

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA**

**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. TEPSİLERİN TAŞINMASI.....	3
1.1. Kullanım Amaçlarına Göre Tepsi Çeşitleri.....	4
1.1.1. Malzemesine Göre Tepsiler .....	4
1.1.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsiler .....	7
1.2. Tepsi Seçiminde Dikkat Edilecek Noktalar .....	7
1.3. Tepsi Yükleme Teknikleri .....	7
1.4. Tepsi Taşıma Usulleri .....	8
1.4.1. Dikdörtgen Tepsilerle Taşıma .....	9
1.4.2. Yuvarlak Tepsilerle Taşıma.....	10
1.4.3. Tek Elle Tepsi Taşıma .....	10
1.4.5. Omuz Üzerinde Tepsi Taşıma .....	11
1.5. Tepsiyi Servanta Koyma Usulleri .....	11
1.5.1. Geridona (Gueridon) Tepsi Koyma .....	12
1.5.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma .....	12
1.5.3. Yan Masaya Tepsi Koyma.....	12
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ .....	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	16
2. TABAKLARIN TAŞINMASI .....	16
2.1. Elde Tabak Taşıma Teknikleri .....	16
2.1.1. Tek Tabak Taşıma .....	16
2.1.2. İkili ve Üçlü Tabak Taşıma .....	17
2.1.3. Üçlü Taşıma.....	18
2.1.4. Kâselerin Elde Taşınması .....	18
2.2. Tabak Taşıma Sırasında Uyulacak Kurallar .....	19
2.3. Servis Önceliğine Göre Tabakların Masaya Yerleştirilme İlkeleri .....	19
UYGULAMA FAALİYETİ .....	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	23
3. BOŞLARIN TOPLANMASI .....	23
3.1. Boşları Toplama Zamanlaması .....	23
3.1.1. Boş Tabakların Kaldırılmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar.....	24
3.2. Boş Tabakları Toplama Teknikleri .....	25
3.2.1. Boş Tabakları İkili Toplama .....	26
3.2.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama.....	26
3.3. Kâse Toplama Teknikleri.....	27
3.4. Bardak Toplama Teknikleri .....	28
3.5. Kül Tablalarının Değiştirilme Teknikleri.....	29
3.6. Boşları Tepsiyeye Toplama Teknikleri.....	30
3.6.1. Boşların Buluşkhaneye Götürülmesi .....	30
UYGULAMA FAALİYETİ .....	32

---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	33
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	34
CEVAP ANAHTARLARI.....	35
KAYNAKÇA .....	36

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Alan Ortak</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Taşıma ve Boş Toplama</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/16
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye taşıma ve boş toplama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşıyabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşıyabileceksiniz.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama restoranları. <b>Donanım:</b> Televizyon, DVD, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb. donanımları (tepsi çeşitleri, tepsi dolly'si, tabaklar, metal servis takımları, bardaklar, kumaş peçeteler, menaj takımları, sandalye, servant, tepsi ayağı, masa).
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Materyal içinde yer alan ve her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.



# GİRİŞ

## Sevgili Öğrencimiz,

Turizm sektöründe satılmaz hiçbir ürün yoktur. Asıl amaç, ürünün nasıl satılacağıın öğrenilmesidir. Bunun için servis elemanlığı mesleğinin önemini ve inceliklerini bilmek gerekir.

Bundan önce, yiyecek içecek işletmelerinde yer alan servis hizmetlerinin neler olduğunu, servis malzemelerini tanıdınız. Misafir masasını hazırladınız. Artık misafir masasına nasıl servis yapmak gerektiğini öğrenme zamanı geldi.

İşletmemizde ağırlayacağımız misafirler, isteklerinin mümkün olduğunca seri bir şekilde gerçekleşmesini ister. Müşkülpesent müşterileri memnun etmesi zordur ve misafir masasının kirlenmiş, kullanılmayacak servis malzemeleriyle dolu olmasını istemez.

Yemek, öncelikle göze hitap etmelidir. Bunu sağlayacak olan da mutfaktır. Servisi, kuralları dâhilinde yapmak, servis önceliklerine dikkat etmek bizim görevlerimizden birkaçıdır. Bunları yaparken de müşteri bekletilmemeli, zamanında müşterinin isteklerini yerine getirmeliyiz.

Bu materyalle servis esnasında, malzemeleri güvenli ve seri taşımada kullanacağınız tepsileri tanıyacak ve kullanma metotlarını öğreneceksiniz. Tepsi kullanmayacağınız hâllerde ise elle tabak taşıma tekniklerini öğreneceksiniz.





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşıyabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Bu ziyaretlerinizde işletmede kullanılan tepsi çeşitleri, tepsi yüklerken ve taşırken nelere dikkat edildiği gibi konularda araştırmanızı destekleyecek fotoğraf, broşür, basılı evrak toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırma sonuçlarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 1. TEPSİLERİN TAŞINMASI

**Tepsi**, yiyecek ve içeceklerin taşınmasında kullanılan, farklı malzemelerden yapılmış; düz, çok gözlü, yuvarlak, dikdörtgen vb. şekillerdeki servis araçlarıdır.

Çok gözlü tepsiler çoğunlukla self servis uygulanan işletmelerde, kahvaltı ve yemek almak için misafirler tarafından kullanılır.

Lüks restoranlarda ise yemek, bardak, şişe ve boşlar servis elemanları tarafından tepsilerle taşınır.



Fotoğraf 1.1: Tepsi taşıma örnekleri



**Fotoğraf 1.2: Tepsi ile dolu bardak taşıma**

## **1.1. Kullanım Amaçlarına Göre Tepsi Çeşitleri**

Tepsiler, çok gözlü, düz, yuvarlak, oval, dikdörtgen, kulplu veya kulpsuz olarak adlandırılır. Tepsilerin kapakları yoktur. Lüks bir restoranda düz, yuvarlak veya dikdörtgen tepsiler kullanılır.

### **1.1.1. Malzemesine Göre Tepsiler**



**Fotoğraf 1.3:Dikdörtgen gümüş tepsi**

Yiyecek içecek servisinde kullanılan tepsiler metal, ahşap ya da plastikten imal edilmiş olabilir. Metal tepsiler genellikle gümüş, bakır, bronz ve çelikten imal edilir. Ülkemizde büyük servis tepsilerine **sini** ismi verilir. Yer sofralarında yemek masası yerine de kullanılır.



**Fotoğraf 1.4: Yuvarlak gümüş tepsi**



**Fotoğraf 1.5: Oval gümüş tepsi**

Ahşap tepsiler genellikle içecek servisi için kullanılır. Tepsi ayakları ile birlikte kenar sehpası olarak da kullanılır. Günümüzde yiyecek içecek işletmelerinde en yaygın kullanım alanı bulan plastik servis tepsileridir. Bunlar selform veya verzalitten imal edilmiş olabilir.



**Fotoğraf 1.6: Ahşap tepsi ve ayağı**



**Fotoğraf 1.7: Kahvaltı tepsisi**

Normal akşam yemek servislerinde, selform veya verzalit servis tepsileri kullanılır. Hafifliği, ucuzluğu, temizlik kolaylığı nedeniyle hijyenik olması selform tepsilerin tercih nedenidir. Amerikan servis usulünde büyük oval tepsiler, tepsi ayakları ile birlikte misafir masalarının yanında servan görevi de görür.



