

آداب سرو غذا که خدومه باید بیاموزند

در یک رستوران عالی قوانین و استانداردهای بی شماری برای خدمه و پرسنل حاکم است. از خدمت رسانی به مشتریان گرفته تا قرار دادن ظروف و طرز ایستادن. ممکن است برخی از این اصول مانند لبخند زدن و مودب بودن برای افراد باتجربه امری عادی باشد اما افراد تازه کار باید آداب و رسوم را بیاموزند. اگرچه این اصول در فرهنگ ها و شرایط مختلف متفاوت هستند اما در حالت کلی از دستورالعمل های مشابه پیروی می کنند. با ما همراه باشید تا بیشتر درباره آداب سرو غذا بدانید.

انواع خدمات که بر سر میز ارایه می شود



با توجه به نوع مراسم و غذایی که سرو می شود نوع خدماتی که بر سر میز ارایه می شود متنوع است. پذیرایی در مراسم رسمی با پذیرایی به صورت بوفه و در مراسم عروسی متفاوت است اما تمام این موارد پذیرایی سریع، کارآمد و با دقت را هدف قرار می دهند.

پذیرایی آمریکایی: معمول‌ترین سبک خدمات رستوران در آمریکا بدین صورت است که مشتری غذای مورد نظر را از منو انتخاب کرده و غذا پس از آماده‌سازی در آشپزخانه سرو می‌شود. در این بین گارسون اطلاعات کافی از گزینه‌های منو داشته و به طور کامل برای مشتری شرح می‌دهد. یک پیشخدمت موفق می‌تواند در روند سفارش‌گیری مشتری پیش‌دستی نماید.

سبک خانوادگی: مهمانان از ظرف قرار گرفته در وسط میز برای خود غذا سرو می‌نمایند. ظروف و سینی سپس از سمت چپ به سمت راست منتقل می‌شود. گارسون نیز ابتدا و انتهای غذا بر سر میز حضور دارند.

پذیرایی فرانسوی: این نوع پذیرایی نیازمند فضای بیشتری است زیرا غذا روی میز دیگری قرار می‌گیرد. غذاهایی مانند استیک و بیف در ظروف داغ سرو می‌شوند.

پذیرایی روسی: برخلاف سبک فرانسوی غذاها برای هر فرد به صورت جداگانه سرو می‌شود.

پذیرایی باتلر: Butler: در این نوع سبک گارسون‌ها با سینی‌های پر از غذا در محل رفت و آمد کرده و مهمانان خود اقدام به پذیرایی از خود می‌نمایند. غذاها در این نوع سبک معمولاً اشتها آورها هستند و غذایی به عنوان شام سرو نمی‌شود.

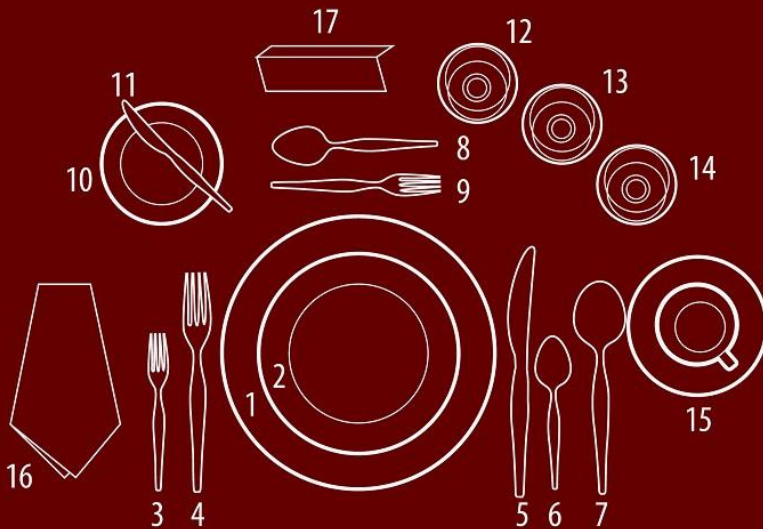
پذیرایی انگلیسی: در سبک انگلیسی سرو غذا معمولاً به صورت خصوصی انجام می‌شود بدین معنا که برای هر مهمان یک گارسون در نظر گرفته می‌شود.

آداب سرو غذا بر سر میز

Formal Table Setting

Formal Table Setting Key

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Salad Plate | 2. Dinner Plate |
| 3. Salad Fork | 4. Dinner Fork |
| 5. Dinner Knife | 6. Teaspoon |
| 7. Soup Spoon | 8. Dessert Spoon |
| 9. Cake Fork | 10. Bread Plate |
| 11. Butter Knife | 12. Water Glass |
| 13. Wine Glass (Red) | 14. Wine Glass (White) |
| 15. Coffee Cup | 16. Napkin |
| 17. Place Card | |



چیدمان میز: یک رستوران عالی بجز دریافت سفارش و تحویل غذا باید به جزئیات بیشتر توجه نماید. از جمله این موارد عبارتند از آداب سرو غذا و نحوه چیدمان میز و صندلی. قرار دادن دستمال پارچه ای با طراحی زیبا روی میز. در یک مراسم رسمی می توان برای هر فرد تا 20 تکه ظروف قرار داد. البته این موضوع در برخی از موارد گیج کننده است. چیدمان میز معمولاً برای افراد راست دست و در جهت عقربه های ساعت است. لیوان ها به صورت مورب در کنار ظروف قرار می گیرند.

برای ایجاد حس خوشایند در مشتری از چیدمان متقارن روی میز استفاده نمایید. البته باید نحوه چیدمان به خدمه و کارسوناها آموزش داده شود.

نکته:

- دقت کافی داشته باشید رومیزی های مورد استفاده عاری از هر گونه لکه و کثیفی باشند.
- دقت شود روی لیوان ها لکه و اثر انگشت نماند.
- غذا از سمت چپ مشتری روی میز قرار می گیرد. قسمتی از بشقاب که حاوی غذا بوده به سمت مشتری و قسمت حاوی دورچین و سبزیجات به سمت خارجی قرار می گیرد.
- جمع آوری ظروف در پایان سرو غذا از سمت راست مشتری انجام می شود.
- چنانچه مشتری در بین غذا خوردن مجبور به ترک میز باشد (پاسخگویی به تلفن یا استفاده از سرویس بهداشتی)، دستمال قرار گرفته روی میز را روی صندلی قرار می دهد بدین معنا که غذا خوردن وی تمام نشده است.
- همیشه سرو غذا از بانوان شروع می شود.
- خوردن، نوشیدن و جویدن آدامس در حین خدمت ممنوع است.
- نحوه ایستادن مناسب فراموش نشود. دست ها در جیب قرار نگیرد.
- رفت و آمد کارمندان تنها در صورت ضرورت انجام شود.
- پرسنل و خدمه گفتگوی بیجا و نامناسب با مشتری نداشته باشند.

هادی آقاجانی (مدرس ارتباطات و تشریفات)

