3. Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması .....	30
UYGULAMA FAALİYETİ .....	32
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	34
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	35
3. YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ .....	35
3.1. Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi .....	36
3.1.1. Yemeğin Türüne Göre .....	36
3.1.2. Yemeğin Miktarına Göre .....	36
3.1.3. Personelin Becerisine Göre.....	37
3.1.4. Eldeki Servis Araçlarına Göre .....	37
UYGULAMA FAALİYETİ .....	39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	40
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	42

---

4. KOKTEYL SERVİSİ .....	42
4.1. Kokteyl Salonunu Düzenleme .....	44
4.1.2. Büfe ve Servis Durumunun Belirlenmesi .....	45
4.2. Bistro Masalarını Düzenleme.....	46
4.2.2. Masa Üstüne Konacak Menaj ve Yiyeceklerin Yerleştirilmesi .....	47
4.3. Yiyeceklerin Konuklara Sunulması .....	47
4.4. İçeceklerin Konuklara Sunulması .....	50
4.5. Boşların Toplanması .....	50
UYGULAMA FAALİYETİ .....	51
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	53
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	54
CEVAP ANAHTARLARI.....	56
KAYNAKÇA .....	57

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek-İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Servis</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Modern Usullerde Servis</b>
<b>SÜRE</b>	40/28
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uygun iş ortamı sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde modern usullerde servis yapabilme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yapabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servisi yapabileceksiniz.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde yiyecekleri karma usulde servisi yapabileceksiniz.</li><li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kokteyl servisi yapabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortamı:</b> Servis atölyesi, restoran ve bar. <b>Donanım:</b> Masa, sandalye, gueridon, kuver, bistro masa, bardaklar, tabaklar, tepsiler, masa örtüleri, büfe masaları, tabaklar, metal servis takımları, tepsiler, kayık tabaklar, büfe süsleri, reşolar, maşalar, menaj takımları.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrencimiz,

Turizm faaliyetlerine katılan insanların sayısı artmaktadır. Gelişen ve sürekli değişen insan ihtiyaçları doğrultusunda büyük bir insan kitlesi, yeni yerler görmek, günlük hayatın sıkıntılarından uzaklaşmak ve dinlenmek gibi çeşitli nedenlerle turizm faaliyetlerine katılmaktadır. Bu nedenle büyük oranda insan emeğine dayanan turizm sektöründe ihtiyaç duyulan kalifiye eleman sayısı her geçen gün artmaktadır.

Çeşitli yiyecek ve içecek hizmet işletmeleri, sürekli gelişmekte olan turizm sektöründeki payını genişletmek için konuklara farklı seçenekler sunmaktadır. Bu hizmetler ise çeşitli yiyecek, içecek menülerini en pratik ve kolay şekilde konuklara servis yapmayı gerektirmektedir.

Bilindiği gibi servis usulleri, mutfakta hazırlanan yemeklerin konuklara servis edilmesinde kullanılan ana sistemlerdir. Genel olarak yiyecek ve içeceklerin servis edilmesinde, çeşitli milletlerin yemek kültürlerinden, gelenek ve göreneklerinden doğmuş olan servis usulleri kullanılmaktadır. Siz bu usulleri, Klasik Usullerde Servis adlı bireysel öğrenme materyalinde aldınız. Bu bireysel öğrenme materyali sonunda ise günümüzde uygulanmakta olan modern servis usulleri ile servis yapma bilgi ve becerisine sahip olacaksınız.

Sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye personel olabilmeniz ve başarılı bir turizm personeli olabilmeniz için öncelikle bu mesleği severek ve isteyerek yapmanız ve almış olduğunuz teorik ve pratik turizm eğitimini başarı ile tamamlamış olmanız gerekmektedir.

Hazırlanan bu bireysel öğrenme materyalinde öğrenmiş olduğunuz klasik usullerde servis usullerini (Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan servis usulleri) bir arada uygulayabilme bilgi ve becerisi kazanmış olacaksınız. Böylece turizm sektöründe en üst seviyede servis hizmetleri verilen işletmelerde kalifiye eleman olarak istihdam edilebilme imkânı bulabileceksiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restoranlarda uygulanan tabak servis kuverlerini araştırınız.
- Tabak servisinin restoranlara sağladığı faydaları araştırarak rapor düzenleyiniz.
- Çevrenizde bulunan restoranlardan en az ikisine giderek tereyağ ve tost servisinin yapılışını gözlemleyiniz.

## 1. TABAK SERVİSİ

Tabak servisi; mutfakta hazırlanan yiyeceklerin, mutfak personeli tarafından mutfakta tabaklara yerleştirilerek servis personeli tarafından salona getirilmesi ve konukların sağından servis edilmesidir.



**Fotoğraf 1.1: Tabak servisi**

Tabak servisi, Amerikan servisi olarak da bilinmektedir. Bu servis usulünde mutfakta hazırlanan tabaklar, servis personeli tarafından mutfaktan alınarak konukun sağından sağ elle servis edilmesi ve toplanması esasına dayanır. Tabakların servise hazırlanması işlemi mutfak personeli tarafından yapıldığından servisinde özel bir beceri ve deneyim gerektirmez. Sadece mutfaktan alınan tabaklar güler yüzle konuklara sunulur.

Tabak servisi kolay bir servis şeklidir. Kolay bir servis şekli olduğu için yiyecek içecek işletmeleri, kalabalık gruplarda tabak servisini tercih etmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri özellikle öğle yemeği servisinde fazla zamanı olmayan konuklar veya konuk sayısının fazla olduğu durumlarda bu servis şeklini tercih etmektedir.

## 1.1. Tabak Servis Kuveri

Tabak servis kuveri, Kuver Açma adlı bireysel öğrenme materyalinde belirtilen esaslar doğrultusunda açılmalıdır. Kuverin özelliği, konuk gelmeden kuverde bulunması gereken malzemelerin tam ve eksiksiz olarak masada bulunmasıdır.

Menünün özelliğine uygun kuver araç gereçleri Kuver Açma materyalinde belirtilen kurallar doğrultusunda masaya yerleştirilmelidir.

Kuverde bulunması gereken malzemeler:

- Molton, masa örtüsü, kapak örtü
- Menaj ve kül tablası
- Çeşitli boyda bıçaklar ve çatalar
- Kumaş peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağ bıçağı
- Çeşitli boylarda bardaklar



Fotoğraf 1.2: Kuver örneği

### Örnek bir akşam yemeği menüsü

- Somon tartar, hardal-dereotu sos ve bahçe salatası ile
- Bildircin vol-au-vent morel mantarı sosu ile
- Kırmızı ve yeşilbiber üzerinde sote bonfile, biber sosu ve gratine edilmiş patates ile



- Siyah ve beyaz çikolata mouse, vişne sosu ile
- Çay, kahve ve petits fours

## 1.2. Tabak Servisinin Özellikleri

- Tabak taşıma ve toplamayı bilen personel olduğu takdirde aşırı bir bilgi ve beceri gerektirmez.
- Tabakların iç yüzeyine ve yiyeceklere parmaklar dokundurulmamalıdır.
- Dolu tabaklar yere paralel olarak taşınmalıdır.
- Yemek tabakları, ele alınırken servis sırasına göre alınmalıdır (İlk servis yapacağınız konukların yemeğini en son elinize almayı unutmayınız).
- Tabak servisinde ideal olan, tek elde iki tabaktan fazlası taşınmamasıdır.
- Genel olarak yiyecek ve içecek servisi, sağ elle sağdan servis edilir.
- Servis, saat yönünde hareket edilerek yapılmalıdır.
- Ekmek ve salata tabakları konukların solundan servis edilir. Kolay ve çabuk bir servis şeklidir. Bu nedenle zamandan tasarruf sağlar.
- Yiyecekler mutfakta, mutfak personeli tarafından porsiyonlanarak sos ve garnitürler ile güzel görünümlü olarak konuğun önüne konmaya hazır şekilde mutfaktan çıkar.
- Mutfakta hazırlanan tabakların görünümü ve dizaynı bozulmadan servis yapılmalıdır. Bunun için mutfaktan servis alanına getirilen tabakların taşınmasına özen gösterilmelidir.
- Sıcak yemekler sıcak tabakla, soğuk yemekler soğuk tabakla servis edilir.
- Porsiyonlamada standart sağlanır.
- Pahalı ve çok çeşitli servis malzemesi gerektirmez.
- Yiyeceklerin servisi kısa zamanda gerçekleştiğinden içecek servisi için geniş bir zaman dilimi kalmaktadır.
- Deforme olmuş, kenarı kırılmış vb. tabaklar kesinlikle servise çıkarılmaz.

### 1.2.1. Ekmek, Yağ ve Su Servisi

Ekmek, yağ ve su servisi genel olarak alakart öğle ve akşam yemeklerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Alakart yemeklerde konuk siparişini verdikten sonra yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanarak servis edilmesi için belirli süreye ihtiyaç vardır. Bu süre zarfında konuğa ekmek, yağ ve su servisi yapılır. Bu servisin amacı, mideyi yemeğe alıştırmak ve iştah açmak ve sipariş gelene kadar konuğun sıkılmasını engellemektir. Ekmek çeşitleri genellikle kızarmış olarak sunulmaktadır. Yağ servisinde ise tereyağ (baharatlı, baharatsız vb.) ve/veya zeytinyağı (baharatlı, baharatsız vb.) sunulmaktadır. Ekmek ve yağ servisi yiyecek içecek işletmelerine göre farklılık gösterse de temel amaç, konuğun iştahını açmaktır.

Bazı yiyecek içecek işletmeleri ekmek ve yağ servisi yerine küçük porsiyonlar (tadımlik) şeklinde hazırlanmış yiyecekleri sunmaktadır. Bunların sunulmuş amacı iştah açmanın yanında konukların farklı tatları ve lezzetleri denemelerini sağlayarak iyi bir başlangıç yapmaktır.

Su servisi, konuğun siparişi alındıktan sonra konuğun sağından yapılır.

### 1.2.1.1. Alakart Tereyağı Servisi

Alakart servis yapılan restoranlarda tereyağı servisi aşağıdaki şekillerde servis edilmektedir.

#### ➤ Porsiyon kaplarında

Tereyağı, 20–25 gram tereyağı alan küçük kaplara doldurularak dolapta soğutulur. Sipariş üzerine kendine has bir tabak üzerine veya kahve fincanı tabağına konularak servis edilir.

#### ➤ Porsiyonluk kâsede

Küçük cam veya porselen kâseye talaş buz doldurulur. Buzun üzerine de özel aletiyle şekillendirilmiş (silindir, çiçek, yıldız, rulo vb.) tereyağı parçaları konur. Kâse dantel kâğıt (dolley) ya da kâğıt peçete konmuş küçük bir tabak üzerine konarak servis edilir.

#### ➤ Özel servis kabında

Tereyağı iki veya üç parçalı olan özel servis kaplarında servis edilmektedir. Bu kabın alt bölmesine talaş buz doldurulur, üstteki delikli parçasına yine talaş buz konarak üzerine şekillendirilmiş tereyağı parçaları yerleştirilir ve üst parçası olan kapağı kapatılarak dolley ya da kâğıt peçete konmuş bir dessert tabağı üzerinde servis edilir.



Fotoğraf 1.3: Kuver örneği

En görkemli ve güzel görünümlü olan servis şekli olmasına rağmen özel malzeme gerektirdiği için fazla tercih edilmemektedir. Kabın özelliği gereği eriyen buzlar deliklerden süzülerek alt bölmede birikmekte ve tereyağının erimesini ve su içinde kalmasını engellemektedir.

Her üç servis şeklinde de tereyağı kabı konuğun solundan servis edilir.