**Fotoğraf 1.8: Yüksek kenarlı ahşap tepsi**



**Fotoğraf 1.9: Plastik tablalı kahvaltı tepsi**



**Fotoğraf 1.10: Yuvarlak selform tepsi**



**Fotoğraf 1.11: Dikdörtgen selform tepsi**

Amerikan servis usulünde büyük oval tepsiler, tepsi ayakları ile birlikte misafir masalarının yanında servan görevi de görür. Servis başladığında tepsi ayağını misafir masasına getiren servis elemanı, servis bitiminde kaldırır. Restoranlar için sabit servan uygulamasından daha pratiktir. Bu sayede servis elemanı ekstra bir görevliye ihtiyaç duymadan bu portatif geridon yardımı ile servisini rahatlıkla yapar.



**Fotoğraf 1.12: Yuvarlak tepsi ve ayağı**



**Fotoğraf 1.13: Tepsi ayağı**



**Fotoğraf 1.14: Servant olarak kullanılan bir tepsi ve ayağı**

### **1.1.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsiler**

Küçük, yuvarlak, oval ve dikdörtgen tepsileri, daha çok içecek servisinde şişe, bardak, fincan, pot gibi malzemeleri taşımak için, büyük dikdörtgen tepsiler ise yemek tabakları ile bunların boşlarını taşımak, odalara yiyecek, kahvaltı vb. servisi yapmak için kullanılır.

### **1.2. Tepsi Seçiminde Dikkat Edilecek Noktalar**

- Tepsinin şeklini ve büyüklüğünü içinde taşınacak araç ve gereçler belirler. Genellikle içecekler ve küçük yiyecekler için yuvarlak tepsiler, çok sayıdaki yiyecek ve içecekler için büyük dikdörtgen veya oval tepsiler tercih edilmelidir.
- Tepsinin temizliği kontrol edilmelidir.
- Plastik tepsiler sıcak yerlere (şeklinin bozulmaması için) konulmamalıdır.

### **1.3. Tepsi Yükleme Teknikleri**

Hangi tepsi kullanılacak olursa olsun yapılması gereken ilk şey tepsi üzerine bir kumaş peçete veya kâğıt peçete (dolly) yayılmalıdır.

### **Tepsi yüklenirken**

- Tepside uzun, dengesiz şişe veya malzemeler taşınmamalı, sadece kısa şişeler taşınmalıdır.
- Ağır ve uzun olanlar tepsi ortasına, diğerleri dengeli bir şekilde bunların etrafına konulmalıdır.
- Kahve, çay potlarının ve soslukların ağız kısımları, vücuttan uzağa doğru konulmalıdır.



**Fotoğraf 1.15: İçecek serisi için tepsilerin yüklenmesi**

## **1.4. Tepsi Taşıma Usulleri**

Tepsi, daima sol el üzerinde, dengeli bir şekilde taşınmalıdır. Taşıma iş sağlığı ve güvenliği talimatlarına uyularak yapılmalıdır.

### **Tepsi taşıma kuralları**



**Fotoğraf 1.16: Tepsiyi yüklenme**

- Hafif ve küçük tepsiler, avuç içinde
- Orta ağırlıkta olanlar açılmış avuç ve kol üzerinde
- Çok ağır olanlar da avuç ve kol üzerinde diğer elle desteklenerek taşınmalıdır.
- Tepsisi, kesinlikle vücuda yaslanarak taşınmamalıdır. Elde taşınırken hareket hâlinde dengeyi bozar.
- Bir yere giderken hızımız iyi ayarlanmalı ne çok hızlı ne de çok yavaş olmalıdır.
- Gidilecek yere kadar dengeli bir şekilde gidilmelidir. Geçilmesi gereken kapı varsa bu kapı sağ elle açılmalıdır (çarpma kapı ise sırt ile açılmalı).
- Ağır tepsiler gerekirse diz çökerek kaldırılmalı veya indirilmelidir.
- Tepsisi ile yiyecek veya içecek dağıtırken sağ elle bir kenarından tutularak emniyet sağlanabilir.

Tepsiler şekillerine ve tutuş biçimlerine göre taşınır.

#### 1.4.1. Dikdörtgen Tepsilerle Taşıma

Büyük tepsiler, yemek servisinde kullanılır. İyi bir serviste büyük tepsiler misafir masasına götürülmez. Tepsiler İngiliz servisinde geridona, Amerikan servisinde tepsi ayağına bırakılır.

##### **Büyük tepsilerle servis yaparken dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:**

- Tepsiyeye yemek tabakları servis önceliği dikkate alınarak dizilmelidir.
- Tepsiyeyi salonda servan üzerine konulduğunda önce servis edilecek yemek tabakları öne gelmelidir.
- Tepside servis yapılacaksa odalarda kahvaltı servisinde olduğu gibi, tepsi masa düzenine uygun şekilde düzenlenmelidir.



**Fotoğraf 1.17: Büyük tepsilerin yüklenmesi**

## 1.4.2. Yuvarlak Tepsilerle Taşıma

Küçük tepsiler içecek servisinde kullanılır. Küçük tepsilere bardak ve şişeleri yüklerken dikkat edilmesi gereken kurallar vardır.

- Malzemeler tepsi üzerine dengeli bir şekilde yüklenmelidir.
- Aynı cins bardakların, aynı tepsi ile taşınması daha kolaydır.
- Yüksek şişeler vücudumuza yakın kısma konulmalıdır.
- Bardak taşımada kullanılan tepsilerin içine menaj, tabak ve metal servis takımlarının konulmaması/taşınmaması daha uygun olur.



**Fotoğraf 1.18: Yuvarlak tepsi taşıma**

- Şişeler ve bardaklar birlikte taşınacaksa bardaklar sağ tarafa, şişeler sola ve biraz geriye, vücuda yakın dizilmelidir.
- Malzeme dizilirken servis önceliğine dikkat edilmelidir. İlk servis edilecek içeceklerin şişe ve bardakları diğerlerine göre daha sağda bulunmalıdır.
- Kokteyllerde vb. toplantılarda gezerek bardakla içecek dağıtılabilecekse aynı cins içecek bardakları art arda duran sıralar hâlinde dizilmelidir. Böylece istenilen içecek kolayca alınabilir.

## 1.4.3. Tek Elle Tepsi Taşıma

Tepside bir veya iki parça hafif yükler taşınacaksa bu usul kullanılır. Genellikle içecek servisinde kullanılan yuvarlak tepsiler, bu yöntemle taşınır. İçeceklerin yanında hafif yemekler ve az sayıda şişe içecekler de bu yöntemle rahatlıkla taşınabilir. Güvensiz durumlarda şişeler yatık taşınmalıdır. Bu yöntemde sol el üzerinde avuç içi tepsinin altına yapışık ve ortalı bir şekilde taşınır.

## 1.4.4. İki Elle Tepsi Taşıma

Genellikle yüklü dikdörtgen tepsilerin taşınmasında kullanılan bir yöntemdir. Sağ elin taşıma dışında kullanılmasına gerek olmayan durumlarda kullanılabilir. Sağ el kullanılacaksa tepsi sol kol üzerine çekilerek tek elle taşımaya geçilir. Sağ el boşa çıkınca tekrar iki elle taşımaya geçilir. İki elle taşımada gidilecek yolda engebelerin olmamasına dikkat



edilmelidir. Tepsi servis görevlisinin önünü kapattığı için taşıma esnasında çok dikkatli olunmalıdır. Bu yöntem kapısız düz salonlar için uygundur.

#### 1.4.5. Omuz Üzerinde Tepsi Taşıma

Genellikle oda servisi yapan servis görevlilerinin kullandıkları bir yöntemdir. Merdiven çıkan personelin önünü rahat görerek daha güvenli taşıma yapmasını sağlar. Ağır tepsiler, uzun kenarları yanlara, kısa kenarları da öne ve arkaya gelecek şekilde sol omuz üzerinde taşınır.

