

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PEÇETELER

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	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. PEÇETELER.....	3
1.1.Yapıldıkları Malzemeye Göre Peçete Çeşitleri.....	3
1.1.1.Kumaş Peçeteler	3
1.1.2.Kâğıt Peçeteler.....	4
1.2. Kullanıldıkları Yere Göre Peçete Çeşitleri	4
1.2.1.Yemek Peçeteleri.....	4
1.2.2.Kahvaltı ve Çay Peçeteleri.....	4
1.2.3.Servis (Garson) Peçeteleri	5
1.2.4.Tepsi (Manşet) Peçeteleri	6
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	7
UYGULAMA FAALİYETİ	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	10
2.PEÇETE KATLAMA	10
2.1.Kuver Tabağı Üzerine Konulacak Peçete Katlama Teknikleri	11
2.1.1.Yatay Peçete Katlama Şekilleri	11
2.1.2. Dikey Peçete Katlama.....	36
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	59
UYGULAMA FAALİYETİ	60
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	63
MODÜL DEĞERLENDİRME	65
CEVAP ANAHTARLARI	67
KAYNAKÇA	68

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Alan Ortak
MODÜLÜN ADI	Peçeteler
MODÜLÜN SÜRESİ	40/12
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye peçeteleri yerleştirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin edebileceksiniz.2. Seri olarak kuver tabağına peçete katlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Atölye, restoran, sınıf. Donanım: Masalar, peçete çeşitleri.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Materyal içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Beslenme ihtiyaçları, hayat standartlarına göre değişiklik göstermektedir. Önceleri insanlar, yaşayabilmek için beslenmişlerdir. İnsanlar günümüzde gelir düzeyleri arttıkça yaşamak için beslenmenin yanı sıra sohbet etmeyi, eğlenmeyi ve hoşça vakit geçirmeyi de istemektedirler.

İnsanlar, evlerinde yemek yeme imkânlarına sahip oldukları hâlde değişik ortamlarda, değişik kişilerle tanışmayı ve birlikte olmayı istemektedirler. Yiyecek içecek işletmeleri de insanların bu talepleri doğrultusunda daha güzel, daha gösterişli ve rahat yemek yeme ortamları hazırlamaya çalışmıştır. Bunun için yemeklerin lezzetleri kadar yemek masasının düzeni ve sunumunda değişik araç gereç kullanımına da yer vermeye başlanmıştır. Bu araç gereçlerden peçeteler, ayrı bir öneme sahiptir. Peçetelerin kullanımındaki en önemli unsur, konukların göz zevkine hitap etmektir. Öğün ve mönü çeşidi ne olursa olsun peçete, bulunduğu yemeğin sunum değerini ve ortamın havasını artırır.

Usulüne uygun peçete kullanımını ve katlamasını öğrendiğiniz takdirde sektörde kalifiye eleman olma yolunda ilerleyebileceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan peçetelerin ne tür malzemelerden yapıldığını, ölçülerini ve en yaygın kullanılan katlama şekillerini araştırarak elde ettiğiniz bilgileri yazılı olarak sınıfa getiriniz.

1. PEÇETELER

Peçeteler, misafirlerin yemek esnasında kullandıkları kumaş veya kâğıttan yapılmış servis araçlarıdır. En çok ağız silmek için kullanılır. Özellikle yemek esnasında, bardağın yağlanmaması ya da ruj lekesiyle kirlenmemesi için dudakların yağının ve boyasının alınması amacıyla kullanılır. Aynı hareket, konuşmak icap ettiğinde de yapılır.

Peçeteler ayrıca dize serilerek elbiseye yemek ve içecek dökülmesini de önler. Peçeteler, çeşitli şekiller verilerek masanın daha güzel ve estetik görünmesine de katkıda bulunur.

1.1.Yapıldıkları Malzemeye Göre Peçete Çeşitleri

Peçeteler kumaş ve kâğıt olmak üzere ikiye ayrılır.

1.1.1.Kumaş Peçeteler

Kumaş peçeteler, masa örtülerinde olduğu gibi pamuklu, keten, pamuk–keten karışımı veya pamuk terilen karışımı kumaşlardan yapılır. Peçete yapımında kullanacak kumaşta, sıvıları emicilik özelliğinin yanı sıra kolay temizlenebilir ve kalıcı şekil alabilir özelliklerin de olmasına dikkat edilmelidir.

Kumaş peçetelerde, genellikle simgesi olan beyaz renk tercih edilir. Örtülerin renkli olması durumunda peçetelerin de aynı renkte olması, masa dekorasyonu açısından önemlidir.

1.1.2.Kâğıt Peçeteler

Kâğıttan yapılan tek veya çok katlı peçetelerdir. Yemek masalarına nazaran daha çok kokteyllerde ve orta sınıf yiyecek içecek işletmelerinde kullanılır. Kâğıt peçeteler, el ve ağız silmek için kumaş peçete yerine veya kumaş peçeteyle kullanılır. Beyaz renkli kâğıt peçeteler daha yaygındır ama renkli ve desenli de olabilir. Bazı işletmeler, peçete üzerine kendi armalarını bastırır.

Kâğıt peçeteler, boyut olarak kare biçimli 15X15 cm veya 20X20 cm olabilir. Peçeteler, misafirlere üçgen şeklinde ikiye katlanmış olarak ekme tabağı ya da özel peçetelik içinde sunulur.

1.2. Kullanıldıkları Yere Göre Peçete Çeşitleri

Kumaş peçeteler kullanıldıkları yer, zaman ve kullanan kişilere göre farklı isimler alır.

Bunlar:

- Yemek peçeteleri
- Kahvaltı ve çay peçeteleri
- Servis (garson) peçeteleri
- Tepsi (manşet) peçeteleri

1.2.1.Yemek Peçeteleri

Misafirlerin öğle ve akşam yemeklerinde kullandıkları kumaş peçetelerdir. İşletmenin sınıfına ve servisin kalitesine göre keten, pamuklu veya teri-koton kumaşlardan yapılır. Yemek peçetelerinde emicilik, tutuculuk ve kolay temizlenebilme özellikleri bulunmalıdır. Ayrıca dekoratif amaçlı kullanılan kumaş peçetelerin kolay şekil alabilme özelliğine de sahip olması gerekir.

Peçetelerin rengi, masa örtüleri ve salonun diğer tefrişi ile uyumlu olmalıdır. İşletmelerde ağırlıklı olarak beyaz renk tercih edilmekle birlikte farklı renk tonlarında peçeteler de kullanılmaktadır.

Boyut olarak kare biçimli olup 45X45 cm ile 60X60 cm arasında değişebilmektedir. Bunların en kullanışlı olanları, 50X50 cm boyutlarında olanlardır.

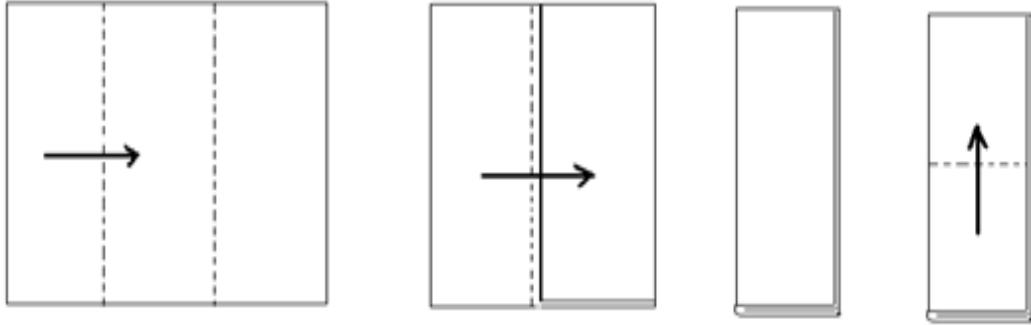
1.2.2.Kahvaltı ve Çay Peçeteleri

Misafirlerin, kahvaltı ve çay saatlerinde kullandıkları kumaş peçetelerdir. Yemek peçetelerinde olması gereken özellikler, kahvaltı ve çay peçeteleri için de geçerlidir. Kahvaltı servisinde kullanılan servis araçlarında olduğu gibi kahvaltı ve çay peçetelerinin boyutları da yemek peçetelerine göre biraz daha küçüktür. Genellikle 35X35 cm ile 40X40 cm boyutları arasında olur. Beyaz rengin yanı sıra açık pastel renklerde de olabilir.

