



Načini posluživanja

Mr.sc. Igor Černjul

Uvod

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje, Konobari (1. razred), THK (2. razred),

Nastavna cjelina: Posluživanje u ugostiteljstvu

Nastavna jedinica: Načini posluživanja

Ishodi: Povezati znanja o ugostiteljskoj djelatnosti .

Prepoznati načine posluživanja u restoranu.

Primijeniti odgovarajući način s obzirom na vrstu objekta, stručnost osoblja, dostupnosti inventara.

Naučiti posluživati juhu na stručne načine, primjenjujući odgovarajuću tehniku

Doprema usluga do stola gosta

- Jedna od temeljnih faza poslužnog procesa je doprema usluga hrane i pića do stola gosta
- Pravovremenost posluživanja uvelike ovisi o sposobnosti poslužnog osoblja da što je moguće brže i lakše iz proizvodnih odjeljaka dopremi gostima odabrane usluge, uvažavajući pravila kulture rada
- Različitosti pojedinih situacija zahtijevaju različite načine dopremanja usluga prehrane do gostiju
- Sukladno tome, u praksi postoji nekoliko osnovnih načina:
 - na ruci konobara
 - na poslužavniku
 - na kolicima



Sastavnice koje određuju primjenu navedenih načina su:

- Vrsta objekta
- Vrste usluga
- Stručnost osoblja
- Dostupan inventar
- Broj gostiju ili usluga
- Potreba za održavanjem odgovarajuće temperature
- Među etažne razlike u prostoru



Posluživanje jela

- Goste je potrebno uslužiti na stručan način
- U ugostiteljskim objektima to je moguće obaviti primjenom nekog klasičnog načina ili im se otvara mogućnost da oni to sami učine putem buffet ili integralnog stola
- Postojanje različitih poslužnih tehnika odraz je potrebe različitog pristupa posluživanju pojedinih jela
- Kao i kod same dopreme, i kod posluživanja možemo odabrati način koji, u skladu sa okolnostima, može gostu omogućiti najkompletniji ugostiteljski doživljaj



Posluživanje jela

- Pravilan odabir i primjena odgovarajuće poslužne tehnike, pokazatelj su stručnosti poslužnog osoblja pojedinog objekta
- Iako to gostima vjerojatno nije ni bitno, poslužno osoblje razlikuje nekoliko, po nazivu i karakteristikama, različitih načina posluživanja.
- Oni nazive nose prema porijeklu ili rednim brojevima

NAČINI POSLUŽIVANJA



Engleski I.



Engleski II.



Bečki



Francuski I.



Francuski II.



Ruski

Bečki način

- Jednostavan i brz način koji ne zahtijeva posebnu vještinu konobarskog osoblja
- Mesno jelo sa prilogom ili garniturom kuhar u kuhinji stavlja na zagrijani plitki tanjur na kojem su jela ukusno i dekorativno složena
- Konobar preuzima tanjur s jelom i doprema ga do stola gosta



Bečki način

- Tanjur s jelom stavlja ispred gosta tako da meso ili riba bude bliže gostu
- Za posluživanje toplih jela koriste se zagrijani tanjuri
- Tanjur s jelom se poslužuje gostu s njegove desne strane, desnom rukom, a salata s lijeve strane



Francuski I. način

- Gostu se omogućuje da se poslužuje slobodno, po svojoj želji i volji
- Konobar postavlja jelo na stol
- To je najjednostavniji i najlakši način posluživanja a sastoji se u tome da se jelo u odgovarajućoj posudi (plitici, zdjelici) stavi pred gosta na stol
- Gost uzima jelo iz posude hvataljkama po vlastitoj želji