- Tepsi dengeli bir şekilde sol elle alttan tutulup sağ elle de bir köşeden desteklenerek sol omuz üzerine kaldırılır.
- Sol elin parmakları arkaya gelecek şekilde durur. Avuç içi tepsiye iyice yapıştırılır.
- Taşıma sırasında, sağ el serbest kalır. Serbest el kapı açmak veya asansör çağırmak için kullanılabilir.
- Tepsilerin ağır olması hâlinde veya gerektiği zaman, sağ elle bir kenardan tutularak tepsinin dengesi sağlanır. Bu şekilde taşımada omuzdan da güç alınabilir. Sol kol vücuda yapıştırılarak vücut sağa doğru esnetilir.



Fotoğraf 1.19: Tepsiyi omuzda taşıma

### 1.5. Tepsiyi Servanta Koyma Usulleri

Bu konu içindeki servant ifadesinden İngiliz servisindeki **gueridon**, Amerikan servisindeki tepsi ayağı ve salonlarda bulunan yan masa kavramı anlaşılmalıdır. Tepsiyi servanta koyarken yapılması gereken işlem basamakları aynıdır.

Tepsi konulacak yere vücudun sol tarafı ile yanaşılmalıdır.

### 1.5.1. Geridona (Gueridon) Tepsi Koyma

**Geridonun** üzeri mutlaka boş olmalıdır. **Geridon**'un üzerinde kendi ebatlarına uygun bir örtü ve örtüyle uyumlu kapak olmalıdır. Tekerlekli bir geridon kullanılıyorsa ayaklarını sabitlemek gerekir. Geridonun yüksekliği masa seviyesinin altında olmalıdır. Geridon mutlaka masanın sandalye olmayan kenarına bitişik olmalıdır. Masadan ayrılırken geridonda tepsi bırakılmamalıdır. Dolu gelen tepsilere, servisler yapıldıktan sonra masadaki boşlar yerleştirilerek masadan ayrılmalıdır. Geridon, tepsi ile meşgul edilmemelidir.



Fotoğraf 1.20: Geridona tepsi koymak

### 1.5.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma

Sol elle tepsi taşınırken sağ ele katlanmış olan tepsi ayağı alınır. Servis yapılacak masaya gelindiğinde önce tepsi ayağı açılarak yere konulur. Sonra da tepsi, ayağın üzerine bırakılır. Masaya dolu gelinip boşlar toplanarak tepsi ile masadan ayrılır. Masa ayağı servis boyunca masanın yanında kalır. Servisin bitiminde en son tepsiyi götürürken tepsi ayağı katlanarak masadan ayrılır.



Fotoğraf 1.21: Tepsi ayağı

### 1.5.3. Yan Masaya Tepsi Koyma

Tepsiyi yan masaya koyarken öncelikle masa üzerinde boş bir alan belirlenir. Masa boş değilse bu yer, genellikle iki kuverin arası veya köşesi olabilir. Servantın olmadığı servis alanlarında pratik bir yöntem olarak kullanılır. Kuversiz bir masanın yan masa olarak kullanılması en uygundur.



## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tepsileri taşıyınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Taşıma hacmine uygun tepsiyi seçiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tepsinin içine uygun büyüklükteki dolly'yi yerleştirmelisiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mutfaktan servise hazır yemek tabaklarını tepsiye dengeli ve güvenli bir şekilde yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri almalısınız.</li><li>➤ Tepsiye konan materyalin, yüksekliğine, ağırlığına ve ağırlık merkezine, servis sırasına dikkat etmelisiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tepsiyi yükleniniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tepsiye vücudumuzun sol tarafıyla yanaşmalısınız.</li><li>➤ Tepsinin sağ tarafını, sağ elle yarıya kadar çekmelisiniz.</li><li>➤ İleriye doğru eğilerek parmakları açılmış sol eli ve kolu tepsinin altından, tepsi ortalarına gelecek kadar sokarız. Tepsiyi yüzeye paralel bir şekilde kaldırmalısınız.</li><li>➤ Tepsiyi sağ elle sağa doğru çekerek parmakları açılmış sol ve ön kol üzerine kaydırınız. Hafif tepsilerde ise avuç üzerine alınız</li><li>➤ Sol elin parmaklarını, tepsiyi tam ağırlık merkezinden kavrayacak şekilde, tepsi altına yerleştirip dengelemelisiniz.</li><li>➤ Doğrularak tepsiyi dirsek hizasında, sol kol dirseği, yere paralel olacak şekilde tutulmalı veya tepsiyi sol kolu döndürerek, omuz üzerine getirip doğrulunmalıdır. Gerektiğinde sağ eli serbest olarak kullanabilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dolu tepsiyi uygun şekilde taşıyınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Uzun/yüksek şişelerin mutlaka taşınması gerekiyorsa ya yatık vaziyette ya da tepsi üzerine konulduktan sonra sağ elle tutularak taşıyabilirsiniz.</li><li>➤ Gidilecek yolun durumuna ve taşınan yükün niteliğine göre taşıma stilinizi değiştirmelisiniz.</li><li>➤ Tepsiyi taşırken gidiş yönüne göre yolun sağ tarafı kullanılmalıdır.</li><li>➤ Çift açılımlı kapılardan geçerken kapının sağ kanadını kullanmalısınız.</li><li>➤ Seri olmalısınız.</li><li>➤ Kazalara karşı dikkatli olmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tepsiyi servanta yemekleri sarsmadan koyunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Omuz üzerinde taşıdığımız bir tepsi ise sol elimizi aşağıya doğru çevirip indirerek, düz taşıma konumuna geçmelisiniz.</li><li>➤ Sağ elle tepsiyi, sol tarafa doğru ilerleyerek tamamen platformun üzerine koymalısınız.</li><li>➤ Bu sırada sol eli geri çekip belimizi hafif bükülmelidir. Tepsiyi iki elle platform üzerine koymalısınız.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Küçük tepsileri daima aşağıdaki hangi elde taşımalıyız?  
A) Sol elde  
B) Sağ elde  
C) Her iki elde  
D) Omuzda  
E) Kol üzerinde
2. Tepsi üzerine peçete koymadaki temel amaç aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Güzel görünmesi için  
B) İçindekilerin kaymaması için  
C) Bir hasara yol açmamak için  
D) Tepsinin çizilmemesi için  
E) Dökülmelerini engellemek için
3. Ağır tepsileri kaldırıp indirirken beli bükmenin amacı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Ağırılığı bir noktaya toplamak için  
B) Ağırılık merkezini ortaya almak için  
C) Omurga üzerindeki ağırılık baskısını azaltmak için  
D) Denge sağlamak için  
E) Taşımada kolaylık sağlamak için
4. Aşağıdakilerden hangisi omuzda tepsi taşımanın faydalarından biridir?  
A) Hafif tepsiler daha rahat taşındığı için  
B) Tepsi taşımada en güvenli yöntem olduğu için  
C) En kolay taşıma yöntemi olduğu için  
D) Ağır tepsilerin taşınmasını kolaylaştırdığı için  
E) Kolay taşımak için

## DEĞERLENDİRME

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

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşıyabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Bu ziyaretlerinizde elde tabak taşıma yöntemleri, kâse taşıma usulleri, tabak servisi sırasında uygulanan yöntemler konularında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 2. TABAKLARIN TAŞINMASI

### 2.1. Elde Tabak Taşıma Teknikleri

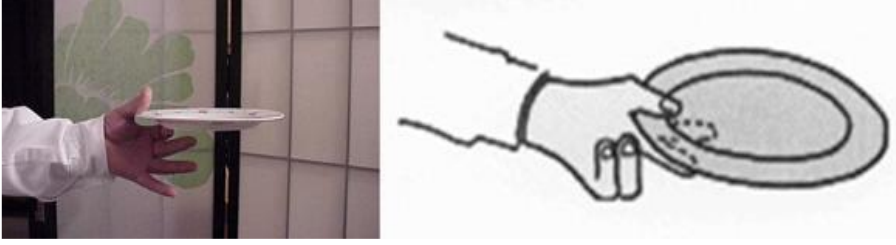
Tabakla yemek servisinde, tabakların taşınması deyince içinde yemek bulunan tabakların salona ve misafir masasına götürülmesi anlaşılır.

