Припремни радови у угоститељству

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

Припремни радови у угоститељству

- Припремни радови су сви послови који се обављају пре почетка рада како би могли брже и квалитетније извршити процес послуживања и посветити се гостима у свакој фази пружања услуге.
- ,,Миз ан плас''- све на своје место, укључује све припремне радове у ресторану у конобарској припремници-оффису, пре отварања ресторана, сале за ручавање.

Конобарска припремница

- Конобарска припремница – ОФФИСЕ– је најважније одељење за правилно и несметано обављање услуживања.
- Свака мало већа припремница има ормар или плакар у који се ставља сав потребан инвентар за услуживање.
- Инвентар је сложен по одређеном логичном распореду и увек има своје одређено место.

Ормар у офису

Припремни радови у угоститељству

- Припремне радове обавља услужно особље које долази нешто раније како би благовремено извршили припремне радове и поставили све на своје место.
- Попуњавање поменутог инвентара мора се вршити више пута у току дана, односно пред сваки оброк.

Припремни радови у угоститељству обухватају:

- Припрему стоног рубља- по правилу прљаво рубље се предаје ујутру на прање у замену се добије исти број чистог рубља.
- Припрему стоног прибора за кувер- опрани и исполирани прибор за јело слаже се на тацне да би се избегла оштећења, поставља на сто или у ормар ако није потребан на столу.
- Припрему чаша- беспрекорно чисте и исполиране чаше стоје на послужавницима одакле их узима услужно особље и поставља директно на сто. Чаше се никада не прихватају високо код руба без обзира да ли су чисте или прљаве.

Припремни радови у угоститељству обухватају:

- Довођење радних столова у ред- на сваки реон се поставља по један радни сто. Тај сто може имати облик обичног стола, може бити направљен као буффет-сто или у неком другом облику специјално за дотичну радњу. Важно је да сто буде довољно велик, подесан и постављен на правом месту. На радни сто постављамо потребне посуде, резервни прибор за јело, хватаљке, сталке за зачине, фингерболе или прибор за нека специјална јела. Прибор за јело се поставља по одређеној шеми, кашике и виљушке ставити сасвим десно да се у једном потезу могу узети, ножеве стављати увек лево.Прибор за рибу и остали специјални прибор се поставља изнад редовног прибора, а кутлаче и сипаће кашике се стављају на горњу леву страну стола.

Припремни радови у угоститељству обухватају:

- Припрему тањира и другог посуђа- полирани тањири, шољице и остале посуде стављају се у топле столове. У угоститељству постоји правилода се топла јела послужују у топлим тањирима и посудама, а хладна јела и напитке треба служити у хладном посуђу без обзира на годишње доба.
- Контролу грејача- сваки бољи ресторан треба да има на располагању посебне грејаче који се користе при услуживању топлих јела, како би се на столу одржавала потребна температура јела све док га гости конзумирају.

Припремни радови у угоститељству обухватају:

- Припрему малог стоног инвентара- свакодневно се уређује без обзира на његову употребу и дневне потребе. Свакодневно се празне и пуне посипачи као и остале посуде које се користе за додатке јелима како би биле свеже за госте. Потребно је имати и довољну резерву чистих пепељара.
- Припремање хлеба и воде- припрему хлеба и воде не треба урадити прерано већ када сви столови буду постављени тј. непосредно пред услуживање.
- Такође треба припремити цвеће, јеловнике или мену карте, винске карте, ценовник пића и аперитив бара, па се може почети са постављањем столова.
- Сви наведени послови морају се комплетно завршити пре отварања сале.

Припремни радови у точионици пића

- Припремне радове у овим просторијама обављају точиоци пића и њихови помоћници.
- Најважнији припремни радови у точионици пића су:

1) Контрола залиха пића и намирница– састављање требовања пића и потребних намирница
2) Контрола расхладних уређаја–боксова у пултовима и витрини и пулта за точење и издавање пића
3) Контрола и припремање експрес апарата за топле напитке, као и осталих апарата и уређаја ако су смештени у точионици
4) Контрола потрошног материјала и обезбеђивање истог–требовање
5) Одржавање хигијене просторије точионице и свега што се у њој налази као и личне хигијене особља точионице
6) Праћење рока трајања пића, напитака, намирница

Пре почетка услуживања потребно је припремити потребни прибор за рад : даске, ножеве и виљушке за резање воћа, разне отвараче за боце и конзерве, дробилице за лед и сл.

Припремни радови у сали

- Они обухватају одређене радње- фазе рада.

