

UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

A6. Dezvoltarea și derularea programelor de învățare la locul de muncă- aferenta activității/subactivității menționate în Ghidul Solicitantului Condiții Specifice "1. Organizarea și derularea programelor de învățare la locul de muncă"/  
subactivitatea A6.1 Dezvoltarea și derularea programelor de învățare la locul de muncă – stagii de practică la parteneri naționali

# SUPORT DE CURS OSPĂTAR

## PREGĂTIREA SALONULUI PENTRU SERVIREA CONSUMATORILOR

În vederea asigurării condițiilor necesare servirii clienților, o mare parte din volumul de muncă al personalului dintr-o unitate publică de alimentație se realizează înainte de începerea programului de funcționare a acesteia. Astfel, în acest interval de timp, care este mai mare sau mai mic, în funcție de tipul unității, structura personalului, volumul și natura operațiilor ce urmează să se efectueze. amenajarea și dotarea unității etc., personalul de serviciu din salon execută operațiile privind: pregătirea obiectelor de servire necesare transportării, prezentării, servirii și consumării preparatelor și băuturilor, aranjarea salonului pentru servirea clienților precum și pregătirea sa pentru începerea activității de primire și realizare a comenzilor date de clienți.

De felul în care sunt executate aceste operații în cele mai mici amănunte depinde desfășurarea muncii zilei respective pentru servirea cu minim de efort, dar cu maximum de realizări cantitative (volumul încasărilor) și calitative (buna servire a clienților). Pregătirea salonului înainte de sosirea clienților se face în două etape:

— după terminarea programului de funcționare a unității de către fiecare chelner împreună cu ajutorul său:

— înainte de începerea programului de funcționare a unității de către echipa de serviciu prevăzută în graficul de lucru sau cea stabilită de patron, șeful unității sau șeful de sală.

1) *După terminarea activității de servire.* Pregătirea se face numai după ce ultimul client a părăsit salonul. Fiecare chelner, împreună cu ajutorul său debarasează mesele și masa de serviciu de toate obiectele de servire. folosite sau nefolosite, transportându-le la oficiile de menaj. Aceste operații se fac cu mare atenție, respectându-se toate regulile privind manipularea obiectelor de servire (farfurii, tacâmuri, pahare). Apoi, ridică frapierele din suporturi și le transportă în oficiu, la locul dinainte fixat, în apropierea barului de serviciu. Se golesc de apă sau resturile de gheață și se așează în stive. una peste alta. cu gura în jos.

**Fetele de masă** se strâng pe trei categorii, în funcție de starea în care se găsesc după ce clienții au fost serviți:

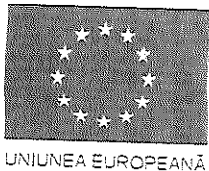
— fețele de masă curate se strâng cu grijă și se împăturesc fără să se șifoneze, respectându-se cutele

făcute inițial la călcat. În acest scop, chelnerul sau ajutorul său apucă, cu trei degete (cel mare, arătător și mijlociu) de la mâna dreaptă, cutele ce se întretaie la mijlocul feței de masă și o ridică circa 5—10 cm. Cu degetul arătător și cel mare de la mâna stângă prinde marginea feței de masă din partea stângă în dreptul cutei proeminente formate pe toată lungimea feței de masă, ridicând-o până la nivelul mâinii drepte. Răsuțește cu 180° mâna stângă spre cuta adâncită, prinde și marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutură ușor întreaga față de masă, după care se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat. Fețele de masă se așează în seturi de câte 10, pentru a fi mai ușor de numărat;

— fețele de masă murdare se ridică de pe masă, se strâng câte 9 și se înfășoară într-o altă față de masă pentru a fi duse la spălătorie;

— fețele de masă ude și murdare se ridică de pe masă, se numără și se duc la uscătorie. Nu este admis ca aceste fețe de masă să se strângă, deoarece ținute prea mult timp împachetate mucegăiesc, iar în această stare ele devin nefolosibile, petele de mucegai nemaiputând fi scoase de pe țesături.

**Scaunele.** Cu ajutorul unei perii sau cârpe pentru praf se curăță fiecare scaun în parte și se așează răsturnat (cu picioarele în sus) pe blatul mesei, iar peste ele se așează suportul frapiereilor. Scaunele sau canapelele tapițate se scutură ușor cu ajutorul unei mături mici și apoi se șterg cu o cârpă de praf. Fiind grele, nu se mai ridică pe blatul mesei, ci se așează pe părțile laterale ale sălii pentru a permite efectuarea curățeniei.



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale  
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

**Curățenia pardoselii** se face de către personalul de îngrijire, în mod diferit, în funcție de materialul din care este confecționată aceasta și perioada în care se execută (zilnic sau periodic). Când pardoseala este din mozaic, piatra sau marmura se mătură, se freacă cu peria și cu apă săpunată și se șterge cu o cârpă groasă din cânepă (sac), care se clătește din timp în timp, pentru a fi mereu curată. Când pardoseala este din parchet, se mătură, iar resturile menajere și praful ce nu au putut fi luate cu mătura se strâng cu o cârpă umedă sau cu aspiratorul. În cazul în care pardoseala este acoperită, parțial sau integral cu covoare sau mochetă, resturile menajere și praful se strâng cu ajutorul aspiratorului. Pentru evitarea ridicării prafului, mătura trebuie să fie în permanență umedă și curată, introducându-se din când în când într-o căldare cu apă. Concomitent cu efectuarea curățeniei se asigură aerisirea sălii prin deschiderea ferestrelor și ușilor sau prin punerea în funcțiune a instalației de ventilație. Activitatea de curățenie se extinde și asupra celorlalte obiecte de servire și a mobilierului existent în salon, făcându-se sub îndrumarea și supravegherea permanentă a șefului de unitate sau șefului de sală, care se ocupă de: instruirea personalului din subordine, asigurarea echipamentului de lucru necesar, aprovizionarea cu materiale și funcționarea echipamentelor tehnice, întreținerea și depozitarea materialelor și a echipamentelor tehnice, programarea lucrărilor prin grafic, urmărirea și îndrumarea realizării acestora și controlul permanent asupra modului cum sunt realizate lucrările respective. Pentru realizarea curățeniei se folosesc detergenți, produse petroliere, săpunuri, dezinfectante pentru întreținerea pardoselilor, odorizante și dezodorizante, insecticide, măști, perii, spălătoare, materiale textile și din hârtie obiecte de colectare și depozitare, aspiratoare, mașini pentru spălat vesela și paharele, mașini pentru ceruit și lustruit pardoseli etc. Curățenia și întreținerea se realizează zilnic, de către lucrătorii prevăzuți în grafic și se referă la salon, la bar, holuri, grupuri sanitare, birouri, spații pentru depozitarea gheții, camere pentru gunoi etc.

**Ștergerea prafului** se face după o perioadă de 20—30 minute de la terminarea curățeniei, cu ajutorul unei cârpe curate, care se scutură des. Se șterge praful de pe mobila existentă în salon (mese, scaune, canapele, console, gheridon, pian etc.), de pe tocurele ferestrelor și ale ușilor, de pe oglinzi, geamuri, lambriuri etc. O dată cu ștergerea prafului, scaunele și suporturile frapierele sunt coborâte de pe blatul meselor și așezate la mesele respective. Periodic se efectuează curățenia generală a salonului, când în afară de operațiunile zilnice, se curăță și se ceruiește parchetul. Covoarele, scaunele și canapelele tapisate sunt scoase afară pentru a fi scuturate și frecate cu o cârpă înmuiată în oțet, reîmprospătându-le culorile. Se spală geamurile ferestrelor și ușile. Se lustruiește mobila și lambriurile. Se spală și se curăță corpurile de iluminat (lustre, aplici, globuri, becuri etc.). Se înlocuiesc perdelele și se scutură draperiile. Pereții se curăță de praf și păianjeni, folosindu-se perii cu mâner lung. În cazul când servirea se face pe terase, în grădini sau la mese așezate pe trotuar, acestea se stropesc, se mătură și se spală cu apă, cu ajutorul unui furtun. Florile și copacii se udă și se spală zilnic, grilajele, gârduțele, stâlpii pentru susținerea corpurilor de iluminat se șterg de praf. Firmele și copertinele se scutură de praf.

2) *Înainte de sosirea clienților.* Pregătirea se realizează în următoarele direcții: pregătirea personalului, aranjarea mesei (mise-en-place-ul), așteptarea clienților.

**Pregătirea personalului.** Prin pregătirea personalului înainte de sosirea clienților se înțelege totalitatea operațiilor efectuate de către întregul personal, privind ținuta corporală și vestimentară, verificarea locului de muncă, cunoașterea sortimentelor de preparate și băuturi ce se găsesc în unitate pentru servirea precum și a sarcinilor deosebite din perioada de lucru respectivă. Realizarea acestor operațiuni în cele mai mici amănunte ușurează desfășurarea în condiții optime a activității privind servirea, realizarea obiectivelor muncii zilei de lucru respective, cu minimum de

efort și maximum de eficiență.

a) *Pregătirea corporală* începe de la domiciliu, unde fiecare lucrător trebuie să facă baie generală folosind și dezodorizante. Părul va fi pieptănat și periat, unghiile tăiate scurt. Bărbații se vor bărbieri și vor purta părul scurt, femeile se vor farda discret. Se pot folosi parfumurile însă cu mirosuri suave.

În momentul sosirii la unitate, personalul își va spăla din nou mâinile, pentru a îndepărta murdăria și microbii colectați din mijloacele de transport folosite. Înainte de sosirea clienților, lucrătorii care au participat la pregătirea salonului conform graficului de lucru, fac duș și repetă operațiile pe care le-au efectuat la domiciliu, recăpătând, după efortul făcut, prospețimea și vioiciunea necesare.

b) *Pregătirea vestimentară* începe de asemenea, de la domiciliu prin îmbrăcarea lenjeriei de corp (maiou și cămașă albă de către bărbați, furou și bluză albă de către femei). Lenjeria trebuie să fie curată, apretată, după caz, și călcată. Costumele pentru bărbați, rochiile sau fustele pentru femei trebuie să fie curate și călcate. Cravata pentru bărbați va avea culoarea asortată cu hainele și cu batista de la buzunarul hainei. Ciorapii curați, schimbați zilnic sunt de culoare închisă. asortați cu cravata sau, în aceeași nuanță cu culoarea hainelor, pentru bărbați, și de nylon pentru femei. Ajutoarele chelnerilor care sunt recrutate dintre eleve sau ucenice, poartă ciorapi trei sferturi, de culoare albă. Pantofii trebuie să fie cât mai comozi, lejeri, curați, lustruiți, de culoare neagră. Pentru femei se recomandă să aibă frizetă pe cap, bluze de culoare albă sau de culori diferite, fuste de culoare închisă sau de aceeași culoare cu a bluzei. Uniformele de lucru trebuie să fie confecționate corespunzător fiecărui lucrător în parte, să fie întotdeauna curate, apretate, după caz și călcate. Pentru a se asigura aceste condiții se impune ca fiecare lucrător să aibă 2—3 rânduri de uniforme și acestea să fie păstrate cu grijă și înlocuite pe măsură ce se uzează sau nu mai corespund din punct de vedere estetic. Fiecare chelner are asupra sa, în permanență: tirbușon și chei pentru desfacerea capsulelor, ce se țin în buzunarul de jos din partea stângă a vestei, batista în buzunarul stâng al căptușelii hainei, chibrit în buzunarul de jos din partea stângă a căptușelii hainei, creion sau pix în buzunarul de jos din partea stângă a vestei, portofel pentru bani în buzunarul din partea dreaptă a căptușelii hainei, carnetul pentru notarea comenzilor în buzunarul de sus din partea dreaptă a vestei, ceas la mâna stângă etc.

c) *Verificarea ținutei și a locului de muncă.* Înainte de începerea programului de funcționare a unității, întregul personal pregătit pentru servirea consumatorilor se adună în careu sau în linie dreaptă, pentru ca șeful de unitate sau șeful de sală să verifice ținuta corporală și vestimentară, precum și dacă fiecare lucrător are ustensilele de lucru necesare servirii ca: ancăr, tirbușon, chei pentru desfacerea capsulelor și a cutiilor de conserve, chibrituri, două-trei creioane ascuțite sau pixuri, bonier pentru bonuri de marcaj, carnet-notes pentru notarea comenzilor, bonier cu note de plată, batistă etc. Se urmărește să fie respectate regulile privind ținuta corporală și vestimentară, luând măsuri de corectare a fiecărei abateri oricât de mică ar fi aceasta, deoarece în fața clienților fiecare lucrător trebuie să se prezinte într-o ținută impecabilă. După această verificare, fiecare chelner împreună cu ajutorul său, supravegheați de șeful de unitate sau șeful de sală, trec la locurile lor de muncă (conform graficului de lucru sau la locurile repartizate) și controlează cu atenție dacă echipa de serviciu a efectuat toate operațiile privind pregătirea salonului. Astfel:

- pardoseala să fie măturată, curată, fără resturi menajere sau alte obiecte care ar fi putut să cadă în timpul aranjării meselor;
- mesele să fie fixate și aranjate cât mai estetic;
- mise-en-place-ul să fie complet. în cazul în care se constată unele omisiuni, se aduc obiectele respective. O atenție deosebită trebuie acordată stării de curățenie a obiectelor de servire (farfurii, tacâmuri, pahare etc.), precum și integrității lor (să nu fie sparte, rupte, ciobite etc.);
- masa de serviciu (consola) să fie aprovizionată cu obiecte de servire de rezervă;
- suporturile pentru frapieră să fie așezate în ordine, la toate mesele
- apa și florile din vase să fie proaspete
- ghivecele cu flori sau plante ornamentale să fie udate
- toate corpurile de iluminat să funcționeze.

d) *Cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi* care se găsesc în unitate constituie o obligație a fiecărui chelner înainte de a începe servirea propriu-zisă. În acest scop, se consultă lista pentru meniuri și de băuturi a zilei respective, informându-se asupra denumirea preparatelor și băuturilor, de cantitatea produsă, de gramajul fiecăruia. prețul de vânzare pentru o porție sau pentru o anumită unitate de măsură (bucata, litru, kilogram sau multiplii și submultiplii acestora). În cazul în care constată că s-au pus în vânzare preparate sau băuturi pe care nu le cunoaște îndeajuns, se deplasează

la secțiile respective pentru a se informa despre componența și procesul tehnologic, modul de prezentare și de servire, timpul necesar pentru pregătirea sau porționare etc. Lista pentru meniuri și băuturi poate fi studiată și discutată, în careu împreună cu șeful de sală, după ce s-a efectuat verificarea ținutei vestimentare. Șeful de unitate sau șeful de sală informează întregul colectiv de lucru dacă sunt sarcini speciale de realizat în timpul serviciului din ziua respectivă ca: desfacerea unor preparate sau băuturi puse la vânzare în mod special (specialitatea casei, specialitatea zilei, specialitatea bucătarului), organizarea și rezervarea de mese pentru grupuri anunțate, meniul comandat etc.