### 1.2.1.2. Ziyafetlerde Tereyağı Servisi

#### ➤ Büyük kâse ile servis

Ziyafetlerde büyük konuk gruplarına yukarıda anlatıldığı şekilde servis yapmak çok güçtür. Çok fazla malzeme gerektireceğinden ekonomik olmadığı için tercih edilmemektedir. Ziyafetlerde tereyağı servisi büyük cam, porselen, kristal kâselerde yapılır. Kâselere her postaya yetecek kadar talaş buz üzerine şekillendirilmiş tereyağı konulur ve kâseler dolley veya kağıt peçete konmuş dessert veya ordövr (soğuk yiyecekler, meze) tabağı üzerinde salona getirilir. Servis personeli tarafından (Klasik Servis Usulleri, Fransı Servis Usulü materyallerine bakınız.) bir dessert çatalı ile ekmek tabağının sağ ilerisine servis yapılır. Tereyağlarının büyüklüğüne göre her konuğa bir veya iki tane verilebilir.

#### ➤ Paketlenmiş tereyağı servisi

Konukların gelmesinden hemen önce hazır paketler halinde bulunan 15–20 gramlık paketler masalara küçük tabaklar içinde dağıtılır. Bu serviste her dört kişiye bir tabak içinde tereyağı masalara dağıtılır. Tabak içindeki tereyağlarının yumuşamaması için üzerlerine talaş buz konabilir. Konuklar, isterlerse ortadaki tabaktan tereyağını kendi ekmek tabaklarına alırlar.

### 1.2.1.3. Zeytinyağı Servisi

Alakart servis yapılan restoranlarda tereyağı servisi gibi zeytinyağı servisi de yapılmaktadır. Zeytinyağı servisinde zeytinyağı, sade olarak servis yapılabildiği gibi çeşitli baharatlarla karıştırılarak da servis edilmektedir.

Zeytinyağının servisinde tereyağın servisinde olduğu gibi özel servis kaplarına ihtiyaç yoktur. Zeytinyağı servis edilirken uygun büyüklükte bir servis kâsesine, altlığına ve konuğun zeytinyağını almasını kolaylaştırmak için küçük boy kaşığa ihtiyaç vardır. Zeytinyağı tereyağdan farklı olarak konuğun sağ tarafına doğru konmalıdır. Çünkü konuk tereyağında olduğu gibi bıçak kullanmak yerine kaşık kullanacaktır.

### 1.2.1.4. Ekmek Servisi

Ekmek servisi, ekmeklerin tost makinesinde, salamander veya ızgaralarda konuğun masaya oturmasından hemen sonra kızartılması ile genellikle katlanmış kumaş peçete arasında konuğun solundan ekmek tabağının biraz ilerisine servis edilmesidir.

Ekmek sepeti konuğun masasına bırakılabildiği gibi konuğun ekmek tabağına servis personeli tarafından maşa (büyük boy kaşık ve çatal) ile servis edilir. Konuğun ekmeği bittikçe ek servis yapılır.

Ekmek servisi, yüksek kenarlı ekmek sepetinde servis ediliyor ise heybe şeklinde katlanmış peçete arasında servis edilir. Ayrıca uygun büyüklükteki ordövr ya da dessert

tabağı üzerinde katlanmış kumaş peçete arasında peçetelerin açık köşeleri konuğa bakacak şekilde servis edilir.

#### ➤ **Su servisi**

Su servisi günümüzde işletmelerin birçoğunda ekstra içecek olarak sunulmaktadır. Bu nedenle konuğun içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun şekilde yerleştirilir ve su servisi yapılır. İster şise ile ister sürahi ile servis yapılsın su servisi konuğun sağından, servis ve görgü kuralları çerçevesinde yapılmalıdır.



**Fotoğraf 1.4: Ekmek servisi ve su servisi**

#### **1.2.1.5. Tabakların ve Kâselerin Salona Taşınması**

Küçük restoranlarda tabaklar genelde elde taşınarak servis edilir. Lüks restoranlarda ise mutfakta tam olarak hazırlanmış olan tabaklar ve çorbaları doldurulmuş olan çorba kâseleri, altlıkları ile tepsilerde veya servis arabalarında (gueridon) taşınarak salona getirilir. Servanta bırakılır ya da konuk masasının yanına getirilir.

Sıcak yemeklerin soğumaması için üzerine kapak kapatılarak salona getirilebilir (Taşıma ve Boş Toplama bireysel öğrenme materyaline bakınız.).

#### **1.2.1.6. Tabakların ve Kâselerin Servisi**

Tepsi ile salona getirilen tabaklar ve kâseler servanta bırakılır ve daha sonra oradan birer veya ikişer alınarak konuğa, servis ve görgü kuralları çerçevesinde tabak servisinin kurallarına uygun olarak servis edilir (Taşıma ve Boş Toplama bireysel öğrenme materyaline bakınız.).

#### **1.2.1.7. İçeceklerin Servisi ve Toplanması**

İçecekler mutfak veya bardan alınarak tepsiler ile salona getirilir, konuğun sağından servis edilir. Boşalan içecek bardakları yine konuğun sağından, servis ve görgü kuralları doğrultusunda toplanır (Taşıma ve Boş Toplama bireysel öğrenme materyaline bakınız.).



**Fotoğraf 1.5: Tepsi taşıma**

#### **1.2.1.8. Tabak ve Kâse Boşlarının Toplanması**

Ekmek ve salata tabaklarının boşları, konuğun solundan toplanır.

Konuğun masasında bulunan tabak ve kâselerin boşları; konuğun, **tabağı al** işaretini simgeleyen, çatal ve bıçağını saat 4.20'yi gösterir şekilde koymasından sonra toplanır. Servis personeli, yemek tabakları ve kâse boşlarını konuğun sağından, sağ elle Taşıma ve Boş Toplama materyalinde belirtilen servis ve görgü kuralları dâhilinde servanтта bulunan tepsilere toplar ve daha sonra bulaşıkhaneye gönderir (Taşıma ve Boş Toplama bireysel öğrenme materyaline bakınız.).



**Fotoğraf 1.6: Tabakların toplanması**

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Otelin restoranında staj yapan Ahmet, tabakları taşırken düşürüyor. Ahmet'in şefi Volkan Bey onu dikkatli olma konusunda uyarıyor. Ahmet yapamayacağını düşünerek stajı bırakıp gitmek istiyor.

Olay yeri : Beş yıldızlı bir otelin ana restoranı  
Kişiler : Şef Volkan Bey, stajyer öğrenci Ahmet

Yukarıda kısaca anlatılan olaydan çıkabilecek olumlu sonuçları sınıf ortamında arkadaşlarınızla birlikte canlandırma yaparak tartışınız.

Çıkan sonucu afiş hâline getirip asınız.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yapabileceksiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
 <ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş sağlığı ve iş güvenliği</li><li>➤ tedbirlerini alarak ekmek, yağ ve su servisi yapınız</li><li>➤ İş güvenliği tedbirlerini alarak mutfakta hazırlanan tabakları tepsi ile servis alanına taşıyınız.</li><li>➤ Tepsiyi gueridona koyunuz.</li><li>➤ Önceliklerine göre tabakları konuğun sağından servis yapınız.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uyararak yemek boşlarını konuğun sağından toplayınız.</li><li>➤ İçecekleri konuğun sağından servis yapınız.</li><li>➤ Konuğun solunda bulunan yemekleri soldan sağ elle servis yapıp boşları soldan toplayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konuğun sağından masaya yaklaşarak sağ ayağınızı bir adım öne atmalısınız ve hafifçe eğilerek su servisini bardağa <math>\frac{3}{4}</math> oranında doldurarak servis etmelisiniz.</li><li>➤ Tereyağı kabını soldan ekmek tabağının sağ ilerisine koymalısınız.</li><li>➤ Ekmeği konuğun solundan, ekmek tabağına maşa ile servis etmelisiniz ve ekmek sepetini yağ kabının ilerisine bırakmalısınız.</li><li>➤ Mutfakta hazırlanan tabakları, dolly serilmiş tepsi üzerine tepside dışarı taşmamasına özen göstererek yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Tepsiyi sol kol üzerinde sağ kol ile destekleyerek salona taşımalsınız.</li><li>➤ Salona taşınan tepsiyi gueridona bırakmalısınız.</li><li>➤ Tabakları, konukların protokol kurallarına göre mevkiye en yüksek olandan başlayarak sağdan servis yapmalısınız.</li><li>➤ Masada çocuk varsa önce çocuklara servis etmelisiniz.</li><li>➤ Daha sonra yaş olarak büyük bayandan başlamalısınız ve saat yönünde ilerleyerek diğer bayanlara servis etmelisiniz.</li><li>➤ Bayanlardan sonra beylere de mevkiye ya da yaş olarak en yüksek olandan başlayarak servisi yapmalısınız.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemeği biten konuğun kirli tabağını konuğun sağından yaklaşarak sağ el ile toplamalısınız.</li><li>➤ İçecek siparişi alınan konuğun içeceklerini, tepsi ile bardan tepsi taşıma kuralları doğrultusunda salona getirerek gueridona bırakmalısınız.</li><li>➤ Servis yaparken bardakları uygun yerlerinden tutmalısınız.</li><li>➤ Tabak servisinde olduğu gibi protokol ve servis kurallarına uyarak servis yapmalısınız.</li></ul>
--	---



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yiyecek içecek servisine öncelikle aşağıdaki hangi yiyecek ya da içeceğin servisi ile başlanır?  
A) Ekmek servisi  
B) Su servisi  
C) Soğuk ordövr servisi  
D) Çorba servisi  
E) Tereyağı servisi
2. Tabakla yemek servisinde servis aşağıdaki hangi taraftan yapılır?  
A) Bütün tabaklar sağdan  
B) İçki ve yemek tabağı sağdan, diğerleri soldan  
C) İçki ve yemek tabakları sağdan, ekmek, tereyağı ve salata servisi soldan  
D) Salata ve içki sağdan diğer tabaklar soldan  
E) Bütün tabaklar soldan
3. Tabaklar toplarken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?  
A) Sessiz çalışmaya  
B) Boş toplama kurallarına  
C) Görgü kurallarına  
D) Hepsi  
E) Misafiri rahatsız etmemeye
4. Konuk masasında anne, baba, çocuk ve dededen oluşan bir aile var ise servise aşağıdakilerden hangisiyle başlanır?  
A) Anne  
B) Baba  
C) Çocuk  
D) Dede  
E) Hiçbiri
5. Kalabalık bir konuk grubuna öğle yemeğinde verilecek kızarmış hindi yemeği aşağıdaki hangi servis usulünde servis edilmelidir?  
A) Tabak servisi  
B) Fransız usulü servis  
C) İngiliz usulü servis  
D) Rus usulü servis  
E) Hiçbiri

## 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 öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servisi yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Büfe servisi yapılan bir işletmeye giderek büfe çeşitlerini gözlemleyiniz ve rapor hazırlayınız.
- Büfe çeşitlerinde sunulan yiyecek çeşitlerini araştırarak edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla tartışınız.
- Büfenin öğün durumuna göre sunulan yemek çeşitlerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Büfe servisi sunan işletmelere giderek fiyatlandırma çeşitlerini araştırınız. Araştırma sonucunu arkadaşlarınızla tartışınız.

## 2. BÜFE SERVİSİ

Çorbalardan ve soğuk, sıcak yemek çeşitlerinden tatlıya kadar birçok yemeğin mutfakta hazırlanarak salonda, uzun masaların üzerine dizilmesiyle konukların istedikleri yiyecek ve içeceklerden istedikleri kadar almasına olanak sağlayan yiyecek ve içecek sunma şeklidir. Açık büfe servisinin en belirgin özelliği sıcak yiyeceklerin sıcak, soğuk yiyecekler soğuk sunulmasıdır. Yiyeceklerin soğuk ve sıcak kalmalarını sağlamak amacı ile özel saklama araçları (reşolar vb.) kullanılmalıdır. Servis masaları üzerine konan yiyeceklerin en az beklemeyi öngören ve hızlı servis imkânı sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.

