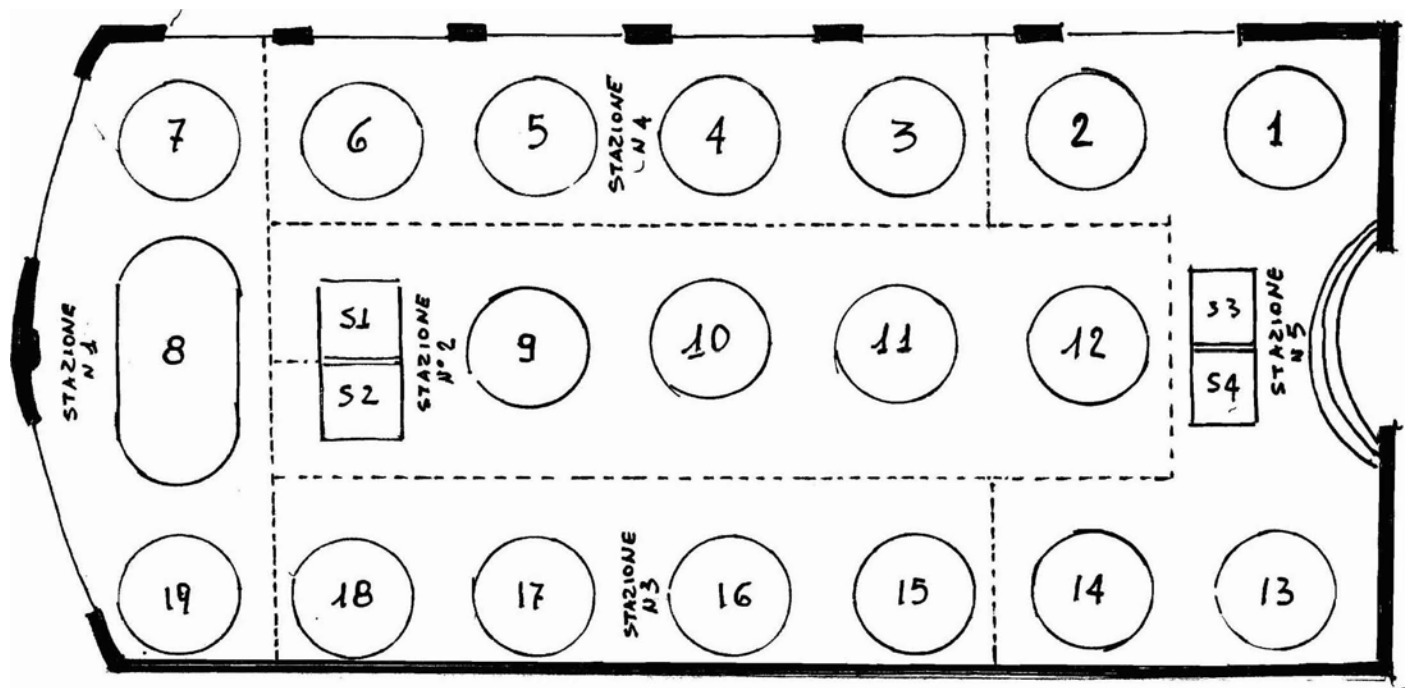


La stazione di servizio

In ciascun ristorante o sala da pranzo vi è un numero fisso di tavoli, che all'incirca corrisponde alle capacità ricettive dell'azienda.

In effetti vi è sempre una stretta correlazione fra il numero dei coperti e le esigenze di servizio e di cucina che non dovranno mai venire compromessi, nemmeno nei momenti di maggiore afflusso. Per poter ottenere meglio questo fine, i tavoli del ristorante o sala da pranzo, verranno suddivisi in "stazioni di servizio" o "ranghi". Il numero dei coperti di ciascuna stazione varia normalmente a seconda del tipo di servizio che la casa effettua e quindi a seconda della categoria; vanno da un minimo di 10/12 coperti a coppia (Chef e commis) per un servizio raffinato (dove il menu è alla carta, e si eseguono alcune preparazioni al tavolo del cliente), ad un massimo di 20/30 coperti dove si effettua un menu fisso o per un servizio di banchetto. Ogni stazione di servizio avrà come punto di appoggio un proprio buffet dove preparare, appoggiare, tutto il materiale occorrente per ciascuna fase di servizio, così avrà anche in dotazione alcuni tavolini di servizio chiamati "Gueridons"

È consigliabile una giusta rotazione degli addetti al servizio per modo che ognuno di essi abbia a poter di volta in volta prestar servizio in stazioni più o meno comode, con clienti più o meno generosi, poiché è risaputo che la migliore clientela viene fatta accomodare nei migliori tavoli. Così facendo si eviteranno delle discussioni tra il personale addetto. Naturalmente la clientela ignora queste ripartizioni, se dunque capita che un cliente di un'altra stazione vi chiami e chiede qualcosa, non rispondete "questa non è la mia stazione", passate l'ordinazione al vostro collega responsabile, poiché il sistema della ripartizione in stazioni serve a migliorare il servizio e non quindi divenire fine a se stesso e comprometterlo.



I reparti limitrofi alla sala da pranzo

La cucina Questo reparto si trova solitamente sempre molto vicino alla sala. In questo locale vi si trovano una serie di Attrezzature ed una brigata di cucina, per procedere alla preparazione –cottura -distribuzione dei cibi indicati nei menus. Dal perfetto funzionamento di questo insieme, dipende buona parte del successo del ristorante. La brigata di cucina si suddivide in "partite" ed ognuna di queste partite ha un compito specifico che qui vedremo, il numero delle partite dipende sempre dall'importanza della "casa" e dal conseguente menu che vi si prepara.

- **Chef di cucina** (capo indiscusso di tutte le operazioni)
- **Garde-Manger** (Prepara e conserva i piatti freddi)
- **Entremetier** (addetto alla preparazione dei Farinacei-uova)
- **Potager** (prepara consommés,minestre, creme, ecc.)
- **Rotisseur** (le varie cotture di carni)
- **Poissonier** (Seziona e cuoce i pesci)
- **Legumier** (prepara le guarnizioni-i legumi-verdure.
- **Sauçier** (addetto alla preparazione di tutte le salse)
- **Communard** (addetto a preparare i pasti del personale)
- **Patissier** (prepara i dolci-i gelati)

La zona di lavaggio delle stoviglie (plonge)

Anche questo reparto si trova sempre nei pressi della sala da pranzo, viene adibita al lavaggio di tutta la stoviglieria proveniente dai vari reparti dell'albergo. Vi troviamo una macchina per il lavaggio delle stoviglie, alcuni banchi in acciaio per l'appoggio di tutto il materiale sporco, di dissipatori per i rifiuti, di scaffali per lo stoccaggio del materiale pulito. Questa zona viene controllata sia dallo chef di cucina che dal Maitre d'Hotel, dipende dall'albergo.

L'Office del ristorante

Situato nelle immediate vicinanze del ristorante trattasi di un'appendice vera e propria, dove il personale svolge operazioni di preparazione - pulizia -manutenzione -stoccaggio del materiale usato durante il servizio. L'arredo può comprendere:

- Cassettoni per la biancheria sia sporca che pulita,
- Scaffali o armadi per bicchieri ed altro,
- Armadi frigor, e non per il vino,
- Macchina per il ghiaccio,
- macchina lavabicchieri, lavello ed altro.
- Macchina del caffè espresso (se non v'è il reparto caffetteria)
- Armadi deorre i prodotti per la pulizia del ristorante

Normalmente vi si trova appeso anche il tabellone dei servizi dei riposi del personale di ristorante.

La Caffetteria

Nelle vicinanze della cucina e l'office, vi é solitamente situata la caffetteria, sempre adiacente al ristorante. In questo reparto vi si trova installata l'attrezzatura, per produzione e mantenimento in caldo di : acqua, caffè, latte, vi sarà in oltre una macchina per il caffè espresso, un tosta pane, per la cottura delle uova alla coque, (spesso si ricorre alla cucina), vi si può trovare un speciale at trezzo. Vi saranno armadi frigor per la conservazione di alcuni alimenti, Vi troveremo degli scaffali per lo stoccaggio di bicchi, (per il caffè-latte) , teiere, ecc.

Questo reparto apre già alle prime ore del mattino. Alla caffetteria troveremo:

-Caffé –Thè – Latte - Cioccolata – Infusi vari – Ovomaltina -Acqua calda

La dispensa

Annesso alla caffetteria si trova spesso il reparto Dispensa, e spesso la stessa persona viene chiamata a svolgere anche questa attività. Nella dispensa troveremo dei frigoriferi per lo stoccaggio di materiale deperibile e non, dei lavelli, dei banchi per lavoro. La dispensa provvederà a confezionare i cesti di:

- Pane – Crackers – Grissini - Toast**
- Frutta fresca - Macedonia di frutta**
- Vassoi di formaggi**
- Marmellate varie - Yogourt**
- Burro**

Provvede anche a soddisfare le ordinazioni di bevande provenienti dalla sala:

- Acque Minerali Bibite .**
- Vini rossi Bianchi- Spumanti**
- Succhi di frutta**

L'organizzazione del servizio

Organizzare significa stabilire: -DOVE -QUANDO -COME

-Il piano di lavoro è concepito a questo scopo. e dovrà contenere: '

- Gli orari giornalieri di lavoro
- I turni di riposo
- I vari turni e mansioni di lavoro
- Assegnare i turni di pulizie e di mise-en-place.

La giornata tipo è Mattina
così composta:

- Pulizia della sala
- Pulizia del materiale
- Pulizia dei mobili
- Cambio della biancheria
- Apertura della Sala –
- Il servizio ai tavoli
- Rimessa a punto della sala
- Periodo da dedicare al riposo oppure di guardia

Mezzogiorno

- Apertura della Sala –
- Il servizio ai tavoli

Pomeriggio

- Rimessa a punto della sala

Sera

- Apertura della sala
- Il servizio ai tavoli
- Rimessa a punto della sala

Cosa s'intende per
stazione di servizio"

Dicesi: Rango, Stazione, Sezione per designare una parte di tavoli della sala a cui il cameriere dovrà provvedere.

Quante persone dovrà
servire?

A seconda della categoria dell'albergo e al tipo di servizio, si va da un minimo di 10/12 persone a coppia, fino ad un massimo di 20/30 per un servizio di banchetto o a Menù fisso.

I reparti limitrofi

- La plonge (zona dove si lavano le stoviglie)
- L'office del ristorante dove si tiene l'attrezzatura per la sala da pranzo.
- La Caffetteria
- La dispensa (Vini, acque, pane, burro, formaggi ecc)

La Cucina (dove la brigata di cucina lavora) 1) Lo chef di cucina 2) Sous Chef

- 3) Gard-manger 4) Sauçier
- 5) Patissier 6) Entremetier
- 7) Communard 8) Rotisseur
- 9) Poissonier

LE PULIZIE

I lavori di pulizia della sala ristorante incombono al personale di servizio, fanno eccezione a questa regola quei locali dove il servizio del Dinner termina la notte tardi; in questo caso i lavori di pulizia vengono affidati ad un apposito gruppo, in modo che il personale abbia il tempo sufficiente per riposare. Il personale comandato di pulizia alla sala ristorante, dovrà indossare la giacca a righe (vergatina) ed il grembiule fornito dalla casa.

I lavori quotidiani

Questi lavori vengono indicati e suddivisi fra il personale da una tabella di servizio, e consistono in:

PULIZIA DEI PAVIMENTI E DEI TAPPETI

Per pavimenti in legno incerato, il lavoro si effettua come segue:

- 1) **Smacchiamento.** Fregare sulle macchie che si vedono con una paglietta in ferro nel senso della venatura del legno.
- 2) **Scopatura.** Fare uso di una scopa di crine che solleva meno polvere, spostare le sedie e i tavoli.
- 3) **Inceraggio.** Le zone smacchiate dovranno venire incerate a mano per mezzo di uno straccio di lana. l'inceraggio generale si effettua quando il bisogno si fa sentire, una volta ogni 15 giorni. Esistono anche delle bombolette spry che permettono di guadagnare tempo.
- 4) **Lucidatura.** Attendere un poco, che la cera sia completamente asciutta, poi passare lentamente la lucidatrice con le apposite spazzole.

Attenzione alcuni parquet sono verniciati con vernice vetrificata, sudi essi per ovvie ragioni non bisognerà passare la paglietta per togliere le macchie ma sarà sufficiente uno straccio umido.

Pavimento in ceramica

- 1) scopare con una scopa di crine.
- 2) Riunire il seguente materiale:
 - Spazzolone
 - Straccio per pavimento
 - Secchio d'acqua calda con detersivo
 - Secchio con acqua calda
- 3) Immergere lo straccio nell'acqua e detersivo, strizzarlo leggermente, usarlo per fregare una limitata zona di pavimento, risciacquare nel secchio contenente solo l'acqua calda, strizzarlo, continuare così pezzo dopo pezzo, rinnovare frequentemente il secchio~contenente solo l'acqua calda.. .
- 4) Per i gran lavaggi che si dovranno effettuare ogni tanto, la sala dovrà venire svuotata del mobilio, poi il pavimento verrà fregato a forza con l'uso del solo spazzettone

ed acqua calda con sapone-candeggina -ammoniaca, si userà poi lo straccio per asciugare, rinnovare spesso l'acqua del risciacquo.