## AMENAJAREA ȘI DOTAREA CU MOBILIER

Saloanele (sălile) în care se efectuează operațiile pentru aducerea, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor și băuturilor oferite de unitățile publice de alimentație sunt astfel amenajate și dotate cu mobilier, utilaje, instalații și obiecte de servire încât să se asigure condiții cât mai optime pentru ca lucrătorii să-și desfășoare activitatea cât mai simplu, iar clienții să simtă că sunt într-un climat de destindere și recreere. Pardoseala salonului poate fi executată din parchet, marmură, mozaic etc. sau acoperită cu mochetă, covoare sau linoleum. Pereții, stâlpii de susținere interiori și tavanul se vopsesc în culori deschise, pastelate, odihnitoare. Protejarea pereților și a stâlpilor se asigură prin capitonarea acestora până la înălțimea de 1.75—2 m, cu lambriuri din melacart, placaj melaminat etc., sau prin tapițarea cu mătase, pluș, material plastic (lavabil) etc. Pentru crearea unei ambiante intime se folosesc panouri decorative, jardiniere etc., cu ajutorul cărora spațiul sălii poate fi compartimentat. Iluminatul se asigură prin diverse surse de lumină care sunt prinse în tavan (lustre, plafoniere sau candelabre), de stâlpi sau pereți (aplice), așezate pe mese (veioze) sau pe suporturi speciale (reflectoare, lampadare). Încălzirea se poate face cu ajutorul caloriferelor mascate cu grătare din fier forjat sau lambriuri din lemn perforate, sobe de teracotă sau semineuri. Aerisirea se asigură prin ferestre, ventilatoare sau instalații speciale de aer condiționat și exhaustoare. În saloanele în care se organizează audiții muzicale, dans sau program artistic, se rezervă spațiu atât pentru instalarea podiumului orchestrei, cât și pentru ringul de dans. Ferestrele sau pereții vitrați ai saloanelor vor fi orientate spre grădini sau, în funcție de amplasament, spre mare, lac, munte, pădure etc. Ferestrele vor fi prevăzute cu perdele și draperii. Decorarea sălilor cu unele lucrări artistice (picturi, vitralii, basoreliefuli), folosirea jardiniereleor, ghivecelor cu flori, aranjarea cât mai estetică a meselor, a scaunelor, a fotoliilor, a banchetelor, asigurarea în permanență a aerului condiționat, a unei acustici perfecte și a unui iluminat odihnitor, vor crea o ambianță plăcută de recreere, un climat de destindere și bună dispoziție. Saloanele se dotează cu mobilier cât mai variat și corespunzător naturii și complexității operațiunilor ce se efectuează, fiind format din mese, scaune, fotolii, canapele, mese de serviciu (console), gheridon, cuiere etc. Acestea diferă de la un salon la altul, de la o unitate la alta, atât ca formă, dimensiuni și număr cât și ca mod de aranjare, creând personalitatea fiecăruia. Mobilierul trebuie să fie rezistent, ușor de manipulat și întreținut și aranjat cât mai atrăgător și cât mai estetic, permițând în același timp condiții corespunzătoare pentru servirea clienților.

**Mesele** se clasifică după numărul de locuri: pentru 2, 4, 6 și 8 persoane și după forma lor: pătrate, dreptunghiulare, hexagonale, ovale și rotunde. Cele de formă pătrată și dreptunghiulară sunt mai mult folosite, deoarece se pot așeza una lângă alta, formându-se mese comune pentru mai multe persoane. Mesele rotunde și hexagonale, deși sunt mai aspectuoase și mai comode pentru clienți, prezintă dezavantajul că ocupă mai mult spațiu și nu pot fi folosite la alcătuirea meselor mai mari. Mesele dreptunghiulare și rotunde sunt intercalate cu cele pătrate, dând un aspect plăcut saloanelor. Dimensiunile meselor se aleg după profilul unității. În restaurante se folosesc mese cu laturile de 80—100 cm, în timp ce în alte unități (bodegi, bufete etc.) mesele au blaturi cu laturile de 60—75 cm. În unele unități cu specific de berărie, cantine, bodegi, cofetării, patiserii etc., unde nu se utilizează fețe de masă, blaturile meselor pot fi acoperite cu melacart, sticlă, cristal, marmură, diverse placaje din material lavabil, pentru a fi ușor de întreținut fiind rezistente la căldură, umezeală și lovire.

**Scaunele** au, în general, următoarele dimensiuni: înălțimea picioarelor 44—46 cm, iar înălțimea spătarului 86—92 cm. Spătarele trebuie să aibă o înclinare spre spate, iar șezutul să aibă o

înclinare ușoară din spate spre față. Formele și dimensiunile scaunelor diferă de la o unitate la alta sau în cadrul aceleiași unități, de la un salon la altul, în funcție de profilul și destinația fiecăruia. Astfel, în unitățile sau saloanele unde timpul de servire al clienților este mai mare (restaurante, braserii, baruri de noapte etc.) se folosesc fotolii, scaune comode, tapițate cu materiale textile (pluș). Pentru barurile de zi sau pentru tineret se confecționează scaune de dimensiuni mai mici, tapițate cu piele sau imitație de piele (material sintetic). La restaurantele-grădini sau terase se folosesc scaune de dimensiuni mai mici, ușoare, eventual pliante, având scheletul metalic, din lemn sau combinat. Cu spetează și șezutul executate din împletituri din fire de material sintetic, răchită sau chingi din fire textile, groase și rezistente. La scaunele confecționate din fier sau lemn se pot folosi perne din material textil sau sintetic.

**Taburetele** au, în general, următoarele dimensiuni: înălțimea 42—46 cm, iar diametrul șezutului 34—40 cm. Scheletele taburetelor sunt executate din același material ca mesele. Ele sunt folosite în unități publice de alimentație modeste (bodegi, patiserii) sau destinate tineretului (discotecă, baruri de zi). Mesele de serviciu (consolele), confecționate din aceleași materiale ca și restul mobilierului, au diferite forme și mărimi, în funcție de volumul operațiilor care se execută în salonul pentru servirea clienților. Consolele sunt amplasate lângă stâlpii de susținere sau pereții salonului, fiind folosite pentru depozitarea obiectelor de servire de rezervă (farfurii, tacâmuri, fețe de masă, scrumiere, oliviere etc.). Sunt prevăzute cu sertare și rafturi pentru ca obiectele respective să fie așezate pe sorturi și forme. Fiecare chelner are în raionul său o consolă.

**Cărucioarele** (voiture) sunt folosite la transportul, prezentarea, prepararea sau servirea diferitelor preparate și băuturi. Acestea sunt de mai multe tipuri și au forme diferite în funcție de destinația și operațiunile la care sunt folosite.

*Căruciorul pentru transportul și prezentarea gustărilor reci, deserturilor și a salatelor* are montate obiectele de servire: farfurie pentru gustare sau pentru desert și respectiv salatierea. Este confecționat din metal inoxidabil, prevăzut cu două blaturi suprapuse și cu roțițe la picioare pentru a putea fi transportat mai ușor din oficiu, de chelneri, la mesele clienților. În partea superioară are un capac mobil din plexiglas, transparent;

*Căruciorul pentru tranșat sau porționat preparate* (gheridon) are blatul de formă dreptunghiulară, lungimea egală cu lățimea blatului meselor din salonul respectiv, lățimea de 50 cm, iar înălțimea egală cu cea a meselor. El este utilizat pentru prezentarea, pregătirea și tranșarea unor preparate (pește, pui, mușchi de vită, mușchi de porc împănat) sau la porționarea și trecerea preparatelor în fața clienților, din obiectele cu ajutorul cărora au fost transportate, în obiectele din care se consumă. Gheridonul, atunci când este folosit, se așează, de regulă, la colțul mesei, în așa fel încât toți clienții de la masa respectivă să-l poată privi. Pentru a putea fi manipulat cu ușurință este prevăzut cu role la picioare;

*Căruciorul pentru flambat* este prevăzut în partea superioară cu două reșouri sau spirtiere, blatul pentru lucru, picioară pentru păstrat obiectele de servire și o cuvă. În interior este montată o butelie de gaz lichiefiat, având legătura cu cele două reșouri și două rafturi pe care se păstrează obiectele necesare efectuării operațiilor de tranșare a preparatelor. Pentru închiderea circuitului gazului sunt prevăzute două butoane tip aragaz. Căruciorul este confecționat din metal inoxidabil și are roțile la picioare pentru a fi ușor de manevrat. Se aduce la masa consumatorilor înainte de începerea operațiilor de flambare, preparare sau menținerea la cald a unor preparate sau băuturi nealcoolice;

*Căruciorul pentru păstrarea și servirea băuturilor aperitiv* este prevăzut, în partea superioară, cu alveole în care se așează sticle cu băuturi și o alveolă specială cu capac mobil pentru păstrarea cuburilor de gheață. În interior poate fi prevăzut cu un agregat frigorific electric, menit să asigure temperaturi scăzute pentru răcirea băuturilor. În partea de jos se află un blat, pe care se depozitează paharele curate, așezate cu gura în jos pe un suport, sau cele debarasate de la mese, așezate cu gura în sus. La picioare sunt montate role, pentru a fi ușor manevrat de la o masă la alta;

*Căruciorul pentru transportul obiectelor de servire* este confecționat din metal inoxidabil și prevăzut cu trei blaturi suprapuse, iar la picioare cu roțile. Este folosit la transportarea obiectelor de servire, atât pentru a fi așezate pe mese în cadrul operațiilor de aranjare a meselor, cât și la

debarasarea obiectelor folosite. Acest cărucior constituie un mijloc eficient pentru reducerea timpului de servire.

**Încălzitorul de farfurii sau căni (loveratorul)** este prevăzut cu una sau două alveole, în care se așează farfuriile și două capace care le acoperă. Datorită arcului-spirală ce se găsește în fiecare alveolă, farfuriile sunt menținute la nivelul superior al încălzitorului, fiind ușor de prins. Încălzirea se face cu ajutorul unor rezistențe electrice care asigură o temperatură de 60 °C.

**Jardinierele** (vase cu plante ornamentale) sunt confecționate din lemn, material plastic sau din metal, în diferite forme. Amplasarea lor se face în locuri depărtate de fluxul clienților și al personalului.

## **OBIECTELE FOLOSITE LA SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR**

Pentru realizarea unei bune serviri se impune să se asigure o dotare a unităților publice de alimentație cu o gamă cât mai variată de obiecte, de mijloace, care să fie folosite la transportul, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor culinare, a băuturilor nealcoolice și alcoolice. Creșterea continuă a rețelei de unități, diversificarea pozelor și serviciilor în restaurante, baruri, unități cu servire rapidă etc., ridicarea permanentă a opțiunilor populației și a gradului de civilizație au condus la sporirea exigenței clienților în ce privește forma, modul și cuantumul timpului în care li se oferă să consume preparate culinare și băuturi. Pentru satisfacerea acestor cerințe, unitățile publice de alimentație sunt dotate pe lângă mobilier, cu utilaje, dispozitive, instalații, obiecte și ustensile de lucru specifice operațiunilor, care se efectuează pentru producția de preparate culinare, pentru servirea și consumarea acestora împreună cu băuturi. La realizarea unei serviri mai adecvate profilului unității și cererii de consum a populației, personalul din unități folosește în relațiile directe cu clienții o gamă diversificată de mijloace, care sunt cunoscute sub denumirea de –obiecte pentru servirea preparatelor și băuturilor!. Acestea se deosebesc unele de altele, prin caracteristicile lor, ca forma, material din care sunt confecționate, prin modul de folosire și de întreținere. Numărul acestora diferă de la o unitate la alta, în funcție de categoria și profilul unității, de complexitatea serviciilor prestate, de structura preparatelor și băuturilor, care se oferă și se consumă. Pentru folosirea obiectelor de servire și aplicare corectă a regulilor tehnicii servirii în unitățile publice de alimentație, cunoașterea caracteristicilor și a modului de manipulare a acestor obiecte constituie alfabetul fiecărui lucrător, căruia îi revin atribuții în acest domeniu de activitate. Clasificarea obiectelor de servire se face după criteriile ce sunt prezentate mai jos.

a) **După criteriul destinației**, obiectele de servire se grupează în șapte categorii.

1) Pentru servire, sunt cele folosite la prezentarea, transportarea preparatelor și băuturilor din care sunt serviți clienții: platouri, tăvi, boluri, supiere, tampoale, cești, căni etc.

2) Pentru consum, obiectele de servire folosite sunt cele cu ajutorul cărora persoanele servite consumă preparatele și băuturile.

Acestea sunt de două feluri:

- folosite în comun, de toate persoanele de la masă: solnițe, muștariere, sosiere, oliviere, fructiere, serviciul pentru cafea cu lapte, coșulețe pentru produse de panificație etc.;
- folosite individual, de fiecare persoană: farfurii, cești, căni, pahare, tacâmuri etc.

3) Cu dublă întrebuințare sunt obiectele de servire folosite atât la transportarea, prezentarea și servirea, cât și la consumarea preparatelor: cești pentru cafea, salatiere, serviciul de unt și gem etc.

4) Pentru pregătirea preparatelor și băuturilor în prezența clienților se folosesc: spirtiere, reșou electric, shaker, tocător, castron etc.



5) Ustensilele individuale de lucru (mărunte) sunt: ancăr, tirbușon, cheie pentru desfăcut capsule etc.

6) Pentru decorarea sălii și a meselor se întrebuițează: vase pentru flori, suporturi pentru lumânări, bibelouri, fanioane.

