



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## **A 1.2 Activități de tip Stagiul de pregătire practică în cadrul proiectului POCU/633/6/14/133004**

### **TEMA PROIECT**

#### **TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR CULINARE**

**CALIFICAREA: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

**Îndrumător proiect:**

**Prof. Ing. NEAMȚ IOANA**

**Candidat:**

**TRIF ANA MARIA**

**LACATUS NICOLAS**

**KISS ANDREI**

**UNGUR DELIA**

**UNGUR DIANA**

**Clasa a XI- a A Î**

Pe langa cladirile emblematice ale municipiului Baia Mare, in apropiere de centrul istoric se afla o cladire care si-a pus amprenta asupra multor baimareni. „Butoiasul cu Bere” este localul unde decenii la rand, seara de seara, baimareni raspundeau povestea zilei trecute, in fata unui pahar.

Putini sunt baimareni care nu au o amintire legata de „Butoiasul cu bere” sau care nu cunosc o poveste despre acest local.



## ARGUMENT

Servirea clientilor cu preparate culinare si bauturi in unitatile de alimentatie publica, constituie un element de evaluare a gradului de civilizatie a unei societati.

In contextul general al activitatii de alimentatie publica servirea consumatorilor constituie factorul determinant, care caracterizeaza nivelul atins de aceasta activitate intr-o tara, regiune, localitate sau unitate.

Prin servirea consumatorilor se intelege ansamblul de sisteme, metode si mijloace folosite pentru transportul, prezentarea si oferirea spre consum a preparatelor culinare si a bauturilor intr-o unitate publica de alimentatie. Volumul, structura si caracteristicile operatiilor de servire sunt diferite, fiind influentate de natura si particularitatile preparatelor sau a bauturilor servite, numarul si cererea consumatorilor, dimensiunea timpului rezervat consumarii hranei, gradul de pregatire profesionala a personalului care le efectueaza.

Aplicarea corecta a regulilor de servire in efectuarea operatiilor de manipulare a obiectelor de servire folosite la prezentarea si **servirea** preparatelor culinare si a bauturilor intr-o unitate de alimentatie publica creaza o serie avantaje atat pentru clienti cat si pentru personalul unitatii. in unitate, vanzarile scazand zilnic ajungand pana la falimentul unitatii.

Mi-am ales meseria de ospatar deoarece imi ofera posibilitatea unui loc de munca intr-un ambient placut, curat in atentia publicului si imi da posibilitatea sa-mi dovedesc calitatile fizice, profesionale si morale de care dispun in dialogul ospatar-consumator, in rezolvarea operativa si competenta a unor situatii create de procesul muncii.

Munca ospatarului straduinta bucatarului si cofetarului-patiser, prin **servirea** corespunzatoare a consumatorului. De calitatea muncii lui depinde in mare masura bunul renume al unuei unitati de servire a consumatorilor.

La baza acestei lucrari sta descoperirea vocatiei pentru meseria de ospatar si practicata **în cadrul proiectului POCU/633/6/14/133004 care** mi-a oferit satisfactii si posibilitatea de a-mi valorifica talentul si creativitatea, dezvoltandu-mi si mai mult interesul pentru meserie.

## CAP 1 . GUSTARILE

Denumirea acestor preparate arata rolul lor in alcatuirea meniurilor. Ele constituie prologul dejunului. Gustarile sunt accesorii ale unui dejun complet, dar se pot suprima fara a stingeri cu nimic armonia generala a acestora.

Caracteristica gustarilor este ca sunt reprezentate prin alimente usoare, cu o compozitie delicata, neputand constitui un fel de mancare completa. Prezentandu-se in cantitati mici, ca volum, trebuie sa fie picante, sa aiba gust extrem de fin, un stil minutios de pregatire si prezentare si un décor sau ornament ireprosabil. Rolul lor este de a deschide apetitul consumatorilor si de a crea buna-dispozitie in aprecierea celorlalte preparate din meniu. Impresionand placut aparatul senzorial, activeaza sucurile digestive, contribuind nu numai la stimularea apetitului, ci si la pregatirea organismului in vederea consumarii cu placere a componentelor meniului, usurand digestia si asimilarea de catre organism.

Gustarile sunt de doua tipuri, si anume: *gustari calde* si *gustari reci*. Ele se diferentiaza atat din punct de vedere al serviciului lor, cat si al modului de preparare.

*Gustarile reci* se intalnesc, de obicei, in meniurile care nu contin supe, ciorbe sau borsuri. Uneori, aceasta regula nu se respecta, mai ales in restaurantele a la carte. Gama acestor gustari este foarte variata; se pot realiza nenumarate compozitii si sortimente diferite, in functie de imaginatia si spiritul creativ al executantului. Datorita componentei lot, se prezinta cu un aspect foarte placut si diferit. Gustarile reci cer o prezentare ingrijita, un décor in care sa se tina seama de alternarea culorilor si o asezare perfecta.

Gustarile reci au in componenta lor alimente de origine animala si vegetala, bogate in substante nutritive, in special protide, lipide, vitamine, substante minerale, precum si unele adaosuri care contribuie la ridicarea valorii lor nutritive si gustative.

Ca tehnica de preparare, gustarile au la baza piese intregi (mezeluri, branzeturi, etc.), se taie in diferite forme geometrice si se prezinta estetic pe suporturi, platouri, raviere, etc., tinand cont la asezare de specificul materiei de baza. Gustarile pe baza de pasta (icre, peste, branza) se prezinta sub forma de tartine mici. Cele din masline, legume, oua, etc., cu diferite umpluturi se asociaza in functie de specificul materiei prime si armonia culorilor.

Gustarile reci In continuare se enumera cateva gustari reci, materiile prime si auxiliare, modul de preparare si de servire.

*Ardei umpluti cu branza si marar*: ardei gras, branza de vaca, unt, marar, sare. Se spala ardeii proaspeti, se indeparteaza cotoarele si semintele, se spala din nou si se scurg de apa. In acest timp se prepara umplutura astfel: se freaca untul spuma intr-un castronel, se adauga branza, mararul tocat si sarea; se amesteca cu o lingura de lemn pana se

omogenizeaza. Se umplu ardeii cu aceasta pasta, astfel incat sa nu ramana goluri. Se introduc la frigider 2-3 ore pentru a se intari. La servire, se prezinta taiati jumatati sau felii rotunde, asociati cu alte gustari.

## **TEHNICA SERVIRII GUSTARILOR**

### **TEHNICA SERVIRII GUSTĂRILOR**

Gustările (hors d-oeuvres) sunt preparate culinare sau produse alimentare care se servesc în cantități mici și în sortimente variate, la începutul fiecărei mese, având menirea ca împreună cu băuturile aperitive ce le însoțesc să deschidă apetitul consumatorilor. Se prezintă în stare rece sau caldă iar servirea și consumarea lor se face într-o stare sau alta și niciodată împreună.