Genellikle tepsi ile misafir masasına taşınan tabaklar, burada servanta konulan tepside alınarak servis etmek için elle taşıma yapılır. Tepsi elde iken masaya yemek servisi yapmak uygun değildir. Yemekler, mutfaktan servis yapılan yere elde taşınıyorsa doğrudan doğruya masaya servis yapılır. Tabaklar daima aktif elle alınıp taşıma için pasif ele yerleştirilir. Aktif el genellikle sağ el olup pasif el ise sol eldir. Taşıma işlemi bittikten sonra tabak yine sağ elle servis edilir. Tabaklar toplanırken de masadan sağ elle alınır, sol elde biriktirilir.

#### 2.1.1. Tek Tabak Taşıma

Tek tabak taşınacaksa sağ elle bulunduğu yerden alınıp sol elin başparmağı ile işaret parmağı arasına tabağın kenarından tutacak şekilde yerleştirilir. Diğer parmaklar ile işaret ve başparmak desteklenir. İşaret parmağı ve diğer parmaklar alt kısmını kavrarken işaret

parmağı tabağın üst kenarını bastırarak yere paralel şekilde dengeler. Tabağın sol eldeki pozisyonu sağ elle servis ederken misafirin önüne doğru şekilde koymaya uygun olmalıdır. Taşıma boyunca yere paralel pozisyon bozulmamalıdır. Taşıma esnasında başparmağın tabağın kenarından iç kısma kaymamasına dikkat edilmelidir. Taşıma işlemi küçük ve seri adımlarla, tabağa bakmadan, sarsıntısız şekilde yapılmalıdır.



**Fotoğraf 2.1: Tek tabak tutuş**

### 2.1.2. İkili ve Üçlü Tabak Taşıma

Bazen serviste bir elde iki tabak taşımak gerekebilir. Bu, sol ele bir tane, sağ ele de bir tane tabak almak şeklinde olmamalıdır. Her iki tabak da sol elde taşınmalıdır.

#### **İkili tabak taşıma şu şekilde olmalıdır:**

- Birinci tabak sağ ele alınır. Sol elin işaret ve orta parmağıyla bir platform oluşturup başparmak yukarı doğru açılır.
- Sağ eldeki birinci tabak, sol eldeki iki parmağın oluşturduğu platforma ve başparmak arasına konulur.
- İkinci tabak sağ ele alınır. Sol elin orta, yüzük ve serçe parmakları aşağıya doğru açılır.
- Sağ eldeki tabağın sol kenarı, birinci tabağın alt sağ kenarı altına, işaret parmağına değecek şekilde yerleştirilir. Başparmakla tüm bu parmaklar arasında iki tabak dengelenir.



**Fotoğraf 2.2: Tek elde iki tabak taşıma**

İkili taşımada diğer bir yöntem de birinci tabağın aynı şekilde sol ele alındıktan sonra yüzük ve serçe parmak el döndürülerek bilek seviyesine çıkarılır. İkinci tabak bilek ile bu parmaklar arasına yerleştirilir.

**Masadan boş tabaklar toplanırken de aşağıdaki tabak tutuş şekli kullanılır.**

Üstteki tabağa boş tabaklar istiflenirken içindeki yemek atıkları alttaki tabağa sıyrılır. Takımlar alttaki tabağa çatallar üstte, bıçaklar altta olacak şekilde toplama işlemi yapılır.



**Fotoğraf 2.3: Tabak taşıma yöntemleri**

### 2.1.3. Üçlü Taşıma

Sol ele iki tabak alınır. Üçüncü tabak sağ ele alınır ve servis yapacağı şekilde taşınır.



**Fotoğraf 2.4: Üçlü taşıma**

### 2.1.4. Kâselerin Elde Taşınması

**Kâseler**, konsome kaseleri, komposto kâseleri ve salata kâselerinden oluşan çukur kaplardır. Kenarlarında, bitiş yerinde tutmayı kolaylaştıracak çıkıntılar yoktur.

Doğrudan doğruya tutulup taşınmaya kalkışıldığında kenardan tutan parmak, kabın içindeki yiyeceğe dokunur. Bu şekilde masalara konup kaldırılmaları da çok güçtür. Bu yüzden, kâseler, mutlaka kendilerine ait alt tabakları üzerinde taşınır. Alt tabakları olmayanları ise uygun büyüklükte bir düz tabak üzerine konarak taşınır.

Bu şekilde hazırlanan kâselerin taşınmaları normal tabaklar gibi tutularak yapılır.

Dikkat edilmesi gereken diğer bir husus da taşıma sırasında veya herhangi bir zamanda kâseleri üst üste koymamaktır. Üst üste konulduğu takdirde, üstteki kâsenin alt tabağı çalkalanma veya buharlaşmadan dolayı ıslanır. Islak tabaklar da kayganlaşarak kazalara ve masa örtülerinin ıslanmasına neden olur.





**Fotoğraf 2.5.: Kâselerin elde taşınması**

## **2.2. Tabak Taşıma Sırasında Uyulacak Kurallar**

**Tabak taşıma ve servisi esnasında uyulması gereken genel kurallar şunlardır:**

- Kırık ve çatlak olan tabaklar kesinlikle servis dışı bırakılmalıdır.
- Tabaklar, mutlaka ısıtılması gerekiyorsa tabak ısıtıcısı kullanılmalıdır.
- Tabakları taşırken ve kullanırken iç yüzeylerine temas etmekten kaçınılmalıdır.
- Dolu tabaklar, eğilmeden, düz taşınmalıdır.
- Sıcak yemek taşınan tabakların eli yakmaması için kumaş eldiven veya peçete kullanılmalıdır.
- Çorba tabakları ve kâseler mutlaka bir alt tabak üzerine konarak taşınmalıdır.
- Tabaklar masaya, ekmek ve salata tabakları hariç konuğun sağından önüne konmalıdır.
- Elde birkaç tabak taşınacaksa ele alınacak ilk tabak, en son servis edilecek tabak olmalıdır.
- Büyük ve ağır tabaklar dört parmakla alttan tutulup başparmakla üstten bastırılarak tutulmalıdır. Küçük tabaklar ise üç parmakla (işaret, orta ve başparmaklar arasında) tutulmalıdır.
- Tek bir servis elemanın taşıyacağı azami tabak sayısı üçen fazla olmamalıdır.

## **2.3.Servis Önceliğine Göre Tabakların Masaya Yerleştirilme İlkeleri**

Toplu yaşamda uyulan görgü kurallarının bazıları servis sırasında özellikle önemlidir. Servis personelinin bu kuralları iyi bilmeleri ve uygulamaları gerekir.

- Misafir masasında önce küçük çocuklara, sonra da yaşlıdan gence doğru hanımlara ve aynı şekilde beylere servis yapılmalıdır.
- Masada bulunan protokole serviste öncelik verilir.
- Ev sahibine en son servis yapılmalıdır.
- Servis sırasında diğer personel ile veya misafirlerle yüksek sesle konuşulmamalı, aşırı el, kol ve yüz hareketlerinden kaçınılmalıdır.
- Servis personeli masadaki ev sahibi ile muhatap olmalı, siparişi ondan almalıdır.