Günümüzde bazı yemek ve garnitürler, şov şeklinde konuğun gözü önünde hazırlanabilmektedir. Izgara etler, pide çeşitleri alevlendirilerek (flambe) hazırlanan bazı yemek ve garnitürler de konuğun gözü önünde hazırlanarak konukların almaları sağlanmaktadır.

Yemekler genel olarak süslü ve iştah açıcı şekilde sunulur. Ayrıca büfeler genellikle buzdan, yağdan heykeller ve çeşitli maketler ve bitkilerle süslenerek görkemli bir şekilde sunulur.

Günümüzde büfe servisi yapmak oldukça yaygın bir yemek sunuş şeklidir. Özellikle konaklama işletmelerinde her şey dâhil sistem adı altında verilen yiyecek ve içecek hizmetleri, genellikle açık büfe servisi şeklinde sunulmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerine geniş çalışma zamanı tanıyan ve büyük oranda servis personeli açısından az personelle daha fazla iş yapma imkânı sağlayan bir yöntemdir. Konuklara ise geniş seçme ve rahat hareket edebilme imkânı sağlamaktadır.

## 2.1. Büfe Çeşitleri

Büfeler sıcaklar, soğuklar, dessertler, çorbalar, ekmeğe çeşitleri ayrı ayrı bölümler şeklinde menü sıralamasına uygun şekilde sıralanmaktadır. Bu nedenle birbirinden farklı amaçlarla farklı özelliklerde büfeler kurulmaktadır.

### 2.1.1. Yiyeceklerin Türüne Göre

#### 2.1.1.1. Soğuk Büfe



**Fotoğraf 2.1: Hazırlanmış soğuk büfe**



**Fotoğraf 2.2: Hazırlanmış soğuk büfe**

Salata, soğuk et ve zeytinyağlıların ve soğuk yiyeceklerin bulunduğu büfelerdir. Bütün yiyecekler olmasa da bazıları, özel soğutucular üzerinde veya buz üzerinde sunulur.

#### **2.1.1.2. Sıcak Büfe**

Sıcak servisi yapılan yiyecekler sergilenir. Yiyecekleri sıcak tutma özelliği olan benmari ve reşolar kullanılır. Yiyecek olarak et ve balık gibi ana yemekler ve bu yemeklerle verilen sıcak garnitürler ve börek çeşitleri bulunur.



**Fotoğraf 2.3: Hazırlanmış sıcak büfe**



**Fotoğraf 2.4: Hazırlanmış sıcak büfe**



**Fotoğraf 2.5: Hazırlanmış tatlı büfesi**



**Fotoğraf 2.6: Hazırlanmış tatlı, meyve büfesi**

### **2.1.1.3. Tatlı ve Meyve Büfesi**

Her türlü Türk ve dünya tatlılarının, pastalarının ve meyvelerin sunulduğu büfedir. Bazen meyveler, pastalar, tatlılar farklı büfelerde sergilenmesine rağmen tatlı (dessert) büfesi olarak adlandırılır.

#### 2.1.1.4. İçecek Büfesi

Her türlü ieeğin konulduğu ve buradan servis edildiği bfelerdir. Ayrıca restoran, bar ve çeşitli yeme içme işletmeleri bünyesinde servis edilen içecekleri tanıtılmak ve ne çıkarmak istedikleri içecekleri göstermek amaçlı iki büfeleri de kurmaktadır.

## 2.2. ğn Durumuna Göre Büfe eşitleri

### 2.2.1. Kahvaltı Büfesi

Kahvaltıda yenilen yiyeceklerin sergilendiği ve servisinin yapıldığı büfedir. Kahvaltı büfeleri iki şekilde hazırlanabilmektedir. Bunlardan ilki kontinental büfe olarak adlandırılan büfe, diğerisi ise daha çok seçenek isteyen konuklar için kurulan ve otelin ekstra gelir elde etmesine imkn sağlayan ekstra kahvaltı bfeleridir.



Fotoğraf 2.7: Hazırlanmış kahvaltı büfesi



Fotoğraf 2.8: Hazırlanmış kahvaltı büfesi



### 2.2.2. Brunch Büfesi

İngilizce **breakfast ve lunch** kelimelerinin karışımıdır. Son zamanlarda oldukça yaygın bir büfe şekli olmuştur. Konaklama tesislerinin restoranlarında özellikle gece geç saatlere kadar süren ziyafetlerden sonra sabah geç kalkan konuklar için 11.00 ile 14.00 saatleri arasında kurulmaktadır. Yiyecek olarak sabah kahvaltısı ve öğle yemeği menülerinde yer alan hafif yiyeceklerin bir arada sunulduğu büfedir. Konaklama işletmelerinin restoranlarında olduğu gibi günümüzde birçok bağımsız restoranlarda özellikle hafta sonları brunch büfesi hizmeti verilmektedir.



Fotoğraf 2.9: Brunch büfe

### 2.2.3. Öğle Yemeği Büfesi

Öğle yemeği büfeleri, diğer büfelerde olduğu gibi klasik menüdeki sıralamaya dikkat edilerek dizilir. Öğle yemeği büfeleri; koyun kuzu gibi küçükbaş, dana, sığır gibi büyükbaş kasap etleri, kümes hayvanları, av ve balık etleri yemeklerinden biri ya da birkaçını içeren ağır sos içermeyen yemekler ve garnitürlerlerden, ordövr ve dessert büfelerinden meydana gelir.



Fotoğraf 2.10: Öğle yemeği büfesi

#### **2.2.4. Beş Çayı Büfesi**

Beş çayı büfeleri günümüzde, her şey dâhil sistemin yaygınlaşması ile konaklama tesislerinin restoran havuz ve snack barlarında düzenlendiği gibi çeşitli bağımsız restoran ve pastanelerde kullanılmakta, yiyecek olarak tatlı ve tuzlu pasta ve kurabiye çeşitleri, sandviç çeşitleri, pizzalar yaş pasta ve turta çeşitleri ile çay, kahve ve meşrubat çeşitleri sunulmaktadır.

#### **2.2.5. Akşam Yemeği Büfesi**

Akşam yemeği günün en önemli öğünü olarak kabul edilmektedir. Akşam yemeği büfesi, öğle yemeğine göre daha özenli yemek sos ve garnitürlerinin bulunduğu, gösterişli süslemelerin kullanıldığı bir büfe çeşididir. Yemekten sonra hemen çalışma mecburiyeti olmadığı için yemekler biraz daha ağır yiyeceklerden meydana gelebilmektedir.

### **2.3. Satış Tekniğine Göre Büfeler**

Büfe servisi, fiyatlandırma ve satış tekniği açısından ele alındığında üç şekilde değerlendirilir.

#### **2.3.1. Smörgasboard Büfe**

İsveç büfesi olarak da bilinen bu büfe çeşidi İsveç'ten dünyaya yayılmıştır. Yemek çeşitleri açısından oldukça zengin bir büfe çeşididir. Bütün et çeşitleri özellikle deniz ürünleri, marine edilmiş balık ve diğer tüm deniz ürünleri, tereyağı, peynir çeşitleri, köfte çeşitleri, çeşitli sebzeler; özellikle kırmızı pancar, lahana, karnabahar ve tatlılardan meydana gelen bir büfe çeşidi olmasına rağmen günümüzde her çeşit büfe için kullanılmaktadır.

Bu büfede konuklar, ne yerlerse yesinler ya da hangi yiyecekten ne kadar alırlarsa alsınlar sabit bir ücret ödemektedirler.

#### **2.3.2. Gala Büfe**

Gala büfe ziyafet büfesi olarak da bilinmektedir. Çeşitli amaçlarla verilen davetler için düzenlenen büfe çeşididir. Bir kişi ya da şirketler tarafından düzenlenebilir. Konuklar büfelerdeki yiyeceklerden diledikleri kadar alabilirler. Büfedeki yiyecekler, ev sahibinin şanını gösterdiği için yemekler gösterişli yiyeceklerdir.





**Fotoğraf 2.11: Gala büfe**

Bu büfenin en önemli özelliği, büfe ücretini ev sahibi konumundaki kişinin ya da şirketlerin ödemesidir. Konuklardan ücret alınmaz.

### **2.3.3. Konsomasyon Büfe**

Konsomasyon büfede yiyecekler küçük parçalar ve porsiyonlar halindedir. Her konuk dilediği yiyecekten dilediği kadar alır ve aldığı yiyeceğin fiyatını büfe sonunda bulunan kasadaki görevliye öder. Alakart servis yapılan restoranlarda düzenlenen ve belli saatlerde herkese açık olan bir büfedir. Bu büfenin diğer büfelerden farkı, konuğun ücreti yiyeceğin cinsine ve miktarına göre ödemesidir.

## Örnek Büfe Menüleri

Büfe Menüleri / <i>Buffet Menus</i>	
<b>SICAK BÜFE I</b> Kuzu Tandır Levrek Buğulama Piliç Oriental Dana Bifteği Florantin Lazanya Sebze Sote Iç Pilav	<b>HOT BUFFET I</b> Roasted Lamb Steamed Seabass Chicken Oriental Veal steak Florantine Lasagne Steamed Vegetables Oriental Rice
<b>SICAK BÜFE II</b> Şiş Kebap Piliç Sarma "Türkiz" Talaş Böreği Grida Balığı "Moonlight" Bademli Pilav Sebze Buketi	<b>HOT BUFFET II</b> Shish Kebab Wrapped Chicken "Türkiz" Traditional Turkish Pastry Lahos(Grida) Fish "Moonlight" Almond Rice Steamed Vegetables
<b>TATLI VE PASTALAR</b> Karışık Türk Tatlıları Karışık Fransız pastaları Profiterol Meyveli Tart Sütlü Tatlılar Taze Meyve Salatası Taze Meyve Sepeti	<b>DESSERT AND PASTRIES</b> Variety of Turkish Dessert Assorted French Pastries Profiteroles with Chocolate Sauce Fruit Tart Selection of Puddings Fresh Fruit Salad Fresh Fruit Basket

**Tablo 2.1 :Büfe Menüleri**

## Büfe Menüleri / Buffet Menus

### İŞTAH AÇICILAR VE SALATALAR

Hawai Salatası  
Deniz Mahsülleri Kokteyl  
Balık Salatası  
Karides Salatası  
Tavuk Salatası  
Safranlı Patlıcan Salatası  
Rus Salatası  
Mayonezli Patates Salatası  
İtalyan Salatası  
Zeytinyağlı Enginar  
Mantar Pilaki  
Barbunya Pilaki  
Zeytinyağlı Kereviz

Ayna üzerinde Karışık Dolma  
Ayna üzerinde Karışık Füme Balık  
Ayna üzerinde Füme Dil  
Ayna üzerinde Peynir Çeşitleri  
Ayna üzerinde Kızartma

Çoban Salata  
Marul Söğüş  
Domates Söğüş  
Salatalık  
Rende Havuç  
Yeşil Soğan  
Kırmızı Soğan  
Su Teresi  
Roka  
Semizotu  
Karışık Turşu  
Biberiye  
Pancar  
Kırmızı Lahana

### APPETIZERS AND SALADS

Hawaian Salad  
Seafood Cocktail  
Fish Salad  
Shrimps Salad  
Chicken Salad  
Eggplant Salad with Saffron  
Russian Salad  
Potatoes Salad with Mayonnaise  
Italian Salad  
Artichoke Prepared in Olive Oil  
Mushroom in Olive Oil with Onion  
Redbeans in Olive Oil with Onion  
Celery Prepared in Olive Oil

Stuffed Vegetables on Mirror  
Assorted Smoked Fish on Mirror  
Smoked Tongue on Mirror  
Assorted Cheese on Mirror  
Pan Fried Vegetables on Mirror

Shepherd's Salad  
Leaf Lettuce  
Sliced Tomatoes  
Cucumber  
Shredded Carrot  
Green Onion  
Red Onion  
Watercress  
Roka  
Purslane  
Assorted Pickles  
Pickled Chile Pepper  
Beet  
Red Cabbage

Tablo 2.2. :Büfe Menüleri İştah Açıcılar



Fotoğraf 2.12: Hazırlanmış büfe

## 2.4. Büfe Masalarının Düzenlenmesi

### 2.4.1. Büfenin Yeri

Büfeler kurulurken en önemli konu büfenin yerinin belirlenmesidir. Büfe kurulduktan ve üzerine yiyecek ve kasaları yerleştirdikten sonra büfenin yerini değiştirmek nerdeyse imkânsızdır. Büfenin yeri, yiyeceklerin servisini hızlandırabilir ya da yavaşlatabilir bu nedenle büfenin yeri çok iyi seçilmelidir. Günümüzde işletmeler, daha kuruluş aşamasında iken büfenin yerini planlanmaktadır. Piyasada büfe olarak kullanılmak üzere standart veya siparişe göre sıcak büfeler için sıcak, soğuk büfeler için soğuk tutma sistemine sahip üniteler bulunmaktadır. Bunlar çoğunlukla elektrikli ve termostat özelliğe sahip saklama üniteleridir.