### **ARANJAREA MESELOR**

La servirea și consumarea gustărilor sunt utilizate următoarele obiecte de inventar: platouri din alpaca sau porțelan; farfurii mijlocii întinse (pentru gustări), farfurii mari întinse; cuțite și furculițe pentru gustări; pahare pentru apă; muștariere, solnițe, presărătoare, oliviere; șervete sau șervețele. Pentru consumarea gustărilor, se așează pe masă farfuria, în dreapta acesteia cuțitul, iar în stânga furculița. De regulă, cu gustările se începe servirea oricărei mese, din care cauză, la mise-en-place se vor folosi și obiecte de inventar necesare consumării celorlalte preparate prevăzute în meniu ca: tacâm pentru preparatul de bază, pește și gustare. Tacâmurile pentru gustare, în această situație se așează pe masă, pe poziția a treia, mai departe de farfurie

### **SERVIREA GUSTĂRILOR**

Înainte de servirea gustărilor se vor aduce la masa următoarele: paharele cu băutură aperitiv; obiecte de inventar cu condimente (muștariere, solnițe sau presărătoare, oliviere etc.); coșulețe sau farfurii mici întinse cu produse de panificație; farfurii mijlocii întinse, calde, în cazul în care urmează să se servească gustări calde, care se așează peste farfuria suport sau în locul acesteia. În funcție de numărul consumatorilor, de varietatea și volumul gustărilor, servirea se poate face în mai multe sisteme.

Servirea cu ajutorul cleștelui se practică în cazul când numărul clienților este mai redus și sortimentul de gustări este mai simplu. Gustările sunt montate de la secțiunile de producție (bucătărie sau bufet) pe platou, se transportă pe antebrațul și palma stângă peste care, în prealabil, a fost așezat ancărul împăturit. Cleștele se așează pe marginea dreaptă a platoului, furculița cu dinții în jos, dedesubt, iar lingura cu căușul în jos peste furculiță, cu mânerul spre chelner. În acest fel se apropie de clientul care conduce masa, pe partea stângă a acestuia, și ținându-și mâna dreaptă îndoită la spate, până la nivelul mijlocului, prezintă platoul în așa fel încât să poată fi văzut de câți mai mulți clienți de la masă.

După ce se obține aprobarea gustărilor prezentate se trece la persoana care se servește prima, potrivit regulilor de protocol, și cu piciorul stâng puțin fandat, se apropie platoul de marginea farfuriei din fața clientului. Cu mâna dreaptă se prinde cleștele și se încep operațiile de trecere a preparatelor de pe platou, pe farfurie, luându-se preparatele montate spre marginea platoului apropiat de farfurie, spre marginea dinspre braț. După ce s-a servit cantitatea echivalentă cu o porție, se așează cleștele pe platou, chelnerul se retrage și prin spatele clientului servit trece la altă persoană pentru a o servi. Astfel se continuă operațiile, până se servesc toți clienții sau toate preparatele de pe platou.

La terminarea servirii preparatelor, se urează tuturor clienților „Poftă bună!”

Servirea la farfurie se practică în cazul meselor comandate (recepții, revelioane, nunți, banchete etc.), când numărul clienților este mai mare. Gustările, de regulă cele reci, sunt montate de la secții pe farfurii, cu circa 10-15 minute înainte de începerea operațiilor de servire, în așa fel ca acestea să nu-și piardă din aspect. Farfuriile se aduc la masă astfel: pe brațul stâng un număr de trei farfurii, iar în mâna dreaptă o singură farfurie. Consumatorii sunt serviți pe partea dreaptă începând cu persoanele oficiale sau cele sărbătorite.

Servirea indirectă se practică când numărul clienților este mai restrâns iar sortimentul de gustări mai diversificat. În acest caz se oferă platoul pe partea stângă a clienților, cleștele este îndreptat cu mânerul spre consumatori, dându-le posibilitatea să se servească singuri după preferința și în cantitățile dorite. După ce platoul a fost oferit tuturor clienților și când pe acesta au mai rămas gustări, platoul se așează în mijlocul mesei sau se așează pe consolă sau gheridon. În cazul gustărilor calde, platoul se așează pe spirtiera de pe gheridon sau se duce la bucătărie pentru a se păstra la cald. După ce au fost consumate gustările servite, se aduce iar platoul, oferindu-se clienților pentru a se servi din nou. Când clienții nu doresc să servească imediat, platoul se așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă, urmând ca aceștia să se servească singuri.

Servirea cu ajutorul căruciorului se folosește în condițiile în care numărul clienților este foarte mare și sunt grăbiți, iar formația de lucru este incompletă. Gustările, de regulă, în stare rece se montează la secțiile de producție pe farfurii, care sunt așezate pe blaturile căruciorului, evitându-se suprapunerile. Căruciorul este împins cât mai aproape de masa clienților și se ridică câte două farfurii, una în mâna dreaptă și alta cu mâna stângă. Se servește pe partea dreaptă a clientului, mai întâi farfuria din mâna dreaptă apoi cea din mâna stângă, trecându-se aceasta în mâna dreaptă. După ce au fost serviți toți consumatorii de la masă, se trece la altă masă, până se epuizează farfuriile de pe cărucior sau până când sunt servite toate persoanele.

Servirea cu ajutorul tăvii se practică la servirea gustărilor montate de regulă în cupe, cești sau pahare (salate de crudități, ouă la pahar etc.), așezate pe o tavă de serviciu, acoperită cu un șervet. Lângă acestea se așează un număr corespunzător de farfurioare-suport. Tava se transportă cu multă grijă, pe antebrațul și palma stângă până la masă. Cu ajutorul mâinii drepte se ridică de pe tavă farfurioara cu paharul, ceașca sau cupa, se servește pe partea dreaptă a clientului, așezându-se în fața acestuia cu emblema de pe farfurioară spre mijlocul blatului mesei. Se retrage prin spatele clientului servit și se repetă servirea, efectuându-se aceleași operații. În cazul când pentru consumarea gustării se folosește lingurița sau furculița, acestea se aduc pe tavă odată cu celelalte obiecte de servire și se așează pe farfuria suport cu căușul sau dinții în sus, în partea dreaptă a ceștii sau cupei sau se poate așeza pe blatul mesei pe marginea farfuriei suport, care a fost așezată în prealabil în fața clientului. În această situație lingurița se așează cu căușul în jos și furculița cu dinții în sus sprijinite de marginea farfuriei iar mânerul pe fața de masă.

## **SISTEME DE SERVIRE A GUSTARILOR**

**SISTEMUL DE SERVIRE DIRECT(ENGLEZ)**-consta in aducerea de la sectie a preparatelor portionate si montate pe obiectele de servire. Acestea se asaza pe mana stanga dupa ce, in prealabil, pe aceasta a fost asezat ancarul.produsele se prezinta pe partea stanga a consumatorului si tot pe aceasta parte sunt servite. Ospatarul se apropie cat mai mult de masa, cu piciorul stang putin fandat, avand pe antebrațul stang obiectul de inventar pe care este montat preparatul.El serveste pe rand consumatorii cu ajutorul clestelui de serviciu. Dupa ce a pus in farfuria consumatorului contravaloarea unei portii, se retrage, il ocoleste pe acesta prin spate si trece la consumatorul urmator. Dupa servirea tuturor consumatorilor se retrage definitive, nu insa inainte de a le ura acestora "Pofta buna!".

*Avantajele* acestui sistem sunt:

- deschide apetitul consumatorilor, preparatele fiind deja montate pe obiectele de inventar, cat mai estetic si apetisant;
- este un serviciu elegant si sobru, care-I impresioneaza pe consumatori in mod placut;
- nu necesita un spatiu prea mare pentru practicarea sa.