1.2.3.Servis (Garson) Peçeteleri

Servis elemanlarının servis sırasında işlerini daha kolay yapabilmeleri için kullandıkları, beyaz renkli, pamuklu ya da keten kumaştan yapılmış, 60X60 cm boyutlarında olan peçetelerdir.

Servis peçeteleri, kullanılış amacına uygun olarak değişik şekillerde katlanır. Peçete, sol kol üzerinde taşınacak ise aşağıdaki şekilde katlanır:



Şekil 1.1: Garson peçetesinin katlanması

1.2.3.1. Servis Peçetesinin Katlanması

Peçete düz açıldıktan sonra üçe katlanır. Bu işlem, peçete üç eşit parçaya bölünmüş şekilde önce birinci kat, daha sonra aynı şekilde ikinci defa katlanarak yapılır. Peçete elde servis amaçlı kullanılacaksa enlemesine bir kere daha katlanır.



Fotoğraf 1.1: Garson peçetesi

Servis (garson) peçetesi, bilek hizasında asılarak sol kolda, katlanmış olarak cepte veya elde taşınabilir.

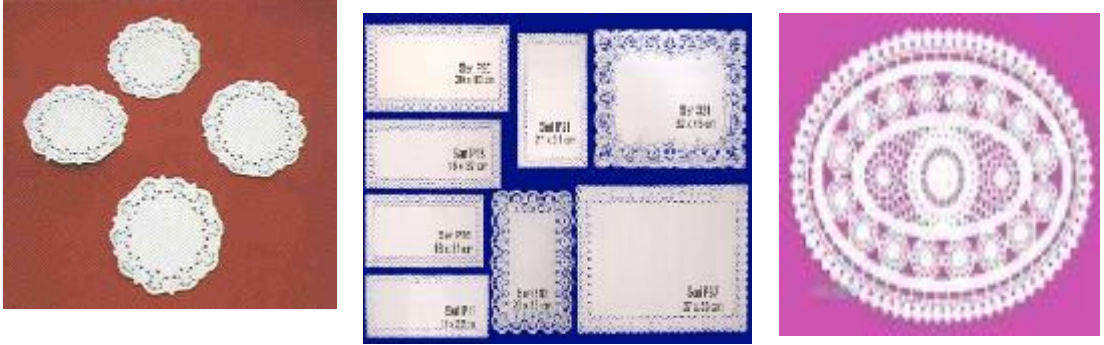
1.2.3.2.Servis Peçetelerinin Sağladığı Faydalar ve Kullanıldığı Yerler

- Boş tabakların toplanmasında gömlek veya ceket kolunun kirlenmesini önler.
- Sıcak tabak tutmada; tepsi, fayans vb. servis kaplarını taşırken elin yanmasını önler.

- Temiz tabakların ve takımların taşınmasında parmak izinin kalmasını önler.
- Yemek kaplarının taşınması sırasında çizilmelerini ve kaymalarını önler.
- Konukların masasına bir şey döküldüğünde etrafa yayılmasını engellemede ve temizliğinde kullanılır.

1.2.4.Tepsi (Manşet) Peçeteleri

Tepsiye konulan malzemelerin kayması ve tepsilerin kirlenmesini önlemek amacıyla kullanılan peçetelerdir. Ayrıca servis esnasında tepsinin daha hoş görünmesine de katkıda bulunur. Günümüzde kullanım kolaylığı vermesi açısından kâğıt olanları (dolly) kullanılmaktadır. Kâğıt olanların, hem desenli hem de çeşitli ebatlarda olmaları sebebiyle kullanımı oldukça yaygındır.



Fotoğraf 1.2: Dolly

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

“Sorumluluk, yalnız ortası görülebilen bir sicime benzer, iki ucu görünürde yoktur.”

John Mc Crac

Yukarıdaki sözden hareketle sorumluluk duygusunun insana kazandırdıklarını değerlendiriniz.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak peçeteler konusunda öğrendiklerinizle birlikte servis ve tepsi peçetesi katlayıp yerleştirerek kullanınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Peçeteleri temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çamaşırhaneden temiz ve ütülü garson peçetelerini seçerek almalısınız.➤ Bütün peçetelerin son kontrollerini yapmalısınız.➤ Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokunmalısınız.➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.
➤ Servis peçetesini katlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis peçetesini usulüne uygun katlamalısınız.
➤ Peçeteleri tepsideki yerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsi manşet peçetelerini servis deposundan seçerek almalısınız.➤ Tepsi manşet peçetelerini servis tepsisinin ebadına göre seçmelisiniz.➤ Peçeteleri tepsinin büyüklüğüne ve şekline göre yerine yerleştirmelisiniz.
➤ Katlanan servis peçetelerini uygun şekilde katlayınız, taşıyınız ve kullanınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Peçeteleri kolunuza yerleştirmelisiniz.➤ Peçeteleri elinize yerleştiriniz ve uygun yerlerde kullanmalısınız.➤ Hızlı ve seri olmalısınız.➤ Dikkatli olmalısınız.➤ Temiz olmalısınız.➤ Özen göstermelisiniz.➤ Titiz olmalısınız.➤ Estetik olmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki yemek peçete ebatlarından en kullanışlı olanı hangisidir?
A) 60 x 60 cm
B) 40 x40 cm
C) 50 x 50 cm
D) 30 x 30 cm
E) 45 x 45 cm
2. Peçetelerin klasik rengi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kırmızı
B) Beyaz
C) Siyah
D) Kahverengi
E) Yeşil
3. Garson peçetesinin ebatları aşağıdakilerden hangisidir?
A) 60 x 60 cm
B) 40 x 40 cm
C) 50 x 50 cm
D) 30 x 30 cm
E) 20 x 20 cm
4. Servis peçetesinin sağladığı fayda aşağıdakilerden hangisi değildir?
A) Boş tabakların toplanmasında gömlek veya ceket kolunun kirlenmesini önler.
B) Sıcak tabak tutmada tepsi, fayans vb. servis kaplarını taşıırken elin yanmasını önler.
C) Temiz tabakların ve takımların taşınmasında parmak izinin kalmasını önler.
D) Servis personelinin ellerini silmesine yarar.
E) Kirlenen tabakları silmek için kullanılır.
5. Manşet peçetelerinin kullanma nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tepsie dökülen yemek artıklarını saklamak için
B) Estetik bir görüntü sağlaması için
C) Tepsinin yıpranmaması için
D) Tepsinin kırıklarını örtmek için
E) Tepsie konulan bardakların kaymasını önlemek için

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

Seri olarak kuver tabağına peçete katlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan peçetelerin ne tür malzemelerden yapıldığını, ölçülerini ve en yaygın kullanılan katlama şekillerini araştırarak elde ettiğiniz bilgileri yazılı olarak sınıfa getiriniz.

2.PEÇETE KATLAMA

Peçete kullanımı ve katlanması çok uzun yıllar öncesine dayanmaktadır. Peçeteler, masaların dekoratif yönünü zenginleştirmek amacıyla çok değişik şekillerde katlanabilir. Peçeteler, daha çok ağzın silinmesi amacıyla kullanıldığı için özellikle ellili yıllarda misafir sağlığı açısından mümkün olduğunca peçetelere az dokunulması yoluna gidilmiştir.

Peçete katlama alışkanlığı zaman zaman önemini kaybetse de 1980 yılından sonra tekrar benimsenmeye başlanmıştır.

Peçeteler çamaşırhanede yıkanıp ütülendikten sonra, boyuna ve enine olmak üzere dörde katlanır. Bu arada peçete üstünde işletmenin arması varsa o da üste getirilir. Bu katlama şekline **ütü katlaması** denir.

