



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODA SERVİSİNDE KAHVALTI SERVİSİ YAPMAK

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

Tepsi İle Kahvaltı Servisi:

Sabah görevi devralan oda servisi personeli iş bölümü yaparak akşamdan yapılan hazırlıkları kontrol eder. Eksikler varsa hemen tamamlar.

Personel yaptığı iş bölümüne göre iki yada üç personel ekmek dolabından alınan ekmekleri ekmek sepetlerine yerleştirir. Tereyağı, reçel ve balları tepsilere dağıtır. Meşrubat dolabından meyve suları alınır. Böylece kahvaltı hazırlıkları tamamlanmış olur.

Açık büfe kahvaltı servisi edilen otellerde kahvaltı daha zengin olur. Büfedeki yiyeceklerden de takviyeler yapılmalıdır.

Oda servis şefi ilk yarım saatte servis edilecek kahvaltı sipariş pusulasını ve servis akış çizelgesini sipariş alıcıdan alır. Sipariş pusulalarını garsonlara dağıtır. Her garson elindeki sipariş pusulasına göre kahvaltı tepsilerini hazırlar. Eksikler tamamlanınca odaya çıkar.

Oda kapısına geldiğinde adisyondaki numara ile kapı numarasını kontrol ederek konunun duyabileceği şekilde kapı çalar.

Konunun cevabı üzerine "Oda servisi" diye seslenilir. Odada kimsenin olmadığı kesin olarak bilirse bile mutlaka kapı çalınmalıdır. Konuktan girmesi için izin aldıktan sonra içeri girilir. Konuktan "Giriniz" komutu gelmezse kapının açılması beklenir. Beklerken kapının yan tarafında durulmalıdır.

İçeri girerken günün anına göre "İyi günler, (iyi akşamlar veya günaydın) siparişinizi getirdim efendim" denilmelidir. Konunun yol vermesini bekleyip içeri girilmelidir. Konuğa "Nereye servis yapmamı istersiniz efendim?" diye sorulmalıdır. Eğer "Siz bilirsiniz" diye cevap alınırsa uygun bir yere tepsi konmalıdır. Yatak üzerine isteniyorsa yatak üzerine bırakılır.

Eğer yatak da bayan varsa tepsi yanına gitmeden ayak ucundan uzatılmalıdır. Bu işlemlerden sonra mutlaka adisyon konuğa imzalatılmalıdır. Tepsi masaya veya sehpaye isteniyorsa tepsi konulduktan sonra çıkılmalıdır. Bazen konuklar sıcak içecek servisini yapmanızı isteyebilir. O zaman ilk servis yapılır ve "Başka bir emriniz var mı?" diye sorularak odadan çıkarılır.

Oda Servisi Arabasıyla Kahvaltı Servisi:

Oda servisi gece vardiyasında çalışan personel daha önceden yukarıda bahsedildiği gibi oda servis arabasının ön hazırlıkları yapılmıştır. Sabah vardiyasına gelen personel iş bölümü yapıldıktan sonra sipariş pusulasına göre tamamlanır. Tepsi ile ancak iki kişi için hazırlanırken, servis arabasında daha fazla kişi içinde hazırlık yapılabilir. Ancak uygun olanı iki kişiliktir.

Konuk odalarına yapılan servis tepsi ile yapılan servisin aynısıdır. Sadece odaya girildikten sonra servis arabası uygun yere yerleştirilir (Konunun fikri alınarak). Masanın yan kapakları açılarak masa yuvarlak hale getirilir. Sandalyeler kuverin tam karşısına getirilerek servis tamamlanmış olur.