Pavimenti in linoleum o materia plastica

Il linoleum é poco usato nei pavimenti della sala da pranzo, la sua pulizia presenta qualche difficoltà, il pavimento in materiale plastico é preferibile, l'uno e l'altro si lavano come i pavimenti in ceramica, l'uso di prodotti speciali riduce la frequenza dei lavaggi.

I tappeti

Potendo trasportarli all'aperto, distenderli su di un cavalletto al rovescio, batterli vigorosamente con un bastone, poi rimetterli a posto e passare l'aspirapolvere, per ravvivare il colore, strofinare il tappeto con uno spazzolone intriso di thé. Per smacchiare utilizzare i liquidi speciali, (ne esistono di varie marche) fregare il tappeto con una spazzola o uno straccio intriso nel liquido.

La pulizia dei corridoi

I corridoi, le scale, e tutte le strade d'accesso fra la sala e la cucina, devono venire pulite giornalmente come già accennato per la pulizia dei pavimenti

La pulizia dell'Office

L'office dovrà essere pulito solo all'ultimo, poiché esso verrà utilizzato come base per parecchi lavori (Fiori-biancheria-Argenteria). Si dovrà mettere in ordine tutto il materiale che é stato trasferito durante il precedente servizio, non tralasciando per ultimo le pulizie del pavimento e dei vari banchi di lavoro, le piastrelle delle mura.

La polvere

Adoperare uno straccio morbido e asciutto, cominciare sempre dalle parti più alte scendendo verso il basso, per le ragnatele usare l'attrezzo denominato "testa di lupo" per le sedie foderate in tessuto usare una spazzola per vestiti.

Ottoni –Specchi-Vetri – Lampadari

Le maniglie delle porte, i battenti, le protezioni dei radiatori, sono a volte in ottone, usare la stessa tecnica che per la pulizia dell'argenteria ma variando il prodotto, (sidol) Vetri e specchi devono venire lavati con una spugnetta imbevuta in acqua calda addizionata ad ammoniaca oppure aceto(proporzione un bicchiere d'ammoniaca, in un secchio d'acqua calda), poi asciugare rapidamente con uno straccio pulito e asciutto di filo (non di cotone, perché lascerebbe i peli). I prodotti che vi sono in commercio, danno ottimi risultati, ma col tempo risultano onerosi. Per lampadari, ampole, lampade, che si sono sporcate per la doppia azione della polvere e delle mosche utilizzare semplicemente dell'acqua tiepida e sapone.

Cambio della biancheria

-I differenti capi di biancheria sporca devono essere classificati per categoria: (tovaglioli dei clienti

tovaglioli di servizio, coprimacchia, tovaglie, asciugabicchieri) e raggruppati in mazzi da 10 (9 pezzi tenuti assieme dal decimo) Il responsabile scriverà su di un registro a ricalco: La data, il numero dei pezzi, di ciascuna categoria, provvederà egli stesso al trasporto della biancheria sporca alla lavanderia, dove riceverà in cambio un numero di pezzi di biancheria pulita eguale a quello consegnato. La lavanderia dopo un controllo, riceve e conserva il buono staccato copia esatta di quello rimasto attaccato al registro. La richiesta di un numero maggiore di biancheria (in occasione di un banchetto) (o perché la clientela è in aumento) verrà soddisfatta facendosi fare dal Maitre d'Hotel uno speciale buono di prelevamento e se il contingente supplementare potrà venire reso (sporco) al giorno dopo, il capo-lavandaio restituirà il buono speciale che potrà venire stracciato, se al contrario il contingente non verrà restituito, si dovrà aggiungere all'inventario di partenza ciò che è stato prelevato in più.

.... La riserva di biancheria pulita destinata al servizio del ristorante dovrà venire depositata in un armadio situato nell'office del ristorante. Il conteggio e il cambio della biancheria generalmente si effettua 3 volte al giorno:

- a) Di primo mattino, la biancheria della sera precedente.
- b) Dopo le piccole colazioni
- c) Dopo il pranzo

La pulizia dei "menages"

Con questo nome s'indicano:

- a) Il mulino a pepe
- b) Il salino ed il pepino
- c) Oliera e l'acetiera
- d) I vasetti dei vari condimenti
- e) Formaggiera

Il mulino a pepe, dovrà venire ripulito con cura, le montature d'argento o acciaio, dovranno venire svitare, tolte e lavate in acqua e sapone, in seguito dovranno venire di nuovo montati e di nuovo riempiti con il pepe.

Sale e pepe

Ogni tanto dovranno venire svuotati ed i vetri immersi in acqua e sapone e lavati, e risciacquati molto bene, nel sale si metterà alcuni chicchi di riso per tenerlo sempre asciutto. Sale e pepe dovranno sempre poter essere messi in tavola puliti e colmi.

Vasetti per la senape

I vasetti dei diversi tipi di senape verranno svuotati e lavati con acqua e sapone, sciacquati, asciugati e di nuovo riempiti con senape dello stesso tipo.

Vasetti di condimenti stranieri

Chiamiamo così i: pikles, tomato-ketchup, Worchestersauce, Tabasco, Soya, Mango & Chetney e molti altri

Tali vasetti dovranno venire puliti esteriormente ed anche all'interno dei depositi secchi che si sono formati sulla parte superiore , a tale scopo a volte si usa il manico di un cucchiaino avvolto in un tovagliolo di carta. Completarne poi il riempimento con altri dello stesso tipo.

Oliere ed acetiere

Dovranno venire svuotate e lavate con acqua calda e sapone e poi riempite di nuovo.

Porta-stuzzicadenti

Se in acciaio lavati in acqua calda, se in argento passati al "silver dip", la busta in carta di ciascun stuzzicadenti dovrà venire raddrizzata e stirata.

Prelievo di materiale dall'economato

Sarà colui che é incaricato alla pulizia dei menages che dovrà prelevare per mezzo di un buono dall'economato i prodotti necessari per il riempimento dei menages accennati, e per la preparazione di alcune salse (**aceto, sale, olio, limoni, pepe, ecc**). Dovrà anche prelevare a seconda della necessità di prodotti di pulizia che la brigata di sala utilizza. Di ciascun prodotto si dovrà tenere una scorta di riserva dislocata in un armadio chiuso all'office.

La pulizia dei carrelli

Lavoro che generalmente viene affidato ad un commis, se in argento, tutte le parti dovranno venire passate con il bianchetto, coprendo le parti in legno con nastri di carta adesivi, per evitare di sporcarle. Passare uno straccio imbevuto nel bianchetto sulle parti da trattare, lasciare essicare per alcuni minuti, poi con uno straccio pulito spugnoso strofinare lucidando, usare l'apposita spazzola per le rifiniture, terminare di lucidare con uno straccio pulito in lana.

La vetreria

La pulizia ed il lavaggio dei bicchieri si effettua solo al termine di ogni servizio, normalmente per mano dei "commis", ma è pure possibile che i bicchieri utilizzati alla sera per causa di forza maggiore o perché troppo tardi, debbano venire lavati la mattina seguente. acqua che si dovrà utilizzare per il lavaggio dei bicchieri non dovrà essere eccessivamente calda, (per evitare che i vetri si rompano). Se il lavaggio dovrebbe venire eseguito a mano, bisognerà fregare bene i bordi dei bicchieri, (i clienti potrebbero aver lasciato tracce di rossetto) evitare di tenerli per il gambo, facilmente si rompono, per asciugarli utilizzare un torrione di filo ben asciutto. Le regole igieniche esigono che l'acqua del lavaggio venga addizionata ad un disinfettante e che nel caso di lavaggio a mano si utilizzino due vasche, una per il risciaquo. Sappiamo tutti che questo lavoro

oggi viene eseguito con l'ausilio di un lavastoviglie, ma é bene ricordare questi suggerimenti nel caso si rompa. Per tazze a caffè o a thé, che risultano meno fragili della vetreria, non si avranno problemi nell'utilizzo di acqua molto calda, che favorisce efficacemente la dissoluzione dello zucchero non sciolto che si trova sul fondo. Per le caraffe usare lo stesso sistema dei bicchieri, ma volendo togliere la patina di calcare che ne limita la trasparenza, utilizzare un apposito detersivo che si trova in commercio, oppure procedere nel modo seguente: Sbucciare e tagliare a cubi una patata cruda, mettere in una caraffa assieme ad una manciata di sale grosso e a 1/2 litro di aceto, agitare, svuotare il contenuto nella prossima e sciacquare con acqua.
- In alcune "case" per il lavaggio dei bicchieri e tazze troviamo alcuni addetti chiamati "verrier"

La pulizia dell'argenteria

Negli alberghi e ristoranti di una certa levatura, per il servizio di tavola, si utilizzano sia posate che piatti di portata in alpaca argentata che dona al servizio un'aria raffinata, ma ciò é causa però di un continuo lavoro di pulizia giornaliero che commis a turno eseguono.

Attenzione, non mettere in tavola posate annerite, e lo saranno ogni qual volta verranno usate per: Uova, asparagi, cavolo rosso, maionese.

Per la pulizia dell'argenteria esistono alcuni sistemi, ecco i più usati: La Saponata, il Silver Dip, il bianchetto, l'uso della speciale macchina.

Saponata

Si deve riempire due lavelli con acqua bollente ed uno con speciale sapone acido non corrosivo, si metteranno per alcuni minuti le posate nel lavello con acqua e sapone, dopodiché si sciacqueranno nel lavello contenente acqua calda pulita, questo trattamento serve maggiormente a dare lucentezza all'argenteria e non sempre riesce a togliere il nero delle posate ossidate, perciò per tali posate procederemo un ulteriore trattamento utilizzando il silver dip.

Silver Dip

Liquido chimico (di odore sgradevole) nel quale immergeremo le posate per alcuni secondi facendo attenzione alle lame dei coltelli che se in contatto con detto liquido si macchiano In seguito andranno sciacquate in acqua fredda ed asciugate.

Bianchetto

Polvere bianca (bianco di Spagna) viene impastato con dell'alcol e spalmato sulla posata da pulire per mezzo di una spugnetta, dopo qualche minuto di attesa si rimuove con un panno asciutto. Metodo antico ma ancora in uso in molte case.

La Speciale macchina lavastoviglie

Funzionante con un sistema a biglie di piombo, utilizzata anche per grossi pezzi come campane, piatti di portata oltre che per la posateria, non é sempre possibile trovarla dato il suo alto costo.

A proposito di posate pulite, avrete già notato come molti clienti una volta seduti a tavola, si puliscono le posate con il tovagliolo prima di usarle, questo per sottolineare la diffidenza con cui certe persone hanno nell'usare posate che non siano le loro. Quindi non sarete mai troppo severi nel controllarle prima di posarle in tavola, cercando di togliere qualsiasi piccola macchia o impronta.

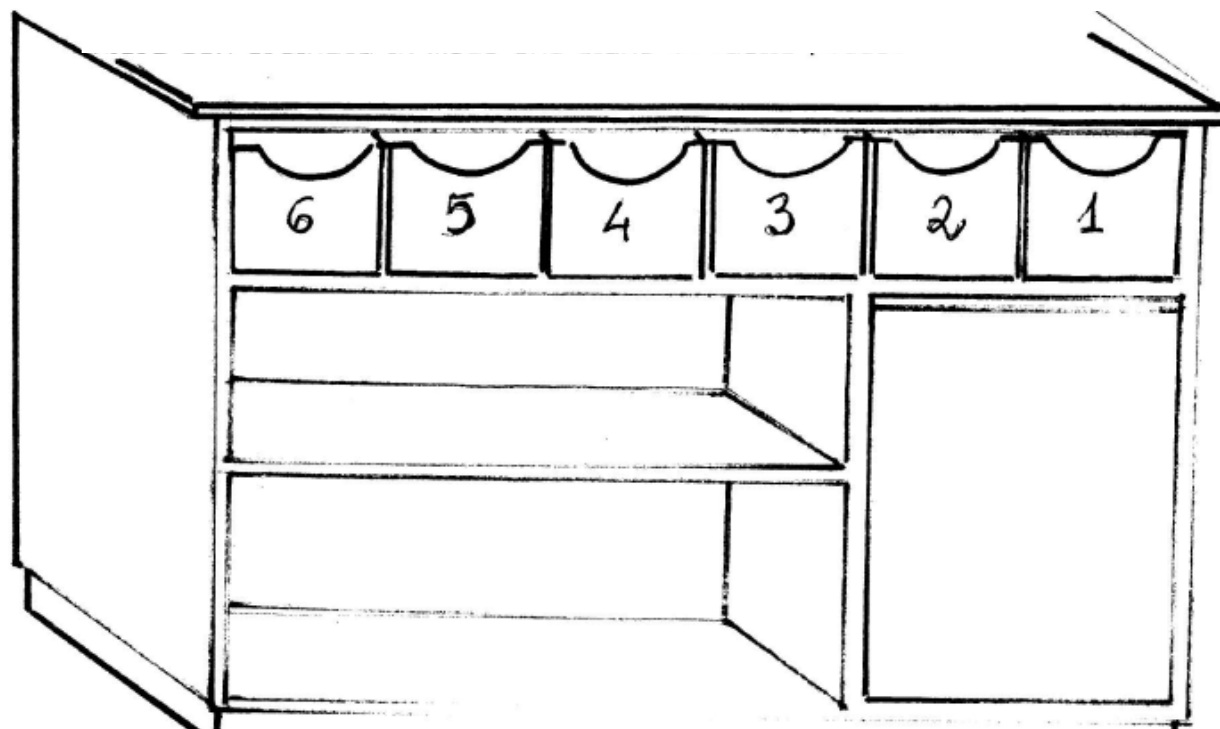
Il ritorno dell'argenteria al suo posto

Al termine della pulizia dell'argenteria, la si dovrà riportare al suo posto:

a) I secchi a Champagne all'office sugli appositi scaffali.

b) Il resto dell'argenteria verrà ben riposto su di un vassoio ricoperto da un tovagliolo

e risistemati nei giusti cassetti mantenendo sempre identica la sequenza logica che qui suggeriamo, la quale vi permetterà di trovare le posate con facilità al momento ;e in maniera ben ordinata in modo siano di facile presa



1) Cucchiaini grandi

3) Coltelli grandi

5) Forchette a dessert

2) Forchette grandi

4) Cucchiaini a dessert

6) Coltelli a dessert

La pulizia di,....

