



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

İÇECEKLERİN SERVİSİ VE TOPLANMASI

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

İçecekler mutfak veya bardan alınarak tepsiler ile salona getirilir konuğun sağından servis edilir. Boşalan içecek bardakları yine konuğun sağından servis ve görgü kuralları doğrultusunda toplanılır.

Salonun servise açıldığı ilk 10-15 dakika içindeki yığılmaları önlemek için servis başlamadan yarım saat önce tepsilere çeşitli içeceklerden yerleştirilir. Salonun konuklara açılması ile salona giren konuklara öncelikle içecek servisi tepsilerle gerçekleştirilir.

Böylece ilk etaptaki yoğun talep giderilmiş olur.

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

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