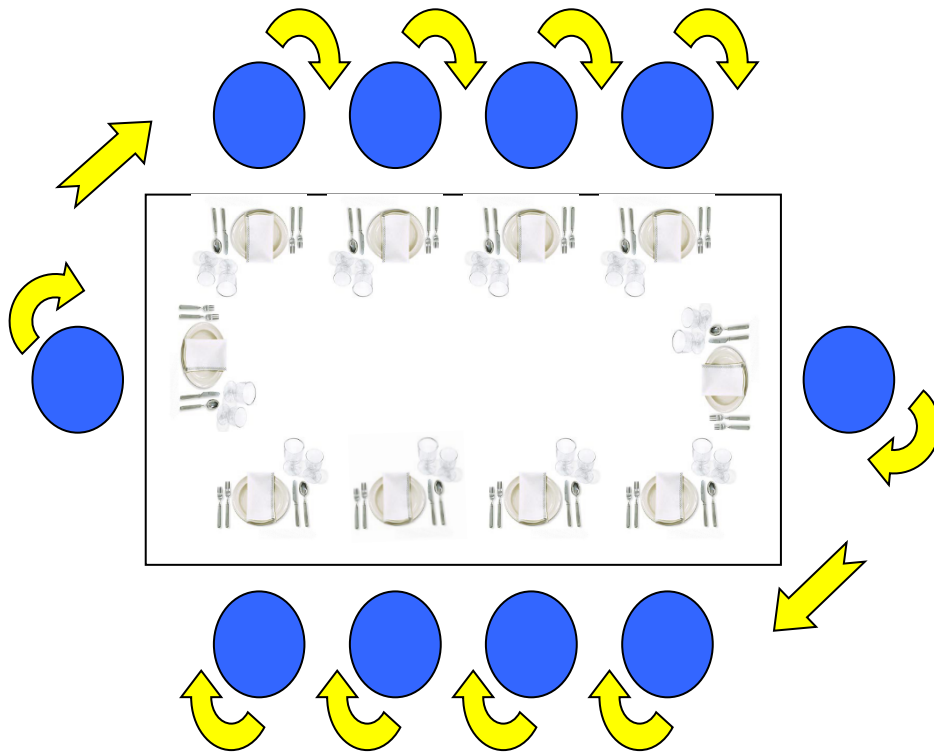


Francuski II. način

- Ovaj način je preporučljiv kad su uzvanici različitog sastava te su njihove želje i ukusi nepoznati osoblju za posluživanje
- Konobar prilazi gostima, prezentira jelo i prilazi s lijeve strane gosta kojeg će prvo poslužiti, lijevom nogom napravi se iskorak, malo se sagne, približi pliticu ili zdjelu uz tanjur gosta
- Hvataljke su okrenute prema gostu, a desna ruka se drži na leđima s dlanom okrenutim prema van



Francuski II. način



- O stručnosti i diskretnosti osoblja za posluživanje ovisi kako će se brzo taj posao obaviti i kako će izgledati plitica nakon što su tri ili više osoba same uzimale jelo iz plitice,
- Nakon svakog nuđenja vrši se korak unazad, vješto i diskretno se jelo na plitici “popravi”
- Spor način posluživanja.

Engleski I. način

- Konobar donosi jelo na plitici ili u zdjelici na podlaktici lijeve ruke koji je prekriven ubrusom
- Prilazi gostu sa lijeve strane i staje u polukorak radi stabilnosti

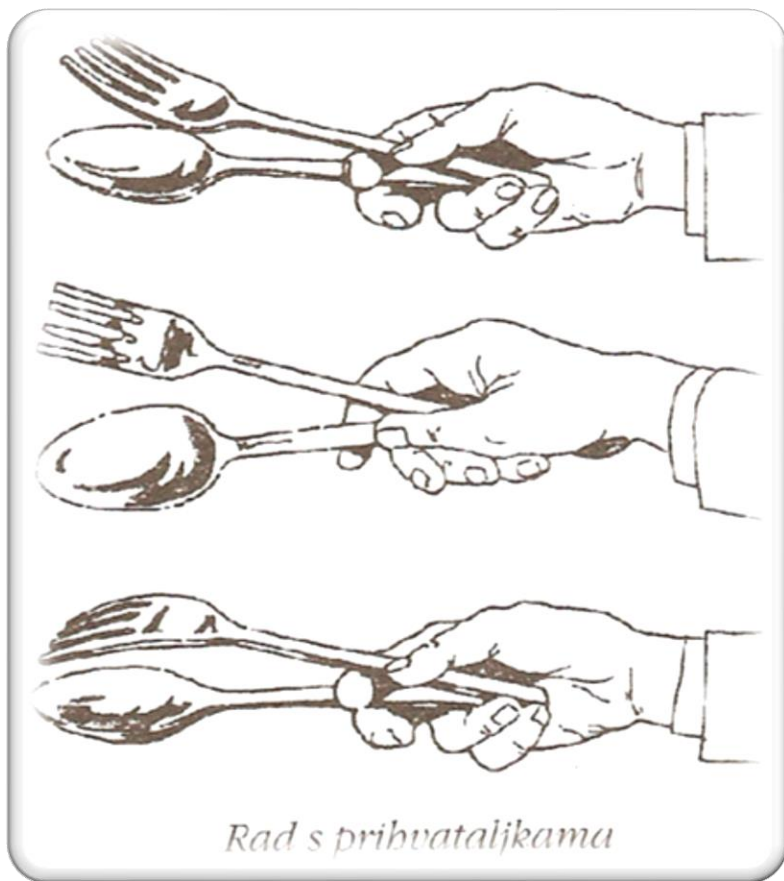


Engleski I. način



- Sagne se i pliticu s jelom prinese do tanjura
- Prihvataljkama prenosi jelo na gostov tanjur na način da meso stavlja prvo, zatim priloge te umak
- To je brz način posluživanja osobiti ako je konobar spretan u radu s prihvataljkama

Rad s prihvatalkama



- U desnu ruku se uzimaju žlica i vilica istog tipa i veličine tako da se kraj drški prihvati malim prstom, a kažiprstom razdvaja
- Hrana se uzima tako da se žlica podvlači pod jelo, a vilica stavlja iznad jela
- Vilica i žlica se stisnu, a jelo prenosi do tanjura gosta
- Iznad tanjura stisak se popušta (uvlačenjem kažiprsta između vilice i žlice), a hrana stavlja na tanjur.