7) Obiectele de servire auxiliare sunt: fețe de masă, naproane, molton, șervete, șervețele, scrumiere, frapiere, suporturi pentru frapiere, suporturi pentru scobitori, suporturi pentru șervețele.

b) **După materialul** din care sunt confecționate, obiectele de servire se grupează în opt categorii:

- 1) din porțelan și faianță: platouri, supiere, cești, solnițe, muștariere, sosiere, fructiere, serviciul pentru cafea și lapte, serviciul pentru ceai, farfurii, căni, compotiere, salatiere, serviciul de unt și gem, vase pentru flori, cocotiere, scrumiere, zaharnițe;
- 2) din ceramică (lut ars) folosite în unitățile cu specific național: farfurii, castroane, ulcele, platouri, solnițe, scrumiere, ploști, ulcioare, căni, vase pentru flori;
- 3) din alpaca argintată: platouri, tăvi, boluri, tambale, legumiere, sosiere, fructiere, serviciul pentru ceai (ceainic), serviciul pentru cafea și lapte, tacâmuri, suporturi pentru lumânări, scrumiere, frapiere pentru șampanie, zaharnița, cocotiere, compotiere, cupe pentru înghețată, căpăcele pentru servit cașcaval la capac
- 4) din metal inoxidabil (inox): platouri, boluri, tăvi, solnițe, suportul olivierelor, fructiere, tacâmuri, shakere, lușuri, suporturi pentru șervețele, coșulețe pentru produse de panificație, clește pentru servirea prăjiturilor, clește pentru zahăr, zaharnița, găletușă pentru gheață, suporturi pentru frapiere ;
- 5) din sticlă sau cristal: pahare, cupe, sonde, oliviere, fructiere, serviciu de unt și gem vase pentru flori, scrumiere, compotiere, căni, platouri;
- 6) din material plastic: tăvi, suporturi pentru scobitori, suporturi pentru șervețele, Coșulețe pentru produse de panificație, clește pentru servit prăjituri, cocotiere, lopățiță pentru servit tort
- 7) din material textil: ancăr, fețe de masă, naproane, molton, șervete
- 8) din lemn sau împletituri: tocătoare, coșulețe pentru prezentarea vinului roșu, coșulețe pentru produse de panificație

## CARACTERISTICILE ȘI MODUL DE ÎNTREȚINERE ȘI MANIPULARE A OBIECTELOR DE SERVIRE

Tipurile, modelele, formele și materialele din care sunt confecționate obiectele de inventar pentru servirea consumatorilor sunt foarte variate, ca și operațiile la care sunt folosite în procesul de montare, transportare, prezentare, servire și consumare a preparatelor și a băuturilor. Principalele obiecte de inventar folosite în sălile de servire ale unităților publice de alimentație sunt următoarele:

**Ancărul** este confecționat din material textil (damasc sau pânză) de culoare albă, în formă pătrată cu latura de 55 cm. Face parte din obiectele de inventar mărunte (ustensile de lucru individuale) și se folosește, în mod obligatoriu, de către personalul de servire în tot timpul serviciului. Fiecare lucrător, la începerea serviciului trebuie să aibă 2, 3 ancăre, pentru a le putea schimba în cazul în care acestea se murdăresc în timpul în care își desfășoară activitatea. În permanență trebuie să fie curate și cât mai puțin șifonate. Ancărul poate fi folosit în următoarele poziții:

- pe antebrațul stâng, este împăturit având marginea apropiată de corp, puțin mai jos față de cealaltă parte, se folosește în cazul când chelnerul este în repaus sau în așteptare, sau când dă relații clienților
- pe palma stângă împăturit, se folosește la prezentarea unor obiecte de dimensiuni mai mici sau mai mari

- pe palma dreaptă, când se prezintă și se servesc băuturile
- pe antebrațul și palma stângă împăturit cind se transportă obiectele de inventar de servire: platouri, tăvi, etc., pe care sunt montate preparate fierbinți sau desfășurat când se transportă farfuriile pentru aranjarea mesei sau se debarasează mesele
- între cot și bust, fără să ajungă până sub braț, folosit în momentul când se execută unele operațiuni cu ambele mâini — cum ar fi servirea preparatelor de pe gheridon etc.

Se interzice introducerea ancărului în buzunar, strângerea în palmă, prinderea sa direct sub subțioară, purtarea pe umăr, sau în alte poziții decât cele arătate mai sus.

**Bolurile** sunt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. După forma și destinația lor se clasifică astfel:

*Boluri în formă de semisferă cu două toarte* așezate în partea superioară, diametral opuse. Se folosesc la transportarea, servirea și consumarea preparatelor lichide calde (ciorbe, supe, creme). Au diferite capacități pentru una, două sau patru porții. Transportarea acestora se face prin folosirea unui suport din farfurie răsfirate sub farfurie, dându-i o mai mare stabilitate. Toartele sunt îndreptate spre stânga și spre dreapta emblemei farfuriei. Pe marginea bolului, între cele două toarte, se așează lușul cu partea concavă aplecată în jos, între toarta din stânga și marginea exterioară a bolului, iar mânerul pe toarta din dreapta.

*Boluri în formă de semisferă de dimensiune și capacitate mai mică, fără toarte.* Se oferă consumatorilor pentru a se spăla pe degete, în cazul când se consumă preparate din carne de pui, pește, raci etc. sau fructe (struguri, piersici, pere etc.). În boluri se găsește apă caldă, în care s-a turnat puțină apă de colonie, și se introduc petale de trandafir, când se oferă după consumarea fructelor, sau rondelile de lămâie (în care caz pe marginea acestuia se montează și o felie de lămâie), când se oferă după consumarea unui preparat din pui, pește etc. Bolurile sunt însoțite întotdeauna de un prosop de dimensiuni mai mici. Se aduc pe palma stângă, pe suport din farfurie întinsă și se așează pe blatul mesei în partea dreaptă a fiecărui client cu prosopul alături, sau se oferă pe partea stângă a clientului, ținându-se farfuria suport și bolul pe palma stângă și prosopul pe mâna dreaptă.

**Cănille** sunt de mai multe feluri, în funcție de destinație, de materialul din care sunt confecționate și de capacitatea lor. Astfel se folosesc: căni pentru servirea ceaiului (ceainic), căni pentru servirea cafelei (cafetieră), căni pentru servirea laptelui dulce fierț (laptieră), căni pentru servit frișca lichidă (pic). Acestea sunt confecționate din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil și de diferite capacități (50—500 ml). Au o formă alungită, sunt prevăzute în partea superioară cu o prelungire sub formă de jgheab, o toartă (codiță) în partea opusă și un capac care poate fi detașabil sau fixat de marginea din partea toartei.

În unele tipuri de unități se mai folosesc:

- căni pentru servirea apei, confecționate din sticlă, cu o capacitate de 1000—2000 ml, folosite în cantine sau în unități cu servire rapidă;
- căni pentru servirea vinului de la butoi, confecționate din ceramică, cu o capacitate de 200—1000 ml. folosite de regulă în unitățile publice de alimentație cu specific național (crame, mustării etc.);
- căni pentru servirea berii neîmbuteliată, confecționate din sticlă sau ceramică cu capacitatea de 300 ml. țap, sau de 500 ml, halbă, folosite în restaurantele-berării și patiserii.

Cănille se folosesc atât la transportul băuturilor, cât și la servirea și consumarea băuturilor respective. Cănille se transportă pe tăvi sau pe farfurii-suport, care sunt prinse între degetele mâinii stângi, degetul mare deasupra, pe margine, iar celelalte dedesubt, răsfirate, pentru a asigura o mai mare stabilitate. Se urmărește ca emblema înscrisă pe partea exterioară a cănilor să fie îndreptată spre persoana care le transportă, cu toartele în partea dreaptă, iar farfuriile suport să fie cu emblema în față. Cănille se așează pe blatul mesei cu ajutorul mâinii drepte, pe partea dreaptă a clientului servit, având aceeași poziție arătată mai sus, emblema cănille spre client, toarta spre dreapta, iar emblema farfuriei suport în față, spre mijlocul blatului mesei. Debarasarea se face tot pe partea

dreaptă cu ajutorul mâinii drepte, prinzându-se cu degetele farfuria-suport pe care se găsește cana respectivă, trecându-se apoi în mâna stângă sau pe tava ce se găsește pe antebrațul și palma stângă, acoperite cu ancărul împăturit. În cazul în care se folosește ca suport tava, cămile sunt așezate mai întâi pe marginile tăvii ce se găsește pe antebraț, aproape de cot, și apoi rând pe rând spre partea opusă, spre degete, evitându-se astfel ciocnirea lor sau dezechilibrarea tăvii.

**Căpăcelele** sunt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Au o formă rotundă, cu două mânere, așezate diametral opuse. Se folosesc la pregătirea, transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) și din cașcaval (la capac, pane). Se transportă pe mâna stângă cu ajutorul unei farfurii întinse, suport, iar când sunt în număr mai mare cu ajutorul tăvii. Servirea la masă se face pe partea dreaptă a clientului, împreună cu farfuria-suport, urmărindu-se ca mânerul (toartele) căpăcelor să fie așezate în partea stângă și respectiv dreapta și farfuria-suport cu emblema spre mijlocul blatului mesei.

**Ceștile** sunt folosite în unitățile publice de alimentație, la servirea și consumarea băuturilor nealcoolice, calde (ceai, lapte), la micul dejun și la servirea cafelei sau a unor preparate lichide (ciorbe, supe, consomeuri). Sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică sau metal inoxidabil. Sunt de mai multe feluri și de capacități diferite, în funcție de destinația lor:

- *cești pentru servirea cafelei*, de 100—200 ml:
- *cești pentru servirea cafelei cu lapte*, de 200—500 ml:
- *cești pentru servirea ceaiului*, de 200—300 ml:
- *cești pentru servirea preparatelor lichide calde*, de 500 ml, folosite în restaurantele-pensiune, cantinele-restaurant, bufet-expres, unde de regulă se practică autoservirea;
- *cești pentru servirea băuturilor aperitiv sau a băuturilor alcoolice calde* de 50—150 ml: acestea sunt confecționate din ceramică și se folosesc în unitățile cu specific național: crame, mustării.

Ceștile sunt transportate și așezate pe masă cu suporturi formate din farfurioare, confecționate din același material și cu aceleași decorațiuni, ca la cești. Transportul acestora se face cu ajutorul tăvilor de diferite mărimi, în funcție de numărul ceștilor. Tăvile sunt așezate pe antebrațul și palma stângă peste care se găsește ancărul împăturit. Pentru a se aduce un număr mai mare de cești, acestea se așează direct pe tavă, iar farfuriile suport se așează una peste alta, spre marginea tăvii, în apropierea brațului stâng. Pe farfuria de deasupra se poate așeza o ceașcă. Ceștile vor avea emblema spre persoana care le transportă, cu toarta spre dreapta, iar emblema farfuriei îndreptată în față. Așezarea pe masă se face pe partea dreaptă a clientului servit, ceașca cu emblema spre acesta, cu toarta în partea dreaptă, iar emblema farfuriei în față, spre mijlocul blatului mesei. Excepție de la aceste reguli fac ceștile pentru servirea consomeului sau a preparatelor lichide calde, care se așează cu mânerul spre stânga, deoarece în mâna dreaptă consumatorul va ține lingura. Trecerea ceștilor cu farfurioara suport de pe tavă pe masă se face astfel: mai întâi se prinde cu degetele mâinii drepte farfurioara pe care se găsește ceașca și se așează pe blatul mesei: apoi se trece prin spatele clientului servit la celălalt client și cu degetele mâinii drepte se prinde toarta de la ceașca cea mai apropiată de setul de farfurioare și se așează pe farfurioara de deasupra rămasă liberă, procedându-se ca la prima ceașcă. Aceste operațiuni se vor continua până vor fi serviți toți clienții. În cazul în care la băuturile respective se va servi separat zahăr, se aduc și lingurițe care se așează pe marginea farfurioarei suport, cu căușul în jos pe marginea farfurioarei și mânerul pe blatul mesei spre dreapta. Debarasarea se va face pe partea dreaptă a clientului, prinzându-se cu degetele mâinii drepte farfurioara suport pe care se găsește ceașca și eventual lingurița. Se așează pe tavă, care se găsește pe antebrațul și mâna stângă începând de la marginea dinspre încheietura brațului cu antebrațul. Se ridică ceașca și se pune alături, lăsându-se farfurioara liberă. A doua farfurioară suport se ridică de la masă cu ceașca, se așează peste farfurioara rămasă liberă, luându-se ceașca, care se va așeza alături de ceașca. Se repetă operațiunile până se preiau toate ceștile, ultima putând rămâne pe farfurioara suport, așezată peste celelalte farfurioare. Nu se așează ceștile una peste alta, deoarece s-ar putea ciocni sau dezechilibra.

**Cleștii.** Pentru prinderea și trecerea unor preparate din obiectele de servire pe cele pentru consum, cât și la spargerea unor sâmburi de fructe pentru a li se consuma conținutul (miezul) se folosesc mai multe feluri de clește: clește pentru prăjituri: clește pentru servirea zahărului; clește pentru spart nuci, clește pentru spart alune și migdale, clește pentru prinderea cuburilor de gheață. Cleștii sunt confecționați din material inoxidabil sau din material plastic, având o parte care se prinde cu mâna iar în partea opusă, o altă parte cu care se prinde obiectul asupra căruia se acționează. Funcționează sub forma unei pârghii. În unitățile publice de alimentație se folosește în mod frecvent „cleștele pentru servit, cunoscut sub denumirea de „cleștele chelnerului, format de regulă din lingură și furculiță, cu ajutorul căruia se prind preparatele și se trec din obiectele de servire în cele de consum. Cleștele se mânuiește astfel: se prind cu mâna dreaptă mânerul lingurii și furculiței (lingura jos iar furculița deasupra acesteia), între degetul mare, care se așează pe partea de deasupra mânerului furculiței și celelalte degete, care se găsesc sub mânerul lingurii. Vârfurile mânerelor se vor găsi între degetul mic și podul palmei. Pentru prinderea unui preparat, furculița se depărtează puțin spre dreapta cu ajutorul degetului mare, pentru a se putea introduce degetul arătător între aceasta și lingură. Lingura se introduce sub preparatul respectiv, iar furculița se aduce cu degetul mare deasupra preparatului în dreptul lingurii. Se retrage degetul arătător și apoi se apasă pe mâner, preparatul fiind strâns, în așa fel, încât poate fi trecut pe farfuria clientului. După servirea primei persoane, cleștele se montează pe platou folosindu-se din nou, cu aceeași atenție, la servirea în continuare. La preparatele fragile (ex. creier pane, papanashi, piure de cartofi etc.) cleștele va fi strâns ușor pentru a nu le strica aspectul sau a evita împrăștierea produsului. La unele preparate ca: crenvurști, prăjituri cu cremă etc., se folosește clește format din două furculițe, iar la servirea unor fructe (mere, piersici, portocale, pere etc.), clește format din două linguri așezate cu partea concavă una în fața celeilalte.

