



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİPARİŞ FİŞİ DOLDURMA

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

Restoranda siparişi alan personel konukların istedikleri yiyecek ve içecekleri yanlarında bulundurdıkları sipariş pusulasına kaydederler. Siparişlerin pusulaya tüm detaylarıyla yazılması gerekir. Sipariş pusulasında bulunması gereken bilgilerin personel tarafından bilinmesi gerekir.

Sipariş pusulasında bulunması gereken bilgiler:

Restoranın ismi

Tarih,

Masa numarası

Garson ismi (kendisine verilmiş bir numara da olabilir.)

Konuk sayısı

Sipariş pusulası sıra numarası

Yemek ve içeceklerin miktarları ve isimlerinin bulunduğu bölüm.

Siparişi alan garsonun imzası.

Konuklara mönü kartı takdim edilir ve siparişleri sorulur. Siparişler ev sahibine sorularak alınacağı için ev sahibinin yanında durularak alınır. Alınan siparişler her aşamada tekrar edilir. Sipariş pusulasındaki masa no, garson no, konuk sayısı, tarih, sıra numarası kısımları da doldurulur. Yemeklerin sayısı pusulanın sol tarafına çetele tutar gibi çizgiler çizilerek yazılır.

Aşağıdaki örnekte görülen miktar kısmı çizgilerle (/ , X) ifare edilir.

Örnek:

1- Mustafa Bey Steak Diana sipariş etmiş ve aynısından eşi Ayşe Hanım da istemiş ise pusulaya Steak Diana [?]X (iki kişilik veya iki porsiyon) şeklinde yazılır.

2- Kurtuluş Bey bir T-bone Steak istemiş ise T- bone Steak [?] / (bir kişilik veya bir pors.) şeklinde yazılır.

Yemekler sipariş pusulasına gruplar halinde yazılır. Ordövr, çorba gibi birinci sırada servis edilecek yemekler altalta bir kaç satır halinde yazılır. Arada birer satır boş bırakılarak diğer grup yemekler yazılır.

İçecekler ise pusulanın en altına ve alt satırdan başlanıp üst satırlara çıkılarak yazılır.

Böylece ilk konunun içeceği en alt satıra yazılmış olur.

Manuel Sipariş Alma:

Siparişlerin, siparişi alan personel tarafından yanında getirdiği hesap pusulasına el yöntemiyle yazılmasıdır. (Siparişlerin nasıl kaydedileceğini [?] siparişlerin yazılması [?] bölümünde görebilirsiniz.)

Elektronik Sipariş Alma:

Restoranlarda genellikle manuel sistem kullanılmaktadır. Elektronik sistem kullanılan restoranlarda alınan siparişler öncelikle sipariş pusulasına yazılır. Garson veya siparişi alan personel restoranda bulunan ve işletmenin diğer bölümlerinde de takibi yapılan elektronik ekrana siparişlerini girer. Bu siparişler aynı anda hem kasada hem de siparişlerin hazırlanacağı bölümlerde görülür. Siparişi giren personel bir çıktı olarak servis aşamasında gerekli kontrolleri yapabilir.

Sipariş Fişlerinin Dağıtım Yerleri:

Üç kopya düzenlenen sipariş pusulası gerekli hazırlıkların ve hesapların düzenlenebilmesi için ilgili birimlere gönderilir.

Mutfak: Mutfakta yemeklerin hazırlanması ve alınması için gönderilir.

Bar: İçeceklerin bardan alınabilmesi için gönderilir.

Kasa : Adisyonun düzenlenebilmesi için gönderilir.