

13. СИСТЕМИ ОРГАНИЗАЦИЈЕ РАДА УСЛУЖНОГ ОСОБЉА У РЕСТОРАТЕРСТВУ

Када говоримо о особљу за услуживање, онда, углавном, мислимо на системе пословања и начина послуживања. Према технологији и сложености - системи пословања разликују се међусобно, исто као и начини услуживања. Ма који систем се применио, увек треба да се зна: особље које организује и води услуживање, и његови послови и дужности и особље које услужује, и његови послови и дужности. Просторије у којима се услужује јело и пиће деле се на реоне, па се према тој подели обавља и подела рада конобара.

У свету, а и код нас, су позната четири система поделе рада услужног особља: Бечки систем, Француски систем, Енглески систем, Југословенски систем.

13.1. Бечки систем рада

Главни конобар (Ober kellner) руководи целокупном службом у ресторану и одговоран је за правилно функционисање услуживања. Он треба да је искусан конобар, са вишегодишњом праксом у већим угоститељским радњама. Његова дужност је да организује стручну службу услуживања, врши распоред рада услужног особља, и представља управу предузећа пред гостима. У сали врши прихват и смештај гостију и настоји да упозна жеље гостију, задовољавајући их преко конобара који служе јело и пиће. Брине се за ред и чистоћу ресторана. Врши дневну контролу припремних радова и надзор над услуживањем за време главних оброка (ручак, вечера). У мањем ресторану врши сам наплату рачуна од гостију, док у већим, или великим ресторанима, има још једног или два помоћника тзв. *Найлаћујуће конобаре*.

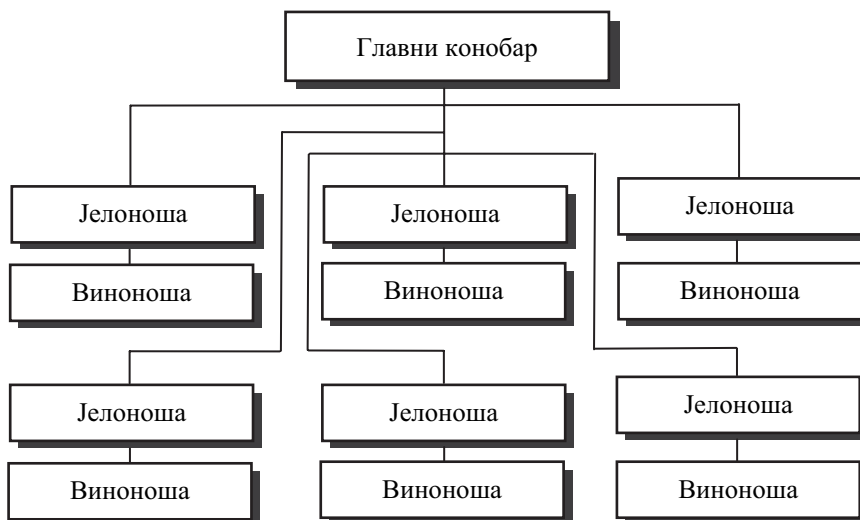
Главни конобар мора познавати све врсте и начине услуживања, састав свих домаћих и страних јела и пића. Потпуно треба да познаје домаћа вина. Треба да говори два страна језика. Облачи се у смокинг, а у већим радњама фрак.

Јелоноша је обично искуснији конобар, са праксом од неколико година. Његова дужност је да прима поручбине, преузима их из кухиње и односи у ресторан где служи госте. За његов рад потребно је познавање јела домаће и стране кухиње, познавање свих врста пића и напитака. Он мора знати све врсте и начине услуживања и треба да познаје услуживање свечаних ручкова и вечера. Посебно мора да зна основе психологије продаје, с обзиром да продају врши сам. Мора да зна и да састави јеловник и друге писмене понуде. Помаже главном конобару при пријему и смештају гостију и настоји да у потпуности удовољи жељама гостију.

Виноноша је обично млади конобар или ученик - почетник. Он доноси наручена пића из точионице пића и њима услужује госте. Такође доноси хлеб и услужује госте супом, склања и односи употребљено посуђе, чисти и распрема столове, и врши припремне радове који су у вези са услуживањем.

Виноноша мора познавати прибор за јело и уз које се јело која врста прибора употребљава, мора бити обучен за разликовање пића, како не би погрешно услужио госте, и мора научити начин услуживања који се примењује у ресторанима где ради.

Бечки систем услуживања, представљен шематски изгледа овако:



Овај систем се не препоручује у бољим радњама, јер носи у себи слабости: конобар, заузет напаљивањем, није у могућности да прихвати и смешта госте, да прати рад особља за услуживање, те гост дуже чека приликом плаћања конзумација.

13.2. Француски систем рада

У Француском систему подела рада има неколико варијанти. Хотели веће категорије и капацитета у свом саставу, поред ресторана, имају и друге просторије за услуживање гостију (Грил рум, Снек бар, Аперитив бар, Салон за свечане пријеме, и сл.).

Организатор, шеф услуживања - руководи целокупном службом услуживања свих наведених просторија. То је, у већини случајева, искусан конобар са вишегодишњом праксом у великим хотелима и познавањем три до четири страна језика. Његова обавеза је да контролише и организује услуживање свих услужних одељења, укључујући и сервис у стамбеном простору хотела (Etages service). Он уговара понуде за: свечане оброке (ручак, вечера), хладни топли бифе, коктел - партију, чајанке, пријеме ван куће - које организује Служба услуживања. Истовремено предлаже мере за побољшање угоститељских услуга, забавног живота као и увођења нових асортимана јела и пића, разуме се, уз консултацију Шефа кухиње.

Брине се да особље за услуживање буде рационално искоришћено. Врши дневно инспекцију свих просторија за услуживање гостију, те предузима мере за отклањање недостатака. Он врши распоред шефова сала, одређује им посебне и службом одређене дужности. За време главних оброка обилази сва услужна одељења и настоји да упозна жеље гостију, које испуњава преко шефова сала. Униформисан је у црно одело, а у хотелима више категорије треба да има фрак.

Шеф сале руководи услужном службом у ресторану и одговоран је за правилно и беспрекорно функционисање услуживања. Он је обично искусан конобар са вишегодишњим искуством у познатијим угоститељским кућама и треба да зна најмање два страна језика (а у хотелима виших категорија и четири страна језика). Увек се налази у сали, где врши прихват гостију и смешта их према слободним местима, односно по њиховој жељи. Стално треба да настоји да упозна жеље гостију (које испуњава преко шефова реона). Брине се за ред и чистоћу сале ресторана, офиса и точионице пића. Контролише припремне радове око чишћења и одржавања опреме, алата, прибора за јело, порцелана, стакла и ресторанског рубља. Сарађује око састава јеловника и Менија са Шефом кухиње.

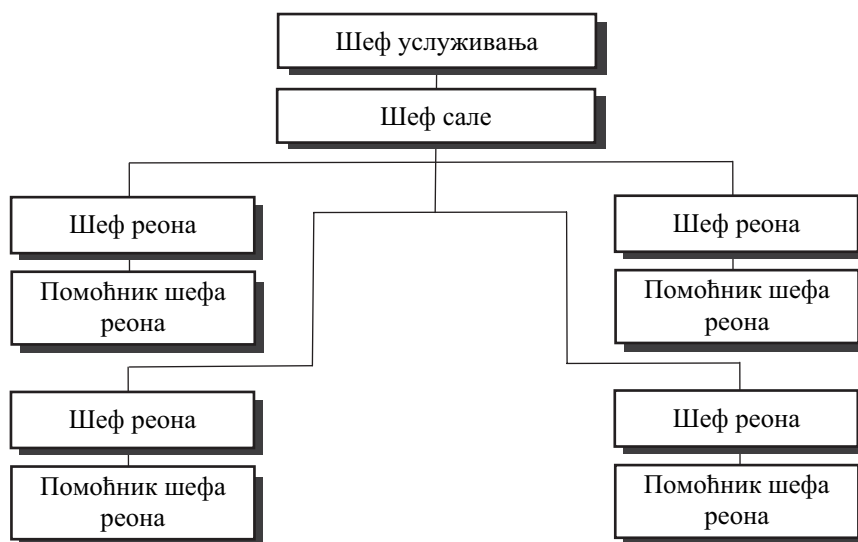
Перманентно се брине око обучавања младих и нових радника, а посебно ученика, упућује их у рад, саветује и помаже им у усавршавању. Води рачуна и контролише личну хигијену услужног особља. Треба да познаје све начине услуживања, састав свих врста домаћих и страних јела и пића. Посебно треба да зна сва домаћа квалитетна вина. Он пише Јеловник, Винску карту и друге писмене понуде јела и пића - на два страна језика. Мора да познаје технику дораде јела пред гостом (фламбирање), и транширање.

Саставља понуде за свечане пријеме. Шеф сале се облачи у тамно црно одело, а у бољим ресторанима у смокинг или фрак. Дочекује и поздравља госте са осмехом, а исто тражи и од својих сарадника, конобара. Услуживање организује по правилима службе. Пази да, кад је гужва у ресторану, гост не добије дојам да је јело „бачено“ пред њега. Мора да контролише да ли конобари за топла јела употребљавају топле тањире. Он поздравља госта када одлази, поздравља га и захваљује му на посети, јер тако ће поново доћи.

Шеф реона организује рад и ред на свом реону. За Шефа реона се поставља обично конобар са искуством од неколико година рада. Према врсти и категорији радњи, од њега се тражи познавање страних језика. Прима поруџбине јела и пића и услужује госте. Он не доноси јела и пића, већ то чини Помоћник. Настоји да у потпуности удовољи жељама гостију, и, ако то сам није у могућности, тражи помоћ од Шефа сале. Рад на свом реону организује уз помоћ помоћника, кога перманентно упућује у рад и дневно га обучава. Мора познавати све врсте и начине услуживања - правилно услуживање свих јела и пића, а нарочито мора познавати основе психологије продаје. Мора знати да препоручи пиће које се служи уз поједина јела. Он мора да посвети нарочиту пажњу свом личном усавршавању.

Када прекрива столове, труди се да столњаци буду чисти, свежи и непоцепани, а кад поставља кувер, прибор мора бити потпуно чист. Када услужује госта, радом показује да то чини од срца, а не против своје воље. Када апсервира сто, не сме да тресе и баца отпатке на под, већ то чини вешто (постављајући послужавник или тањир). Никада не сме да сипа у чашу пиће до врха. Сервирано сто држи уредно, јер он треба да је огледало педантности. Не сме да држи руку у џепу! Мора да прати рад у реону и да остане на свом месту, јер гост може доћи сваког момента. Не треба да се задржава беспослен у Офис простору за инвентар и припремне делове. Ханглу не треба да држи у џепу, под пазухом, или на рамену, већ на левој подлактици. Важно је запамтити да се услуживање не састоји само из технике рада, већ и из правилног односа услужног особља, његовог пристојног и културног владања, испуњења жеља гостију, љубазности и домаћинског прихватања гостију.

Шематски представљен, француски систем изгледа овако:



Помоћни конобар је Помоћник шефа реона и обично је то млађи конобар или ученик. Он доноси поручено јело и пиће до сервирног стола, а Шеф реона исто преузима и услужује. Помаже Шефу реона код услуживања: склања и односи употребљено посуђе, чисти и распрема столове, врши припремне радове, поставља столове, уређује мали стони инвентар и услужује госте прилозима и салатом (код свечаних ручкова и вечера). Мора познавати: прибор за јело, и који прибор се употребљава за које јело, мора бити обучен да зна разликовати јела и пића, мора знати начин услуживања који се примењује у ресторану где ради. Приликом сервирања, хлеб не сме да хвата руком, већ „форлегером“ а дубоки тањир увек ставља на подметач (плитки тањир). Чаше хвата што ниже при дну, или за стопу. Ништа се не сме

носити голом руком, већ на послужавнику, подметачу, или хангли. Послужавник се не сме претоварити, јер ће се тада тешко носити, колеге се задржавају, гости дуго чекају а јело се - хлади. Не сме се наслањати на пулт, серверни сто или зид. У ресторану се не сме: трчати, дирати нос, викати у сали, офису или точионици и кухињи, и звиждати, када се врше припремни радови, терати муве ханглом. Пепељаре морају увек да буду чисте и зато их треба често мењати. Не треба прислушкивати разговоре гостију, а када гост нешто упита, конобар треба да је благо наклоњен, а не наслоњен на сто или столицу. Ако нешто узима са стола испред госта, увек треба да пита за одобрење. Не сме да лупа порцуланом, стаклом и прибором, јер то нервира госте. Руке не сме држати у цепу, док је у сали, а према својим претпостављенима увек треба да буде пристојан и уљудан. Када одлази из сале у офис, никад не треба да иде празних руку. Дакле, треба да изграђује своје угоститељско лично поштење и учи занат од својих претпостављених.

13.3. Енглеско-амерички систем рада

Директор хране и пића (Manager) координира рад кухиње и набавку, брине о припремању хране и калкулацији цена, надзире економичност пословања при припреми, производњи и продаји хране и пића. Он врши пријем и отпуштање особља за услуживање. Врши контролу кухиње и свих одељења где се услужују гости, као и услуживање на спратовима (room service). Дакле, брине о асортиману хране и пића. Он контролише стандарде које предлаже Управи и исти су за њега „неписани закон“.

Директор за свечане пријеме (Banquet Manager) прима понуде и организује услуживање свечаних пријема. Енглеска је позната по поштовању традиције (која се преноси са колена на колена). Пошто је то земља лордова, индустријалаца и велепоседника, који трећину живота проводе на разним пријемима, у хијерархији услужног особља налази се и место Директора за свечане пријеме. Његова је дужност да по налогу Директора хране и пића, организује свечане пријеме (банкете, хладне и топле бифее, коктел-партије, чајанке) и контролише услуживање. Радно место Директора за свечане пријеме везано је за хотеле високе категорије.

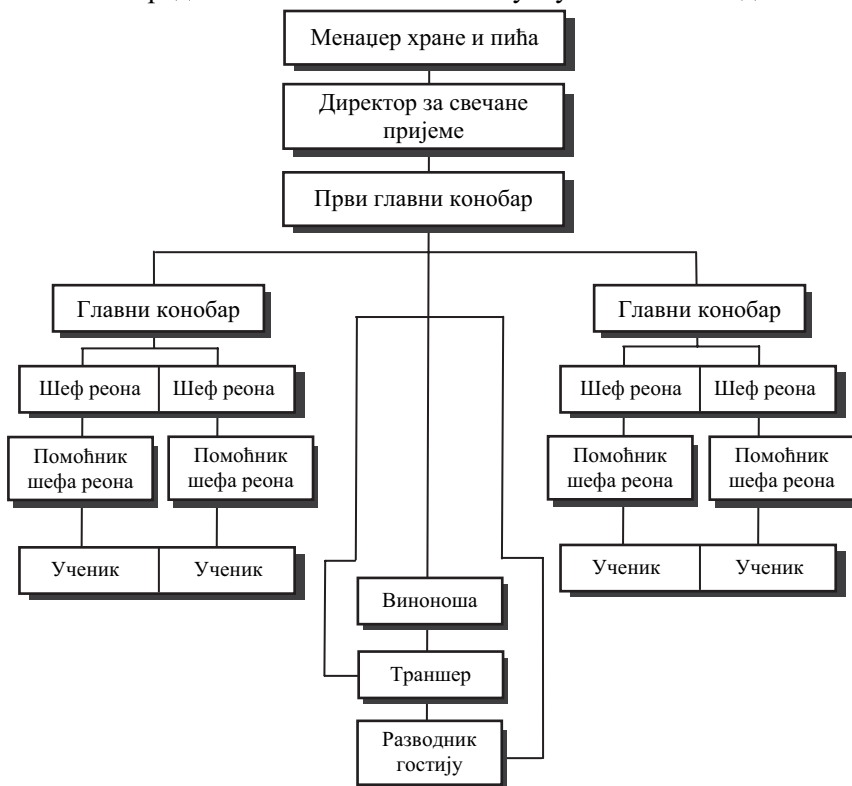
Први главни конобар (First Head Waiter) води послове услуживања у ресторану, бару, кафани и сл. По рангу је између Шефа услуживања и Шефа сале (према Француском систему рада). Он врши распоред главних конобара и одређује величину реона сваком Главном конобару у ресторану. За време служења главних оброка, врши дужност Шефа сале и помаже на оним реонима где се укаже потреба. За свој рад је одговоран Директору хране и пића.

