



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERVANT DÜZENLEME

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

Serviste kullanılan araçların servanta yerleştirilmesinde uyulması gerekli standart bir şekil yoktur. Her işletmede servanın yapısı ve bölümleri farklıdır. Öncelikle servan için uygun bir yer planlanmalıdır. Konulduğu yerde göze hoşgörünmeli ve diğer mobilyalarla uyum sağlamalıdır.

Ana servan yapı olarak posta servantına benzemesine rağmen hacim olarak daha yüksek bir kapasiteye sahiptir. Posta servantlarına, hizmet verecekleri misafir masalarının ihtiyaçlarını karşılayacak kadar malzeme konulmalıdır. Masa kenarlarına konan geridon servantları ise sadece o masanın gereksinim duyabileceği malzemeler kadardır.

Tüm işletmeler servantlarını kendi servis şekillerine ve menülerindeki yemeklerin ve içeceklerin cinslerine göre farklı şekillerde hazırlar. Örneğin tabakla yemek servisi sistemi uygulanan restoranın servanında ısıtıcı reşoların bulunması gerekmez. Oysa alakart restoranlarda bu tür malzemelerin yanında servannda mönü kartları da bulunmaktadır.

Servan düzenlemede ana kural, çok kullanılan malzemelerin kolayca alınabilecek yere konulması ve malzemelerin rasgele değil de bir düzen içinde servanta yerleştirilmesidir.

Bu düzen, yer değiştiren çalışanların yabancılık çekmemesi için sürekli aynı kalmalıdır.

Servantlar temizlendikten sonra raf ve çekmeceleri ıslak konan malzemelerin nemlerini alması ve malzemenin ses çıkarmaması için peçete veya örtü ile kaplanmalıdır.

Tüm malzemeler kendi aralarında uyum içerisinde olmalıdır. Bütün bardaklar servanta kapalıolarak konulmalıdır.

Birlikte kullanıma ihtimali yüksek olan çatal bıçak takımları birbirlerine yakın yerlere ve büyükten küçüğe doğru dizilmelidir. Sapları öne gelmeli, kaşık ve çatalların çukur tarafları ile bıçakların keskin tarafları sola gelmelidir.

Tabaklar, takımlar gibi büyükten küçüğe doğru, işletme amblemleri düz duracak şekilde ve sütunları aynı yükseklikte dizilmelidir.

Masa örtüleri ve kapak örtüleri, servanın dolap kısmına, çamaşırhaneden geldiği gibi büyükler altta olacak düzende üst üste gelmelidir. Menajlar temiz ve doldurulmuş, reşolar ise çalışır vaziyette konulmalıdır. Yemek kartları temiz ve değişiklikleri güncellenmiş durumda olmalıdır.

Servantların üstleri, servis esnasında en çok kullanılan malzemelerden oluşturulmalıdır. Bunlar, buz kovaları, küllükler, reşolar, menajlar ve tepsiler gibi malzemelerdir.

Tertipli ve titizlikle hazırlanmış servantlar, servis sırasında personelin başarılı ve seri bir şekilde çalışmasına çok yardımcı olacaktır.