Her işte olduğu gibi servis çalışmalarında uyulması gereken hususlar bulunmaktadır. Personel, servis sırasında uyulması gereken esaslara göre servisi yapmalıdır.

- Servis malzemeleri ve yemekler sol elle taşınmalı, sağ el servis yapmak, boşları toplamak için kullanılmalıdır.
- Yemek tabakları ve içecekler misafirin sağından masaya konulmalı ve yan taraftan boşları kaldırmalıdır. İçecek servisi sağdan yapılmalıdır
- Yemek tabakları misafirlerin önüne et, balık misafirden tarafa gelecek şekilde konmalıdır.
- Diğer tabaklar, amblemi üste gelecek şekilde masaya konmalıdır.
- Kuverdeki yeri servis tabağına göre solda olan ekmek tabağı, salata tabağı, artık tabağı, çatal vb.malzeme soldan masaya konup yine soldan kaldırılmalıdır.
- Yemek ve içecek listeleri misafirlerin oturmasından hemen sonra verilmeli, misafirler menüyü inceledikten sonra siparişler uygun taraftan alınmalıdır.
- Servis sırasında geriye doğru yürünmemeli, misafirler sırasında ayrıcalık yoksa bir noktadan başlanıp sola doğru (saatin yelkovanı yönünde) servis yapılmalıdır. Boşlar da aynı şekilde toplanmalıdır.
- Aynı gruba giren yemekler birlikte servis edilemeli, masadaki herkes yemeğini bitirmeden boşlar toplanmaya başlanmamalıdır. Birinci yemeği almayan misafire, ikinci yemek için arkadaşlarını bekleyip beklemeyeceği sorulmalıdır.
- Önce ekmek, su ve içecek servisi, arkasından da yemekler servis edilmelidir. Boşlar toplanırken önce ana yemek tabağı, sonra ekmek tabağı ve son olarak içecek bardağı alınmalıdır. Peçete ve su bardağı misafir masayı terk ettikten sonra alınmalıdır.
- Bir masada birkaç kişi varsa hepsinin yemek tabakları aynı anda kaldırılır.

Masaya yemekler şu sırayla servis edilmektedir:

- Sipariş alındıktan sonra ekmek, su ve ilk yemekte alınacak içecek servisi yapılır.
- İlk yemek servisi yapılır. Boşu toplanır.
- İkinci yemek tabağı, ardından da içecek servisi ve salata servisi yapılır. Boşu kaldırılır. Salata ve ekmek tabağı bir sonraki yemekte de kullanılacaksa masada kalır. Yemek yoksa kaldırılır.
- Tatlı servisinden önce masadaki menaj takımları ve önceki servisle ilgili bütün takımlar kaldırılıp masa üzerindeki ekmek kırıntıları temizlenir.
- Tatlı ile gerekiyorsa su servisi yapılır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis için hazırlanan tabakları taşıyınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemek tabaklarını tepside elinize servis önceliğine göre alınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri almalısınız.</li><li>➤ Servis sırasına göre en son servis edeceğiniz tabağı ilk sıradan sol elinize yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Sol elinize tabakları yerleştirirken tabağın üst kısmının, kuverin üst kısmına gelecek şekilde alabileceğiniz şekilde yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Sol elinizde en fazla iki dolu tabak taşmalısınız.</li><li>➤ Başparmağınızın tabağın sadece ağız kısmını tutmasına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Sağ elinize de sadece bir dolu tabak almalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemek tabaklarını elle masaya taşıyınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sol elinizde en fazla iki sağ elinizde de bir tabak taşmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servis önceliğindeki misafirin sağından masaya yaklaşınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sağ ayağınız önde misafirin sağından masaya yaklaşmalısınız.</li><li>➤ Sol elinizi geriye çekerek sağ elinizdeki tabağı öne uzatmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemek tabaklarını misafirlere servis önceliğine göre elle servis ediniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sağ elinizdeki saat 4 yönünde tuttuğunuz tabağı misafirin önüne usulca koymalısınız.</li><li>➤ Tabağın üst kısmının kuverin üstüne gelecek şekilde tabağı yerleştirmelisiniz.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Elle dolu tabak taşırken başparmağın pozisyonu aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Başparmak tabağın içine girmemelidir.  
B) Başparmak tabak taşımada kullanılmaz.  
C) Başparmağın konumu ile ilgili bir sınırlama yoktur.  
D) Başparmak tabağın altından destekler.  
E) Başparmak tabağın kenarında olmalıdır.
2. Sadece üç tabak taşınacaksa üçüncü tabağın taşınma şekli aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?  
A) Üçüncü tabak taşınmamalıdır.  
B) Sol elde taşınmalıdır.  
C) Sol bilek üzerinde taşınmalıdır.  
D) Sağ ele alarak taşınmalıdır.  
E) İki tabağın ortasında taşınmalıdır.
3. Sol elde ikinci tabak taşınırken bilek üzerindeki tabağı aşağıdaki hangi parmaklar destekler?  
A) Başparmak ve işaret parmağı  
B) Başparmak  
C) Serçe parmağı, yüzük ve ortaparmak  
D) İşaret parmağı  
E) Yüzük ve serçe parmak
4. Sol elde tabak taşınırken kolun pazu bölümünün pozisyonu aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?  
A) Vücutla temas hâlinde  
B) Vücuttan ayrı  
C) Aşağıda  
D) Yukarıda  
E) Vücuda bitişik

## DEĞERLENDİRME

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

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz araştırma gruplarıyla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Bu ziyaretlerinizde boş tabakların, kâselerin, bardakların toplanması yöntemleri, kül tablalarının değiştirilmesi, boşların tepsiye toplanması ve bulaşıkhaneye götürülmesi konularında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 3. BOŞLARIN TOPLANMASI

### 3.1. Boşları Toplama Zamanlaması

Misafirler yemeklerini yiyip bitirdikten sonra bulaşık tabak, takım ve bardakların masadan kaldırılması işine **boşların kaldırılması** veya **toplanması** denir.

Tabakları toplamak için konukların yemeği bitirdiğinden veya yemeği bıraktığından emin olunmalıdır. Bunun için tabak üzerine, çatal-kaşık-bıçağın konulma şekline dikkat edilmelidir.

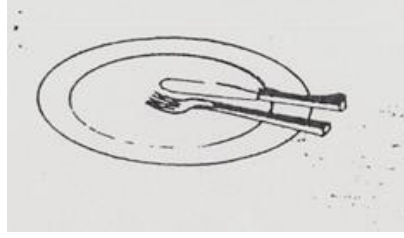
Tabakta yemek varsa konuklara yemeğe devam edip etmedikleri sorulmalıdır.



Fotoğraf 3.1: Yemeğim bitti işareti

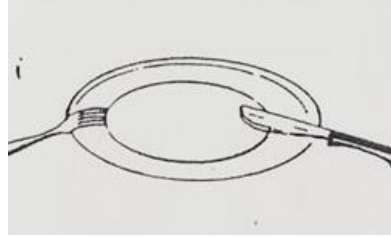
Bazen misafir yemeğine devam etmek istemez. Misafir yemeğinin bittiğini bize şöyle gösterebilir:

Tabak içine çatalı düz bıçağı da onun altından çapraz geçirmiş olabilir. Tabakın içinde kullandığı takımlar yan yana düz bir şekilde ve garsonun alacağı yöne doğru duruyor ise



**Resim 3.1: Takımların saat dördü göstermesi**

Çatal ve bıçak tabağın iki tarafına kapalı olarak konulmuş ise



**Resim 3.2: Bitti işareti olmaksızın boş tabak**

Hangi şekillerde olursa olsun, tabaktaki yemek bitmemişse izin istenmeli ve boş tabaklar toplanmalıdır.