Главни конобар (Head Waiter) поздравља и смешта госте у ресторану. Надгледа и контролише рад услужног особља и посредује између гостију и конобара у одређеним приликама. Води бригу о свом здрављу. Треба да је праведан и непристрасан према њима. Он испраћа госте из сале. Главни

конобар је одговоран за правилно постављање столова, столица, кувера, па зато, пре отварања Сале за ручавање, мора извршити проверу. Његова је дужност да прегледа Јеловник и Мени и да их заједно са конобарима проучи. Конобарима треба свакодневно говорити да се сви потребни разговори морају обавити пре почетка рада, а за време услуживања мора владати беспрекорна дисциплина. Главни конобар је обучен у униформу која треба да је модерна и беспрекорно чиста. При поздраву треба да има природан осмех, јер је то веома важна особина у понашању главног конобара. Треба да зна све стручне термине и називе; жеље и обичаје разних народа (јер му то у послу свакодневно треба). Неопходно је рећи да главни конобар, као и остало услужно особље, не сме пушити у сали, жвакати гуму и сл.

Конобара за служење пића - виноношу (Winebutler) имају велики хотели и ресторани. То је обично најискуснији конобар, који познаје све врсте вина, као и остала пића. Обучен је у специјалну униформу, а око врата носи подрумску чашицу од сребра, (којом проба вино), или подрумски кључ, као обележје да је задужен за услуживање врских вина. Његова дужност је да препоручи и прими поруцбину вина. Доноси га из точионице, а црна вина узима из специјалних полица (регала) у сали где су „шамбрирана“ (доведена на собну температуру) и услужује госте.

Шематски представљен енглески систем услуживања изгледа овако:



Конобара за фламбирање и расецање меса (Trancher) имају луксузни ресторани, и ови услужују госте помоћу топлих колица (Dumb Waiter), на којима су сложена печења у целом комаду, па се, по жељи гостију, пред њима врши транширање. Тај посао обавља веома вешт конобар са дугогодишњом праксом и познавањем транширања.

Ако је **Разводних гостију (Captain, Hostess)** мушкарац, зову га „Кептен“, а ако је жена „Хостис“. Основна им је дужност да сваком госту нађу слободно место и одведу га до стола. То је веома важно за иностране госте који су неодлучни приликом уласка у ресторан.

13.4. Наш систем рада

Наш систем рада подразумева примену Бечког, Француског или Комбинованог система поделе рада конобара. Према извршеној подели рада, код нас се користе три система услуживања:

1. ревирни (један конобар);
2. реонски (два конобара);
3. бригадни (више конобара).

У нас хијерархијску лествицу услужног особља чине: Управник угоститељске радње, Шеф ресторана, Шеф сале, Конобар-шеф реона, Конобар-помоћник шефа реона, Конобар-траншер и фламбер, Конобар-виноноша.

Према наведеним системима услуживања одређује се опис рада особља које услужује.

Управник угоститељског објекта треба да буде веома искусан конобар, мајстор са дужом праксом, да добро познаје организацију и технику пословања угоститељских радњи и мора да зна стране језике. Организује и води Службу услуживања свих одељења у којима се услужују јела и пића, обједињује рад одељења, распоређује рад особља према захтевима пословања сваког одељења и координира и контролише рад свих Шефова одељења. Он даје понуду и налоге за свечане пријеме.

Шеф ресторана, или другог одељења, треба да буде конобар - специјалиста са дужом праксом на радном месту Шефа сале или Шефа реона. Он мора бити озбиљан, уљудан према гостима, одмерен и праведан према сарадницима, миран и сталожен; говори два страна језика и мора да познаје целокупан асортиман јела и пића, и зна све начине служења. Шеф ресторана распоређује конобаре на радна места у ресторану, подучава младе конобаре и ученике, и сарађује са Шефом кухиње и Шефом сале при састављању Дневних карата, Јеловника и Менија.

Шеф сале је организатор услуживања у једној сали, или једном делу сале. Он је конобарима непосредни руководилац а за свој рад је одговоран Шефу ресторана. Одређује конобарима распоред рада и слободне дане, распоређује конобаре по реонима. У одсуству Шефа ресторана прима

поруџбине за свечане пријеме. Он, у име угоститељске радње, поздравља госте, прима жалбе (и друге примедбе), а и похвале.

У **ревирном систему** на једном реону послове обавља један конобар, а обавља и припремне радове у офису и ресторану. Он на свом реону прима госте, помаже им да се сместе, доноси им писмене понуде (Јеловник и Винску карту), прима поруџбине, касира их, сам послужује госте јелом и пићем, врши наплату пружених услуга, и испраћа госте са свог реона. Ревирни систем примењује се у мањим угоститељским радњама које нуде мањи избор јела и пића, а начин услуживања је једноставан (Бечки). Овај систем се примењује у кафанама и баровима.

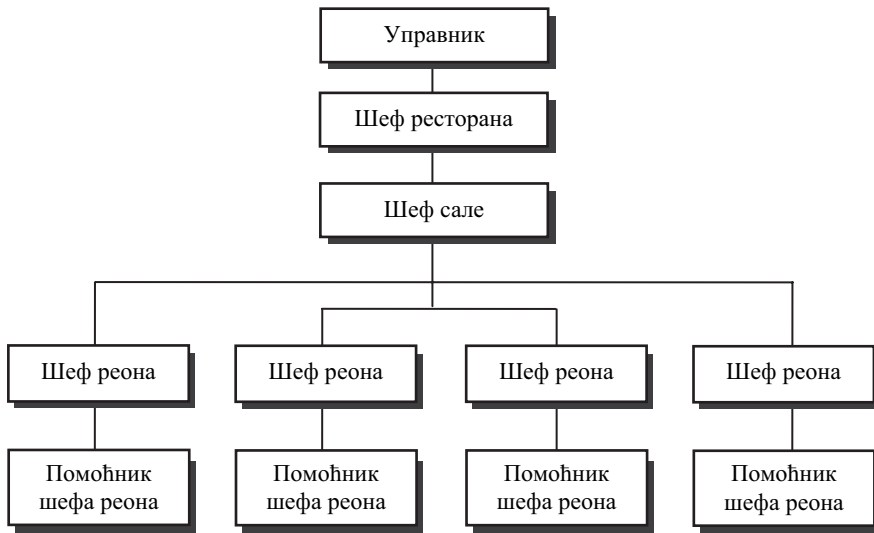
Ревирни систем се шематски може приказати на овај начин:



Реонски систем је таква организација да су на једном реону распоређена два конобара (Шеф реона и Помоћник шефа реона). Шеф реона је најчешће способан конобар са добрим радним искуством - који познаје специјалне послове из услуживања: транширање и фламбирање. Он перманентно обучава и упућује свог Помоћника у правилан рад. Добро мора знати јела домаће и стране кухиње; домаћа и страна пића; начине услуживања; два страна језика; Јеловник, Винску карту и друге писмене понуде јела и пића. Одговоран је за свој рад Шефу сале.

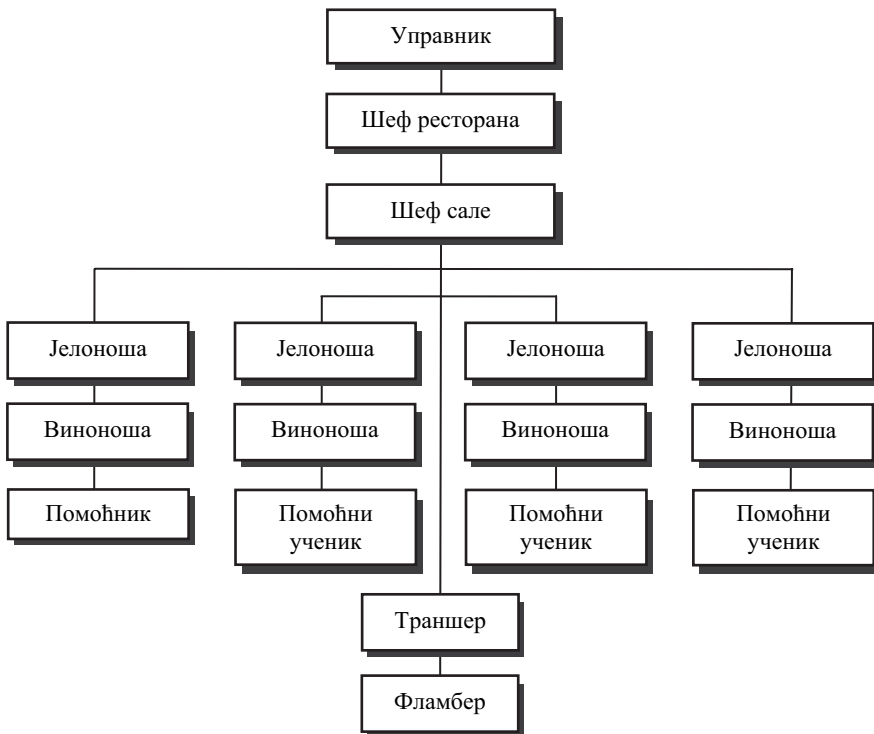
Помоћник шефа реона је конобар са завршеном средњом угоститељском школом. Он обавља све припремне радове и доноси из кухиње јело и пиће до сервирног стола, те распрема и односи употребљен инвентар у праоницу.

Реонски систем - шематски приказ:



Бригадни систем је организација рада где на једном реону раде: Шеф реона, Конобар-јелоноша и Конобар-виноноша.

Бригадни систем - шематски приказ:



Шеф реона има исте дужности као и у двоконобарском систему (реонски систем).

Конобар-јелоноша обавља све послове као Помоћник шефа реона: обавља припремне радове, доноси конзумације, распрема и враћа употребљен инвентар.

Конобар-виноноша помаже Јелоноши око припремних радова, служи вина и остала пића, распрема столове и помаже Јелоноши у враћању употребљеног посуђа.

Веће угоститељске радње у екипу укључују и Помоћног конобара за - Јелоношу.

13.5. Распоред рада особља

Пошто је људски рад основни фактор за пружање угоститељских услуга, потребно је планирати потребе и распоред рада особља које услужује у току дана и у току недеље.

Недељни план рада услужног особља:

Ред. број	Дани у недељи	Датум	6,00-14,00	12,00-16,00 12,00-22,00	15,00-22,00	Слободан дан
1.	Понедељак	09.11.2009.	5,6	1,2	4,7	3
2.	Уторак	10.11.2009.	4,3	5,6	2,1	7
3.	Среда	11.11.2009.	1,7	3,4	5,6	2
4.	Четвртак	12.11.2009.	6,2	1,7	3,4	5
5.	Петак	13.11.2009.	3,5	6,2	1,7	4
6.	Субота	14.11.2009.	7,4	3,5	6,2	1
7.	Недеља	15.11.2009.	3,2	7,4	1,5	6

Недељни план рада садржи следеће елементе: радни број или имена конобара који услужују, датум када раде (дани у недељи), радно време радника (од - до), пре подне, у подне, после подне, знак за слободан дан, знак за специјалне послове, знак за послове који се повремено обављају (чишћење сребра), знак за дежурство.

Из распореда рада особља у току недеље види се број радника сваког дана, број слободних дана и потребне напомене.

13.6. Систем услуживања „à la carte“

Услуживање „à la carte“ - по карти спада у умеће послуживања. Много се разликује од услуживања у пансионском пословању или на cocktail party, хладном buffet-у, па чак и од банкета.

„À la carte“ пословање захтева особље које може потпуно самостално обављати послове у ресторану, тако да и у најоптималнијем промету задовољи све жеље и прохтеве гостију.¹²

Основно је правило да такво особље, поред потпуне увежбаности у техници услуживања, мора познавати сва јела и пића која се услужују у ресторану где ради.¹³ Поред тога мора познавати психологију гостију и психологију продаје.¹⁴

Госта приликом уласка у ресторан мора поздравити Директор ресторана, Шеф услуживања или Шеф сале, а на реону, Шеф реона. По правилу, место госту одређује (према слободним местима) Директор ресторана, а код нас Шеф сале.

Када је гост смештен и задовољан смештајем, пружи му се јеловник с дневном картом и ценовник пића или винска карта.¹⁵

Одмах га треба упитати за аперитив, који се доноси пре преузимања сталих поруџбина. Поруџбину преузима Шеф реона, уписујући је у блок поруџбина оним редом, како гост поручује. Пре бонирања и одласка по поруџбину јела и пића, дужност је Шефа реона поруџбину поновити пред гостом и контролисати да ли је све уписано и да ли је поруџбина примљена тачно по жељи госта.

Код наручених јела по поруџбини - „à la minute“ дужност је госта обавестити о времену припремања поруџбине, да касније не би дошло до нежељених неспоразума.

Госту који жури, не препоручују се јела по поруџбини, већ готова јела са дневне карте.

Примљена поруџбина се евидентира на одређене обрасце (посебно јела и пића, послатице), предају помоћнику на извршење, а Шеф реона уређује и евентуално допуњује кувер.

Ако се деси да на одређени реон дође већа група гостију, ради лакшег, бржег и једноставнијег послуживања, шеф реона мора са великим знањем постићи да цела група поручи иста предјела, супе, главна јела, салате, десерт, па чак и пиће. То се управо сматра умећем у „à la carte“ пословању, јер је на тај начин сложено услуживање поједностављено и са лакоћом ће се обавити.

¹² Стандардизовани системи угоститељског услуживања су обрађени у књизи *Основи ресџорайџерсџива*, Београд, 1996. године.

¹³ Јела и пића су обрађена у књигама: 1. Нормативи и калкулације цена угоститељских услуга; 2. Познавање пића и техника услуживања.

¹⁴ М. Лончар, Пословно комуницирање - питања и одговори, Београд, 1997. године.

¹⁵ Све писмене понуде јела и пића су обрађене у књизи *Основи ресџорайџерсџива*, Београд, 1996. год. од 41-71 стр.

Гладни, болесни и нервозни гости не воле да чекају наручена јела. То је други велики проблем „à la carte“ пословања. Вешт Шеф реона ће се побринути да јела и пића буду послужена на време.

Топла јела морају се донети до госта на температури барем од 40°C, значи топлија од температуре тела. За то имамо више могућности: стони грејач, плинску грејалицу, „звона“ - „cloches“ за сервисе итд. Важно је да гост буде брзо послужен и да јела буду топла.

За брзо извођење услуживања треба мислити пола сата раније него што први гости уђу у ресторан и припремити помоћне столове, геридоне, прибор за послуживање, прибор за транширање-расецање, за фламбирање и кување код стола. Упутити помоћника у све појединости пре почетка оброка, за несвакодневне специјалитете дати му посебна упутства.¹⁶

После главног јела сто се поспреми и очисти. На столу сме остати само онај инвентар и прибор, који ће у наставку оброка бити потребан.

13.7. Организација услуживања у пансион-систему „Table d' hôte“

Услуживање за заједничким столом

До 20. века било је обавезно и уобичајено у одређеним друштвеним круговима да се између 12,00 и 14,00 часова у неком хотелу или ресторану приступи заједничком оброку. Код тзв. „Шефовског“, „CAPTAIN“ стола, угоститељ-гастроном заузимао је почасно место. Стални - дневни гости и пријатељи седели би уз њега. Остали гости седели би редом како пристижу.

Шеф сале, тадашњи над-конобар, је водио бригу да се гости право-времено и по реду смештају за столове како долазе и кад се поједини сто попуни почело би услуживање са унапред припремљеним јелима.

Касније се систем „table d' hôte“ пренео и на мање појединачне столове. За овај систем услуживања је карактеристично да се служио за све госте само један проширени мени од више гангова јела, између којих је сваки гост нашао своје омиљено предјело, супу, печење и десерт. Цена је била за све иста.

Овај систем услуживања је веома брзо нашао своју примену на путничким бродовима где је капетан брода (што је обичај и данас) заузимао централно место, званице око њега, а остали путници према распореду. Такође се овај систем примењује и на возовима у вагон-ресторанима, у санаторијумима, лечилиштима, летовалиштима, зимовалиштима и свуда тамо где се гости дуже задржавају. Касније се пренео у пансионе и пансионске

¹⁶ Припремне радове у офису и сали за услуживање су обрађени у књизи *Основи ресторайерства*, 1996. године, 71-76 стр. - Врста, специфичност, класификација ситног инвентара за послуживање је обрађена у истој књизи, 15-23 стр.

хотеле, док је у пролазним хотелима и ресторанима уведен тада нови систем „à la carte“ - по јеловнику.

Од тада је уобичајено време послуживања доручка од 7,00-9,00 часова, ручка од 12,00-14,00 часова и вечере од 19,00 до 21,00 часова.

Данас кад је већ скоро све поремећено, „à la carte“ систем остао је још на путничким бродовима и возовима (вагон ресторанима), код заједничких ручкова и вечера у пансионима и пансионским угоститељским радњама Италије, Шпаније, Француске и Швајцарске.