**Cocotierele** au forma unor pahare mai mici, cu picior, având diametrul egal cu cel al unui ou. Se confecționează din porțelan, alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic. Se folosesc la consumarea ouălor fierte moi, în coajă. Se aduc pe tavă împreună cu suportul format din farfurie mică întinsă și cu linguriță. Se așează pe masă pe partea dreaptă a clientului cu lingurița pe marginea farfuriei-suport, având căușul, în jos și mânerul spre dreapta, sprijinit de blatul mesei.

**Compotierele** sunt confecționate din porțelan, sticlă, cristal sau material plastic, cu formă semisferică. Se folosesc la servirea și consumarea compoturilor. În funcție de destinația lor sunt de două feluri:

- compotiere mici, pentru o porție, din care se consumă
- compotiere mari, pentru 4 sau 6 porții, din care se servește compotul

Cele mici se transportă pe tăvi și sunt așezate pe blatul mesei pe un suport format din farfurii mici întinse, însoțite de lingurițe pentru compot. Se așează pe blatul mesei pe partea dreaptă a clienților. Cele mari se aduc pe suport, format din farfurie mare întinsă însoțită de luș, așezat pe marginea acestora.

**Coșulețele** sunt confecționate din metal inoxidabil, material plastic sau din împletituri din răchită, sârmă sau fire din material plastic. După destinația lor, sunt de două feluri:

- *pentru servirea produselor de panificație* (chifle, felii de pâine, cornuri, briose, toast), de formă rotundă sau ovală, care se aduc la masă acoperite cu șervete și sunt așezate la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă consumatorilor;
- *pentru transportarea, prezentarea și servirea vinului roșu îmbuteliat*, confecționate de regulă din împletituri de răchită sau fire din material plastic, sau din metal. Au o formă ovală, corespunzătoare dimensiunilor unei butelii. Sunt prevăzute cu toartă care leagă cele două margini ale extremităților alungite. După ce butelia cu vinul respectiv a fost așezată în coșuleț, la bar, cât mai estetic, cu eticheta la vedere, se prinde mânerul cu mâna dreaptă, se așează pe palma stângă, peste care se găsește ancărul împăturit și se prezintă consumatorilor, pe partea

dreaptă, ridicându-l până deasupra blatului mesei. După ce butelia a fost debușonată, la consolă, chelnerul prinde toarta coșulețului cu mâna dreaptă și tot pe partea dreaptă a clientului, cu piciorul drept puțin înainte și cu bustul îndreptat puțin spre clientul servit apropie gâtul sticlei de marginea paharului de vin, sau apleacă coșulețul în așa fel ca vinul din butelie să treacă în pahar cât mai lin, fără să sară stropi.

**Farfuriile** sunt foarte mult folosite în unitățile publice de alimentație atât ca obiect de inventar pentru consumarea preparatelor, cât și ca obiect de servire. Sunt confecționate de regulă din porțelan alb și mai puțin din faianță (în unitățile mai modeste: birturi, pensiune etc.), precum și din ceramică (în unitățile cu specific național: crămă, mustării). Pe lângă unele ornamentații, farfuriile sunt prevăzute cu emblema unității. După destinația lor, farfuriile sunt de mai multe feluri:

- farfurii adânci, cu diametrul de 240 mm și capacitatea de 500 ml folosite pentru servirea și consumarea preparatelor lichide calde
- farfurii mari întinse, cu diametrul 240 mm, folosite de regulă pentru servirea și consumarea preparatelor din partea a doua a meniurilor (cu sos, cu garnituri etc.), sau a gustărilor consistente, precum și ca suport pentru servirea preparatelor lichide calde și la aducerea altor obiecte de servire (boluri, compotiere, salatiere, căni etc.)
- farfurii mijlocii întinse sau de desert, cu diametrul de 215 mm, folosite la servirea preparatelor de desert, gustărilor, precum și ca suport la obiectele de servire de dimensiuni mai mici (căni, solnițe, scrumiere etc.)
- farfurii mici întinse (jour) cu diametrul de 160 mm, folosite la servirea produselor de panificație sau ca suport la alte obiecte de servire de dimensiuni mai mici: cești, pahare etc.
- farfurioare pentru servirea untului, lămâii etc., cu diametrul de 110 mm
- farfurioare pentru servirea zahărului, cu diametrul de 80 mm;
- farfurioare pentru servirea gemului sau untului, cu diametrul de (85 mm);
- farfurioare-suport la ceștile pentru cafea, cu diametrele de 135 sau 124 mm;
- farfurioare pentru oase, în formă de semilună, cu partea concavă similară dimensiunii marginii unei farfurii întinse mari. Are lungimea de 176 mm și o lățime de 75 mm. Se folosește la așezarea oaselor rezultate de la consumul preparatelor din carne de pasare, pește și se așează în față, puțin spre stânga farfuriei întinse.

Farfuriile se aduc, de la oficiul de menaj pentru spălarea și păstrarea acestora, în număr de maximum 15, pe palma stingă, rezemate de antebraț și bust. Pentru evitarea uzării sau pătării hainelor de lucru, se folosește ancărul desfășurat, care se așează cu o latură de partea superioară a farfuriei de deasupra, iar cu cealaltă latură între baza ultimei farfurii și palmă, acoperind astfel marginile farfuriilor din partea bustului persoanei care le transportă. La preluarea de la oficiu, se verifică ca farfuriile să fie curate, șterse, lustruite, fără pete sau crăpături și să nu fie ciobite. Se recomandă ca înainte de a fi duse în salon să se șteargă din nou cu un șervet din in sau cânepă, să se verifice să aibă același model sau culoare și să se așeze cu emblema una sub alta, facilitându-se manipularea lor atât în cadrul operațiunilor de aranjare a acestora pe mese cât și a servirii.

**Fărașul și peria.** Fărașul este confecționat din metal inoxidabil sau material plastic, iar peria din lemn cu păr de cal sau fire din material plastic. Se folosesc la debarasarea meselor de resturile preparatelor servite, în special firmituri și bucăți din produsele de panificație. Resturile de pe blatul mesei se adună cu peria, ținută de mâner cu mâna dreaptă și se trec pe fărașul ținut cu mâna stângă în apropierea marginii blatului mesei.

**Fetele de masă** sunt folosite în număr mare și de diferite dimensiuni în toate unitățile publice de alimentație. Sunt confecționate din material textil (damasc, in, etc.), de regulă de culoare albă, fără să fie excluse și alte culori deschise, pastel (crem, roz, vernil, portocaliu etc.). Pot avea decorațiuni și culori diferite, folosite pentru mesele din grădini și din unitățile cu specific național. Dimensiunile diferă în funcție de mărimea blaturilor meselor pentru care se folosesc. Pot fi pătrate,

pentru o singură masă cu laturile de 140 cm, sau dreptunghiulare cu lungimea de 200 cm până la 1 200 cm și lățimea de 140 cm până la 200 cm. Cele folosite la mese pentru recepții, mese festive, banchete etc. au lungimea de 1 000—1 200 cm și se numesc *fleuri*. Fețele de masă se ridică de la magazia pentru păstrarea obiectelor de inventar, în seturi de câte 10, curate, apretate, călcate, și se transportă până la sala pentru servirea clienților, pe palma și brațul stâng, sprijinindu-se de bust.

**Foarfecele** sunt confecționate din metal și au forme diferite în funcție de destinația lor. În unitățile publice de alimentație se folosesc două feluri de foarfece:

— pentru tranșat pui, folosit de lucrătorul care efectuează această operație, la gheridon, în fața clientului;

— pentru tăiat ciorchinii de struguri. Se aduce la masă pe o farfurie-suport o dată cu fructiera sau găletușa în care se găsesc strugurii, dându-se posibilitatea consumatorilor să se servească cu cantitatea dorită de struguri prin desprinderea acestora de ciorchini.

**Frapierele** au diferite forme. Cea mai folosită este forma unui trunchi de con, baza mică formând partea inferioară. Pe două laturi opuse sunt prevăzute două toarte, de care se prind cu ambele mâini, pentru a fi transportate. După materialul din care sunt confecționate și după destinația lor sunt două feluri de frapiere:

— *confecționate din tablă*, folosite la transportul și păstrarea la gheață a băuturilor. Acestea se așează pe suporturi speciale, ce se găsesc lângă masa consumatorilor, acoperite cu un șervet;

— *confecționate din metal inoxidabil sau alpaca argintată*, folosite la transportul și păstrarea la gheață a șampaniei. Acestea se transportă pe suport format din farfurie întinsă, acoperită cu ancăr sau șervet și se așează pe marginea mai liberă a blatului mesei.

**Fructierele** sunt confecționate din porțelan, faianță, alpaca argintată, metal inoxidabil cristal sau material plastic Au diferite forme: ovale, rotunde, cu sau fără picior. Se folosesc la montarea, transportarea și servirea fructelor. Se transportă pe suport format din farfurie întinsă și se așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor, fie o dată cu aranjarea meselor pentru a decora masa, fie în momentul când urmează să fie consumate fructele conform meniului stabilit.

**Legumierele** sunt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil și se folosesc la transportarea și servirea preparatelor pregătite din legume. Se transportă pe suport format din farfurie mare întinsă, pe mâna stângă. Servirea preparatelor se face cu ajutorul cleștelui (lingură și furculiță) pe partea stângă a clientului.

**Lușurile**, confecționate din metal inoxidabil, au două părți componente: mâner lung de 290 mm și căuș lat de 76 mm. Se folosesc la trecerea preparatelor lichide din boluri, supiere, compotiere etc., în farfurii adânci sau căni. Se aduc de la sălile de producție așezate pe marginile obiectelor de inventar de servire respective, cu mânerul pe o margine, iar căușul cu partea concavă în jos, pe marginea opusă. După prima folosire se lasă în interiorul obiectului de inventar de servire.

**Moltonul** este confecționat din material textil, mai gros și moale. Are diferite mărimi, în funcție de dimensiunile blaturilor meselor. Se fixează direct pe blatul mesei, cu ajutorul unui elastic cusut pe marginile acestuia sau cu șireturile prinse de colțuri ce se leagă de picioarele meselor. Nu este indicat să se fixeze cu pioane sau cuișoare, deoarece este mai greu de schimbat și deteriorează atât blatul mesei cât și moltonul.

Rolul moltonului este de a amortiza zgomotul produs în timpul efectuării operațiilor de așezare pe blatul mesei a veselei, tacâmurilor, paharelor etc. de a împiedica alunecarea fețelor de masă, precum și de a evita uzura acestora de marginile tăioase ale blaturilor meselor.

**Muștarierele** sunt confecționate din porțelan, alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic. Sunt compuse din trei părți: dozatorul în care se păstrează muștarul, capacul prevăzut într-o margine cu un orificiu și o linguriță al cărei mâner iese în afară, prin orificiul capacului. Se folosesc la transportarea și păstrarea muștarului. Se aduc la masă pe un suport din farfurie mică întinsă înainte de a fi servite preparatele la care se pretează, așezându-se la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților.

**Naproanele** sunt confecționate din material textil similar cu cel folosit pentru fețele de masă, având diferite forme: pătrate, rombice, dreptunghiulare, etc. și dimensiuni (între 50—80 cm. Se folosesc la acoperirea fețelor de masă pătate parțial în timpul cât clienții sunt la masă (evitându-se schimbarea feței de masă) sau se așează de la început peste fața de masă în dreptul unde sunt serviți copiii.

În unele unități, naproanele au dimensiuni similare cu blatul mesei și se așează peste fața de masă, o dată cu operațiunile de aranjare a meselor.

**Olivierele** se compun din două părți: suportul confecționat din metal inoxidabil sau material plastic, două dozatoare cu capac, sub formă de sticlă cu dopuri confecționate din sticlă și două borcane cu capac. Se folosesc la servirea unor condimente (ulei, oțet, sare, piper, boia) pentru pregătirea, de către clienți, a sosurilor pentru salatele din crudități sau pentru completarea condimentării unor preparate servite. Se aduc la masă pe suport format din farfurie mijlocie întinsă sau jour, așezându-se la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

**Paharele** sunt utilizate în număr foarte mare, având diferite forme și capacități. Se folosesc la transportarea, servirea și consumarea băuturilor alcoolice și nealcoolice. Sunt confecționate din sticlă, cristal sau semicristal, cu sau fără picior, pot fi simple sau decorate. După destinația, forma și capacitatea lor, paharele sunt de mai multe feluri:

- pahare pentru consumarea băuturilor aperitiv și lichiorurilor, cu capacitatea de 25, 50, 100 ml, respectiv 1/40, 1/20 și 1/10 dintr-un litru;
- pahare pentru consumarea vinurilor, cu capacitatea de 100, 125 ml, respectiv 1/10 și 1/8 dintr-un litru;
- pahare pentru consumarea apei minerale, apei gazoase sau șprițului, cu capacitate de 150, 200 și 250 ml, respectiv 1/6, 1/5 și 1/4 dintr-un litru;
- pahare pentru pregătirea și consumarea amestecurilor de băuturi, realizate cu pereți mai groși cu capacitatea de 200 sau 300 ml;
- pahare pentru consumarea amestecurilor de băuturi (cockteailuri) cu capacitatea de 125 ml, 200 ml și 230 ml;
- cupe pentru consumarea șampaniei cu capacitatea de 150—200 ml
- baloane pentru consumarea coniacului cu capacitatea de 100—300 ml
- sonde pentru consumarea berii, cu capacitatea de 300 sau 500 ml;
- sonde pentru consumarea băuturilor răcoritoare, cu capacitatea de 230-300 ml.

Paharele se aduc de la oficiu, în stare de curățenie perfectă (șterse, lustruite) fără să fie crăpate sau ciobite, pe tăvi sau farfurii întinse ținute între degetele mâinii stângi: degetul mare deasupra, pe marginea tăvii sau farfuriei și celelalte degete răsfirate dedesubt. Transportarea și manipularea paharelor se va face cu multă atenție, fiind casabile. Paharele nu se prind cu mâna de partea superioară, deoarece nu este igienic, ar rămâne amprente, și s-ar putea produce accidente prin spargerea lor.

