

**T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SALON DÜZENLENMESİ

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	3
1. MASA VE SANDALYELERİN SERVİSE HAZIRLIĞI	3
1.1. Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri	3
1.1.1. Metal Tablalı Masalar	3
1.1.2. Ağaç Tablalı Masalar	4
1.1.3. Verzalit Tablalı Masalar	4
1.1.4. Plastik Masalar	5
1.1.5. Banket (Banquet) Masaları	5
1.2. Masa Şekil ve Boyutları	6
1.2.1. Kare Masa	6
1.2.3. Yuvarlak Masa	7
1.3. Menşesine Göre Sandalye Çeşitleri	8
1.3.1. Metal Sandalyeler	8
1.3.2. Ahşap Sandalyeler	9
1.3.3. Plastik Sandalyeler	9
1.3.4. Kumaş Kaplı Sandalyeler	10
1.4. Masa ve Sandalye Taşıma Teknikleri	10
1.4.1. Masa Taşıma Teknikleri	10
1.4.2. Sandalye Taşıma Teknikleri	12
1.5. Masa ve Sandalyelerin Temizlik Usulleri	14
1.5.1. Masaları Temizleme Usulleri	14
1.5.2. Sandalyelerin Temizleme Usulleri	15
1.6. Masa ve Sandalye Düzenleme Teknikleri	16
1.6.1. Masa Düzenleme Teknikleri	16
1.6.2. Sandalyeleri Düzenleme Teknikleri	17
1.7. Sandalyeleri Süsleme Teknikleri	17
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	19
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	25
2. SERVİS ARABALARININ HAZIRLIĞI	25
2.1. Servis Arabası	25
2.2. Servis Arabası Çeşitleri	26
2.3. Servis Arabalarının Özellikleri	26
2.3.1. Salata Arabası	26
2.3.2. Ordövr Arabası	26
2.3.3. Flambe Arabası	27
2.3.4. Tatlı Arabası	28
2.3.5. İçecek Arabası	28
2.3.7. Peynir Arabası	29
2.3.8. Tranş (Tranche) Arabası	30
2.3.9. Mini Buzdolabı Arabası	30
2.3.10. Türk Kahvesi Arabası	31
2.4. Servis Arabalarının Temizliği	32

DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	33
UYGULAMA FAALİYETİ	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	37
3. SERVANTLARIN HAZIRLIĞI	37
3.1. Servant	37
3.2. Servant Çeşitleri.....	37
3.3. Servantların Özellikleri	38
3.3.1. Ana Servant	38
3.3.2. Posta Servantı	38
3.4. Servantların Temizliğinde Dikkat Edilecek Noktalar	40
3.5. Servanta Konulacak Malzemeler	40
3.6. Servant Düzenleme Kuralları.....	40
UYGULAMA FAALİYETİ	43
MODÜL DEĞERLENDİRME	46
CEVAP ANAHTARLARI	48
KAYNAKÇA	49

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Alan Ortak
MODÜLÜN ADI	Salon Düzenlenmesi
SÜRE	40/24
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye salon düzenlemesi yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak masa ve sandalyeleri servise hazırlayabileceksiniz. 2. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servis arabasının hazırlığını yapabileceksiniz. 3. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servanların hazırlığını yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam: Servis atölyeleri, uygulama restoranları</p> <p>Donanım: Salon düzenlenmesi çalışmalarında, masa çeşitleri, sandalye çeşitleri, serviste kullanılan araba çeşitleri, servan çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan, elektrik süpürgesi, metal servis takımları, tabaklar, bardaklar, fincanlar, şekerlik, şeker masası, sürahiler, menajlar, peçeteler, el süpürgesi ve farası, servis tepsileri, dollyler, içecek sunum sepetleri, metal içecek kovaları, buz kovaları, buz maşaları, ekmek sepeti.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.</p> <p>Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.</p>

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Yiyecek içecek hizmetleri, turizm sektörünün önemli ve geniş istihdama yer veren gözde alanlarından birisidir. Hizmet sektörüne sağlamış olduğu geniş iş olanakları ile ülke ekonomisinde önemli bir yere sahiptir.

Bu modül ile yiyecek içecek hizmetleri alanında “salon düzenlemesi yapabilme” yeterliğini kazanacaksınız. Servis hizmetlerinde kullanılan masaları, sandalyeleri, servis arabalarını ve servanları tanıyacaksınız. Bunların temizliklerini ve düzenlemelerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre yapabileceksiniz.

Başarı ile tamamlayacağın bu çalışma sonucunda yiyecek içecek hizmetleri sektöründe iş bulabilecek ve yaşam standardını yükseltebileceksiniz.

Bu modülde elde ettiğiniz yeterlik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak masa ve sandalyeleri servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde masa satan işletmelere giderek masa ve sandalye çeşitlerini gözlemleyiniz. Gözlemlerinizi rapor ediniz.
- Yakın çevrenizde bulunan yiyecek içecek işletmelerine gidiniz. Servis alanlarında kullanılan masa ve sandalye çeşitlerini inceleyerek fotoğraflayınız.
- İşletmelere giderek yapmış olduğunuz gözlemlerinizi ve izlenimlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. MASA VE SANDALYELERİN SERVİSE HAZIRLIĞI

1.1. Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri

1.1.1. Metal Tablalı Masalar

Yemek masaları ayak ve tabla olmak üzere iki kısımdan oluşur. Üzerinde yemek yenen kısma tabla denir. Metal masaların tablaları ve ayakları sac ve profil gibi metal madeninden yapılmıştır. Kare, dikdörtgen ve yuvarlak olmak üzere değişik tipleri mevcuttur. Bazı metal tablalı masalar, alüminyum alaşımdan yapılmıştır ve taşınması kolaydır. Bu masalar pastane, kafelerde ve otellerin bahçe servis bölümlerinde kullanılır.



Fotoğraf 1.1: Metal masalar

1.1.2. Ağaç Tablalı Masalar

Ağaç masalar, çeşitli cins ve malzemeden elde edilen tahta, sunta, kontrplak gibi maddelerden yapılır ve formika, ceviz gibi maddelerle kaplanır. Bunun yanında kıymetli ağaçlardan yapılmış tablalı olanları da mevcuttur. Tablası ve ayakları tamamen ahşaptan olan masalar, genellikle kaliteli restoranlarda ve otellerin klasik alakart restoranlarında kullanılır. Tablaları ahşap, ayakları metalden olan masalar da işletmenin özelliklerine göre restoranda, ziyafet, düğün gibi faaliyetlerin düzenlendiği salonlarda kullanılır. Kare, dikdörtgen, yuvarlak ve yarım ay gibi değişik şekilleri vardır.



Fotoğraf 1.2: Ağaç tablalı masalar

1.1.3. Verzalit Tablalı Masalar

Verzalit, yongalanmış odunların ince talaş hâline getirilerek tutkal ve kimyevi maddeler ile karıştırılıp basınç ve sıcaklıkla şekil verilerek dekor kâğıtları ile yüzeylerinin kaplanması sonucu oluşturulan üründür. Verzalit tablalı masalar, renk, desen, ebat, şekil çeşitliliği, hijyenik ve kolay temizlenebilir olmasından dolayı otel, restoran, kafe, pastane gibi işletmelerde tercih edilir. Yıpranmaz, uzun ömürlü ve neme dayanıklıdır. Otel işletmelerinin özellikle plaj restoranlarında, hazır yiyeceklerin hazırlanıp tüketildiği mekânlarda kullandığı masalardır.