Код нас је на жалост напуштен, иако се налазимо у туристичкој експанзији. Садашњи систем уведен у туристичком угоститељству непотребно апсорбира велики број квалификованих и висококвалификованих кадрова за једноставно пансионско пословање. Сматрамо да би га требало покушати увести у мање пансионске хотеле и убрзо би се показала његова вредност.

У наставку треба изнети један комплетан „план услуживања“ сале која ради по систему „table d' hôte“.

Наиме, ради се о плану читавог „погона“ за услуживање. Првенствено се иде за тим да се сваком Шефу реона или чак сваком конобару дају јасни налози, где му је место при услуживању и које функције треба преузети. У плану је најважнији део, који се бави распоредом рада у време главних дневних оброка ручка - вечере. План услуживања се по правилу састоји од 3-4 дела и мора бити истакнут на огласној табли на видљивом и приступачном месту. Шеф сале је одговоран за план услуживања и распоред рада мора свакодневно допуњавати и делимично преправљати.

За услуживање по систему „table d' hôte“ радна места се распоређују свакодневно, зависно од броја гостију. Ако код појединог оброка ручка или вечере број гостију опада, поједини се реони спајају, а особље се запошљава у припремници за важна чишћења, инвентара и уређивање разних врста прибора.

П л а н у с л у ж и в а њ а

Доручак

Ако се изврши добра организација, доручак могу послужити 2-3 конобара, јер гости долазе појединачно.

Гости треба да се од првог дана навикну да заузимају места како долазе и даје ујутру све беспрекорно припремљено (кувер, путер, џем, пециво, резервне тањире, прибор, столњаци, решои, велики бокали за кафу, млеко и чај).

Заједнички одрок (ручак-вечера) - „табле д' хџте“

Овде треба увек радити са тачним планом - скицом сале. Бројеве столова или соба треба уносити оловком, јер се стално догађају промене. Поред овог плана сале треба да стоји и распоред послуживања и све што конобар мора знати о гостима (одлазак, дијета, национални обичаји, која пића узимају итд.)

Специјалне службе

Овде треба распоредити конобаре за етажно услуживање, конобаре за пића, дежурне за услуживање „à la carte“, за услуживање група, за замену ресторанског веша и сл.

Да се не би морало баратати именима која се тешко памте, Шефови реона добијају број по броју свога реона (1, 2, 3 итд.), а помоћници према броју шефа.

У пракси то изгледа овако :

Петровић	реон-сервис	број 1
Павловић	реон-сервис	број 2
Станић	реон-сервис	број 3 итд.

Распоред рада:

Датум

Сервис број 1	услужује столове	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	30 особа
Сервис број 2	"	7 - 8 - 9 - 10 - 11	32 "
Сервис број 3	"	12 - 13 - 14	30 "
Сервис број 4	"	15 - 16 - 17 - 18	32 "
Сервис број 5	"	19 - 20 - 21 - 22 - 23	30 "
Сервис број 6	"	24 - 25 - 26 - 27	32 "
Сервис број 7	"	28 - 29 - 30	30 "
Сервис број 8	"	31 - 32 - 33 - 34	32 "

Укупно : 248 особа

Шеф сале даје у 11 сати одговарајућу поруцбину кухињи, колико сервиса, за колико особа треба аранжирати јела (осим супа). Данас, у савременом сервису се припрема за сваки сто посебан сервис.

2 за по 1	особу	2
2 за по 2	особе	4
1 за по 3	"	3
1 за по 4	"	4
2 за по 5	особа	10
5 за по 6	"	30
3 за по 7	"	21
12 за по 8	"	96
2 за по 9	"	18
6 за по 10	"	60

36 сервиса 248 особа

Сервис број 9 услуживање на спрату

Сервис број 10 услуживање пића.

Напомена:

- Сто број 2 - сва јела природна
- Сто број 3 - салата с лимуном
- Сто број 9 - омлет уместо рибе
- Сто број 18 - сок уместо супе
- Сто број 21 - вегетаријанци
- Сто број 28 - Индијци (не једу говедину)
- Сто број 32 - Турци - муслимани (не једу свињетину) итд.

Промене мѐнуа

Сто број 12 једе данас „à la carte“. Доплаћује уз пансионски мѐну 100,00 дин.
Сто број 34 одлази. Жели свечану вечеру. Доплата 180,00 дин.

Поседна декорација сѝола

Са овако разрађеним планом рада, посао око послуживања у пансиону може обавити и младо, неискусно особље.

13.8. Систем услуживања на саобраћајним средствима

Велики пораст туристичког промета у последњих 50 година и његову масовност свакако морамо приписати развоју саобраћајних средстава. До скоро се сав тај промет одвијао железницом и бродовима, а тек после рата железница и бродови добијају конкуренцију у ваздушном, аутобуском и аутомобилском саобраћају.

Данас, поред постојећих хотела класичног типа, имамо пловеће хотеле-бродове, хотеле на точковима, кола за спавање и ручавање, ротеле-хотеле на гуменим точковима (аутобус) и летеће хотеле.

Путовање бродом, међународним возом или интерконтиненталним авионом без ноћења и хране, данас није могуће ни замислити. То се у последњих 20-30 година толико развило да постоје већ читава велика предузећа која се баве радом и организацијом угоститељства на саобраћајним средствима - catering-service.

Услуживање у колима за ручавање

Кола за ручавање су обично дугачка 24 м и широка 3 м, имају 46 или 58 седишта. Подељена су у два дела: на кухињу и ресторан са припремницом и точионицом пића.

Особље се састоји од две бригаде:

- кухињске бригаде (Шеф кухиње и помоћник)

– бригаде за послуживање (Шеф кола за ручавање, Шеф реона, помоћник)¹⁷

Услуживање се врши по систему „table d' hôte“. Када сви гости заузму своја места у ресторану, тада шеф кола прима поруџбине пића, а шеф реона избор менуа, јер у већини случајева припремају се два менуа, тзв. „велики“ и „мали“ мену. Чим је тај посао завршен, приступа се услуживању јела првог ганга: супе или предјела, како је већ у менуу предвиђено. Гости се послужују редом како седе.

Шеф кола услужује пића, а шеф реона са помоћником услужује први ганг. Јела се форлегером стављају госту на тањир. Након првог ганга послужује се главно јело и то на следећи начин: Шеф кола услужује печење - главно јело, а Шеф реона и помоћник варива, прилоге, салате.

У колима за ручавање наше железнице, данас гости уживају пуну удобност. Поред континенталног доручка, услужује се енглески доручак, сва јела од јаја, меса, воћа, воћни сокови, компоти, сиреви итд.

ДОРУЧАК У КОЛИМА ЗА РУЧАВАЊЕ

*

кафа, чај, какао, чоколада
маслац
џем
пециво или препечен хлеб (тост)

*

ЕНГЛЕСКИ ДОРУЧАК - ENGLISH BREAKFAST

*

сок од наранџе
Каша од зобених пахуљица- porridge
кафа, чај, какао, чоколада
маслац
џем или мед
шунка с јајима, сланина с јајима
или
телећи, јагњећи, свињски котлети
хлеб, пециво, препечени хлеб (тост)¹⁸

*

¹⁷ Организација рада услужног особља у колима за ручавање је обрађена у књизи *Основи ресџорайерсџива*, аутора М. Лончара, 1996. године, стр. 149.

¹⁸ Врсте доручка, начини постављања кувера и техника услуживања су обрађени у књизи *Основи ресџорайерсџива*, аутор М. Лончар.

РУЧАК

Мали мени:

Супа у шољи

Главно јело с прилогом

Салата

Десерт

Велики мени:

Хладно предјело

Супа

Главно јело са прилогом

Салата

Десерт

Кафа

У новије време на оним релацијама где не постоје кола за ручавање, уводе се тзв. путнички buffet-и, којима је циљ да задовоље путнике барем освежавајућим пићима, кафом, чајем и хладним јелима, воћем, слаткишима и цигаретама. Услуживање се врши иза buffet-пулта.

Услуживање на броду

Кад говоримо о путничком броду, онда увек мислимо на прави пловећи хотел с пуним комфором, са раскошно уређеним ресторанома, са добро организованим услуживањем и прворазредном кухињом.

Особље за услуживање се састоји од:

- директора сервиса-услуживања,
- шефа сале,
- шефова реона (на сваких 24 госта један),
- помоћника шефова реона,
- конобара за пиће (wine-butler),
- шефа бара и бармена.

Услуживање се врши по систему „table d' hôte“.

Доручак се послужује од 7,00 - 10,30 часова. Зависно од цене аранжмана и класе којом путник или турист путује, скоро увек се услужује енглески доручак. Код доручка се на броду све унапред поставља на сто, тако да се код услуживања доносе бокали са кафом, чајем, млеком, топле шољице, воћни сок и јела од јаја или меса. Чај, кафа, млеко, маслац, џем или мед, хлеб, пециво нису ограничени. За доручак се спајају два реона и тако само половина особља ради за време доручка, друга половина се одмара и треба да послужи послеподневни чај - „five o'clock tea“.

Ручак или вечера се услужују такође у одређено време (од 12,00-14,00 часова и од 20,00-22,00 часова).

Пример менау за ручак на броду:

* * *

Мешана закуска
Бистра супа у шољици
Зелени резанци „Тоска“
Шкампи на париски начин
Тартар сос
Штајерска шницла
Печени кромпир; динстани купус; боранија
Зелена салата
Платна разних сирева
Воће
Кафа¹⁹
* * *

На бродовима се састављају менау од 7-9 гангова јела, како би се задовољиле све различите навике гостију. Тамо важи изрека: „Ако ће се гост најести предјела и супе, неће имати потребе за главним јелом - печењем“. Према томе, врста јела и количина није ограничена. Пиће које се, наравно, посебно плаћа, послужује врстан познавалац вина - виноноша (wine-butler).²⁰

Услуживање у авиону

Брига за исхрану путника у авионском саобраћају почиње када путник купи карту за летење. Регистрацијом продате карте за летење на дужим релацијама региструје се потреба за оброком (доручак, ручак, вечера) зависно о времену летења.

За време лета путници се услужују хладним и топлим јелима, алкохолним и освежавајућим пићима, кафом и чајем.

Оброци услужени на авионима су веома различити (зависно од компаније и релације лета), понекад се састоје од више гангова.

Као пример, приказаћемо доручак и ручак првог разреда (постоји и туристички разред) на BOEING-у 707, Париз - Њујорк, летеће компаније AIR FRANCE - Париз.

¹⁹ Познавање јела и систем састављања менау за свечане оброке види у књигама: *Основи ресторайерства*, аутор М. Лончар и *Нормативи и калкулације цена угостителјских услуга*, аутор исти.

²⁰ Систем и техника рада виноноше (вине-бутлер) је детаљно обрађена у књизи *Познавање пића и техника услуживања*, аутор М. Лончар.

ДОРУЧАК	ВЕЧЕРА
кафа или чај	препечен хлеб са бутером
бутер	супа
џем	печење са прилогом
јело од јаја	сир
хладни нарезак	колач
сир	воће

ПИЋА

кафа, коњак, ликер
1/4 флаше шампањца, бело вино
црно вино, пиво, минерална вода

На краћим релацијама у Европи се послужују само хладна јела, али отприлике истог састава. Услуживање на авионима врше стјуардесе или стјуарди. Путници авиона не само да добију готов оброк и пиће већ се поставља прописан кувер са свим потребним прибором, салветама и чашама.

У великим авионима је састављена бригада од једног стјуарда и две стјуардесе, који на аеродрому преузимају јела и пића, смештају их у посебно одељење (office) авиона и у одређено време послужују гостима-путницима.

Услуживање се врши на посебним послужавницима, који се постављају на специјалну нараву испред путника. Ако се послужују топла јела - печења, расеца их стјуард, а стјуардесе припремају послужавнике. Пиће се послужује према жељи путника. Постало је већ традиција понудити 1/4 флаше шампањца (наравно на авионима француске компаније).

Хладна јела за краће релације се унапред аранжирају на послужавнике још у аеродромској служби снабдевања - catering-service. По 10 готових послужавника с јелима и пићима се сложи у специјалне металне сандуке, који се превезу и утоваре у авион. За време оброка се ваде и доносе путницима. Такав послужавник сложен је у беспрекорном реду, од предјела до чачкалице, све је предвиђено и све има своје место. Услуживање на авиону је прилично напоран, али важан задатак. Авионске компаније чине све како би путницима скренуле пажњу са летења на ручак или вечеру. Пријатне часове природе им баш великом пажњом, која се поклања свима.

Сваки путник, који лети авионом на свој рођендан, сигурно ће га се дуго сећати, јер поред све пажње и честитања изнад облака, биће од компаније почашћен великом рођенданском тортом. (Датум рођења се лако дознаје из путних исправа, још приликом пријаве на аеродром).

13.9. Дијетална исхрана

Основна правила дијеталне исхране

Овде можемо изнети само најосновније о дијеталним јелима, које дијеталци могу добити у нашим хотелима и ресторанима. Ресторанска кухиња је дужна, да по жељи госта, припреми од лекара прописана јела тачно по рецептури. Свака дијета је безвредна, ако особље кухиње неће са највећом пажњом и љубављу да припреми прописани оброк. Неодговорност и непажња могу проузроковати штете, па чак и несреће. Код припремања дијеталних јела или дијеталних менуа не сме играти улогу време или наш комодитет или пак, мишљење да, мале количине недозвољених намирница неће утицати на болест дијеталаца, као на пример маст, сос од печења, сос од меса, стари маслац итд. Сваки оброк мора бити припремљен од свежих и здравих намирница. Подгрејана јела, остатке разних јела, намирнице које се кваре и слично није дозвољено употребити за дијеталце, јер могу проузроковати по живот опасне последице.

Дијета за шећерне болеснике - дијабетичаре

Према тежини болести лекар прописује индивидуалне рецепте, забране, одобрења.

Забрањене намирнице: у принципу све врсте шећера, брашно и намирнице богате скробом, цигерица, виршле, паризер, похована меса, сосови, рижа, тестенина, кромпир, шаргарепа, грожђе, трешње, шљиве, слатка вина, ликери.

Дозвољене намирнице: свињска маст, маслац, уље, сланина, бистре говеђе супе са јајима или поврћем, рибе куване, печене на жару, сва меса, изнутрице (осим цигерице), перад, шунка и природни сос од печења.

Од њоврћа: зелена паприка, шпаргле, спанаћ, купус, кисели купус, парадајз, ротквице, кисели краставци и печурке.

Од воћа: лимун, грејпфрут и ораси, од алкохола 1/4 литра вина дневно, вињак кирш, шљивовица, коњак, виски.

Дијета болесника желуца

Особе болесног желуца морају избегавати сва тешка и тешко сварљива јела.

Забрањене намирнице: свињска маст, масна говеђа супа, пикантни и масни кобасичарски производи, свињско месо, димљено месо, масно месо, пасуљ, махунасто поврће, тесто, кисело тесто, палачинке, свежи хлеб, чоколада, кафа.

Дозвољене намирнице: маслац, уље, *velouté* супе, немасне говеђе супе, меко кувана јаја, кајгана, бела меса (кувана, фаширана), пилеће месо, немасне

рибе, младо поврће, пиринач, кувани кромпир, компоти или пиреи од воћа, бисквит креме, стари бели хлеб или двопек, млеко, млечни производи, бела кафа, воћни сокови, чај.

Дијета болесника жучи

Болесницима од жучи се препоручује да своју исхрану подесе у што више малих obroка. Јела не смеју бити припремљена на масти већ на уљу и маслацу. Врло хладна јела и пића избегавати.

Забрањене намирнице: масна јела, масти, сланина, свињско месо, димљено месо, мајонез, жуманце, гушчја дигерица, масне рибе, масне кобасице, пуномасни сиреви, мозак, печурке, црни хлеб, сос, ораси, бадем, смокве, какао, чоколаде, купус, кељ, пасуљ, кисело тесто, сладолед, ликери, алкохолна пића, јака кафа, кисело млеко, сви зачини (паприка, бибер, бели лук и сл).

Дозвољене намирнице: телеће и пилеће крем супе и velouté супе, немасне рибе, бела меса, телетина, пилетина, голубови, шаргарепа, спанаћ, кромпир пире, цвекла, пиринач, макарони, омлети, палачинке, компоти, мармеладе и воћни сокови.

Дијета за болеснике срца и бубрега

За ове дијеталце је врло важно да не узимају велике количине намирница у текућем стању, јер дневна норма утрoшка течности не сме прећи један литар. Јела се припремају без соли, па је зато дозвољено јела зачинити са естрагоном, першуном, кимом, белим луком, лоровим листом, парадајзом и лимуном.