**Platourile** sunt foarte mult folosite în unitățile publice. Ele servesc la montarea, transportarea, prezentarea și servirea clienților cu produsele preparate. Se confecționează din porțelan, faianță, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau cristal. Platourile din

porțelan și faianță sunt decorate și au prevăzute pe marginea interioară emblema unității. Cele din ceramică se folosesc în unitățile cu specific național (crame sau mustării). După destinația, forma, capacitatea și materialul din care sunt confecționate, platourile sunt de mai multe feluri:

- pentru servirea gustărilor, confecționate din porțelan, faianță, ceramică, alpaca arcintată sau metal inoxidabil, de 1, 2, 4 sau 6 porții, au formă rotundă sau ov ală
- pentru servirea preparatelor din pește (pescar), confecționate de regulă din alpaca argintată, metal inoxidabil sau porțelan, de 2-12 porții. Au o formă ovală mai alungită
- pentru servirea mâncărilor cu sos sau a fripturilor cu garnituri, confecționate de regula din alpaca argintată, metal inoxidabil sau porțelan, de 1—8 porții. Au forma ovală;
- pentru servirea deserturilor: tort, dulciuri de bucătărie. prăjituri etc., confecționate din sticlă sau cristal, ornate sau gravate. Au forma dreptunghiulară, rotundă sau ovală. Se tololesc și la expunerea acestor preparate în vitrinele frigorifice ale unităților.

Platourile sunt aduse de la secții pe palma și antebrațul sting peste care în prealabil, a fost așezat ancărul, împăturit în mai multe sau mai puține falduri, după cum preparatele sunt mai mult sau mai puțin calde. Prezentarea și servirea preparatelor de pe platou se face pe partea stângă a clienților cu ajutorul cleștelui (lingură și furculiță), care se ridică de la oficiul de menaj o dată cu platoul, sau de la masa de serviciu, fiind așezat pe platou cu mânerul spre dreapta;

**Presărătoarele** se compun din două părți: dozatorul și capacul perforat. Se folosesc pentru transportarea și servirea diferitelor condimente ca: sare, piper, zahăr farin etc. Cu ajutorul lor clienții condimentează sau completează gustul preparatelor servite. Sunt confecționate din porțelan, metal inoxidabil, sticlă, cristal, alpaca argintată sau material plastic, în diferite forme: cilindric, ciupercă, butoiș etc. Se aduc la masă pe suport din farfurii întinse sau tăvi, în funcție de numărul lor și sunt așezate la mijlocul mesei, la o distanță accesibilă clienților. În presărătoarele pentru sare se introduc câteva boabe de orez, care au proprietatea de a împiedica umezirea sării.

**Ravierele** sunt confecționate din metal inoxidabil sau porțelan, prevăzute pe o margine interioară cu emblema unității. Au forma ovală sau rombică. Capacitatea este de o porție. Se folosesc la montarea, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor culinare cu sos. Se utilizează de regulă în unitățile publice de alimentație unde se practică autoservirea: restaurante-cantină, bufete-expres, bufetele din incinta întreprinderilor.

**Salatierele** sunt confecționate din porțelan sau faianță, decorate și prevăzute pe marginea interioară cu emblema unității. Au forma pătrată sau ovală. Se folosesc la servirea și consumarea salatelor pregătite din crudități sau murături. După capacitatea și destinația lor, se prezintă sub două forme:

- mici, pentru o porție, din care se consumă salata servită. Sunt așezate în partea stângă a farfuriei în care se găsește preparatul de bază, lângă dinții furculiței;
- mari, pentru 2—4 porții, din care se servește salata în salatierele mici. Se aduc pe suport format din farfurie mare întinsă și sunt așezate la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților. Întotdeauna sunt însoțite de un clește, format din lingură și furculiță specială. Din aceste salatiere chelnerul poate servi direct clientul pe partea stângă a acestuia, trecând salata cu ajutorul cleștelui, în salatierele mici ce au fost așezate în prealabil pe blatul mesei.

**Scrumierele** sunt folosite pentru așezarea țișărilor ce se consumă la masă, strângerea scrumului și a resturilor de la țișările consumate. Se confecționează în diferite forme: rotunde, pătrate, dreptunghiulare, etc., din porțelan, faianță, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil sau cristal. Cele din porțelan sau faianță sunt decorate și au pe marginea exterioară emblema unității. Se transportă pe suport format din farfurie întinsă, sau tăvi de serviciu în funcție de numărul lor, pe



mâna stângă și se așează fără suport, cu mâna dreaptă, la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților sau în partea dreaptă a clientului care fumează.

**Șervetele** sunt confecționate din același material textil ca și fețele de masă. Au forma pătrată cu laturile de 50—60 cm. Sunt folosite în următoarele scopuri:

- pentru acoperirea îmbrăcăminteii clienților, protejând-o de o eventuală pătare
- pentru îndepărtarea resturilor preparatelor sau băuturilor ce se consumă și au rămas pe buze. În aceste cazuri, șervetele se așează pe farfurie-suport împăturite în forma rezultată de la călcat sau introduse într-o pungă din plastic. Se recomandă să fie păstrate în condiții igienice deosebite, iar personalul unității să nu pună mâna pe ele, decât pentru preluarea de la magazie și așezarea pe farfurie;
- pentru acoperirea produselor de panificație sunt aduse la masă în coșulețe sau pe farfuria jour, înainte de sosirea clienților
- pentru înfășurarea sticlei din care se servesc băuturi alcoolice sau băuturi răcoritoare
- pentru ornamentarea meselor, prezentate în diferite forme: con, val, carte deschisă, evantai, lumânare, nufăr etc.. În acest caz, șervetul se așează în partea stângă a farfuriei suport sau pe farfuria jour, din care se consumă produsele de panificație. Cea mai utilizată formă este cea de con, care se obține astfel: șervetul bine călcat și apretat se împătorește în patru. Cu mâna dreaptă se răsuțește spre stânga, până se formează un con. Cu mâna stângă se prinde de la baza conului și se întoarce, în sus spre vârful conului, fixându-i astfel forma dată
- pentru confecționarea plicurilor în care se prezintă nota de plată
- pentru acoperirea frapierii în care se găsesc sticlele cu băuturi puse la gheață.

Șervetele se ridică de la magazia unității, în seturi de câte 10 bucăți. Se controlează să fie curate, apretate, călcate. să nu prezinte pete și să nu fie rupte. Se transportă pe antebrațul sting, sprijinit de bust. Se recomandă ca în operațiunile de manipulare a șervetelor, din considerații igienico-sanitare, să fie atinse cât mai puțin de personal și, în mod obligatoriu, să fie schimbate după fiecare folosire.

**Șervetelele** sunt confecționate din hârtie specială, de formă pătrată, de regulă de culoare albă. Pot fi și colorate sau imprimate cu diferite modele sau texte de reclamă. Se folosesc în unități de categorie inferioară (bufeturi, bodegi etc.) pentru înlocuirea șervetelor. Se așează pe mese în două feluri:

- sub formă de triunghi, cu vârful introdus sub curbarea minerului furculiței, cu baza paralelă cu furculița, în partea stângă a clienților
- în formă de con, montat în paharele așezate pe masă cu gura în sus

**Servicii diverse.** În unitățile publice de alimentație se folosesc, în special pentru servirea micului dejun, o serie de servicii, care pot fi confecționate din porțelan, faianță, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau porțelan:

— *Serviciu pentru unt și gem* format din două farfurioare cu diametrul de 85 mm confecționate din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil. Se folosesc la micul dejun, aducându-se pe suport format din farfurie mijlocie sau tavă și se așează pe blatul mesei, fără suport, în partea stângă a emblemei farfuriei suport, deasupra dinților furculițelor. Se recomandă să se aducă în același timp și un cuțit pentru gustare, cu ajutorul căruia clientul unge produsele de panificație servite cu unt, gem, dulceată sau miere. Acesta se așează pe farfuria jour.

— *Servicii pentru cafea și lapte* sau pentru ceai și lapte este format din două căni de construcție specială, confecționate din porțelan sau alpaca argintată sau din metal inoxidabil. Se folosesc la servirea micului dejun, aducându-se pe suport din farfurii întinse sau pe tăvi și sunt așezate pe partea dreaptă a clientului, în partea dreaptă a farfuriei de bază, cu toarta spre dreapta, lângă ceașca pentru consumarea cafelei laptelui simplu sau în amestec, a ceaiului cu lapte.

— *Serviciu filtru*, pentru prepararea și servirea cafelei, se aseamănă cu un ceainic având în partea superioară un filtru format dintr-un recipient cu bază perforată, un presărător și capac. În acesta se

dozează cafeaua peste care se toarnă apa fierbinte, trecându-se apoi în ceașca așezată în prealabil pe masă, în partea dreaptă a farfuriei suport de pe blatul mesei. Este confecționat din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil. Piese componente ale serviciilor confecționate din porțelan pot fi decorate și prevăzute cu emblema unității în partea stângă a toartei, în așa fel încât, așezate pe masă cu toarta în partea dreaptă, să poată fi văzută de clienți.

*Shakerul* (vas pentru amestecul de băuturi) se folosește în bar, la prepararea amestecurilor de băuturi, în componența cărora intră băuturi alcoolice, ouă, frișcă, pulpe de fructe, cuburi de gheață, etc. Este confecționat din tablă de tombac și tablă de alamă cu partea exterioară cromată, din metal inoxidabil sau din material plastic. Este compus din trei părți:

- partea inferioară, baza, se numește „pocal”, se folosește la dozarea compoziției ce urmează să fie preparată;
- partea superioară, capac cu sită, prin care se strecoară compoziția după ce a fost omogenizată;
- căpăcel, care este așezat peste capacul cu sită.

Există shakere de 350, 500 sau 750 ml.

**Solnițele** sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, metal inoxidabil, sticlă, material plastic. Cele din porțelan sau faianță sunt decorate și prezintă pe o parte emblema unității. Sunt compuse, de regulă, din trei părți: două alveole în care se dozează sare și la mijloc o prelungire spre partea superioară prevăzută cu o alveolă, cu diametrul mai mic, pentru scobitori. Se aduc la masă pe farfurie întinsă sau tavă și se așează fără suport la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților. Se debarasează după consumarea preparatelor care au reclamat prezența acestora la masă. Se folosesc în unități modeste în care se practică autoservirea.

**Sosierele** sunt confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil sau porțelan decorat, prezentând pe latura superioară emblema unității. Se folosesc la prezentarea și servirea separată a diferitelor sosuri pentru unele preparate. Se aduc pe suport din farfurie întinsă, însoțite de o linguriță și sunt așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

**Supierele** sunt folosite la transportarea, prezentarea și servirea supelor. Sunt confecționate din porțelan cu o capacitate de 3 l. Au două părți componente: supiera propriu-zisă, prevăzută în partea superioară, de o parte și de alta cu două toarte, și capacul prevăzut într-o margine cu o deschizătură prin care se trece mânerul lușului. Se transportă pe suport format din farfurie mare întinsă, însoțite de luș. La masă se pot așeza la mijlocul blatului mesei sau se rețin pe mâna stângă și chelnerul servește pe fiecare client pe partea stângă, cu lușul prins de mâner cu mâna dreaptă. Se folosesc de regulă în unitățile în care se servesc meniuri complete.

**Supporturile** sunt confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil, porțelan, faianță, cristal, lemn sau material plastic. După destinația, forma și materialul din care sunt confecționate, supporturile sunt de mai multe feluri:

- suporturi pentru pahare în care se servește ceai, confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic
- suporturi pentru scobitori, confecționate în diferite forme, din porțelan, faianță, metal inoxidabil și în special din material plastic
- suporturi pentru șervețele, confecționate în diferite forme din metal inoxidabil și din material plastic
- suporturi pentru lumânări, folosite pentru decorarea meselor festive confecționate din cristal, metal inoxidabil, argint sau lemn sculptat, cu 1-5 brațe
- suporturi pentru frapiere, confecționate în diverse forme din aliaje de metal sau lemn. Se așează lângă fiecare masă, în așa fel încât să nu stânjenească fluxul normal al clienților și personalului

Supporturile se manipulează în mod diferit, în funcție de volumul și greutatea lor. Supporturile pentru pahare, scobitori și șervețele se transportă cu ajutorul farfuriilor întinse sau pe tăvi, iar supporturile pentru lumânări și frapiere se aduc fiecare în parte, prinându-se direct cu degetele

mâinii stângi și uneori și mâinii drepte. Suporturile pentru pahare se așează pe masă în partea dreaptă a fiecărui client, cele pentru scobitori și șervețele la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților, iar cele pentru lumânări în mijlocul blatului mesei, intercalate cu alte obiecte (vaze cu flori etc.), folosite pentru ornamentarea mesei respective.

**Tacâmurile** sunt folosite în număr foarte mare în toate unitățile publice de alimentație, într-o gamă variată de tipuri, forme și modele, în funcție de destinația lor. Sunt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Cu ajutorul lor se consumă preparatele servite.

*După forma lor*, sunt folosite: linguri, furculițe, cuțițe și lingurițe.

*După destinație* tacâmurile sunt de mai multe feluri:

- pentru consumarea gustărilor, formate din: furculița lungă de 195 mm și cuțițul de 215 mm
  - pentru consumarea preparatelor din pește: furculița lungă de 180 mm având despărțitura dintre dinții de la mijloc mai lungă decit celelalte, iar cuțițul lung de 212 mm, cu lama mai lată (95 mm), crestă puțin spre vîrf pe muchia mai groasă, iar mânerul curbat de la baza lamei:
  - pentru servirea și consumarea preparatelor cu sos și a fripturilor: furculița lungă de 210 mm, iar cuțițul de 248 mm:
  - pentru consumarea fructelor: furculița lungă de 157 mm, cu trei dinți egali și cuțițul lung de 180 mm cu lama mai îngustă (15 mm);
  - pentru consumarea deserturilor: furculița lungă de 180 mm și cuțițul de 205 mm:
  - lingura pentru consumarea preparatelor lichide, lungă de 210 mm, cu căușul lat de 44 mm;
  - lingura pentru consumarea deserturilor și supelor concentrate (consomeurilor), lungă de 180 mm, cu căușul lat de 39 mm:
  - lingurița pentru consumarea prăjiturilor, lungă de 140 mm;
  - lingurița pentru consumarea înghețatei, lungă de 136 mm, cu căușul plat ca o lopățiță:
  - lingurița mocca pentru servirea zaharului la cafeaua neagră filtru, lungă de 108 mm
  - lingurița pentru mazagran, lungă de 208 mm, se folosește la omogenizarea amestecurilor de băuturi pregătite în pahare cu pereți groși.
  - linguriță pentru consumarea iaurtului, lungă de 176 mm;
  - furculiță cu doi dinți, pentru lămâie, lungă de 106 mm;
  - tacâm pentru servirea salatelor, format din furculiță și lingură cu formă și mărime speciale.
- Unitățile publice de alimentație speciale au în dotare și alte tipuri de tacâmuri folosite la consumarea unor specialități de preparate:
- tacâmuri pentru consumarea langustelor: furculiță cu doi dinți alungiți iar cuțițul prevăzut la baza lamei cu o pereche (apărătoare), care împiedică alunecarea degetelor pe lamă în timpul efectuării operațiilor de despicare și tăiere a langustelor
  - tacâmuri pentru consumarea racilor: furculițe cu doi dinți și cuțiț cu lama mai lată:
  - furculița cu trei dinți pentru stridii, având fiecare o lățime mai mare:
  - tacâmuri pentru consumarea melcilor: furculița cu doi dinți de dimensiuni mai mici și clește pentru prinderea și despizarea melcilor
  - tacâmuri pentru consumarea homarilor, format dintr-o furculiță de construcție specială;
  - cuțiț pentru servirea icrelor negre (caviar), cu lama mai lată:
  - cuțiț pentru tăierea și servirea brânzeturilor, prevăzut la vîrf cu doi dinți;
  - furculița-cuțiț pentru pepeni, care are o lamă ascuțită iar în partea superioară a acesteia trei dinți de dimensiuni egale.

