

# Materiał pomocniczy dla nauczycieli kształcących w zawodzie:

## KELNER

przygotowany w ramach projektu „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”

### Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---



# METODY SERWOWANIA

---

# POTRAW



# Metoda obsługi lub „rodzaj serwisu”

- To sposób, w jaki są serwowane (podawane) gościom potrawy i napoje.
- Wybór serwisu zależy od :
  1. Kategorii restauracji
  2. Kwalifikacji i liczby personelu obsługi
  3. Rodzaju uroczystości i liczby uczestników
  4. Rodzaju i liczby potraw



# Rodzaje serwisów:

---

- Serwis niemiecki tzw. serwis talerzowy
- Serwis francuski
- Serwis angielski
- Serwis rosyjski ( styl rodzinny)
- Serwis bufetowy
- Serwis specjalny
- Serwis synchroniczny



# Serwis niemiecki (talerzowy)

- Polega na przynoszeniu przez kelnera z kuchni dań wyporcjowanych, całkowicie wykończonych i serwowanych na talerzach ( bądź talerzach przykrytych kloszem)
- Dania gorące są serwowane na talerzach uprzednio ogrzanych w celu utrzymania odpowiedniej temperatury posiłku
- Kelner podaje talerz z prawej strony, a klosz odkrywa dopiero przed konsumentem.




Elegancki, synchroniczny serwis niemiecki (talerzowy) z wykorzystaniem kloszy chroniących potrawę



Kelner  
prezentuje  
potrawę  
odkrywając  
klosz dopiero  
przed  
konsumentem





# Serwis niemiecki (talerzowy) z elementami serwisu synchronicznego






# Serwis francuski

- Polega na podawaniu potraw i napojów z naczyń wieloporcjowych np. półmisek, waz, pater, dzbanków itp. bezpośrednio na talerz konsumenta. Kelner zawsze podchodzi z lewej strony gościa.
- Istnieją dwa typy serwisu:
  1. Typ A (metoda pełna)- kelner nakłada z półmiska danie gościom na talerze za pomocą widelca i łyżki (serwowanie kelnerskie)
  2. Typ B (metoda półpełna, uproszczona) – gość sam przekłada potrawę z półmiska trzymanego przez kelnera, sztucce powinny być skierowane w stronę konsumenta



# Serwis francuski pełny typ A





# Serwis francuski typ A Kelner serwuje za pomocą widelca i łyżki





Prezentacja potrawy z lewej strony  
konsumenta serwis francuski typ B

# Serwis angielski

- Metoda angielska polega na serwowaniu potraw z wykorzystaniem stolika dostawianego do stolika gości.
- Potrawy, które zostały całkowicie lub częściowo przygotowane w kuchni na półmiskach, są przekładane przez kelnera na talerze gości przy specjalnie do tego celu ustawionym i wyposażonym stoliku.
- W bezpośredniej obecności gości kelner przygotowuje potrawę tzn. dzieli na porcje, przekłada na talerz, uzupełnia dodatki, przyprawia, dekoruje i serwuje gościom podchodząc z prawej strony.
- Może współpracować dwóch kelnerów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Serwis angielski na stoliku pomocniczym





# Serwis rosyjski

- Styl rodzinny, jest nie tylko metodą obsługi, ale także sposobem przygotowania całego nakrycia stołu. Przed przyjściem gości przygotowuje się kompletnie nakryty stół z odpowiednią liczbą nakryć.
- Na stole ustawia się półmiski z przekąskami, ciasta, owoce, napoje alkoholowe i bezalkoholowe a także pieczywo w koszykach.
- Donoszone są ciepłe dania na półmiskach
- Goście sami się obsługują, serwując dania na własne talerze.

# Serwis rosyjski

Obsługa kelnerska ograniczona do minimum i polega na:

- Podawaniu w określonym czasie ciepłych dań,
- Nalewaniu napojów- mogą to robić również sami goście
- Uzupełnianiu brakujących potraw, dodatków i podawaniu przypraw
- Sprzątaniu brudnych naczyń i używanych sztućców
- Uzupełnianiu zastawy stołowej, szkła i sztućców

**Najlepsza metoda do obsługi przyjęć okolicznościowych rodzinnych, rozpoczynających się w ściśle określonym czasie.**





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Stół weselny przygotowany w stylu rodzinnym





# Serwis bufetowy

---

- Polega na atrakcyjnej ekspozycji licznych potraw w naczyniach wieloporcyjowych na specjalnych stołach- bufetach.
- Najbardziej popularne bufety to :
  - śniadaniowy
  - z przekąskami
  - obiadowy lub kolacyjny
  - sałatkowy
  - z deserami
  - na przyjęcia w formie bufetu
  - napojami



# Bufet śniadaniowy





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Bufet z przekąskami





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Bufet obiadowy lub kolacyjny





# Bufet sałatkowy



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Bufet z deserami





# Przyjęcie w formie bufetu







# Przyjęcie w formie bufetu





# Serwis bufetowy

- W formie bufetu oferuje się gościom wszystkie potrawy wchodzące w skład danego posiłku (np. bufety śniadaniowe) lub też jedynie dodatki do posiłków np. bufety sałatkowe, z deserami, z napojami itp.
- Bufet powinien znajdować się w wyeksponowanym miejscu w sali restauracyjnej:
  - W centralnym miejscu sali – dostęp z każdej strony
  - Wzdłuż ścian – dostęp od strony zewnętrznej, za stołem wolne miejsce dla obsługi



# Przyjęcie w formie bufetu

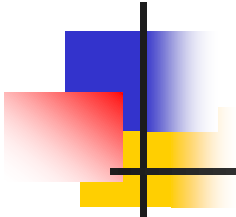




# SERWIS SYNCHRONICZNY czyli Musztra Kelnerska

To sztuka układu serwisu kelnerskiego, którego formę, styl i zasady warunkują:

- ubiór kelnera
- zastawa stołowa
- umiejętności kelnera
- odpowiednia liczba kelnerów, kelnerek
- muzyka
- układ linii serwisu
- osobowość gości, forma przyjęcia



Serwis  
synchroniczny łączy  
w sobie wszystkie  
rodzaje serwisów :  
Serwis Francuski  
Serwis Angielski  
Serwis Niemiecki  
Serwis Rosyjski





# DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Materiał opracowany w ramach realizacji projektu **„Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”**.