Büfenin yeri belirlenirken göz önünde bulundurulması gereken noktalar şunlardır:

- Büfe mutfakla kolay bağlantı olabilecek bir alana kurulmalıdır.
- Büfenin yeri büfenin özelliğine göre belirlenir. Örneğin gösteri büfeleri giriş kapısına yakın bir yere ve her konunun kolaylıkla görebileceği bir alana kurulmalıdır.
- Büfenin önünde konukların rahatlıkla yemek almalarına olanak sağlayacak kadar alan bulunmalıdır.
- Müzikli ve danslı toplantılarda kurulacak büfe çeşitlerinin, dans pistinden uzakta bir yerde kurulmasına özen gösterilmelidir.
- Büfe tek taraflı kurulacaksa duvar ile büfe arasında personelin rahatlıkla hareket edebileceği kadar bir alan bırakılmalıdır.
- Ordövr büfeleri, salona giren konukların rahatlıkla görebileceği bir yerde girişe yakın olmalıdır.

### 2.4.2. Büfenin Şekli ve Büyüklüğü

Büfeler şekil olarak oval, yuvarlak, dikdörtgen, kare, (L), (T), (I), (E), (U) şeklinde düzenlenebilir (tablo 2.1'e bakınız.) ya da salonun ve büfenin özelliğine göre birkaç parça şeklinde veya bunların karışımı şeklinde düzenlenebilir. Örneğin büyük ziyafetlerde ya da toplantılarda kalabalık konuk grubunu salonun değişik yerlerine dağıtmak ve yığılmalara meydan vermemek için büfe, salonun değişik yerlerine birkaç parça şeklinde kurulabilir. Yiyecek içecek işletmeleri mevcut masaları ile kendi imkânlarınca değişik büfe şekilleri oluşturabilmektedir.

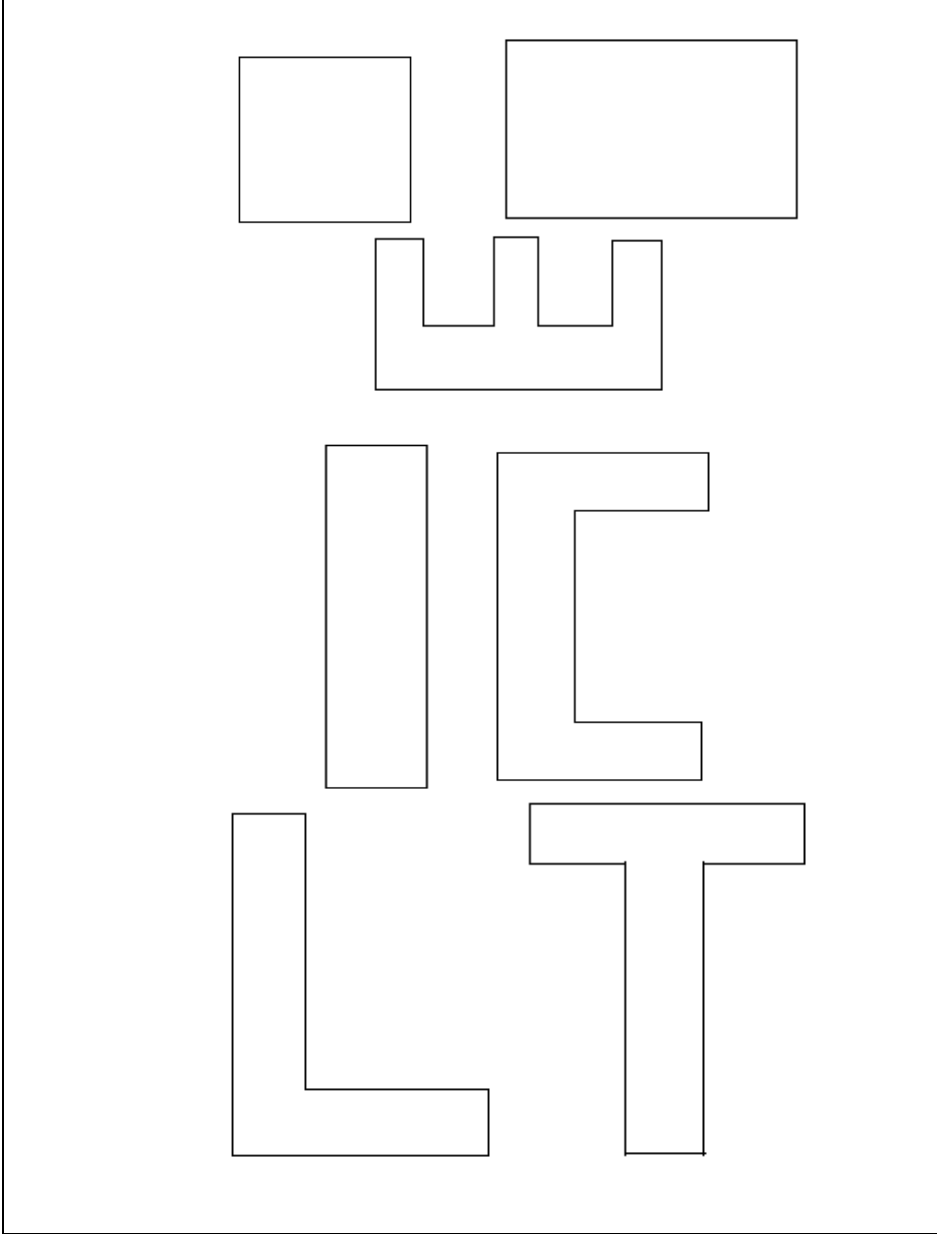
Büfenin şekli ve büyüklüğü konuk sayısına, salonun durumuna, büfenin cinsine ve büfedeki yiyeceklerin çeşidine göre değişiklik göstermektedir. Büfenin gereğinden büyük olması yiyeceklerin az görünmesine ya da gereğinden küçük olması yiyeceklerin çok iç içe görünmesine neden olur ve görüntü hoş olmaz. Yiyeceklerin çok iç içe ya da çok seyrek şekilde yerleştirilmemesi için ideal uzunluk sağlanmalıdır. Ortalama büfe büyüklüğü genel olarak her 15 kişi için 1 m hesabıyla hazırlanmalıdır. Ancak işletmenin durumu ve salonun yapısına göre büfe daha küçük olabilmektedir. Bu durumda büfede biten yiyeceklerin yerine kısa sürede yenilerinin takviyesi yapılarak konukların ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Büfenin üst yüzeyi düz veya kademeli olabilir. Büfenin üstüne çeşitli boylardaki kasa, sandık ve kutularla yükseltilebilir. Değişik boyut ve şekillerdeki servis tabaklarını dengeli dağıtmak ve gösteri amaçlı süslenmiş, özellikle soğuk büfedeki zeytinyağlılar için fayans ya da aynaların ve çeşitli dekor ürünlerinin (yağdan ve buzdan heykeller, ahşap, plastik, metal malzemeler ve çeşitli show amaçlı çiğ balıklar vs.) daha az yer kaplaması için bu yükseltileler kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 2.13: S şeklinde büfe**

## Büfe çeşitleri



Şekil 2.1: Büfe çeşitleri

### 2.4.3. Büfenin Kurulması

Büfe için en uygun yer belirlenip şekil ve büyüklüğüne karar verildikten sonra büfenin kurulması için gerekli olan masalar, sandık vb. kutular alınarak büfenin kurulum aşamasına geçilir. Büfe kurmak için gerekli olan masaların eni, üzerlerine yiyecekleri ve dekorları daha rahat şekilde yerleştirebilmek için en az 90 cm veya 100 cm eninde olmalıdır. Kademeli büfe kurulacaksa kademeli ve yüksek kısmı büfenin arkasında olmalıdır. Büfeler yer darlığı nedeniyle iki taraflı ya da birkaç girişi olan, birkaç bölümden oluşan büfeler şeklinde kurulabilir. Böyle durumlarda yükseltler, büfenin ortasına getirilmeli ve her iki tarafa da yiyecekler eşit miktarlarda yerleştirilmelidir. Büfenin kurulması aşamasında ilk olarak masalar, istenilen şekli oluşturmak için bir araya getirilir. Masa Örtüleri ve Peçeteler materyalinde belirlenen kurallar doğrultusunda masa örtüleri serilir. Köpük yapılarak istenilen yükseltler verilir, varsa ısıtıcı ve soğutucular yerleştirilir. Son olarak büfenin çeşidine uygun tabak, takım ve bardaklar büfenin girişine yerleştirilir.

İçecek büfeleri de genel olarak yiyecek büfeleri gibi kurulmaktadır. İçecek büfesinin hazırlanma amacına uygun büfe büyüklüğüne ve yerine karar verildikten sonra içecek büfesi de yiyecek büfelerinde olduğu gibi kurulmaktadır.

Büfe kurulduktan sonra büfe masalarının örtü ve eteklerinin (skört) çekilmesi, köpüklerinin yapılması için Masa Örtüleri ve Peçeteler materyaline bakınız.

## 2.5. Yemeklerin ve İçeceklerin Büfeye Dizilmesi ve Dekorasyonu

Kurulmuş olan büfeye yiyecek ve içeceklerin göze hoş görünecek şekilde yerleştirilmesi için öncelikle büfede yer alacak yiyeceklerin ve içeceklerin bilinmesi gerekir. Bu nedenle konaklama tesislerinin yöneticileri, büfede yer alması gereken yiyecek ve içecekleri; büfenin özelliğine, büfe maliyetine ve yiyeceklerin birbirleri ile lezzet ve renk uyumunu da dikkate alarak belirlerler. Büfe için hazırlanan yemeklerin hangi servis kaplarına konacağı mutfak şefleri tarafından belirlenir. Gösterişli süslenmiş ve dekorlu çeşitli zeytinyağlı dolmalar, füme etler gibi dekorlu ürünler için büyük ayna ve fayanslar, soslu yemekler için derin kâse ve oval kaplar tercih edilmektedir.

Büfelerde yemeklerin çeşidi kadar dekorasyon da çok önemlidir. Büfe dekorasyonu iki şekilde gerçekleştirilir. İlki, yiyeceklerin dekoratif bir şekilde hazırlanmasıdır. Bütün halde hazırlanan yiyecekler, mutfakta mutfak personeli tarafından porsiyonlanarak çeşitli servis kaplarına dekoratif bir şekilde yerleştirilir. Günümüzde birçok işletmede yiyecekler mutfakta bütün halde pişirilerek büfeye bütün halde konular ve mutfak personeli tarafından konukların gözü önünde tranş (porsiyonlanarak) edilerek göze daha hoş görünmesi sağlanır ya da pişirilmeye hazır halde salona getirilen yiyecekler konukların gözü önünde pişirilerek porsiyonlanır ve konuklara servis edilir. Yemek ve yemek kapları dışında büfelerin dekorasyonu yağdan, buzdan, strafordan yapılan çeşitli heykeller, sebze ve meyveler, çiçekler, kap kacak, metal, ahşap figür ve heykellerle sağlanmaktadır. Bunlar büfeye eşit ağırlık verecek şekilde yerleştirilmelidir.