Pentru efectuarea operațiunilor de tranșare la gheridon, în fața clienților, a preparatelor montate în piese mari (pui, pește, fileuri de porc, vînat etc.), se folosesc cuțițe speciale cu lama îngustă, bine ascuțită, având mânerul din lemn, ebonită sau material plastic.

Se recomandă ca întotdeauna lamele cuțițelor să fie bine ascuțite pentru a ușura efectuarea operațiunilor de tăiere a preparatelor servite. La masă, de regulă, cuțițele și lingurile se așează în dreapta farfuriilor, furculițele în stînga, iar tacâmurile pentru desert și lingurițele în față, spre mijlocul blatului mesei.

**Tambalele** sunt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Se compun din două părți: vasul propriu-zis și capacul. Se folosesc la transportarea, prezentarea și servirea crenvurștilor. Tambalele se aduc pe suport (farfuria întinsă) prinse între degetele mâinii stângi. Prezentarea și servirea preparatelor se face pe partea stângă, după ce în prealabil capacul a fost ridicat cu ajutorul degetelor mare, arătător și mijlociu de la mâna dreaptă. În cazul în care se practică sistemul de servire indirect, adică clienții se servesc singuri cu preparatul comandat, tambalele se așează pe suport la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă. Servirea crenvurștilor din tambal se face cu cleștele format din două furculițe, pentru a se evita preluarea apei.

Tăvile sunt folosite la transportul altor obiecte din care se servesc sau din care se consumă preparatele și băuturile comandate. Se confecționează din metal inoxidabil, alpaca argintată, material plastic sau lemn. Sunt de diferite mărimi și forme (dreptunghiulare, ovale, pătrate). Tăvile din material plastic se folosesc la transportarea obiectelor când clienții nu sunt în salon, la efectuarea mise-en-place-ului (de aranjare a mesei) și de debarasare a meselor, precum și la transportarea obiectelor cu preparate sau băuturi în unitățile în care se practică autoservirea (cantine, unități cu servire rapidă, bufete de incintă etc.). Tăvile din lemn se folosesc în unitățile cu specific național. Tăvile se transportă pe mâna stângă, în trei feluri:

- pe vârful degetelor, în cazul când spațiul pentru fluxul personalului este redus și numărul obiectelor de inventar este mai mic;
- prinse între degetul mare, deasupra, pe margine și celelalte, răsfirate, așezate sub tavă. Se folosește în cazul când numărul și greutatea obiectelor transportate sunt mai reduse;
- pe antebraț și palmă cu degetele depărtate, pentru a le asigura o mai mare stabilitate. Se folosește în cazurile când se transportă un număr mai mare de obiecte, cu tăvi de dimensiuni mai mari.

**Vazele pentru flori** sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil, cristal, sticlă sau material plastic. Se folosesc la ornamentarea meselor, așezându-se în mijlocul blatului mesei. Se recomandă ca vazele și florile să fie de dimensiuni mici, pentru a nu stânjeni vizibilitatea. Se aduc la masă înainte de sosirea clienților.

**Zaharnițele** se compun din două părți: dozatorul, în care se păstrează zahărul și capac. Se confecționează din porțelan, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau material plastic. Se aduc pe suport (farfurie întinsă sau tavă) împreună cu o linguriță și se așează la mijlocul blatului mesei, în cazurile când se servesc preparate sau băuturi pe care clienții ar dori să le servească mai dulci. În afara acestor obiecte de servire, în unitățile publice de alimentație se mai folosesc și alte obiecte, cum ar fi:

- strecurătoare, storcătoare pentru citrice, găletușe pentru gheață, pâlnii, sonde gradate etc., folosite la baruri;
- ulcele, ulcioare, ploști, în unitățile cu specific național (crame);
- reșou electric, spirtieră, pentru pregătirea la gheridon, în fața clienților sau pentru păstrarea la cald a unor preparate;
- tocătoare din lemn de diferite forme și dimensiuni folosite la servirea și consumarea unor preparate din carne sau la efectuarea operațiilor de tranșare, filetare la masa gheridon
- paleta pentru servirea prăjiturilor.

#### **Aranjarea mesei (mise-en-place).**

Personalul prevăzut în graficul de lucru sau desemnat de șeful de unitate sau de sală să participe la efectuarea operațiilor de aranjare a meselor (mise-en-place), îmbrăcat cu hainele de lucru formate din bluze albe (spențar) sau halate albe, își ia câte un șervet pentru șters obiectele și se prezintă în salon. Operațiile de aranjare a meselor se pot efectua în echipă (brigadă) sau în mod individual. În cazul în care această activitate se desfășoară în echipă, fiecare lucrător în parte, efectuează aceleași operații pentru întregul salon. Exemplu: aducerea și așezarea fețelor de masă, sau aducerea și așezarea furculițelor etc. În cazul în care munca este organizată în mod individual,

ceea ce nu este indicat, fiecărui lucrător îi este repartizat un număr de mese la care va efectua toate operațiile de aranjare a meselor.

Prin aranjarea meselor (*mise-en-place*) în salon se înțeleg operațiile ce se efectuează înainte de sosirea clienților pentru aducerea și așezarea obiectelor de servire pe mese, în vederea servirii și consumării preparatelor și băuturilor și care sunt prezentate în continuare.

a) *Aerisirea sălii* se realizează prin deschiderea ușilor, ferestrelor, glasvandurilor etc. sau prin punerea în funcțiune a instalațiilor de aer condiționat.

b) *Ștergerea prafului* ce s-a depus în cursul nopții, de pe mobila existentă în sală (mese, scaune, canapele, console, gheridon, pian etc.), de pe tocurile ferestrelor și ușilor, de pe oglinzi, geamuri, lambriuri se face folosind cârpe curate, din molton sau alt material textil, moale și care nu lasă scame. În timpul când sunt folosite trebuie să se scuture în afara salonului, cât mai des, pentru a nu se îmbiba cu praf.

c) *Fixarea meselor*, în cazul când acestea sunt instabile, se face prin strângerea sau deșurubarea suporturilor speciali, care se găsesc montați în partea de jos a fiecărui picior al mesei sau prin adăugarea, după caz, a unei bucăți de lemn sau cauciuc.

d) *Fixarea moltonului pe mese* se face cu ajutorul elasticului ce se găsește montat pe margine sau al șireturilor montate la colțurile acestuia. Șireturile se leagă de picioarele meselor. Moltonul trebuie să fie cât mai strâns pe blatul mesei.

e) *Aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese*. Fețele de masă trebuie să fie de aceeași culoare și cu același desen pentru a da un aspect estetic salonului, să fie curate, fără rupturi, apretate, călcate și de dimensiuni corespunzătoare mărimii blaturilor meselor. Fețele de masă sunt aduse de la magazie sau din dulapul pentru păstrarea lenjeriei, pe palma și antebrațul stâng, repartizându-se câte una pe fiecare masă în parte, cu ajutorul mâinii drepte. Întinderea feței de masă se face prin prinderea cu ambele mâini a două colțuri 1 și 4 sau 2 și 3, după care, printr-o ușoară scuturare, se desface, se aruncă în față, pe deasupra mesei, se lasă să cadă pe blatul acesteia, fără să se dea drumul celor două colțuri, se trage ușor în jos, în așa fel încât dungile rezultate de la călcat, care se întretaie la mijlocul feței de masă, să ajungă la mijlocul blatului mesei și perpendicular pe mijlocul fiecărei laturi a mesei. În felul acesta se asigură întinderea uniformă fără să se șifoneze și se evită punerea mâinilor prea mult pe fețele de masă. Colțurile feței de masă vor acoperi în mod egal picioarele mesei, iar marginile ei vor atârna, până la același nivel de jur împrejurul mesei. Colțurile fețelor de masă se întind cu ambele mâini, formându-se un unghi ascuțit cu vârful în colțul blatului mesei. În cazul în care mesele sunt dreptunghiulare sau se formează o masă comună pentru mai multe persoane și unitatea nu este dotată cu fileuri, se urmărește ca fețele de masă să fie așezate în așa fel încât cuta proeminentă rezultată de la călcat de-a lungul feței de masă, să aibă continuitate pe lungimea mesei, iar locul unde acestea se petrec să nu fie observat de la intrarea în sală. Pentru aceasta, pe locul respectiv se așează vase cu flori sau obiecte necesare servirii (solnițe, scrumiere, farfurie, tacâmuri etc.), în funcție de modul de aranjare a meselor. În grădinile de vară sau pe traseele descoperite, fețele de masă se prind de blatul mesei cu clame speciale, pentru ca adierea vântului să nu le miște.

f) *Aducerea farfuriilor și așezarea pe mese*. Farfuriile curate, șterse (neciobite sau sparte), în seturi de circa 15, sunt preluate de la oficiu. Ele se aduc pe brațul stâng, cu emblema unității îndreptată în față. Când se ajunge la masă se prinde farfuria de deasupra cu degetul mare, se trage puțin spre dreapta, fixându-se în podul palmei, iar cu celelalte 4 degete se sprijină partea de dedesubt a acesteia. Apucată astfel, farfuria se ridică de pe celelalte, se așează pe blatul mesei ușor aplecată spre stânga, iar pe măsură ce se retrag degetele de sub farfurie, aceasta se așează cu toată circumferința sa pe fața de masă. Se urmărește ca distanța dintre marginea blatului mesei și marginea farfuriilor să fie de 1—1.5 cm, lucru ce se poate realiza prin împingerea farfuriilor spre interiorul mesei cu dosul palmei sprijinite de marginea blatului mesei. Emblema de pe farfurie trebuie să fie în față, spre interiorul blatului mesei. Distanța dintre două farfurii trebuie să fie de circa 30—40 cm. La mesele pătrate cu 4 locuri, farfuria se așează la mijlocul fiecărei laturi. La mesele dreptunghiulare sau rotunde farfuriile se așează la distanțe egale între ele. O altă metodă rapidă și eficientă de așezare a farfuriilor la aceste mese constă în așezarea la rând pe marginea mesei, a trei farfurii una lângă alta, ridicând apoi farfuria de la mijloc, se obține spațiul necesar pentru așezarea tacâmurilor. Operația se repetă până se completează întreaga masă. Această metodă

asigură însă o distanță prea mică între farfuriile, care în unele cazuri este incomodă pentru clienți. La așezarea farfuriilor se va ține seama și de dimensiunile și spațiile ocupate de scaune, în așa fel ca acestea să fie în dreptul fiecărui scaun.

g) *Aducerea tacâmurilor și așezarea pe mese.* Tacâmurile se aduc de la oficiu pe tăvi, pe farfurie sau înfășurate în ancăr, în mâna stângă. Se ridică un număr suficient de tacâmuri atât pentru aranjarea mesei cât și pentru constituire rezervei la masa de serviciu (consola).

Tacâmurile sunt aduse pe tavă, peste care se așează un șervet curat, manipularea lor făcându-se astfel fără zgomot. Aducerea tacâmurilor pe farfurie se realizează prin introducerea lamelor cuțitelor sub mânerul furculițelor și lingurilor, unul din aceste mâneruri fixându-se de marginea farfuriei cu degetul mare pentru a echilibra greutatea mânerelor de la cuțite. Atunci când tacâmurile se aduc înfășurate în ancăr, înainte de așezarea pe masă, se mai șterg încă o dată. Tacâmurile se apucă de mâner. Oricare alta mână ar fi neigienică și chiar periculoasă, personalul respectiv riscând să se taie cu cuțitul sau să se înțepe în dinții furculițelor. Pentru o persoană (un couvert) se așează pe blatul mesei maximum nouă tacâmuri, câte trei de fiecare parte a farfuriei (în dreapta, în stânga și în fața farfuriei). În partea dreaptă se așează cuțitele și lingura pentru servirea preparatelor lichide. Cuțitele se așează cu vârful lamei spre mijlocul blatului mesei și tăișul spre farfurie, în așa fel ca marginea mânerelor cuțitelor să fie în dreapta marginii farfuriei. Distanța dintre marginea blatului mesei și mânerul cuțitului trebuie să fie de circa 1—1.5 cm. Cuțitele se pot așeza în linie dreaptă, în diagonală (în trepte) sau în formă de zig-zag. Lângă farfurie se așează cuțitul mare pentru consumarea preparatelor din pește și cel mai îndepărtat de farfurie, cuțitul pentru consumarea gustărilor. Deci, ordinea așezării cuțitelor față de farfurie este inversă ordinii folosirii la consumarea preparatelor. Lingura se așează cu mânerul spre marginea blatului mesei încadrându-se în linia aleasă pentru așezarea mânerelor cuțitelor, cu partea concavă în sus îndreptată spre mijlocul blatului mesei, în locul cuțitului pentru consumarea preparatelor din pește sau în locul cuțitului pentru gustare, după debarasarea acestuia. Alegerea locului de aranjare este determinat de componența meniului. O dată cu scoaterea cuțitului pentru pește se ridică și furculița pentru pește. În partea stângă a farfuriei se așează furculițele cu mânerul spre marginea blatului mesei respectându-se aceeași linie de așezare aleasă pentru cuțite și cu dinții în sus, îndreptați spre mijlocul blatului mesei. Ordinea așezării este similară cu cea indicată la cuțite. În fața farfuriei, spre mijlocul mesei, se așează tacâmurile pentru desert, după cum urmează:

- cuțitul pentru desert cu mânerul în partea dreaptă și tăișul spre farfurie;
- furculița pentru desert cu mânerul în partea stângă și cu dinții în sus;
- lingurița cu mânerul în partea dreaptă, cu partea concavă în sus.