Забрањене намирнице: црно месо, димљено месо, дивљач, печурке, коштуњаво воће, лиснато поврће, ораси, лешник, бадем, вино, пиво и алкохол опште. (Срчани болесници, уз дозволу лекара смеју пити коњак).

Дозвољене намирнице: бело месо, перад, кувана риба, јаја на разне начине, доста поврћа, кромпир, воће, млечна јела.

Пића: млеко, чај, кафа, минерална вода, воћни сокови.

Дијета против гојазности²¹

Особе које нагињу гојазности у основи морају избегавати шећер, брашно, скроб, масноће. Дозвољено је узимати много поврћа, меса, немасног и крављег сира. Слатко воће треба такође избегавати.

Доручак: чај или кафа са мало млека.

²¹ Калорична, хранљива и заштитна функција животних намирница и одређених врста јела и менуа, детаљно је обрађена у књизи *Нормативи и калкулације цена ујосјийиљских услуга*, аутор М. Лончар.

За ручак: месо, поврће, све без хлеба.

После подне: воћна салата, лимунада.

Вечера: лагано поврће без масноћа, 1-2 парчета тоста и воће.

Поред тога могуће је у недељи предвидети један „воћни дан“ 1-1,5 kg воћа, мало чаја и 1-2 комада тоста; један „дан поврћа“, овал свежег сировог поврћа за дан, а увече овал куваног поврћа.

Састав дневних оброка дијеталне исхране за дијабетичаре²²

МЕНУ

Супа са поврћем

Телеће печење на жару

Динстани парадајз

Зелена салата

Buillon са жуманцетом

Печено пиле

Рижа, целер

Салата

МЕНУ

Супа са кнедлама од сира

Говеђи гулаш

Вариво од радица

Мешана салата

(краставац-парадајз)

Зелена салата

Супа са профитеролима

Говеђи рагу са печуркама

Рестовани кромпир

Црвени купус

МЕНУ

Говеђа супа са рижом

Рамстек на жару

Мешано поврће

Зелена салата

Ајдамер са бутером

Говеђа супа са шпарглама

Динстана говедина

Купус на баварски начин

²² За састављање свих врста менуа користите обрађене врсте јела у књизи *Нормативи и калкулације цена ујосийиљских услуга*, аутор М. Лончар.

МЕНУ

Говеђа супа са шпарглама

Свињски котлет

Кисели купус

Крема од лимуна

Говеђа супа - Julienne

Свињски котлет на жару

Ендивиај салата

Трапист са бутером

МЕНУ

Buillon са жуманцетом

Телећи бубрег са сланином

Кељ на маслацу

Компот од воћа

Говеђа супа са пошираним
јајетом

Бифтек на жару

Pommes frites

Ротквице са маслацем

Менуи за дијету болесника од јетре и жучи

МЕНУ

Соcтаил од јагода

Динстано пиле

Вариво од радица

Сок од грејпфрута

Телећи језик са сосом од каприја

Рижа

Мешано поврће

МЕНУ

Сок од шаргарепе

Динстана телетина

Кромпир са першуном

Фаширани целер

Супа од першуна

Телећи котлет

Рижа

Динстана шаргарепа

МЕНУ

Супа од јечма

Фаширано пиле
Сос suprême
Спанаћ у листу, рижа

Шарлоте

Супа од першуна

Телећа шницла на жару
Тиквице, кромпир
Зелена салата

Сутлијаш

МЕНУ

Пилећа крем супа

Динстана телетина
Поврће на цвећарски начин
Кромпир

Ананас

Состail од грејпфрута

Телећи бубрежњак
печен на маслацу
Шаргарепе

Шарлоте

МЕНУ

Пастрмка на плаво

Шпагети са парадајзом

Карфиол на маслацу
Динстане тиквице

Ананас Beau Rivage

Шарлоте Metternich

Velouté од целера

Мешано месо на жару
Кромпир Maître d 'hôtel

Менуи без соли за болеснике срца и бубрега

МЕНУ

Супа од карфиола

Ваљушци са сиром
Вариво од радича
Парадајз на жару

Компот од јабука

Супа од поврћа

Омлет са сиром
Кромпир пире
Мешана салата

Воћни пире

МЕНУ

Сок од поморанце

Ваљушци са јајима

Сос од парадајза

Мешана салата

Компот од јабука

Состайл од спанаћа

Кромпир duchesse

Шаргарепа, грашак

МЕНУ

Супа од парадајза

Рижа са јабукама и циметом

Компот

Бела кафа (НАГ)

Јогурт са воћем

Омлет са сиром

Кромпир пире

Фаширани целер

МЕНУ

Крем супа од шпаргли

Омлет са спанаћем

Кромпир пире

Вариво од целера

Пире од јабука

Јогурт

Црни корен у сосу

Динстани парадајз

Компот

МЕНУ

Сок од шаргарепа

Печени кромпир

Динстани парадајз

Мешано поврће

Компот

Состайл од спанаћа

Пита са јајима и сиром

Динстани радић

Компот од јабука

МЕНУ

Сок од парадајза

Резанци са сиром
Зелена салата

Мешани компот

Супа од поврћа

Рижа са воћем
Пире од јабука

Бела кафа (HAG)

Менуи за дијету против гојазности

МЕНУ

Сок од боровнице

Телећи филе на жару
Динстани парадајз
Зелена салата

1/2 грејпфрута

Џигерица на жару
Црна ротква
Мешана салата

МЕНУ

Мала вегетаријанска платна

Компот од јабука
(без шећера)

Состail од јагода

Коси телећи одрезак
Боранија
Динстани парадајз

МЕНУ

Сок од поморанце

Рибљи филеи на жару
Спанаћ у листу
Салата од целера

Сок од грејпфрута

Говеђе печење
Вариво од целера
Ротквице

МЕНУ

Сок од шаргарепе

Рамстек на жару
Поврће
Зелена салата

1/2 поморанце

Говеђи рагу са печуркама
Црвени купус
Мешана салата

Мену за желудачна и цревна оболења

МЕНУ

Крем супа од живине

Телећа натур шницла

Кромпир пире

Пудинг од воћа

Супа од јечма

Кувани ослић са бутером

Макарони са сиром

Рижа на млеку

МЕНУ

Velouté од јечма

Телећи рибић са карфиолом

Резанци у млеку

Говећа супа са кнедлама

од крупице

Природни телећи котлет

Спанаћ, пире од кромпира

Колач од риже

МЕНУ

Бистра супа од поврћа

Пастрмка на плаво

Кромпир пире

Колач од чоколаде

Velouté од риже

Кувано пиле

Пире од карфиола

Крокети од кромпира

Карамел крем

Вегетаријанске платне

СИРОВО

Свежи купус са киселом

павлаком

Јабуре са орасима

Крављи сир са павлаком

Свеже воће

КУВАНО

Динстане печурке на бутеру

Овал мешаног поврћа

Крокети од јаја са поврћем

СИРОВО	КУВАНО
Овал сировог поврћа ***	Крокети од крупице са мешаним поврћем ***
Целер у сосу од ремоуладе ***	Спанаћ са јајима на око и рестованим кромпиром ***
Рендане ротквице у киселом млеку ***	Црвени купус са обареним макаронама ***
Ротквице са бутером са и кромпир пиреом ***	Колачићи од спанаћа са црним хлебом ***
Целер са ренданом јабуком	

13.10. Систем фламбирања, расецања и припремања пored стола гостију²³

Менуи за желудачна и цревна оболења

Ко жели да се упозна са вештином расецања - транширања, мора се претходно до танчина упознати са анатомским саставом меса, риба, длакаве и пернате дивљачи, како би могао сигурним потезом на елегантан начин доћи до жељеног одсечка меса.

Радимо ли то на геридону, на дасци за расецање или на колицима, принципи остају исти. На колицима ћемо обично расецати веће комаде печења, као што су: ростбиф, (roast beef), телећа леђа (selle de veau), јагњећи бут (baron d 'agneau), цело пиле, гуску, патку, срнећа леђа и сл. У сваком од наведених случајева потребна нам је даска са урезаним каналима за сакупљање сокова од меса.

Облик даске није важан, па може бити округла, четвртаста или овална, али увек од тврдог дрвета.

Геридон или колица постављају се сасвим близу стола, како би гост могао пратити расецање и изразити своје жеље.

Сваки комад меса - печења, који желимо расецати пред гостом, мора се у кухињи за те сврхе посебно припремити (парирати) док је још месо у сировом стању.

²³ Систем организације и техника припремања, фламбирања и расецања јела је обрађен у књизи *Основи ресџорайерства*, аутора М. Лончара.

Ако дођете у прилику да поједине делове печења перади, риба или дивљачи морате расецати, односно филирати пред гостом, морате претходно то добро увежбати, а никако то увежбавати пред гостом.

Сва печења, која се доносе на сто за расечање (геридон) морају се претходно госту показати у целом комаду. Тек онда се стављају на сто за расечање, након чега се приступи вештом и брзом резању, додавању одговарајућих прилога и сосова.

Послужује се топло.

Нарочито погодна печења и јела за расечање су:

- Енглески ростбиф
- Говеђи филе
- Срнећа леђа -Телећа леђа
- Јагњећи бут
- Телећи бут
- Chateaubriand (двоструки бифтек)
- Entrecote double (двоструки говеђи филе)
- Пиле
- Гуска
- Патка
- Јаребица
- Препелица
- Јастог
- Рибе

Енглески ростбиф - реже се дугачким, оштрим ножем на танке кришке. Дају се два комада сваком госту.

Говеђи филе - реже се оштрим ножем за расечање полукосо: дебљина одреска око 1 cm. Два комада се дају сваком госту.

Срнећа леђа - режу се са врха на доле према костима ребара, а у другом потезу од костију ребара према горе, тако да се извади цели филет и онда изреже на косе одреске дебљине 3 cm. Печена срнећа леђа дужине 15cm довољна су за две особе.

Телећа леђа - се расечају истим поступком и на исти начин као и срнећа леђа.

Телећи дүй - препоручљиво је доносити цео у салу, само ако ресторан располаже тзв. топлим колицима са поклопцем (од плексигласа). Расечање почиње резањем кришки са спољашне стране бута, по две кришке (око 120 грама печења) за сваког госта.

Chateaubriand - је приготовљен скоро увек за две особе. Расеца се на четири коса одреска.

Entrecote double - прво одстранимо кост и режемо на четири једнаке кришке.

Пиле - положимо са стране на даску за расечање и оштрим ножем зарежемо код средње и задње стране (да нам се касније кожица не поцепа). Нож забодемо дубоко до зглоба и одвојимо батак од целог костура. Пиле окренемо и то исто урадимо и с друге стране. Сада положимо пиле на леђа, виљушком добро притиснемо, а ножем скинемо крилца са мало белог грудног меса. На крају скинемо грудно бело месо (ако смо вешти то можемо урадити и великом супеном кашиком).

Код већих примерака има још на задњем делу црног меса полуокруглог облика, које извадимо помоћу супене кашике. Костур враћамо у кухињу, а печење које смо држали на грејачу, сложимо на тањире.

Гуска и ѓајтка - поступамо на исти начин као и код пилета, једино батак развојимо још при зглобу, а грудно месо (којег има овде доста и није бело) режемо на кришке по дужини.

Јаребница и ѓрејелица - једнострано се разрежу по средини и тако послуже. Код тога постоји још могућност да се помоћу крпе батаци једноставно извуку из зглобова.

Јасѓої - одвојимо клешта. Посебним клештима поломимо оклоп на ѓима и помоћу виљушке извадимо месо у комаду. Крпом ухватимо труп јастога и јаким ножем по дужини разрежемо реп, после продужимо по целом трупу и глави, одстранимо црева (тамне пруге), извадимо месо из оклопа и режемо на кришке око 1 см дебљине.

Филирање риба - скоро за сваку рибу постоји посебно правило филирања, те је тешко све то овде описати. Даћемо општа правила која се примењују код филирања највећег дела риба: потрбушна пераја извући, риблим ножем (лопатицом) зарезати дуж средине рибе. (Код куваних риба кожа остаје на риби). Лаким подвлачењем рибљег ножа одвојити од кости горњи филе, скинути га и положити на плотну, која се налази на грејачу. Истим поступком скинути и доњи филе. Постоји још једноставнији начин за филирање доњег дела: рибу не окрећемо већ завучемо рибљи нож под костур, виљушком подигнемо главу и пажљиво ножем повучемо од репа који одломимо, костур с главом одложимо, филете раставимо и сложимо са прилогом на тањире.

За расечање - филирање морамо, дакле, имати следећи инвентар:

- 1) За расечање великих комада печења: топла колица за расечање;
- 2) Неколико већих и мањих дасака за расечање с урезаним жљебовима за отицање сокова од печења. Даске могу бити разних облика и величина, али од тврдог дрвета да после прања не поцрне;
- 3) Нож за расечање великих комада (ростбиф, филе, леђа) мора бити танак, узак и дугачак;
- 4) Нож за расечање мањих комада (перад, одресци) мора бити кратак, чврст и шиљат;
- 5) Виљушке за расечање с два крака за перад, а свинуте за одреске и велике комаде;

- 6) Рибљи прибор за филирање риба и велику лопатицу за пренос филеа са плоче на тањир;
- 7) Стона грејалица и поклопци за чиније, тзв. звона.

Припремање јела код стола

Cocktail og парадајза

Кухиња припрема:

Пропасиран свеж парадајз, сок од лимуна, ketchup и остале зачине.

Ресџоран припрема:

Чаше за cocktail-е, подметаче, десертне тањире, десертне кашике, кафене кашичице и папирнате салвете.

Послужајак:

У бокал уз пропасиран парадајз додати сок од лимуна, кечап, посолити, побиберити и укус дотерати са мало шећера у праху. Готов cocktail расхладити и послужити.

Бифтек тартар - Beefsteak tartare

Кухиња припрема:

180 gr сировог сецканог меса од говеђег филеа, 1 жуманце, фино сецкани лук, капри, бели лук, сарделице, киселе краставце, ким, першун сенф, паприка, бибер, со.

Ресџоран припрема:

Геридон, велику стаклену чинију, две велике виљушке, кафене кашичице, сирће, уље, worcherster, тост, хладне тањире и маслац.

Послужајак:

У стаклену чинију ставити жуманце, сенф, worcherster. Уз поступно додавање уља мешати тако да добијемо неку врсту мајонеза. Додати сецкани лук, капри, краставце, ким, лишће першуна и мало сарделица. (Додати мало сарделица, јер могу надвладати својом јаком посебном аромом). Додати соли, бибера и црвене паприке. Половину сецканог филеа ставити у сос и добро измешати са две виљушке. Када смо то сјединили, додати још другу половину меса и измешати до краја, пробати и по потреби додати још зачина. По жељи госта може се додати мало коњака. Послужити увек са свежим маслацем и тостом.

Салаџа риволи (Salade rivoli)

Кухиња припрема (за две особе):

Малу дињу очишћену од коштица, добро охлађену и „месо“ изрезано на коцкице око 1 cm, 10 очишћених репова од шампа, 100 gr на танке кришке

изрезаног белог пилећег меса, 50 gr сировог целера исеченог на резанце, 1 кашика мајонеза, 2 кашике лупане павлаке, сок од лимуна, шећер у праху.

Рестиоран припрема:

Велику стаклену чинију, бибер, со, чинију ситног леда, две коре од диња у облику полумесеца, прихватаљке, десертне тањире и десертни прибор (кашику, виљушку).

Послужајак:

„Месо“ од диње, репове од шампа, пилеће бело месо и целер ставити у стаклену чинију, благо посолити, зачинити мајонезом, соком од лимуна и мало шећера затим бибером, ако је могуће сауенне. Све у чинији промешати, додати лупану павлаку.

Sauté Stroganov (Sauté de boeuf Stroganoff) Говеђина Stroganoff

Кухиња припрема:

150 gr на резанце резаног говеђег филеа, 4 колутића маслаца, фино сецкани лук, на танке кришке резане печурке, кисела павлака, сенф, сок од лимуна.

Рестиоран припрема:

Геридон или колица за фламбурање, плински ресо, тигањ, стони грејач, тембал са поклопцем, топле тањире, прихватаљке, со, бибер, коњак.

Послужајак:

Резано месо на резанце посолити и побиберити, у тигању угрејати маслац и месо добро издинстати. Месо извадити, ставити у тембал и држати на топло, На маслацу продинстати лук, додати печурке и све разблажити сувим вином (40 gr). Прокувати и допунити сос киселом павлаком, додати краставце и пустити да се сос згусне. Соком од лимуна, коњаком и сенфом дотерати укус. Месо ставити у сос и добро угрејати, али више се не сме кувати. Послужити вруће. Прилог: рижа или кромпир са першуном.