Cestini per il pane	Controllare sempre che siano puliti, nel caso lavarli, mettere un frangino pulito, controllare anche i portaburro.
Rechaud (scaldapiatti)	Pulirli ogni giorno, togliere eventuali tracce di cera o di alimenti, controllare le candele, se necessario sostituirle, togliere i fiammiferi usati, per scaldavivande ad alcol riempire il serbatoio, per quelli elettrici pulire la piastra con paglietta fine e detersivo.
I piatti/Fondine/tazze	Che vengono tenuti nell'armadio caldo passarli giornalmente con dell'aceto ed asciugarli bene, eliminate quelli che sono sbrecciati o che presentino crepe.
Zuccheriere/dosa-zucchero	Riempire con zucchero in polvere o a quadretti (a seconda) badando a che lo zucchero in polvere per effetto della umidità non si sia solidificato, pulire bene all'esterno con uno straccio umido per evitare che sia appiccicoso al tatto.
Bicchieri	È sempre bene passare i bicchieri al vapore passandoli per alcuni secondi sopra ad un secchiello con dell'acqua bollente e asciugandoli con un tovagliolo pulito, in tal modo si renderanno i bicchieri lucenti oltre che perfettamente puliti.
Fornellini per fenduta o per Flambée in rame	Il rame, come l'argento si ossida con molta facilità, la Sua pulizia quindi deve essere assidua. Si può utilizzare uno speciale liquido (sidol) oppure in mancanza, prendete un ½ limone e intingetelo nel sale fino e strofinate il limone con il sale su tutta la parte da pulire, ultimato il lavoro, sciacquare ed asciugare.
In fine...	Nell'office dovete essere pedanti, per quanto concerne l'ordine e la pulizia, non lo si ripeterà mai abbastanza: una perfetta mise-en-place é essenziale per un ottimo servizio e contribuirà in modo determinante al buon nome della casa

RUOLO DI COLUI CHE É PREPOSTO AI FIORI

Nell'ambito della brigata di sala, questo ruolo di solito compete allo chef de rang, a quel che più di ogni altro ha saputo manifestare un gusto raffinato. I vasi dei fiori (che avremo radunato all'office la sera precedente), dovranno essere riempiti di acqua fredda per i 3/4 della loro capacità, l'addetto dovrà esaminare i fiori uno ad uno eliminando quelli appassiti, dovrà in oltre spuntare leggermente i gambi di ciascun fiore, i fiori vecchi dovranno essere mischiati con dei nuovi, attenzione a che i fiori non siano né troppo profumati né troppo alti.

Affinché i fiori conservino a lungo la loro freschezza, la sera terminato il servizio, dovranno venire riposti in un locale fresco, in un secchio pieno d'acqua. I fiori e le candele, se no un mezzo semplice e sicuro per creare nell'ambiente del ristorante un'atmosfera piacevole e rilassante, qualche fiore sui tavoli, la fiamma di una candela, creano l'atmosfera tanto ricercata dalla clientela sempre sensibile a queste attenzioni.

Per creare delle decorazioni floreali, fate attenzione ai seguenti elementi

I tipi di fiori che noi useremo saranno diversi a seconda se trattasi un ristorante di stile raffinato, per uno modesto, per una sala rustica, per quest'ultima sarà appropriato una decorazione con dei fiori secchi, per quello elegante e sofisticato, andrà certamente bene un'unica rosa infilata in un vaso e qualche primula o violetta in vaso converrà certamente sulle tavole dei ristoranti di minor pretese. importante é sapere adattare i fiori allo stile e alla classe del ristorante.

Dovete tenere presente anche al colore delle tovaglie e delle stoviglie

Nella scelta della decorazione floreale dovete tenere presente dei colori delle stoviglie e delle tovaglie, Un vasetto con dei garofani color salmone non sarà certamente in sintonia con un set rustico ed i piatti in ceramica Blu.

Alla forma del tavolo

Decorare quando sia possibile un tavolo rotondo con un bouquet rotondo e uno di forma rettangolare con un bouquet di forma allungata.

Al genere di festeggiamento

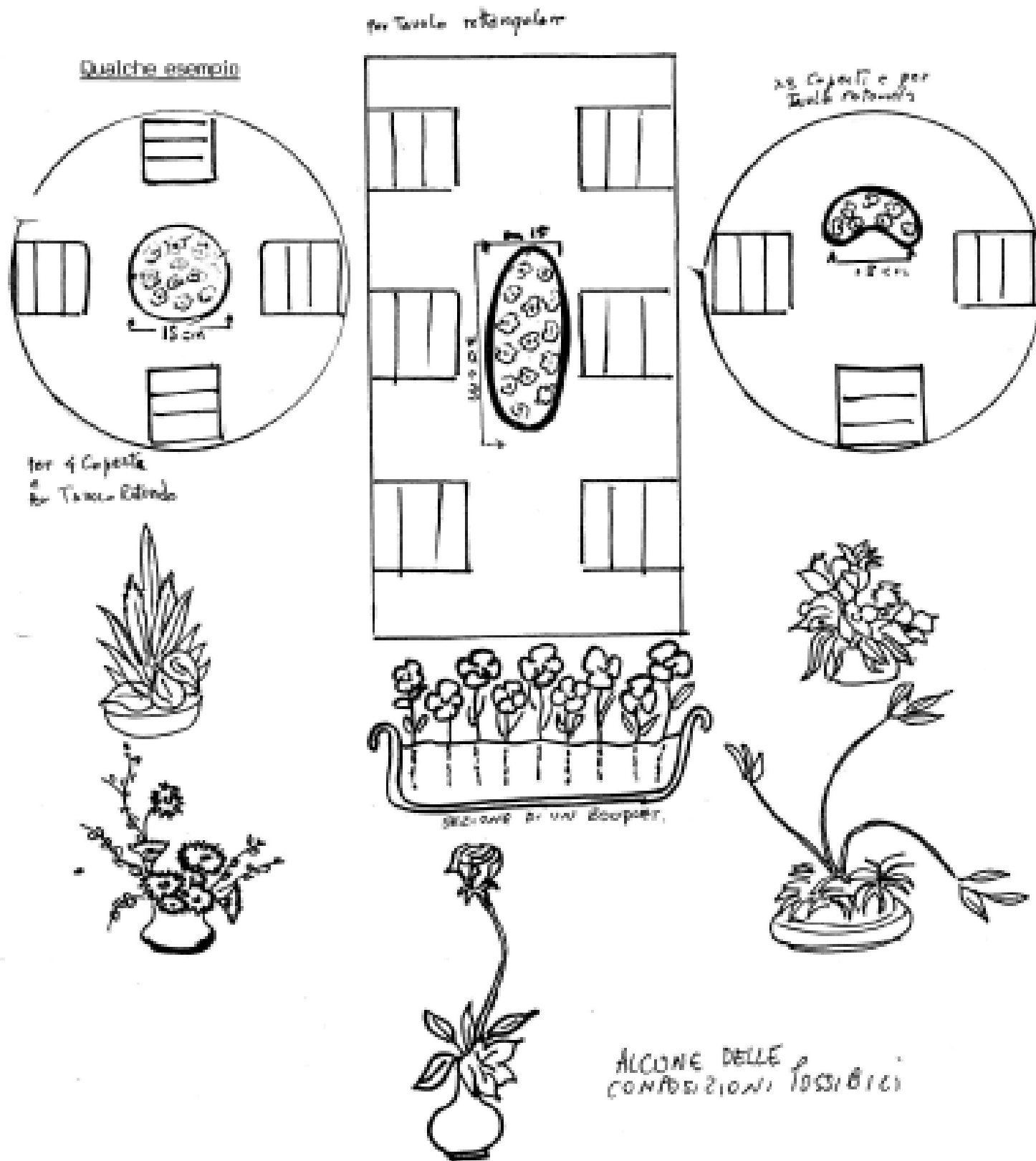
Evitate i fiori a tinta scura e spenta in occasione di: Matrimonio, Battesimo, questi colori non contribuiscono certamente al tono festoso della cerimonia, una simile decorazione andrebbe certo bene in autunno per un banchetto di caccia.

Ancora riguardo le preparazioni floreali

Cercate sempre che i vostri vasi in vetro o metallo, abbiano un piedistallo pesante per garantire una solida stabilità

Nei vasetti in questione si dovranno introdurre al massimo tre fiori (dello stesso colore) con un poco di verde, volendo si possono mettere anche fiori di diverso colore, ma attenti a quali colori. Per ultimo, attenzione all'altezza dei fiori che non sia eccessiva, altrimenti rischierete di doverli togliere dalla tavola, perché non permettono ai clienti seduti attorno ad un tavolo di vedersi in faccia. Si consiglia un'altezza massima di cm. 20/25

Qualche esempio



La mise en place della sala

Il cliente che si siede al tavolo del ristorante è alla ricerca di una specie di oasi nello stress quotidiano, quello che gradisce maggiormente è di potersi rilassare, e se possibile farsi viziare.

Se la tavola non risulterà essere preparata accuratamente, ne riceverà un'impressione negativa, se al contrario la tavola sarà preparata con la massima cura, egli si sentirà lusingato nelle sue aspettative e riceverà una sensazione di essere il benvenuto.

La mise-en-place della tavola

Tenere presente alcuni preparativi preliminari da effettuare prima di iniziare la vestizione della tavola e sono:

- a) Controllare che tutti i tavoli siano perfettamente allineati.
- b) Assicurarsi che non traballino.
- c) Che il mollettone del tavolo sia teso e pulito.

La tovaglia

Attira per prima lo sguardo del cliente, occorre perciò stenderla con molta attenzione ricordandosi alcune norme:

- a) Dovrà sempre venire posata sulla tavola dal dritto, osservare l'orlo oppure la piega centrale
- b) Se trattasi di tavoli a 4 gambe, attenzione che i lembi della tovaglia li possano coprire.
- c) Che i lembi della tovaglia ricadano sino ad alcuni cm. da terra.
- d) Che sia centrata e che non sia più lunga da una parte piuttosto che dall'altra
- e) Che la riga centrale sia sempre rivolta verso l'entrata della sala.
- f) Infine che sia perfettamente pulita e che non presenti nessun difetto.

Come posarla

Per prima cosa spiegare la tovaglia sulla tavola in maniera che la piega centrale si trovi al di sopra rispetto voi e le parti laterali con il vivagno sotto.

Afferrare la piega centrale con le due mani fra il pollice- l'indice, il medio.



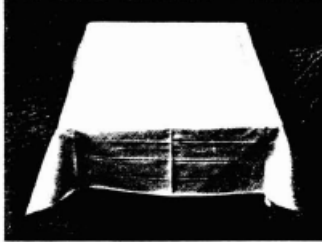
Sollevando la tovaglia la si getterà sul lato del tavolo opposto al vostro e si lascia cadere quel tanto necessario dal bordo della tavola



Sollevando la tovaglia, la si getterà sul lato della tavola opposto al vostro, lasciandola cadere quel tanto necessario dal bordo della tavola.



Liberate ora la piega centrale trattenuta fra i pollici e gli indici, tirando verso di voi il lembo terminale della tovaglia che avrete trattenuto fino a questo punto. Controllate ora che la tovaglia cada in egual misura dai 4 lati. Con un poco di esercizio si potranno ottenere buoni risultati di primo acchito, evitando ritocchi faticosi, rischiando a volte di compromettere la freschezza della tovaglia.