**Fotoğraf 2.14: Sosu hazırlanmış yemek**

Servis personeli tarafından yeri, şekli ve büyüklüğü belirlenerek kurulan büfelerin üzerlerine konacak olan yiyecekler, servis ve mutfak personeli tarafından salona getirildikten sonra salon şefinin talimatları doğrultusunda aşağıdaki şekilde dizilmelidir:

- Aynı yemekten birden fazla ise büfeye eşit aralıklarla dizilir.
- Yan yana konacak yiyeceklerin renk uyumuna özen gösterilir.
- Bir yemekle birlikte verilecek soslar ve garnitürler o yemeğin önüne veya yanına konulur.
- Yüksekteki yiyecekler büfenin arkasından başlayarak boy sırasına göre yerleştirilir.
- Servis kaplarının daha iyi görünmesi için altına küçük yükselticiler (kapalı tabak gibi) konarak arka tarafları hafif öne doğru kaldırılır.
- Dekorasyon için konulacak malzemeler büfeye uygun şekilde yerleştirilir.
- Dekorasyon malzemeleri yemekleri kapatmayacak şekilde büfenin arkasına doğru yerleştirilir.
- Büfeler çift taraflı ya da birkaç girişli olarak düzenleniyor ise her yiyecekten bütün bölümlerde bulunmasına özen gösterilir.
- Büfenin girişinde servisin çeşidine göre tabak, takım, peçete ve ekmekler bulundurulur.
- Yemeklerin alınabilmesi için çeşidine uygun maşa ve servis kaşıkları yerleştirilir.



**Fotoğraf 2.15: Ekmek büfesi**





**Fotoğraf 2.16: Salata büfesi**

## **2.6. Büfe Servisi**

Günümüzde büfedeki yiyeceklerin konuklara servisi üç şekilde gerçekleştirilmektedir. Ancak büfe hazırlıkları başlamadan önce büfe servisinin ne şekilde gerçekleştirileceği kararlaştırılmalıdır. Çünkü büfe ve salon mice en place'ı (düzen alma) bu doğrultuda yapılacaktır.

### **2.6.1. Konukların Yemekleri Kendilerinin Alıp Ayakta Yemesi**

Bu servis usulünde konuklar, salon şefinin ya da ev sahibinin daveti üzerine büfeye giderek yemeklerini sırası ile kendileri ya da büfe arkasında bulunan mutfak personelinin yardımı ile alarak ayakta yerler.

Büfenin girişinde büfe ile ilgili mice en place daha önceden yapılmaktadır. Büfelerin girişinde yemeklerin alınmasına ve yenmesine olanak sağlayacak tabaklar, takımlar düzenli bir şekilde hazırlanır. Bunların yanında ya da ayrı küçük bir büfe şeklinde ekmek çeşitleri de bütün ya da dilimlenmiş şekilde yerleştirilir.

Büfeye gelen konuklar tabak, takım ve ekmeklerini alıp büfede ilerleyerek yemeklerini alırlar. Konuklar, yemeklerini ayakta yer. Ancak bu servis usulünde salon tamamen boş değildir. Konukların sohbet ederek yemeklerini ayakta yemelerini sağlamak amacı ile salonda çeşitli aralıklarla konulmuş masalar bulunur. Yemeklerini alan konuklar yemeklerini bu masalara bırakarak ayakta yerler. Bu usulde konukların içecek ihtiyaçlarını karşılayacak içecek büfeleri de kurulabilir ve misafirler içeceklerini buradan alırlar. Ayrıca bir bar kurulmamışsa çeşitli içecekler, servis personeli tarafından tepsilerle salonda dolaştırılarak servis edilir. Yiyecek ve içeceklerini bitiren konuklar, boşalan tabaklarını yine bu masalara bırakırlar. Ayakta tepsilerle dolaşan servis personeli, boşalan yemek tabaklarını ve içecek bardaklarını toplar.

Konuklar büfeye birkaç defa giderek yemeklerini sırası ile (soğuk ordövr, sıcak yemekler, dessertler gibi) alarak yerler. Yaşlıların ve yemeklerini kendileri alamayacak (özürlü) olan konukların yemeklerini, servis personeli servis edebilmektedir.

Bu usulde salon, sandalye masalarla dolmadığı için fazla sayıda konuklara kısa sürede servis imkânı sağlanmaktadır.

Oldukça hareketli bir servis şekli olduğu için servis personelinin pratik ve oldukça dikkatli olması gerekir.

### 2.6.2. Konukların Yemekleri Kendilerinin Alıp Oturarak Yemesi



**Fotoğraf 2.17: Hazırlanmış büfe**

Salon ve konuk sayısı müsaitse salonda konuk sayısı kadar masa ve sandalyeler mice en place yapılır. Masalarda büfe kuveri hazırlanır. Büfe kuveri işletmelere göre farklılık göstermektedir.

Genelde açık büfe kuverinde,



**Fotoğraf 2.18: Açık büfe kuveri**

- Molton ve masa ve örtüsü
- Büyük boy bıçak ve çatal
- Ordövr çatal ve bıçak
- Kumaş peçete
- Su bardağı
- Kuver menaj ve kül tablası bulunmaktadır.

Dessert ve çorba almak isteyen konuklar takımlarını büfeden alır. Ancak günümüzde daha özenli hizmet sunmak isteyen işletmeler, kuveri daha geniş tutabilmektedir.

Bu kuvere genel açık büfe kuverine ek olarak



**Fotoğraf 2.19: Kuver örneği**

- Dessert çatal, bıçak ve kaşığı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da ilave edilmektedir. Böylece çorba kaşığı dışındaki gerekli takımlar kuverde hazır bulunmaktadır.

Bu nedenle büfeye takımlar konmaz. Büfe açıldığı zaman konuklar büfenin girişinde bulunan tabaklardan alarak yemeklerini alır ve masadaki takımlarla yemeklerini yerler. Alakart (ala carte) serviste ise içecek servisi, sipariş servis personeli tarafından alınır ve masalarda servis personeli tarafından servis edilir. Ya da toplantının çeşidine göre açık bar olarak düzenlenen içecekler de konukların kendisi tarafından alınabilir.

İlk yemeklerini bitiren konukların boş tabakları servis personeli tarafından toplanırken konuklar ikinci yemeklerini almak için büfeye giderler. Bu şekilde konuk, istediği kadar yiyecek veya içecek almak için büfeye gidebilir. Bu usulde de büfeye gitmek istemeyen ya da gidemeyen, özrü olan konukların yiyecek ve içecek servisini servis personeli yapabilir.

### **2.6.3. Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması**

Bu usul normal yemek servisinden pek farklı değildir. Tek fark, salona gelen konukların büfe etrafında dolaşmaları ve büfedeki yemekleri görerek hangi yemeklerden

alacaklarına karar vermeleridir. Bu sırada servis personeli tarafından tepsilerle aperatif servisi yapılır. Aperatif servisi bittiği zaman konuklar masalarına otururlar. Her postanın servis personeli kendi masalarının yemek siparişini alır ve mutfak personeli tarafından tabaklara servis edilen yemekler konuklara servis edilir. Bu servis şeklinde de masada büfe servisi için gerekli olan kuver (açık büfe kuveri) hazırlanmıştır.

Bu usulde yemekler iki şekilde konuklara servis edilmektedir.

### **2.6.3.1. Tabak Servisi**

Bu usulde her yemek grubu için büfede yeterli sayıda tabak bulunur. Mutfak görevlileri tarafından konukların istedikleri yemekler tabaklara koyulur ve servis personeli tarafından tabak servisi kuralları doğrultusunda servis edilir.

### **2.6.3.2. Fransız Usulü Servis**


Siparişler alınarak içecek servisi yapıldıktan sonra büfeden alınan yemeğe ait boş tabaklar konukların önüne dağıtılır. Daha sonra büfede servis kaplarında bulunan yemekler, Klasik Usullerde Servis bireysel öğrenme materyali; Fransız Usulü Servis öğrenme faaliyetinde belirtilen kurallar doğrultusunda konuklara servis edilir. Her yemek bittikten sonra yeni yemek için boşlar kaldırılır. Diğer yemeğin tabakları Fransız usulü servis kuralları doğrultusunda konuklara dağıtılır.



**Fotoğraf 2.20: Dekorlanmış büfe**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe servisi yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Büfe servisi için salonu düzenleyiniz.</li><li>➤ Büfe masalarını düzenleyiniz.</li><li>➤ Büfeye yemekleri ve/veya içecekleri yerleştiriniz.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Büfeye konulacak tabakları, metal servis takımlarını, maşaları, bardakları ve süsleri yerleştiriniz.</li><li>➤ Büfeden gerektiğinde servis yapınız.</li><li>➤ Büfe eksiklerini tamamlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Önceki servisten kalan kirli örtüleri, kirli servis kaplarını ve kullanılmayacak dekorasyon malzemelerini kaldırmalısınız.</li><li>➤ Salonun ve büfelerin temizliğini yapmalısınız.</li><li>➤ Büfe masalarının örtülerini ve köpük örtülerini sermelisiniz.</li><li>➤ Büfelerin özelliğine uygun tabak ve takımları kurallarına uygun şekilde yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Servis saati başlamadan yarım saat önce yemek ve içecekleri, salon şefinin talimatları ile büfeye yerleştirmeye başlamalısınız.</li><li>➤ Yerleştirmeyi yemeklerin ve içeceklerin büfeye dizilmesi ve dekorasyonu kuralları doğrultusunda yapmayı unutmamalısınız.</li><li>➤ Tabak ve takımları büfeye çıkarmadan önce kontrol etmelisiniz (kirli ve kırıklar için).</li><li>➤ Büfeye tabakları, bardakları ve metal takımları boy sırasına, cinsine, ebatlarına göre yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Büfenin çeşidine uygun süsleme ve dekorasyon malzemelerini salon şefi ve mutfak şefinin direktifleri doğrultusunda yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Büfedeki yemeklere, çorbalara, salatalara ait maşaları, sos kaşıklarını, kepçeleri, yiyeceklerin yerleştirilmesi ve dekorasyonu tamamlandıktan sonra yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Maşaları temizlik kontrolünden geçirmeyi unutmamalısınız.</li><li>➤ Büfeden servisi salon şefinin talimatları doğrultusunda yalnız özel konuklar, engelli, yaşlı ve hasta konuklar için yapmalısınız.</li></ul>

<p>➤ Boşları toplayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servis süresince büfenin yiyecek ve içecek eksiklerini, büfeyi sürekli kontrol ederek tamamlamalısınız.</li><li>➤ Büfeye ve çevresine dökülen yiyecekleri sürekli kontrol etmeli, gerekirse temizlemelisiniz.</li><li>➤ Eksilen tabak ve takımları tamamlamalısınız.</li><li>➤ Dikkatli olmalısınız</li><li>➤ Salonun yiyecek ve içecek boşlarını konuğun sağından sağ elle toplamalısınız.</li><li>➤ Boşları elle ya da tepsi ile boş toplama kuralları doğrultusunda toplamalısınız.</li><li>➤ Büfede boşalan kirli servis kaplarını hemen bulaşıkhaneye taşımamalısınız.</li><li>➤ Boşları bekletmeden mümkün olduğunca hızlı ve pratik bir şekilde toplamalısınız.</li><li>➤ Sessiz çalışmalısınız.</li></ul>
------------------------------	---