Фламбирани медаљони (Medaillons de veau flambés)

Кухиња припрема (за једну особу):

Три комада на маслацу печених медаљона (око 180 gr) и 1 dl соса од печурака, 3 куглице маслаца, динстану рижу, сецкани першун.

Рестиоран припрема:

Геридон или колица за фламбурање, плински решо, тигањ, тембал са поклопцем, топле тањире, прибор за рад (виљушка-кашика), worchester, со бибер, коњак-вињак.

Послужајак:

Угрејати маслац у тигању и медаљоне врло мало пропржити, флампирати коњаком. Фламбиране медаљоне ставити у топлу посуду. У добијени сос

додати мало worchester-а и сос од печурака, редуцирати, зачинима дотерати укус. Готов сос прелити преко медаљона. Прилог: рижа са сецканим першуном.

Фламбирање десерта

У претходном поглављу смо већ нагласили да овај вид пословања уноси атрактивност у ресторан и да за поједине госте представља посебан доживљај. Могућности фламбирања десерта и приправљавање разних атрактивних напитака знатно су веће и рентабилније од кувања код стола.

Имамо небројене могућности да добро изведеним фламбирањем разних колача, воћа, сладоледа, купова и приправљавањем разних напитака задивимо домаће и иностране госте и да добро вођеном политиком пословања „à la carte“ повећамо ванпансионску потрошњу посетилаца - туриста у нашој земљи.

Која слатка јела можемо фламбирати?

Скоро сво свеже воће и воће из компота, као што су: брескве, кајсије, јагоде, јабуке, банане, ананас, поморанце, мандарине, крушке.

Од слатких јела: све слатке омлете и палачинке у много варијанти, воћне колаче, парфее, сладоледе и сл.

Припремање ирске кафе пред гостом или кафе „a la diable“ представља посебан ужитак за госте, а наравно и за управу ресторана у којем се то примењује.

Посебну атракцију чине разни горки напици, као што су горки грог или „Blue blazer“ итд.

Међутим, посебну пажњу треба посветити припремама.

С највећом предострожношћу треба преконтролисати „mise en place“ да не спремимо со уместо шећерног раствора и да претходно добро увежбамо рад на колицима.

Фламбирани палачинке - Suzette (прилагодено за наше услове) (Crepes suzette)

Кухиња припрема (за две особе):

- 8 комада малих палачинки (пречника 12 cm),
- 2 кашике ренданог бадема,
- 1 dl поморанциног сока,
- 0,5 dl лимуновог сока,
- 4 колутића маслаца,
- 1 dl слатке павлаке,
- кристални шећер

Ресџоран ѿрипрема:

Геридон или колица за фламбирање, шпиритусни ресо, топле тањире, прибор за рад (виљушка-кашика), мараскино или сугасоа, коњак или вињак.

Посџуџак:

У тигањ за фламбирање ставе се 4 колутића маслаца и четири десертне кашике шећера. То се у врелом тигању добро меша, не сме се дозволити да шећер порумени. Када отопљени шећер пређе у белу пену, помало се долива 0,5 dl лимуновог сока и чаша наранџиног сока, уз непрекидно мешање.

То се пусти да мало прокува. Затим се виљушком узимају палачинке и то једна по једна, тако да се виљушка забоду у ивицу палачинке, заврти у десно и палачинка се омота око виљушке. Палачинка се ставља у провrelu течност и посипа млевеним бадемом, пресавије двапут, тако да добијемо троугао и на тај начин свих осам палачинака. Затим се прелију ликером и коњаком и фламбирају.

Када се пламен угаси, палачинке сложимо на тањир у облику круга.

У врући сос у тигању се дода слатка павлака (пре тога сос треба разблажити са мало сока од наранџе), добро измешати и сјединити. Служити као прелив за палачинке.

13.11. Систем организовања банкета

Приређује се при различитим приликама, најчешће приликом разних јубилеја, посета, делегација, конференција, конгреса, симпозијума, након закључивања важних уговора, државних и националних празника, посета страних државника. Приређује се и поводом породичних јубилеја: веридби, венчања, сребрног или златног славља, рођендана и других годишњица.

Банкет је свечаност уз учествовање државних, политичких, друштвених, јавних, научних, културних радника, а код породичних јубилеја: рођака, чланова породице и пријатеља, прапраћена говорима.

Главна карактеристика банкета је што се послужује тзв. свечани мену са више гангова изабраних јела. Столови се посебно уређују, украшавају, а употребљава се најквалитетније ресторанско рубље, порцелан, сребро, кристал, различити украсни предмети и цвеће.

Свака таква свечана приредба захтева беспрекорну припрему, детаљно израђен план припрема и рада. У таквим случајевима одлучујућу улогу игра стручност особља кухиње и услуживања. Од њих се захтева највећа дисциплина, стручност, спретност и тачност, а од стеченог искуства зависи успех или неуспех тог свечаног ручка или банкета.

Успешан ток свечаности зависи још и од способности оног лица које је одговорно за организацију. Зато већ код примања поруџбине треба имати пред собом подсетник који скреће пажњу на ове детаље:

1. наручилац банкета,
2. повод којим се банкет приређује (важно је ради избора прибора, посуђа, украса и цвећа),
3. просторија где ће се приредити,
4. дан и сат одржавања,
5. број званица,
6. аперитиви,
7. мену - редослед јела,
8. накнадно послуживање (Nachservice),
9. редослед и врсте вина,
10. облик стола - столова са планом столова,
11. украшавање сале,
12. украшавање стола - столова,
13. штампање менуа,
14. говори - здравице, време говора,
15. цигаре - цигарета,
16. оркестар,
17. начин плаћања,
18. радна одећа особа за услуживање.

Након свих ових детаља саставља се поруџбина, која у том случају представља одређену врсту уговора.

Примање поруџбине

У принципу примамо само оне поруџбине, за које смо сигурни да ћемо у погледу стручне радне снаге и техничких могућности задовољити жеље наручиоца.

Мену - редослед јела - према могућностима кухиње и расположивог материјала. За такве прилике морамо штампати мену-карту посебно лепог изгледа, без штампарских или правописних грешака.

Облик стола - столова - зависи од броја званица, карактера свечаности, жеља наручиоца, величине и облика сале, те нашег предлога приликом примања поруџбине. Велики састављени столови у низу данас више нису модерни (за 100 и више особа заједнички сто), али ако наручилац тако захтева ми морамо удовољити његовој жељи.

Обично се у свету примењује: „главни сто“ за највише 20-24 званица, а остали столови се постављају око главног стола за 8-10 особа.

Размак између кувера износи 65-80 см, све што је више или мање, није практично. По могућности се треба држати „златне средине“, тј. размака од 70 см.

Не треба препустити случају где ће која особа седети за столом. Да би се избегли неспоразуми у том погледу, најбоље је унапред направити распоред, а затим исписати на картицама име и презиме сваког госта, односно званице и ставити их на одређено место уз кувер (уз гарнитуру чаша, на салвети изнад тањира.)

Расјоред званица абецедним редом
(сјавља са на улаз у салу или айерийив-салон)

Поред имена је означено слово стола за који ће званице седети.

А	Сто	В	Сто
1. Антић Славко	В	9. Бабић Иво	С
2. Андрић Мила	В	10. Бакић Огњен	Д
3. Атанацков Вера	С	11. Белић Дуња	А
4. Антић Соња	С	12. Бараћ Иво	С
5. Агић Ненад	Д	13. Божић Тома	В
6. Антов Матија	Е	14. Бркић Ана	Ф
7. Арманаси Вида	Е	15. Бошков Бошко	Г
8. Антонић Олга	Ф	16. Брадић Вера	Н
С	Сто	Д	Сто
18. Цукић Дејан	А	20. Делић Мира	Г
19.		21.	

итд.

Постоји и једноставнији распоред када је број званица мањи од 50. Столови су обележени такође словима, само што се званице морају по имену тражити - на пример:

Сто А	Сто В
1 др Петровић Милан	6 инг. Никола Станић
2 мр Ивановић Анка	7 Аврамов Данка
3 Арсић Ранка	8 Костић Бранко
4 Бабић Милан	9 Илић Сања
5 Проф. Симић Ана	10 Марић Милош
Сто С	Сто Д
Сто Е	итд.

Почасна места и распоред гостију на свадбеном ручку-вечери:

гост	гост
гост	гост
гост	гост
отац младе	гост
мајка младожење	други сведок
младожења	х супруга првог сведока
млада	први сведок
отац младожење	х супруга другог сведока
мајка младе	гост
гост	гост
гост	гост
гост	гост
...	...

Ово је пример када су родитељи младожење и младе у истом реду са њима.

Постоји и други начин распореда гостију, када младожењина мајка седи преко пута младожење, а отац младе преко пута младе.

За букет младе поставља се на сто обично велика кристална ваза без воде, јер је обичај да се букет осуши и чува као драга успомена.

Декорација - често зависи од могућности и од жеља наручиоца, од способности оних који декорацију изводе, затим од сврхе, величине стола, боје цвећа итд.

Није одлучујућа цена вредности набављеног цвећа, већ вешта рука, жеља и смисао за естетику. Декорацију чине и прецизно, симетрично постављени кувери са добро полираним прибором за јело, чашама, снежно-белим салветама и украсним мену-картама. Распоред ћилимова, зеленила, врста, начин и богатство расвете помажу много, да скромна, али вешто изведена декорација делује величанствено.

Декорација за сто - украшавање стола

При крају припремних радова за одређену свечаност и украшавање таквог стола стоје нам на располагању разни украси, које треба вешто искористити, да дају свечани ток столу, па и целој сали.

Украси могу бити готови или се, пак могу постићи разним комбинацијама.

Најпознатији аранжмани код украшавања су:

- ваза са цвећем,
- жардињере са цвећем,
- зелена трака са цвећем по дужини стола,
- аранжман цвећа унутар стола,
- свеће,
- свећњаци
- корпице воћа у сребрним чинијама,
- giardineetto,
- жардињере са воћем и конфетама,
- свечане мену-карте,
- салвете,
- мале украшене јелке (за свечану новогодишњу вечеру),
- трофеји за ловачке свечаности,
- пехари за спортске свечаности.

За украшавање цвећем морају се имати одговарајуће посуде од порцелана, керамике, стакла, бакра, месинга или сребра. То су обично жардињере пречника 10-25 cm и висине од 5-10 cm. Употребљавају се према величини стола. Такве жардињере су снабдевене рупичастим улошком

(држачем цвећа) или металном главом са иглицама, тзв. јез.(Песак или шљунак није препоручљиво употребљавати).

Избор цвећа за разне свечаности

Којим цвећем ћемо украсити сто за свечани ручак или вечеру зависи од годишњег доба, облика свечаности и самог избора боје. Искуство показује да треба избегавати нежне боје, јер поред испегланог рубља, порцелана, кристала и сребра неће доћи до изражаја. Иако је данас већ правило употребљавати једнобојно цвеће, у случају да употребимо нежно, оно мора бити са јаким и јарким бојама у контрасту. Тако се постижу ефектни контрасти.

Примери:

Црвена	контрастна боја	Зелена
Жута	"	Виолет - циклама
Плава	"	Наранџаста
Наранџаста	"	Плава
Зелена	"	Црвена

Букет са контрастом боја је врло осетљива ствар и тешко успева. Правило је да се боје морају спајати у целину и то тако да човечјем оку пружају потпуну „топлину“.

Црвено цвеће са зеленилом аранжира се тако да су површине црвеног једнаке површини зеленила. Плаво цвеће ће доћи до изражаја ако се употреби двострука количина плавог у односу на контрастну наранџасту боју. Цикламе ће топло деловати уз троструку површину жуте боје итд.

Уобичајена употреба појединих боја за одређене свечаности:

- *За свадбену свечаност*: бело цвеће и нежно зеленило. Букет увити велом, а уз ивицу стола зелени обруб са белим цвећем;
- *За рођендан*: црвено цвеће са зеленилом;
- *За веридбу*: црвене руже;
- *За новојодушњу свечану вечеру*: за сваки сто мала украшена јелка и црвени каранфил за сваког госта;
- *За свечани ручак-вечеру њоводом националној празника*: контраст боја, како је раније описано.

Да би букет цвећа са зеленилом у жардињери заиста изражавао лепоту и свежину, потребно је имати малу прскалицу и пре стављања на сто цвеће попрскати свежом водом.

Припремни радови

Зависно од броја гостију припремни радови се изводе један дан раније (за велике банкете) или пред сам банкет (за мањи број гостију). Обзиром да се

припреме за банкет састоје од низа детаља, добро је имати подсетник, како се не би изгубила из вида нека „ситница“.

Подсетник за припрему и организацију банкета:

1. Одређивање лица које ће руководити услуживањем
2. Особље
 - a) кухињско
 - b) особље за услуживање
 - c) пријемно (гардероба, дочек гостију и упознавање са планом стола и распоредом места)
3. Утврђивање детаља са шефом кухиње
 - a) мену
 - b) јела за накнадно услуживање (Nachservice)
 - c) главна јела, сосови, поврће, десерт
4. Утврђивање детаља са руководиоцем услуживања
 - a) начин услуживања
 - b) број особља
 - c) украшавање сале, столова
 - d) пажња код скидања сребра са стола
 - e) скидање салвета после кафе и пребројавање
 - f) кретање код стола
 - g) план - схема стола, размак гостију
5. Писмени налог кухињи - сали
6. Говор - здравица, време
7. Упознавање особља за услуживање са менуом, начином услуживања, број сервис-реона
8. Распоред рада

1. Распоред рада

Почетак радног времена 14,30 часова

Аперитив за госте 19,00 часова

Почетак банкета 19,30 часова

Редослед јела и пића: види огласну таблу!

2. Услуживање:

(Подела сервис-реона)

I сервис	- реон - шеф Илић	- помоћник Матић
II сервис	- реон - шеф Делић	- помоћник Костић
III сервис	- реон - шеф Катић	- помоћник Ракић
IV сервис	- реон - шеф Милић	- помоћник Савић
V сервис	- реон - шеф Лазић	- помоћник Марић
VI сервис	- реон - шеф Мицић	- помоћник Мишић

1. Накнадно услуживање: Ростбиф

2. Накнадно услуживање: Парфе

Ток услуживања

Предјело:

Сервис број I	почиње код госта 1
Сервис број II	почиње код госта 11
Сервис број III	почиње код госта 21
Сервис број IV	почиње код госта 31
Сервис број V	почиње код госта 41
Сервис број VI	почиње код госта 51

Пиће:

Планирана вина служе помоћници истим редоследом, као и Шефови реона са размаком од два госта.

Суија:

Сервис број I	почиње код госта 1
Сервис број II	почиње код госта 11
Сервис број III	почиње код госта 21
Сервис број IV	почиње код госта 31
Сервис број V	почиње код госта 41
Сервис број VI	почиње код госта 51

Риба:

Сервис број I	почиње код госта 1
Сервис број II	почиње код госта 11
Сервис број III	почиње код госта 21
Сервис број IV	почиње код госта 31
Сервис број V	почиње код госта 41
Сервис број VI	почиње код госта 51

Главно јело:

Сервис број I	почиње код госта 1
Сервис број II	почиње код госта 11
Сервис број III	почиње код госта 21
Сервис број IV	почиње код госта 31
Сервис број V	почиње код госта 41
Сервис број VI	почиње код госта 51

Parfait:

Сервис број I	почиње код госта 1
Сервис број II	почиње код госта 11
Сервис број III	почиње код госта 21
Сервис број IV	почиње код госта 31
Сервис број V	почиње код госта 41
Сервис број VI	почиње код госта 51

Постављање столова за банкет

Столови за банкет постављају се у различитим облицима, што зависи од броја гостију, величине и облика банкетне сале и жеље наручиоца. Некад се за банкет постављао дугачки сто у облику слова И, Т, С, У или Е. Данас се више користе савремени облици банкетних столова. Главни сто за 20-24 особе, а око њега више мањих (table d'ot sistem).

За мањим столовима гости се лагодније осећају.

Удаљеност столова од зида мора бити најмање 1,20 m, а удаљеност једног реда столова од другог 2-2,5 m (ради несметаног кретања конобара).

Ако угоститељска кућа, у којој се приређује банкет, не располаже великим банкетским столом (3,00 × 1,20 m), узимају се ресторански столови једнаке ширине и висине.