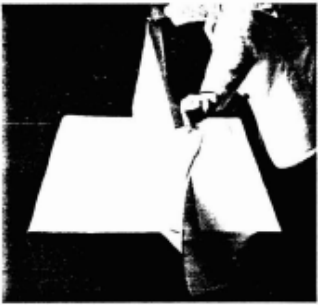
Se la tavola è rotonda, gli angoli della tovaglia cadendo dovranno ricoprire le 4 gambe della tavola.

Come levare la tovaglia pulita dalla tavola



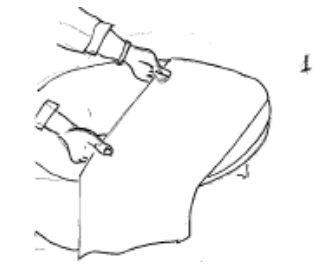
La tovaglia dovrà venire ripiegata, rispettando esattamente le esistenti pieghe osservando sempre il principio di sollevarla sempre prendendola per le pieghe esistenti; procedere in questa maniera:

- a) Afferrare la piega centrale fra il pollice e l'indice e sollevare fino a toglierla dalla tavola
- b) appoggiare ora la tovaglia piegata sulla tavola con la piega centrale verso l'alto.
- c) Afferrare ancora la piega centrale sollevando di nuovo la tovaglia verso l'alto.
- d) Appoggiare la tovaglia così piegata di nuovo sulla tavola, afferrandola ancora per la riga centrale fino al piegamento- desiderato.



Sostituzione della tovaglia sporca durante il servizio

A volte capiterà di dover sostituire una tovaglia sporca con una pulita durante il servizio e quindi in presenza dei clienti, tale operazione ha lo scopo di evitare di mettere a nudo il piano del tavolo. Riporre sul gueridon eventuali oggetti che si trovano sulla tavola prima d'incominciare l'operazione.



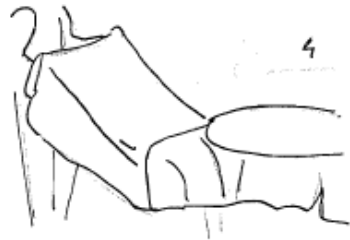
1) Sollevare e piegare il lato della tovaglia da togliere come illustrato nella figura n1.



2) Porre sulla tavola in questione la tovaglia pulita e procedere come indicato per la posa precedentemente.



3) Lasciarla cadere dalla parte opposta a voi fino all'altezza desiderata, agganciare la sporca con l'anulare ed il mignolo sollevare il tutto leggermente verso l'alto e poi verso di voi lasciando libero di appoggiarsi sulla tavola la tovaglia pulita.



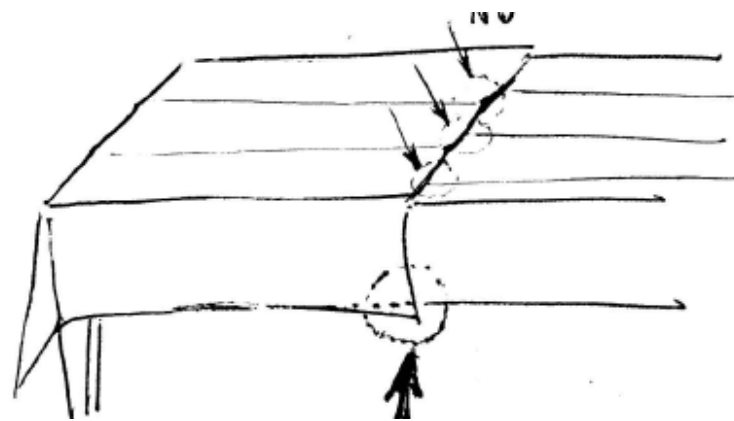
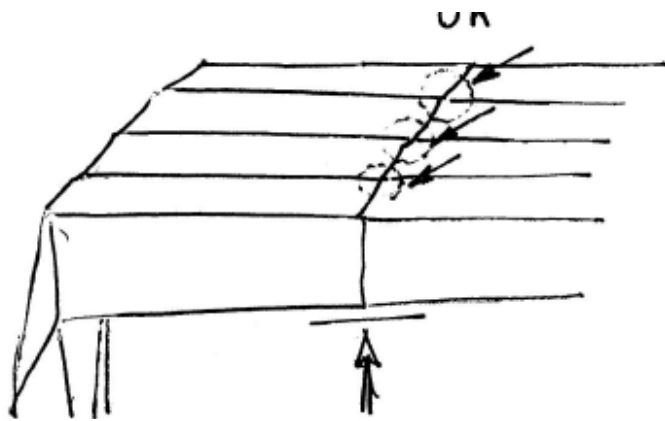
4) Per ultimo lasciare libero la presa fra il pollice e l'indice della tovaglia pulita, ma continuando a tirare verso sé fino a toglierla la sporca.

Il coprimacchie

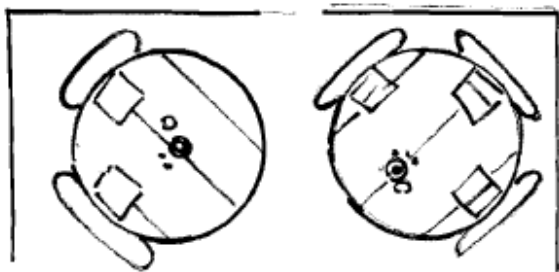
Tovaglietta di dimensioni più piccole della tovaglia, può essere anche utilizzata di colori diversi dalla tovaglia, va stesa con le pieghe nella stessa direzione della tovaglia, per modo che la piega centrale combaci con quella della tovaglia, è anche importante che ricada su tutti i lati in egual misura. Va specificato che il coprimacchia non viene utilizzato in alberghi di categoria superiore dove la tovaglia viene sostituita ogni volta.

Le tovaglie per banchetti

Le tovaglie di dimensioni maggiori, per esempio da utilizzare in occasione di tavole per i banchetti, verranno stese e tolte da due persone, bisognerà controllare che nel caso si debba porle una accanto all'altra per coprire lunghi tavoli, le pieghe e l'altezza laterale coincidano.



Le sedie



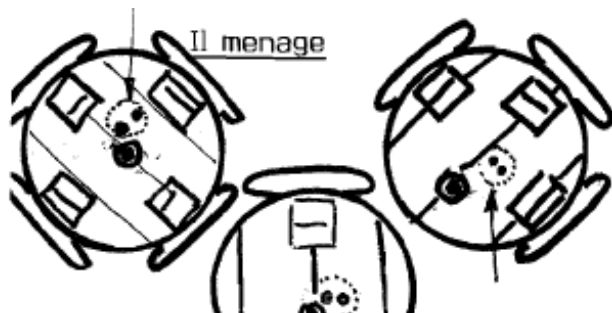
Disponete attorno alla tavola a seconda del numero dei coperti e di quello della conformazione della sala, dovranno essere prive di briciole, mai messe troppo sotto la tovaglia ma a filo di essa, nel caso di banchetti dovremo rispettare una distanza di circa 60 cm. fra una e l'altra. In oltre la sedia una volta ben sistemata ci segnala dove mettere esattamente il coperto.

I tovaglioli



Non andrebbero mai troppo manipolati, (questo succede nelle grandi case) é tuttavia in uso dare particolari forme decorative in occasioni di alcuni banchetti. Esso va posato esattamente di fronte alla sedia, a pochi cm dal bordo della tavola, normalmente si cambiano ogni volta, solo negli alberghi di modesta entità si usa depositarli in una busta con il nome del cliente e sostituirli ogni 2 o 3 giorni.

Il menage



Non esistono regole fisse per la disposizione del menage. tuttavia sarà bene porli in modo che non diano fastidio e che siano alla portata di tutti.

Sul tavolo con un coperto solo i menage andranno posti al centro, ma sul lato sinistro di chi sta a sedere. Il numero di tavolo dovrà venire sistemato in maniera che sia di facile lettura per il cameriere.

Il posacenere



Potrà venire posto sia al momento della mise en place oppure solo quando il cliente stà per accendersi la sigaretta.

Gli stuzzicadenti



Il vasetto con fiori

Non dovrebbero mai venire posati in tavola direttamente, **ma** tenuti sulla consolle a richiesta del cliente.

Saranno di competenza di colui che é preposto, i vasetti dovranno venire posati sulla tavola del cliente al centro della tavola assieme agli altri oggetti, in una posizione che non dia fastidio.

Mise en place del Gueridon

- Mollettone**
- La tovaglia**
- Per il servizio**

Verificare sempre che sia teso

Controllarne la pulizia, nel caso girare la tovaglia oppure sostituirla con una già usata ma abbastanza pulita.

Un piatto a dessert ricoperto da un frangino con sopra delle clips per il servizio e lo scaldavivande (elettrico o a candele.)

LA MISE EN PLACE DELLA CONSOLLE

Sul ripiano superiore

Esso dovrà quasi sempre rimanere libero, cercando di depositare meno materiale possibile, per poter durante il servizio posare tutto quello che arriva dalla cucina, ed anche i piatti sporchi dei clienti.

Sul ripiano inferiore

Dovrà venire disposto in perfetto ordine il seguente materiale:

- a) Una pila piatti piani grandi
- b) Una pila piatti a dessert
- c) Dei lavadita (Fingerbowls)
- d) Delle caraffe con acqua
- e) Piattini a pane
- f) Dei posaceneri
- g) Dei menages (portastuzzicadenti-Formaggera-Olio aceto)
- h) Cestino con del pane
- i) Pacco di tovaglioli a thé
- l) Pacco tovaglioli in stoffa per clienti.

Poiché la consolle funge da stazione intermazza fra l'office ed i tavoli dei clienti vi troveremo depositato tutto l'occorrente per un veloce servizio, che ci eviterà di fare la spola nell'office ogni qualvolta avremo bisogno di un utensile.

Nei grandi ristoranti ogni rango dispone di un tavolo di servizio magari corredato anche di un minuscolo reparto per tenere in caldo piatti e tazze. È ovvio che a seconda dei pasti (pranzo-Cena) saranno predisposti utensili diversi.

Vedremo in un prossimo capitolo la descrizione della mise-en-place dell'ultimo momento che si riferisce a ciò di cui dovremo disporre sulla nostra Consolle per il servizio.

LA MISE-EN-PLACE DEL COPERTO

Terminato il lavoro di vestizione delle tavole e la posatura degli oggetti centro tavola (menages-numero-vaso fiori) e dopo aver disposto i tovaglioli a secondo il numero delle persone che mangeranno su ciascuna tavola, si procederà alla mise-en-place vera e propria del coperto.

Il coperto

Con questa definizione s'intende:

Il tovagliolo, Le posate, I bicchieri, I piatti.

Esso varierà a seconda dei seguenti fattori:

- a) Categoria dell'albergo
- b) Composizione del menu
- c) Tipo di servizio/Usanze della Casa

In oltre

per la mise-en-place del coperto oltre ai fattori appena citati, gioca un ruolo decisivo il tipo di menu da servire, che qui brevemente lo suddividiamo in 2 categorie cioè: Menu fisso (Senza scelta es. Banchetti) Alla carta (il cliente compone il menu lui stesso)

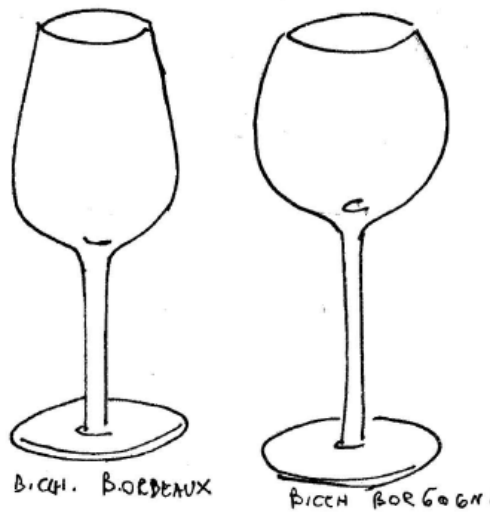
Mise en place per menu fisso

Quando trattasi di menu fisso si potrà posare tutta la posateria e vetreria in anticipo, -facendo attenzione ad alcune regole.



- a) Non più di tre posate per ogni lato, fanno eccezione i banchetti.
- b) Non più di tre bicchiere ad eccezione dei banchetti
- c) Mai mettere due posate della stessa forma e grandezza ad eccezione delle forchette grandi.
- d) Le posate dovranno venire predisposte a seconda della sequenza dei piatti.
- e) Se si servono Frutta-Formaggio prima del dessert, porre sulla tavola solamente una coppia di posate (allorché si sbarazzerà il piatto della carne) Si disporranno il coltello e forchetta a dessert sulla tavola.
- f) La posateria speciale, disporla sulla tavola solo al momento opportuno e non durante la mise-en-place.
- g) Mai posare bicchieri della stessa misura/grandezza.

