

ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

10. SINIF TÜM MESLEK DALLARI

SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ NOTLARIDIR

KUVER AÇMA

Kuverin Tanımı

Salonda temizlik ve düzenleme (Mise en place) çalışmalarından sonra, müşteri masalarının hazırlanmasına sıra gelir. Bu hazırlık servis şekline, yiyeceklerin çeşitlerine, milletlerin servis yapma özelliklerine ve restoranın sınıfına göre değişir. Masa hazırlama işlemine, “servis açma” veya “kuver açma” denir. Amerikan otelciliğinde “set-up “ olarak tanımlanır.

Kuver Çeşitleri

Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri misafirlerinin ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda farklı servis hizmetler sunmaktadır. Farklı servis hizmetleri ise beraberinde farklı kuver çeşitlerini meydana getirmektedir.

1.Basit Kuver

Daha çok bağımsız restoranlarda; bir veya iki yıldızlı otel restoranlarında uygulanan kuver çeşididir. Genelde çorba, ana yemek ve tatlıdan (dessert) oluşan menüler için hazırlanan bir kuver çeşididir. Ancak bu menüler tatlıyı seçme imkânı verdiği için tatlı takımları basit kuverde yer almaz. Servis öncesi hazırlanan basit kuverde şunlar bulunur:

- Molton, masa örtüsü
- Servis tabağı, peçete
- Ana yemek çatal, kaşık, bıçağı
- Büyük ayaklı bardak (su bardağı)
- Menaj takımı



Fotoğraf 1.1. Basit kuver

2.Tabldot Kuver (Table D' Hote)

Menüsü önceden belli olan yemekler için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine tabldot kuver denir. Tabldot menülerde genelde başlangıçlar, ana yemek, salata, tatlı veya meyve bulunur. Tabldot kuverde menü bilindiği için kuveri önceden masaya yerleştirilir. Önemli olan menüde bulunan yiyecek ve içeceklerin yenilmesinde kullanılacak masa üstü takımların tam konulmasıdır. Masaya yerleştirilecek takımların eksik veya fazla olması servis sırasında sorunlara neden olur.



Fotoğraf 1.2: Tabldot kuver örneği

3. Alakart Kuver (A'la Carte)

Menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yemek için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırasına göre yerleştirilmesine alakart kuver denir. Fransızcadan dilimize geçen bu kelime karta göre, kart usulü, kartlı sistem gibi anlamlara gelir



Fotoğraf 1.3: Alakart kuver

4. Açık Büfe Kuveri

Büfe usulü servis, protokol toplantılarında, defile kutlama günleri, jübileler, özel tanışma ve tanıtma toplantıları, kalabalık grupların ağırlanması için düzenlenen toplantılar için son derece uygundur. Ancak günümüzde turizmde her şey dâhil sistem pansiyon durumunun konaklama işletmelerinde uygulanması ile misafirlere seçme imkânı vermek için sabah öğle ve akşam yemekleri açık büfe hizmeti olarak sunulmaktadır. Ayakta verilen büfe servislerinde birim alanlarında daha fazla misafire yemek verilebilir. Az sayıda görevli ile büyük gruplara yemek verme imkânı sağlar.

Kuverde Kullanılacak Malzemeler

- Molton
- Masa örtüsü
- Kapak örtü

- Kuver tabağı
- Kumaş peçete
- Metal servis takımları; çatal, kaşık ve bıçaklar
- Ekmek tabağı ve tereyağ bıçağı
- Bardaklar
- Menaj

Kuverde Kullanılacak Tabak Çeşitleri

Kuverde kullanılacak tabaklar, restoranın sınıfı ne olursa olsun kırık, çizik, amblem ve desenleri silinmemiş, renkleri solmuş olmaması gerekir. Bu tür tabaklar tespit edilerek servisten çıkarılmalıdır.

➤ **Kuver Tabakları**

- Servis tabağı
- Gösteri tabağı (Show plate)
- Ekmek Tabağı

Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması

Servis arabası ile taşıma

Tepsi ile taşıma

Elde taşıma

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

1. Servisi kolaylaştırmak için yapılan tüm ön hazırlıklaradenir.
2. Ekmek tabakları kuverin sol tarafınadeğişik şekle yerleştirilebilir.
3. Menüsü önceden belli olan yemeklerin kuverine denir.
4. Menüsü önceden belli olmayan yemeklerin kuverine denir.
5. Kuver tabağı olarak kullanılan şık, gösterişli büyük düz tabaklara denir.

METAL SERVİS TAKIMLARININ KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

Kuvere Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi

Kuverde kullanılacak metal servis takımları çatal, kaşık, bıçak gibi araçlardan oluşur. Bu takımların bazıları konukların yemek yemesi sırasında kullanılır. Bazı metal araçlar ise yemeklerin taşınması ve servisinde kullanılır. Genel olarak kullanılan metal servis takımları çeliktendir. Ayrıca işletmenin sınıfına, yemeğin verilmiş amacına ve yemeğin çeşidine göre gümüş veya altın kaplama olabilir.

Metal servis takımları görünüşleri, temizliği, kalitesi, zarafeti ile restoran hakkında ilk izlenimi veren önemli unsurlardandır. Metal takımların değeri de işletmenin olanakları, sınıfı ve servisin kalitesi hakkında da bilgi verir.

➤ **Metal servis takımları belirlenirken şu noktalara dikkat etmek gereklidir.**

- Takımlar, işletmenin sınıfına uygun kalitede olmalıdır.
- Temizlenmesi kolay metallerden (genellikle paslanmaz çelik) seçilmelidir.
- Kolay çizilmeyen, dayanıklı metallerden olmalıdır.
- Bu tür takımlar sık eksildiğinden, tamamlanabilmesi için devamı bulunan modellerden tercih edilmelidir.
- Modeller genellikle sade ve diğer servis takımları ile uyum içinde olmalıdır.

Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması

- Peçete ile elde taşıma
- Peçete ile tabakta taşıma

Metal Servis Takımlarının Kuvre Yleştirilmesi

Antre, ana yemek ve tatlı takımlarından oluşan metal servis takımları, servis edilecek yemek ve kuver çeşidine göre masaya yerleştirilir. Bu sıralamada esas, kullanılacak takımların, yemeklerin servis sırasına göre dıştan içe doğru yerleştirilmesidir. Bu sıralama, servis edilecek ilk yemeğin takımının en dışa, en son yenecek yemeğin takımının servis tabağına en yakın yerleştirilmesidir. Takımlar arasında yeterince boşluk bırakılarak kullanım kolaylığı sağlanmalıdır. Çatallar menüye uygun olarak hem alandan kazanmak hemde estetik görünmesi amacı ile simetrik biçimde yerleştirilir.

Tatlı takımları Tabldot mönü kuverinde servis tabağının üst kenarına dizilir. Tatlı takımları da diğer yemek takımlarında olduğu gibi öncelik sırasına göre servis tabağının üst kenarına dıştan içe doğru yerleştirilir. Tüm yemek takımları birbirlerine paralel, masa kenarına dik yerleştirilir. Tatlı takımları, tabldot menü kuverinde masa kenarına paraleldir. Ala carte kuverinde, tatlı takımları ana yemek servisi tamamlandıktan sonra alınan sipariş doğrultusunda; diğer takımlar gibi masa kenarına dik ve 2 cm içerde olacak şekilde yerleştirilir. Ancak tatlı kaşığı tek başına servis edilecekse kuver alanına sağ tarafa yerleştirilir.

Bıçaklar

Antre ve ana yemek bıçağı her çeşit kuverde servis tabağının sağında yer alır. Bıçak masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa bakacak şekilde yerleştirilir. İki veya daha fazla bıçak kullanıldığında da altları aynı hizada olmalıdır. Tatlı bıçağı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına keskin tarafı servis tabağına dönük olarak, sapı sağa bakacak şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra, tatlı ya da meyve servisi yapılmadan önce tatlı bıçağı diğer takımlarda olduğu gibi masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa dönük olarak kuver alanın sağına yerleştirilir.



Fotoğraf 2.3: Ana yemek bıçağının kuvre yerleştirilmesi



Fotoğraf 2.4: Ana yemek bıçağının kuverdeki yeri



Fotoğraf 2.5: Bıçağın Kuverdeki yeri

Çatallar

Antre ve yemek çatalları genellikle servis tabağı veya (servis tabağı yerine peçete konmuşsa) peçetenin soluna konur. Ağızları yukarı gelecek şekilde, sapları masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri yerleştirilir. Kuverde tek çatal olacaksa veya spagetti servisi yapılacaksa, çatal servis tabağının sağına yerleştirilir. Menüye göre birden fazla çatal kullanılacaksa ikinci çatal ağız kısmının uzunluğu kadar ileriye yerleştirilir. Üçüncü çatal, tabağa yakın olan çatal ile aynı hizada olacak şekilde simetrik olarak yerleştirilir. Tatlı ve pasta çatalları tabldot menü kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sola gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde diğer yemek servislerinde olduğu gibi sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı (dessert) tabağının soluna yerleştirilir.



Fotoğraf 2.6: Kuvere çatalın yerleştirilmesi



Fotoğraf 2.7: Kuverdeki çatalın yeri



Fotoğraf 2.8: Kuverdeki çatalın simetrisi



Fotoğraf 2.9: Tatlı ve pasta çatalları servis tabağının üstünde

Kaşıklar

Çorba ve sulu yemekler için kaşık kuvere, ağzı yukarı bakacak şekilde, sapı masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri, servis tabağının sağına yerleştirilir. İkinci kaşık birinci kaşığın yanında aynı hizada yer alır. Spagetti servisinde ise kaşık servis tabağının soluna yerleştirilir.

Çorba kaşığının kuvere yerleştirilmesi 27 Tatlı kaşığı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sağa gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra temizlenen kuver alanına, sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı tabağının sağına yerleştirilir.

Tüm metal takımların masaya yerleştirilmesine, ana yemek bıçağından başlanır. Diğer takımlar sırası ile yerlerine yerleştirilir. Yukarıdaki örnek resimler incelenirken simetriye dikkat edilmelidir.

Bunların dışında Fransız servis yapan bazı restoranlarda çatal ve kaşıklar masaya ağızları kapalı olarak konur.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

1. Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarının taşınmasında dikkat edilmesi gereken en önemli noktadır?

- A) Taşımının ağız kısmından tutularak yapılması
- B) Bez peçete ile taşınması
- C) Takımlar tepsi içinde taşınması
- D) Taşıma takımların boyun kısmından tutularak yapılır.
- E) Elle taşınması

2. Ana yemek bıçağının masadaki duruş pozisyonu aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Kuverin tabağının üstünde, masa kenarına paralel
- B) Kuverin solunda, masa kenarına paralel
- C) Kuverin tabağının sağında, masa kenarına paralel
- D) Kuverin sağında, masa kenarına dik
- E) Kuverin solunda, masa kenarına dik

3. Kuvere üç çatalın yerleştirilmesi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Kuverin sağında, aynı hizada
- B) Kuverin sağında, 45' derecelik açı çizecek şekilde
- C) Kuverin solunda, hepsi aynı hizada
- D) Kuverin solunda, ikinci çatal ağız kısmı kadar ileri ve içeride
- E) Kuverin sağında, masa kenarına sıfır şekilde