Peçeteler, çamaşırhaneden alınırken mümkün olduğunca kırıştırmadan ofise getirilip raflara istiflenmelidir.

Restoran servise hazırlanırken peçeteler, masaların ve salonun güzel görünmesi amacıyla bir takım şekiller verilerek katlanır. Pek çok peçete katlama şekilleri vardır. Bunların içinde en ideal olanı, katlama esnasında peçeteye en az dokunma ile yapılan katlama şeklidir. Peçetelerin, çamaşırhaneden geldiği şekli ile kuvere yerleştirilmesi dahi söz konusu olabilir.



Fotoğraf 2.1: Peçete katlama

2.1.Kuver Tabağı Üzerine Konulacak Peçete Katlama Teknikleri

Peçetenin kullanım alanlarına göre kullanım çeşitleri vardır. Bunlar aşağıda açıklanmıştır.

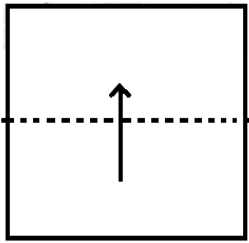
2.1.1.Yatay Peçete Katlama Şekilleri

Kuver tabağının içine veya takımların altına yerleştirilebilir. Amerikan kuverinde, kuver tabağının yerine kullanılır. Yatay peçete katlamaları, yumuşak dokulu peçeteler için daha uygundur. Bir avantajı da katlama esnasında daha az el temasının olmasıdır. Açık veya yarı açık alanlarda dikey katlamadan daha çok tercih edilir.

2.1.1.1.Genel Yatay Peçete Katlama Şekilleri

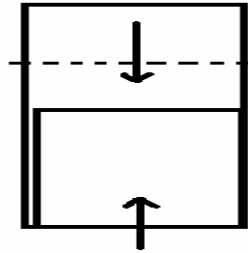
➤ Tek basamak

Basit bir katlama şekli olup en az el dokunan katlama şekillerinden birisidir. Aşağıdaki gibi hareket edilerek katlanır.



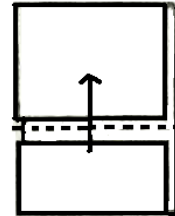
Şekil 2.1:

Peçetenin ortadan ikiye katlanması (*Üst kenarı alt kenara oranla biraz daha geniş katlanması gerekir.*)



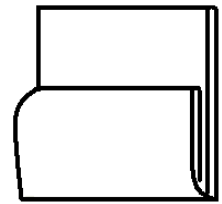
Şekil 2.2:

Alttan ve üstten kenarların içeriye doğru katlanması (*Peçetenin katlarının temiz ve düzgün görünmesine dikkat edilmesi gerekir.*)



Şekil 2.3:

Alt kenarın bir kere daha yukarıya doğru katlanması



Şekil 2.4:

Basamak oluşturacak şekilde kuverdeki yerine yerleştirilmesi

➤ **Merdiven**



Fotoğraf 2.2:

Peçetenin tek kat olarak açılması



Fotoğraf 2.3:

Peçetenin sola doğru ikiye katlanması



Fotoğraf 2.4:

**Peçetenin alt ve üst kenarlarını, dört parmak
eninde olacak şekilde içeriye doğru katlanması**



Fotoğraf 2.5:

Alt kenarı bir kere daha katlanması



Fotoğraf 2.6:

**Peçetenin orta kısmının yukarı kaldırılması
Orta parmak altta, işaret parmak üstte olacak
şekilde peçetenin tutularak yukarı kaldırılması**



Fotoğraf 2.7:

**Kuverdeki yerine koyarken katların
düzgün görünmesine özen gösterilmesi**

➤ **Zarf katlama şekli**



Fotoğraf 2.8

Peçetenin tek kat açarak tepe açısı yukarı gelecek şekilde üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.9

Peçetenin sağ ve sol alt köşelerini ortada birleştirilmesi



Fotoğraf 2.10

Peçetenin tek kat açarak tepe açısı yukarı gelecek şekilde üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.11

Peçetenin alt kısmını yukarıya doğru katlanması

(Katlama işlemini yukarıda bir üçgen, altta dikdörtgen oluşacak şekilde yapılmalıdır.)



Fotoğraf 2.12

Üst taraftaki üçgeni aşağıya doğru kapatılarak peçetenin zarf şekline getirilmesi



Fotoğraf 2.13

Zarf katlama şeklinin başka açıdan görünüşü

➤ **Smokin katlama şekli**



Fotoğraf 2.14

Peçetenin tek kat açıp tepe açısı yukarı gelecek şekilde üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.15

Peçetenin taban kenarından, iki parmak eni kadar yukarı katlanması



Fotoğraf 2.16

Peçetenin üçgen kısmı alta gelecek şekilde ters çeviriniz. Sağ üst köşeyi alta doğru katlanması



Fotoğraf 2.17

Peçetenin sağ üst köşesini de aşağıya doğru katlanması

(Smokinin yaka kısımlarının "V" harfi oluşturacak şekilde olmasına dikkat edilmelidir.)



Fotoğraf 2.18

Yeni oluşan sağ ve sol köşeleri smokinin yakasına paralel olacak şekilde arkaya kıvrılması



Fotoğraf 2.19

Smokinin aşağıya sarkan uçlarının alttan arkaya doğru katlanması

(Kuver tabağına, varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştirip peçetenin üçgen kısmı alta gelecek şekilde ters çevrilmesi gerekir.)

➤ **Gömlikli smokin katlama**



Fotoğraf 2.20

Tek kat açılmış peçeteyi, açık kenarlar yukarı gelecek şekilde ikiye katlanması



Fotoğraf 2.21

Peçetenin üst katını önce geriye doğru sonra da ileriye doğru katlanması



Fotoğraf 2.22

Peçetenin sırt kısmı üste gelecek şekilde ters çevrilmesi

(Sağ ve sol üst köşelerin ortada birleştirilmesi yapılır. Katlanan kısımların bozulmamasına özen gösterilir.)



Fotoğraf 2.23

Her iki yandaki alt köşelerin arkaya kıvrılması

(Aşağıdaki kenara düzgün bir görünüm vermek için iki parmak eni kadar alta kıvrılır.)



Fotoğraf 2.24

Smokin içindeki üst köşeyi aşağıya doğru çekerek gömleğin yakalarını oluşturacak şekilde yanlara açılması



Fotoğraf 2.25

Kuver tabağına varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştirilmesi

➤ **Banlı şilt katlama şekli**



Fotoğraf 2.26
İnce kenarlarını oluşturan köşe aşağıya gelecek şekilde peçeteyi dörde katlanması



Fotoğraf 2.27
En üstteki katı ortaya kadar bir parmak kalınlığında rulo yapılması

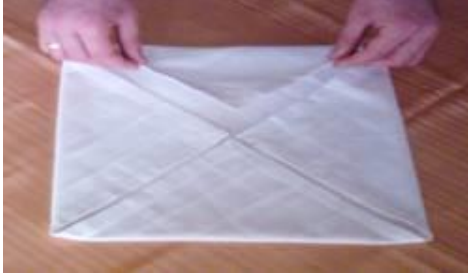


Fotoğraf 2.28
Rulonun sağ ve sol uçlarını altta kalacak şekilde arkaya kıvrılması



Fotoğraf 2.29
Peçetenin kirlenmemesine ve şeklinin bozulmamasına dikkat edilerek tabağa yerleştirilmesi

➤ **Gül katlama**



Fotoğraf 2.30
Yalnız kat açılan peçetenin her bir köşesini ortada birleşecek şekilde katlanması



Fotoğraf 2.31
Peçetenin aynı şekilde bir kere daha katlanması



Fotoğraf 2.32
Aynı katlamayı bir kere daha peçetenin ters çevrilerek yapılması
(Peçeteyi ters çevirirken yapılan katlamaların bozulmamasına dikkat ediniz.)