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Herkesin istediği kadar yiyecek alabildiği ve ücreti bir ev sahibi tarafından ödenen büfe aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Konsomasyon büfe
  - B) Gala büfe
  - C) Brunch büfe
  - D) Smörgastbord büfe
  - E) Akşam yemeği büfesi
2. Büfe olarak kullanılacak masaların genişliği cm olarak aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Genişlik önemli değildir.
  - B) 120–150 cm
  - C) 90–100 cm
  - D) 70–90 cm
  - E) 95-115 cm
3. Aşağıdaki ifadelerin hangisi yanlıştır?
  - A) Soslar ait oldukları yiyeceğin yanına konmalıdır.
  - B) Yüksek kaplar ve yiyecekler büfenin önüne konur.
  - C) Yan yana konacak yemeklerin renk uyumuna özen gösterilir.
  - D) Dekorasyon malzemeleri, yiyecekleri kapamamalıdır.
  - E) Soslar ait olduğu yiyeceğin önüne konmalıdır.
4. Aşağıdaki ifadelerin hangisi yanlıştır?
  - A) Gala büfede herkes dilediği kadar yer ve ne yemişse onun ücretini öder.
  - B) Bruch büfesi kahvaltı ve öğle yemeği çeşitlerini içeren büfedir.
  - C) Konsomasyon büfede konuk aldığı yiyeceklerin ücretini öder.
  - D) Smörgastbord büfede konuk ne yerse yesin sabit bir ücret öder.
  - E) Gal büfede herkes dilediği kadar yer ve ne yemişse ücretini ev sahibi öder.
5. Genel olarak açık büfe kuveri aşağıdaki hangi takımlarla servis edilir?
  - A) Büyük boy çatal bıçak ve antre çatal bıçağı
  - B) Ordövr çatal ve bıçağı, ordövr çatal bıçağı
  - C) Büyük boy çatal ve bıçağı
  - D) Ordövr çatal ve bıçağı
  - E) Dessert çatal ve bıçağı

## 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 öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde yiyecekleri karma usulde servisi yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan restoranlara gidip uygulanan servis usullerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Çeşitli servis usullerini uygulamanın işletmelere sağladığı faydaları araştırarak edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla tartışınız.
- Çevrenizde bulunan bir alakart restorana giderek ekmek ve yağ servisinin yapılışını gözlemleyiniz. Eindiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 3. YIYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ

Genel olarak servis usulleri, mutfakta hazırlanan yiyeceklerin konuklara servis edilmesinde kullanılan çeşitli yöntemlerdir. Yiyecek ve içeceklerin konuklara sunulmasında genel olarak şu servis usulleri kullanılmaktadır:

- Fransız servisi
- İngiliz servisi
- Rus servisi
- Amerikan servisi

Otel ve restoran işletmeciliğinde her an servis hizmetleri yapılacağından hangi servislerin nasıl yapılacağıнын bilinmesi ve kullanılacak servis usullerinin tesbit edilmesi gerekir.

Günümüzde çeşitli restoranlarda uygulanmakta olan servis usulleri genel olarak çeşitli milletlerin yemek kültürlerinden, gelenek ve göreneklerinden doğmuştur.

Belli bir menüde yer alan yemekler, yukarıda belirtilen servis usullerinden yalnızca biri, birkaçı ya da tamamı kullanılarak da servis edilebilir.



## 3.1. Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi

### 3.1.1. Yemeğin Türüne Göre

Yemeklerin çeşidi, hazırlanış şekli ve veriliş sebepleri uygulanacak servis usulünün belirlenmesinde önemli bir yer tutar. Örneğin çorba çeşitlerinde görünüş ikinci planda kaldığı halde, asıl önemli olan çorbanın tadıdır. Oysa pahalı ve değerli yemeklerde görünüş de önemlidir. Bu tip yemekleri mutfakta porsiyonlayıp küçük parçalar halinde salona getirmek, bunların göze hitap etme özelliğini azaltır.

- Kalabalık bir konuk grubunun katıldığı bir ziyafette yemekler, mümkün olduğu kadar çabuk ve standart bir porsiyonlama ile sunulmalıdır. Böyle bir durumda çabuk servis yapma imkânı veren tabak servisi, maşa servisi (Fransız usulü servisi) kullanılmaktadır.
- Zamanı çok kısa olan bir konuk grubuna ise salonda porsiyonlanarak servis edilen bir yemek çeşidi (İngiliz usulü servisi) kullanılamaz.
- Yemeğin türü ne olursa olsun yemekler, alakart servis yapılan restoranlarda ve akşam yemeklerinde servis edilecekse konukların zamanı daha boldur. Buralarda daha gösterişli fakat fazla zaman alan bir servis usulü kullanılabilir (İngiliz ve Fransız usulü servis gibi).
- Çok kalabalık bir konuk grubu için soufflé usulü bir yemek çeşidi kullanılması sıkıntı yaratacaktır. Kalabalık bir gruba sunulduğu takdirde soufflé sönerek özelliğini kaybedecektir.
- Düğün, nişan, yılbaşı gibi özel gün yemekleri (düğün, nişan pastası, yılbaşı hindisi gibi) gösterişli ve show isteyen yemek çeşitleridir. Bu nedenle mutfakta hazırlığı ve süslenmesi tamamlanan yemekler, salona bütün olarak getirilir ve konukların yemeği görmesi sağlanır. Yemek, salonda konukların gözü önünde porsiyonlanarak servis edilir.
- Flambe türü yemekler tamamen show amaçlı, salonda konukların hoşça vakit geçirmesini sağlayan bir yemek çeşididir. Bu tür bir yemeği mutfakta hazırlamak, yemeğin özelliğini göstermeyecektir.
- Yukarıda belirtilen örnekleri ve açıklamaları devam ettirmek mümkündür. Ancak burada önemli olan ve bilinmesi gereken önemli nokta; servis yapacak personelin tüm servis usullerini, nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde uygulayabilme bilgi ve becerisine sahip olmasıdır. Sonuç olarak servis personeli, servis edilecek yemeğin özelliğine uygun servis usulünü uygulayabilmek için servis edilecek grubu, mekânını ve zamanını iyi bildiği takdirde uygun servis şeklini kolaylıkla belirleyebilecektir.

### 3.1.2. Yemeğin Miktarına Göre

Yemeğin kaç kişiye verileceği, servis şekli açısından büyük önem arz etmektedir. Kalabalık konuk grupları için (ziyafetler) pratik bir servis usulü kullanılmalıdır.

- 8–10 kişilik bir konuk grubu için rahatlıkla zahmet isteyen (İngiliz ve Fransız servis usulü) bir servis usulü uygulanabilecek olsa da zamanı olmayan bir konuk için tranş ve flambe gerektiren yiyeceklerin servisi yapılamaz.
- Zamanı bol olan ancak kalabalık bir konuk grubuna, özellikle ziyafet yemeklerinde, uzun sürede servis imkânı bulunabileceğinden çeşitli yöntemler bir arada kullanılabilir. Örneğin menüde yer alan soğuk ordövrler, konuklar gelmeden kısa bir süre önce servis edilebilirken ara sıcaklar soğuk ordövr tabağına maşa servisi yapılabilir. Ana yemekler ise mutfakta porsiyonlanmış ve dekorasyonu tamamlanmış olarak salona getirilip tabak servisi yapılabilir. Düğün pastası ise salona müzik eşliğinde gösterişli bir şekilde getirilip salonda porsiyonlanabilmektedir.

### 3.1.3. Personelin Becerisine Göre

Yemek servisi, özel bilgi ve beceri gerektirir. İstenen kalitede bir servisin; görgü ve nezaket kurallarını bilmeyen, gerekli bilgi ve beceriye sahip olmayan bir personel ile yapılması mümkün değildir. Bu nedenle servis yapılmak istenen yemeğe ait tüm malzemelere sahip olursa dahi servisi tamamen servis personeli gerçekleştireceğinden personelin gerekli bilgi ve beceriye sahip olmaması, servisin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir.

Örneğin, konuk masasında flambe yapılması için deneyimli, bilgi ve beceriye sahip bir servis personeli gerekmektedir. Servis yapmak istediğimiz usule uygun gerekli bilgi ve beceriye sahip personel bulunmuyorsa bütün bir et yemeğini konuk önünde tranş etmek yerine mutfakta porsiyonlayarak daha az beceri gerektiren, tabak servisi ile sunulabilir.

Servis yapılması düşünülen yemek için servis yöntemine karar vermeden önce, elde bulunan mevcut personelin bilgi ve becerisinin yanında sayısı da göz önünde bulundurularak karar verilmelidir.

### 3.1.4. Eldeki Servis Araçlarına Göre

Karma usulde servis ya da servis usullerinin her biri kullanılırken eldeki servis araçları servis yöntemini uygulamanın temelini oluşturmaktadır. Örneğin, tamamen tepsi servisi gerektiren kokteyl partilerde elde yeterli tepsi bulunmaması, kokteyl servisinin gereğince yapılmamasına neden olacaktır.

## 3.2. Karma Servis Usulünün Yararları

- Eldeki servis araçlarına göre farklı servis usullerini bir arada kullanmayı sağlar.
- Belli bir öğünde bir masaya servis edilen yemeklerin özelliklerine uygun, servis usullerini bir arada kullanma imkânı sağlar.
- Servis yapılacak ziyafetin yerine göre birden fazla servis usulü kullanılabilir.
- Mevcut personelin bilgi ve becerileri doğrultusunda çeşitli servis usullerinin bir arada uygulanmasını sağlar.

- Bütün servis usullerinin yerine göre uygulanmasından meydana gelen ve internasyonal servis de dediğimiz bu usulde amaç; hangi yemek için hangi usul daha pratik ve kolaysa o usulü uygulamaktır.



Fotoğraf 3.1: Ön hazırlığı tamamlanmış konuk masası

### ÖRNEK UYGULAMA

Serpme Mezeler	Konuk gelmeden önce veya geldikten sonra mezeler masaya yerleştirilir. Salata ve mezeler tatlı servisine kadar masada kalır.	Rus Usulü Servis
Sıcak Ordövrler	Servis kapları ile sıcak börek, mitite köfte, ciğer getirilip garsonlar tarafından maşa ile konuk tabaklarına servis edilir veya konuklar yiyecekleri kendileri alır.	Fransız Usulü Servis
Piliç Çevirme	Yemek, mutfakta tabaklara konur. Tepsilerle salona getirilir ve tabaklar konuklara sağdan servis edilir.	Amerikan Usulü Servis
Doğum Günü Pastası	Mumlar söndürüldükten sonra gueridona alınarak servis personeli tarafından porsiyonlanır ve tabaklara konularak konuklara servis edilir.	İngiliz Usulü Servis

## UYGULAMA FALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyeceklerin karma usulde servisini yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ekmek, yağ ve su servisi yapınız.</li><li>➤ Konukların sipariş ettikleri yemeklerin servis özelliklerine uygun olarak kuverde değişiklik yapınız.</li><li>➤ Yemeği en uygun usulde servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Siparişi alınan konuğa ekmek, yağ ve su servisini servis ve protokol kurallarına göre yapmalısınız.</li><li>➤ Sipariş alındıktan sonra kuverde, verilen siparişe uygun değişiklikler yapmalısınız (Örneğin Fransız usulü servis yapılacaksa boş tabaklar konuğun sağından servis edilir.).</li><li>➤ Yemeğin çeşidine, servis edilen zaman ve servis edilen konuk sayısına, eldeki servis araç gereçlerine ve mevcut servis personelinin bilgi becerisine göre en pratik servis usulünü ya da usullerini seçmelisiniz.</li><li>➤ Dikkatli ve pratik olmalısınız.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Alakart kuver bulunan bir masada ana yemeğe ek olarak su böreği sipariş eden konuk için kuvere aşağıdaki hangi takım ilave edilir?  
A) Büyük boy çatal ve bıçak  
B) Antre çatalı  
C) Büyük çatal  
D) Antre çatal ve bıçağı  
E) Büyük kaşık
2. Yemekler için doğru servis usulünü belirlerken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?  
A) Yemeğin miktarına ve türüne  
B) Servis araç gereçlerine  
C) Personelin becerisine  
D) Hepsi  
E) Eldeki servis araçlarına göre
3. Kalabalık bir konuk grubunda ara sıcaklar için en uygun servis usulü aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?  
A) Boşalan soğuk ordövr tabağına ya da sıcak ordövr tabağına maşa servisi  
B) Tabak servisi  
C) İngiliz usulü servis  
D) Rus usulü servis  
E) Amerikan usulü servis
4. Aşağıdaki hangi menü çeşidinde flambe usulü hazırlanan bir yemek servis edilir?  
A) Düğün menüleri  
B) Gala menüsü  
C) Alakart menü  
D) Öğle yemeği menüsü  
E) Akşam yemeği menüsü
5. İstakoz ızgara için en uygun servis usulü aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?  
A) İngiliz usulü servis  
B) Amerikan usulü servis  
C) Rus usulü servis  
D) Tabak servisi  
E) Fransız usulü servis

## **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 öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kokteyl servisi yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan, banket uygulayan konaklama tesislerindeki kokteyl çeşitlerini araştırarak rapor hazırlayınız.
- Bistro masanın özelliğini ve kullanıldığı yerleri araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 4. KOKTEYL SERVİSİ

**Banket (ziyafet):** Menüsü, kişi sayısı, protokol seviyesi, tören konusu ve mekânı önceden belirlenmiş yemek servis sistemine denir.

