



Karta doručka

-uvod u doručkovaonicu



Pojam doručkovaonice

Samu priču o karti doručka ne možemo početi a da prvo ne uvedemo u sam pojam doručkovaonice i karte doručka kao instrumenta ponude.

Veliki ugostiteljski objekti, odnosno hoteli za usluživanje doručka imaju posebne sale-doručkovaonice. To su posebna odeljenja, lepo uređena i opremljena odgovarajućim inventarom za usluživanje doručka.



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE





Sadržaj sale za doručak

- Sala za doručak treba u svom sastavu da ima kafe kuhinju, malu točionicu pića i konobarski ofis. Ukoliko ugostiteljski objekti nemaju posebnu salu, onda se doručak uslužuje u restoranu. Doručak se takođe može služiti i gostima u sobi(etažno usluživanje)
- Pošto doručak za goste počinje u 6 časova, doručkovaonica mora biti do tada pripremljena za služenje doručka. U velikim hotelima postoji i noćna smena u kojoj radi pekar koji priprema sveže pecivo i hleb za doručak.

Vrste doručkova

- Kada pričamo o vrsti doručkova, većina ljudi misle da postoji samo jedna određena vrsta doručkova, dok u stvari mi konobari razlikujemo 5 vrsta doručkova;
- Jednostavan doručak
- Kompletan(francuski) doručak
- Bečki doručak
- Švajcarski doručak
- Engleski doručak



Vrste doručkova

- **Jednostavan doručak**

-sastoji se od jednog toplog napitka i peciva ili hleba. Za ovaj doručak se na sto postavlja samo šolja za napitak sa podmetačem i kašičicom, a u šolju se stavlja papirna salveta. Kada gost dođe, servira se topli napitak zajedno sa šećerom i pecivom. Topli napitak se donosi u kantici i stavlja desno od šolje, šećer levo ispred šolje, a pecivo na sredinu stola ili levo od šolje.

- **Kompletan doručak**

-naziva se još i francuski ili kontinentalni doručak. Za ovaj doručak serviraju se maslac, džem ili med, topli napita i pecivo. Na sto treba postaviti za svakog gosta po jedan desertni tanjir a s desne strane tanjira desertni nož. Desno od desertnog noža se postavlja šolja za belu afu sa podmetačem i kašičicom. Na desertni tanjir se postavlja platnena salveta. Šećernjača, sa šećerom u kockama i mašicama za šećer se stavljuju na sredinu stola. Sva jela predviđena za ovaj doručak se serviraju istovremeno. Maslac i džem ispred desertnog tanjira, topli napitak pored šolje za belu kafu, pecivo za jednog gosta levo, pored tanjira, a za više gostiju na sredinu stola.

Vrste doručkova

- **Bečki doručak**

-sastoji se od maslaca, džema i meda, toplog napitka, peciva i jednog ili dva mekano kuvana jajeta. Sto za serviranje bečkog doručka postavlja se isto kao i za ompletan doručak. Sve što je predviđeno za serviranje kompletног doručka servira se na isti način o za bečki doručak, s tim što se meko kuvana jaja serviraju u čaši ili u ljusci, u specijalnom stalku. Čaša ili stalak za jaja stavlju se na podmetač i serviraju se sa kašičicom, i to s leve strane desertnog tanjira. Kada se servira bečki doručak, na sto se iznosi i slanik.

- **Švajcarski doručak**

-sastoji se od maslaca, džema i meda, toplog napitka, peciva i jedne ili više vrsta sireva. Kuver za švajcarski doručak postavlja se kao kuver za engleski doručak samo što se umesto plitkog tanjira postavlja desertni tanjur.

Vrste doručkova

- **Engleski doručak**

-je najobiliniji doručak jer ga Englezi smatraju glavnim. Za engleski doručak se servira: voćni sok, voće ili kompot; kaša od zobenih pahuljica, musli; jelo od mesa ili jaja; topli napitak; maslac; džem ili med; pecivo ili tost

Na sto se pored svakog gosta postavlja po jedan plitak tanjur. Desno, pored tanjira, stavlja se nož a levo viljuška. Uz nož se stavlja šolja za čaj, na podmetaču s kašičicom, levo od vrha viljuške stavlja se desertni tanjur sa desertnim nožem preko ruba tanjira. Salvete se stavljaju na plitak tanjur. Šećernjača i slanik stavljuju se na sredinu stola ili ispred pepeljare. Kada se servira engleski doručak, gostu prvo treba dati kartu da izabere jelo za doručak.