Fotoğraf 2.33
Peçetenin ortasındaki birleşme yeri parmakla sabitleyip köşelerin altındaki kısımlarını yukarı çekilmesi



Fotoğraf 2.34
Altındaki bütün köşelerin yukarı çekilerek gülün yapraklarının oluşturulması



Fotoğraf 2.35
Peçetenin şeklini bozmadan kullanılacak olan tabağın içine yerleştirilmesi

➤ **Sevgi bağı katlama şekli**



Fotoğraf 2.36
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.37
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.38
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.39
Ortadan iki kez daha aynı yönde katlanması



Fotoğraf 2.40
1/3'lük kısmını 90 derece aşağı yönde katlanması



Fotoğraf 2.41
Fotoğraf deki gibi tekrar katlanması



Fotoğraf 2.42
Katlamanın bitmiş hâli



Fotoğraf 2.43
Bitmiş hâlin farklı görünüşü

2.1.1.2. Takım Taşımada Kullanılan Yatay Peçete Katlama Şekilleri

➤ Basit cep takım taşıma peçete katlaması (basit cep)



Fotoğraf 2.44
Peçeteyi açılması



Fotoğraf 2.45
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.46
Ütü katlaması hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.47
Tek katı şeklindeki gibi üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.48
Peçetenin ters çevrilmesi



Fotoğraf 2.49
1/3 oranında sağ tarafı şeklindeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.50
1/3 oranında sağ tarafı şeklindeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.51
Basit cep takım taşıma peçete katlamasının bitmiş hâli ve farklı açıdan görünüşü

➤ İki şeritli cep takım taşıma peçete katlaması (şeritli cep)



Fotoğraf 2.52
Peçeteyi açılması



Fotoğraf 2.53
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.54
Ütü katlaması hâline
getirilmesi



Fotoğraf 2.55
Açık olan ilk katı şeklindeki
gibi katlanması



Fotoğraf 2.56
Açık olan ilk katı şeklindeki
gibi katlamaya devam
edilmesi



Fotoğraf 2.57
Açık olan ikinci katı
şekildeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.58
Açık olan ikinci katı şeklindeki
gibi katlamaya devam edilmesi



Fotoğraf 2.59
Ters çeviriniz. Sol tarafı
katlanması



Fotoğraf 2.60
Sağ tarafı katlanması



Fotoğraf 2.61
İki şeritli cep takım taşıma peçete katlaması
(şeritli cep)



Fotoğraf 2.62
İki şeritli cep takım taşıma peçete
katlamasının (şeritli cep) bitmiş hâli

➤ Üç şeritli cep takım taşıma peçete katlaması (şeritli cep)



Fotoğraf 2.63
Peçeteyi açılması



Fotoğraf 2.64
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.65
Ütü katlaması hâline
getirilmesi
Açık uç kısmını sağ üst
köşeye alınması



Fotoğraf 2.66
Açık uç kısmının ilk katını
şekildeki gibi iç içe
katlanması



Fotoğraf 2.67
Açık uç kısmının ikinci katını
şekildeki gibi iç içe katlanması



Fotoğraf 2.68
Açık uç kısmının üçüncü
katını şekildeki gibi iç içe
katlanması



Fotoğraf 2.69
Peçeteyi ters çevrilmesi
Sağ tarafı şekildeki gibi katlanması

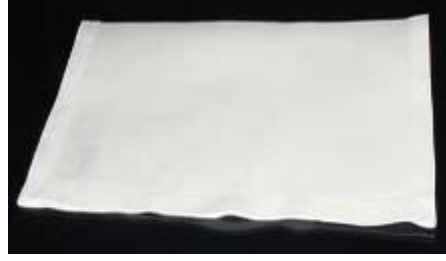


Fotoğraf 2.70
Sol tarafı şekildeki gibi katlanması
Üç şeritli cep takım taşıma peçete katlamasının
bitmiş hâli

➤ **Elmas takım taşıma peçete katlaması (elmas cep)**



Fotoğraf 2.71
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.72
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.73
Ütü katlaması hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.74
Ütü katlamasının açık uç kısımlarının yukarı getirilmesi



Fotoğraf 2.75
İlk katın şekildeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.76
İkinci katın şekildeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.77
Üçüncü katının şekildeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.78
Ters çevrilmesi



Fotoğraf 2.79
İki köşesinden şekildeki gibi katlanması



Fotoğraf 2.80
Elmas takım peçetesinin bitmiş hâli



Fotoğraf 2.81
Elmas takım taşıma peçetesi katlamasının bitmiş hâline farklı açıdan bakış

2.1.1.3. Üzerine Takım Yerleştirilerek Kullanılan Yatay Peçete Katlama Şekilleri

➤ Zarf peçete katlama



Fotoğraf 2.82
Peçeteyi açılması



Fotoğraf 2.83
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.84
Köşelerin üçgen şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.85
Sol taraftan üçgen kat yeri ile buluşacak şekilde katlanması



Fotoğraf 2.86
Üçgen kısmın katlanan kısmın üzerine katlanması



Fotoğraf 2.87
Üzerine takım veya copstick konulması

➤ **Çift merdane–rulo**



Fotoğraf 2.88
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.89
Orta çizgide iki ucun birleştirilmesi



Fotoğraf 2.90
İki taraftan eşit rulo yapılması



Fotoğraf 2.91
Rulonun yapılmış şekli



Fotoğraf 2.92
Üzerine takım veya copstick konulması



➤ **Rüzgâr gülü**



Fotoğraf 2.93
Peçeteyi açılması



Fotoğraf 2.94
Köşelerin ortada birleştirilmesi



Fotoğraf 2.95
Yan kenarların ortada birleştirilmesi



Fotoğraf 2.96
Alt kenarların ortada birleştirilmesi



Fotoğraf 2.97
Sağ alt ucun çekilmesi



Fotoğraf 2.98
Sol alt ucun çekilmesi



Fotoğraf 2.99
Sol üst kenarın aşağıya katlanması



Fotoğraf 2.100
Diğer uçların da aynı şekilde katlanması



Fotoğraf 2.101
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.102
Üzerine takım veya copstick konulması

2.1.1.4. Peçete Yüzüğünde (Peçete Halkası) Peçete Katlama Şekilleri

➤ Amerikan peçetesi

Yeme içme işletmelerinde yemek masasında kuver alanına konulan plastik, köpük, bambu, ağaç, bez vb. maddelerden yapılan örtüye verilen isimdir. Amerikan peçetesi en çok kahvaltı kuverlerinde kullanılmaktadır. Genellikle halka peçete katlama çeşitleri tercih edilmekle beraber çeşitli katlama şekilleri kullanılabilir.



Fotoğraf 2.103: Amerikan servis peçetesi örnekleri

➤ **Peçete yüzüğünde katlanan peçeteler (peçete halkası)**

• **Peçete yüzüğü (peçete halkası) ve örnekleri**

Çember biçiminde çeşitli nesnelere yapılmış tutturma aracıdır. Çeşitli metaller, bez, ip, plastik, cam, tahta vb. nelerden yapılmış çeşitli şekillerde araçlardır.