Први корак код постављања стола или столова је давање жељеног облика, поравнавање столова и постављање чепова (да се столови не клате, те да су исте висине). Прво се прекрију пресвлаком од чоје. Ако нема такве пресвлаке употребљавају се расходовани столњаци. У сваком случају, столњак на банкетски сто не сме се простирати на голе површине стола. За велике столове обично се употребљавају велики столњаци (3,0 × 1,80 m) исте боје, врсте тканине и истих прегипа код пеглања. Морају бити положени један преко другог, као цреп на крову куће. Најпрактичније је да висе до ивице столица, али седишта не смеју додиривати.

Прегипи од пеглања морају се настављати један на други.

Couvert за банкет

Кувер за банкет разликује се од кувера за дневне оброке по броју и квалитету ресторанског рубља, порцулана, прибора за јело и осталог потребног инвентара. Велики луксузни хотели и ресторани располажу за ове прилике посебним порцуланом, сребрним прибором за јело и кристалним чашама.

Карактер банкета захтева по правилу богатији, свечанији мену и више врста пића, то уједно захтева већи број прибора за јело и више врста чаша. Од састава тог менуа зависи колико ћемо прибора за јело и чаша поставити за сваку поставу. Данас је обичај да се не поставља све на сто, као некада. Већином се поставља 3 комплета прибора за јело и 4 чаше. Практичније је да се прибор за јело (ако је потребно више), које касније следи, остави у резерви, на помоћном столу и постави накнадно.

Велики прибор за главно јело се поставља уз тањир, до њега прибор за топло предјело или за рибу, и као задњи, а први за употребу, прибор за закуску, односно хладно предјело. Прибор за десерт поставља се при врху тањира.

Постављање прибора (couvert) је најпрактичније радити ланчаним системом по утврђеном плану. Један конобар узима тањире и поставља их у одређеној раздаљини, други мери размак (од средине тањира до средине

другог 70-80 см). Трећи, који следи прву двојицу носи ножеве у салвети и поставља их десно од тањира, држећи их средњим прстом и кажипрстом. Поравнава их палцем.

Четврти конобар носи виљушке, које поставља лево од тањира на исти начин како је описано за ножеве. Истим ланчаним системом поставља се сто и остали посебан инвентар и чаше.

Чаше се постављају на сто тек након што су сви потребни тањира и прибор за јело постављени и поравнани. Прва чаша, тј. чаша за воду поставља се изнад врха ножа за главно јело, а остале десно, супротно куверу у благој косини. Други начин, чаша за воду се поставља изнад врха ножа за хладно предјело, а остале лево према куверу у благој косини. Трећи начиње постављање чаша и облику купе.

Посипачи за со се постављају за сваке 4 поставе. У луксузним, великим кућама је обичај да сваки гост има свој посипач и своју пепељару. Обично пепељаре код свечаних ручкова и вечера се не стављају унапред на сто, али кад је време или ако неки гост запали цигарету или цигару онда се за сваког госта доноси посебна пепељара (није никад препоручљиво да четири или пет гостију употребљава исту пепељару).

Цвеће или боље речено, укусно уређене жардињере са цвећем, постављају се на сто последње, између 4. кувера са једне и 4. са друге стране, тј. на 8 кувера најмање једна жардињера.

Мену - карта се поставља усправно од кувера испред тањира за маслац и хлеб или положена поред ножева десно.

Пример једној свечаној мени и начин постављања кувера

МЕНУ	
1989. Италијански ризлинг Рубин, Крушевац	Canapes Royale Канапеи са лососом, гушчјом дигерицом и кавијаром ***
	Consomme double au Sherry Појачана бистра супа са sherry вином ***
	Truite au bleu Пастрмка на плаво кувана ***

1988. Вранац
13. јули, Подгорица

Roast beef à l'anglaise
Haricots verts
Pommes de terre Parisienne
Ростбиф на енглески начин
Боранија
Кромпир на париски начин

Moët & Chandon

Parfait d' Amour
Парфе од кафе са шлагом

Courvoisier
Мараскино

Café
Кафа

За овај мену се поставља кувер на следећи начин:

– тањир за предјело

Са десне стране тањира:

- нож за ростбиф
- нож за рибу
- нож за предјело

Са леве стране тањира:

- виљушка за ростбиф
- виљушка за рибу
- виљушка за предјело

При врху, изнад тањира:

- десертна виљушка од десна на лево
- десертна кашика од лева на десно.

Тањир за маслац и хлеб са десертним ножем ставља се лево од прве виљушке, тако да средина тањира буде на висини врха виљушке.

Изнад врха ножа за ростбиф поставити чашу за воду (после аперитива прија гутљај минералне воде да се испере горчина уста), до ње чашу за ризлинг, за дингач и на крају за шампањац.

Услуживање на банкету - свечаном ручку или вечери или тзв. „затворени сервис“ (затворен због званица, јер се у тим приликама гости називају званицама.)

Том приликом гости се послужују истовремено за свечано уређеним столовима по унапред утврђеном менуу са тачно одређеним редом и ганговима јела и пића. Услуживање води Шеф сервиса или Шеф банкета.

Француски начин услуживања (II варијанта)

Овај начин услуживања свечаних оброка, који се највише примењује је врло отмен, економичан и брз, али захтева од особља за услуживање одређене квалитете и потпуну увежбаност.

Ток услуживања: јела се носе на великим платоима за 5-10 особа. Код постављања кувера тањир је већ постављен, хлеб и маслац подељени. Пре уласка наточити у сваку чашу за воду (до половине) минералне воде.

При доласку конобари помажу гостима да седну измицањем и примицањем столица.

Сви конобари одлазе по предјело и враћају се одједном у колони по један, Одлазе на своје сервис-реоне од I-VI. На знак одговорног за организацију банкета прилазе званицама (гостима) 1, 11, 21, 31, 41 и 51 са леве стране, стану левом ногом између гостију, плато приближе тањим (подлактица леве руке на којој се налази плато не наслони се на сто) и понуде госте да се сами послуже.

Конобари задужени за пиће почињу точити италијански ризлинг истим редоследом. (Ако нису предвиђени конобари за. пића то раде помоћници, сваки на свом реону).

Десертни тањир са тацном (између којих се налази папирната салвета) у припреми је на великом радном столу, у припремници-office-у. Сада се доносе у салу и остављају на помоћном столу. Конобари, одлазе по супу, доносе је на великим послужавницима до помоћног стола. Сви одједном односе употребљено посуђе, прибор, те послужују супу са леве стране госта говорећи: Изволите.

Односи се посуђе за супу, постављају се топли тањери, доноси риба и послужује на исти начин као хладна предјела. Точи се предвиђено бело вино.

Припрема за главно јело

У салу се уноси црно вино Вранац (у корпицама за црно вино), доносе се топли тањери, салата и сос, евентуално се допуњава хлеб, односи се посуђе и прибор за рибу, постављају се топли тањери и салата.

Сви конобари, одједном улазе у салу са главним јелом (ростбиф), прилазе гостима како је то планом услуживања назначено и на знак руководиоца банкета послужују главно јело по принципу као код хладног предјела.

Точи се Вранац.

Накнадно послуживање главној јела

Између главног јела и десерта обично се држе говори - здравице. Значи, треба извршити темељите припреме за брзо уређене стола и донети шампањац (хладан 5°C).

Кад је и последњи гост завршио са главним јелом, највећом могућом брзином скида се посуђе и прибор, очисте мрвице са стола, а десертни прибор се постави испред госта. На знак организатора или руководиоца наточи се шампањац. Особље за услуживање одлази у припремницу - office. Сада је мали предак, јер се држи здравица. У то време салом се креће само руководиоца банкета и тада мора у сали владати потпуна тишина.

Након завршене здравице доноси се *parfait*, постављају се десертни тањира и послужује на принципу као раније.

Почиње опет као закуска код госта бр. 1, 11, 21, 31, 41, 51.

Накнадно услуживање *parfait*-а

Parfait се понуди још једном свим гостима.

Послуживање кафе и дигестива

Док двојица конобара врше накнадно услуживање (*Nachservice*) *parfait*-а, остали врше припреме за кафу и дигестиве. Кафу и дигестиве послужују двојица, један послужује кафу, други нуди коњак и ликер.

Напомена:

Пре почетка услуживања свечаног ручка или вечере, корисно је извршити генералну пробу, обележити кредом на поду реоне-сервисе, како не би дошло до забуне, упутити особље у промене реда услуживања (види распоред рада), скренути пажњу на накнадно услуживање (*Nachservice*), а посебно пажњу скренути на скидање употребљеног сребрног прибора за јело. (То се мора пратити због вредности).

Када гости напусте салу, она се одмах доводи у првобитно стање. Инвентар, који је за ову сврху био подигнут из магацина, разврстава се, пребројава и враћа у магацин и повлачи захтев, који је приликом подизања био потписан.

Ако се после банкета одржава плес, са столова се поспреми све осим чаша и пепелара. У то време гости се нуде пићем и кафом или како је договорено са наручиоцем.

Неколико свечаних менуа

МЕНУ

1989. Крстач
13. јули, Подгорица

Pâté de foie grass
Паштета од гушчје дигерице

Consommé „Parma“
Бистра супа „Parma“

1986. Пинот розе
Навип, Земун

Poularde Montomorency
Chou rouge aux marrons glacés
Pommes de terre Pont-Neuf
Salade variée
Пиле Montomorency
Црвени купус са обареним
макаронама
Кромпир Pont-Neuf
Сложена салата

Cuvé réservée

Charlotte à la Russe
Fruits de saison
Руски шарлот
Сезонско воће

Premier
Мараскино

Café
Кафа

МЕНУ

Вотка

Кавијар

Блини

Бистра супа у шољици

Срж на тосту

1994. Карловачки ризлинг

Навип, Београд

Морски лист на жару

Беарнешки сос

1990. Пинот

Навип, Београд

Штајерски ћуран на жару

Pommes chips

Срце зелене салате

Свеже шпаргле са домаћом

шунком

G. M. MUMM

Gordon rouge

Јагоде Мелба

Фино пециво

Martell

Curacao

Кафа

МЕНУ

Melon des Charentes frappé

Диње Charente ледене

Tortue claire

Бистра супа од корњаче

1970. Совињон

Вршачки виногради, Вршац

Truite au bleu

Пастрмка плаво кувана

1969. Розе

Рубин, Крушевац

Baron d' agneau rôti

Pommes de terre Anne

Petits pois à la française

Salade Suzette

Јагњећи барон са першуном

Кромпир Ана

Грашак на француски начин

Салата Suzette

Henkell dry

Foie gras aux truffes

Гушчја цигерица са трифлама

Ayala demi-sec

Bombe glacée

Sladoledna bomba

Courvoisier

Cointreau

Café

Кафа

МЕНУ

	Parfait de foie gras lucullus Parfait од гушчје цигерице ***
1970. Карловачка грашевина Илок	Consomé double de bécasse Појачана бистра супа од шљуке ***
1996. Црни бургундац Рубин, Крушевац	Selle de veau printaniere Haricots verts frais au beurre Pommes fondantes Salade variée Телећи котлет на пролећни начин Свежа боранија на маслацу Кромпир фондан Сложена салата ***
Милион Навип	Plateau de fromages Плато разних сирева Charlotte aux fraises des bois Шарлоте од шумских јагода ***
Вињак Лешник ликер	Café Кафа

М Е Н У

1970. Крстач
13. јули, Подгорица

Langouste en Bellevue
Лангуст „лепи изглед“

Sauce remoulade
Пржени морски лист
Сос remoulade

1969. Теран
Неготински виногради,
Неготин

Selle de chevreuil rotie
Souce smitane
Salade Ninon
Печена срнећа леђа
Салата Ninon

Sorbet de fruits a la fine
champagne
Сорбет од воћа

Henkell

Supreme de poularde
Jeannette
Пилеће бело месо Jeannette
Salade d' asperges
Салата од шпаргли

Biscuit glace Tosca
Бисквит Тоска са сладоледом

Fruits
Воће

Henkel dry

Foie gras aux truffes
Гушчја цигерица са трифлама

Вињак „5“
Шери бренди
Cointreau

Café
Кафа
Кафа

13.12. Систем организације cocktail-party

Свечани пријем, који је по броју учесника - званица велики, те нисмо у могућности свима обезбедити одговарајућа места за седење, а и време трајања пријема је нечим ограничено (рецимо да имамо само један сат времена), онда се приређивачи обично одлучују за тзв. cocktail-party - Stehkonvent - којој је циљ да учеснике свечаности мало освежи - окрепи.

У угоститељству разликујемо две врсте cocktail-party: једна се приређује између ручка и вечере или у преподневним сатима са малим количинама јела; претежно се послужују аперитивна пића и апетисани (chips, слани бадем, маслине) мало канапеа и сланих штапића. Друга носи назив проширене cocktail-party, која замењује неки дневни оброк, обично вечеру и организује се уз велику количину хладних залагаја, топлих јела, разних колачића (petits fours) већних кремова или сладоледа.

Пића су разноврсна, али се углавном нуде:

- аперитиви, сокови од поморанце, грејпфрута или парадајза, аперитивни коктели, жестока пића, вермути. Уз њих се послужују: слани бадеми, кикирики, rommes chips, маслине и сл.;
- уз топла јела (медаљоне, кобасице, виршле, рибу Orly, пилеће бело месо Orly, бомбице од меса, ћевапчиће, ражњиће) послужују се обично бело и црно вино, једна или више врста пива;
- уз десерт се по жељи послужује шампањац;
- уз кафу се послужују ; вињак-коњак, ликери и слатки cocktail - after dinner cocktails.

МЕНУ ЗА СОКТАИЛ PARTY

Мешани канапеи
Ролована пршута са сиром
Корнети од шунке
Паштетице са месом или сиром
Слани штапићи - штапићи са кимом

А п е р и т и в и :

Martini dry	Вермут	Сок од наранџе
Bronx	Bitter	Сок од грејпфрута
Manhattan	Whisky	Сок од парадајза
Americano	Ракија	Негрони

Pommes chips, слани бадем, крекери, маслине, мали кисели краставци (cornichons).

МЕНУ ЗА ПРОШИРЕНУ СОКТАЈЛ ПАРТИ
(која замењује одређени оброк)

Мешани канапеи
Сир, пршут, шунка (залогаји)
Роловани ростбиф са краставцима
Корнети од шунке са реном у павлаци
Паштетице са месом и сиром
Мале кобасице и виршле
Округлице од меса
Ђевапчићи, ражњићи
Медаљони на жару
Риба Orly
Мињони
Чајно пециво
Воћни кремови
Кафа

Аперитиви :	Вина :	Пива :	Дижестиви :
Шљивовица	Жилавка	Туборг	Коњак
Whisky-сода	Теран	Хенкел	Ликер
Вермут			
Bitter			
Martini dry			
Bronx			
Сок од наранџе			
Сок од парадајза			

Гости се услужују стојећи. Изузетно се поставља неколико столица за старије особе.

Услуживање се врши на два начина:

- 1) јела и пића се изложе на један или више столова (buffet) и гости узимају сами по властитој жељи,
- 2) конобари нуде јела и пића са послужавника.

Прво се нуде аперитиви и аперитивни сокetail-и, затим се нуде припремљена јела, колачи, одређена пића и на крају кафа.

Cocktail party се приређује у хотелским просторијама, салону, холу, друштвеној просторији или у сали за ручавање, зависно од броја гостију.

Наруџбенице за cocktail party прима Директор хране и пића - Шеф послуживања, а у мањим хотелима Шеф сале. Код пријема наруџбе обично се

служи штампаним обрасцем тзв. подсетник за пријем наруџбе пригодних - свечаних оброка.²⁴

Подсетник садржи следеће податке:

1. назив фирме и презиме наручиоца;
2. број гостију, облик свечаности, повод којим се приређује;
3. датум и сат одржавања;
4. списак јела и пића;
5. просторије у којима ће се одржати cocktail party
6. цена по особи, појединачна цена или укупна цена;
7. цвеће за украшавање;
8. начин плаћања.

На основу примљене наруџбине Директор хране и пића или друга одређена особа саставља план рада и одређује лице одговорно за организацију примљене наруџбе. План рада садржи припремне радове потребне за организацију:

1. особље: кухињско, услужно, пријемно
2. генерално чишћење просторија
3. сређивање рубља, стакла, посуђа
4. утврђивање детаља са Шефом кухиње - количина јела - набавка намирница;
5. утврђивање детаља са Шефом сале - одговорним лицем за организацију пића и напитака:
 - количина пића и напитака,
 - набавка потребног материјала (пића, цвећа - зеленила),
 - сређивање документације за рачун;
6. почетак припремних радова, особље задужено за припреме, број сервиса, имена особља за сваки поједини сервис, униформа - службено одело које се мора носити.

Када је план рада до танчина разрађен, распоред рада се истакне на огласну таблу.