Fotoğraf 1.3: Verzalit tablalı masalar

1.1.4. Plastik Masalar

Poliüretan gibi dayanıklı plastikten yapılmış masadır. Diğer masalara göre daha hafif ve portatiftir. Kare, dikdörtgen ve yuvarlak modelleri vardır. Ekonomik oluşu, kolay temizlenmesi, taşınabilmesi ve depolanması nedeniyle turizm işletmelerinde havuz ve plajdaki servis alanlarında yoğunlukla kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1.4: Plastik masa

1.1.5. Banket (Banquet) Masaları

Banquet, Fransızca ziyafet ve şölen anlamına gelmektedir. Otelcilikte düğün, nişan, veda partileri, balo gibi ziyafetlere banket servisi ve bu servisin yapıldığı salonlardaki masalara da banket masaları denir. Genellikle ahşap tablalı ve metal ayaklı olur. Değişik şekil ve boyutları sayesinde salonda daha fazla konuk ağırlama ve istenilen salon düzenini oluşturma imkânı sağlar. Dikdörtgen, kare, yuvarlak, yarım ay, çeyrek ay ve bistro çeşitleri bulunur. Katlanabilir ayakları sayesinde kolayca depolanabilir. Ziyafet şekline ve konukların istemlerine göre salona taşınır ve salon hazırlanır.



Fotoğraf 1. 5: Banket masaları

1.2. Masa Şekil ve Boyutları

1.2.1. Kare Masa

Kare masaların tabla kısmının ölçüleri, ağırlanacak misafir sayısına göre değişebilir. İki kişilik olanların kenar uzunlukları 80 x 80 cm, dört kişilik olanların ise 90 x90 cm'dir. Yerden yükseklikleri 73-75 cm aralığındadır. Banketlerde kullanılan kare masaların kenar uzunlukları ise 60 x 60 cm olabilmektedir. Bunlara masa eklenerek boyutları kolayca uzatılır ve daha fazla konuk ağırlama imkânı sağlanır.



Fotoğraf 1.6: Kare masalar

1.2.2. Dikdörtgen Masa

Standart yükseklikleri 73-75 cm aralığındadır. Ağırlanacak misafir sayısına göre tabla boyutları değişmektedir. Dört kişilik masanın eni 80 cm, boyu ise 125 cm'dir. Altı kişilik masanın eni 80 cm, boyu 175 cm'dir. Sekiz kişiliklerin ise eni yine 80 cm ve boyu 250 cm'dir. Banketlerde kullanılanlar 75 cm eninde, 180 cm boyundadır.



Fotoğraf 1.7: Dikdörtgen masa

1.2.3. Yuvarlak Masa

Yuvarlak masaların yerden yükseklikleri, 73-75 cm'dir. İki kişilik yuvarlak masanın çapı 80 cm, dört kişilikler 90 cm çapında, altı kişilik olanlar 125 cm çapında ve on kişilik olanlar ise 155 cm çapında olur. Banketlerde ise genellikle 180 cm çapında olanlar kullanılabilir. Ayrıca kokteyllerde kullanılan çapları 60 cm ve 80 cm, yükseklikleri ise 120 cm olan leylek adıyla da anılan bistro masalar da kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1.8: Yuvarlak masa



Fotoğraf 1.9: Yuvarlak masa



Fotoğraf 1.10: Bistro masa

1.3. Menşesine Göre Sandalye Çeşitleri

1.3.1. Metal Sandalyeler

Sandalyeler iskelet, oturak ve arkalık olmak üzere üç bölümden meydana gelir. Oturak kısmının yerden yüksekliği 42-45 cm, arkalığının uzunluğu 82-85 cm ve oturak kısmı ise 38 x 40 cm ölçülere sahiptir. Metal sandalyeler değişik ürün yelpazesine sahiptir. Bütünüyle alüminyum alaşımdan yapılmış olanları, iskelet kısımları profil gibi metal malzemeden olup oturak ve arkalıkları verzalit veya sunta üzeri kumaş kaplı olanları mevcuttur. Alüminyum alaşımdan yapılmış olanlar, çeşitli kafe ve pastanelerde kullanılır. Verzalit oturaklı ve arkalıklı olanlar daha dayanıklı olup personel yemekhaneleri, dinlenme tesislerinde yoğunlukla kullanılır. Kumaş kaplı olanlar ise özellikle banketlerde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. (Fotoğraf 1.11)



Fotoğraf 1.11: Metal sandalyeler

1.3.2. Ahşap Sandalyeler

İskelet ve oturak kısımlarının tamamı ağaç malzemeden yapılan sandalyelerdir. Ayrıca oturak ile arkalıkları sunta üzeri kumaş veya deri kaplamalı olanları da vardır. Restoranların kalitelerine göre kullanılan çeşitleri değişiklik gösterir. Örneğin, ormanlık bölgedeki bir restoranda doğanın havasını yansıtmak için tamamıyla ahşap sandalyeler kullanılırken klasik restoranlarda kadife kumaş kaplı ya da deri kaplı olanları kullanılabilir.



Fotoğraf 1.12: Ahşap sandalye

1.3.3. Plastik Sandalyeler

Dayanıklı plastik malzemeden yapılmış sandalyedir. Çok değişik şekil ve renkleri mevcuttur. Kenarları kollu, koltuk şeklinde olanları da vardır. Ekonomik oluşu, dayanıklılığı, kolay depolanması ve kolay temizliği nedeniyle turizm işletmelerinin havuz ve plaj gibi servis alanlarında, personel yemekhanelerinde, bazı dinlenme tesislerinde ve öğrenci yurt yemekhanelerinde yoğunlukla kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1.13: Plastik sandalyeler

1.3.4. Kumaş Kaplı Sandalyeler

Bu sandalyelerin oturak ve arkalık kısımları kadife veya yanmaz saten gibi kumaşlarla kaplanmıştır. İskelet kısımları ahşap veya profil gibi metal malzemeden yapılmışlardır. Kaliteli restoranlarda parlak kadife kumaşlı ve ahşap iskeletli olanları ortama kattıkları hoş bir görünümünden dolayı kullanılmaktadır. Bunların koltuk tipli olanları toplantı salonlarında veya lobi gibi servis alanlarında kullanılır. Metal iskeletli olanlar ise genellikle otellerin banket salonlarında kullanılır.



Fotoğraf 1.14: Kumaş kaplı sandalyeler

1.4. Masa ve Sandalye Taşıma Teknikleri

1.4.1. Masa Taşıma Teknikleri

Salon düzenlemesi genellikle servis öncesi zamanda yapılmakla birlikte masa taşıma işlemleri iki farklı zamanda yapılabilir.

1.4.1.1. Servis Esnasında Masanın Taşınması

Restoranda servis esnasında, grup hâlinde rezervasyonsuz gelen misafirler için veya masada oturan misafirlerin isteği hâlinde masaların birleştirilmesi nedeniyle masaların taşınması gerekebilir. Bu durumlarda diğer misafirleri rahatsız etmemeli, dikkatli çalışarak kazalara sebebiyet verilmemelidir. Masa taşırken şu aşamalar uygulanır:

- Servis elemanları masanın karşılıklı iki kenarına geçer.
- Sandalyeler kenara çekilir.
- Örtünün sarkan kısımları masa üzerine katlanır.
- Her iki servis personeli yüzlerini taşıma yönüne dönerler.
- Masa yerden kaldırılır, küçük adımlarla yürünür.
- Masa yerine konup kıvrılan örtü kenarları düzeltilir.
- Servise hazır bir masa yanındaki masa ile birleştirilecekse sandalyeler kenara çekilir.
- Örtünün sarkan kısımları masa üzerine katlanır.
- Servis elemanları yüz yüze bakacak şekilde masayı kaldırıp taşır.
- Kıvrılan örtü kenarları düzenlenip menajlar bütünlük arz edecek şekilde düzeltilir.



Fotoğraf 1.15: Servis esnasında masanın taşınması

1.4.1.2. Servis Dışı Saatlerde Masanın Taşınması

Üzerine kuveri atılmış servise hazır bir masa, servis dışı saatlerde de aynen servis esnasındaki gibi taşınır. Boş masalar ise şöyle taşınır:

- Bir kişi taşıyacaksa masayı iki kenarından tutarak ve yerden yeteri kadar kaldırarak taşır.
- İki kişilik taşıma ise iki kişi karşılıklı kenarlarından tutup gidiş yönüne dönerek yürümek suretiyle taşınır.
- İki masa, biri diğerinin üzerine ters kapanır, karşılıklı gidiş yönüne dönülerek taşınır.
- Ayakları kapanan banket masaları yan taraflarından karşılıklı tutularak taşınabilir.