Ordinea așezării față de farfurie diferă în funcție de componența desertului. În cazul în care se servește înghețată și fructe, lângă farfurie se așează cuțitul, apoi furculița și cea mai îndepărtată de farfurie lingurița pentru înghețată. În cazul în care se servesc fructe și prăjituri, lângă farfurie se așează lingurița pentru prăjitură și apoi cuțitul și furculița pentru fructe.

*Aducerea și așezarea pe mese a paharelor.* Paharele se transportă de la oficiu în salon, cu ajutorul tăvii când sunt în număr mare, sau pe farfurie când sunt în număr redus (1-3). Paharul se apucă cu mâna dreaptă de bază sau de picior și se așează pe tavă pe care a fost așezat în prealabil un șervet, sau pe farfurie, care se ține în mâna stângă, prinsă între degetul mare, deasupra, și celelalte dedesubt. Paharele se ridică de la oficiu în număr suficient pentru efectuarea operațiilor de aranjare a meselor și pentru constituirea rezervei la consolă, transportându-se cu mare atenție până în salon. Aici fiecare pahar se așează pe blatul mesei, cu gura în jos. În cazul când se organizează o masă comandată și se cunoaște ora începerii servirii, paharele se așează cu gura în sus. Paharele se așează în fața farfuriei după tacâmurile pentru desert, în număr de maximum 4, pentru o persoană, în următoarea ordine: în fața emblemei farfuriei, paharul pentru apă, în dreapta paharului pentru apă, paharul pentru vin roșu, apoi paharul pentru vin alb și după aceea paharul pentru aperitiv, care va fi așezat în dreptul vârfului cuțitului cel mai îndepărtat de farfurie. Paharele pot fi aranjate în linie dreaptă, paralele cu marginea blatului mesei sau pot fi aranjate în diagonală, în formă de semicerc, de pătrat, etc., în funcție de spațiul existent pe blatul mesei.

i) *Aducerea șervetelor sau șervețelelor.* Șervetele din pânză sau șervețelele de hârtie se ridică, în număr suficient de la magazia pentru păstrarea obiectelor de servire. Șervetele curate, apretate și

călcate, se aduc pe mâna stângă până la consolă. Șervetele se iau unul câte unul și, așa cum vin de la călcătorie sau îndoite ușor o singura dată, fără să se umble prea mult cu mâinile pe ele pentru a nu le murdări și șifona, se așează pe fiecare farfurie de pe masă sau în stânga acesteia, dacă spațiul permite. Se pot pune și direct pe fața de masă în locul farfuriei suport. Pentru a fi mai igienice, șervetele se pot aduce și așeza pe blatul mesei în pungi de material plastic. Șervetele de hârtie se împătură sub formă de triunghi, introducându-se cu vârful sub furculițe, baza triunghiului fiind paralelă cu mânerul acestora. În grădinile de vară sau pe terasele descoperite, șervetele se pot așeza sub furculițe, pentru a nu le lua vântul.

j) *Aducerea altor obiecte de servire și așezarea pe mese.* În afara obiectelor de servire absolut necesare consumării preparatelor și băuturilor, pe masă mai sunt așezate și alte obiecte de servire astfel:

— presărătoarea sau solnița se așează în așa fel încât să poată fi folosită de 4—6 consumatori, cu emblema spre intrarea în sală. Sarea trebuie să fie fină;

— scrumiera se oferă numai în cazul în care se cunoaște că persoanele care vin la masă fumează. În caz contrar se păstrează la consolă și, în momentul în care un client își aprinde țigara, se așează o scrumieră pe masă cât mai aproape de acesta, în partea dreaptă;

— serviciul de oțet și ulei (oliviera) se așează pe masă în cazul când se cunoaște meniul, iar preparatele ce urmează să fie consumate necesită completarea acestora cu condimentele existente în serviciile respective:

— obiectele pentru decorarea mesei se aduc în număr mai mare sau mai mic, în funcție de numărul și specificul meselor. Astfel, în mod obișnuit, se așează pe fiecare masă sau la un anumit număr de mese câte o vază cu flori proaspete care se pun în mijlocul mesei. La mese festive (banchete, recepții etc.) se montează gașpouri cu flori și se mai poate scrie cu petalele florilor sau din frunze, o urare: „La mulți ani!”, „Succes”, „Bine ați venit” etc.

Pe masă se mai pot așeza: suporturi pentru șervetele, suporturi pentru scobitori, muștariere, coșulețe cu pâine etc. Așezarea lor trebuie să se facă la o distanță accesibilă mai multor clienți, în așa fel pentru a putea fi folosite de fiecare client, fără să-i deranjeze pe ceilalți și să se integreze în estetica aranjării totale a mesei respective. Suporturile frapierele se așează lângă fiecare masă fără să împiedice circulația clienților și a personalului de serviciu. Acestea trebuie să fie curate și să aibă o stabilitate perfectă. Cele deteriorate se vor înlătura din salon pentru a fi reparate sau scoase din inventarul unității.

Frapierele se aduc de la barul de serviciu, cu gheață, o dată cu băuturile îmbuteliate comandate, așezându-se cu grijă pe suport. În cazul meselor comandate, acestea pot fi aduse înainte de începerea servirii. Se vor acoperi cu câte un șervet. Numărul obiectelor de inventar, care se așează pe blatul meselor înainte de sosirea clienților, diferă de la un fel de masă la altul (mic dejun, cină, banchet etc.) și de numărul preparatelor și băuturilor ce urmează să fie servite. În funcție de numărul obiectelor de servire folosite la aranjarea meselor se desprind două feluri de aranjări (mise-en-place-uri):

— aranjarea meselor complete, când sunt așezate pe masă un număr mai mare de obiecte de servire, corespunzător structurii meniului ce va fi servit cu respectarea regulilor arătate mai sus; această forma de aranjare se folosește în condițiile când meniurile sunt stabilite cu anticipație;

— aranjarea simplă a mesei, când se așează pe masă un număr de obiecte, urmând să fie completate pe măsură ce se comandă meniul „à la carte”. De regulă această formă de aranjare se folosește în cazul când salonul este aranjat pentru așteptarea clienților fără să se cunoască ce vor servi.

k) *Aranjarea meselor de serviciu (consolelor).* Blatul mesei este acoperit cu o față de masă. În cazul în care consola are sertare și este închisă, de preferință cu uși glisante, obiectele de servire de rezervă se aranjează pe sorturi astfel: în sertare se așează tacâmurile, pe rafturi vesela (câte 10—15 bucăți din fiecare), iar pe blatul mesei, obiectele de servire mai mari și cele care se folosesc mai mult: scrumierele, solnițele, bolurile cu apă pentru clătirea degetelor, naproanele, șervetele, șervetelele, lușurile, tăvile etc., precum și listele pentru meniuri de rezervă, carnetele cu bonurile de marcaj și eu notele de plată. În unitățile dotate cu încălzitor pentru veselă (loverator) se urmărește ca acesta să fie aprovizionat cu un număr corespunzător de farfurii care urmează să fie menținute



calde. Pe măsură ce obiectele de servire se folosesc, se are grijă să fie completate în tot timpul serviciului, în așa fel, ca în permanență numărul lor să fie același.

*Așteptarea clienților.* Operațiile de așteptare a clienților încep o dată cu deschiderea salonului și începerea programului de funcționare a unității, care este anunțat prin afișul montat pe ușa de la intrare. Fiecare chelner împreună cu ajutorul său stau în mijlocul raionului de care răspund, chelnerul între mese, iar ajutorul lângă consolă. Șeful de sală stă în apropierea intrării în salon. Întreg personalul stă în picioare, fără să se sprijine de mese, scaune, ziduri sau stâlpi și se încetează orice fel de discuție. Este interzis fumatul, cititul sau orice alte îndeletniciri.

### **Rolul și sarcinile ospătarului /barmanului Reguli specifice de igienă individuală și a locului de muncă**

Rolul și particularitățile activității de producție și servire a unei game variate de preparate culinare și băuturi, care se desfășoară în unități publice de alimentație în diferite sisteme și forme, se amplifică sau se diminuează în strânsă concordanță cu evoluția cererii și ofertei, cu nivelul opțiunilor populației și al posibilităților de satisfacere a acestora. La aceasta se adaugă, cu un grad de influență determinant, quantumul valorilor turistice, al afluirii umane în propria țară sau interțări. Indiferent de condițiile economice, formele de proprietate și organizatorice de stat, privat, mixt (stat și privat), societăți comerciale pe acțiuni, regiilor autonome etc., activitatea de preparare și servire a hranei se caracterizează prin următoarele particularități:

- creează noi valori, transformând materiile prime în preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie, înghețată, sucuri răcoritoare etc., care participă nemijlocit la hrana oamenilor;
- asigură continuarea procesului de producție prin transferarea unor bunuri din sfera de producție în sfera de consum, recuperându-se sub formă bănească cheltuielile de muncă materializate în producția de preparate culinare ;
- realizează relații economice cu alți agenți economici pentru procurarea de materii prime, utilaje, aparatură, ustensile de lucru, formarea și perfecționarea pregătirii profesionale a personalului, realizarea întregii baze tehnico-materiale. Concomitent dezvoltă relații și cu oamenii, pentru a le cunoaște nevoile de consum și a asigura servirea lor cu hrană necesară vieții;
- contribuie la progresul societății prin creșterea de la o etapă la alta a productivității muncii, obținută ca urmare a utilizării muncii mecanizate în procesul de producție și servire a preparatelor culinare și alte mărfuri alimentare;
- stimulează obținerea de economii de materii prime, materiale, energie și forță de muncă și creează condiții pentru reducerea costurilor, prin pregătirea hranei în comun, în cantități mai mari;
- oferă populației posibilitatea de a servi hrana în mod organizat, cu preparate culinare realizate în bucătăriile sau laboratoarele de cofetărie-patiserie, în condiții igienico-sanitare corespunzătoare;
- creează timp disponibil femeilor pentru a putea participa la viața politică, economică, culturală și socială a țării;
- asigură hrană diferențiată în funcție de vârstă, sex, efort fizic, gust sau stare a sănătății;
- educă oamenii în sensul însușirii modului corect de alimentare, prin conținutul preparatelor și al produselor oferite și prin structura meniurilor recomandate pe categorii de populație, după vârstă, sex și efort fizic;



- organizează diferite manifestări culturale (programe) susținute de orchestre și cântăreți de muzică ușoară sau populară, momente coregrafice, audiții muzicale și creează condiții de dans, contribuind la culturalizarea, educarea și destinderea publicului consumator;
- în condițiile în care țara noastră este vizitată de numeroși străini, gradul de servire practicat în unitățile de alimentație oglindește nivelul de trai, obiceiurile, tradițiile și civilizația poporului nostru.

Avându-se în vedere aceste particularități, se pot determina în mod științific factorii de influență care determină rolul pe care îl are în viața economică și socială, activitatea de pregătire și oferire a hranei celor ce se adresează unităților de alimentație cu caracter public.

**a) Studiarea și cunoașterea permanentă a opțiunilor populației se realizează prin următoarele căi:**

- observațiile culese zilnic de către patroni, șefi de unități și alți lucrători în cadrul raporturilor cu clienții în timpul servirii;
- sugestiile și propunerile făcute de clienți;
- articolele referitoare la activitatea respectivă, apărute în presa cotidiană sau în publicații periodice și în cele de specialitate;
- expozițiile cu vânzare de preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie, organizate periodic sau zilnic în unități, cu ocazia cărora se testează opinia consumatorilor asupra produselor expuse, ținându-se evidența ritmului și volumului desfacerii realizate, pe fiecare sortiment sau produs în parte;
- chestionarele oferite pentru a fi completate de către populație în care întrebările vor fi formulate cât mai clar, cât mai precis, solicitând un răspuns scurt, dar eficient, după completarea chestionarelor, răspunsurile centralizate se analizează și se trag concluziile respective;
- analiza realizărilor obținute în diferite perioade de timp, precum și a factorilor care le-au determinat, folosindu-se evidențele statistice sau un sistem informațional operativ special;
- marketingul, metodă modernă de prospectare a cererii de consum, în vederea stabilirii a ceea ce trebuie să se producă (cantitativ și calitativ), cât trebuie să se producă și la ce preț se pot desface produsele, pentru a se asigura rentabilitatea acestora și a unităților de desfacere și a satisface atât gusturile cât și preferințele populației.

Studierea și cunoașterea permanentă a opiniei consumatorilor, a cererii de consum duc la măsuri tehnico-organizatorice, menite să înlăture greutățile și lipsurile constatate, în vederea îmbunătățirii calității servirii consumatorilor.

**b) Asigurarea aprovizionării cu materii prime necesare.** Diversificarea preferințelor și a gusturilor în ceea ce privește consumarea preparatelor, a băuturilor și a altor mărfuri alimentare poate fi satisfăcută numai în condițiile în care unitatea respectivă este aprovizionată la timp cu materii prime și mărfuri de bună calitate și în cantități suficiente. Pentru realizarea acestui deziderat se impune cunoașterea amănunțită a activității de producție culinară, a surselor, a căilor și a posibilităților de procurare și transportare a materiilor prime și a altor mărfuri agroalimentare, a capacității de păstrare, depozitare, prelucrare și desfacere a produselor. În acest fel, se creează premisele unei aprovizionări corespunzătoare, necesare pregătirii și punerii în vânzare a unei game variate de sortimente de preparate și băuturi, pentru a satisface cele mai exigente gusturi ale consumatorilor.

**c) Dotarea unității cu utilaje, mobilier și obiecte de servire.** Unitățile vor fi dotate cu utilaje, instalații, mobilier și obiecte de servire, în mod diferit, în funcție de natura activității, capacitatea de producție, volumul desfacerii, de operațiile de prelucrare. În unitățile în care se vor produce și desface cantități mari de preparate, numărul și capacitatea utilajelor vor fi mai mari, mobilierul (mesele, scaunele etc.) va asigura condiții optime pentru servirea și consumarea preparatelor și a băuturilor servite, numărul și varietatea obiectelor de servire vor corespunde numărului maxim de clienți care pot fi serviți, precum și sortimentelor de preparare și băuturi oferite. De exemplu, într-un restaurant, mesele vor avea blatul mai mare, scaunele vor fi mai comode, numărul de obiecte de

servire va fi sporit, pe când într-un bar, mesele vor fi cu blatul de dimensiuni mai reduse, scaunele mai mici, iar numărul obiectelor de servire poate fi mai restrâns.

