



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODA SERVİSİ PERSONELİ

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

Oda servisi bölümünde, servisin hazırlanmasında konuk odasına kadar servisi hiçbir eksikliği kabul etmeyen bir özelliği vardır. Diğer servis departmanlarında hataları düzeltmek, eksikleri gidermek daha kolay ve daha az zamanda yapılabilir fakat oda servisi böyle değildir. En küçük eksiklik dahi tamamlanması dakikalar sürer. Bundan dolayı oda servis personeli son derece önemlidir. Bu bölümde çalışacak personel pratik zekalı, dürüst ve çalışkan olmalıdır. Personel güvenilir ve sağlam karakterli olması da gerekir. Ayrıca mesleki bilgi ve becerileri de çok iyi olması şarttır. Çünkü oda servisinde çalışan personel kimseden yardım almadan ve buna ihtiyaç duymadan konuklara servisi hatasız yapmalıdır.

Oda Servis Şefi (Head Waiter):

Oda servisi yönetiminden, personelinden, yiyecek ve içecek müdürüne karşı sorumlu olan üst düzeydeki servis elamanıdır.

Oda servis şefi genellikle sabah vardiyasında çalışır. Akşam vardiyasında ise asistanı, gece vardiyasında en kıdemli garson görev yapar.

Özellikleri:

Sağlıklı ve düzgün bir fiziğe sahip olmak,
Görevinin gerektirdiği servis bilgisine sahip olmak,
Yiyeceklerin ve içeceklerin özellikleri ve hazırlama sürelerini bilmek,
En az iki yabancı dil bilmek,
Görgü ve protokol kurallarını bilmek,
İş hukukunu ve insan çalıştırma tekniklerini bilmek,
Sır saklayabilmek,
Sağlam karakterli ve dürüst olmak,
İyi yönleriyle çalıştırdığı personele örnek olmak,
Otoriter bir idareci ve eğitimci olmak.

Görevleri:

Yanında çalıştırdığı personeli eğitmek
Tesis yöneticileri ile personel arasındaki ilişkiyi düzenlemek
Personelin kılık, kıyafet ve çalışmalarını denetlemek
Hizmetin kusursuz ve zamanında yapılması için gerekli önlemleri almak,
Oda servisi ile mutfak ve kat hizmetleri departmanları arasındaki ilişkileri düzenlemek,
Eksilen veya ihtiyaç duyulan malzemelerin depodan çıkarılmasını sağlamak veya satın alma dairesi ile işbirliği yaparak teminini sağlamaktır.

Oda Servis Garsonu:

Konuk odalarında yiyecek içecek servisi yapan sıra şefi (chef de rang) ayarındaki servis elemanıdır. Özel durumlar dışında konuk odalarında yalnız çalışır.

Özellikleri:

Sağlıklı ve düzgün fizik yapısı,
Sır saklayabilmek
Güvenilir ve sağlam karakterli olmak
Görevinin gerektirdiği servis bilgisine sahip olmak
Görgü ve protokol kurallarını bilmek
En az iki yabancı dil bilmek

Görevleri:

Konuk odalarına yiyecek ve içecek servisi yapmak,
Konuklara servis ettiği yiyecek ve içeceklerle göre adisyon imzalatmak,
İmzalattığı adisyonları ilgili kişilere iletme,
Gerektiğinde konuk odalarındaki boşları toplamak,
Alt kademedeki personeli denetlemek ve yol göstermek,
Gerektiğinde ofis çalışmalarına (hazırlık ve mice en place) yapmaktır.

Oda Servis Komitesi:

Oda servisinde çalışan tecrübesiz, genç servis elemanıdır.

Özellikleri:

Sağlıklı ve düzgün fizik yapısı,

Sağlam karakterli ve dürüst olmak,
Sır saklamasını bilmek,
Meslek sevgisi ve öğrenme isteği olmak,
Disiplinli ve itaatkar olmak,
Servis araç ve gereçlerini rahat taşıyabilmek
En az bir yabancı dilin mesleki terimlerini bilmek,
Görevleri:
Oda servis ofisinde malzeme temizliği yapmak,
Servis tepsi ve arabalarını hazırlamak,
Depolardan şefinin isteğine göre malzeme çıkarmak,
Peçete katlamak,
Konuk odalarındaki boşları toplamak,
Gerektiğinde şefiyle birlikte konuk odalarına servis yapmaktır.

Sipariş Alıcı:

Oda servis ofisinde, odalardan telefonla gelen siparişleri alan, gece toplanan sipariş formlarını sıraya göre düzenleyerek zamanında servis edilmeleri için ilgililere ulaştırılan personeldir. Konuklarla yüz yüze görüşmedikleri için üniforma giyime mecburiyetleri yoktur.

Özellikleri:

Zamanı iyi kullanmak,
Güzel konuşabilmek,
Yiyecek ve içeceklerin hazırlanış sürelerini bilmek,
İkna kabiliyetine sahip olmak,
En az iki yabancı dil bilmektir.

Görevleri:

Telefonla verilen siparişleri not etmek,
Adisyon açmak,
Adisyonları ve kahvaltı sipariş formlarını servis sırasına göre sıralamak,
Siparişleri zamanında ilgililere bildirmektir.