*Dezavantajele* acestui sistem sunt:

- necesita un personal cu o calificare deosebita;
- nu ofera posibilitatea consumatorului sa-si aleaga cantitatea dorita dintr-un anumit preparat;
- exista riscul patarii cu mancare a fetei de masa sau a consumatorului.

**SISTEMUL DE SERVIRE INDIRECT(FRANCEZ)**-consta in aducerea preparatelor transatesi montate pe obiectele de inventar direct de la sectie. Preparatele sunt insotite de ustensile de servire corespunzatoare:cleste pentru mancaruri si lus(polonic) pentru preparatele lichide.Preparatul este servit pe partea stanga. Fiecare dintre consumatori se serveste singur de pe platou, dupa care ospatarul se retrage, trece prin spatele acestuia si se pozitioneaza in stanga consumatorului urmator.

Daca dupa servirea tuturor consumatorilor pe platou au mai ramas preparate, acesta se va aseza in mijlocul mesei, pentru ca consumatorii sa mai poata eventual servi .Platoul se poate aseza si de la inceput in mijlocul mesei, dupa ce acesta a fost prezentat consumatorilor.

**Avantajele** acestui sistem sunt:

- deschide apetitul consumatorilor, preparatele fiind deja montate pe obiectele de inventar, cat mai estetic si apetisant;
- consumatorul poate sa serveasca in voie cat doreste si ce doreste.

**Dezavantajele** acestui sistem sunt:

- servirea necesita un timp mai mare;
- scoate in evidenta stangacia unor consumatori care nu au dexteritatea necesara servirii anumitor preparate culinare.

**SISTEMUL DE SERVIRE LA GHERIDON**-presupune efectuarea urmatoarelor operatii:

- se aduce gheridonul de la locul lui de pastrare la masa consumatorilor, asezandu-se astfel incat blatul acestuia sa fie vazut de toate persoanele de la masa respective;
- pe blatul gheridonului se asaza cat mai estetic obiectele de inventar;
- cu ajutorul ustensilelor de servire se portioneaza fiecare preparat si se asaza pe obiectele de inventar respective;
- servirea consumatorilor se face pe partea dreapta;
- dupa ce au fost servite toate persoanele, partea din preparatul servit se asaza pe gheridon pentru a fi oferita din nou consumatorilor care mai doresc sa consume;

Acest sistem de servire se practica in ocazii speciale(ex: banchete) si in situatia cand este necesara efectuarea unor operatii speciale(ex:flambare).

**Avantajele** acestui sistem sunt:

- prin prezentarea si transarea preparatelor in fata consumatorilor se deschide apetitul acestora;
- consumatorii nu sunt deranjati in momentul servirii;
- se poate practica mai usor, ospatarul lucrând cu ambele maini;

**Dezavantajele** acestui sistem constau in faptul ca necesita un spatiu mai mare de servire, timp mai mult si personal mai numeros.

**SISTEMUL DE SERVIRE LA FARFURIE**-consta in ridicarea de la sectii a preparatelor portionate, montate pe farfurii. Acestea se asaza pe mana stanga a ospatarului, peste care a fost asezat ancarul. Cand se servesc preparate lichide, acestea se asaza pe farfurii support care dunt apucate cu mainile de catre ospatar. Nu se pot ridica de la sectie mai mult de 4 farfurii (trei pe mana stanga si una pe mana dreapta). Asezarea farfuriilor pe masa se face in ordinea urmatoare: mai intai se asaza pe masa farfuria din mana dreapta, dupa care cele din mana stanga. Servirea se face pe partea dreapta a consumatorului.

*Avantajele* acestui sistem sunt:

- servirea consumatorilor se face intr-un timp scurt;

*Dezavantajele* acestui sistem constau in faptul ca exista intotdeauna riscul patarii fetei de masa si a inbracamintei consumatorilor

## **ORGANIZAREA SI SERVIREA GUSTARILOR PENTRU CINA**

Masa de seara (cina), completeaza valorile nutritive ale organismului si se recomanda in servire intre orele 18-20, continand in general, intre 30-35% din valoarea nutritiva a meselor pe zi.

**SORTIMENTE DE PREPARATE CULINARE RECOMANDATE PENTRU CINA**  
Sortimentele de preparate ce se pot recomanda sunt: gustarile reci si **calde** din legume, sub forma de salate de cruditati, din branzeturi, din preparate din carne, antreuri din spaghete, specialitati de pizza, specialitati din preparate din peste cu sosuri reci sau **calde**, minaturi din carne si subproduse din carne, lactate si branzeturi, specialitati din carne de pasare, de vita, de porc, de batal, insotite de un sortiment bogat de garnituri de legume sortate, fierte, prajite sau inabusite.

Toate aceste specialitati se servesc cu salate din legume proaspete sau conservate.

Meniul de cina se incheie cu deserturi usoare de bucatarie, cofetarie si fructe (salate de fructe). La mesele de cina, in functie de preferinte, se mai recomanda: supe, consommeuri, creme de legume, incadrate in meniurile corespunzatoare.

Prin natura lor, mancarurile cu sosuri **calde**, cu carne tocata, carne de vanat, nu se recomanda in meniurile meselor pentru cina, ele fiind preparate greu si dificil de digerat, cu influente negative asupra digestiei.

Avand in vedere faptul ca cina se serveste in etapa a treia a unei zile, cand consumatorii dispun de mai mult timp si in restaurante se asigura mai multe mijloace de agrement (formatii orchestrale, dans, etc), cinei trebuie sa i se acorde o atentie deosebita din partea patronatului si

lucratorilor unitatilor gastronomice.

La inceperea servirii mesei pentru cina, saloanele vor fi bine aerisite, inventarul textil si vesela curate, mesele console, gheridoanele pregatite, pentru desfasurarea activitatii de primire si servire a consumatorilor, in conditii optime de prezentare, iar personalul, intr-o tinuta decenta primeste comenzile de la consumatori, informandu-i despre timpul de pregatire a unor preparate de comanda

Prin **meniu** se înțelege totalitatea de **preparate culinare** și alte **produse alimentare**, inclusiv **băuturi alcoolice** și **nealcoolice** ce se servesc și se consumă de una sau mai multe persoane la o singură masă.

Meniurile pot fi de mai multe feluri:

a) *după numărul de preparate și produse alimentare servite și consumate:*

— meniuri simple când se servesc și se consumă un număr redus de preparate culinare sau produse alimentare, de exemplu: un preparat lichid cald și o mâncare;

— meniuri complete când se servesc și se consumă un număr mai mare de preparate culinare sau produse alimentare, ca de exemplu: gustare, preparate lichide calde, preparate din pește, preparate pe bază de carne, cu garnitură și salată, dulce de bucătărie sau produse de cofetărie;

b) *după felul mesei la care se servește și se consumă:*

—meniu pentru mic dejun (masa de dimineață);

— meniu pentru dejun (masa de prânz);

— meniu pentru cină (masa de seară);

— meniu pentru masă festivă (banchet);

— meniu pentru recepție;

—meniu pentru populația dintr-o anumită zonă geografică a țării;

—meniu pentru turiști străini.

c) *după structura și componența preparatelor culinare:*

— meniu consistent, când se consumă un număr mai mare de preparate sau produse alimentare cu un conținut bogat în substanțe nutritive și valori calorice;

— meniu pensiune, când se servesc și se consumă două-trei feluri de mâncare diferite, dar la un preț unic (fix) de vânzare;

— meniu de cruțare, când se consumă un număr mai redus de preparate sau produse alimentare cu un conținut mai redus de substanțe nutritive sau valori calorice;

— meniu dietetic, când se servesc și se consumă preparate culinare realizate din materii prime stabilite de un anumit regim alimentar, impus de starea sănătății clienților;

d) *după momentul în care se stabilesc:*

— meniuri a la carte, când meniul se stabilește atunci când clienții sunt la masă și solicită preparatele sau băuturile servite consultând lista pentru meniuri;

— meniuri comandate, când acestea se stabilesc cu anticipație, înainte de sosirea clienților la masă.