### **3.1.1.Boş Tabakların Kaldırılmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar**

- En kolay olanı tabaktaki yemeğin bitmiş olmasıdır. Kullanılan takımları da içine koyarak tabak alınır.
- Boşlar, masadan konuğu rahatsız etmeden alınmalı ve tabakların üzerindeki artıkları sıyırma işlemi konukların göremeyeceği bir şekilde yapılmalıdır.
- Artıkları sıyırma işlemi sırasında içinde takım olan tabaklar üst üste konmamalıdır.
- Misafirin önündeki tabaklar sağdan, kuverin solunda yer alan tabaklar ise soldan kaldırılmalıdır. Ancak yaklaşma güçlüğü olduğunda kural dışı hareket edilebilir.
- Bir defada taşınabilecek kadar tabak kaldırılmalıdır.
- Tabak içindeki artıklar çok olduğunda tabaklar servanta götürülmeli, diğerleri sonra toplanmalıdır.
- Büyüklük ve cins açısından ayrı olan tabaklar üst üste tasnif edilmiş olarak konmamalıdır.

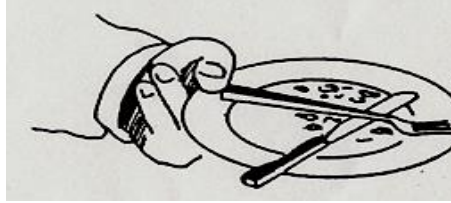
- Toplanan tabaklar sırasıyla servanta, taşınacağı tepsiye ve en son bulaşık tezgahına konmalıdır.
- Tabaklar toplanırken tasnif edip servanta veya tepsiye yerleştirilirken kesinlikle gürültü çıkarılmamalıdır.

### 3.2. Boş Tabakları Toplama Teknikleri

Boş tabaklar, misafirler yemeklerini bitirdikten sonra masalardan toplanmalıdır. Toplama işlemlerini yaparken misafirler rahatsız edilmemelidir.

Masa üzerinde zamanında alınmadığı için üst üste konmuş tabaklar hiç de hoş bir görüntü yaratmaz. Misafirin yemeği bittiği zaman, boş tabaklar hemen masadan kaldırılmalıdır.

Boş tabakların toplanmasında öncelikle sol el arkaya çekilir ve sağ ayakla bir adım atılarak masaya yaklaşılır. Hafifçe öne doğru eğilip müsaade istenir ve boş tabak sağ elle çatal ve bıçağın üzerinden tutularak masadan alınır. Alma işleminde tabak misafirin sol omuz seviyesinin üstünden geriye alınarak sol ele geçirilir. Tabaklar daima sol elde biriktirilir. İlk tabakta tek tabak tutuş tekniği kullanılarak başparmak çatalın sap kısmının üzerinden tabağı tutar. Bıçak çapraz şekilde çatalın altına bırakılır. Serçe ve yüzük parmağı yukarı kaldırılarak bilek dışı doğru çevrilerek kol aşağı indirilir. Sonraki tabak bilek ile serçe ve yüzük parmağın üzerine yerleştirilir. Yemek atıkları alttaki tabağa sıyrılır. Çatal ve bıçak alttaki tabağa yine çapraz ve bıçak altta olacak şekilde yerleştirilir. Tabaklarda kaşık varsa çatalla aynı işlem yapılır. Toplama işlemi fazla ağırlık yapmadan boşlar tepsiye yerleştirilir.



**Resim 3.3: Boş tabakların toplanması**

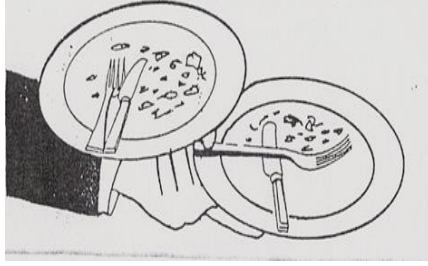
Ekmek ve salata tabakları misafirin solundan toplanabilir. Bu durumda gerekli ise toplama işlemi sol el ile de yapılabilir. Servis öncelik sırası yoksa boş toplama masa çevresinde saat yönünde dönülerek sürdürür.



**Fotoğraf 3.2: Misafirin önünden boş tabağın alınması**

### 3.2.1. Boş Tabakları İkili Toplama

İkili boş toplama işlemi kalabalık olmayan masalarda uygulanan bir yöntemdir. Sol elde sadece iki boş tabak taşımak anlamına gelir. En rahat boş toplama şeklidir.



**Resim 3.4: Boş tabakları ikili toplama**

Boş tabakları ikili toplama yaparken ilk önce birinci tabak sol ele alınır. Üzerindeki takımlar düzenlenir. Sol el geriye çekilerek, ikinci tabak masadan alınıp sol el, misafirden uzaklaştırılır. İkinci tabak, sol elin bileği, küçük ve yüzük parmakları üzerine konur. Tabaktaki çatal birinci tabaktaki çatalın yanına, ona paralel olarak konur. Bıçakla ikinci tabaktaki yemek artıkları birinci tabağın içine sıyrılır. İkinci bıçak birinci bıçak gibi onun yanına ve çatalların altına sokulur. Üçüncü ve sonraki tabaklar da aynı şekilde alınıp bir önceki tabağın üzerine konarak toplamaya devam edilir.



**Fotoğraf 3.3: Boş tabakları ikili toplama**

Bu usul sol elde az yer kaplayan, hareket serbestisi veren bir usuldür. Yemek artıkları ve takımları aynı tabakta toplanır.

### 3.2.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama

Büyük boy tabaklarda ve artığı fazla olan yemeklerde uygulanır. İlk tabak ikili toplamada olduğu gibi alınıp sol elle tutulur. İkinci tabak alınarak ikili taşımada olduğu gibi yerleştirilir. Birinci tabaktaki artıklar ikinci tabağa sıyrılır, takımlar ise usulüne uygun olarak birinci tabakta toplanır. Üçüncü tabak, sol elin bileği ile ikinci tabağın kenarı üzerine konur. Üçüncü tabaktaki çatal, birinci tabağa alınır, bıçakla yemek artıkları ikinci tabağa sıyrılır, bıçak ilk bıçağın yanına yerleştirilir. Dördüncü ve diğer tabaklar üçüncü tabağın üzerine konarak toplamaya devam edilir.





**Fotoğraf 3.4: Boş tabakları üçlü toplama**

Bu yöntemde çatal bıçaklar bir tabakta, artıklar başka bir tabakta toplanır. Burada da artık sıyırma işlemi, konuğun göremeyeceği bir şekilde yapılmalıdır. Sol elin hareket kabiliyeti azalır.

### 3.3. Kâse Toplama Teknikleri

Kâseler altlık tabakları ile servis edilen ve altlık tabakları ile toplanan çukur servis kaplarıdır. Kâselerin toplanmasında da tabakların toplanmasında olduğu gibi birinci kâse, alt tabağından tutularak masadan kaldırılır. Sol elin işaret, orta ve başparmağıyla tutulur. Kaşık alt tabak üzerine ve sapı sağa bakacak şekilde konur.



**Fotoğraf 3.5: Elde kâse toplama**

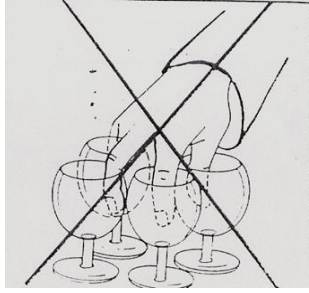
İkinci kâse masadan alınarak ikili toplamada olduğu gibi bilek ve boş kalan diğer iki parmak üzerine konur. Kaşık birinci kaşığın üzerine alınır. Üçüncü ve sonraki kâseler de ikinci kâse gibi işlem yapılarak toplanır. Kâse birinci kâsenin üzerine alınır. Kâse toplama işlemi bittikten sonra boş kâseler tepsiye yerleştirilerek bulaşıkhaneye gönderilir.