Уређење сале

Столова и столица нема. Уз зидове, прозоре и стубове постављају се геридони, на које се обично унапред постављају апетисани (pommes chips, бадем, лешник, cornichons, слани штапићи), папирнате салвете, сламчице и вазе са цвећем.

Будући да је за ове прилике сала готово празна (нема столова и столица), сала се украшава теписима, зеленилом и цвећем.

²⁴ Пример урађене поруџбине за cocktail-party види у књизи *Основи ресторайерства*, аутор исти.

Послуживање на cocktail-party је врло једноставно, не захтева велику стручност већ добру организацију. Послужује се нуђењем са платоа или је све постављено на buffet столу. Код доласка званица сви конобари нуде аперитиве. Одмах иза тога половина конобара одлази по јело, друга половина по пиће (пиво, вино), које је наточено у чаше и нуди се гостима, који су већ узели јела.

Скупљање тањира, чаша, чишћење геридона и све остало врши један конобар из сваке групе.

Код послуживања кафе са дигестивом рад се дели на овај начин: конобари, који послужују јела нуде и кафу, а конобари задужени за пиће доносе и нуде коњак-вињак, ликер.

13.13. Вртна приредба - Garden party

Вртна приредба има мање-више карактер окупљања већег броја гостију. Траје дуже од cocktail-party, па је скоро увек праћена програмом, музиком и плесом. Има сезонски карактер, јер организација долази у обзир само у летњим месецима (одржава се у врту или на тераси). Јела и пића су слична онима на cocktail-party (канапеи, корнети, мињони, аперитиви, сокови и друга освежавајућа пића). Гости седе за постављеним столовима, а послуживање се врши нуђењем. Карактеристично је за вртну приредбу да се поред наведених јела послужују још разне хладне закуске, јела са жара (ћевапчићи, ражњићи, медаљони) разни специјалитети од сладоледа (parfait, сладоледна бомба, воћни пехари, cassata) и воће, а од пића: америчка лимунада, сорбет, хладни пунч, ледена кафа, бола и разна дугачка пића - long drinks.

Из набројаних јела и пића се види да вртна приредба - garden-party може имати врло свечан карактер, па је ради тога праћена богатим музичким програмом, плесом, разним забавним програмима, модном ревијом и сл.

Тераса или врт се за ову прилику свечано уређују цвећем, зеленилом, светлосним ефектима, простором за плес и подијумом за забавни програм.

Приређује се у организацији разних друштвених организација или у организацији хотелско-угоститељског предузећа у комерцијалне сврхе.

Када је у властитој режији, наплаћује се улазница, а конзумације се посебно плаћају.

13.14. Систем организовања хладно-топлог бифеа

Хладни buffet се организује поводом неких свечаности, јубилеја, годишњица, културних и спортских догађаја, када треба за кратко време послужити већи број гостију. Хладан buffet се организује у просторијама хотела, као и у просторијама наручиоца.

По начину приређивања и наплати разликујемо две основне врсте хладног buffeta:

- комерцијални buffet,
- изложбени buffet.

Комерцијални хладни buffet - је нарочито познат у Америци. Постоје посебни ресторани, чија је делатност у потпуности оријентисана на тзв. buffet -service. Јела су припремљена на великим тањирима у разним комбинацијама (рибе, ракови, печења, хладне закуске, дивљач, паштете, пене (mousses), перад, јаја, салата, сухомеснати производи и др). Гости на улазу плаћају одређену цену, узимају припремљени тањир и послужују се сами. Пиће могу наручити код барског пулта или wine-butler-a - виноноше.

Овај тип хладног buffetа је у Европи познат у неким летовалиштима и зимовалиштима, где се приређују плесне забаве - балови, те се гостима и званицама у предаху пружа могућност освежења. Код нас је такође овај систем. рада заступљен, познат као шведски сто.

Изложбени хладни buffet - се не даје у режији предузећа већ по наручби разних друштвених, политичких, спортских или привредних организација.

Како му и сам назив говори, хладни buffet се састоји од хладних јела, која се лепо украшавају на сребрним послужавницима и постављају на buffet сто. У прворазредном хотелу, хладни buffet увек представља узбуђења и представља велико интересовање фоторепортера. Хотелу или угоститељском предузећу пружа се идеална прилика да покаже своје могућности и вештине кухињске бригаде. То је обично изложба кулинарског умећа.

МЕНУ - зависи од стручности особља и техничке могућности кухиње, расположивог материјала и времена. То су основе на којима смемо састављати мену. За такве прилике препоручљиво је штампање мену-карата лепог изгледа, јер их гости радо односе и могу нам послужити као реклама и пропаганда.

Облик buffet стола - столова зависи од броја званица, жеља наручиоца, а некад и од облика и величине сале где се хладни buffet приређује.

Buffet-сто се обично поставља у облику слова И с једном или две „терасе“, тако да је приступачан са свих страна. Ако је број званица много већи, поставља се више столова истог облика.

У великим хотелима, где се приређује раскошни хладни buffet, обичај је да се сто постави у облику слова У или у облику слова О, тако да се са унутрашње стране налазе кувари вешти у расечању печења, шунке и других јела.

Подсетник за пријем поруџбине хладног buffet -а

1. наручилац: (назив фирме или презиме наручиоца),
2. дан и сат одржавања,
3. број званица, облик свечаности,
4. руски или француски начин (седећи-стојећи),

5. мену-јеловник,
6. аперитиви,
7. вина, кафа, ликери, коњак,
8. план стола,
9. састав оркестра,
10. украшавање сале,
11. начин плаћања.

Након што је хладни buffet најављен, тј. примљена поруџбина, једна копија се доставља Шефу кухиње, друга допуњена детаљима и скицама стола-столова руководиоцу ресторана - Шефу послуживања или Шефу сале.

Пријремни радови - за хладни buffet је потребно извршити ове припремне радове: уредити просторије, припремити потребан инвентар (платое, сервисе, тањире, прибор за јело, чаше, пепељаре, свећњаке, столњаке, салвете, вазе итд.), обликовати buffet-сто, столове за званице, украсити салу и столове.

Уређивању buffet-стола треба посебно обратити пажњу, јер је он, како смо на почетку рекли, узбудљива ствар и предмет посебне радозналости званица. Када је сто обликован, покрива се великим столњацима, који треба да су са свих страна 5 cm изнад пода. Као паспул обично се ставља свила јарке боје.

Украшавање buffet-стола и сале

Сала се украшава зеленилом и цвећем у великим украсним посудама, buffet-сто корпицама свежег воћа и великим жардињерама са цвећем, а столови за званице свежим цвећем према величини стола. Платои: сервиси са хладним јелима постављају се на buffet-сто пола сата пре доласка гостију. У први ред слажу се тањире, прибор за јело, лакша јела (предјела) и хлеб, а у други ред месна јела-печења, салате, сосови, а у трећи ред или на узвишену степеницу „терасу“, десерт (сир, воће, колачи).

При постављању платоа и сервиса велику пажњу треба обратити естетском изгледу. Све мора бити на домак руке, тј. на отприлике 90 cm од ивице стола, што значи да изложбени сто који је приступачан са свих страна може бити широк највише 180 cm.

Прибор за послуживање - форлегери се стављају уз јело.

Послуживање хладног buffet-а

Послуживање није компликовано, ако се примени добра организација и добра подела рада.

**Свечани пријем с хладним buffet-ом
(200 званица)**

За овај број званица довољно је 10 конобара.

Аперитив нуди осам конобара, а двојица доносе апетисане, нуде их или постављају на геридоне. Ова двојица уједно скупљају и односе употребљене чаше.

Када је аперитив завршен и прелази се на отварање хладног buffet-а, осам конобара, који су нудили аперитив долази у салу на следеће задатке:

- четворица помажу гостима код buffet-стола при избору и узимању јела,
- остала четворица узимају пића (обично бело и црно вино) и чим су први гости напустили изложбени сто са својим јелом и сместили се за сто, нуде и послужују их вином и другим пићима.

Два конобара, који су била задужена да уреде аперитив-салон, у међувремену завршили су посао и прелазе у салу да допуњују хлеб на столовима, прибор за јело, тањире и хладне плоче на buffet-столу. Све ово траје 30-40 минута, док први гости нису завршили са јелом и почну одлазити по десерт (сир, воће, колаче) Прва четворица задужена за пића остају на истој дужности, док сви остали прелазе на распремање (десервирање) употребљеног посуђа, прибора за јело и чишћења столова.

Кафу, ако је предвиђена, послужују шесторица, а задужени за пића код кафе нуде коњак и ликере-дижестиве.

Пример менија за хладни buffet (buffet froid)

М Е Н У

Parfait од гушчје цигерице,
турбан од шампи, јастог „лепи изглед“
филет од лубина у аспику, лепеза од пастрмки
лосос на руски начин, кувани ракови „пливачи“
јаја Jeanette, канапеи на париски начин, Casino јаја
пилећи галантин, пена од шунке
младе ротквице, маслине, целер у мајонезу
говедина vinaigrette, печурке vinaigrette, мариниране скуше

Ементалер, трапист, горгонзола, camembert

Торте, мињони, воћни кремови

Кошарице свежег воћа

Кафа - коњак - мараскино

Аперитиви :	Вина :	Сокови :
Мартини, Вропх Bitter, Вермут Шљивовица, Whisky	Жилавка Теран	Сок од парадајза Грејпфрут

Предрачун свечаној пријема са хладним buffet-ом за 200званица

Код предвиђања хладног buffet-а, треба обратити посебну пажњу на број припремљених obroка (гости се послужују сами, те није могуће јела рационално искористити), рачуна се по правилу:

- 1/2 obroка лаких јела
- 1 оброк печења са салатом
- 1 оброк колача
- 200 gr воћа по госту

ЈЕЛА

Ред. број	Назив јела	Број сервиса	Број obroка	Јед. цена	Износ
1.	Домаћа шунка	2×10	20	15	300
2.	Његушка пршута	2×5	10	15	150
3.	Фазан Марија-Ивана	2×5	10	25	250
4.	Фазан у перју	4×5	20	25	500
5.	Јагњећи котлети Сугано	2×10	20	18	30
6.	Ђурећа прса Меркур	6×5	30	20	600
7.	Печено пиле Lambertye	4×5	20	1	320
8.	Печено прасе	1×10	10	18	180
9.	Печени ћуран	2×10	10	18	30
10.	Телећи котлети Moliere	2×5	10	18	180
11.	Телећа леђа	4×5	20	1	320
12.	Хладни ростбиф	2×5	10	18	180
13.	Печурке vinaigrette	4×10	40	8	320
14.	Целер у мајонезу	4×10	20	4	80
15.	Маслине	4×5	20	5	100
16.	Младе ротквице	4×5	20	4	80
17.	Мус од шунке	1×10	10	15	150
18.	Телећи галантин	1×10	10	18	180
19.	Пилећи галантин	1×10	10	18	180
20.	Casino јаја	2×5	10	6	60
21.	Канапеи на париски начин		100	1,5	150
22.	Јаја Jeannete	2×5	10	6	60
23.	Кувани ракови пливачи	2×5	10	15	150

Ред. број	Назив јела	Број сервиса	Број оброка	Јед. цена	Износ
24.	Лосос на руски начин	2×5	10	15	150
25.	Лепеза пастрмки	1×10	10	15	150
26.	Филет од лубина	1×10	10	18	180
27.	Јастог лепи изглед	2×5	10	20	200
28.	Турбан од шампи	1×10	10	15	150
29.	Parfait од гушчје цигерице	2×10	20	15	300
30.	Ементалер	4×5	20	60	120
31.	Трапист	4×5	20	5	100
32.	Горгонзола	4×5	20	6	120
33.	Camembert	4×5	20	6	120
34.	Кисели краставци	4×10	40	3	120
35.	Ајвар	2×10	20	3	60
36.	Торте разне	8×1	128	3	384
37.	Кромпир са мајонезом	4×10	40	3	120
38.	Мињони	8×25	200	2	400
39.	Воћни кремове	50×1	50	5	250
40.	Кошарице воћа	8×5	40 kg	15	600
41.	Кафа		200	2	400

АПЕРИТИВИ:

(рачуна се од два до четири аперитива по госту)

Узмимо $200 \times 3 = 600$ аперитива.

1. Шљивовица $100 \times 3 = 300$
2. Bitter $100 \times 4 = 400$
3. Whisky $100 \times 8 = 800$
4. Вермут $50 \times 4 = 200$
5. Сок од парадајза $50 \times 3 = 150$
6. Сок од грејпфрута $50 \times 5 = 250$
7. Cocktail $150 \times 6 = 900$

600 3.000

АПЕТИСАНИ

1. Бадем $2 \text{ kg} \times 100 = 200$
2. Маслине оброка $20 \times 3 = 60$
3. Chips " $30 \times 4 = 120$
4. Слани штапићи комада $200 \times 0,5 = 100$

480

ПИЋА

(60:40) 60% белог вина 40% црног

1. Траминац	34 боце × 20 = 680
2. Теран	23 боце × 22 = 506
3. Минерална вода	40 боца × 4 = 160
4. Пиво	10 боца × 4 = 50
5. Воћни сокови	20 боца × 3 = 60
	1.456

ЦВЕЋЕ И ДЕКОРАЦИЈА

1. Цвеће	510
2. Зеленило	100
	610

РЕКАПИТУЛАЦИЈА

1. Јела	9.134
2. Аперитиви	3.000
3. Апетисани	480
4. Пића	1.456
5. Цвеће - декорација	610
У к у п н о :	15.280

15.280 : 200 = 76,40

Цена по једном госту износи 76,40 динара.

13.15. Пригодни ванредни оброци

Пригодан - ванредан оброк је онај који се организује и послужује по посебној жељи и наруџби појединаца, установа, привредних организација или друштвено-политичких организација поводом различитих прилика. Пригодан-ванредан оброк је онај који организује и приређује угоститељско предузеће изван уобичајених дневних obroка.

Пригодни-ванредни оброци се организују под различитим називима, према томе којим поводом се дају, те попримају карактер свечаног obroка.

Super-supper - касна вечера

Касна вечера или тзв. supper послужује се само у неким угоститељским радњама у касним вечерњим сатима, између 22 и 24 часа. Гости су посетиоци позоришта, биоскопа, казина и глумци.

Послужује се према посебном јеловнику тзв. „Мала имбис карта“, а јела су тзв. snack-ови: разне специјалне супе, рибе, ракови, пужеви, жабе, разне деликатесне гурманске закуске, кавијар, cocktail-и од шкампи, ракова и сл. У великим ресторанима се уз наведена јела послужују шампањци или лагана вина.

Такође, у великим градовима са развијеним културно-уметничким животом, supper је традиционалан оброк са врло пробраним јеловником.

Supper припређен у хойелу „Мејројол“ - Београд

МЕНУ

Димљени лосос са лимуном

Пршута са дињама

Салата од јастога

Пилеће бело месо à la Jeannette

Hladan ćuran

Yorkshire-ска шунка и језик у аспику

Roast beef à la Renaissance

Рајнски лосос на париски начин

Мађарски гулаш

Патка „лепи изглед“ Montmorency

Млади кромпир са першуном

Салата мимоза

Шумске јагоде

Брескве

Крем од наранџе

Кафа

Cocktail-и :

Brandy cocktail

Вина :

Liebfrauenmilch

Courvoisier

Жестока пића :

Sherry

Vodka

Martini dry

Чајанка

Чајанка је пригодан оброк који се припређује у властитој режији угоститељског предузећа или по наруџби великог броја гостију.

Просторије су за ту прилику уређене, ангажује се оркестар и учесници обично плешу! Цена и конзумације се унапред одређују, те ако је организована у режији угоститељског предузећа наплаћује се у виду улазнице - конзумације. Столови се постављају за 4 особе, прекривени су столњацима пастелних боја, украшени цвећем и другим пригодним украсима. Кувер се састоји од десертног тањира, салвете, подметача за чај, кафене кашичице и чаша са стопом.

Избор јела и пића зависи од годишњег доба, жеља и платежних могућности учесника. Најчешће се послужују мали сендвичи-канапеи, колачи, торте и фино пециво; у хладније годишње доба: чај, жестока пића, вино и пиво, а у топлим месецима: разне лимунаде, воћни сокови, сладолед, шербет и ледени пунч.

Послуживање гостију се врши по систему *table d' hôte*, а специјалне наруцбе на начин као у кафани или у бару.

Пикник

Пикник је традиционални групни оброк у природи уз доношење хладних јела и пића. Позната породична свечаност се одомаћила у угоститељству, посебно у туристичким местима, где хотели приређују излете и пикник за своје хотелске - пансионске госте. Од хладних јела долазе у обзир: хладни нарезак, закуске, сендвичи, саламе, шунка, пршут, буђола, кобасице, сир и фино пециво.