La stabilirea meniurilor se va ține seamă, de regulă, de următoarele elemente:

— structura clienților (vârstă, sex, naționalitate etc.);

— anotimpul în care se pregătesc și se consumă preparatele;

— timpul destinat pregătirii și servirii meniului;

— tipul de masă la care se servește (mic dejun, dejun, cină etc.);

— valoarea nutritivă și calorică a preparatelor și băuturilor;

— preferințele culinare și tradiția de consum;

— sursele de aprovizionare cu materii prime;

— regulile gastronomice care, în principal, prevăd evitarea includerii într-un meniu a următoarelor preparate:

— din materii prime de bază asemănătoare (exemplu: ciorbă de burta și ciulama, ciorbă de perișoare și ardei umpluți, ciorbă de fasole boabe și iahnie de fasole boabe, supă-cremă de cartofi și garnitură din cartofi etc.);

— realizarea prin procedeu tehnologic similar: prăjire, coacere, fierbere (de exemplu: cașcaval pane și pește pane, pește la grătar și friptură la grătar, macaroane gratinate și budincă gratinată etc.);

— din același sortiment de carne (de exemplu, ciorbă din carne de pasăre și pui la ceaun, ciorbă din carne de porc și friptură din carne de porc, mâncare din carne de iepure și friptură din carne de vânat);

— din aceleași legume (exemplu: pește cu cartofi natur și friptură cu cartofi prăjiți, supă-cremă de mazăre și friptură cu mazăre sote etc.);

— deserturi obținute din aceeași materie primă (exemplu: tarte cu cășuni și salată din cășuni, înghețată din ciocolată și prăjitura pe bază de ciocolată).

## **Principalele reguli de servire și de protocol a gustarilor**

Din momentul când clienții încep să intre în salon și în timpul serviciului, personalul încetează orice fel de discuție, glume sau certuri. Dacă membrii colectivului au de comunicat anumite probleme în legătură cu serviciul, trebuie să vorbească încet. Ordinele se dau discret, fără să fie observate de clienți, folosindu-se mai mult un gest, un semn, o privire, pentru ca persoana care-l primește să știe despre ce este vorba. Orice observație se face în oficiu, fără să se audă în salon. Se evită gesturile ample, vizibile și repetate, deoarece produc ilaritate. În tot ceea ce întreprinde, personalul trebuie să fie politicos, amabil, respectuos.

În timpul când se efectuează operațiile de servire, trebuie să se țină seama de anumite reguli.

- Politețea se exprimă prin atitudine, corectitudine și sinceritate, prin atenția și promptitudinea cu care clienții sunt serviți. Aceștia trebuie să fie în permanență în atenția personalului, să fie serviți cât mai rapid și în liniște
- Un serviciu rapid se obține lucrându-se metodic, organizat, gândit întotdeauna, pentru a reduce numărul deplasărilor, evitarea oboselii și asigurarea servirii rapide, se impune ca plecările și venirile în salon, de la anexele acestuia și către ele, să se facă cu un scop bine definit.
- Un bun serviciu se face în liniște, cu gesturi precise și rapide. În acest fel se creează o atmosferă și o ambianță plăcută, care fac ca orice client să se simtă bine. Trebuie evitate zgomotele care pot proveni de la deschiderea sau închiderea ușilor, zgomotele produse de pași pe parchet, manipularea veselei și a tacâmurilor, scoaterea dopurilor, fixarea frapierei în suport etc.
- Crearea unui climat de destindere și ambianță impune să se evite exprimarea pe figură a enervării, mirării, nemulțumirii, oboselii, întotdeauna să existe un zâmbet profesional care să nu se confunde însă cu un râs forțat, ci să exprime o fire amabilă și deschisă față de clienți, a căror bună dispoziție se îmbunătățește, ajutând la mărirea poftelor de mâncare.
- Asigurarea discreției, fără să se arate însă dezinteres. Discuțiile purtate, informațiile date, întreaga conversație purtată cu clienții trebuie să fie făcută cu calm, competență, în limitele bunei cuviințe.
- Personalul să stea într-o poziție reverențioasă, puțin aplecat spre client, pentru a putea auzi atât întrebările cât și răspunsurile acestuia. Nu este permis să se aranjeze ținuta vestimentară sau corporală în fața clienților, să se încheie la nasturi, să se pieptene sau să treacă mâna prin păr, să se ștergă fruntea de sudoare sau nasul, să se curețe unghiile etc.

— Relațiile dintre chelner și client se efectuează prin dialog sau prin operații de manipulare a obiectelor de servire, sau a preparatelor (care se realizează de regulă pe partea stângă a clientului).

— Servirea, în general, se face în următoarea ordine: femeile mai în vârstă, femeile tinere, bărbații în vârstă, bărbații tineri, adolescenții și apoi copiii. În cazul în care copiii dau dovadă de nerăbdare sau la indicația părinților, ei pot fi serviți după femeile în vârstă, cărora trebuie să li se acorde stima și respectul cuvenit.

— Înainte de începerea servirii se anunță clientul respectiv folosindu-se formula: „îmi permiteți să vă servesc?”

— Preparatele nu sunt atinse sau prinse cu degetele, ci numai cu obiectele de servire adecvate.

— Clientul să nu fie deranjat prea mult.

— Se evită pătrarea feței de masă sau a îmbrăcămintei clientului.

— Evitarea umplerii farfuriilor cu prea multă mâncare.

— Nu se lasă prea mult timp între servirea a două preparate fără asentimentul clienților.

— În cazul în care pentru pregătirea preparatului comandat este necesar un timp mai îndelungat, se anunță acest fapt odată cu primirea comenzii.

— Preparatele calde sunt servite întotdeauna în obiecte de servire, calde, iar băuturile care se consumă reci, se servesc în pahare răcite

— Obiectele folosite în timpul consumului (tacâmuri, farfurii, pahare, etc.), precum și obiectele cu condimente (oliviere, presărătoare) se aduc la masă înaintea preparatelor sau bauturilor ce urmează să se consume.

— Obiectele de servire care s-au murdărit sau care au căzut pe jos se înlocuiesc imediat.

— După consumarea preparatelor servite de către toți clienții sau la cererea acestora se efectuează debarasarea meselor de obiectele folosite.

— Se evită ca, în timpul servirii, clienții să fie intercalați între doi lucrători care efectuează simultan operații de servire a preparatelor sau a băuturilor.

— Obiectele de servire folosite la trecerea preparatelor din obiectele pe care au fost tranșate, pe farfuria clienților (cleștele de servire, lușul etc.) se așează întotdeauna pe obiectul purtător, evitându-se astfel pătrarea îmbrăcămintei clienților, a feței de masă sau a pardoselei.