Ancora riguardo ai bicchieri



I bicchieri a vino dovranno essere conformi ad alcune regole:

- a) Dovranno essere incolori. Per poter ammirare il colore del vino prima di berlo.
- b) La forma del bicchiere é importante,(non dovrà essere ,ne troppo piccola ne troppo grande) dovrà poter facilitare la rotazione del liquido perché se ne possa cogliere il bouquet", in oltre l'apertura dovrà essere sufficientemente grande per assicurare una confortevole degustazione.
- C) Infine, dovranno risultare sempre ben puliti, poiché il vino assorbe tutti i sapori ed odori.

ESEMPI DI COME COMPILARE DEI "BUONI"

7 378 215
17
3 concerts
Hors d'œuvre
1 nouvelle fraîche Viniéenne
2 omelettes Portugaises
2 Saucis de veau Marengo
Pommes persillées
1 buffet froid
Coeur de laitue
Fromages
Tarte Marseillaise
le 8/2/61. Requin

24 302 876
35
4 concerts
1 grape fruit
6 macrems
1 saumon fumé
1 jambon Parme
2 fruits Mermie
2 sole frite sauce Tartare
1 Chateaubriant (4)
Pommes soufflés
Coeur de laitue
8/2/61. Quillet

24 302 891
42
1 Meusault 1957
1 Corton 1955
8/2/61. Pillat

Esempio di Buoni compilati al Ristorante

Uno a menu fisso — e due a scelta multipla

TABLE n° 6 COUVERTS 1	000 074 2
1 lunch à 10f.	
6/2/61	<u>Reoque</u>

TABLE n° 17 COUVERTS 3	000 074 3
1 lunch à 10f. 2 lunches à 15f.	
6/2/61	<u>Cavaron</u>

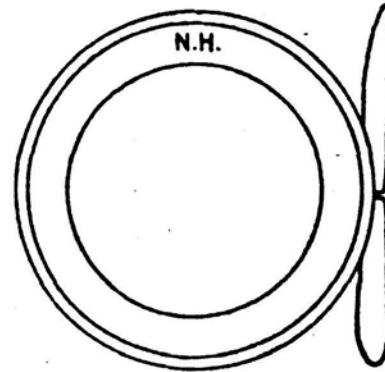
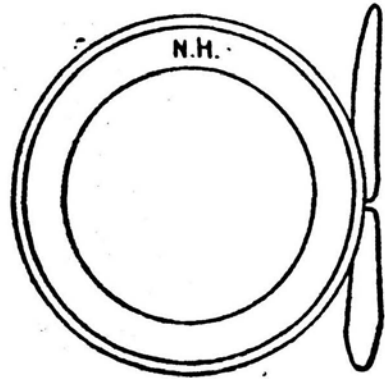
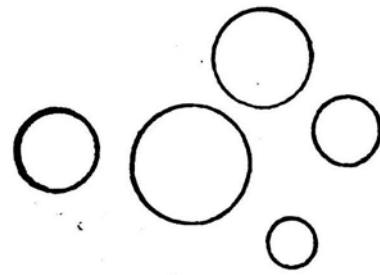
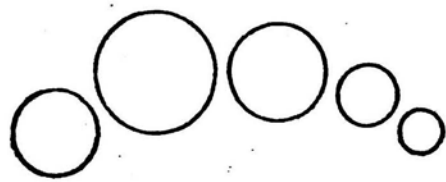
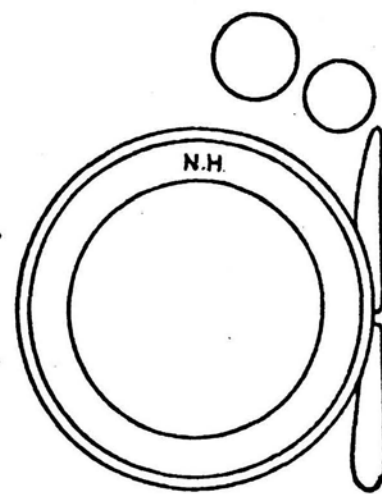
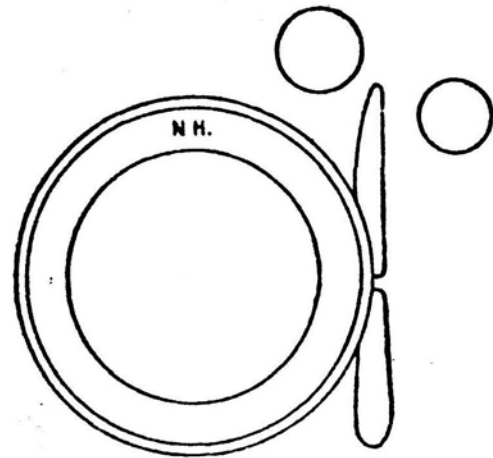
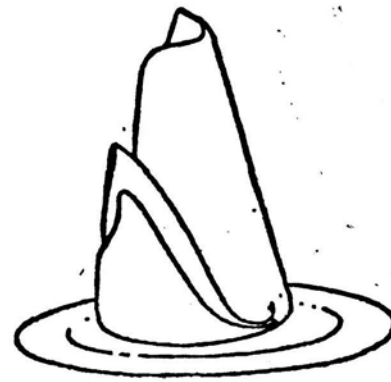
TABLE n° 685 COUVERTS 1	000074 4
1 lunch à 10f. 12 Portugais en supl.	
6/2/61	<u>Reoque</u>

TABLE n° 6 COUVERTS	000074 S
Vougeot 1969 Vichy	
6/2/61	<u>Dillat</u>

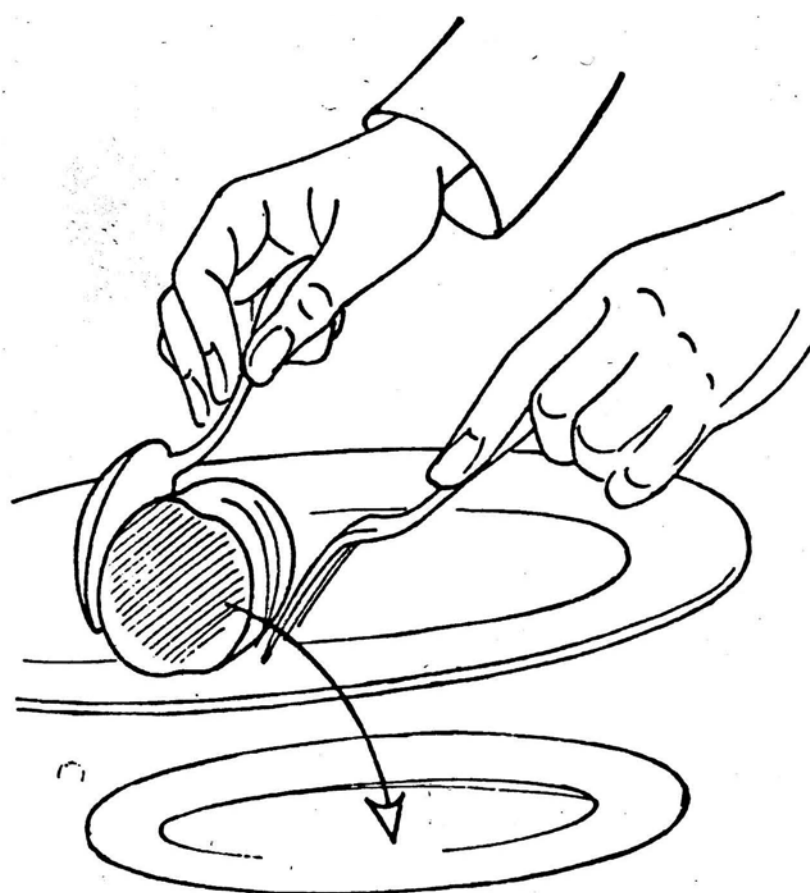
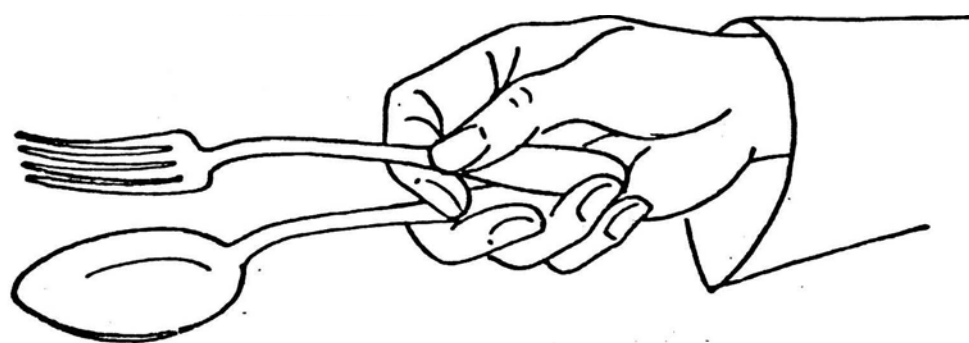
Esempio di quaderno a ricalco per buoni pasto

<p>795. $\frac{32}{2}$ verres Cointreau 6/2/61 <i>Dillet</i></p>	<p>788 $\frac{12}{2}$ Lunches 6/2/61 <i>Trard</i></p>
<p>796 $\frac{32}{1}$ pâté chiev 6/2/61 <i>Guillot</i></p>	<p>789 $\frac{29}{3}$ Lunches sans poisson 6/2/61 <i>Guillot</i></p>
<p>797</p>	<p>790 $\frac{5}{2}$ Lunches sans friture 2 nouilles à la place 6/2/61 <i>Chausard</i></p>
<p>798</p>	<p>791 $\frac{54}{4}$ Lunches dont 1 insite 6/2/61 <i>Javardin</i></p>
<p>799</p>	<p>792 $\frac{32}{2}$ Lunches 1/2 poulet rôti en supl. 6/2/61 <i>Guillot</i></p>
<p>800</p>	<p>793 $\frac{32}{1/2}$ Truc 1/2 St Julien 6/2/61 <i>Dillet</i></p>
<p>801</p>	<p>794 $\frac{54}{2}$ fithes 6/2/61 <i>Javardin</i></p>

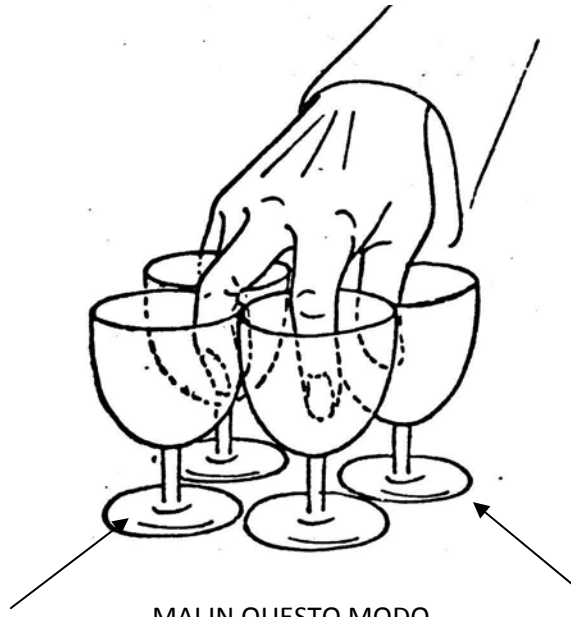
VARIE POSSIBILITA' NEL DISPORRE IL "COPERTO"



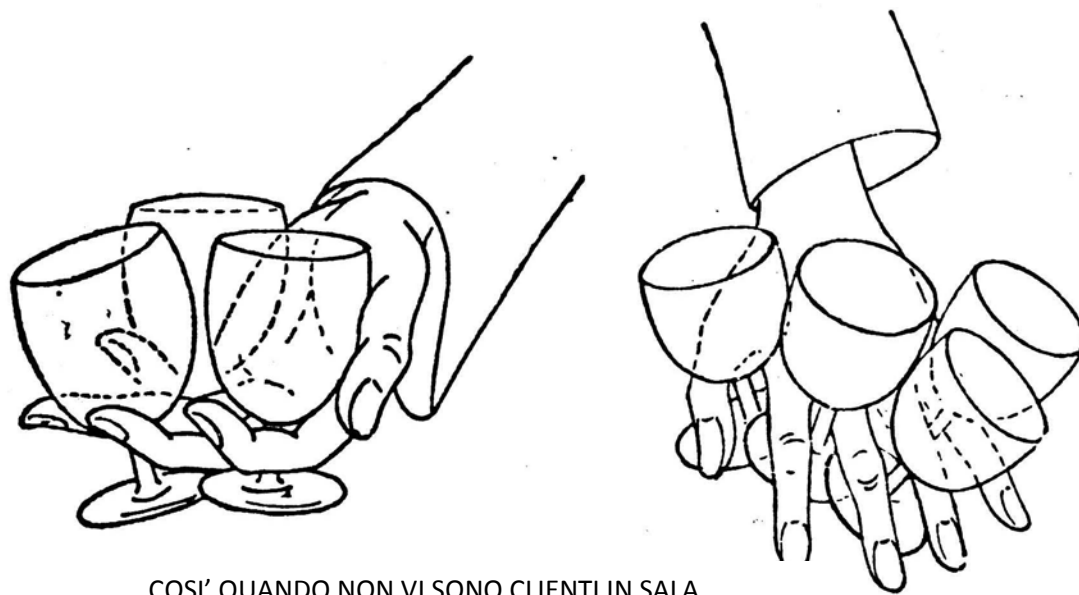
COME SI UTILIZZANO LE "CLIPS"



