



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ODALARA YEMEK SERVİSİ YAPMAK

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

Tepsi ile Yemek Servisi:

Odalarda tepsi ile yemek servisi yapmak pek uygun olmasa da ancak bir kişi için yapılabilir. Çünkü öğle ve akşam yemeğine misafirler birkaç çeşit yemek isterler. Bir de içecekleri düşünülürse bunların tepsi ile odaya çıkarılmasının çok güç olduğu görülür. Bundan dolayı odalara yemek servisini arabayla yapmak daha uygundur.

Oda Servisi Arabasıyla Yemek Servisi:

Adisyonu veya sipariş pusulasını alan garson mutfakta sipariş eder. Bu taraftan yemekler hazırlanırken, diğer taraftan garson araba üzerindeki kuveri tamamlar. Örnek; çorba istenmişse kuvere çorba kaşığı koyar. Tatlı veya meyve isteğine göre bunlarla ilgili takımları yerleştirir. İçeceğin cinsine göre bardakları hazırlar. Örnek bardak ve şişenin boynuna bir kağıt peçeteden kravat yapar. Sepetle servis yapılacaksa şişeyi sepete yerleştirir. Buzunu koyar ve kovanın üzerine bir peçete örter.

Garson bu işlemleri yaparken mutfakta yemekleri hazırlamıştır. Soğuk yemekleri arabanın üzerine yerleştirir. Sıcakları ise arabanın altındaki dolaba (reşo)ya koyarak ağzını kapatır.

Böylece araba servise hazırlanmış olur. Garson ofisten ayrılmadan önce elindeki adisyonla masadaki yemek ve içkileri bir daha gözden geçirerek kontrol eder. Menaj takımlarını, ekmek tereyağı, salatalar ve diğer yemek ve içkilerin tamam olduğunu gördükten sonra odaya hareket eder.

Oda kapısının önüne geldiği zaman oda numarasını kontrol eder, Konuğun adını adisyondan okuyarak hatırlar. Böylece kapı açıldığı zaman konuğa ismiyle hitap edebilir.

Kapıyı çalarak "Oda servisi" diye seslenir. İçerden cevap alınca kapıyı açarak girer. Arabayı misafirlerin istediği yere koyarak varsa tekerleklerdeki frenleri sıkarak masayı sabitler. Odadaki sandalyeleri kuverlere uygun olarak araba etrafına yerleştirir. Konukların isteğine uygun olarak gerekirse şişeleri açar ve ilk servisi yapar. Daha sonra adisyonu (çeki) konuğa imzalatır.

Odayı terk etmeden önce sıcak yemeklerin masanın alt kısmındaki reşo'da bulunduğunu belirtir. Kapağın nasıl açıldığını gösterir. Gerekliyse reşo'yu elektrik fişini takar. Konuklara başka isteğinin olup olmadığını sorar ve müsaade alarak odadan ayrılır.