

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



FUNDACJA EKSPERT – KUJAWY

„Eksperti od Twojej przyszłości”



Sporządzanie potraw i napojów w obecności gości (serwis angielski)

ELEMENTY SERWISU SPECJALNEGO



Angielska metoda serwowania

- Sposób serwowania potraw polegający na prezentacji konsumentowi potraw na półmiskach i podawaniu ze stolika pomocniczego lub wózka kelnerskiego, dostawionego do stołu konsumpcyjnego, z którego przekłada się potrawy oburącz z półmisek na podgrzane talerze
- Serwis ten polega na wykańczaniu potraw przy stole. Jeśli potrawy nie zostały podzielone na części, należy je tranżerować lub filetować.
- Serwis ten zalecany jest, przy małej liczbie gości.
- Wymaga wysokich kwalifikacji personelu oraz posiadania drogiego specjalistycznego sprzętu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Przykład stolika konsumenckiego ze stolikiem pomocniczym, wykorzystywanym przy serwisie angielskim.



Ustawienie i wyposażenie dodatkowego stolika

- Stolik pomocniczy lub wózek kelnerski może stać przy stoliku jako stolik stacjonarny, albo być też dostawiony dopiero w razie potrzeby
- Należy go ustawić tak, aby wszyscy goście mogli obserwować pracę kelnera
- Stolik wyposaża się w zależności od potrzeb w :
 - wygrzane lub chłodne talerze dla gości
 - płyty podgrzewcze,
 - deskę i sztucce do tranżerowania
 - sztucce do serwowania potraw na talerze gości,
 - zestawy przypraw i dodatków, np. sosjerki



Przykład przygotowania stolika pomocniczego.





Kolejność czynności przy obsłudze metodą angielską.

- Prezentacja potraw na półmisku,
- Przygotowanie potrawy na stoliku
- Nałożenie potraw na talerze
- Podanie talerzy gościom



Tranżerowanie chateaubriand





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Porcjowanie spaghetti na stoliku pomocniczym



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Porcjowanie zupy na stoliku pomocniczym



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Filetowanie ryby pieczonej na stoliku pomocniczym.



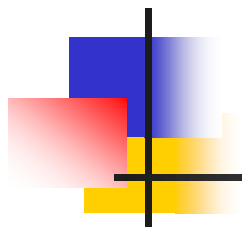
Zalety metody angielskiej:

- Daje gościom poczucie indywidualnej obsługi
- Goście decydują o wielkości porcji i rodzaju potrawy, uczestniczą w jej powstawaniu
- Metoda bardzo elegancka, gościom poświęca się dużo uwagi



Wady metody angielskiej

- Wymaga specjalistycznego wyposażenia
- Konieczne wysokie kwalifikacje personelu
- Wymagane miejsce na stół dostawczy
- Metoda czasochłonna



Serwis angielski polecany jest podczas podejmowania gości o dużych wymaganiach w gronie nie przekraczającym ośmiu osób.



Serwis specjalny obejmuje:

1. Pracę przy stole gościa bądź ladzie barowej:

- Tranżerowanie
- Filetowanie ryb i owoców
- Przyrządzanie i flambirowanie potraw
- Doprawianie potraw (gość może wyrażać swoje życzenia)
- Przygotowanie napojów w barze
- Przygotowanie dań typu fondue (serowe, mięsne, rybne)
- Przygotowanie niektórych wykwintnych przekąsek rybnych (homara, dania z raków, przekąsek z krabów, krewetek, ostryg, kawioru, koktajli z owoców morza) oraz befsztyka tatarskiego.

Serwis specjalny obejmuje:

2. Właściwe stosowanie specjalnych nakryć do wybranych potraw.
3. Gość może wyrażać swoje życzenia i wpływać na smak końcowy potrawy, mając możliwość próbowania.





Tranżerowanie

- fachowy rozbiór oraz porcjowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, a także niektórych skorupiaków.