- Banketlerde toplu bir şekilde taşınması gereken masalar, ayakları katlanarak masa taşıma arabası ile taşınır. Taşımalar esnasında masaların düşmelerini ve çarpmalarını önleyerek fiziki yapılarının bozulmamasına dikkat edilmelidir. (Fotoğraf 1.16), (Fotoğraf 1.17).



Fotoğraf 1.16: Servis dışı saatlerde masanın taşınması



Fotoğraf 1.17: Servis dışı saatlerde masanın taşınması

1.4.2. Sandalye Taşıma Teknikleri

Sandalyeler servis esnasında ve servis saatleri dışında olmak üzere iki farklı zaman diliminde taşınır.

1.4.2.1. Servis Sırasında

Servis saatleri içerisinde salonda konuklar bulunurken sandalyeler şöyle taşınır:

- Taşıyacak personel sandalyenin arkasına geçer.
- İki elle yan taraflardan tutarak belirli bir mesafede kaldırır.
- Sandalye önde, taşıyıcı arkada ileri doğru yürüyerek taşır. (Fotoğraf 1.18)



Fotoğraf 1.18: Servis sırasında sandalye taşıma

1.4.2.2. Servis Dışı Saatlerde

Birkaç sandalye üst üste konup taşınabilir. Fotoğraf 1.19’da görüldüğü gibi üst üste konulan sandalyeler kolluk kısımlarından tutularak taşınabilir.

Sandalyeler ikişer ikişer arkalıkları birbirine dokunacak şekilde bir araya getirilir. Sağ ve sol ellerde ikişer tane olmak üzere dördü bir kerede taşınabilir.

Banketler için salona sandalyeler, üst üste 6’lı veya 8’li sütunlar hâlinde yığılır ve iki tekerlekli sandalye taşıma arabası ile taşınır. (Fotoğraf 1.19)



Fotoğraf 1.19: Servis dışı saatlerde sandalye taşıma

1.5. Masa ve Sandalyelerin Temizlik Usulleri

1.5.1. Masaları Temizleme Usulleri

Masaların temizlik ve bakımları yapıldıkları malzemeye göre değişir. Bütün masalar aynı şekilde ve aynı temizlik maddeleri ile temizlenemez. Aksi takdirde malzemeye zarar verebilir. Masalarda alt örtü (molton) ve örtü kullanıldığı için tabla kısımları pek kirlenmez. Ayak kısımları yoğunlukla kirlenir, yemek dökümleri olabilir. Temizleme işlemine geçmeden önce personelin hijyen kurallarına uyması gereklidir. Bunun için önlük, eldiven ve bone gibi malzemeleri kullanmalıdır.

- Metal masalar, nemli bir bezle silinir ve kurulanır. Yemek artıkları, yağ ve diğer katı kirler için deterjanlı sıcak su ile silinmeli ve sonra kurulanmalıdır.

- Kurulanmayan metal kısımlar paslanır. Metalin özelliğine göre koal gibi malzemelerle ihtiyaç duyuldukça parlatılabilir.
- Ağaç masalar, güzel görünmeleri için cilalanmıştır. Nemli bezlerle silinip kurulanır. İnatçı kirler ve lekeler deterjanlı bezle silinip kurulanmalıdır. Aşınan masalar mutlaka cilatılmalıdır.
 - Verzalit ve plastik masalar, deterjanlı bezle ya da süngerle silinip temiz kuru bir bezle kurulanır.
 - Tablası ahşap, ayakları metal banket masalar da nemli bezle silinip mutlaka kurulanmalıdır.
 - Temizlik bittikten sonra kontrol edilir ve üzerlerine kullanılıyorsa alt örtü (molton) konur. Örtüleri serilir. Daha sonra kuverleri açılır. Günümüzde bazı otel işletmeleri bu konuda daha hassas davranıp bu tür işleri temizlik şirketlerine yaptırmaktadır.



Fotoğraf 1.20: Sandalyeleri düzenleme ve simetri örnekleri

Sandalyeler masa ayaklarına denk gelmemelidir. Böyle sorunlar daha çok yan yana eklenerek konulan masalarda veya yuvarlak masalarda meydana gelir. Zorunlu bir durum olarsa en az sayıda kişi rahatsız olacak şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Restoranda masalara yerleştirilen sandalyeler, her zaman göze hoş görünecek şekilde düzenlenmelidir. Karşılıklı sandalyeler eşit hizada olmalıdır. Aksi takdirde görüntü bütünlüğü sağlanmamış olacak ve aksaklık herkesin dikkatini çekecektir. (Fotoğraf 1.20)

1.5.2. Sandalyelerin Temizleme Usulleri

Sandalyelerin temizlikleri yapıldıkları malzemeye göre değişir. Yanlış temizlik malzemesi kullanıldığında sandalyenin dış yüzeyine zarar verebilir. Temizliğe başlamadan önce personel hijyen kurallarına uymalı ve kişisel önlemlerini almalıdır.

- Metal sandalyelerin iskelet, oturak ve arkalıkları nemli bezle silinip kurulanır. Aşırı kirlenmelerde sabunlu sıcak suyla silinir. Sonra mutlaka kurulanmalıdır. Aksi hâlde paslanır.
- Ahşap, aşırı sudan zarar görür. Cilaları kabarıp dökülür. Hafif nemli bezle silinerek kurulanmalıdır. İhtiyaç duyuldukça bozulan yüzeyleri verniklenmelidir.
- Plastik sandalyeler, deterjanlı su ve süngerle silinebilir. Daha sonra kuru bir bezle kurulanır.
- Kumaş kaplı sandalyelerde kumaşın ve üzerindeki lekelerin çeşidine göre temizleme metotları değişir. Lekesiz olanlar yumuşak bir fırça ile fırçalanarak veya elektrik süpürgesi ile temizlenir. Silinebilir kumaşlar, sabunlu ılık suyla silinerek temizlenir.

1.6. Masa ve Sandalye Düzenleme Teknikleri

1.6.1. Masa Düzenleme Teknikleri

Zemin temizliği yapılmış restorana masalar bir düzen dâhilinde yerleştirilmelidir. Masalar restoranlara yerleştirilirken aşağıdaki kurallara dikkat edilmelidir:

- Grup rezervasyonları göz önüne alınarak konuk sayısı ve yemeğin amacına göre masa düzenlemesi yapılmalıdır.
- Misafirlerin rahatsız olmamaları için servis akışı göz önünde bulundurularak giriş; tuvalet, mutfak, içecek bankosu, restoran bağlantılı kapı ve pencerelere yakın olmamalıdır.
- Aralarında uygun boşluklar bırakılarak salona düzenli ve güzel bir görünüm kazandırılmalıdır.
- Masa ayakları gerektiğinde mantar parçaları ile desteklenerek zeminden kaynaklanan dengesizlikler giderilmelidir.
- Küçük gruplar için yeterli sayıda masa konmalı, salon kapasitesi aşılmamalıdır.
- Banketlerde servis akışı ve yapılacak faaliyet göz önüne alınarak salon düzenlemesi yapılmalıdır. (Fotoğraf 1.21)



Fotoğraf 1.21: Salon masa düzeni

1.6.2. Sandalyeleri Düzenleme Teknikleri

- Masadaki tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra sandalyeler, kuver tabağının tam karşısına düzgün bir şekilde konur.
- Masa ayakları, sandalyenin ön ayakları ile aynı çizgide, masa örtüsüne dokunmayacak şekilde olmalıdır.
- Her sandalye için masa kenarından dışa doğru 40-45 cm'lik bir kullanım alanı düşünülmelidir. Koltuk tipi sandalyelerde ve değişik modellerde bu mesafe biraz daha arttırılabilir. Sandalyeler yan yana konulacaksa aralarındaki mesafe masadaki kuvere bağlıdır. Kuver de menünün çeşidine bağlıdır. Bu mesafe 60 cm ile 80 cm arasında değişebilir. Servis personeli için de sandalye arkasında dışa doğru 80-100 cm'lik bir alan planlamak gereklidir.