○ **Peçete yüzüğü-halkası örnekleri**



Fotoğraf 2.104
Yaldızlı peçete yüzüğü (halkası)



Fotoğraf 2.105
Metal peçete yüzüğü (halkası)



Fotoğraf 2.106
Cam peçete yüzüğü (halkası)



Fotoğraf 2.107
Metal peçete yüzüğü (halkası) örneği



Fotoğraf 2.108
Peçetelerin halka takılmış şekilde taşınması
ve depolanması



Fotoğraf 2.109
Ağaç peçete yüzüğü ve halkası



Fotoğraf 2.110
Plastik peçete yüzüğü (halkası)



Fotoğraf 2.111
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.112
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.113
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.114
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.115
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.116
Halka takılmış peçete örneği



Fotoğraf 2.117
Metal peçete yüzüğü (halkası) örneği

- **Peçete yüzüğünde katlama örnekleri (peçete halkası)**

- **Halkalı tek mum katlama**



Fotoğraf 2.118
Peçetenin yalnız açılması



Fotoğraf 2.119
Peçetenin üçgen yapılması



Fotoğraf 2.120
Üçgenin alt kenarının kendinize doğru çevrilmesi



Fotoğraf 2.121
Üçgenin alt kenarından 2-3 cm tek kat katlanması



Fotoğraf 2.122
Üçgenin sol kenarından sıkı bir rulo yapılması



Fotoğraf 2.123
Yapılan mum peçetenin halkanın içine veya bardakta kuvereye konulması

○ **Basit yüzük peçete katlama**



Fotoğraf 2.124
Peçetenin yalın açılması



Fotoğraf 2.125
Peçetenin merkezden tutulması



Fotoğraf 2.126
Peçetenin silkeleme ile düzeltilmesi



Fotoğraf 2.127
Peçetenin yzge geçirilmesi

○ **Halkalı yelpaze peçete katlama**



Fotoğraf 2.128
Peçetenin yalnız açılması



Fotoğraf 2.129
Peçetenin üçgen yapılması



Fotoğraf 2.130
Üçgenin alt kenarının kendinize doğru çevrilmesi



Fotoğraf 2.131
Üçgenin alt kenarından 2–3 cm tek kat katlanması



Fotoğraf 2.132
Üçgenin sol kenarından sıkı bir rulo yapılması



Fotoğraf 2.133
Yapılan mum peçetenin halkanın içine veya bardakta kuvereye konulması

○ İkiz mum (şamdan) peçete katlama



Fotoğraf 2.134
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.135
Peçetenin üçgen katlanması



Fotoğraf 2.136
Alt kısmından rulonun sarılması



Fotoğraf 2.137
Rulonun ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.138
Yüzüğü takarak yerleştirilmesi

2.1.2. Dikey Peçete Katlama

2.1.2.1. Dikey Peçete Katlama Şekilleri

Dikey peçete katlama şekilleri, genellikle resmî ve ziyafet yemeklerinde tercih edilir. Normal yemeklerde de kullanılır.

Peçetenin dikey durmasına uygun özellikleri taşıması gerekir. Bu özellikleri sağlamak için peçeteler kolalanabilir. Dikey katlama için en uygun peçete, keten pamuklu karışımı peçetelerdir. Peçetenin içindeki sentetik oranı arttıkça dikey katlanabilme özelliği düşer. Çünkü sentetik kumaşlar, daha yumuşak ve kaygan olduğu için yapılan katlamayı tutmaz ve çabuk dağılır.

Dikey katlama peçeteler, masaların dekoratif yönünü zenginleştirir. Çoğunlukla kapalı mekânlarda hazırlanan kuverler için uygundur. Renkleri salon, masa ve restoranda kullanılan dekorasyona uygun olmalıdır.

Peçetenin, boyuna ve enine birer defa katlanarak elde edilen dördütlü şekle **ütü katlaması** denir. Peçeteler, çamaşırhaneden alınırken mümkün olduğunca kırıştırılmadan ofise getirilip raflara istiflenmelidir. Restoran servise hazırlanırken peçeteler, masaların ve salonun güzel görünmesi amacıyla bir takım şekiller verilerek katlanır.

➤ **Külâh şeklinde katlanan peçeteler**

- **Koni katlama şekli**



Fotoğraf 2.139

Peçetenin tek kat olarak açılması



Fotoğraf 2.140

Peçetenin ek yerleri aşağıya gelecek şekilde ikiye katlanması



Fotoğraf 2.141
Sağ üst köşe aşağıdaki kenarın ortasına getirilerek bir üçgen oluşturulması



Fotoğraf 2.142
Üçgenin sola yatırılarak tek bir kare elde edilmesi
Katlama esnasında kenarların birbirine paralel olmasına dikkat edilmelidir.



Fotoğraf 2.143
Üçgenin sağındaki katlama izi ortaya gelecek şekilde peçetenin yuvarlanması
Yuvarlama işlemi sağ el peçetenin içine sokularak yapılmalıdır.

Fotoğraf 2.144
Şeklini bozmadan dik olarak kuverdeki yerine yerleştirilmesi

○ **Basit külah**



Fotoğraf 2.145
Peçetenin yalın kat köşeleri aşağıya gelecek şekilde dörde katlanması



Fotoğraf 2.146
Peçetenin alt köşesini yukarıya katlanarak üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.147

Peçetenin alt köşelerinin arkaya kıvrılması
Birbirinin içine sokularak sabitlenmelidir.



Fotoğraf 2.148

Dik olarak kuverdeki yerine yerleştirilmesi

○ **Sivri külah**



Fotoğraf 2.149

Peçetenin yalın kat köşelerinin aşağıya
gelecek şekilde dörde katlanması



Fotoğraf 2.150

Peçetenin alt köşesinin yukarıya doğru üçgen
olacak şekilde katlanması
(Tek katlı köşeleri, üst köşeye iki parmak
kalacak şekilde katlanmalıdır.)



Fotoğraf 2.151

Peçetenin alt köşelerinin arkaya kıvrılması
Birbirinin içine sokularak sabitlenmelidir.



Fotoğraf 2.152

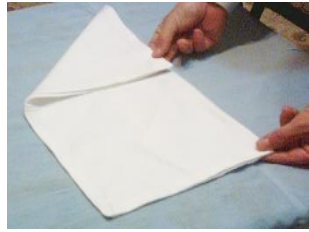
Dik olarak kuverdeki yerine yerleştirilmesi

○ **Taç katlama şekli**



Fotoğraf 2.153

Yalnız kenarların aşağıya
gelecek şekilde ikiye
katlanması



Fotoğraf 2.154

Bir kısmın üçgen olacak
şekilde katlanması



Fotoğraf 2.155

İki eşit üçgen yapıp ters
çevrilmesi



Fotoğraf 2.156

Peçetenin bırakmadan tam
ortasından ikiye katlanması



Fotoğraf 2.157

Üçgenin uç kısımlarının
çıkartılması



Fotoğraf 2.158

Uç kısımlarının birbiri
içine geçirilerek
birleştirilmesi



Fotoğraf 2.159
Taban kısmının açılarak katlama işleminin tamamlanması



Fotoğraf 2.160
Dik olarak kuverdeki yerine yerleştirilmesi

○ İngiliz peçetesi



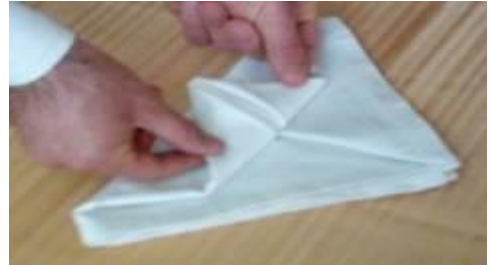
Fotoğraf 2.161
Yalın kat açılmış peçetenin uç kısımları yukarı gelecek şekilde üçgen katlanması



Fotoğraf 2.162
Önce sağ alt, sonra da sol alt köşelerinin üst köşe üzerinde birleştirilmesi



Fotoğraf 2.163
Aşağıdaki köşenin önce yukarıya katlanması



Fotoğraf 2.164
Yarısı kadar da aşağıya katlanması
İlk katlama işlemini tepe noktasından yaklaşık iki parmak aşağıda olacak şekilde yapılması gerekir.