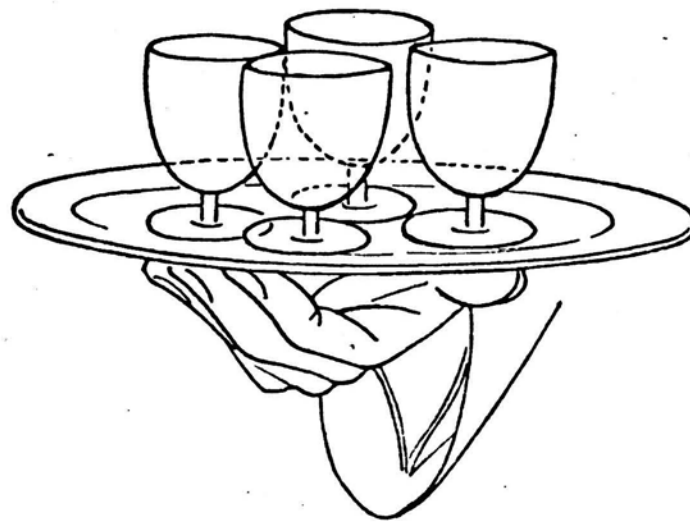
IL TRASPORTO DEI BICCHIERI



MAI IN QUESTO MODO



COSI' QUANDO NON VI SONO CLIENTI IN SALA



QUESTO E' IL MODO PIU' CORRETTO



Come trasportare le vivande



Il servizio all'inglese



Servizio alla "francese"



Servizio di una bevanda

I bicchieri speciali

- Vengono considerati tali:
- a) Bicchieri a "bourgogne"
 - b) Bicchieri a "bordeaux "
 - c) Bicchieri per vini a "Alsazia Lorena"
 - d) Flutes a Champagne -Coppe a spumante.

I bicchieri...

Al momento della mise-en-place dovranno essere posati capovolti e solo come vedremo tardi girati.

Bicchieri per il servizio alla "Carta"

Per tale preparazione si posa solo sulla tavola del cliente un bicchiere ad acqua, gli altri, quando il caso, verranno aggiunti dal appena preso le ordinazioni.

Il trasporto dei Bicchieri

Quando si effettua la mise-en-place nel ristorante senza i clienti, si effettuare con le mani, qualora vi siano ancora i clienti per lo sbarazzo degli sporchi) usare il vassoio.

LA MISE-EN-PLACE DELL'ARGENTERIA (per menu fisso)

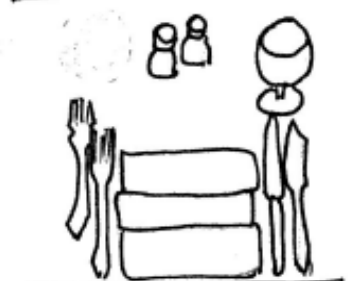
1.-

Consiste nel disporre sulla tavola del cliente le posate necessarie per poter mangiare il menu che servito, si sempre cominciare dalle posate che verranno utilizzate per l'ultima portata (carne) continuando poi man mano sino ad arrivare a quelle usate per l'antipasto. I coltelli saranno sempre i primi a venire posati. La sequenza qui esposta ha il compito d'illustrare meglio.



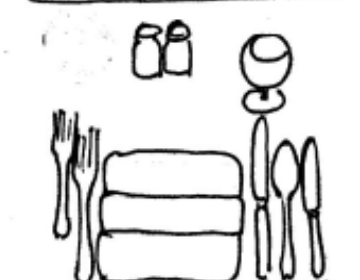
Coperto per l'ultimo piatto (carne)

Disporremo per prima il coltello a pochi cm. dal tovagliolo badando a che i manici siano sempre a filo della tavola vale anche per la forchetta.



Coperto per la penultima portata (pesce)

Il coltello a pesce andrà messo sulla destra vicino al primo, la forchetta a pesce sulla sinistra ma leggermente più alta rispetto all'altra.



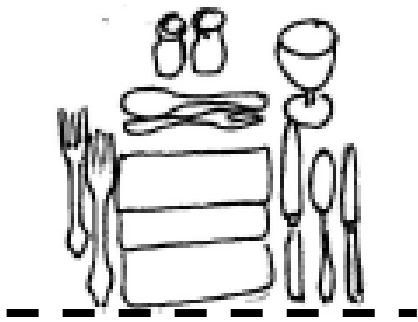
Coperto per un menu con Antipasto-consommé-Carne

Come noterete dall'illustrazione il cucchiaio va sempre posto sulla destra (quello a dessert per i consommé o altre minestre in tazza). Mentre per le minestre in fondina si il cucchiaio grande.



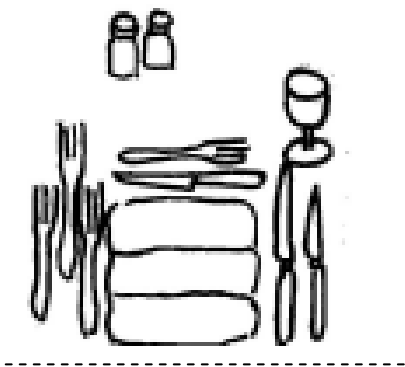
Saranno le portate del menù a determinare la sequenza dell'argenteria.

Nel caso il menu cominci con un consommé, il cucchiaio . venir posato in una maniera differente.



Coperto per Antipasto – Consommè- Carne - Dessert

Le posate a dessert verranno messe sopra al tovagliolo parallelamente al bordo della tavola, ma al momento di servire il dessert saranno spostate e messe alla destra (cucchiaio) e alla sinistra (forchetta) dal cameriere. Per quasi la maggior parte dei dessert si utilizza il cucchiaio e la forchetta, che dovranno essere posate come illustrato. Per gelati, creme, macedonie in coppa solo il cucchiaio a thé, per le coltello e forchetta a dessert

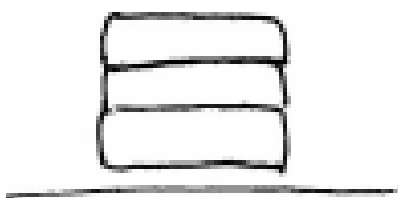


Coperto per antipasto-risotto-carne-frutta

Le posate (coltello forchetta dessert) dovranno essere disposte sulla tavola come segue: la forchetta con l'impugnatura verso la sinistra e sotto il coltello con l'impugnatura alla destra e la lama verso il basso. Stessa preparazione anche per il formaggio.

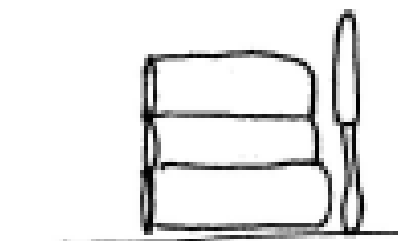
MISE-EN-PLACE per il menù "ALLA "CARTE"

Vi sono due stili diversi nel preparare il coperto di base per il servizio alla "Carte" Il primo consiste nel disporre solo il tovagliolo, il bicchiere, il piatto a pane senza alcuna posata che aggiunte solo dopo in base all'ordinazione del cliente, ma solo quelle necessarie per una sola portata. Nel secondo caso si metteranno solo le posate dell'ultima portata (Carne) e a secondo dell'ordinazione aggiunte le necessarie per l'intero pasto.



Come preparare coperto

Prima di mettere il coperto di base prestate attenzione a che la tovaglia sia distesa nel modo che le sedie siano disposte correttamente. Disponete il tovagliolo (maneggiato il meno possibile) ben di fronte alla sedia ed a filo della tavola.



Come accennato s'incomincia sempre dal coltello, (lama rivolta verso l'interno) lo metteremo a pochi cm. dal tovagliolo col manico a filo del tavolo.

Trancio del Pollo

Per il trancio dei volatili dovrete utilizzare un coltello corto a punta, i volatili durante la trinciatura saranno tenuti fermi con l'ausilio di una forchetta. La maniera di trinciare i volatili in linea di massima é la stessa per tutti, varia solo nel dettaglio, a seconda della specie del volatile.



1) Posate il pollo sul tagliere con il petto rivolto al tavolo del cliente, infilate la punta del coltello nel collo (serve per trattenerlo) ed infilate la forchetta nella coscia.



2) Fate leva con la forchetta finché la coscia non si stacchi, eventualmente aiutatevi incidendo la pelle intorno alla coscia per facilitare l'operazione.

3) Appoggiate la coscia staccata sul tagliere e prima di sfilare la forchetta, tranciatela con un taglio netto nella giuntura dell'articolazione, Voltate il pollo ed eseguite le stesse operazioni.



4) Rimettete il pollo sul dorso, infilate la forchetta sul lato (per poter tenere il pollo) incidete lo sterno con un taglio longitudinale e badando di indovinare la congiunzione delle articolazioni dell'ala, stacca-tela con un taglio netto. Stessa operazione dovrà venire fatta per la seconda ala.



5) Ora sollevate il pollo con la forchetta e con la punta del coltello tratterrete la carne del petto sul tagliere, in modo che si sfili dallo sterno.

6) Disponete le parti del pollo man-mano che vengono tranciate in una pirofila tenuta in caldo su di un rechaud. Servite ad ogni commensale se possibile una parte di petto ed una con l'osso.



IL TRANCIO DEI PESCI ALLA SALA DA PRANZO

I pesci vengono inviati dalla cucina sia interi, sia sezionati la preparazione che si dovrà effettuare varia a secondo della taglia e della specie. I pesci "porzione" o per più persone devono venire tranciati sul gueridon. Al contrario per i "grosses pièces" vengono tagliati sia sul buffet sia sul carrello.

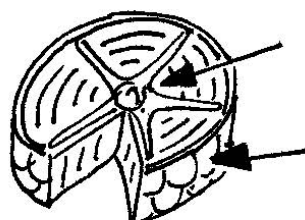
Pesci in porzione

Pesci serviti in filetti -Piccole sogliole -Triglie -piccole frittate: si servono tali e quali la cucina li ha inviati.
Merlano - Luccio - Pesce cappone - Trota mugnaia, (poché, frita). - Ombolo -:

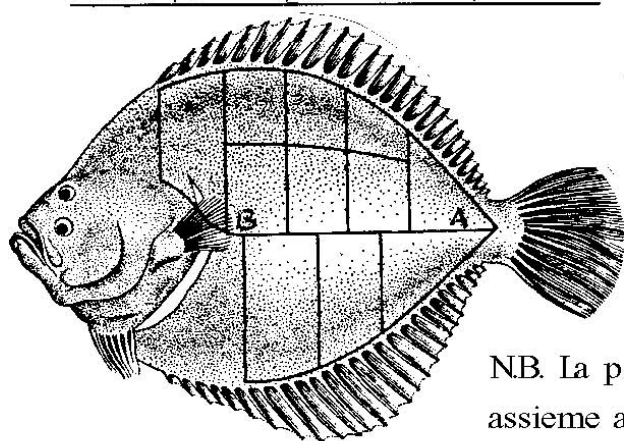
Togliere la testa e la coda con un cucchiaio e forchetta di servizio, quindi incidete il dorso in senso longitudinale aprite in due metà il pesce ed in seguito togliete la lisca centrale N.B. per i pesci lessi si procedere a levare la pelle mentre ai fritti la si lascia.

Pesci in trance

Tutti i pesci a fette o trance, sia fritti che bolliti il cameriere dovrà a ciascuna fetta togliere la pelle esteriore e la spina centrale.



Pesci "piatti" per diverse persone.



Rombo: Tenere fermo il pesce appoggiando la forchetta sulla testa, ed incidere longitudinalmente da A a B con un cucchiaio. Tagliare poi trasversalmente i filetti per fare le porzioni e servirle. Togliere poi la lisca con la coda e la testa, e procedere poi come sopra.

NB. La pelle gelatinosa bianca della pancia é servita assieme alla carne. La pelle nera del dorso al contrario deve venire tolta.

Grossi pezzi

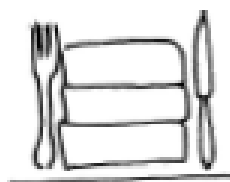
Possono essere I salmoni -le grosse Trote -Le Orate
(I grossi pezzi caldi)

Essi arrivano poché dalla cucina in "poissonnière". Sollevare la griglia e fissarla al di sopra del court bouillon".

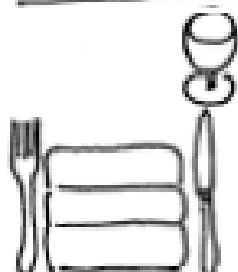
Togliere la pelle del pesce, incidendola longitudinalmente nel mezzo, essa la si potrà staccare facilmente.