### 3.4. Bardak Toplama Teknikleri

Bardaklar, sadece servise hazırlık anında elde taşınmalıdır. Konukların bulunduğu ortamlarda bardaklar, mutlaka tepsi veya servis tabağı üzerinde taşınmalıdır.

Bardakları alırken, taşırken ve koyma anında birbirine çarpıp kırılmamasına dikkat edilmelidir. Taşınabileceğinden fazla bardak taşınmamalıdır. Bardaklara mümkün olduğunca az dokunulmalıdır. Masadan boş bardaklar alınırken dahi parmaklar asla bardakların içine girmemelidir.

Bardakla tabak ayrı ayrı veya ikisi birlikte olmak üzere iki türlü alınabilir. Bardaklar ayrı ayrı alındığı zaman tabaklar iç içe konular, bardaklar yan yana; ikisi birlikte alındığı zaman ise tepsi içinde gene tabaklarla bardaklar birbirinden ayrı konular.



**Resim 3.5: Hatalı boş bardak toplama**

Düz bardaklar dip tarafından, saplı bardaklar sapından, ayaklı bardaklar da ayak kısmından tutularak toplanır.

Tepsi ile boş bardak toplanırken tepsi sol ele alınıp konuğun sağından, vücudun sağ tarafı ile masaya girilip eğilmeden önce üzerinde tepsi bulunan sol el, sola ve yana doğru yere paralel olacak şekilde açılır. Sağ ayak bir adım önde, diz hafif kıvrık olacak şekilde öne doğru eğilerek masadan boş bardak alınır. Misafirin önündeki veya sağındaki bardağı var ise altlığı ile alınarak sol eldeki tepsi üzerine dengeli bir şekilde yerleştirilir. Saat yönündeki ikinci konuğa geçip onun da bardağını var ise altlığı ile alınır. Altlığı diğer altlığın üzerine koyarak bardağı tepsiye dengeli bir şekilde yerleştirilir. Bütün konukların bardakları toplandıktan sonra bardak yıkama bölümüne götürülür.



**Fotoğraf 3.6: Bardakların toplanması**

### 3.5. Kül Tablalarının Değiştirilme Teknikleri

İçinde snmş nesne bulunan kl tablasının, en kısa zamanda değiştirilmesi gerekir. Kullanılmış kl tablası üzerine temiz bir kl tablası kapatılır. Masadan ikisi de kaldırılarak sol ele alınır. Kullanılmış kl tablası sol elde kalır, temiz kl tablası masadaki yerine konularak kl tablası değiştirme işlemi yapılır.

Kl tablası üzerinde hlen yanan bir nesne var ise konuğa **kl tablasını değiştirebilir miyim, efendim?** diyerek onun yanan nesneyi alması sağlanmalıdır. Kl tablasının değiştirilmesinde, konuklar rahatsız edilmemeli ve kazaya karşı dikkatli olunmalıdır.

#### ➤ **Kl tablasını açık değiştirme**

Kl tablasını açık değiştirmede kl tablasının açık kısmı avuç içine gelecek şekilde temiz kl tablası sol ele alınır. Kl tablasının tabanını, kirlili olanın açık kısmına gelecek şekilde oturtulur. Sağ elin parmakları biraz ileriye doğru uzatılıp, alttaki kirlili kl tablasını da kavrayarak, birlikte düz şekilde tutularak sol ele aktarılır. Temiz kl tablası masaya sağ elle yerleştirilir.



Fotoğraf 3.7: Açık kl tablası değiştirme

#### ➤ **Kl tablasını kapalı değiştirme**

Alt kısmı avuç içine gelecek şekilde kavranmış temiz kl tablasını, kirlisi üzerine ters olarak kapatılır. Kirlili kl tablasını da kavrayarak eğmeden sol ele aktarılır. Temizini sağ elden bırakmadan masada yerine yerleştirilir.



Fotoğraf 3.8: Kapalı kl tablası değiştirme

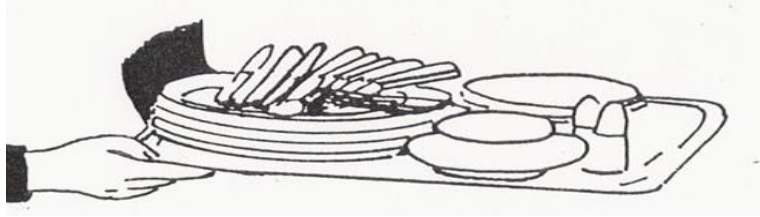
### 3.6. Boşları Tepsie Toplama Teknikleri

Tepsiyle boş toplama genellikle misafir masadan ayrıldıktan sonra yapılan bir işlemdir. Masaya konulan tepsi içerisine önce bardak boşları toplanır. Bardak boşu toplanan tepsiye tabak boşları konulmamalıdır. Bardaklar ve tabak-takım boşları ayrı tepsilerde toplanmalıdır. Çünkü temizlik için gidecekleri yer farklıdır. Genellikle bardak yıkama bölümleri bulaşıkhaneden ayrı bir bölümdedir.

Servantsız ve komisiz çalışılan servis alanlarında tepsi ile servis ediliyorsa tepsi ile misafir varkende boş toplama işlemi yapılabilir. Kafe vb. işletmelerde bir servis yöntemi olarak kullanılır. Bu gibi işletmelerde yuvarlak ve orta boy dikdörtgen tepsiler tercih edilmelidir.

Tepsi üzerinde taşınacak olan kirli tabak ve takımlar, ağırlık merkezine dikkat ederek tasnif edilmiş şekilde yerleştirilmelidir. Tepsi ile boş toplarken aynı türden tabaklar üst üste konulmalıdır. Değişik türden tabakların üst üste konulması tehlike yaratır. İçinde takım ve yemek artıkları olan tabaklar kesinlikle içi içe konulmamalıdır. Porselenler kendilerinden daha sert maddelere karşı dayanaksızdır. Tabak kenarlarında oluşan çatlak ve kırıklar genellikle boş toplama esnasında yapılan hatalardan kaynaklanır.

Kâseler tepsi içinde ikiden çok iç içe konulmamalıdır. Tabak yükseklikleri de taşımaya engel olmayacak düzeyde tutulmalıdır. Uzun şişeler boş olduklarında devrilme riski yüksek olduklarından yatay taşınmalıdır. Yüksek ve dar ayaklı bardaklar tepsinin ortasına yerleştirilmeli, kenarlarına kısa ve geniş ayaklı bardaklar konularak desteklenmelidir.



Resim 3.6: Boşların tepsie toplanması

#### 3.6.1. Boşların Bulaşıkhaneye Götürülmesi

Toplanan boşlar, elle veya bir tepsi ile bulaşıkhaneye getirilir. Tepsi ile bulaşıkhaneye tezgâhına getirilen boş tabaklar dikey istifleme yöntemi ile boşaltılır. Farklı cins tabaklar karışık bir şekilde istiflenmemelidir. Farklı cins tabaklar istiflenecekse büyük tabaklar alta, küçük tabaklar üste olacak şekilde dizilmelidir. Takımlar ayrı bir bulaşık sepetinde biriktirilir. Tabakların içindeki artıklar çöpe dikkatli bir şekilde atılmalı, atıklarla birlikte takımların da atılmamasına özen gösterilmelidir. Bulaşıkhaneye tezgâhında bardak ve menaj takımları bulundurulmamalıdır. Bulaşıkhaneye tezgâhının temiz ve düzenli olması sağlanmalıdır.