Fotoğraf 2.165
Sağ ve sol alt köşelerinin arkaya kıvrılarak birbirine tutturulması



Fotoğraf 2.166
Kuvere yerleştirmeden önce peçetenin yan uzantılarına değişik şekiller verilmesi

○ **Burç katlama şekli**



Fotoğraf 2.167
Yalın kat açılmış peçetenin uç kısımlarının yukarı gelecek şekilde üçgen katlanması



Fotoğraf 2.168
Önce sağ alt, sonra da sol alt köşelerinin üst köşe üzerinde birleştirilmesi



Fotoğraf 2.169
Alt köşenin geriye doğru kıvrılması



Fotoğraf 2.170
Sağ ve sol alt köşelerinin arkaya kıvrılarak birbirine tutturulması



Fotoğraf 2.171
Kuverdeki yerine dik olarak yerleştirilmesi

○ **Frak kuyruğu**



Fotoğraf 2.172
Peçetenin tepe noktası aşağı gelecek şekilde üçgen katlanması



Fotoğraf 2.173
Sağ ve sol köşelerin alt köşede birleşecek şekilde katlanması



Fotoğraf 2.174
Alt köşelerin tekrar üst köşede birleşecek şekilde ortadan yukarıya katlanması



Fotoğraf 2.175
Alttaki üçgenin üstteki üçgenlerin ortasına gelecek şekilde iki kere katlanması



Fotoğraf 2.176

Sağ ve sol alt köşelerin arkaya kıvrılarak birbirine tutturulması



Fotoğraf 2.177

Peçetenin kuvere yerleştirirken yandaki uzantıların hafifçe aşağıya eğilmesi

○ **Viking başlığı**



Fotoğraf 2.178

Peçetenin tepe noktası aşağı gelecek şekilde üçgen katlanması



Fotoğraf 2.179

Sağ ve sol köşelerin alt köşede birleşecek şekilde katlanması



Fotoğraf 2.180

Alt köşelerin tekrar üst köşede birleşecek şekilde ortadan yukarıya katlanması



Fotoğraf 2.181

Aynı köşelerin yarısına kadar sağa ve sola açarak katlanması



Fotoğraf 2.182

Aşağıdaki üçgenin yukarıya doğru katlanması
(Katlama işlemini iki parmak aşağıda olacak
şekilde yapılması gerekir.



Fotoğraf 2.183

Sağ ve sol alt
köşeleri arkaya
kvrılarak birbirine
tutturulması



Fotoğraf 2.184

Kuverdeki yerine dik
olarak yerleştirilmesi

2.1.2. 2.Akordeon Katlamalı Peçeteler

➤ Tavus kuşu kuyruğu



Fotoğraf 2.185

Peçetenin sağa doğru ikiye katlanması



Fotoğraf 2.186

Peçetenin $\frac{3}{4}$ lük kısmını akordeon şeklinde
katlanması

Katlanan kısımların eşit kalınlıklarda
olmasına özen gösterilmelidir.



Fotoğraf 2.187
Akordeon katlı kısım dışta kalacak şekilde
peçetenin enlemesine ikiye katlanması



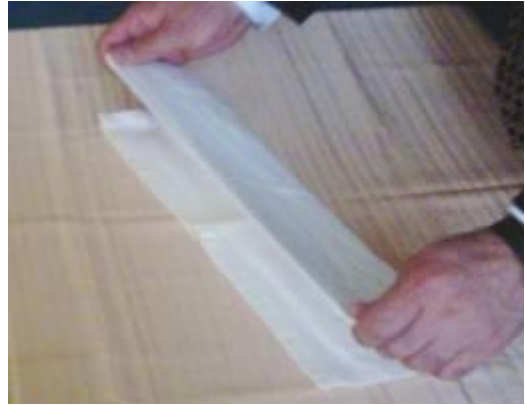
Fotoğraf 2.188
Sağda oluşan karenin üst köşesinin aşağıya
katlayarak yelpazenin içine yerleştirilmewsi

Fotoğraf 2.189
Peçeteyi akordeon kısımlarından tutularak yelpaze şeklinde açılması
Peçete kuyruğu, kuyruk kısmı masanın ortasına bakacak şekilde yerleştirilmelidir.

➤ **Yelpaze katlama**



Fotoğraf 2.190
Yalın kat açılmış peçetenin ortadan ikiye
katlanması
Katlama işlemi yalın katların bulunduğu
köşeden yapılmalıdır.



Fotoğraf 2.191
Aynı işlemin bir kere daha yapılması



Fotoğraf 2.192

Peçetenin uzunlamasına önünüze alarak tamamını akordeon şeklinde katlanması
Akordeon katlama yaparken katların eşit aralıklarda olmasına özen gösterilmelidir.



Fotoğraf 2.193

Peçeteyi sağ ve sol kenarlarından tutarak yelpaze şeklinde açınız.
Yelpaze şeklinde açarken akordeon katların bozulmamasına dikkat edilmelidir.

➤ **İki katlı yelpaze**



Fotoğraf 2.194

Peçetenin açık tarafı aşağıya gelecek şekilde ikiye katlanması



Fotoğraf 2.195

Alttaki açık kenarların bir kere daha yukarıya katlanması
Katlama işlemi üst kenardan iki parmak kadar aşağıdan yapılmalıdır.



Fotoğraf 2.196

**Peçetenin uzunlamasına önünüze alarak
akordeon şeklinde katlanması
Akordeon katlama yapılırken katların eşit
aralıklarda olmasına özen gösterilmelidir.**



Fotoğraf 2.197

Tamamının akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.198

Peçete katlarının misafir tarafından görülecek şekilde kuverdeki yerine yerleştirilmesi

➤ Üç katlı yelpaze



Fotoğraf 2.199

Peçetenin açık tarafı aşağıya gelecek şekilde
ikiye katlanması



Fotoğraf 2.200

Önce üsteki katı, sonra da alttaki katı ikişer
parmak eninde aralıklarla üst üste
katlanması



Fotoğraf 2.201

Peçetenin uzunlamasına önünüze alarak
tamamını akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.202

Peçetenin iki kenarından tutularak yelpaze
şeklinde açılması



Fotoğraf 2.203

Peçete katlarının misafir tarafından görülecek şekilde kuverdeki yerine yerleştirilmesi

➤ **Simetrik yelpaze**



Fotoğraf 2.204

**Tek kat açılmış peçetenin tamamının akordeon şeklinde katlanması
Katların eşit aralıklarla olmasına dikkat edilmelidir.**



Fotoğraf 2.205

Peçetenin önce sağ tarafını ortaya doğru katlanması



Fotoğraf 2.206

Sol taraftaki kısmın da ortaya katlanması



Fotoğraf 2.207

Akordeon katlarının kenarlarından tutularak önce sağ, sonra da sol tarafını yelpaze şeklinde açılması



Fotoğraf 2.208

Kuverdeki yerine yerleştirilmesi

Açılan yelpazelerin birbirine simetrik olmasına dikkat edilmelidir.

2.1.2.3. Fantezi Katlama Peçeteler

➤ Yelkenli katlama şekli



Fotoğraf 2.209

Peçetenin yalın köşeler aşağıya gelecek şekilde dörde katlanması



Fotoğraf 2.210

Alttaki köşenin yukarıya katlanarak peçeteyi üçgen hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.211

Üçgenin sağ ve sol kenarlarının ortada birleşecek şekilde katlanması



Fotoğraf 2.212

Peçetenin taban kenarından sarkan kısımlarının alta doğru kıvrılması



Fotoğraf 2.213

Peçetenin avuç içine yerleştirilerek iç kısımdaki yalın katlar birer birer yukarı kaldırılması



Fotoğraf 2.214

Yelkenli görünümü kazandırılmış peçetenin kuverdeki yerine yerleştirilmesi

➤ **Kuğu katlama şekli**



Fotoğraf 2.215

İçine alüminyum folyo yerleştirilerek peçetenin tepe kısmı aşağıya gelecek şekilde üçgen olarak katlanması



Fotoğraf 2.216

Sağ ve sol üst köşeleri, alt köşe üzerinde birleşecek şekilde aşağıya doğru katlanması



Fotoğraf 2.217

Sağ ve sol köşelerden tutularak peçetenin içeriye doğru katlanması



Fotoğraf 2.218

Aynı işlemi bir kere daha yapılması



Fotoğraf 2.219

Önceden yelkenli katlama yapılmış peçetenin kuğunun gövde görünümünü verecek şekilde yerleştirilmesi



Fotoğraf 2.220

Aynı işleme, birinci katlamaya yelpaze katlama şeklinin ilave edilerek tavus kuşu görünümü de elde edebilmesi

2.2. Kuver Tabacağına Peçete Yerleştirirken Dikkat Edilecek Unsurlar

Peçeteler ister dekorasyon amaçlı isterse misafirin temizliği için kullanılıyor olsun öğününe, peçetenin katlanış şekline ve kuverde kullanılan malzemelerin durumuna göre farklı yerlere konulabilir.