Tagliare come illustrato per i pesci freddi. Ma il più sovente i pesci vengono tagliati in cucina in

"Darnes" qualunque sia la maniera di preparazione, le Darnes arrivano al ristorante posate su di un piatto di



Anche la forchetta (grande) sempre alla destra del tovagliolo, facendo attenzione a che la distanza fra le due posate sia sufficiente per collocarvi il piatto.



Quasi sempre il bicchiere ad acqua verrà posato sopra di qualche cm. alla punta del coltello.



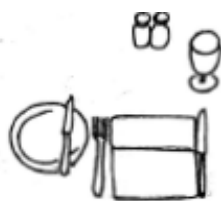
I menages, al centro della tavola a portata di mano dei clienti. Dove collocheremo il menage dipenderà dal numero dei commensali come spiegato nel capitolo precedente..



Il piattino a pane andrà collocato alla sinistra vicino alla forchetta e a una decina di cm. dal bordo del tavolo. Su di esso posto un coltellino a dessert (lama rivolta verso la sinistra), oppure l'apposita paletta a burro.

Quali posate per quali piatti.

A secondo il sistema in uso, le posate verranno aggiunte al coperto di base, oppure disposte sulla tavola man-mano, durante lo svolgersi del servizio in funzione del cibo ordinato, ecco qualche esempio:



Portata

Antipasti vari

Posate

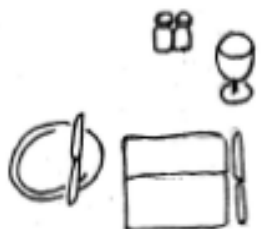
Forchetta-Coltello a dessert

Piatto

Piatto grande (piano) freddo

Aggiunte

Per gli antipasti ricchi burro e toast



Portata

Caviale in porzione

Posate

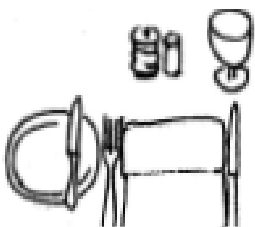
Coltello a dessert

Piatto

A dessert

Aggiunte

Toast e burro



Portata

Salmone affumicato

Posate

Colt/Forch/ a dessert o a pesce

Piatto

Piatto grande (piano) freddo

Aggiunte

Spicchi di limone/Pepaiola/toast/burro

Le tecniche e i modi di servizio

Il personale di sala essere dotato di cortesia e nei confronti della clien-tela, che unita ad un buon servizio, donerà all'intera operazione un esito certamente favorevole, poiché il fattore umano e non le macchine é quello che conta maggiormente nella operazione "servizio". Con questo in mente darete uno sguardo allo specifico elenco dei compiti in modo da poter chiaramente fare luce sul ruolo che ognuno dovrà poi poter svolgere.

Vi sono alcune regole o compiti che noi definiamo personali, cioè delimitano alcuni modi di comportamento in presenza del cliente, ed altri che riguardano le maniere di "portare" o "porgere" ed altri ancora che riguardano il lavoro da svolgere al tavolo del cliente. Tutte queste regole sono basate sul buonsenso e sulla logica, create per facilitare il lavoro e non per renderlo difficoltoso; sarà quindi un vostro preciso interesse impararle e rispettarle.

Regole di comportamento

- a) Nel parlare col cliente non assumere mai un atteggiamento annoiato.
 - non intervenire mai nei discorsi fra clienti, se non espressamente richiesto.
 - non discutere mai col cliente dei tuoi problemi personali.

- b) Durante il servizio mai soffocare i clienti di eccessiva attenzione.

- c) Dovete dividere la vostra attenzione in egual modo fra tutti i vostri clienti.

- d) Quando parlate ad un cliente, fatelo guardandolo negli occhi e sorridendo.
 - sforzatevi di parlare chiaramente, e non dimenticate mai la parola "signore".

- e) - Durante le pause di servizio, controllate da una discreta distanza i vostri tavoli pronti ad intervenire quando il caso, rimanendo in piedi ritti senza appoggiarsi al muro o ai tavoli.

- f) - Non tenete mai le mani in tasca
 - Non passatele mai sui capelli
 - Non soffiare mai il naso in sala da pranzo.
 - Non toccate mai il pane con le mani.
 - Mai masticare il Chevingum o fumare durante il servizio
 - Evitare assemblamenti con colleghi e dialoghi che non siano quelli di servizio.

- g) Bisogna controllare il tono di voce nel comunicare verbalmente con i colleghi parlando a bassa voce.

- h) Evitare fin quando sia possibile rumori di posate e stoviglie, che nuociono al clima di in cui il cliente si rilassa distende.

- i) Rimanete sempre calmi, anche in presenza di clienti maleducati.
- l) Date sempre per primi il saluto al cliente e anche ai superiori e colleghi.
- m) Accettate ed eseguite senza esitazione le indicazioni fornite dai vostri superiori.
- n) cercate di arrivare sul lavoro possibilmente con qualche minuto d'anticipo e mai in ritardo.

Il servizio

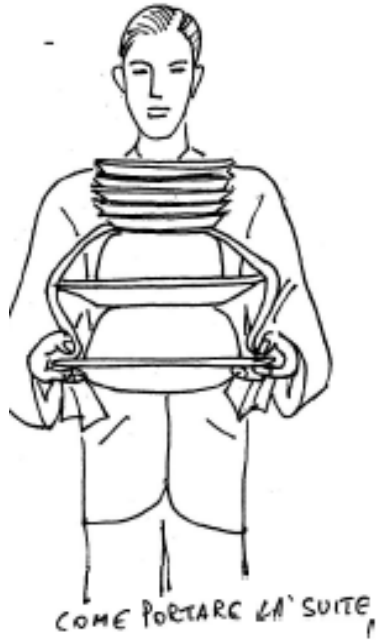
L'aspetto che i vostri tavoli avranno, riflettono le vostre capacità di professionisti, mantenerli in ordine, seguendo per la preparazione le regole e le abitudini dell'albergo. oltre che quelle qui elencate:

- 1) Portare il cibo e servirlo nello stesso ordine con cui stato ordinato.
- 2) Quando passate vicino ai vostri tavoli controllate:
 - a) Se i portaceneri sono puliti
 - b) Che i bicchieri dell'acqua e vino siano sempre pieni
 - c) Che non manchi pane o grissini
- 3) Cercate sempre di anticipare i bisogni del cliente, mai aspettare che chiamino
- 4) Controllate sempre lo stato di pulizia del materiale posato sulle tavole.
- 5) Ricordate che il tovagliolo di servizio non mai venire messo in:
 - In tasca
 - Sotto le ascelle
 - Sulla spalla
 - Non utilizzarlo per pulire
- 6) Il personale di sala dovrà leggere il menu prima di ogni servizio, quando il caso per i piatti che non si conoscono, si chiederanno spiegazioni al caposervizio
- 7) Prendete sempre i bicchieri per lo stelo e le tazze per il manico.
- 8) Mai trasportare le bottiglie su di un vassoio, possono facilmente rovesciarsi.
- 9) Servite sempre per prima il cibo che di un altro tende a raffreddarsi.
- 10) Il cibo va sempre servito prontamente, i buoni o le ordinazioni vanno consegnate subito alla cucina, e ritiratelo appena pronto.
- 11) Mai andare in cucina a mani vuote, prima di intraprendere un percorso riflettete su ciò che dovrete andare a prendere, così facendo magari vi farà risparmiare un viaggio, poiché gli spostamenti inutili si ripercuotono sfavorevolmente sulle vostre gambe ed indicano mancanza di concentrazione.
- 12) In oltre ... mai servire più di un tavolo alla volta, e supporre che per il cliente il menu non abbia segreti.

REGOLE PER IL TRASPORTO DEI PIATTI-POSATE-BICCHIERI

-Ogni singolo bicchiere e tazza o altri piccoli oggetti vanno sempre trasportati su di un vassoio e non in mano, per le posate su di un piatto ricoperto da un tovagliolo.

-Per evitare sdruciolamenti e tintinnii coprire sempre il vassoio con un tovagliolo di stoffa leggermente umido.

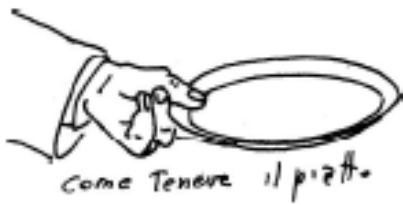


-I piatti di portata vanno trasportati tenendoli con due mani, la salvietta di servizio va piegata nel senso della lunghezza e posta sopra la cloche.

-Se si trasportare anche dei piatti o legumiere, queste si dovranno appoggiare sopra la salvietta di servizio per evitare sdruciolamenti.

-Per : Legumiere, salsiere, ecc, dovranno venire trasportate su di un piatto ricoperto da un tovagliolo.

-Per trasportare dei piatti, si utilizzano tutte e due le mani, i piatti dovranno venire avvolti dal tovagliolo di servizio senza che durante il trasporto entrino in contatto col corpo o con le mani.



-Per posare i piatti in tavola: tenere sulla mano sinistra la pila di piatti (solo pochi) appoggiati sul tovagliolo di servizio, con la destra prendere il piatto fra il pollice e l'indice, badando che il pollice non tocchi l'interno del piatto.

Posarlo badando che lo stemma sia sulla parte superiore.



COME TRASPORTARE 2 PIATTI

-Per il trasporto di due piatti con dentro il cibo procedere in questa maniera:

-tenere il primo piatto fra il pollice e l'indice della mano sinistra.

-il secondo piatto va inserito sotto al primo e sostenuto dalle altre dita



COME TENERE I PIATTI QUANDO SI SBARAZZA LA TAVOLA DEL CLIENTE

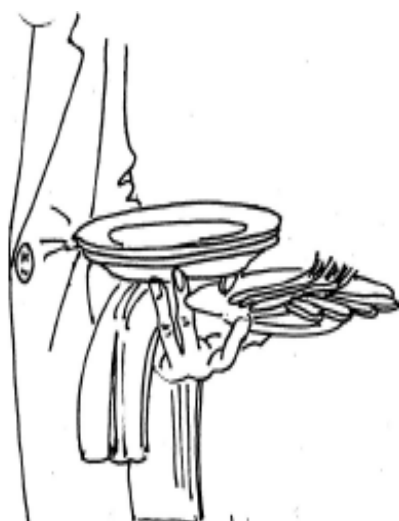
Quando tutti i clienti della stessa tavola avranno terminato di mangiare, si potrà procedere allo sbarazzo dei piatti e delle posate, lo si farà dalla destra del cliente con la vostra destra nella seguente maniera:



-Tenere il primo piatto con il pollice e l'indice della mano sinistra avendo cura con il pollice di tenere ferma la parte terminale della forchetta (così che le altre posate non scivolino) ora introducete la lama del coltello sotto l'incurvatura della forchetta.



-Metterete ora il secondo piatto sopra al primo, appoggiandolo sul palmo della mano e fra il mignolo e l'anulare, facendo attenzione a che tutto sia stabile, eventuali rimasugli di cibo rimasti nel piatto dovranno, con l'ausilio della forchetta) essere fatti scivolare nel piatto sottostante, le posate poi andranno riposte come per le precedenti continuando a sparecchiare.



-Per un servizio accurato ed elegante, sbarazzare al massimo 4 piatti per volta, e quando fate scivolare i rimasugli dai piatti sul primo piatto, dovrete allontanarvi un poco dallo sguardo dei clienti, se i resti sono di rilevante entità

sbarazzate solo due piatti alla volta e depositatele sul gueridon ed in seguito provvederete a pulirli/accatatarli ed a trasportarli nell'office perché vengano lavati.

LE REGOLE DI SERVIZIO ALLA TAVOLA DEL CLIENTE

Per prima cosa dovrete imparare chi servire per Primi? Naturalmente sempre le signore, tuttavia in occasione di un pranzo di ricorrenza, il primo ad essere servito sarà proprio la persona festeggiata. Un secondo fatto importante da tener presente per stabilire l'ordine di sequenza nel servizio sarà: L'età – posizione sociale Colui che di solito offre il pasto venire servito per ultimo. I bambini vanno sempre serviti il rapidamente possibile. Il clero ha precedenza per il servizio anche sulle donne.

Alla sinistra del cliente

-Si presentano le portate -Si servono i cibi dal piatto di portata quando si usa il servizio diretto (all'inglese).

Alla sinistra del cliente (seguito)

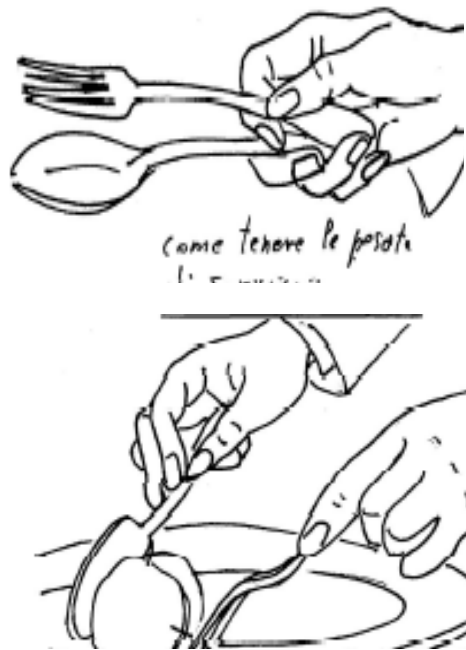
- Si porge reggendolo il piatto di portata quando si serve da solo nel servizio alla francese.
- Il piatto contenente l'insalata
- Il lavadita "fingerbowl" (ciottolina con l'acqua)
- Si mette il pane sull'apposito piattino
- Si sprecchiano posate e stoviglie poste sulla sinistra
- Quando si completa o si cambia il coperto.