---

Bardakları yıkamada makine kullanılıyorsa, bardaklar basketlere kapalı olarak dizilmelidir.

Bulaşıkçıya yardımcı olmak, işi hızlandırmak için bulaşikhane tezgâhının düzeni sağlanmalıdır. Yanlış tasnif ve dengesiz yığılma kazalara neden olabilmektedir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak boşalan masa üstü servis takımlarını toplayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Masadan boş tabakları toplayınız.	➤ Dikkatli ve özenli çalışmalısınız. ➤ Hijyen kurallarına uymaya özen göstermelisiniz. ➤ Seri ve sessiz çalışmalısınız.
➤ Masadan boş kâseleri toplayınız.	➤ Zamanlamaya dikkat etmelisiniz. ➤ Kurallarına uygun olarak, kâseleri dikkatli bir şekilde misafirin sağından toplamalısınız. ➤ Kâseleri, altlıkları ve kaşıkları, kuralına uygun olarak sol elde toplamalısınız. ➤ Özenli çalışmalısınız.
➤ Masadan boş metal servis takımlarını toplayınız.	➤ Metal takımları taşırken tabağın içinde çatalı başparmağınızla sabitleyerek bıçakları çatalların altına koymaya özen göstermelisiniz.
➤ Masadan bardakları toplayınız.	➤ Misafiri takip ederek, zamanlamayı belirleyiniz. ➤ Bardaklar ayaklı ise ayağından, değil ise alt kısmından tutmaya özen göstermelisiniz. Bardakları tepsiye dengeli bir şekilde yerleştirmelisiniz. ➤ Asla parmaklarınızı bardakların içine sokarak almamalısınız./taşımamalısınız. ➤ Dikkatli ve sessiz çalışmalısınız.
➤ Kül tablalarını değiştiriniz.	➤ Kül tablasını açık ya da kaplı olarak değiştirirken kirli olan kültablasının üzerinin kapalı olduğundan emin olmalısınız.
➤ Menaj takımlarını toplayınız.	➤ Tepsiye ağırlık merkezine dikkat ederek dengeli bir şekilde yerleştirmelisiniz.
➤ Misafir peçetelerini toplayınız.	➤ Peçeteleri kirli tabaklarla temas ettirmemeye özen göstermelisiniz.
➤ Tepsiye boş tabak veya bardakları dengeli bir şekilde yerleştiriniz.	➤ Boşları büyüklük ve ağırlıklarını dikkate alarak tepsiye yerleştirmelisiniz. ➤ Boşların tepsinin kenarlarından taşmamasına dikkat etmelisiniz.
➤ Tepsiyi seri ve güvenli bir şekilde taşıyınız.	➤ Tepsiyi taşırken üzerinize yaslamamaya özen göstermelisiniz.
➤ Tepsiyi bulaşıkhaneye deskine usulca koyunuz.	➤ Bulaşık artıklarını çöp kovasına boşaltmalısınız. ➤ Artıkların/çöpün içinde takım kalmamasına dikkat etmelisiniz.
➤ Tepsiden tabak ve bardakları bulaşıkhaneye düzenli bir şekilde boşaltınız.	➤ Boşları önce çeşitlerine, sonra da büyüklüklerine ve cinslerine göre bulaşık hanedeki basketlere yerleştirmelisiniz.
➤ Tepsiyi temizleyerek tepsi peçetesini değiştiriniz.	➤ Gerekli ise elinizi yıkamalısınız.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisinde boş bardakların masadan toplanma tarafını gösterir?  
A) Misafirin sağ tarafından  
B) Masanın karşısından  
C) Misafirin sol tarafından  
D) Misafirin bardağı vermesi beklenir.  
E) Bardak masadan alınmaz.
2. Bulaşıkhaneye ve bardakhaneye götürülmemesi gereken kuver takımı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Tatlı takımı  
B) Salata ve ekmek tabağı  
C) Bardaklar  
D) Tabaklar  
E) Menaj
3. Aşağıdakilerden hangisi bardakları içlerinden tutularak taşımama nedenlerinden biridir?  
A) Parmakların zarar görmemesi için  
B) İşletme kuralları olduğu için  
C) Bardakları kırılmasını önlemek için  
D) Hijyenik olması için  
E) Görüntü kirliliği yaratmamak için
4. Aşağıdakilerden hangisi misafir masasında yemeğin bittiğinin işaretlerinden biridir?  
A) Çatal ve bıçağın tabağın dışında olması  
B) Çatal ve bıçağın saat 4 yönünde olması  
C) Çatal ve bıçağın saat 4'ü 50 geçte yönünde olması  
D) Çatal ve bıçağın 12'yi göstermesi  
E) Çatal ve bıçağın ayrı olarak tabak içine konması
5. Aşağıdakilerden hangisi boşları toplarken tabaktaki çatalı sabitlemenin faydalarından biridir?  
A) Tabağın dengesini sağlar.  
B) Tabağın üstüne istiflemeyi kolaylaştırır.  
C) Takımların düşmesini engeller.  
D) Tabağı kolay taşımaya sağlar.  
E) Tabağın güzel görünmesini sağlar.

## DEĞERLENDİRME

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

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak restoran ortamında taşıma ve boş toplama konusunda öğrendiklerinizi kullanarak akşam yemeği menüsüne göre dört (4) kişilik yemek servisi yapıp boşları toplayınız.

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Taşıma hacmine uygun tepsiyi seçtiniz mi?		
2. Mutfaktan servise hazır yemek tabaklarını tepsiye dengeli ve güvenli bir şekilde yerleştirdiniz mi?		
3. Dolu tepsiyi uygun şekilde taşıdınız mı?		
4. Tepsiyi servante yemekleri sarsmadan koydunuz mu?		
5. Yemek tabaklarını tepside eline servis önceliğine göre topladınız mı?		
6. Yemek tabaklarını elle masaya taşıdınız mı?		
7. Servis önceliğindeki misafirin sağından servise başladınız mı?		
8. Yemek tabaklarını misafirlere servis önceliğine göre elle servis ettiniz mi?		
9. Masadan boş tabakları topladınız mı?		
10. Masadan boş kaseleri topladınız mı?		
11. Masadan boş metal servis takımlarını topladınız mı?		
12. Masadan bardakları topladınız mı?		
13. Kül tablalarını değiştirdiniz mi?		
14. Menaj takımlarını topladınız mı?		
15. Misafir peçetelerini topladınız mı?		
16. Tepsiye boş tabak veya bardakları dengeli bir şekilde yerleştirdiniz mi?		
17. Tepsiyi seri ve güvenli bir şekilde taşıdınız mı?		
18. Tepsiyi bulaşikhane deskine usulca koydunuz mu?		
19. Tepside tabak ve bardakları düzenli bir şekilde boşalttınız mı?		
20. Tepsiyi silerek ve tepsi peçetesini değiştirdiniz 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	A
2	B
3	C
4	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	E
2	D
3	C
4	B

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	E
3	D
4	B
5	C

## KAYNAKÇA

- GÜREL, Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi-İstanbul, 2001
- **YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ. Öğretmen El Kitabı**, T.C. Turizm Bakanlığı-Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü. Ankara, 1993.
- SÖKMEN, Alptekin. **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık. Ankara, 2005.
- DENIZER, Dünder. **Yiyecek İçecek Hizmetleri**, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi-Ön Lisans Programı, Anadolu Üniversitesi Yayın No: 1410. Açık Öğretim Fakültesi Yayın No: 755. Eskişehir 17 Aralık 2002.