1.7. Sandalyeleri Süsleme Teknikleri

Genellikle düğün, nişan, gala yemekleri, veda partileri gibi birçok ziyafet organizasyonlarında yani banketlerde (banquet) salona hoş ve düzenli bir görüntü vermek amacıyla sandalyeler değişik süsleme malzemeleriyle süslenir. Süslemelerde işletmenin mevcut masa örtüleri veya sandalye boyutuna göre hazırlanmış örtüler, kapaklar, fularlar, fiyonklar, kurdeleler ve çeşitli süsleme çiçekleri kullanılır.



Fotoğraf 2.8 : Sandalyeleri süsleme örnekleri

- Öncelikle kullanılacak sandalye kıyafetleri masalarda serilmiş olan örtülerle bütünlük sağlamalıdır. Aksi hâlde görüntü kirliliğinden başka bir şey olmaz. Parlak saten kumaşlar salondaki ışık desteği ile beraber göz alıcı durum arz eder.
- Bir sandalye için tek bir örtü veya iki parçalı örtü kullanılır.
- Tek parça kullanılan örtüler, sandalyenin ayaklarına kadar tamamını kaplayacak şekilde üstüne konur.
- Sandalyenin arkalık kısmı pastel renklere sahip bir geniş kurdele veya fular ile arka kısmında fiyonk veya papyon oluşturacak şekilde bağlanır.
- İki ayrı parçalı olanların biri sandalyenin oturak kısmına, diğeri de arkalık kısmına yerleştirilir. Yine uygun kurdele ve şeritlerle bağlanır. Arkada atılan düğümler arasına canlı çiçek konulabileceği gibi plastik süs çiçeklerle de dekore edilebilir.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

- 1) **Zamanın etkin kullanılması hakkında söylenmiş aşağıdaki sözü sınıf içinde tartışınız.**

“Zamanımı en kötü şekilde kullananlar ,en çok zamanın kısalığından şikayet ederler.”
(Jean De La BRUYERE)

- 2) **Hangi etkinlikleriniz ve alışkanlıklarınız da zamanı boşa harcadığınızı düşünüyorsunuz?**

- 1).....
2).....
3).....
4).....
5).....

UYGULAMA FAALİYETİ

UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alınız. Masa ve sandalyelerin servise hazırlığı konusunda öğrendikleriniz ile beraber yemek masalarını temizleyip düzenini sağlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Masaları temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD giyiniz.➤ Masaların özelliklerine uygun temizlik araç gereçlerini hazırlayınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız (eldiven, maske vb. kullanınız).➤ Dikkatli ve itinalı çalışınız.
➤ Masaları taşıyınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Depodaki masaları yapılarını bozmadan taşımak için önleminizi alınız.➤ Taşıma esnasında koridorlara dikkat ediniz.➤ Salonda masa taşıma kurallarına uyunuz.➤ Servis açılmış masa düzenini koruyunuz.
➤ Masaları salona yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Manzara bütünlüğünü ve pist yönünü koruyunuz.➤ Servisin amacına uygun masa çeşitlerini belirleyiniz.➤ Masaların kusurlarını gizleyiniz.➤ Masalar arası konukların geçiş mesafesini koruyunuz.➤ Servis esnasında seri ve sessiz olunuz.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak “Masa ve Sandalyelerin Servise Hazırlığı” konusunda öğrendikleriniz ile beraber hijyen kurallarına uygun olarak yemek sandalyelerini temizleyip düzenini sağlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sandalyeleri temizleyiniz.➤ Sandalyeleri taşıyınız.➤ Sandalyeleri süsleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD giyiniz.➤ Sandalyelerin özelliklerine uygun temizlik araç gereçlerini kullanınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız(eldiven, maske vb. kullanınız).➤ Sandalyeleri sürüklemeyiniz.➤ Salonda sandalye taşıma kurallarına uyunuz.➤ Sandalyenin özelliğine ve rengine uygun örtü temin ediniz.➤ Masa örtüleri ve kapakları ile renk uyumuna özen gösteriniz.➤ Parlak saten kumaşlı örtüleri tercih ediniz.➤ İlgi çekici süslemelere yer veriniz.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kullanım yerlerine göre masa çeşitlerinden değildir?
A) Metal tablalı masalar
B) Verzalit masala
C) Ağaç tablalı masalar
D) Mermer tablalı masalar
E) Plastik masalar
2. Aşağıdakilerden hangisi yuvarlak masaların yerden yükseklikleridir?
A) 73-76 cm
B) 73-75 cm
C) 72-75 cm
D) 75-73 cm
E) 75-78 cm
3. Temel sandalye çeşitleri kaç tanedir?
A) 2
B) 3
C) 4
D) 5
E) 6
4. Kullanım açısından aşağıdaki sandalye çeşitlerinden hangisi daha dayanıklı ve taşınması pratiktir?
A) Alüminyum alaşımlı metal sandalyeler
B) Verzalit oturaklı sandalyeler
C) Kumaş kaplı sandalyeler
D) Plastik sandalyeler
E) Metal sandalyeler
5. Otellerin havuz ve plajlarında aşağıdaki sandalye tiplerinden hangisi kullanılır?
A) Metal sandalyeler
B) Kumaş kaplı sandalyeler
C) Ahşap sandalyeler
D) Plastik sandalyeler
E) Verzalit sandalyeler
6. Ormanlık alanlardaki turizm tesislerinde ahşap sandalyelerin kullanılma amacı nedir?
A) Ahşap, ormanlık alanlarda daha çok bulunmaktadır.
B) Bölgedeki doğal havayı yansıtması
C) Ahşap sandalyelerin daha dayanıklı olması
D) Taşınmasının daha kolay olması
E) Pratik olmaları

7. Servis sırasında sandalyeler taşınırken taşıyacak personelin sandalyenin neresinde durması uygundur?
A) Önünde
B) Sağında
C) Arkasında
D) Solunda
E) Ortada
8. Sandalye temizliğinde temizlik malzemesinin seçimi öncelikle neye göre belirlenir?
A) Sandalyenin boyutuna göre
B) Lekenin çeşidine göre
C) İşletmenin durumuna göre
D) Sandalyenin yapıldığı malzemeye göre
E) Elde bulunan malzemeye göre
9. Yan yana koyulacak sandalyeler arasındaki mesafe neye göre belirlenir?
A) Sandalyenin boyutuna
B) Masanın boyutuna
C) Masadaki kuvere
D) Salon düzenine
E) Konuğa göre
10. Sandalyelerin oturak kısmının yerden yükseklikleri aşağıdakilerden hangisidir?
A) 45-46 cm
B) 42-45 cm
C) 40-44 cm
D) 45-46 cm
E) 46-48 cm
11. Sandalyelerin arkalığının uzunluğu aşağıdakilerden hangisidir?
A) 81-83 cm
B) 83-85 cm
C) 80-85 cm
D) 82-85 cm
E) 83-84 cm

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

12. Kokteyllerde kullanılan yuvarlak masa çeşidine.....denir.
13. Metal masalar nemli bezle silindikten sonraiçin mutlaka kurulanmalıdır.
14. Banket düzenlemesi yapılırken çok sayıda masa.....kullanılarak taşınır.