Şu noktalara dikkat edilmelidir:

- Peçetelerin temiz bir ortamda ve ellerin temizliği yapıldıktan sonra hazırlanmasına,
- Peçetelerin temiz, yıpranmamış, ütülenmiş ve katlamaya uygun boyutlarda olmasına,
- Peçetenin, seçmiş olduğunuz katlama şekline göre tabağın içerisine varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştirilmesine,
- Toplu yemek servislerinde açılan tüm kuverlerde peçetelerin aynı düzen içinde yerleştirilmesine,
- Kâğıt peçete kullanılacaksa veya teras bahçe gibi rüzgâra açık yerlerde kuver hazırlanıyorsa tercihen yatık model seçerek çatalın altına yerleştirilmesine
- Kahvaltı kuverinde kâğıt peçeteler ağırlıklı olarak kullanılmasına rağmen kumaş peçete kullanılıyor ise peçetenin kuverdeki çatalın sol tarafına yerleştirilmesine,
- Peçeteler kuvere en son yerleştirilmesine ve servis bitiminde konukların masadan kalkmasından sonra toplanmasına dikkat edilmelidir.

2.3. Bardak İçine Konulacak Peçete Katlama Teknikleri

2.3.1. Bardak İçinde Peçete Katlama Şekilleri

Bardak içine katlama şekilleri, genellikle kuver alanı dar veya kuver tabağı dolu ziyafetlerde tercih edilir. Daha az yer kapladığı için oda servisi sofrada düzeninde de sıkça kullanılır.

Bardak içine peçete katlama şekilleri masaların dekoratif yönünü de zenginleştirir. Çoğunlukla kapalı mekânlarda hazırlanan kuverler için uygundur. Bu tarz peçete katlamaları için daha parlak ve biraz daha yumuşak kumaşlardan yapılmış peçeteler tercih edilebilir.

2.3.1.1.Bardakta Basit Kuş Katlama



Fotoğraf 2.221
Peçetenin yalnız açılması



Fotoğraf 2.222
Ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.223
Ütü katlaması hâline getirilmesi



Fotoğraf 2.224
Köşelerden akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.225
Akordeon şeklinde katlanan peçetenin şekildeki gibi ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.226
Peçetenin şekildeki gibi bardağa yerleştirilmesi



Fotoğraf 2.227
Bardağa yerleştirilen peçetenin farklı şekillendirilmesi (kuş)



Fotoğraf 2.228
Bardağa yerleştirilen peçetenin farklı şekillendirilmesi, farklı görünüş (kuş)

2.3.1.2.Çift Mum Katlama1



Fotoğraf 2.229
Peçetenin yalnız açılması



Fotoğraf 2.230
Peçetenin uçlarından ortada birleştirilecek şekilde katlanması



Fotoğraf 2.231
Köşe uçlarının şekilde görüldüğü gibi açılması



Fotoğraf 2.232
İnce rulo şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.233
Rulo katlamamın bitmiş şekli



Fotoğraf 2.234
Uçları gözükecek şekilde ortadan katlanması



Fotoğraf 2.235
Şekildeki gibi bardağın içine yerleştirilmesi Kenarlarından asılmalıdır. Büyük peçete ile yapılan daha iyi görünür.

2.3.1.3.Çift Mum Yelpaze Katlama1



Fotoğraf 2.236

Sağ ve sol kenarların ortada birleştirilmesi
Alt ve üst orta kenarları dışarı açılmalıdır.
Katları dışa doğru açılırken oluşan
üçgenlerden üsttekilerin, alttakilere oranla
daha küçük olmasına dikkat edilmelidir.



Fotoğraf 2.237

Peçetenin üst kısmının ortaya doğru rulo
şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.238

Peçetenin çevrilerek diğer kısmı 2 cm eninde
akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.239

Peçetenin rulo kısmı içeride kalacak şekilde
ortadan ikiye katlanması



Fotoğraf 2.240

Peçetenin taban kısmından tutarak uygun bir
bardağın içerisine yerleştirilmesi



Fotoğraf 2.241

Sağ ve sol dış kenarların bardaktan sarkacak
şekilde yanlara açılması

2.3.1.4.Çift Mum Yelpeze Katlama 2



Fotoğraf 2.242

Peçetenin tek kat açılması

Sağ ve sol köşeleri ortada birleşecek şekilde katlanmalıdır.



Fotoğraf 2.243

Ortada birleşen köşelerin dışarıya doğru yarısına kadar açılması

Bu açma işlemi sağa ve sola doğru üçgenler oluşacak şekilde yapılmalıdır.



Fotoğraf 2.244

Peçetenin alt kenarının iki kez yukarı katlanması



Fotoğraf 2.245

Peçetenin yan çevrilerek akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.246

Peçetenin yan çevrilerek akordeon şeklinde katlanması

2.3.1.5.Çam Ağacı Katlama



Fotoğraf 2.247
Peçetenin açılması



Fotoğraf 2.248
Üçgen şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.249
Açık kenarlarının kendimize doğru gelecek şekilde çevrilmesi



Fotoğraf 2.250
Alt köşenin üstten 2,5 – 3 cm çıkacak şekilde katlanması



Fotoğraf 2.251
Akordeon şeklinde katlanması



Fotoğraf 2.252
Şekildeki gibi bardağa yerleştirilmesi

2.4.Bardak İçine Peçete Yerleştirirken Dikkat Edilecek Unsurlar

- Katlanacak peçetenin uygun boyutlarda ve temiz olmasına,
- Hijyen kurallarına uygun olarak temiz bir yerde ve temiz el ile katlanmasına,
- Kullanılmış peçetelerin tekrar kullanılmamasına,
- Peçeteyi alırken ortaya çıkabilecek devrilme kazalarını önlemek için mümkün olduğunca kısa ayaklı, ,geniş tabanlı ya da ayaksız bardakların kullanılmasına,
- Peçete renklerinin salona, masaya ve restoranda kullanılan dekorasyona uygun olmasına dikkat edilmelidir.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Tutumluluk sözcüğünün anlamını TDK'den bularak tutumlu olmanın ülke ekonomisine katkısını değerlendiren bir afiş hazırlayıp okulun gören noktasına asınız.

UYGULAMA FAALİYETİ - 1

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek ve öğrendikleriniz doğrultusunda tek basamak, merdiven, zarf, smokin, gömlekleli smokin, bantlı şilt, gül, sevgi bağı, basit cep,iki şeritli cep, üç şeritli cep, elmas cep, zarf peçete, çift merdane, rüzgârgülü, halkalı tek mum, basit yüzük, halkalı yelpaze ve ikiz mum şekillerinde peçete katlayarak kuverde kullanınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Peçeteleri temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD giymelisiniz.➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Bütün peçetelerin son kontrollerini yapmalısınız.➤ Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokunmalısınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Genel yatay peçete katlamalarını yapınız (tek basamak, merdiven, zarf, smokin, gömlekleli smokin, bantlı şilt, gül, sevgi bağı).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Y e m e k peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçeteleri kuvereye yerleştiriniz ve kullanmalısınız.
➤ Takım taşımada kullanılan peçeteyi katlayıp kullanınız(basit cep,iki şeritli cep, üç şeritli cep, elmas cep).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Y e m e k peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçetelerin içine takımları usulüne uygun yerleştirmelisiniz.➤ Oda servisi ve kuverde kullanmalısınız.
➤ Üzerine takım yerleştirmede kullanılan peçeteyi katlayıp kullanınız ➤ (zarf peçete, çift merdane, rüzgârgülü).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Y e m e k peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçetelerin üzerine özel takımları yerleştirip kullanmalısınız.
➤ Halka peçete katlama usullerini yapınız(halkalı tek mum, basit yüzük, halkalı yelpaze, ikiz mum).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Y e m e k peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçeteleri peçete halkalarına yerleştirip kullanmalısınız.➤ Hızlı ve seri olmalısınız.➤ Dikkatli olmalısınız.➤ Temiz olmalısınız.➤ Özen göstermelisiniz.➤ Titiz olmalısınız.➤ Estetik olmalısınız.

*KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

UYGULAMA FAALİYETİ - 2

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek koni, basit külah, sivri külah, taç, İngiliz peçetesi, burç, frak kuyruğu, Viking başlığı, tavus kuşu kuyruğu, tavus kuşu kuyruğu, yelpaze, iki katlı yelpaze, üç katlı yelpaze, simetrik yelpaze, yelkenli, kuğu şekillerinde peçete katlayarak kuvere yerleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Peçeteleri temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD giymelisiniz.➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Bütün peçetelerin son kontrollerini yapmalısınız.➤ Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokunmalısınız.➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.➤ .
<ul style="list-style-type: none">➤ Külah şeklinde katlamaları yapınız ve kullanınız. (koni, basit külah, sivri külah, taç, İngiliz peçetesi, burç, frak kuyruğu, Viking başlığı, tavus kuşu kuyruğu)	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Yemek peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçeteleri kuvere yerleştirip kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Akordeon şeklinde katlamalar yapınız ve kullanınız. (tavus kuşu kuyruğu, yelpaze, iki katlı yelpaze, üç katlı yelpaze, simetrik yelpaze)	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Yemek peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçetelerin kuvere yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Fantezi katlama peçeteleri yapınız ve kullanınız (yelkenli, kuğu).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Yemek peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçeteleri yerleştirip kullanmalısınız.➤ Hızlı ve seri olmalısınız.➤ Dikkatli olmalısınız.➤ Temiz olmalısınız.➤ Özen göstermelisiniz.➤ Titiz olmalısınız.➤ Estetik olmalısınız.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

UYGULAMA FAALİYETİ - 3

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek öğrendikleriniz doğrultusunda basit kuş, çift mum, çift mum yelpaze, çam ağacı şekillerinde peçete katlayarak kuvere yerleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Peçeteleri temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD giymelisiniz.➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Bütün peçetelerin son kontrollerini yapmalısınız.➤ Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokunmalısınız.➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.
➤ Bardakta peçete katlamalarını yapınız (basit kuş, çift mum, çift mum yelpaze, çam ağacı katlamaları).	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis deposundan peçeteleri almalısınız.➤ Yemek peçetelerini usulüne uygun katlamalısınız.➤ Katlamış olduğunuz peçeteleri bardak içine usulüne uygun yerleştirmelisiniz.
➤ Peçeteleri kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Peçeteleri kuverdeki yerlerine yerleştirmelisiniz.➤ Bütün peçetelerin son kontrollerini yapmalısınız.➤ Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokunmalısınız.➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.➤ Hızlı ve seri olmalısınız.➤ Dikkatli olmalısınız.➤ Temiz olmalısınız.➤ Özen göstermelisiniz.➤ Titiz olmalısınız.➤ Estetik olmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi peçete katlamanın amaçlarından biridir?
 - A) Peçetelerin kirlenmesin önler.
 - B) Misafire ağızını silmesin hatırlatır.
 - C) Masa dekorasyonun sağlar.
 - D) Tabağın tozlanmasını önler.
 - E) Misafirlerin elbisesinin kirlenmesini önler
2. Aşağıdakilerden hangisi peçetelerin masadan kaldırılma zamanı en doğru şekilde belirtir?
 - A) Ana yemekten sonra
 - B) Tatlı servisinden sonra
 - C) Çorba servisinden sonra
 - D) Yemek servisi bittikten sonra
 - E) Konuklar masadan kalktıktan sonra
3. Peçetelerin kuver yerleştiriliş şekillerine göre aşağıda verilenlerden hangisi yanlıştır?
 - A) Kuver tabağı yok ise kuver tabağının konulacağı yere
 - B) Kuver tabağı veya ekmek tabağının içine
 - C) Kuverde kullanılan su bardağının içine
 - D) Desert takımlarının dört parmak ilerisine
 - E) Çorba tabağının içine
4. Aşağıdaki katlanmış peçetelerden hangisi kuverde bardağın içine konulur?
 - A) Yelkenli katlama şekli
 - B) Tavus kuşu katlama şekli
 - C) Kuğu katlama şekli
 - D) Çift mum katlama şekli
 - E) Gül katlama
5. Aşağıdakilerden hangisi peçete katlarken dikkat edilecek hususlardan biridir?
 - A) En az el temas edilerek hazırlanması
 - B) Peçeteler kolalanarak daha düzgün sağlanması
 - C) Peçetelerin zor yapılması
 - D) Peçetelerin şeklinin bozulmaması için zor kullanılması
 - E) Peçeteler bozulmasını diye iğnelenmesi

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

6. (...) Dikey peçete katlama şekilleri, genellikle resmî ve ziyafet yemeklerinde tercih edilir.
7. (...) Dikey katlama peçeteler, masaların dekoratif yönünü zenginleştirir

8. 8.(...) Peçetelerin renkleri salon, masa ve restoranda kullanılan dekorasyona uygun olmayabilir.
9. 9.(...) Peçeteler, çamaşırhaneden alınırken mümkün olduğunca kırıştırılmadan getirilmelidir.
10. 10.(...) Peçeteler, masaların ve salonun güzel görünmesi amacıyla bir takım şekiller verilerek katlanır.
11. 11.(...) Peçetelerin enine ve boyuna birer defa katlanarak daha küçük bir kare hâline getirilmesine **ütü katlaması** denir.
12. 12.(...) Kahvaltı peçeteleri için en uygun ölçüler 50x50 cm ile 60x60 cm arasında olanlardır.
13. 13.(...) Garson peçetesi için en uygun ölçü 60x60 cm ebadında olmalıdır.
14. 14.(...) Yemek peçetelerinin 50x50 cm ebadında olanlarına menü peçeteleri denir.
15. 15.(...) Ütü katlamasında amblem varsa üste gelmesine dikkat edilmeyebilir.

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 Değerlendirmeye** geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak okulunuzda iki ayrı grup için hazırlanacak olan öğle yemeği servisinde kullanılmak üzere kuver tabağı üzerine ve bardak içine yerleştirilecek şekillerde peçeteye katlayarak yerleştiriniz.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kıyafetinizi giydiniz mi?		
Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre hazırlığınızı yaptınız mı?		
Peçete katlama işlemine başlamadan önce ellerinizin ve katlama yapacağınız alanın temiz olduğuna dikkat ettiniz mi?		
Peçeteleri hazırladınız mı?		
Peçetelerin son kontrollerini yaptınız mı?		
Kuver tabağında kullanılacak peçete katlama şeklini belirlediniz mi?		
Peçete katlama işlemi sırasıyla yaptınız mı?		
Peçete katlama işlemi tamamlayıp son kontrolünüzü yaptınız mı?		
Katlanmış peçeteyi kuver tabağına yerleştirdiniz mi?		
Açılan tüm kuverlerde peçetelerin düzen içinde yerleştirilmesine dikkat ettiniz mi?		
Bardak içinde kullanılacak peçete katlama şeklini belirlediniz mi?		
Peçete katlama işlemi sırasıyla yaptınız mı?		
Peçete katlama işlemi tamamlayıp son kontrolünüzü yaptınız mı?		
Katlanmış peçeteyi bardak içine yerleştirdiniz mi?		
Bardağı kuverde yerine yerleştirdiniz mi?		
Hazırlanan tüm kuverlerde bardakların aynı düzende yerleştirilmesine dikkat ettiniz mi?		

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	C
2	B
3	A
4	D
5	E

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- AKTAŞ Ahmet, Orhan KUTLUCA, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniversitesi Web Ofset, Eskişehir, 1995.
- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1997.
- KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi I-II**, Ankara, 1995.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması I**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.
- PRİES Johannes, Asım TEKİN, **Yiyecek ve İçecek Servis Sanatı**, Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya, 1998.