1. Поравнање и учвршћивање столова
2. Постављање столица уз столове на уобичајан начин
3. Контрола завеса, застора, посуда са украсним биљем-икебанама и украсним зеленилом
4. Контрола исправности и хигијене грејача и посуда за агревање јела
5. Контрола помоћних столова-геридона
6. Пребрисавање столова и столица у сали
7. Прекривање столова стољњацима да би се поставили и кувери пре доласка гостију.

Постављање кувера

- Кувер је одређено место за столом за једног госта са свим потребним инвентаром за конзумирање одабраних јела, пића и напитака за одређени оброк.
- Кувер се поставља унапред односно пре почетка услуживања гостију јелима, пићима и напицима, а посебно у оним приликама када конобар унапред зна све врсте конзумација које се гостима нуде и услужују према врсти оброка, броју гангова, врсти јела, пића и напитака.
- Мора се научити првилно постављање кувера за разне врсте доручка, ручка и вечере, као и кувера за разне свечане пријеме, а наравно и резервне- покретне кувере према намени одређеног оброка.

Кувер за континентални доручак

- Поставља се тако да се наспрам места где ће за столом седети гост, уз ивицу стола, поставља десертни тањир на коме ће гост за време конзумирања хране премазивати намаз на хлеб. Ивица постављеног тањира правнава се са ивицом стола, обод-амблем се окреће ка средини стола да ознака на њему буде уочљива. Десно од тањира поставља се нож за наношење намаза, сечивом окренут ка тањиру и као и тањир поравнат са ивицом стола. Десно од ножа поставља се тацна- подметач за шољу са топлим напитком. Предњи део обода тацне треба да сеже до линије врха ножа. Након постављања тањира и прибора за јело на десертни тањир се поставља платнена салвета, до врха ножа поставља се чаша за воду. Постављамо још вазу са цвећем, посипаче за со и бибер, шећери и евентуално пепељару.

Кувер за бечки доручак

- Овај кувер се не разликује по много чему од кувера за континентални доручак, осим што се приликом услуживања доручка госту доноси кашчица за конзумирање јаја из чаше или љуске. Она се може поставити и у склопу кувера и то лево од тањира за намаз тј. паралелно са подметачем за шољу за напитке.

Кувер за енглески доручак

- Поставља се на исти начин као код комплетног доручка с тим што се са леве стране дода десертна виљушка, а у висини раља виљушке десертни тањир тако да му средина буде у истој висини са виљушком. На десертни тањир са леве стране се дода још један десертни нож за маслац.
- Ако је унапред одређено да се служи напитак и поставља на сто да гости сами сипају онда се постављају и чаше уз сам врх ножа.

Кувер за швајцарски доручак

- Поставља се слично као континентални доручак с тим што се уместо тањира за намаз, код швајцарског доручка лево од тањира поставља десертна виљушка.
- Испред врхова виљушке гледано према средини стола поставља се десертни тањир који госту користи за наношење намаза на хлеб или пециво, а преко њега се се ставља нож за маслац.

Постављање основног кувера за доручак

- Прво се на сто поставља салвета, са њене леве стране се ставља виљушка, а са десне нож и кашика за супу. Прибор се равна са ивицом стола и на растојању од 22цм виљушка од ножа, како би се између прибора за јело могао поставити плитки или дубоки тањир за јело. При врху ножа се поставља чаша за воду или вино.

- У салама луксузних ресторана уобичајено је да се поставља дупли прибор за јело, јер се претпоставља да ће се конзумирати предјело, а затим и главно јело.

- На сто се још поставља пепељара, ваза за цвеће, посипачи за со и бибер и три чаше за воду, а са друге стране пепељара и три чаше за вино. Чаше постављамо окренуте отвором на доле ради заштите од прашине и као знак конобарима и госту да су све чаше чисте. Код округлих столова мали стони инвентар се поставља на средину стола.

Постављање кувера за вечеру

- Поставља се на исти начин као и за ручак осим што је уобичајено да се не поставља кашика. Свакако је потребно поставити чаше за воду и вино.

Изложбени сто у ,, A' la carte”

- Аранжира се у близини улазних врата сале да би свим гостима био добро уочљив. По правилу на овај сто се ставља лепо уређена жардињера са свежим цвећем, сталци са заставицама земаља из којих долази највише гостију, боце са разним врстама аперитивних пића, квалитетних белих, црвених и пенушавих вина. Осим тога на изложбеном столу се нуди кухиња ресторана.