— După terminarea servirii fiecărui preparat, se urează „poftă bună”, iar la terminarea servirii întregului meniu se folosește formula să vă fie de bine.





## **CAP 2.SERVIREA PREPARATELOR LICHIDE**

In functie de gradul de dotare al unitatii cu obiecte de inventar, servirea preparatelor lichide se poate efectua in mai multe sisteme.

### **Servirea cu ajutorul lusului**

Bolul sau supiera cu preparatul lichid se aseaza pe o farfurie-suport pe care s-a pus in prealabil servetel, acestea se duc la masa pe mana stanga, degetele fiind desfacute in forma de evantai iar degetul mare deasupra marginii farfuriei-suport

Lusul se aseaza in diagonal, deasupra bolului, cu causul in jos cu manerul indreptat inspre mana dreapta a chelnerului.

Pentru servirea si respective, consumarea preparatelor culinare lichide se folosesc farfuriile adanci incalzite care vor fi transportate in prealabil sau concomitant cu bolul sau supiera. Transportul farfuriilor adanci se face pe mana stanga, acoperite cu ancarul. Farfuriile se aseaza la masa pe partea dreapta a consumatorului, peste farfuria support, folosindu-se mana dreapta pentru efectuarea acestei operatiuni. Bolul cu lusul se lasa la consola.

Servirea preparatului lichid cu ajutorul bolului sau supierei se face pe partea stanga a clientului.

Chelnerul se apropie de client, corpul fiind putin aplecat in fata cu greutatea pe piciorul stang, putin fundat. Se apropie bolul sau supiera de farfuria adanca in asa fel ca marginea suportului bolului sa se petreaca putin peste acestea. Cu mana dreapta se prinde lusul, cu care se ia mai intai transa de carne care se aseaza la mijlocul farfuriei. Se agita apoi continutul, folosindu-se miscari lente si se serveste preparatul lichid. Cu aceeaasi grija se pune putina 'fata' luandu-se din partea de deasupra a lichidului. Pentru a preintimpina stropirea fetei de masa sau imbracamintea clientului, lusul se va scufunda putin in lichid sau se va petrece de fiecare data peste marginea bolului astfel ca eventualele picaturi de lichid aflate pe partea exterioara a causului lusului sa se prelinga pe marginea interioara a bolului. Dupa servirea primei personae, lusul se introduce in bol, continuandu-se servirea celorlalte personae.

### **Servirea de catre doi lucratori**

In cazul in care numarul clientilor este mai mare sau nu este spatiu sufficient pentru a servi preparatul direct din bol pe partea stanga, se poate folosi sistemul de servire de catre doi muncitori. Transportul farfuriilor adanci si a bolului cu lus se face de catre un muncitor in modul descris mai sus. La masa un alt muncitor avand in mana stanga o farfurie - support ridicata de la consola, preia cu mana dreapta farfuria adanca de deasupra setului adus de la oficiu si o indreapta de deasupra setului adus de la oficiu si o trece pe farfuria - suport. Apoi, tot cu ajutorul mainii drepte, prind manerul lusului situate pe marginea bolului si executa operatiunile de trecere a preparatului din bol in farfuria adanca, descrise mai sus. Aceste operatiuni se executa in spatele sau in imediata apropiere a celui ce urmeaza sa fie servit. Cand se termina operatiunile de proportionare sa se prinda farfuria adanca cu preparat cu mana dreapta, evitandu-se introducerea degetului mare in farfurie, se ridica de pe farfuria - suport si se aseaza pe farfuria - suport din fata clientului, pe partea dreapta a acestuia.

## **Servirea cu ajutorul cestii**

Cestile cu preparatul lichid se aseaza pe un suport (tava) peste care a fost asezat un servetel avand manerul in dreapta spre mana dreapta a chelnerului. Suportul cu cesti se aseaza pe mana stanga si este transportat la masa clientilor. Farfuriile adanca incalzite sunt transportate in prealabil si asezate pe farfuria suport de pe blatul mesei, pe partea dreapta.

Chelnerul se va apropia de consumator fie pe partea dreapta, fie pe partea stanga cu piciorul stang sau drept, dupa caz, putin fandat, intr-o pozitie care sa nu-l afecteze pe client. Cu mana dreapta chelnerul ia de pe suport una din cesti si o trece pe deasupra farfuriei adancai, turnand lichidul in farfurie. Turnarea se face cu grija prin rasturnarea treptata a cestii, alegandu-se o pozitie care sa evite stropirea clientului produsa de contactul lichidului cu farfuria. In acest scop ceasca va fi indreptata cu gura spre mijlocul blatului mesei. Totodata se evita ca exteriorul bazei cestii sa fie observat de catre client. Apoi ceasca se aseaza din noi pe suport, operatia se repeat la fiecare client.

## **Servirea cu ajutorul cestii sau a bolului special**

Se foloseste de regula la transportarea, servirea si consumarea supei, supei-crème sau consome-urilor. Cestile special pentru supa au forma semisferica si sunt prevazut in exterior cu o toarta. Bolurile au aceeași forma semisferica, fara toarte sau cu doua toarte fixate in exterior, in parti opuse.

Atat castile cat si bolurile special au capacitate intre 300 si 400 ml. Preparatul lichid, in stare fierbinte se monteaza in cesti sau boluri la bucatarie. Transportarea se face cu ajutorul tavii, peste care se aseaza un servet. Spre o margine a tavii se aseaza farfuriile suport ca suport in set egal cu numarul cestilor sau bolurilor, iar in continuare se aseaza castile sau bolurile cu preparatele lichide respective. Se preia tava si se aseaza pe antebratul sip palma stanga acoperite cu ancarul impaturit indreptandu-se marginea cu farfuriile suport spre brat. In cazul in care la masa nu au fost asezate cu anticipatie lingurile, acestea se pot aduce odata cu preparatul. In acest caz servirea se face astfel: prin partea dreapta a clientului se aseaza lingura pe masa in dreapta farfuriei suport cu causul in sus indreptat spre mijlocul blatului mesei cu manerul spre margine. Se preia cu mana dreapta farfuria suport sa fie indreptata spre mijlocul blatului mesei, iar toarta in partea stanga. Bolurile cu doua toarte vor avea o toarta spre care si una spre stanga clientului. In spatele clientului servit se preia cu mana dreapta ceasca sau bolul apropiat de degetele palmei stangi si se aseaza [e farfuria suport de deasupra setului, efectuandu-se operatii similar cu cele descrise mai sus pentru a servi alta persoana. Se repeat aceste operatii pana cand sunt serviti toti mesenii.

## **DEBARASAREA MESEI**

Dupa consumare preparatelor lichide de catre toti consumatorii de la aceeași masa chelnerul va efectua debarasarea mesei de vesela si de tacamurile intrebuintate. Debarasarea se poate efectua la doua sau trei farfurii in functie de numarul consumatorilor, a pieselor ce urmeaza sa fie preluate de pe masa si de cantitatea de preparate ramasa neconsumata.

