

FRANCUSKI DRUGI NAČIN POSLUŽIVANJA JELA

Zoran Zelić

Priprema za izvođenje nastave

- Ciljane grupe
- Razredi:
- Prvi: Konobar – Konobar JMO, HTK
- Drugi: Turističko-hotelijerski komercijalist
- Nastavni predmet: Ugostiteljsko posluživanje
- Nastavna cjelina:
 - Načini-tehnike posluživanja jela
- Nastavna tema: Francuski 1. način posluživanja
- Vrijeme izvođenja nastave. 90 min.

ISHODI

- Nakon teme „francuski drugi način posluživanja” učenici će:
 - Naučiti posluživanje jela na francuski drugi način
 - Pravilno dopremanje posude sa jelom i tanjura
 - Pravilan pristup stolu i gostu sa tanjurima a nakon toga i posudom u kojoj je jelo
 - Pravilno nuđenje gosta sa jelom
 - Pravilno kretanje oko stola

Francuski 2. način posluživanja



- **Plitica s jelom stavlja se na dlan lijeve ruke na kojem je složen konobarski ubrus**
- **Gost se sam poslužuje jelom**
- **Ovo je lijep i stručan način posluživanja, ali dosta spor**

- **Salata se poslužuje gostu s njegove lijeve strane**
- Pravila posluživanja nalažu da se kruh ili pecivo pred gosta postavljaju prije početka posluživanja prvog slanog jela
- U ovoj varijanti kruh ili pecivo mogu se posluživati i na zajedničkom podmetaču ili u košarici
- **Nakon što je konobar poslužio jelo i salatu, gost sam forlegerom prenosi jelo iz ovala na tanjur.**

- Kod ove varijante, dužnost posluge je da donese i stolni grijač na koji se postavlja oval s preostalim toplim jelom
- Jela se moraju aranžirati tako da djeluju estetski, dekorativno i simetrično
- **Meso na ovalu uvijek treba biti okrenuto prema tanjuru gosta, a prilozi na suprotnoj strani**

Konobar postavlja oval uzduž, tako da mesna jela budu okrenuta na njegovu desnu stranu, a variva na lijevu

Oval s jelom konobar donosi do svog radnog stola, desnom rukom uzima hvataljku i postavlja je na oval s jelom

Konobar prilazi prvom gostu na svom rejonu i to s njegove lijeve strane, malo se sagne, okrene prema gostu u smjeru poludesno, ispruži lijevu nogu naprijed, nadnese prednji dio oboda ovala iznad unaprijed postavljenog tanjura, desnu ruku skloni i nasloni na svoja leđa da ne bi smetala gostu

Tada konobar gostu kaže: „Izvolite, poslužite se”

Tada konobar gostu kaže: „Izvolite, poslužite se”



- **„ Gost uzima žlicu u desnu ruku, a vilicu u lijevu, pa se na taj način poslužuje**
- Kada se gost posluži hranom, konobar se blago nakloni u znak zahvalnosti, ispravlja, vraća korak unatrag, okreće prema idućem gostu i ponavlja istu
- **Oval se ne smije naslanjati ni doticati tanjur gosta, kao ni tanjur za salatu.** Ne smije biti ni previše udaljen od tanjura, da pri forlegiranju umak ne bi curio po stolnjaku ili gostu.
- **Važno je napomenuti da se konobar uvijek mora kretati unaprijed, odnosno u smjeru kretanja kazaljke na satu**

Pokazivanje i objašnjavanje

Postavljam postavke prema jednostavnom meniju

Hladna zakuska "Kaptol"

Goveđi file "Trakošćan"

Prženi krumpir

Sezonska salata

Torta od banana

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Uzimam konobarski ubrus	Raširim ga na lijevu ruku	Iz higijenskih razloga
Na prekrivenu lijevu ruku slažem tanjure	S ostatkom ubrusa prekrivam tanjure	Iz higijenskih razloga
Dolazim do stola, prilazim gostu s desne strane	Prilazim gostu kojeg ću prvo poslužiti s desne strane	Da bi poštivao pravilo posluživanja s desne strane

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dijelim hladne plitke tanjure	Uzimam tanjur desnom rukom i spuštam ga u podložni	Da bi se gost poslužio jelom
Na dlanu lijeve ruke donosim pliticu s jelom	Dlan lijeve ruke prekriven je ubrusom	Zbog stabilnosti
Dolazim do stola gostiju	Stolu prilazim da me gosti vide	Da gosti ne učine nagli pokret

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Prilazim gostu kojeg ću prvog poslužiti jelom s lijeve strane	Prilazim stolu, iskoračujem lijevom nogom naprijed	Da bih imao oslonac kod posluživanja jela
Pliticu spuštam do tanjura	Lagano i oprezno	Da gost može što lakše prenjeti jelo prihvatiljkom u tanjur
Na isti način poslužujem ostale goste	prilazim drugom gostu i poslužujem ga	da bi ostale goste poslužio jelom

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Gostima zaželim dobar tek	pošto sam poslužio sve goste, ugodnim glasom uz osmijeh, gostima zaželim dobar tek	da bi se gosti ugodnije osjećali, da bi gost bio stručno poslužen



Zadaci za domaću zadaću

- **Tko slaže jelo u odgovarajuće posuđe i na koji način ?**
- **Kako se doprema jelo do stola gosta ?**
- **Kada se poslužuje kruh i salata ?**
- **Sa koje se strane poslužuje saslataa?**
- **Što se uvijek kaže gostima kada smo ih poslužili i zašto ?**

razbibriga

- **'Plavuša zove konobara:
'Molim vas, još jednu kocku šećera.'
'Pa, već ste stavili sedam kockica u tu
kavu!'
'Znam, ali sve su mi potonule.'**

Irski način posluživanja konobar u Irskoj na pauzi za ručak



HVALA NA PAŽNJI

pratite nas na:

<https://nastava.asoo.hr/>