Alla destra del cliente

- Si mettono e sbarazzano i piatti
- Si servono le bevande e si presentano le bottiglie.
- Quando si completa o cambia il coperto

Quanto avrete capito bene le tecniche di servizio, col tempo acquisterete anche l'eleganza nei gesti. (con la pratica tutto s'impara). Consolatevi dunque se all'inizio avrete qualche difficoltà, col tempo la supererete.

Servire con una sola mano



Questa tecnica si utilizza solo con il servizio diretto (all'inglese sulla sinistra della vostra mano reggerete il piatto di portata, mentre con la mano destra reggerete fra l'indice e il medio il cucchiaio, e fra il pollice e l'indice la forchetta. Inserite la parte curva forchetta nella parte concava del cucchiaio. Ora afferrate il cibo trattenendolo fra il cucchiaio e la forchetta e sollevatelo.

Questa tecnica viene utilizzata per il servizio indiretto al Gueridon o al buffet..

Reggete il cucchiaio con la mano destra e la forchetta con la sinistra fate attenzione alla salsa, per evitare gocciolamenti, passate la forchetta sotto al cucchiaio, eviterete così di macchiare i bordi del piatto.

Come disporre il cibo nel piatto

Potrà apparire un'operazione facile ai non addetti al lavoro, ma anche per fare ciò bisognerà seguire delle precise regole:

- I cibi dovranno venire posati sulla parte inferiore del piatto, lasciando la parte superiore per i contorni.
- Attenzione a non macchiare i bordi dello stesso, eventuali stemmi o loghi che si trovano sui piatti dovranno venire posati in modo corretto (fronte al cliente)
- Nel caso la distanza fra una posata e l'altra non sia sufficientemente larga ad ospitare il piatto che state servendo provvederete prima a spostare leggermente le posate.

In quale ordine sparecchiare la tavola

<u>Aperitivo</u>	Si dovranno togliere i bicchieri dell'aperitivo vuoti solo al momento di servire il vino.
<u>Ordine per sparecchiare</u>	Quando i commensali hanno consumato la portata principale sparecchiando dapprima i piatti di portata, le legumiere, le salsiere, in seguito si dovranno sparecchiare i piatti ai singoli clienti e le relative posate e gli eventuali lavadita.
<u>Per il dessert</u>	Prima di servire il dessert (se il cliente non desidera il formaggio) bisognerà togliere i piatti a pane (o cestini) ripulire il tavolo dalle briciole, ed in fine togliere i menages
<u>I bicchieri</u>	I bicchieri vuoti del vino bianco potranno venire sparecchiati solo dopo aver servito il vino rosso. I bicchieri del vino rosso potranno rimanere sulla tavola fino al servizio del caffè o liquori. Il bicchiere dell'acqua dovrà rimanere sin dopo il servizio del caffè.
<u>Portaceneri</u>	Generalmente vanno sostituiti ogni volta che si usano.
<u>Tovaglioli</u>	Generalmente si tolgono dopo il servizio del caffè. (nei banchetti)

. .

I modi di "Servire"

Il modo di servire viene essenzialmente diviso in due principali categorie: Diretto e Indiretto

Diretto	Indiretto
Servizio all'Inglese	Servizio al gueridon
Servizio alla Table d'Hote	Servizio alla Russa
Servizio alla Francese	Servizio al carrello
Servizio sul Piatto del cliente	
Servizio al buff et - self service	

Questi differenti modi nel servire, non si addicono a tutte le circostanze e per ogni tipo di offerta, ne che raramente ci si limita nell'utilizzare un solo "sistema di per un pranzo o una cena, si dovranno tenere presente alcune circostanze che avanti analizzeremo.

servizio alla francese

Si utilizza per il servizio di un menù uguale per tutti (senza scelta)Il piatto di portata viene presentato e sorretto dal cameriere che lo tiene appoggiato sulla sinistra, l'impugnatura delle posate di servizio rivolte verso il commensale dal lato sinistro il quale si servirà da lui stesso.

Questo genere di servizio è troppo lento se usato in occasioni di banchetti, anche se non richiede l'uso di personale particolarmente esperto Oggi ancora in uso per il servizio in case private.

Servizio alla Table d'Hote

Tipo di servizio molto antico ora non più in uso. I clienti si sedevano attorno ad una tavola da 8/10 coperti a forma rettangolare, (molte volte i clienti non si conoscevano l'un l'altro). Le pietanze venivano portate in tavola e poste al centro di essa, ed i clienti si servivano da soli. Oggi questo servizio lo si usa nelle trattorie o pensioni per sopperire alla -mancanza di personale.

Servizio all'Inglese

Il piatto di portata appoggiato sull'avambraccio sinistro del cameriere, il piatto di portata viene presentato alla sinistra del cliente, dovrà contenere degli alimenti già porzionati o comunque di facile porzionatura, il cliente viene direttamente servito dall'addetto con l'ausilio di un cucchiaio e forchetta tenuti a mò di pinza nella mano destra .Questo tipo di servizio è uno dei più rapidi, adatto specialmente per il servizio di banchetti.

Servizio sul piatto del cliente (impiattato)

Il cibo viene confezionato direttamente alla cucina sul piatto che andrà al cliente, trasportato ricoperto da una campana (la quale tolta solo davanti al cliente) e posato direttamente al tavolo del cliente dalla destra con la mano destra. Per il trasporto dalla cucina alla sala si utilizza un vassoio. Molto in uso oggi nella ristorazione di alta classe. Adatto per il servizio di piccoli banchetti o per il servizio di alcuni piatti al ristorante.

Il servizio a buffet – Self-service

Le vivande, le bevande, i piatti, sono predisposte su di una lunga tavola nel modo che il cliente possa scegliere liberamente quello che le aggrada sia con l'aiuto di un cameriere o da lui stesso. In quasi tutti i buffet da prima vengono esposti i piatti freddi, ed in seguito i caldi. Per il buffet si osserva normalmente il "senso unico". Questo genere di servizio si adatta molto bene in occasioni di banchetti, meeting, colazioni, esistono anche altri tipi di buffet:

- Buffet dei dessert
- Buffet delle Insalate
- Buffet freddo
- Buffet della prima colazione

Il servizio al "gueridon"

Trattasi di un servizio elegante ed adatto a locali di un certo livello; I piatti di portata provenienti dalla cucina dovranno venire da prima mostrati al cliente e poi messi sugli scaldavivande che si trovano sul tavolino di servizio (gueridon) preventivamente disposto vicino la tavola dei clienti da servire. I piatti su cui verrà posato il cibo verranno messi al centro fra i due scaldavivande Il servizio si effettuerà con due mani, Le salse potranno venire passate a parte, così anche i contorni e volendo (per alcuni tipi di contorni) in un piattino a parte. Per il ripasso si sostituisce il piatto ed il coperto con altri puliti, oppure non volendo arrivare a questo, si ripassa direttamente all'inglese. Questo tipo di servizio ha il vantaggio di non disturbare i clienti, naturalmente per questo genere di servizio necessita di personale esperto.

Il servizio alla Russa

Questo genere di servizio ormai completamente scomparso, la maniera di servire era la seguente: I pesci, le carni, la selvaggina, venivano presentati alla clientela in una maniera originale, vale a dire in pezzi interi, su piatti riccamente guarniti, dopo la presentazione la "Pièce" veniva tranciata davanti al cliente ed in seguito servita con un servizio al "gueridon".

servizio al carrello

Consiste nel presentare al tavolo dei clienti il cibo (Antipasti-Carni-Pesci-Formaggi-Dolci) su di un carrello, affinché lo si possa scegliere, in seguito dovrà essere tranciato/sporzionato, il servizio sarà identico a quello del "gueridon"

Menu alla "Gran-Carte"

Viene utilizzata in tutte le "Case" di lusso; Trattasi della lista delle vivande che possono venire ordinate, con piatti di alta cucina, i cibi verranno cotti solo al momento dell'ordinazione. Questa lista viene normalmente sostituita 4 volte (una volta a stagione). Prendere l'ordinazione del menù alla grand-Carte è più complicato che per altri; Il cliente scegliendo fra i piatti elencati compone lui stesso la sequenza dei piatti , noi dovremo essere in grado di descrivere i piatti elencandone gli ingredienti principali e il modo di cottura.

Mentre per il commis e chef de rang sarà molto importante conoscere i tempi di cottura di ciascuna delle vivande elencate . Il servizio del menù alla grand-carte, esige una brigata di cucina e di sala numerosa oltre che professionalmente preparata.

L'accoglienza dei clienti

Generalmente il che si occupa di questa fase, il quale farsi incontro al cliente sull'entrata della sala, lo con un sorriso, lo alla tavola assegnata, (se trattasi di albergo e che il suo arrivo era previsto), se invece si tratta di clientela di passaggio o di un ristorante chiedere al cliente quali siano i suoi desideri per la tavola, (centrale-laterale-ecc), il numero degli invitati, se hanno prenotato sotto quale nome. Il nell'assegnazione dei tavoli tenere conto anche dei seguenti fattori:

- a) Tavoli disponibili o rimasti
- b) Dividere fra i vari ranghi i clienti (per evitare sovraccarichi)
- c) Mettere in vista il possibile i clienti famosi.

Se il fosse momentaneamente occupato uno chef de rang sostituirlo, nell'accoglienza dei clienti, ma senza designare la tavola. Nelle sale di alberghi di bassa categoria, l'accoglienza della clientela viene effettuata dal proprietario o da un cameriere qualunque. Nei grandi alberghi, il nuovo cliente viene accompagnato nella sala da pranzo la prima volta dal "Capricevimento" e presentato al direttore di ristorante o al Maitre.

Negli alberghi l'arrivo di nuovi clienti viene annunciato dal Bollettino degli arrivi redatto dalla reception e messo in circolazione nei vari reparti dell'albergo, Il Maitre dovrà tenere aggiornato giornalmente il carnet dei Movimenti, dove si trascrivere: Il nome del cliente,- Il numero di tavolo assegnato,- Il numero di persone, la data della presunta partenza, il carnet sarà sempre tenuto aggiornato per mezzo del bollettino Nuovi arrivi.

I piatti del “Rechaud”

Durante la breve attesa della “suite” il commis dovrà prelevare dal “rechaud”(armadio caldo in cui vengono tenuti i piatti) un numero di piatti caldi necessari, li passerà uno ad uno con il tovagliolo di servizio controllando che siano privi di macchie. Nel frattempo la cucina avrà depositato sul pass tutta la nostra ordinazione, coprendola con apposite "Campane" (cloche),

eccezione a questa regola Tutte le frittiture :(pesci-patate-zucchine ecc). A questo punto si dovrà controllare che vi sia tutta l'ordinazione al completo e si procederà al trasporto in sala da pranzo.

Il trasporto della “Suite”

Agire come illustrato precedentemente, naturalmente ciò varierà a secondo il tipo di servizio in uso, il trasporto dei piatti di portata essere effettuato fino al “gueridon” posto davanti al cliente o appoggiati provvisoriamente sulla consolle. (se il cliente non potrà venire servito subito).

Sbarazzo della tavola di servizio “guéridon –consolle”

I commis dovranno approfittare di tutte le volte che andranno in cucina per sparecchiare dalla tavola di servizio tutto il materiale non più utilizzabile e sporco. I piatti di portata contenenti ancora del cibo dovranno venire riportati alla cucina, avendo cura di togliere le clips di servizio, i piatti di portata vuoti, le posate, dovranno venire lasciati al reparto lavastoviglie, avendo cura di depositare le posate negli appositi contenitori.

Lo sbarazzo dei tavoli dei clienti

Al termine di ciascuna portata, i piatti e le posate dovranno essere tolti e sostituiti con quelli adatti alle portate che seguiranno. Non si dovrà iniziare a sparecchiare sino a che tutte le persone della tavola abbiano finito di mangiare. Potrà verificarsi che qualcuno non desidera terminare il cibo, lo manifesterà quindi nelle seguenti maniere:

- Per le zuppe - *Si il cucchiaino nella fondina capovolto.*
- Per tutti gli altri cibi, sarà sufficiente unire il coltello e forchetta.(Sulle 4,20) e lasciarlo nel piatto

Si dovrà sparecchiare dalla destra del cliente facendo attenzione a:

- ad effettuare lo sbarazzo dei tavoli, cercando di sottrarsi dal campo visivo del cliente.
- Sparecchiare solo una tavola alla volta