**Kokteyl:** Kokteyl; çeşitli içeceklerin, kolay servis edilen ve kolay yenebilen yemeklerin servis edildiği ziyafet çeşididir.



Fotoğraf 4.1: Kanepe çeşitleri

Salon dekoru, banketi düzenleyen bir firma ise firmanın niteliğini taşıyan bir amblem bayrak ya da kokart; kişiye özelse çiçek, çelenk vb. unsurlarla sağlanabilir.

Ziyafet sorumlusu ile ev sahibi arasında ziyafet anlaşmasında aşağıdaki hususlar öncelikle karara bağlanmalıdır.

- Kokteylin tarihi, saati, yeri ve garanti edilen davetli sayısı
- Ücretin ne şekilde ödeneceği

- Kokteylde verilecek menü, (içecek eşitleri; soğuk ordövrler, sıcak ordövrler ve kruditelerin eşitdi, ana yemek ve dessert eşitleri )
- Ev sahibinin özel istekleri olup olmadığı (tepegöz, projeksiyon makinesi, vs.)
- Kokteyl anında konuşma vs. yapılıp yapılmayacağı, yapılacaksa zamanı
- Salon planı ve salon dekoru için özel bir isteklerinin olup olmadığı (müzik, ses düzeni, bayrak, iek vs.)

Günümüz işletmelerinde çeşitli amaçlar için kullanılmak üzere hazırlanmış özel banket salonları mevcuttur. Standart bir kokteyl salonunda aranan en önemli özellik düzenli bir aydınlatma sistemi, müzik yayını ve kokteyl için tasarlanmış özel masaların mevcut olmasıdır.

Bu partilerin en önemli özelliği, kısa sürede ayak üzerinde fazla sayıda kişiye hizmet vermektir. Ziyafet sorumlusu, salonunun özelliğini ve kokteyl partinin kişi sayısını dikkate alarak her türlü boş alanı en etkin şekilde kullanmalıdır.

Kokteyl alanı bir otelin lobisi, özel toplantı salonları olabileceği gibi herhangi bir iş yeri ya da bir bahçede çimlerin üzerinde boş bir alan olabilmektedir. Kokteyl hazırlıkları diğer ziyafet ağırlıklarına göre daha kolaydır.



**Fotoğraf 4.2: Bahçede kokteyl servisi hazırlığı**

Kokteyl partilerde konuklar yiyecek ve içeceklerini, daha önceden hazırlanmış büfelerin üzerinden alırlar. Salona dağınık olarak yerleştirilmiş masaların üzerinde ya da ellerinde ayakta yerler. Kokteyllerde yalnızca içeceklerin menüsü olabileceği gibi kokteyl sorumlusu ile kokteyl partisi düzenlemek isteyen kişi arasında kararlaştırılan hususlar doğrultusunda sıcak ve soğuk ordövrler, porsiyonlanmış servisi kolay (atalla yenebilen) sıcak yemeklerin olduğu büfeler de bulunabilir. Bu tür kokteyller **prolonge kokteyl** adıyla anılmaktadır.

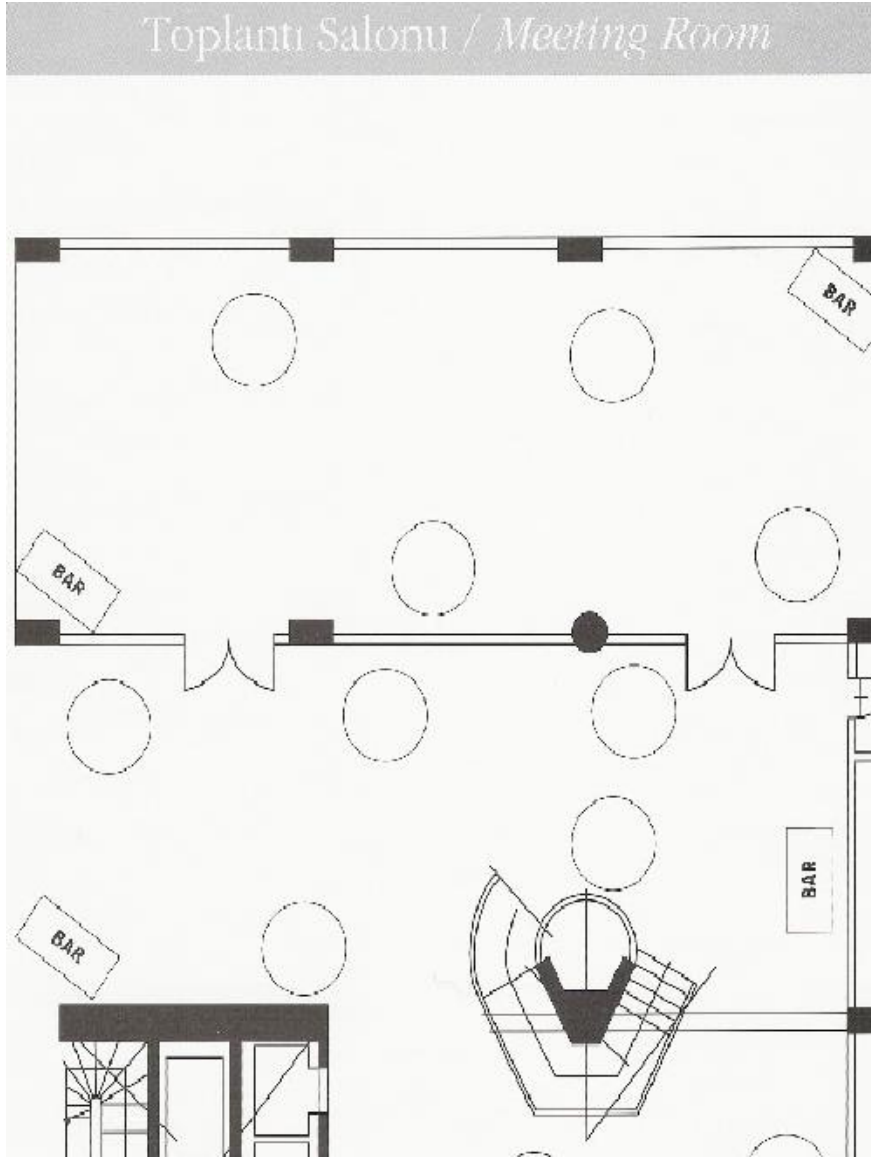
Bu partilerin başka bir özelliği de, salonda sandalye sayısı çok az olduğu ve konuklar büyük oranda ayakta oldukları için insanların kaynaşmasını ve daha çok sohbet etmesini sağlamasıdır.



## 4.1. Kokteyl Salonunu Düzenleme

Ziyafet sorumlusu ile ev sahibi, katılacak konuk sayısını ve düzeni belirlediklerinde kokteyl için hangi salonun uygun olduğuna karar verilmiş olur. Salona ve kokteyle en uygun salonun planı gerçekleştirilir. Bu plan doğrultusunda kokteyl için gerekli olan ekipmanlar temin edilir.

### Örnek Kokteyl Planı



Şekil 4.1: Kokteyl Planı Örneği

#### 4.1.1. Salonun Boşaltılması ve Süslenmesi

Tüm planlamalar yapıldıktan sonra kokteyl verilecek alan boşaltılır (kokteyl havuz başında ise şezlong, şemsiye, sandalye vs. bir salonda ise tüm sandalye ve masaların kaldırılması gibi). Belirlenen kokteyl planı doğrultusunda boşaltılan kokteyl alanının temizlik ve düzeni yapılır.

Öncelikle planlanan sayıdaki bistro masalar salona getirilir. Kokteyl verecek kişilerle kararlaştırılan bir sayı var ise bu doğrultuda, aksi takdirde salonun köşelerine sandalyeler yerleştirilir (özürlü ya da ayakta uzun süre duramayacak konuklar için). Varsa özel ekipmanlar (projeksiyon makinesi, tepegöz, özel bayraklar, süslemeler) anlaşmada belirtildiği gibi yerleştirilir.



Fotoğraf 4.3: Süslenmiş kokteyl salonu

#### 4.1.2. Büfe ve Servis Durumunun Belirlenmesi

Ziyafet sorumlusu ile ev sahibi arasında kararlaştırılan hususlar doğrultusunda servis ve mutfak departmanlarına kokteyl gününden en az bir hafta önce ziyafet emri gönderilir. Ziyafet emri ile departmanlar kokteyl ile ilgili hazırlıklarını tamamlar. Bu doğrultuda büfelerin nereye kurulacağı ve hangi servis usulünün uygulanacağı belirlenir. Servis personeli, salon şefinin talimatları doğrultusunda büfeleri (içecek büfesi, sıcak büfesi, soğuk büfesi, dessert büfesi) ve tüm salon mice en place kokteyl planına uygun olarak hazırlar.

#### 4.1.3. Bistro Masalarının Yerleştirilmesi

Bistro masalar, salona her türlü boş alan kullanılarak eşit aralıklarla, servisi engellemeyecek şekilde yerleştirilir. Masalar salona yerleştirilirken salon trafiğinin akışı, giriş ve çıkışı da göz önünde bulundurulur. Bistro masalar dışında yiyecek ve içecek istasyonları (büfe masaları) plana uygun şekilde taşınarak salona yerleştirilir.

Salon planı hazırlanırken ortalama her 25 kişiye bir bistro masa hesabı ile masalar oluşturulmaktadır. Genel olarak konukların yemekleri ellerinde yiyecekleri düşünüldüğü için masalar ancak istasyon görevini üstlenmektedir.

## 4.2. Bistro Masalarını Düzenleme

### 4.2.1. Masaların Örtülmesi

Büfe masalarının örtüleri açılarak (Masa Örtüleri ve Peçeteler materyaline bakınız.) köpükleri yapılır. Büfe dekorları hazırlanır. Kokteyl servisinin özelliği gereği büfede kullanılacak takımlar, tabaklar, bardaklar servis kurallarına uygun şekilde yerleştirilir. Bistro masaların örtüleri açılır.