In cazul in care s-a consumat integral preparatul servit si s-a folosit numai lingura, debarasarea se face la doua farfurii. Prima farfurie adanca cu lingura cu lingura aflata pe aceasta se ridica cu farfuria suport pe partea dreapta a clientului cu ajutorul mainii drepte. In spatele clientului se trece din mana dreapta in mana stanga acoperita cu ancarul desfasurat,

fixandu-se farfuria suport peste degetul mare de deasupra pe margine si celelalte rasfirate dedesupt. Se trece la al doilea client si se ridica farfuria adanca cu lingura si farfuria suport executandu-se aceleasi operatii. In spatele clientului acesta se aseaza pe antebrazul stang degajandu-se farfuria adanca de lingura prin trecerea acesteia langa cea aflata pe prima farfurie. Farfuriile si lingura de la cel de-al treilea client se aseaza peste cea de a doua farfurie iar lingura se trece prin farfurie. Astfel se repeat operatiile si celelalte persoane pana se aduna maximum opt farfurii.

In conditiile in care raman neconsumate preparatele si se intrebuinteaza si furculita pentru taierea tranșelor de carne in preparatul lichid, debarasarea se face la trei farfurii efectuandu-se urmatoarele operatii: pe partea dreapta a clientului se prinde cu mana tacamurile folosite; se indeparteaza putin de client si in spatele acestuia se trec aceste obiecte din mana stanga, acoperita cu angorul desfasurat, fixandu-se farfuria suport intre degetul mare deasupra, pe margine si degetul aratator dedesupt. Se trece la cel de-al doilea consumator se ridica numai farfuria adanca cu tacamurile respectice cu mana dreapta, se trece pe mana stanga fixandu-se in podul palmei sub marginea primei farfurii si degetul mijlociu, inelar si el mic rasfirate dedesupt. Se ridica farfuria suport ramasa pe masa in fata clientului cu ajutorul mainii drepte si se trece pe antebrazul stang. Farfuria suport de la al treilea client se ridica tot pe partea dreapta, cu mana dreapta in spatele clientului se aseaza pe farfuria suport existent pe antebraț impreuna cu farfuria adanca si tacamurile respectice pe stanga. In caz cu totul exceptional, cand numarul clientilor este mare si timpul de servire redus se poate debarasa masa si de cea de-a patra farfurie suport cu farfuria adanca si tacamurile, pastrandu-se in mana dreapta fixate intre degetul mare deasupra iar celelalte degete rasfirate dedesupt, pana se ajunge la oficiu pentru spalarea vesele si a tacamurilor.

ANEXA 2 MISE EN PLACE



Preparatele din carne (fripturile) sunt apreciate de publicul consumator datorita valorii nutritive ridicate si a faptului ca se digera usor. Aceste preparate sunt multiple în functie de specialitatile de carne din care se pregatesc si tehnologia de preparare. Se servesc si se consuma cu garnituri si salate.

**Aranjarea meselor** - se vor folosi farfuri mari întinse (suport), care vor fi ridicate în momentul în care se vor efectua operatiile de servire, înlocuindu-se cu altele de aceeasi marime, dar calde, cutite mari asezate în dreapta, furculite mari în stânga farfuriei suport, paharele pentru apa asezate în dreptul emblemei farfuriei si paharele pentru vin asezate în dreapta celui de apa.

### **CAP 3.SERVIREA FRIPTURILOR**

În functie de sortimentul de fripturi si de garnituri se disting urmatoarele sisteme de servire:

**Servirea directa** - cu ajutorul clestelui se practica în cazul în care fripturile sunt transate si montate pe platouri de la bucatarie si sunt însotite de garnituri. Platoul se aduce pe antebrațul si mâna stânga acoperite cu ancarul împaturit; clestele este asezat pe platou cu mânerul spre chelner; servirea se face pe partea stânga a consumatorului, în farfurii mari întinse, calde, care sunt asezate pe masa în prealabil; clestele se foloseste la asezarea transei de fripturi pe farfurie, spre marginea cea mai apropiata de consumator; garnitura se aseaza pe partea opusa, de la dreapta spre stânga; farfuriile încalzite se pot aduce o data cu platoul cu fripturi.

**Servirea indirecta** - se practica în cazul fripturilor reci, asortate si în cazul fripturilor calde asortate. În acest caz platoul este oferit pe partea stânga a clientului, clestele fiind îndreptat spre consumator, dându-i-se posibilitatea sa se serveasca singur.

**Servirea la gheridon** - se foloseste în cazul fripturilor pregatite în piese mari, ce urmeaza a fi transate si portionate în fata consumatorilor. Pentru aceste operatii se folosesc: masa gheridon, spirtiera, o planseta canelata pe margini, tava, doua cutite sau un cutit si o furculita speciale, cleste, farfurii. Platoul pe care este montata friptura cu garnitura se aduce pe antebrațul si palma stânga, peste ancarul împaturit. Cu ajutorul clestelui preparatul se trece pe platou, apoi pe planseta asezata pe o tava. Pe gheridon, sub tava se aterne un servet. Transele obtinute prin transarea preparatului cu ajutorul cutitului cu lama foarte bine ascutita, se aseaza pe platou lângă garnituri, servirea facându-se dupa sistemul direct sau se pot aseza direct pe farfurii, servirea facându-se dupa sistemul servirii directe la farfurie.

#### **Servirea garniturilor**

Garniturile sunt preparate culinare realizate din legume, cartofi, ciuperci, orez etc. Pregatite într-o gama sortimentala variata, care se servesc si se consuma întotdeauna împreuna cu preparatele culinare din carne (friptura, snitel etc.). Acestea se aduc de la bucatarie, pe acelasi obiect pe care a fost montat preparatul de carne si numai în cazuri exceptionale se aduc separat, când cantitatea si numarul sortimentelor sunt prea mari, când se solicita sa se completeze portiile servite etc.

La un preparat din carne, de regula, se servesc trei sortimente de garnituri, de culori diferite si cu consistenta cât mai asemanatoare. De exemplu: sote de mazare, de cartofi si de ciuperci,

sau cartofi prajiti; sote de fasole verde si pilaf etc. Servirea garniturilor se face cu ajutorul clestelui format din lingura si furculita, pe partea stânga a clientului, dupa ce pe farfuria întinsa de pe blatul mesei a fost asezata transa din preparatul din carne respectiv. Garniturile se monteaza de la dreapta la stânga, spre marginea farfuriei cu emblema. Trebuie sa se acorde atentie ca montarea pe farfurie sa se faca fara ca sortimentele de garnituri sa se amestece între ele si sa fie asezate cât mai estetic, în mod distinct.

### **Servirea salatelor**

În general, fripturile se consuma împreuna cu salate realizate din rosii, castraveti, salata verde, legume fierte sau coapte (salata de ardei, sfecla) sau cu legume conservate (gogosari, castraveciori, gogonele etc.). Acestea sunt aduse la masa în salatiere de o portie sau de patru portii, cu puțin timp înainte servirii fripturilor. Salatierele de o portie se aduc pe un suport format din tava sau farfurie, în functie de numarul consumatorilor, tinut pe antebrațul si mâna stânga, acoperite cu ancarul împaturit. Se aseaza pe blatul mesei fara suport, pe partea stânga a fiecarui consumator, la o distanta de 2 - 3 cm de dintii furculitei mari. Salatierele mari de patru portii se aduc pe un suport format din farfuria mare întinsa si se aseaza pe blatul mesei, la o distanta accesibila consumatorilor, pentru a se servi singuri. Întotdeauna salatierele mari vor fi însoțite de tacâmul special pentru salate sau de un clesle format din lingura si furculita mare, asezate cu partea concava si respectiv cu dintii în jos, furculita dedesubt si lingura deasupra. În afara de garnituri si salate, la fripturi se mai pot servi diferite sosuri si condimente, cum sunt: sosul de unt, sosul englezesc si sosul de tomate pentru muschiul de vita, cimbrul pentru vrabioarele de vita, sosul de usturoi pentru pui, piperul alb si negru pentru fripturile asortate calde. Sosurile sunt aduse în sosiere, pe un suport de farfurie, însoțite de lingura si asezate la mijlocul blatului mesei, la o distanta accesibila clientilor.

