



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜFE SERVİS ÇEŞİTLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Günümüzde büfedeki yiyeceklerin konuklara servisi üç şekilde gerçekleştirilmektedir. Ancak büfe hazırlıkları başlamadan önce büfe servisinin ne şekilde gerçekleştirileceği kararlaştırılmalıdır, çünkü büfe ve salon mice en place bu doğrultuda yapılacaktır.

Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Ayakta Yemesi:

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

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

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

Konuklar büfeye birkaç defa giderek yemeklerini sırası ile (soğuk ordövr, sıcak yemekler, dessertler gibi) alarak yerler. Yaşlılar ve yemeklerini kendileri alamıyacak (özürlü) olan konukların yemeklerini servis personeli tarafından servis edilmektedir.

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

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

Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Oturarak Yemesi:

Salon ve konuk sayısı müsaitse, salonda konuk sayısı kadar masa ve sandalye mice en place yapılır. Masalarda büfe kuveri hazırlanır. Büfe kuveri işletmelere göre farklılık göstermektedir. Genelde açık büfe kuverinde;

Molton ve masa ve örtüsü

Büyük boy bıçak ve çatal

Ordövr çatal ve bıçak

Kumaş peçete

Su bardağı

Kuver Menaj ve kül tablası Bulunmaktadır.

Dessert ve çorba almak isteyen konuklar takımlarını büfeden alır. Ancak günümüzde daha özenli hizmet sunmak isteyen işletmeler kuveri daha geniş tutabilmektedirler. Bu kuvere genel açık büfe kuverine ek olarak:

Dessert çatal, bıçak ve kaşığı

Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı da ilave edilmektedir. Böylece çorba kaşığı dışındaki gerekli takımlar kuverde hazır bulunmaktadır.

Bu nedenle büfeye takımlar konmaz. Büfe açıldığı zaman konuklar büfenin girişinde bulunan tabaklardan alarak yemeklerini alarak masadaki takımlarla yemeklerini yerler. Ala carte servis ise içecek servisi, sipariş servis personeli tarafından alınarak masalarında servis personeli tarafından servis edilir. Ya da toplantının çeşidine göre açık bar olarak düzenlenen içeceklerde konukların kendisi tarafından alınabilir.

İlk yemeklerini bitiren konukların boşları servis personeli tarafından toplanırken konuk ikinci yemeğini almak için büfeye giderler bu şekilde konuk istediği kadar büfeden yiyecek veya içecek almak için gidebilir. Bu usulde de büfeye gitmek istemeyen ya da gidemeyen özürlü olan konukların yiyecek ve içeceklerini servis personeli yapabilir.

Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması:

Bu usul normal yemek servisinden pek farklı değildir, tek farkı salona gelen konuklar büfe etrafında dolanarak sohbet ederler ve bu arada büfedeki yemekleri görürler ve hangi yemeklerden alacaklarına karar verirler. Bu sırada servis personeli tarafından tepsilerle aperatif servisi yapılır. Aperatif servisi bittiği zaman konuklar masalarına giderek otururlar. Her postanın servis personeli kendi masalarının yemek siparişini alır ve büfedeki yemekler mutfak personeli tarafından büfedeki yeterli sayıdaki tabaklara servis edilen yemekler konuklara servis edilir. Bu servis şeklinde de masada büfe servisi için gerekli olan kuver (açık büfe kuveri) hazırlanmıştır. Bu usulde yemekler iki şekilde konuklara servis edilmektedir;

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

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