Данас међутим, на пикнику се послужују и топла јела са ражња и роштиља, а највише јагње, пилићи, ћевапчићи, ражњићи и кобасице.

Избор пића мора задовољити све присутне, па се због тога точи бело и црно вино, пиво, воћни сокови, минерална вода и жестока пића.

Особље долази раније са намирницама на одређено место где изврши све потребне припремне радове, тако да кад стигну гости, треба само ставити у погон ражањ и роштиљ. Послуживање је једноставно, столова обично нема. Седи се на простирачима, а за сваку групу гостију спреми се и један простирач од пластичне масе који замењује столњак. Гости се претежно послужују сами.

Five o clock tea - послеподневни чај

Традиционални је енглески обичај да се у каснијим послеподневним сатима после рада (у Енглеској се ради од 9-12 часова и од 12,30-17 часова), а пре вечере мало освеже и барем колико-толико ублаже глад (код њих је ручак - lunch доста сиромашан).

Та традиција енглеске породице полако крчи пут у Европу и налази своју комерцијалну рачуницу у великим хотелима, на терасама хотела, у лечилиштима и на путничким бродовима, како би се гостима скратило досадно послеподне. Уз чај или кафу се послужују: сендвичи, фино пециво, колачи, вињак, whisky, calvados и разни ликери.

Столови се прекривају столњацима пастелних боја, украшавају се, а постава - *couvert* се састоји од десертног тањира, салвета, десертног прибора, тацнице са кашиком за чај и чаше за воду.

Party

То су савремени облици пружања угоститељских услуга, који су пренети нама из англо-америчких клубова. Под појмом *party* подразумевамо одређени број званица - гостију без утврђене форме управо супротно свечаној вечери.

Гости се групишу по сопственој вољи, јер немају одређених столова нити одређених места.

Пића, аперитиви и барске мешавине се конзумирају уз апетисане - пратиоце аперитива (слани бадем, слани штапићи, *chips*, маслине, краставци). За *party* је уобичајен тзв. пријем - дочек „*reception line*“. Организатор - домаћин са супругом дочекује и поздравља госте уз размену неколико речи.

Разликујемо разне врсте *party*-а:

Standparty

Гости су само мушкарци. Послужују се аперитиви, *cocktail*-и, жестока пића и апетисани.

Damen party

Понекад се назива и *tea-party*. Гости су само жене, а приређује се у послеподневним сатима од 17-19 часова. Послужује се: чај, чајно пециво, сендвичи, канапеи, конфети (десерт), дугачка пића и на крају десертна и ликерска вина, вињак или ликери.

Soiree - eveningparty - вечерњи пријем

Приређује се између 20,00 - 01,00 часова. То је врло омиљена врста пријема у Америци.

Јела се излажу на *buffet* столу, а пића на барском пулту. Гости се послужују сами, с тим да мушкарци припремају и доносе пића и за жене.

Тањира, прибор за јело и салвете постављају се на *buffet* сто.

Послужују се разне хладне закуске, сендвичи, хладна печења, салате, воће и колачи, а од пића барске мешавине (дугачка и кратка пића), вино, пиво и шампањац.

Drink party

Приређује се у послеподневним или вечерњим сатима од 17-19 часова и од 21-24 часова.

Drink party носи назив према пићу које се точи (*wine party*, *whisky party*).

ЛИТЕРАТУРА:

1. Ансофф И.: *Стратејическо управлење*, Економика, Москва, 1989.
2. Арсовски С.: *Квалитејом до професија СИМ центар*, Машински факултет, Крагујевац 2003.
3. Арсовски, С., Арсовски З., Перовић М.: *Развој СИМ система*, СИМ центар Машински факултет - Крагујевац, 1995.
4. Арсовски З.: *Развој система за одлучивање при пројектовању СИМ-а*, Докторска дисертација, Машински факултет, Подгорица, 1994.
5. Babeu, Frederic Redige: *Management de la Qualite du Logiciel*, Afnor, 1995.
6. Банићевић М., Поповић М., Вуловић Ј.: *Ујосијијелски речник - српски, немачки, француски, енглески*, Београд, 1989.
7. Brevier von schon gedecken tisch WMF Geislingen (Steige), 1956.
8. Bickel W.: *Tranchieren kochen und flambieren am tisch*, Stuttgart, 1967.
9. Drucker F. P.: *Иновација и предузејнијиво*, Привредни преглед, Београд, 1991.
10. Друкер Питер: *Мој поглед на менаџмент*, Адиджес, Нови Сад, 2003.
11. Duch K.: *Handlexikon der Kochkunst*, Linz, 1961.
12. Duch K.: *Menu-Lexikon*, Linz, 1976.
13. Фрлић - Марошевић: *Ујосијијелско јослуживање*, Загреб, 1986.
14. Greene R. T.: *Global Quality*, ASQC Quality Press, Milwaukee, 1993.
15. Губеринић С., Матејић В., Микић В., Петровић Р.: *Системи - ујрављање системима - системске дисцијлине шехнике I мейоде*, Институт Михајло Пупин, Београд, 1970.
16. Косар Љ.: *Хојелјерсијво - шеорија и јракса*, Виша хотелијерска школа Београд 2002.
17. Керчмар Ј.: *Фламдирање - расецање код стола*, Опатија, 1970.
18. Керчмар - Миковић: *Савремени кувар*, Београд, 1967.
19. Ковачевић А.: *Ујосијијелске услује*, Београд, 1997.
20. Кривокапић З., Перовић М.: *Асијекти и дејсијва EMS - јрисијуј дојрагњи EMS*, Школа квалитета EMS, Књига 2, Центар за квалитет, Подгорица, 2003.
21. Кривокапић З.: Перовић М., *Мейоде унајређења*, Школа квалитета QMS, књига 3. Центар за квалитет, Подгорица, 2002
22. Кривокапић З.: Перовић М., *Сисјем менаџментја квалитетјом*, Школа квалитета QMS, књига 1, Центар за квалитет, Подгорица, 2002.
23. Кривокапић З., Перовић М.: *Сисјем менаџментја зашијијом живојине средине*, Школа квалитета EMS, Књига 1, Центар за квалитет Подгорица, 2003.
24. Лојпур С. А.: *Менаџмент*, Подгорица 1995.
25. Лончар М.: *Барско јословање - кокшели*, Београд, 1998.
26. Лончар М.: *Нормативи и калкулације цена ујосијијелских услуга*, Београд 1996.
27. Лончар М.: *Основи ресторатерства*, Београд 1996.
28. Лончар М.: *Пословно комуницирање - јишјања и одјовори*, Београд 1997.
29. Лончар М.: *Познавање јиша и шехника услуживања*, Београд, 1997.

30. Lowenthal, Jeffrey N.: *Reengineering the Organization A Step-by-Step Approach to Corporate Revitalization*, ASQC Quality Press Milwaukee, Wisconsin, 1994.
31. Pellaprat P. H.: *Први кувар свеџа. L' art culinaire moderne*, Lausanne, 1935.
32. Перовић М., Арсовски С.: *СИМ менаџментџ - услов за успешну имплементацију система*, Научно стручна конференција IS'93, Нови Сад, 1993.
33. Перовић Ј. М.: *Менаџментџ. Информатика. Квалитетџ*, СИМ центар, Машински факултет Крагујевац 2003.
34. Перовић М., Арсовски С.: *Производни системи*, Научна књига, Београд, 1989.
35. Перовић Ј. М.: *Пројектовање организационих структура за производњу артикала сложене структуре*, Докторски рад, Машински факултет, 1982.
36. Перовић Ј. М.: *Систем квалитетџа - џуџи ка реинжењеринџу јуџословенске џривреде*, Београд, 1997.
37. Перовић Ј. М.: *Тенденције развоја информационих система*, Научно стручно саветовање, Милочер 1992.
38. Перовић М., Кривокапић З.: *Основи информатике*, Унирекс, Никшић, 1992.
39. Перовић М., Кривокапић З.: *Подсетник за менаџере*, Центар за квалитет, Подгорица 2005.
40. Перовић М., Кривокапић З.: *Технологија увођења QMS-а и џровјере*, Школа квалитета QMS -а, Књига 2, Центар за квалитет, Подгорица 2002.
41. Перовић Ј. М., Перовић Ђ.: *Тотално џревентивно одржавање као џрисиџуџи TQM*, Југословенско саветовање одржавања опреме, Крагујевац, 1998.
42. Перовић Ј. М., Шофранац Р.: *Прилоџи џројектовању система квалитетџа*, Други конгрес ЈУСК-а, Београд, 1998.
43. Петровић Р.: *Управљање системима*, Научна књига, Београд, 1986. 44. Pries J.: *Grosse Servierkunde*, Munchen, 1976.
45. Riggs J., Felix G.: *Productivity by Objectives*, Prentice Hall, New Jersey, 1983.
46. Roberts, Lon: *Process Reengineering - The Key to Achieving Breakthrough Success*, ASQC Quality Press, Milwaukee, Wisconsin, 1994
47. Ross J., *Managing Productivity*, Reston, Publishing Company, Reston, Virginia, 1977.
48. Shores, A. R.: *Reengineering the Factory*, ASQC Quality Press, Milwaukee, Wisconsin
49. *Стандарди*:
 - ISO 9000: 2000; ISO 9001:2000; ISO 9004:2000
 - ISO 9004-2; ISO 9004-4
 - 1801006:2003
 - ISO 14001:2004; ISO 14004:2004
 - ISO 22000:2005
 - 18019000:2002
 - OHSAS18000
50. Стефановић, Ж.: *Менаџментџ*, Економски факултет, Институт за економска истраживања, Београд, 1997.
51. The essentials of goog table service Cornell university, Ithaca, 1926.
52. Tuor C.: *Aide-Memoire du sommelier*, Lausanne, 1936

53. Узуновић Р.: *Менаџмент квалитетом и околином - Заштита од буке и вибрација*, Лола Институт, Београд, 1997.
54. Вуков Л.: *Именик јела и пића*, Београд, 1950.
55. Wagner F.: *Das tafel und servier wesen*, Giesen 1959.

ПИТАЊА:

1. Дефинишите пригодне - свечане оброке.
2. Опишите касну вечеру - supper.
3. Саставите за касну вечеру - пригодан оброк.
4. Опишите чајанку. Утврдите специфичности чајанке када се приређује у режији предузећа и када се приређује по наруцби одређеног броја гостију.
5. Објасните пикник.
6. Опишите послеподневни чај.
7. Дефинишите разне врсте пријема - parties. Набројте све врсте parties.
8. Дефинишите cocktail-party. Опишите две врсте cocktail party, које разликујемо у угоститељству.
9. Објасните два начина услуживања cocktail-party.
10. Саставите мену за проширену cocktail-party, која замењује један главни оброк.
11. Набројте потребне податке за пријем наруцбе cocktail-party (подсетник за пријем наруцбе).
12. Изложите план рада припремних радова за организацију cocktail-party.
13. Дефинишите вртну приредбу - garden party.
14. Изложите карактеристике вртне приредбе - garden party.
15. Дефинишите свечани пријем са хладним buffet-ом.
16. Опишите комерцијални и изложбени хладни buffet.
17. Набројте потребне податке за пријем наруцбе хладног buffet-a.
18. Објасните задатке особља за услуживање код организације хладног buffet-a.
19. Саставите мену за свечани пријем са хладним buffet-ом.
20. Опишите два начина услуживања пића код хладног buffet-a.
21. Дефинишите свечани ручак - вечеру - banquet.
22. Изложите главне карактеристике banquet-a.
23. Набројте све елементе које треба да садржи подсетник за пријем наруцбе banquet-a.
24. Набројте украсе за украшавање столова за свечани ручак - вечеру.
25. Утврдите специфичности код избора цвећа за разне облике свечаности.
26. Опишите припремне радове за организацију свечаног ручка - вечере - banquet-a.
27. Опишите ток послуживања на свечаном ручку - вечери.
28. Опишите и објасните систем table d' hôte.
29. Образложите примену система table d' hôte.

30. Опишите и објасните систем послуживања по јеловнику (à la carte - систем).
31. Опишите ток послуживања по систему à la carte.
32. Набројте основне проблеме код послуживања по систему à la carte.
33. Утврдите разлике код „mise en place“ за пословање по систему à la carte и систему table d' hôte.

34. Изложите систем послуживања на саобраћајним средствима:
 - a) на броду
 - b) у колима за ручавање, и
 - c) у путничком авиону.
35. Набројте јела која се могу расецати код стола пред гостом.
36. Набројте потребан инвентар и прибор за расечање.
37. Набројте јела која се припремају код стола пред гостом.
38. Опишите ток припремања тартар бифтека.
39. Набројте неколико фламбираних јела.
40. Опишите „mise en place“ за фламбирање јела.
41. Набројте слатка јела која се фламбирају.
42. Изложите основна правила дијеталне исхране.
43. Набројте забрањене намирнице за шећерне болеснике - дијабетичаре.
44. Набројте дозвољене намирнице за болеснике на желуцу.
45. Објасните дијету за болесне од жучи и јетре.
46. Објасните дијету срчаних и бубрежних обољења.
47. Набројте јела за вегетаријанце.

ЗАДАЦИ:

1. Поставите сто за чајанку.
2. Поставите округли сто за послеподневни чај - five o' clock tea.
3. Припремите послужавник са чашама за drink-party.
4. Поставите buffet сто са пићима и buffet сто за јела за вечерњи party - evening party.
5. Уредите геридон за cocktail party када се јела и пића нуде гостима.
6. Уредите buffet сто за пиће за cocktail party када се јелима и пићима гости послужују сами.
7. Уредите салу за cocktail party,
8. Поставите сто за вртну приредбу - garden party.
9. Формирајте buffet сто за хладни buffet. Прекријте сто
10. Формирајте buffet сто за пића за хладни buffet. Прекријте сто. Поставите чаше, лед и пића на buffet сто.
11. Урадите предрачун за хладни buffet (300 званица).
12. Урадите схему сале са учртаним buffet столом и столовима за госте.
13. Украсите buffet сто (жардињере са цвећем, свећњаци).
14. Урадите схему различитих облика банкетних столова.
15. Саставите мену за свечану рођенданску вечеру. Одредите одговарајућа пића.
16. Поставите округли сто за 6 особа. Извршите украшавање стола.
17. Саставите мену за новогодишњу свечану вечеру. Поставите сто за 6 особа. Извршите украшавање стола у новогодишњем амбијенту.
18. Саставите мену за свадбену свечаност. Поставите сто за 6 особа. Украсите сто.
19. Урадите план услуживања свечане вечере за 60 особа.
20. Прикажите послуживање вина код свечане вечере.
21. Прикажите ланчани систем постављања столова за банкет.
22. Прикажите поспремање стола после главног јела.
23. Уредите „mise en place“ за пословање по систему à la carte.
24. Прикажите пословање по систему à la carte (пријем наруџбе, бонирање услуга, доношења и послуживање: аперитива, предјела, супе, главног јела, пића и десерта).
25. Уредите „mise en place“ за пансионско пословање.
26. Прикажите пословање по систему table d' hôte у пансиону (пријем наруџбе, бонирање, доношење и послуживање).

27. Припремите „mise en place“ за расечање (инвентар и прибор).
28. Измешајте бифтек тартар за две особе.
29. Припремите „mise en place“ за фламбирање tournedos-a.
30. Фламбирајте tournedos.
31. Припремите „mise en place“ за фламбиране палачинке.
32. Фламбирајте палачинке. (Crepes Suzette).
33. Припремите „mise en place“ за фламбиране банане.
34. Фламбирајте банане.
35. Извршите „mise en place“ за припрему воћне салате.

ПОСЕБНИ ЗАДАЦИ:

1. Уредите изложбени сто.
2. Уредите комплетни реон.
3. Уредите радне - сервисне столове.
4. Испланирајте потребан инвентар за свечани ручак за 50 особа
5. Филирајте пастрмку кувану на плаво.
6. Филирајте зубатац.
7. Расеците говеђи филе.
8. Расеците пиле.
9. Саставите барску карту.
10. Направите Manhattan cocktail, Bronx cocktail, Martini dry.
11. Направите ginfizz, brandy flip, whisky highbowls.
12. Направите whisky sour brandy crustas, brandy rickey.
13. Понесите 5 турских кафа на малим кафанским послужавницима.
14. Урадите план послуживања у ресторану са пансионским пословањем.
15. Урадите план послуживања свечаног ручка за 100 особа.
16. Урадите план послуживања на cocktail party за 300 званица.
17. Урадите план послуживања хладног buffet-а за 200 званица.