DEĞERLENDİRME

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

UYGULAMALI TEST

Servis atölyesi ortamında “Masaların ve Sandalyelerin Servise Hazırlanması” konusunda öğrendiklerinizle beraber masaları servis esnasında taşıyarak servise hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
İş kıyafeti giydiniz mi?		
İSG talimatlarını okudunuz mu?		
Masaları ve sandalyeleri özelliklerine uygun temizlediniz mi?		
Masayı ikili taşımak için arkadaşınızdan yardım istediniz mi?		
Sandalyeleri kenara çektiniz mi?		
Masanın karşılıklı kısa kenarlarına geçtiniz mi?		
Örtünün sarkan kısımlarını masa üzerine katladınız mı?		
Arkadaşınızla karşılıklı taşıma yönüne döndünüz mü?		
Dikkatlice kaldırıp masayı istenen yere koydunuz mu?		
Örtünün katlanan kısımlarını düzelttiniz mi?		
Sandalyeleri tekrar yerlerine yerleştirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servis arabasının hazırlığını yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında otel ekipmanları pazarlayan işletmelerin sitelerini ziyaret ederek servis arabaları hakkında bilgi ediniz. Topladığınız bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Çevrenizde bulunan turizm işletmelerine gidip serviste araba kullanıyorlar mı? Kullanıyorlarsa kullanılış şekillerini, amaçlarını ve zamanını araştırarak rapor ediniz.

2. SERVİS ARABALARININ HAZIRLIĞI

2.1. Servis Arabası

Restoranda servis öncesi takımların dağıtılmasında, mutfakta hazırlanan yiyeceklerin salona taşınmasında ve boşların mutfağa götürülmesinde kullanılan arabadır. İki veya üç katlı çeşitleri vardır. Ahşaptan ve metalden yapılanları çok kullanılır. Servis arabaları restoranda, özellikle yoğun zamanlarda işin pratiklik kazanması yönünden oldukça kullanışlıdır. Servis elemanını birkaç defa mutfağa gitmekten kurtararak zamandan tasarrufu sağlar.



Fotoğraf 2.1: Çeşitli servis arabaları

2.2. Servis Arabası Çeşitleri

Kullanım amacına göre tasarlanan 10 çeşit servis arabası bulunmaktadır. Bunlar;

- Salata Arabası
- Ordövr Arabası
- Flambe Arabası
- Tatlı Arabası
- İçecek Arabası
- Çorba Servis Arabası
- Peynir Arabası
- Tranche (tranş) Arabası
- Mini Buzdolabı Arabası
- Türk Kahvesi Arabası

2.3. Servis Arabalarının Özellikleri

2.3.1. Salata Arabası

Restoranlarda salataların konuklara sergilenmesi ve servisi için kullanılan arabadır. Tek katlı veya iki katlıdır. İki katlı olanların üstünde salata servis kaplarının konulduğu bir bölüm bulunur. Bu bölüm cam veya mika kapaklı olabilir. Alt katında ise salata servisinde kullanılacak tabaklar, servis çatal ve kaşıkları, salata çataları, yedek peçeteler ve soslar bulunur. Hemen hemen hepsinde soğutucular bulunur.

Salata servis arabası restoranın uygun bir köşesinde sabitlenip buradan tabakla misafirlere servis yapılabilir. Ayrıca masa masa gezdirilerek sipariş alınır. Siparişi alınan salata çeşidi salata kâsesi içinde misafirin gözü önünde hazırlanır ve servis edilir.(Fotoğraf 2.2)



Fotoğraf 2.2: Salata arabaları

2.3.2. Ordövr Arabası

Ordövrün kelime anlamı soğuk mezedir. Mutfakta hazırlanan soğuk mezelerin misafirlere sergilenmesi ve servisinde kullanılan dört tekerlekli bir arabadır. Pek çoğunda soğutucu vardır. Üstü açık veya cam kapaklı olur. Konukların ordövr çeşitlerini daha rahat

görmeleri ve seçim yapmalarını sağlamak amacıyla kullanılır. Üst katına; mutfakta hazırlanan mezeler renklerine, özelliklerine göre dikkat çekecek ve iştah açacak şekilde yerleştirilir. Ordövrlerin soslari var ise servise hazır bir şekilde arabada bulunur.

Ordövr arabası servis sırasında salonun bir köşesinde durur. Oradan tabakla misafire servis yapılır ya da konuk masasına getirilerek önce ordövrlerin takdimi yapılır. Sonra konuğun arzu ettiği yiyecek servis edilir.



Fotoğraf 2.3: Ordövr arabası

2.3.3. Flambe Arabası

Flambe, alev ve alevlendirme anlamına gelen Fransızca kökenli bir kelimedir. Restoranda, misafir masasının yanında ve onların gözleri önünde, sipariş ettikleri alevli veya alevsiz yemekleri hazırlamak için kullanılan arabaya flambe arabası denir. Arabanın üzerinde ispiroto veya bütan gazla çalışan ocaklar bulunur. Alt katında gaz tüpünün konulduğu bölme, flambe tavalarının yer aldığı raflar vardır. Yan taraflarında alevlendirme ile yemek hazırlamada kullanılacak gereçler, üstünde ise sos şişelerinin ve menajların konulduğu bölmeler vardır. Flambe yapılmasının amacı, yemeğe özel bir lezzet kazandırmak, aynı zamanda konuğun yanında heyecan verici, çekici bir özellik ve görüntü sağlamaktır. (Fotoğraf 2.4)



Fotoğraf 2.4: Flambe arabası

2.3.4. Tatlı Arabası

Menüde yer alan tatlı ve pasta çeşitlerinin misafirlere sergilendiği, servise sunulduğu, tekerlekli ve çok katlı arabadır. Şeffaf kapaklı, soğutuculu ve kapaksız çeşitleri vardır. Alt katlarında gerekli tatlı tabakları, tatlı takımları, peçete vb. malzemeler yer alır. Tatlı arabası, konuk masasına getirilir. Takdim (Prezentasyonu) yapıldıktan sonra siparişi alınan tatlının servisi yapılır. (Fotoğraf 2.5)



Fotoğraf 2.5: Tatlı arabaları

2.3.5. İçecek Arabası

Yemeklerden önce alınan iştah açıcı (aperatif) içecek ve yemekten sonra alınan; hazmı kolaylaştırıcı (digestive) içeceklerin sergilenmesinde ve konuğa servisinde kullanılan zarif görünümlü arabalardır. İki veya üç katlı arabalardır. Üst katında servis veya teşhir edilecek içecekler cinslerine göre dizilir. Alt katında ise içeceklerin servisinde kullanılacak bardaklar bulunur. Konuğun yanında küçük ancak ayrıntılı içecek bankosu görevini yapar. Bazı içecek arabalarının ortası çukurdur. Burada soğuk içecekler buz üzerinde bulunur. Elektrikli soğutucu sistemi olan arabalar da vardır.



Fotoğraf 2.6: İçecek arabaları çeşitleri

2.3.6. orba Servis Arabası

Özellikle düğün, nişan, gala yemekleri gibi ziyafetlerde menüde yer alan çorbaların servisinde kullanılan arabadır. Üzerinde orba servis kaplarının sıcak kalmasını sağlayan ısıtıcı reşolar bulunur. Alt katında çorba kâseleri, kepeçeler, peçeteler ve yedek kaşıklar yer alır.



Fotoğraf 2.7: orba servis arabaları

2.3.7. Peynir Arabası

Üzerinde peynir çeşitlerinin sergilendiği ve servise sunulduğu arabadır. İki veya üç katlı olabilir. Alt katında peynir servisi için tabaklar, porsiyonlamak için peynir bıçakları, porsiyon tahtaları, maşalar, peçete vb. araçlar yer alır. Araba misafir masasına götürölüp konuklara takdim edilir ve siparişleri alınır. Daha sonra servisi yapılır. (Fotoğraf 2.8)



Fotoğraf 2.8: Peynir arabası

2.3.8. Tranş (Tranche) Arabası

Tranche (tranş), dilimleme ve porsiyonlama anlamındadır. Mutfakta bütün hâlinde pişirilen tavuk, kaz, ördek, balık, kuzu, hindi ve geyik gibi büyük parça etlerin, misafir masasına getirilerek gözü önünde, servant üzerinde porsiyonlandığı arabadır. Üstünde, porsiyonlanan etlerin sıcak durması için reşolar ve tranş tahtası bulunur. Alt katında ise servis yapılacak tabaklar, maşalar, peçeteler, yedek tranş çatal-bıçakları, kesim tahtaları, artık tabakları gibi malzemeler bulunur. (Fotoğraf 2.9)



Fotoğraf 2.9: Tranş (Tranche) arabası

2.3.9. Mini Buzdolabı Arabası

Mini buzdolabı otel odalarına konulan küçük dolaplardır. Bu dolaba konukların ihtiyaç duyabilecekleri bazı temel yiyecek ve içecekler konur. Bu yiyecek ve içecekleri odalara taşımada kullanılan arabalara mini buzdolabı arabası denir. Diğer arabalardan daha yüksek ve çok katlıdır. Otel katlarında bu araba ile dolaşan mini buzdolabı görevlisi odaların eksiklerini tamamladıktan sonra arabanın kapaklarını kilitler ve ofise kaldırır.



