



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÜFESİNDEN SERVİS

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

Salon ve büfe hazırlanarak konukların gelmesi beklenir. Eğer konuklar otelde kahvaltı dahil konaklıyorlarsa kendilerine kalacakları gün sayısı kadar kahvaltı kuponu verileceği için kahvaltı salonunun girişinde konuklardan kahvaltı biletleri istenir. O güne ait kuponu kasıyere veren konuk kahvaltı salonuna girer. Kahvaltı kuponu olmayanlar ve dışarıdan gelip kahvaltı yapmak isteyenler için kasıyer, adisyon açarak ücretini tahsil eder. Konuğa kasa fişini verir.

Self Servis:

Salona giren konuklar büfeye giderek istedikleri yiyeceklerden istedikleri kadar alırlar. Uygun buldukları masalara otururlar. İçeceklerde büfede ise gidip içeceklerini de alırlar. Konuğun yiyeceğini alabilmesi için büfenin başlangıç noktasına tabaklar konur. Tabaklarını eline alan konuk, her yiyecek yanına konulmuş çatal, kaşık, maşayı kullanarak yiyeceği tabağına alır. Büfe çıkışında ise peçete, çatal-kaşık-bıçaklar, ekmek yer alır. Bunların çıkışa konulmasının nedeni konuğun elleri boşken yiyeceği rahatça alabilmesini sağlamak içindir. Kahvaltısını alıp masasına oturan konuk kahvaltısını yaptıktan sonra isterse tekrar büfeye gidip yiyecek ve içecek alabilir. Konuk kahvaltısını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkar. Servis personelleri boşları kaldırıp masaları tekrar düzenlerler.

Servis Elemanı Yardımıyla Servis:

Kahvaltılarda pek sık görülmemekle birlikte bazı durumlarda konuklara yiyecek servisini servis elemanları yapmaktadır. Salona gelen konuklar büfe önüne gelerek büfedeki yiyecekleri incelerler. Daha sonra masalarına giderek yerleşirler. Her postanın görevlisi konukların hangi yiyecekleri istediklerini öğrenip siparişlerini alır. Büfede görevli olan mutfak görevlileri yiyecekleri tabaklara koyar. Servis elemanları da tabakları masalara götürüp konuklara sağ taraftan servis eder. Bu servis şeklinde kahvaltı içecekleri de servis elemanları tarafından potlarla servis edilir. Masaya oturan konuğun yanına gelen servis elemanı onun isteğine göre içeceği fincana servis eder. Görevli servis personeli masalar arasında devamlı dolaşarak içeceği biten konuklara içecek servisi yapar.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024