### **Debarasarea meselor**

Dupa consumarea fripturilor si salatelor, se efectueaza operatiunile de debarasare a meselor de obiectele de inventar folosite la consumarea preparatelor.

*Debarasarea mesei de farfurii si tacâmuri* - se verifica daca tacâmurile folosite sunt asezate corecte pe farfurie (cutitul si furculita paralele, cu mânerul spre partea dreapta, în cazul în care au alta pozitie chelnerul efectueaza aceasta operatie cu multa discretie). În spatele consumatorului începe sa execute operatii de debarasare la doua sau trei farfurii, în functie de cantitatea de resturi ramase pe farfurie.

*Debarasarea mesei de sosiere, oliviere, presaratoare de sare* - se face cu ajutorul tavii de serviciu, prin efectuarea operatiilor descrise la temele anterioare. Preluarea acestor obiecte se face printre consumatori, pe spatii disponibile, fara ca acestia sa fie deranjati.



#### **CAP.4 TEHNICA SERVIRII DESERTULUI**

Desertul poate fi constituit din diferite dulciuri de bucatarie, produse de patiserie, înghetata, produse de cofetarie, fructe, cafea.

**Aranjarea meselor** - înainte de a aranja masa pentru servirea desertului, se debaraseaza masa de toate obiectele folosite la consumarea preparatelor servite, lasându-se doar tacâmurile pentru servirea desertului, paharele pentru bauturi, suportul pentru servetele si scrumiera. Se vor aduce la masa farfuria pentru desert si se va verifica daca tacâmurile pentru servirea desertului sunt complete: cutitul si furculita pentru desert, cutitul - furculita pentru pepene, lingurita pentru prajituri, lingurita pentru înghetata. În functie de desertul stabilit în meniu, acestea pot fi asezate pe masa înainte de sosirea consumatorilor în fata farfuriei astfel:

- în fata farfurie se aseaza cutitul cu mânerul spre dreapta si cu taisul spre farfurie, furculita cu mânerul spre stânga si apoi lingurita pentru înghetata cu mânerul spre dreapta. Primul tacâm folosit va fi lingurita pentru înghetata,
- în fata farfurie se aseaza lingurita pentru prajitura cu mânerul spre dreapta, cutitul pentru desert cu mânerul spre dreapta si furculita pentru desert cu mânerul spre stânga. Cutitul si furculita vor fi folosite primele, la consumarea fructelor, dupa care se va folosi lingurita pentru consumarea prajiturii.

Când nu se cunoaste meniul acestea vor fi aduse înainte de desert.

**Servirea deserturilor** - pot fi montate pe platou (clatite, budinci), pe fructiere sau direct pe farfurii. Pentru aducerea la masa platourile cu deserturi se respecta aceleasi reguli generale prezentate la servirea cu ajutorul platoului.

**Înghetata** - se serveste în cupe, asezate pe tava acoperita cu un servet de pânza. Cupele sunt însoțite de farfurioarele - suport puse unele peste altele si de linguritele pentru înghetata în cazul când nu se gasesc la masa. Tava se transporta pe antebraț si palma stânga acoperite cu

ancarul împaturit, servirea realizându-se în felul urmator: chelnerul ajuns la masa consumatorului ia cu mâna dreapta cupa de înghetata și o așează pe prima farfurie - suport din setul de pe tava, apoi cu aceeași mână va apuca farfuria - suport cu cupa de înghetata deasupra și o va așeza, prin partea dreapta a consumatorului, pe blatul mesei, în fața acestuia. Lingurita se va așeza fie pe marginea farfuriei - suport, fie sprijinind cașul de marginea acesteia și de blatul mesei.

**Clatitele flambate** - clatitele pregătite la bucatărie se montează în stare caldă, cât mai estetic, sub forma de triunghi, ruloș etc. pe platou, împreună cu cleștele de serviciu. Chelnerul preia platoul așezându-l pe antebraț și palma stânga acoperite cu ancarașul împaturit. Înainte de a intra în salon stăpânește clatitele cu o bautură cu tarie alcoolică ridicată și aromată și le dă foc, concomitent cu reducerea iluminatului în salon. Se apropie de masă, prezintă platoul cu clatitele în flacăra și începe să servească cu ajutorul cleștelui de serviciu, apropiind platoul de marginea farfuriei de desert așezată în prealabil pe masă, în fața consumatorului. Operațiile se fac pe partea stânga a consumatorului.

**Prajiturile portionate** (savarine, amandine, flăncuri etc.) - sunt servite cu ajutorul farfuriilor pentru desert sau farfuriei mici (jour), însoțite de lingurita respectivă (în cazul în care nu a fost așezată, în prealabil, pe masă). Farfuriile cu prajituri se ridică de la secție (laboratorul de cofetărie sau bufet); se așează pe tava adusă și ținută pe antebraț și mână stânga acoperite cu ancarașul împaturit și se transportă la masă consumatorilor, servirea făcându-se pe partea dreapta a acestora. Dacă se aduc și linguritele acestea se așează fie pe marginea farfuriei lângă prajitura cu partea concavă în sus, fie se așează cu cașul în jos pe marginea farfuriei și cu mânerul sprijinit de blatul mesei. În cazul meselor mai deosebite, tortul poate fi transportat întreg, pe un platou de formă rotundă urmând a fi transat la gheridon, în fața consumatorilor, cu ajutorul unui cutit. De pe platou, fiecare porție se așează pe farfuria ce se află în setul așezat pe partea dreapta a gheridonului - se servesc pe partea dreapta a consumatorului.

**Fructele** - sunt servite din fructiere pe partea stânga a clientului cu ajutorul cleștelui, după care fructierele sunt așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor. Pentru fructele care au formă rotundă - mere, piersici, cașe, portocale etc. - cleștele este format din două linguri, fructele apucându-se de cele două părți concave așezate față în față. Fructele care se recomandă a fi spalate și de către consumatori - struguri, cașe, visine etc. - se aduc în fructiere însoțite de o galetușă specială. După terminarea consumării lor se oferă fiecărui client, un bol cu apă caldă în care s-au pus petale de flori pentru a se spala pe degete și un prosop pentru a se șterge. Capsunile, zmeura și fragii se servesc în compotiere împreună cu zahăr și frisca. Pepenii sunt tăiați în felii fie la secții, fie la gheridon în fața consumatorilor și se aduc la masă pe farfurii întinse pentru desert.