**Fotoğraf 4.4: Bistro masa**



**Fotoğraf 4.5: Ön hazırlığı yapılmış bistro masa**



**Fotoğraf 4.6: Hazırlanmış bistro masa**

#### 4.2.2. Masa Üstüne Konacak Menaj ve Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

Masa örtüleri serilen bistro masaların üzerlerine menajlar (tuzluk, biberlik, kül tablası, şamdan, çiçek ve varsa dekorasyon malzemeleri) giriş dikkate alınarak boy sırasına göre masalara yerleştirilir. Servis başlamadan yarım saat önce menüde bulunan, masaların üzerlerine konulacak olan kuriditeler (kuruyemiş, cips vs.) ve büfelerin özelliğine uygun yiyecek içecekler, servis ve mutfak personeli tarafından salon şefinin talimatları ile uygun şekilde yerleştirilir.

#### 4.3. Yiyeceklerin Konuklara Sunulması

Servis başlamadan önce salon sorumlusu, serviste görevli tüm personel ile toplantı yaparak servisin eksiksiz yapılması için iş bölümünü gerçekleştirir.

Kokteyl servisinin özelliği gereği konuklar yiyecek ve içeceklerini diledikleri kadar büfelerden (istasyon) veya salonda yiyecek ve içecek tepsileri ile dolaşarak servis yapan personelden alırlar. Ayrıca isteyen konuklar, tepsiler dışında salonun çeşitli yerlerine kurulan yiyecek ve içecek büfelerine giderek yiyecek için gerekli olan tabak ve takımlarını büfeden alır ve büfede ilerleyerek yiyeceklerini diledikleri kadar alırlar. Yiyeceklerini alan konuklar, salona kurulmuş olan bistro masaların etrafında toplanarak ya da dolaşarak yiyeceklerini yer ve sohbet ederler.



**Fotoğraf 4.7: Hazırlığı tamamlanmış kokteyl salonu**

## Örnek Kokteyl Menüleri

### **PROLONGE COCTAIL MENÜ**

#### **SOĞUK KANAPELER**

*Rokfor peynirli kuğu*  
*Çavdar ekmek üzerinde karides*  
*Salatalık üzerinde ançuez*  
*Cherry domatesli kaşar*

#### **ARA SICAKLAR**

*Peynir pane*  
*Mini cin börek, soya sos ile*  
*Piliç çöp şiş*  
*Sosis*

#### **SALATA BÜFESİ**

*Brocoli karides salatası*  
*Ananaslı tavuk salatası*  
*İtalyan salatası*  
*Ton balıklı makarna salatası*  
*Domatesli beyaz peynir salatası*

#### **ANA YEMEKLER**

*Çoban kavurma*  
*Piliç roti*  
*Pilav*  
*Karışık sebze*

### **TATLI VE MEYVE BÜFESİ**

Tablo 4.1: Kokteyl Menü Tablosu

## PROLONGE COCTAIL MENÜ

### SOĞUKLAR

*Somon füme*  
*Tartalet içerisinde Çerkez tavuğu*  
*Profiterol içerisinde krem peynir*  
*Dana jambon, kornişonlu*

### ARA SICAKLAR

*Mini volovan*  
*Mitite köfte, domates soslu*  
*Hindi pane*  
*Patates kroket*

### SALATA BÜFESİ

*Yeşil salata*  
*Mayonezli patates salatası*  
*Kavun jambon*  
*Karidesli broccoli salatası*  
*Rus salatası*  
*Jülyen domates*

### ANA YEMEKLER

*Tavuk emense*  
*Kuzu tandır*  
*Bademli pilav*  
*Sebze gökkuşağı*

Tablo 4.2: Prolonge Kokteyl Menü Tablosu

#### 4.4. İçeceklerin Konuklara Sunulması

Salonun servise açıldığı ilk 10–15 dakika içindeki yığılmaları önlemek için servis başlamadan yarım saat önce tepsilere çeşitli içeceklerden yerleştirilir. Salonun konuklara açılması ile salona giren konuklara öncelikle içecek servisi tepsilerle gerçekleştirilir. Böylece ilk etaptaki yoğun talep giderilmiş olur.

Daha sonraki saatlerde de tepsi servisi yapıldığı halde daha seyrek bir servis söz konusudur. Ayrıca, konuklar servisin başladığı andan itibaren salonun belirli köşelerine kurulan içecek büfelerinden de diledikleri içecekleri alabilirler.

#### 4.5. Boşların Toplanması

Boş bardak ve tabakların toplanması, salon şefinin kokteyl görev dağılımı doğrultusunda yapılır. Yiyecek ve içeceklerini alan konukların, kirli bardak ve tabakları, ellerinde tepsilerle sürekli dolaşmakta olan servis personeli tarafından toplanır. Bu usulde salonda boş toplamak ve kirli bardak, tabakları istiflemek için servanlar bulunmaz. Boş toplama işi tamamen tepsilerle yapılarak kokteyl alanı dışındaki bir istayona ya da bulaşıknaheye götürülmek suretiyle gerçekleştirilir.



Fotoğraf 4.8: Boşların toplanması



## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kokteyl servisi yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Salonu kokteyl için düzenleyiniz.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salonu boşaltmalısınız.</li><li>➤ Ziyafet emrinde belirtilen tüm ekipmanları (DVD Player, ses düzeni, bayrak vs.) ve servis araç gereçlerini temin etmelisiniz.</li><li>➤ Salonun, tüm ekipman ve araç gereçlerin temizliğini yaparak yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ İstenilen ses sistemi varsa özel süslemeleri vs. ekipmanları salonda gerçekleştirmelisiniz</li><li>➤ Kokteyl için gerekli olan bistro masaları ve çeşitli büfeler için gerekli olan masaları salona taşımalsınız.</li><li>➤ Salon şefinin emirleri doğrultusunda büfeleri, bistro masaları ve sandalyeleri salon planına uygun şekilde salona yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Büfe masalarının örtülerini ve skörtülerini servis kurallarına uygun olarak sermelisiniz. Gerekliyse köpüklerini yapmalısınız.</li><li>➤ Prolonge kokteyl ise büfelerin özelliklerine uygun tabak ve takımları büfeye kurallara uygun şekilde yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Büfelerin dekorlarını mutfak personeli ile yerleştirmelisiniz. İçecek büfelerini mice en place yapmalısınız.</li><li>➤ Bistro masaların üzerine, servis kurallarına uygun olarak menajlar, varsa dekorasyon malzemeleri ve kurdeteleri yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Servis başlamadan önce yapılan görev dağılımı doğrultusunda yerinizi almalısınız.</li><li>➤ Salon servise açılmadan önce son kontrolleri yapmalısınız.</li><li>➤ Tepsilere çeşitli içeceklerden yerleştirerek her çeşit tercihe hitap ederek servis etmelisiniz.</li><li>➤ Konuklar büyük oranda ayakta</li></ul>
<p>➤ Kokteyl için masaları düzenleyiniz.</p> 	
<p>➤ Kokteyl esnasında içecekleri konuklara sununuz.</p>	





➤ Boşları toplayınız.

- dolaştıkları ve hareket halinde oldukları için çarpmalara karşı tepsileri dikkatli taşımamızdır.
- İlk 10 dakikalık zaman diliminde, yoğunluğu azaltmak için büfeden içecek servisinin yanında tepsi ile içecek servisine ağırlık vermelisiniz.
  - İçecek büfelerinden servis kuralları doğrultusunda servis etmelisiniz.
  - Nazik ve kibar olmalısınız.
  - Pratik çalışmalısınız.
  - Boş tepsilerle sürekli salonda dolaşarak bistro masalara bırakılan ya da konukların ellerinde boşalan kirli bardak ya da tabakları toplamalısınız.
  - Boşları salon dışına kurulmuş bir istasyona ya da bulaşıkhaneye bırakmalısınız.
  - Sessiz çalışmalısınız.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kokteyl salonu hazırlıklarının ilk işlem basamağı ne ile başlar?
  - A) Masaların yerleştirilmesi
  - B) Büfelerin yerleştirilmesi
  - C) Süsleme ve dekorasyon malzemelerinin yerleştirilmesi
  - D) Salonun boşaltılması
  - E) Tabak ve bardakların yerleştirilmesi
2. Kokteyl salonunda kurulan büfelerin büyüklüğü ve çeşitleri neye göre belirlenir?
  - A) Kokteylin yeri
  - B) Kokteylin zamanı
  - C) Kokteylin çeşidi
  - D) Hepsi
  - E) Kokteylin kişi sayısı
3. Kokteyl salonunda bistro masalar salona nasıl yerleştirilmelidir?
  - A) Duvar kenarlarına
  - B) Salonun ortasına
  - C) Salona dengeli bir şekilde eşit aralıklarla
  - D) Aynı hizada
  - E) Salonun sağına
4. Kokteyllerde bistro masaların üzerinde neler bulunur?
  - A) Menajlar
  - B) İçecekler, menajlar,
  - C) İçecekler, ara sıcaklar
  - D) Menajlar, kuriditer, dekorasyon malzemeleri
  - E) Kuriditer
- 5) Boşların toplanması kokteyllerde nasıl yapılır?
  - A) Tepsilerle toplanarak direkt bulaşıkhaneye gönderilir.
  - B) Tepsi ile toplanarak servantlarda biriktirilerek bulaşıkhaneye taşınır.
  - C) Backraund ofisinde toplanır.
  - D) Hepsi
  - E) Hiçbiri

## 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 “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği ve tedbirlerini alarak restorana gelen konuklara modern usullerde servis yapınız.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Su servisi yaptınız mı?		
2. Ekmek ve yağ servisini kurallara uygun olarak yaptınız mı?		
3. Tabakları, dışarı taşırmadan tepsiye düzgün olarak yerleştirdiniz mi?		
4. Tabakları ve kâseleri salona kurallara uygun olarak taşıdınız mı?		
5. Tabak servisini sağdan yaptınız mı?		
6. Boşları sağdan, sağ elle topladınız mı?		
7. Büfelerin, salon masa ve sandalyeleri, mice en place yaptınız mı?		
8. Büfe masalarının örtü ve kapak örtülerini, kurallara uygun olarak düzenlediniz mi?		
9. Büfelere, tabakları, takımları ve dekorasyon malzemelerini, kurallara uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
10. Büfelere ait yemek ve içecekleri zamanında ve kurallara uygun olarak yerleştirdiniz mi?		
11. Gerektiğinde büfeden servisi, servis kurallarına uygun olarak yaptınız mı?		
12. Salondaki boşları zamanında servis kurallarına uygun olarak topladınız mı?		
13. Yemeklere uygun servis usullerini seçtiniz mi?		
14. Seçilen servis usullerini kurallarına uygun olarak yaptınız mı?		
15. İçecekleri kurallara uygun servis yaptınız mı?		
16. Büfe ve bistro masalarının, kokteyl salonuna yerleştirilmesini salon planına uygun olarak gerçekleştirdiniz mi?		
17. Yeterli sayıda sandalyeyi, trafiği engellemeyecek şekilde salona yerleştirdiniz mi?		

18. Büfe ve bistro masalarının örtülerini, eteklerini (skört) ve köpükleri kurallara uygun yaptınız mı?		
19. Bistro masaların üzerine menajları, varsa dekorasyon malzemeleri ve kurdeteleri uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
20. Kokteyl ön hazırlıklarını zamanında yaptınız mı?		
21. Kokteyl yiyecek ve içecekleri, konuklara kurallara uygun olarak servis ettiniz mi?		
22. Boşları, salonda sürekli dolaşarak zamanında kurallara uygun olarak topladınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

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

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	D
4	C
5	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	C
4	D
5	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	A
4	C
5	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	B
4	A
5	A

## KAYNAKÇA

- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, İstanbul, 2001.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**, MEBYayınları, İstanbul, 2003.
- KOÇAK Nilüfer, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Detay Yayınları, Ankara, 2004.
- SEVİNÇ Nilgün, **Ziyafet ve İkram Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- TÜRKAN Cemal, **Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.