Fotoğraf 2.10: Mini buzdolabı arabası

2.3.10. Türk Kahvesi Arabası

Otelin lobi veya restoran gibi servis alanlarında “kahveci güzeli” adıyla kendine has personeli olan misafirlere Türk kahvesi hazırlanıp servisinde kullanılan arabadır. Pirinç, bakır veya ahşaptan yapılır. Türk kültürünün özelliklerini yansıtan motiflerle süslenmiştir. Üstünde kahve ocağı, alt bölümünde ise bütan gaz tüpünün olduğu kısım ve malzeme kısımları mevcuttur. Malzeme kısmında kahve, şeker, yedek cezveler, kibrit, peçeteler, sürahi ve fincanlar bulunur. (Fotoğraf 2.11)



Fotoğraf 2.11: Türk kahvesi arabası

2.4. Servis Arabalarının Temizliği

Restoranda veya otelin diğer servis ünitelerinde kullanılan arabaların mutlaka her servisten önce temizlikleri kontrol edilmelidir. Yapıldıkları malzemelerin cinsine ve arabaların özelliklerine göre temizlik yöntemleri değişmektedir.

- Ahşaptan yapılan arabalar fazla sudan zarar görebilir. Nemli bir bezle silinip sonra mutlaka kurulanmalıdır. Yılda bir defa veya gerek duyulduğunda cilalanmalıdır.
- Metalden yapılanlar ya da metal kısımları olanlar da yine nemli bezle silinir. Aşırı kirlenmelerde sabunlu suyla silinip kurulanmalıdır. İhtiyaç duyuldukça metalin özelliğine göre kaol gibi maddelerle parlatılır.
- Flambe, salata, tranş, çorba ve ordövr gibi araba çeşitleri çok kirlenir. Her servisten önce çıkabilen parçalar alınarak sabunlu sıcak suyla yıkanır ve kurulanır. Yağ ve sos lekeleri için uygun yağ çözücü deterjanlar ölçülü bir şekilde kullanılır.
- Tatlı, ordövr gibi şeffaf veya cam kapaklı olanlar cam temizlemede kullanılan malzemeler ile silinir. Soğutuculu olan arabaların fişi, temizlikten önce mutlaka prizden çıkarılmalıdır. Periyodik olarak motor kısımları teknik servis tarafından kontrolden geçirilmelidir.
- Tabak, menaj, bardak vb. konacak raflar temizlikten sonra ıslak konulan malzemelerin nemlerinin alınması ve malzemenin ses çıkarmaması için peçete veya örtü ile kaplanmalıdır.
- Isıtma sistemi bulunan arabaların reşoları ve bütan gaz tüpleri değiştirilmelidir. Arabaların tekerlek kısımları da ihtiyaç duyuldukça makine yağı ile yağlanmalıdır.

Servisin birçok aşamasında servis personeline yardımcı olan tüm arabalar, servise mutlaka temiz olarak hazırlanmalıdır. Temiz ve titiz bir şekilde hazırlanmış bir araba, personelin becerisini ve işletmenin kalitesini yansıtır.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-2

Eksik bırakılan hikâyede kadının, mağdurun zararını neden karşılamak zorunda olduğunu tamamlayınız.



Fotoğraf 1.1: Temsili resim

GÖREV BİLİNCİ

Osmanlı şeyhülislamlarından olan Molla Fenari şeyhülislam olmadan önce Bursa kadısı idi. Onun kadılığı sırasında bir adam pazardan bir at satın aldı. Fakat alışverişin hemen arkasından atın hasta olduğunu far ketti. Geri vermesi gerekiyordu ama satın aldığı adam zorluk çıkardı. Atın hastalığını kabul etmedi diye önce kadıya gidip resmi kanaldan işi sağlama bağlamak istedi. Mahkemeye gittiğinde kadı Molla Fenari'yi yerinde bulamadı. İşini ertesi güne bıraktı.

Fakat o gece at öldü. Adam ertesi gün olanları Molla Fenari'ye anlattı, mağdur olduğunu, ne yapması gerektiğini sordu. Molla Fenari:

-Senin zararını ben ödeyeceğim, dedi.

Adam hayretle Molla Fenari'ye baktı:

-Niçin siz ödeyeceksiniz, konuyla ilginiz ve suçunuz yok ki, dedi.

MollaFenari:.....
.....
.....
.....

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alınız. Servis arabalarının servise hazırlığı konusunda öğrendikleriniz ile beraber servis arabalarını kullanım amaçlarına göre temizleyip düzenini sağlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabalarını temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Arabaların özelliklerine uygun temizlik araç gereçlerini hazırlayınız.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ KKD giyiniz.➤ Temizlik esnasında kişisel önlemlerinizi alınız(eldiven, maske vb. kullanınız).➤ Dikkatli çalışınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabaları malzemelerini temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Arabaların örtü ve dolleyleri ofisten alınız.➤ Reşo ve gaz tüplerini kontrol ederek alınız.➤ Gerekli takımları ana servanttan getiriniz.➤ Örtülerini seriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabalarında kullanılan malzemeleri yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Isıtıcıları kontrol ederek yerleştiriniz.➤ Soğutuculu olanların fişini dikkatlice takınız.➤ Kullanılacak takımları eksiksiz koyunuz.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. () Salata servis arabası misafir masasına getirilerek misafirin seçtiği ürün misafirin gözü önünde hazırlanabilir.
2. () Servis arabası, servis elemanlarının iş yükünü arttırır.
3. () Ordövr arabaları, ordövrlerin servis esnasında taze kalmaları için soğutuculu tasarlanmışlardır.

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

4. Tatlı arabalarında yer alacak araç gereçler hangileridir?
A) Tatlı tabakları
B) Tatlı takımları
C) Peçeteler
D) Servis maşası
E) Reşo
5. Çorbaların sıcaklığı çorba servis arabasında nasıl korunur?
A) Mutfakta ısıtılır.
B) Isıtıcı reşo kullanılır.
C) Sık sık sıcak çorba ilavesiyle konur.
D) Herhangi bir işlem yapılmaz.
E) Kaynadıktan sonra konulur.
6. Hangi servis arabasında reşo bulunur?
A) Flambe arabası
B) Salata arabası
C) Mini buzdolabı arabası
D) Pasta arabası
E) Traş arabası
7. Servis arabalarının temizliğinde servis elemanının alması gereken kişisel önlem nedir?
A) Kişisel koruyucu donanım giymek
B) Üniforma giymek
C) Tıraş olmak
D) Eldiven takmak
E) Bone takmak

DEĞERLENDİRME

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

UYGULAMALI TEST

Atölye ortamında servis arabalarının hazırlığı konusunda öğrendiklerinizi dikkate alarak salata arabasını temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
İş kıyafetini giydiniz mi?		
İSG talimatlarını okudunuz mu?		
Salata arabasının tekerleğini sabitlediniz mi?		
Salata arabasının çıkabilen parçalarını söktünüz mü ?		
Çıkabilen parçaları sıcak sabunlu suyla yıkadınız mı?		
Yıkanan parçaları kuruladınız mı?		
Yağ ve sos lekeleri için uygun deterjanı doğru miktarda kullandınız mı ?		
Arabanın genel aksamlarını sildiniz mi?		
Arabanın genel aksamlarını kuruladınız mı ?		
Çıkabilen parçaları taktınız mı ?		
Son kontrolleri yaptınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servantların hazırlığını yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında otel ekipmanlarının yer aldığı siteleri ziyaret ederek servantlar hakkında bilgi edininiz. Topladığınız bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Arkadaşlarınızla araştırma grupları oluşturarak çevrenizdeki restoranları ziyaret ediniz. Servant kullanıp kullanmadıklarını gözlemleyiniz. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. SERVANTLARIN HAZIRLIĞI

3.1. Servant

Servant, servis sırasında personelin servis takımı ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanılan ara depodur. Servisin bir düzen içerisinde yürüyebilmesi için kesinlikle gerekli olmakla birlikte kullanılan işletmenin kapasitesine göre ebatları değişiklik gösterebilmektedir.