**Servirea alunelor, migdalelor și a arahidelor** - se face cu ajutorul unei tavi pe care a fost așezat un servet de pânză. Fructele sunt montate pe platouri mici din alpaca, argint sau inox, alături de care se pune o lingurita cu care consumatorii se servesc singuri. Pe aceeași tava, alături de platou, se așează farfuria mică întinsă, în cazul în care acestea nu au fost așezate pe masă. Ajuns la masă, chelnerul așează mai întâi farfuriile pe partea dreapta în fața consumatorului, iar la distanțe accesibile mai multor consumatori se așează platourile cu fructe.

**Cafeaua** - se montează de la secție în cesti, care se aduc pe tava. Modul de aranjare, transport și procedeele de servire este asemănător servirii înghetatei la cupe. Se urmărește ca cestile să

fie îndreptate cu mânerul spre mâna dreapta a chelnerului, iar așezarea lor pe masă se face astfel ca mânerul să fie îndreptat spre mâna dreapta a consumatorilor.

#### **Cafeaua filtru -**

Întotdeauna cafeaua se servește cu apă minerală, coniac sau lichior fin. La mesele festive mai deosebite în componența meniurilor intră și servirea brânzeturilor, care se servesc după desert.

**Brânzeturile** - se aduc pe un platou pe care în prealabil a fost așezat un prosop de pânză. Ele se prezintă în bucati mari și în sortimente variate din care consumatorul este servit la alegere. Platoul se prezintă pe partea stângă a consumatorului și i se da posibilitatea acestuia să-și taie cât dorește, servindu-se singur sau chelnerul face operația de porționare și de trecere pe farfurie. De obicei se folosește un cutit special, care are în partea superioară doi dinți.

### **Debarasarea mesei**

Operațiunile de debarasare se efectuează în mod diferit, în funcție de obiectele de inventar folosite la consumarea desertului.

Farfuriile suport, cupele de înghețată, lingurile se ridică împreună cu mâna dreaptă pe partea dreaptă a clientului și se așează pe tavă care se află pe antebrațul și palma stângă acoperită cu ancarul împăturit: lângă antebraț se așează farfuria suport, lângă aceasta spre palma cupa iar pe marginea tavii dinspre bustul ospatarului, lingurita cu mânerul îndreptat spre palma. Aceste operații se realizează în spatele consumatorului. A doua farfurie suport se așează peste prima, cupa și lingurita lângă celelalte până se debarasează toată masa sau până s-a umplut suprafața tavii.

Pentru debarasarea mesei de farfuriile suport și cestile de cafea se aplică același procedeu. La debarasarea obiectelor de inventar folosite la consumarea prăjiturilor și fructele apare o operație în plus atunci când pe farfurii sunt resturi de fructe, de prăjituri sau brânzeturi și anume: a doua farfuria ridicată se așează pe tavă lângă prima, se trec resturile cu ajutorul tacâmului respectiv în prima farfuria suport; a treia farfuria se așează peste a doua degajându-se resturile în același mod. Tacâmurile se așează lângă celelalte. Aceste operații se repetă până se debarasează întreaga masă.

### ***CAP.5.NORME GENERALE PRIVIND TEHNICA SECURITĂȚII MUNCII. NORME GENERALE PRIVIND PAZA ȘI STINGEREA INCENDIILOR***

Pentru prevenirea accidentelor de muncă, la instalarea, exploatarea și repararea utilajelor, aparatelor, instalațiilor aferente precum și a altor echipamente tehnologice, folosite în alimentație publică și colectivă, se vor lua măsurile corespunzătoare pentru respectarea următoarelor obligații principale:

- -respectarea disciplinei tehnologice stabilite prin documentația dată de proiectant privind exploatarea mijloacelor fixe în condiții normale de lucru și de siguranță;
- -respectarea disciplinei tehnice stabilite prin documentația dată de proiectant privind exploatarea mijloacelor fixe în condiții normale de lucru și de siguranță;
- -respectarea instrucțiunilor de protecție a muncii date de furnizor;
- -aplicarea normativelor tehnice care reglementează periculozitatea, termenii, condițiile tehnice sau alte date care privesc modul corect de efectuare, verificare și mentenanță a aparatului de siguranță în funcționare;

- -stabilirea de instrucțiuni tehnice proprii fiecărui mijloc privind exploatarea acestuia în condiții normale de lucru la care se vor menționa prin atenționarea pericolelor posibile de accidente;
- -instruirea personalului în acest sens și afișarea după caz a instrucțiunilor sau a măsurilor de securitate a muncii;
- -exploatarea tuturor mijloacelor numai cu aparatura de măsură, control și automatizare prevăzută;
- -prevenirea unor accidente posibile prin urmărirea comportării și sesizarea oricărei defecțiuni sau anomalii, precum fisuri, pori, coroziuni sau alte defecțiuni;
- -menținerea mașinilor în stare perfectă de funcționare pentru care este necesară curățenia:degreșarea cu apă caldă și detergenți, ștergerea până la uscat a cuțitelor, discurilor și a altor organe funcționale precum și a pieselor fixe, ca pâlnii, interioarele corpurilor de mașini dar și suprafețele exterioare ale mașinilor și utilajelor;
- -curățenia locului de muncă în toate situațiile când se constată necesară prevenirea alunecării persoanei, în zona de lucru, precum și curățenia la sfârșitul programului de lucru, respectiv al schimbului;
- -protecția alimentelor în procesele de prelucrare, în scopul prevenirii impurificării sau insalubrității acestora din partea lubrifianților ce ar putea pătrunde prin garnituri netanje dinspre lagăre spre lucru;
- -asigurarea condițiilor normale de lucru legate de ventilație, iluminat și alți factori exteriori ce influențează desfășurarea procesului de muncă.

Construcția și amenajarea unităților de alimentație publică se va face conform prevederilor normativului republicat "pentru proiectarea și executarea construcțiilor și instalațiilor din punct de vedere al prevenirii incendiilor", iar amplasarea lor se va face conform decretului numărul 70/1975.

Așezare meselor și a scaunelor se va face în așa fel încât să păstreze culoarele de circulație necesare evacuării persoanelor. Se interzice depozitarea sticlelor, sifoanelor, navetelor, frapierele pe culoarele de circulație. Se interzice schimbarea poziției meselor și a scaunelor, care ar îngusta culoarele de circulație. Înainte de terminarea programului de lucru, toate utilajele calde vor fi scoase din funcțiune, astfel ca la plecarea personalului acestea să fie complet reci. Coșurile de fum de la mașinile de gătit, grătarele, vor fi curățate de cel puțin două ori pe an. Instalarea de gaze lichefiate se va executa potrivit Normativelor Ministerului Minelor, Petrolului și Geologiei. Se va asigura în mod permanent revizia instalațiilor termice de ventilație și a utilajelor de bucătărie pentru a se elimina defecțiuni care ar putea provoca incendiile tehnologice sau de încălzire.

Evacuarea deșeurilor alimentare și ambalajele combustibile se va face permanent în locuri stabilite ce nu prezintă pericolul de incendiu.

## BIBLIOGRAFIE

1. A. CHIRVASUTA, s.a-Tehnica servirii consumatorilor, Editura Didactica si pedagogica , Bucuresti-2000 ;
2. MINISTERUL EDUCATIEI SI CERCETARII-Tehnologia culinara si tehnica servirii, manual pentru clasa a-XII-a, licee economice si de drept administrativ si scoli profesionale, cu profil de alimentatie publica, Editura Didactica si pedagogica , Bucuresti-1988 ;