Pripremni radovi u sali za doručak



Priprema sale za prijem gostiju

-ravnanje stolova, pokrivanje stolnjacima i nadstolnjacima pastelnih boja, postavljanje malog stonog inventara na stolove i čaša za vodu



Šolje i čaše

-pravilno je da se šolje za tople napitke ne postavljaju na sto već se donose kada gost naruči topli napitak. To se čini jer postoje različite šolje za tople napitke, a koje bi trebalo da budu tople



Postavljanje inventara

-utvrđenim redosledom se postavljaju kuveri za određenu vrstu doručka, na sredinu stola se stavlja posuda sa šećerom u kockama sa hvataljkom ili šećernjača



Završni pripremni radovi

-inventar za usluživanje postavlja se na servirne stolove isto kao u restoranu. Ako su pripremni radovi obavljeni blagovremeno i kvalitetno, biće lako poslužiti sve što gosti zahtevaju.

Karta doručka kao instrument ponude



Definicija

Karta doručka je instrument ponude koji u sebi sadrži sve vrste toplih i hladnih napitaka, bezalkoholnih pića i razne vrste doručkova, uključujući i namaze, peciva...



Izgled

Na početnoj strani karte doručka treba biti ispisano; naziv ugostiteljskog objekta, adresa, fax, email, telefon i slika ugostiteljskog objekta



Sastav karte doručka

-redosled-

Redosled karte doručka



- -Voćni sokovi (sok od pomorandže, limunada, sok od breskve...)
- -Voće (jabuke, pomorandže, kruške, banane)
- -Kompoti (kompot od jabuka, kompot mešani)
- -Kaše (zobena kaša, musli, kaša sa voćem)
- -Topli napici (domaća kafa, nes kafa, čaj, topla čokolada)
- -Hladni napici (ice coffee, irish coffee, frapei)
- -Džem i med
- -Hladna jela (poširana jaja, zakuske, ordeveri...)
- -Topla jela (hemendeks, bekendes...)
- -Mlečni porizvodi (kiselo mleko, jogurt, punimasni sir, kajmak, maslac)
- -Pecivo (kajzerica, ražani hleb, beli hleb, tost, hleb sa maslinama)
- -Kompletan doručak (topli napitak, džem i maslac, pecivo)
- -Bečki doručak (topli napitak, džem i maslac, kuvana jaja, pecivo)
- -Engleski doručak (voćni sok, kaša, jelo po izboru, topli napitak, džem i maslac, tost ili pecivo)

Način pisanja karte

- Kada pričamo o samom pisanju karte doručka moramo voditi računa tako da redosled bude pravilan, pored naziva ganya treba da bude ispisana **količina i cena proizvoda.**
- Voćni sokovi se obeležavaju sa decilitrom(1dl) kao i kompoti(2dl), količina za voće je 1 komad, kaše su po porciji, količina za namaze su grami(25gr), za hladna i topla jela zavisi od toga sta je na meniju; ako su jaja onda uglavnom ide po 3 jaja, peciva su isto po komadima



Služenje doručka na bazi bife stola

- Sve više hotela i ugostiteljskih radnji se odlučuje za usluživanje doručka na bazi bife stola. Praksa je pokazala da je za ovakav način usluživanja potrebno manje osoblja a da gosti više vole kada imaju isložen veći izbor jela. Uglavnom bife sto bude na bazi engleskog doručka.



- Kada se formira bife sto i izlažu jela, mora se voditi računa o redosledu postavke. Redosled mora biti kao što se služi doručak na klasičan način. Mora se voditi računa da sva jela budu vidno izložena, da pored svake grupe jela budu adekvatne činije, tanjiri, pribor za serviranje.

Doručak u etažnom servisu

Usluživanje etažnog servisa

- Veliki hoteli imaju posebnu službu koja se bavi usluživanjem gostiju u hotelskim sobama. Doručak se može naručiti telefonom preko recepcije, telefonom direktno od službi etažnog servisa i putem takozvane kruške-kvake, karte doručka gde se obeleži šta gost želi da jede taj dan za doručak i u koliko sati želi da bude poslužen. Karta kruška-kvaa se okači sa spoljne strane vrata tako da konobar nema potrebe da ulazi u sobu kod gosta i na taj način da ga ometa-

- - Pošto je etažni servis takozvana služba po spratovima, to znači da na svakom spratu imamo po jednu službu za etažno usluživanje. Doručak se unosi na konobarskim kolicima u gostinjsku sobu, a hrana iz kuhinje se doprema specijalnim liftom .





Hvala Vam na pažnji!