3.2. Servant Çeşitleri

- Ana servant
- Posta servanı
- Gueridon (masa servanı)

3.3. Servantların Özellikleri

3.3.1. Ana Servant

Ana servant, çeşitli servis takımları, masa örtüleri ve peçeteleri için bölümleri bulunan bir dolaptır. Genellikle yemek masası yüksekliğindedir. Ana servantlar restoranların uygun bir yerine yerleştirilerek sabit dururlar. (Fotoğraf 3.1)



Fotoğraf 3.1: Ana servanlara örnekler

Ana servantın alt katında uygun büyüklükte, kapaklı ve içi raflı dolap vardır. Dolabın yanında önü açık veya camlı raflı bir bölüm bulunabilir. Buralarda temiz masa örtüleri ve peçeteler bulunur. Çekmecelerde boyutlarına göre sıralanmış çatal, bıçak ve kaşık takımları yer alır. Raflarda ise menaj takımları, vazolar, küllükler, bardaklar, fincanlar, ekmek sepetleri, şekerlikler vb. araçlar bulunur.

3.3.2. Posta Servantı

Posta, servis elemanının servis sırasında sorumlu olduğu masalar grubudur. Posta servantı da büyük restoranlarda servis esnasında karışıklığa meydan vermeden zamanın iyi kullanılmasını ve ana servantın yetmediği durumlarda destek sağlamak amacı ile kullanılan servant çeşididir. Ana servanta göre daha küçüktür. Her posta için ayrı veya birkaç postaya bir servant şeklinde kullanılır. Salondaki masa planına ve salonun mimari yapısına göre uygun olan yerlere yerleştirilir. Dolaplı veya raflı kısımları olduğu gibi tekerlekli olan posta servantları da vardır. Servis esnasında servis personelinin acil ihtiyaç duyduğu yedek malzemeler yer alır. (Fotoğraf 3.2)



Fotoğraf 3.2: Posta servanları

3.3.3. Masa Servantı (Gueridon)

Servis sırasında misafir masasında gerekli fakat masada fazla yer kaplaması istenmeyen malzemelerin konulması, servis edilecek olanların ise zamanı gelene kadar bekletilmesi için kullanılan küçük masa veya arabadır. Misafir masasına bitişik kullanılır. Tekerlekli veya tekerleksiz modelleri vardır. Kaliteli işletmelerde dört veya altı kişilik masalar için bir masa servantı kullanılır.



Fotoğraf 3.3: Masa servantı (Gueridon) çeşitleri

3.4. Servantların Temizliğinde Dikkat Edilecek Noktalar

Servantlar, servis elemanın çalışma masasıdır. Çalışma masaları temiz ve düzenli olan servis elemanları daha başarılıdır. Servantlar genellikle ahşap malzemeden yani mobilyadan yapılır. Temizlik için ahşap özelliğine uygun araç gereçler seçilmelidir. Bazı ana servantlar üzerinde ekmek de kesildiği için ekmek kırıntıları olur. Bunlar küçük fırçalar ve faraşlarla alınır. Raf ve gözlerdeki örtü veya peçeteler kaldırıldıktan sonra nemli bezle silinir. Daha sonra kurulanır. Yemek yağları dökülen yüzeyler, deterjanlı suyla silinip kurulanır. Dolap kapakları ve çekmecelerin tutacakları sık kullanıldıklarından cilaları zamanla aşınır. Bunlar ihtiyaç duyuldukça yenilenmelidir.

3.5. Servanta Konulacak Malzemeler

Servantlara konulacak araç ve malzemeler, restoranın menü ve servis sistemine göre değişebilir. Ana ve posta servantlarına konulacak malzeme sayıları, restoran ve posta kapasitesi ile doğru orantılı olarak artar. Masa servantının yanında bulunan misafir masasında ise yedek bardak, çatal, bıçak, tabak, küllük gibi malzemeler yer alır. Genel olarak servantlarda bulunması gereken malzemeler şunlardır:

- Restoranda kullanılan çeşitli boylarda masa örtüleri
- Çeşitli boylarda kapak örtüleri, dollyler
- Kullanıma hazır kumaş ve kâğıt peçeteler
- Menaj takımları, kürdanlıklar, kül tablaları ve şamdanlar
- Yeteri kadar sürahi, bardak çeşitleri, şekerlik, fincanlar ve şeker maşaları
- Çeşitli boylarda servis tepsileri
- Her cinsten yeteri kadar metal servis takımları
- İhtiyacı karşılayacak farklı boylarda tabaklar
- Masa üzerine dökülen kırıntılar için küçük fırçalar ve faraşlar
- Buz ve metal kovalar ile maşaları
- Isıtıcı reşolar
- Menü ve içecek kartları

3.6. Servant Düzenleme Kuralları

Serviste kullanılan araçların servanta yerleştirilmesinde uyulması gerekli standart bir şekil yoktur. Her işletmede servantın yapısı ve bölümleri farklıdır. Öncelikle servant için uygun bir yer planlanmalıdır. Konulduğu yerde göze hoş görünmeli ve diğer mobilyalarla uyum sağlamalıdır.



Fotoğraf 3.4: Servant düzeni

Ana servant, yapı olarak posta servanta benzemesine rağmen hacim olarak daha yüksek kapasiteye sahiptir. Posta servanlarına, hizmet verecekleri misafir masalarının ihtiyaçlarını karşılayacak kadar malzeme konulmalıdır. Masa kenarlarına konan geridon servanları ise sadece o masanın gereksinim duyabileceği malzemeler kadardır.

Tüm işletmeler servanlarını kendi servis şekillerine, menülerindeki yemeklerin ve içeceklerin cinslerine göre farklı şekillerde hazırlar. Örneğin tabakla yemek servisi sistemi uygulanan restoranın servanında ısıtıcı reşoların bulunması gerekmez. Alakart restoranlarda bu tür malzemelerin yanında servanında menü ve içecek kartları da bulunmaktadır.

Servant düzenlemede ana kural, çok kullanılan malzemelerin kolayca alınabilecek yere konulması ve malzemelerin rasgele değil de bir düzen içinde servanta yerleştirilmesidir. Bu düzen, yer değiştiren çalışanların yabancılaşma çekmemesi için sürekli aynı kalmalıdır.

Servanlar temizlendikten sonra raf ve çekmeceleri ıslak konan malzemelerin nemlerini alması ve malzemenin ses çıkarmaması için peçete veya örtü ile kaplanmalıdır. Tüm malzemeler kendi aralarında uyum içerisinde olmalıdır. İçecek bardakları bir rafta ise onlar da kendi aralarında gruplandırılarak sıralanmalıdır. Bütün bardaklar servanta kapalı olarak konulmalıdır.

Birlikte kullanılma ihtimali yüksek olan çatal bıçak takımları birbirlerine yakın yerlere ve büyükten küçüğe doğru dizilmelidir. Sapları öne gelmelidir. Kaşık ve çatalların çukur tarafları ile bıçakların keskin tarafları sola gelmelidir.