Etapy:

- Prezentacja potrawy na półmisku
- Przełożenie na deskę do tranżerowania
- Tranżerowanie/krojenie
- Przekładanie porcji na półmisek lub talerze gości
- Serwowanie gościom potrawę wraz z dodatkami



Tranżerowanie tuszki indyka

Porcjowanie indyka, który jest gorący jest bardzo trudne, dlatego zdarza się pewna nieprawidłowość – bywa tak że drób jest porcjowany po wystygnięciu a następnie jest odgrzewany. Jest to nieprawidłowość, ponieważ mięso po powtórnym podgrzaniu traci swoje walory smakowe i aromatyczne.



Etap I



Używając ostrego
długiego
noża nacinamy skórę
między udem, a resztą
upieczonego indyka.
Prowadząc nóż
prostopadle tniemy dalej
aż do oporu jaki postawi
nam kość.



Etap II

Używając widelca odginamy udo aż ukaże nam się staw. Przecinamy wiązadła i oddzielamy udo od reszty tuszy. Oddzielone udo dzielimy przecinając w stawie kolanowym. Podobnie postępujemy z drugim udem.





Etap III



Następnym etapem podziału tuszy indyka jest obcięcie skrzydeł w stawie.



Etap IV

Gdy już wszystkie kończyny zostały usunięte możemy przystąpić do wycinania filetów. Rozpoczynamy od wykonania cięcia wzdłuż mostka.

Ustawiamy nóż pod odpowiednim kątem tak aby wykonać cięcie wzdłuż żeber. Podobnie wycinamy drugi filet.





Etap V



Każdy filet tnjemy na odpowiednio grube plastry. Ważne jest aby filet dzielić wykonując cięcie w poprzek włókien mięsa.



Przyrządzanie i flambirowanie potraw

To sztuka kulinarna polegająca na przygotowaniu potraw lub deserów z wykorzystaniem niewielkich ilości alkoholu, który podpala się, aby nadać potrawom odpowiednie walory smakowe.



Sprzęt do flambirowania

Podstawę stanowi jezdny wózek kelnerski z wbudowaną kuchenką (jedno- lub wielopalnikową) oraz boczną półeczką do przechowywania spirytualiów.





Etapy przygotowania naleśników flambirowanych składniki dla 2 osób.

Cukier 20 g rozpuścić na patelni,
dodać masło 20 g i skarmelizować.

2. Dodać sok pomarańczowy 90
ml

i cytrynowy 20 ml, pozostawić,
aby się wymieszały, dodać Grand
Marnier 20 ml i Cointreau 20 ml.

3. Naleśnik „chwycić” między
zębki widelca i zwinąć,
następnie rozwinąć na patelni,
polać sosem, złożyć w trójkąt
odłożyć na talerzyk pomocniczy,
z kolejnym postępować podobnie.





Etapy przygotowania naleśników flambirowanych

4. Ułożyć na patelni wszystkie 4 szt. naleśniki, wlać koniak 20 ml i flambiować





Etapy przygotowania naleśników flambirowanych

5. Naleśniki przełożyć na talerz, połączyć sosem, dekorować wiórkami migdałowymi, bitą śmietaną, owocami itp.





Przygotowanie przystawek

Do najczęściej przygotowywanych przy stole gości przystawek należą:

- Koktajle z homara lub krewetek,
- Befszyk tatarski
- Bukiet sałat z dresingiem (zdjęcie)





Dzielenie i filetowanie owoców

1. Owoce są urozmaiceniem deseru. Podaje się je same, lub częściej w formie sałatek owocowych.
2. Najczęściej owoce obiera się, dzieli na małe cząstki i tak rozdrobnione podaje gościom z dodatkami alkoholowymi lub słodkim sosami.
3. Przygotowując owoce w obecności gości, wykorzystuje się stolik ustawiony w pobliżu stolika gości, na którym wcześniej należy zgromadzić odpowiednie sztucce i naczynia.



Obieranie i dzielenie banana

- Nożem do owoców odciąć przednią część banana,
- Widelec „wbić” w ogonek, drugim przekłuć uważnie skórkę i nawijać od prawej do lewej strony
- Pokroić nożem ukośnie na cienkie plasterki,
- Dodawać do sałatek





Dekantacja wina przy stoliku gości, to kolejna atrakcyjna forma serwisu specjalnego





Serwis specjalny to ponadstandardowe formy obsługi konsumenta i jednocześnie bardzo atrakcyjne dla gości restauracji.



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

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