Rad s prihvatalkama

Engleski II. način



- Ima veliku prednost jer je brz i naročito je prikladan kada se dijele i poslužuju rijetka i skupa jela
- Zahtijeva mnogo umješnosti poslužnog osoblja jer gostima nije omogućeno da jelo uzimaju sami
- Posluživanje se vrši s pomoćnog stola (gueridon) i stolne grijalice koja je neophodna za rad
- Plitica se stavi na grijalicu s desne strane stola, a tanjuri s lijeve strane plitice
- Svako jelo se prije posluživanja predoči gostu i vrati na pomoćni stol i tek tada se počinje dijeliti

Engleski II. način

- Ako poslužuju dvojica, šef rajona dijeli jelo u tanjure, a njegov pomoćnik poslužuje goste jelom s desne strane
- Jelo u tanjurima mora biti stručno složeno, uredno i čisto, a tanjuri nikada ne smiju biti pretrpani
- Ovaj način posluživanja je skup jer traži stručno osoblje i dosta stolova za pomoćne stolove
- Za bankete koji su priređeni za zajedničkim stolom (stol u nizu) nije pogodan



Ruski način

- Za ovaj se način posluživanja mesna jela pripremaju u komadima te se rasijecaju pred gostima
- Ukrašavaju se, stavljaju se plitice i dopremaju do gosta na toplim ili rashladnim kolicima
- Konobar rasijeca onaj dio mesa koji gost želi, te se uz meso poslužuju prilozi i garniture
- - en block – u komadu; pojam koji se susreće kod posluživanja sira kada se on reže iz komada pred gostom, kavijar poslužen u većoj posudi, pečenje u komadu koje se rasijeca pred gostom; u takvim prilikama gosti mogu uzeti koliko žele, a plaćaju količinu koju su uzeli
- Postupak je isti i u posluživanju pečenih ili kuhanih riba sa razlikom što se ne rasijecaju već filiraju
- Taj način posluživanja primjenjuje se u restoranima viših kategorija

Slaganje jela na tanjur

- Hladna jela slažu se na hladne tanjure, a topla na zagrijane tanjure
- Pri slaganju treba paziti na amblem restorana koji uvijek treba biti okrenut prema gostu i vidljiv
- Najprije se stavlja mesno jelo prema gostu, lijevo od mesa stavlja se prilog,
- Tanjur treba biti lijepo i ukusno složen, ne smije biti pretrpan, rubovi tanjura moraju biti čisti,



Posluživanje juha



U šalici za krepke juhe

U kuhinji se juha ulije u zagrijanu šalicu,

- šlica se stavlja na tanjurić i sve zajedno na desertni tanjurić s papirnatim podmetačem
- - poslužuje se s desne strane gosta



U dubokom tanjuru

U kuhinji se juha ulije u zagrijanu tanjur,

- tanjur se stavlja na podtanjur
- - poslužuje se s desne strane gosta

Posluživanje juha

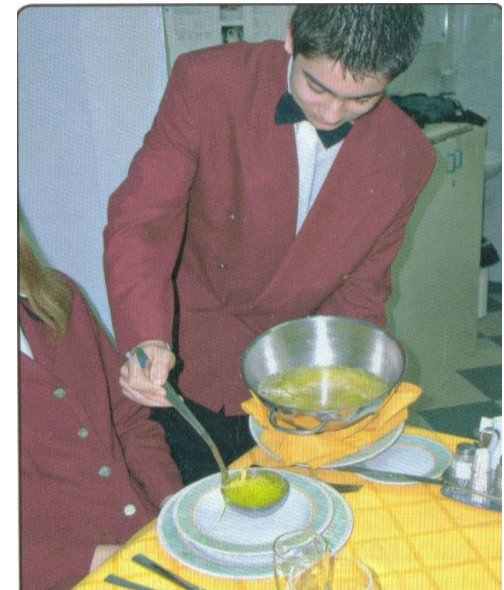


U metalnoj šalici

U kuhinji se juha ulije u zagrijanu metalnu šalicu,

- Šalica se stavlja na desertni tanjur s papirnatim podmetačem
- Gostu s desne strane postavimo zagrijani duboki tanjur s podtanjurom
- Juhu iz šalice ulijevamo gostu u duboki tanjur s desne strane, desnom rukom

Posluživanje juha



U jušniku

U kuhinji se juha ulije jušnik,

- Varijanta I - jušnik se postavi na stol i gost se sam poslužuje (francuski I. način)
- Varijanta II - gostu prilazimo s lijeve strane i sam se poslužuje (francuski II. način)
- Varijanta III - gostu prilazimo s lijeve strane i poslužujemo ga (engleski I. način)

Zadatak za učenike

- Na internetu pronaći i kopirati 5 video linkova s različitim načinima posluživanja
- Ne moraju biti na hrvatskom jeziku
- Zalijepiti u priložen word dokument

Hvala na pažnji!