Tabaklar, takımlar gibi büyükten küçüğe doğru, işletme amblemleri düz duracak şekilde ve sütunları aynı yükseklikte dizilmelidir.

Masa örtüleri ve kapak örtüleri, servanın dolap kısmına çamaşırhaneden geldiği gibi büyükler altta olacak düzende üst üste gelmelidir. Menajlar temiz ve doldurulmuş, reşolar ise çalışır vaziyette konulmalıdır. Yemek ve içecek kartları temiz ve değişiklikleri güncellenmiş durumda olmalıdır.

Servantların üstleri, servis esnasında en çok kullanılan malzemelerden oluşturulmalıdır. Bunlar, buz kovaları, küllükler, reşolar, menajlar ve tepsiler gibi malzemelerdir.

Tertipli ve titizlikle hazırlanmış servantlar, servis sırasında personelin başarılı ve seri bir şekilde çalışmasına çok yardımcı olacaktır. (Fotoğraf 3.4)

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servan hazırlığı konusunda öğrendikleriniz ile beraber ana servanı temizleyiniz. Malzemelerini temin edip düzenini sağlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Servantları temizleyiniz.	➤ KKD giyiniz. ➤ Servantın özelliğine uygun temizlik araç gereçlerini hazırlayınız. ➤ Hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Dikkatli ve itinalı çalışınız.
➤ Servanttaki malzemeleri tamamlayınız.	➤ Eksilen malzemeleri tespit ediniz. ➤ Liste oluşturunuz. ➤ Taşıma sırasında İSG talimatlarına uyunuz. ➤ Tespit edilen eksik malzemeleri tamamlayınız. ➤ Örtülerin temiz ve ütülü olmasına dikkat ediniz.
➤ Malzemeleri servantlara yerleştiriniz.	➤ Servanttaki malzemeleri cinslerine göre ayırınız. ➤ Servant düzeninde titiz davranınız. ➤ Servant düzeninde standardizasyonu koruyunuz. ➤ Pratik olunuz. ➤ Seri çalışınız.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Restoranın bir köşesinde sabit duran servan hangisidir?
A) Gueridon servanı
B) Posta servanı
C) Ana servan
D) Yardımcı servan
E) Masa servanı
2. Servis elemanı, servis esnasında posta servanı hangi amaçla kullanır?
A) Yiyecekleri saklamak
B) Malzemeleri korumak
C) Örtüleri saklamak
D) Acil malzeme temini
E) Depolamak
3. Masa servantları daha çok hangi işletmelerde kullanılmaktadır?
A) Kafeteryalar
B) Klasik restoranlar
C) Fast foodlarda
D) Dinlenme tesisleri
E) Pastanelerde
4. Aşağıdaki malzemelerden hangisi servantlarda yer almaz?
A) Şekerlik
B) Şamdanlar
C) Isıtıcı reşolar
D) Adisyon
E) Kuver malzemeleri
5. Aşağıdakilerden hangisi servantların kapaklı dolap kısmına yerleştirilir?
A) Kapak örtüleri
B) Buz kovaları
C) Menajlar
D) Küllükler
E) Tepsiler
6. Aşağıda verilen servis malzemelerinden en çok kullanılan hangi grup, servanların en üstüne yerleştirilir?
A) Buz kovaları, tepsiler, masa örtüleri, küllükler ve menajlar
B) Tepsiler, menajlar, küllükler, şekerlikler ve çorba kaşıkları
C) Reşolar, menajlar, tepsiler, buz kovaları ve küllükler
D) Şamdanlar, kürdanlıklar, yumurtalıklar, reşolar ve kapak örtüleri
E) Kapak örtüleri,menajlar,tepsiler,reşolar

DEĞERLENDİRME

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

UYGULAMALI TEST

Servis atölyesi ortamında servan hazırlama ile ilgili öğrendiklerinizle beraber masa servantını (Gueridon) hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
İş kıyafetini giydiniz mi?		
İSG talimatlarını okudunuz mu?		
Servantı temizlemek için doğru temizleme malzemesini seçtiniz mi?		
Servantı özelliğine uygun olarak temizlediniz mi?		
Raflarına uygun örtü veya peçeteleri serdiniz mi?		
Eksik malzemeleri tespit edip temin ettiniz mi?		
Her malzemeyi servannda kendi yerlerine koydunuz mu?		
Servanttaki malzemeleri usulüne uygun yerleştirdiniz mi?		

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

İş sağlığı ve güvenliği talimatları doğrultusunda okul restoranının veya servis atölyesinin masa ve sandalyelerini servis esnasında taşınması gereken kurallara uygun taşıyarak, yerleştiriniz. Servis arabalarını servise hazır hale getiriniz ve ana servanti hazırlayarak salon düzenini alınız.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
İş kıyafetini giydiniz mi?		
İSG talimatlarını okudunuz mu?		
Masaları ve sandalyeleri özelliklerine uygun temizlediniz mi?		
Masayı ikili taşımak için arkadaşınızdan yardım istediniz mi?		
Sandalyeleri kenara çektiniz mi?		
Masanın karşılıklı kısa kenarlarına geçtiniz mi?		
Örtünün sarkan kısımlarını masa üzerine katladınız mı?		
Arkadaşınızla karşılıklı taşıma yönüne döndünüz mü?		
Dikkatlice kaldırıp masayı istenen yere koydunuz mu?		
Örtünün katlanan kısımlarını düzelttiniz mi?		
Son olarak masa üstü takımlarını düzelttiniz mi?		
Taşıyacağınız sandalyenin arkasına geçtiniz mi?		
İki elinizle yan taraflarından tutup kaldırdınız mı?		
Önde sandalye olmak üzere ileri doğru yürüyerek taşıdınız mı?		
Salonun fiziki konumuna ve ziyafet amacına uygun masaları yerleştirdiniz mi?		
Salonda manzara bütünlüğünü ve pist yönünü dikkate aldınız mı?		
Masalar arası geçiş mesafesi bıraktınız mı?		
Masa kapasitesine göre sandalyeleri yerleştirdiniz mi?		
Karşılıklı sandalye simetrisini sağladınız mı?		
Sandalyeleri usulüne göre süslediniz mi?		
Servanti özelliğine uygun olarak temizlediniz mi?		
Raflarına uygun örtü veya peçeteleri serdiniz mi?		
Eksik malzemeleri tespit edip temin ettiniz mi?		
Her malzemeyi servanтта kendi yerlerine koydunuz mu?		
Servanttaki malzemeleri usulüne uygun yerleştirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

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

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	C
4	A
5	D
6	B
7	C
8	D
9	C
10	B
11	D
12	Bistro(leylek)
13	Paslanmamaları
14	Masa taşıma arabası

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	E
5	C
6	E
7	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- BULDUK Sıdıka, AYCAN Ayşe, Servis 1, Yapa Yayınları, İstanbul, 2002.
- GÜREL M. GÜREL G. Servis ve Bar, MEB Yayınları, İstanbul, 1997.
- KIRMIZI Hasan, Servis Teknikleri ve Uygulaması 1, MEB Yayınları, İstanbul, 2004.
- KIRMIZI Hasan, Servis Teknikleri ve Uygulaması 2, MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- KURT Nazif, Yiyecek ve İçecek Servisi 2, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yorum Matbaası, Ankara, 1995.
- SÖKMEN Alptekin, Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.
- ŞAHİNER Ahmet, Adana Hilton Sa Otel Seminer Ders Notları, Adana, 2005.
- YILMAZ Yaşar, Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- YÖRÜKOĞLU İlknur, Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 1998.
- Yiyecek İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı, Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Yorum Matbaası, Ankara, 1998.
- <http://www.otema.com.tr/urunler/detay/331/mini-bar-arabasi.html> 22/11/2017 23:00
- <http://mutfakmakinelari.com/images/stories/virtuemart/product/meze-servis-arabasi-mobilyali-meze-arabaları-tekerlekli-meze-arabasi.jpg> 26/11/2017, 00:29.