**d) Gradul de calificare a lucrătorilor.** Pentru asigurarea unei bune serviri este necesar ca personalul de conducere, de răspundere și de execuție să fie calificat corespunzător fiecărui loc de muncă existent în unitate, capabil să prevadă și să facă față oricărei sarcini sau situații ce pot apărea în timpul desfășurării activității de servire. De aceea, tinerii selecționați și recrutați pentru această activitate se vor pregăti prin școli profesionale sau licee de profil, punându-se accent pe formarea deprinderilor și însușirea temeinică a cunoștințelor generale și de specialitate.

**Atribuțiile personalului** operativ din sala de servire a consumatorilor sunt diferențiate, în funcție de profilul unității, forma de servire folosită, nivelul de calificare, structura formației de lucru, obiectul și natura operațiunilor ce se efectuează.

Există două grupe de atribuții:

A. după sfera de activitate:

- atribuții comune întregului personal
- atribuții specifice fiecărei funcții sau loc de muncă în parte

B. după natura operațiilor efectuate:

- atribuții privind administrarea și gospodărirea unității (preluarea, păstrarea, întreținerea și mișcarea utilajelor, a obiectelor de inventar, ustensilelor de lucru, a mobilierului etc.), respectarea normelor igienico-sanitare, a celor de protecție a muncii și de prevenire și stingere a incendiilor, etc.
- atribuții privind asigurarea unității cu materie primă și materiale necesare desfășurării în bune condiții a procesului de servire a consumatorilor (stabilirea necesarului, aprovizionarea, recepționarea, păstrarea, mișcarea și gestionarea mărfurilor, a materialelor auxiliare, a ambalajului, a fondurilor bănești, etc.)
- atribuții privind organizarea muncii pentru asigurarea unei bune serviri a consumatorilor.

#### *Atribuții comune întregului personal*

Principalele atribuții comune întregului personal sunt:

- Cunoașterea și respectarea regulilor generale de comerț privind programul de funcționare a unității, graficul de lucru, ținuta corporală și vestimentară în timpul serviciului, respectul față de consumatori, disciplina în muncă, etc.
- Cunoașterea și respectarea regulamentului de ordine interioară
- Cunoașterea și respectarea regulilor de igienă, de protecție și tehnică a securității muncii și a regulilor de prevenire și stingerea a incendiilor
- Cunoașterea și aplicarea normativelor în vigoare privind legislația muncii, codul muncii, sisteme de salarizare, gestionarea fondurilor materiale și bănești încredințate
- Însușirea și practicarea formelor de servire moderne, specifice tipului de unitate respectiv
- Studierea permanentă a cererii de consum
- Impulsionarea desfacerii, în special a producției culinare și a altor produse alimentare, prin folosirea celor mai eficiente mijloace de reclamă
- Ridicarea continuă a nivelului de pregătire profesională și cultural+educativă
- Sprijinirea cadrelor tinere, în vederea însușirii cât mai temeinice a cunoștințelor și a deprinderilor necesare practicării meseriilor specifice sectorului de alimentație publică
- Apărarea integrității avutului public
- Creșterea eficienței în unitatea respectivă

## *Atribuțiile specifice fiecărei funcții*

### **Șeful de unitate**

În situația în care unitatea face parte dintr-un complex de alimentație publică, șeful de unitate are ca atribuții:

- Stabilește sarcini împreună cu șeful de sală pentru fiecare lucrător din sala pentru servirea consumatorilor, controlând în permanență modul de îndeplinire a acestora
- Împreună cu șeful de sală și bucătarul-șef stabilește zilnic planul de producție prin documentul numit „Planul de producție culinară”, consultând în acest scop și chelnerii
- Ține legătura cu personalul din subordine, în scopul de a-l face să corespundă cât mai bine cerințelor serviciului, dând indicații, sfaturi și făcând observații sau urmărind stimularea încrederii în sine, a dragostei de muncă și ajutorării reciproce
- Răspunde de efectuarea monetarului pe fiecare angajat cu drept de încasare de la client și urmărește depunerea în termen a sumelor de către chelneri, în baza bonurilor de marcaj date la secții și a notelor de plată emise
- Urmărește și controlează asigurarea unei curățenii permanente și exemplare a întregii unități, precum și a spațiilor înconjurătoare exterioare
- Controlează modul de îndeplinire a sarcinilor de către toți lucrătorii, sprijină și supraveghează procesul de servire, sondează opiniile clienților
- Rezolvă sugestiile și reclamațiile clienților în spiritul reglementărilor în vigoare.

Șeful de sală trebuie să se organizeze în așa fel încât cea mai mare parte din timp să stea în mijlocul colectivului de lucru și în special, în mijlocul personalului de servire.

În cazul în care unitatea este independentă adică nu face parte dintr-un complex de alimentație publică, atribuțiile șefului de complex revin șefului de unitate cu excepția atribuțiilor lărgite încredințate de consiliul de administrație numai șefului de complex.

### **Șeful de sală (maitre d'hotel)**

Acesta coordonează, organizează, îndrumă și controlează întreaga activitate legată de servirea clienților, întocmind graficul de lucru pentru chelneri și ajutoarele acestora.

- Controlează pregătirea saloanelor, verifică modul cum au fost efectuate de echipa de serviciu operațiile de curățenie, aerisire, aranjarea meselor și a scaunelor, aprovizionarea meselor de serviciu cu obiecte de inventar.
- Verifică împreună cu șeful de unitate, calitatea preparatelor culinare executate în bucătăria localului, urmărind modul de întocmire a listei de preparate cu privire la înscrierea corectă a denumirii și prețului produselor
- Zilnic, înainte de începerea programului, controlează dacă lucrătorii au ținuta corporală și vestimentară corespunzătoare, dacă au asupra lor ancăr curat, tirbușon, chibrit, note de plată, etc.
- Verifică dacă lucrătorii cunosc preparatele cuprinse în lista de preparate, face recomandări asupra unor preparate și băuturi existente în unitate, denumirea, prețul și caracteristicile tehnologice ale acestora pentru prezentarea și servirea lor clienților
- Primește clienții la intrarea în sală, îi salută cu politețe, îi conduce la masa preferată sau la cea pe care o consideră mai potrivită în raport cu numărul persoanelor, ia uneori comanda pe care o transmite chelnerului care lucrează în raionul respectiv
- Supraveghează modul în care este asigurată servirea clienților de către chelneri, face observații de corectare a unor greșeli de servire, controlând totodată modul în care sunt întocmite bonurile de marcaj, notele de plată, borderourile de vânzări zilnice, etc.
- Verifică starea de curățenie a tacâmurilor, a veselei, a paharelor și acelorlalte obiecte de inventar
- Îndrumă și examinează pe chelneri și ajutorii de ospătari pe linia însușirii perfecte a normelor de politețe și de amabilitate în relațiile cu clienții

- Instruiește personalul din subordine și urmărește respectarea normelor de protecție a muncii, a regulilor de comerț precum și respectarea normativelor și a dispozițiilor în vigoare privind desfacerea mărfurilor către populație

**Chelnerul** este cel care răspunde de întreaga activitate de servire în salon. El își desfășoară activitatea sub conducerea și îndrumarea șefului de sală sau, în lipsa acestuia, a șefului de unitate. Atribuțiile acestuia sunt:

- Pregătește sala pentru servirea clienților, efectuând curățenia localului, a meselor și scaunelor pe care le aranjează la locul lor
- Execută mise-en-place-ul folosind obiectele de inventar curate, în bună stare, conform graficului de lucru
- Studiază cu atenție și își însușește caracteristicile preparatelor și băuturilor prevăzute în lista pentru preparate din ziua respectivă, alcătuiind după principiile alimentației raționale, variante de meniuri, în scopul recomandării lor unor consumatori mai puțin inițiați în compunerea corectă a acestora
- Primește clienți în raionul său, le recomandă preparatele și băuturile existente în unitate, ajută pe clienți la alegerea acestora, întocmește bonul de marcaj și nota de plată, servește cu multă amabilitate preparatele comandate, folosind cel mai potrivit sistem de servire
- Supraveghează și ajută pe ajutorul său la aducerea unor preparate și băuturi, la aprovizionarea mesei de serviciu și la debarasarea meselor

#### **Ajutorul de chelner (picolo, garcon)**

- Execută indicațiile chelnerului în ceea ce privește aranjarea meselor, transmiterea comenzilor la secția, aducerea preparatelor, a băuturilor, a băuturilor și a obiectelor de inventar, debarasarea meselor, etc.
- Ajută pe chelner la primirea și servirea clienților

### **Reguli specifice de igienă individuală și a locului de muncă**

Pentru a fi un bun profesionist, fiecare ospătar/barman trebuie să adopte un anumit regim de viață și să ia unele măsuri igienico-sanitare. Astfel, trebuie evitat abuzul de tutun și băuturi alcoolice de care sunt dăunătoare sănătății și produc un miros neplăcut. Organizarea rațională a somnului și a repausului, precum și efectuarea zilnică a unor exerciții de gimnastică, mențin prospețimea, suplețea și eleganța corpului și întăresc rezistența organismului la efort. Îmbăierea zilnică, ștergerea picioarelor cu un prosop ud (și nu spălarea cu apă, deoarece acestea se umflă), schimbarea ciorapilor și a încălțămintei cel puțin o dată pe zi, folosirea dezodorizantelor pentru evitarea mirosului de transpirație, spălarea dinților și a mâinilor, ungerea pielii cu creme speciale, bărbieritul zilnic la bărbați, îngrijirea părului sunt operații obligatorii. Abuzul de fard, lacul de unghii strident, bijuteriile excesive sau exagerate ca și folosirea unor parfumuri puternice trebuie evitate.

Ținuta vestimentară impune ca garderoba fiecărui lucrător să fie completată, pe lângă lenjeria de corp și îmbrăcămintea de stradă, cu haine de protecție și cu uniformă de lucru în conformitate cu locul și tipul de unitate. Îmbrăcămintea va trebui să fie de calitate, rezistentă, nu prea costisitoare și ușor de întreținut. Ea va fi spălată, călcată și în permanență curată. Încălțămintea trebuie să fie comodă, ușoară și rezistentă, în permanență curățată, dată cu cremă de ghetă, lustruită. Nu trebuie să aibă blacheuri, iar femeile să poarte pantofi cu toc înalt sau papuci care fac zgomot.

### Întreținerea și păstrarea obiectelor de servire

Obiectele de servire din unitățile de alimentație publică folosite în permanență la montarea, transportarea, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor, necesită efectuarea, cu multă atenție și perseverență, a unor operații de întreținere și păstrare. Aceste operații se efectuează în încăperi separate, amenajate în acest scop cu mobilier și utilaj corespunzător, denumite *oficii de menaj* pentru spălarea sau *plonje*.

Întreținerea și păstrarea obiectelor de servire se fac în mod diferit, în funcție de materialul din care sunt confecționate de forma și destinația lor.

Obiectele de servire din porțelan, faianță, ceramică, material plastic sau din lemn se curăță de resturile de mâncare, se spală cu apă caldă, în care s-au introdus detergenți pentru îndepărtarea grasimilor. Se limpezesc în apă caldă sau rece, se lasă să se scurgă de apă pe grătare speciale din lemn și apoi se șterg cu șervete din in sau cânepă, până recapătă luciul inițial.

Spălarea și clătirea se efectuează cu mașini speciale de spălat sau în bazine prevăzute cu instalație de apă caldă și apă rece.

Ștergerea și lustruirea acestor obiecte se fac în modul care este prezentat în continuare.

Farfuriile, farfurioarele, salatierele, ravierele, scrumierele, solnițele etc. se așează pe masa de lucru din oficiul de menaj, în partea stângă, în seturi de până la maximum 15 piese. Așezându-se mai multe prezintă pericolul dezechilibrării, căderii și spargerii. La ștergerea cănilor, a ceștilor, a supierelor, a solnițelor, a scrumierelor se va da o mare atenție felului cum sunt curățate în interior, cum sunt curățate toartele, precum și locurile de îmbinare a acestora cu corpul pieselor respective (la colțuri, îndoitori, cute). În unitățile publice de alimentație unde se pregătesc și se desfac cantități mari de preparate (cantine, restaurante-pensiune, unități cu servire rapidă), obiectele de servire, după ce au fost spălate, se introduc în dulapuri termice, în seturi de până la maximum 15 piese. Așezându-se mai multe prezintă pericolul dezechilibrării, căderii și spargerii. Cu mâna stângă se prinde câte o piesă din setul respectiv, degetul mare fiind deasupra, iar celelalte dedesubt și se trec în mâna dreaptă, în care se găsește șervetul din in sau cânepă. Prinzându-se cu ambele mâini, piesa respectivă se șterge în întregime de mai multe ori atât pe față cât și pe dos, insistându-se la îndoitori și colțuri. Piesa este ținută oblic pentru a se putea vedea dacă mai prezintă pete sau dacă este ciobită sau crăpată. Cele care prezintă urme de degradare (crăpături, ciobituri, decolorarea decorațiilor etc.) sunt îndepărtate. După ce piesa respectivă a fost ștearsă până i s-a redat luciul inițial, se prinde cu mâna dreaptă în care se păstrează șervetul (degetul mare fiind deasupra pe margine iar celelalte dedesubt) și se așează în partea dreaptă, urmărindu-se ca emblemele să fie așezate unele peste altele, până se formează câte un set de până la 15 piese. Setul de piese se ridică cu mare atenție și se așează pe antebrațul mâinii stângi, peste care a fost așezat în prealabil un colț din ancăr, iar celălalt colț îndreptat spre bustul lucrătorului respectiv, acoperind marginile întregului set și piesa de deasupra. În acest fel, piesele sunt transportate și așezate în dulapurile care se găsesc în oficiul de menaj, pentru a fi păstrate. Dulapurile din oficiul de menaj în care se păstrează vasele sunt prevăzute cu rafturi despărțite vertical, pentru ca vasele respective să se așeze după tipuri, modele și forme, ușurând astfel operațiile de folosire a lor. În timpul efectuării acestor operații, personalul lucrează cu multă grijă, deoarece obiectele din materialele amintite sunt casabile și orice mișcare greșită poate duce la deteriorarea lor.

Obiectele de inventar din alpaca argintată sau metal inoxidabil se întrețin și se păstrează în mod diferit, după forma și destinația lor. Obiectele de inventar folosite la montarea, transportarea și servirea preparatelor (platouri, boluri, căni, cocotiere, tambale, tăvi etc.) se golesc de preparatele rămase, se spală cu apă caldă și detergenți, se clătesc cu apă caldă sau rece, se lasă puțin timp pentru a se scurge apa, după care se șterg cu șervete din in sau cânepă și se assemblează pe tipuri și forme în dulapuri închise, ferindu-le de praf și umezeală. Cele care se folosesc la transportarea și servirea preparatelor calde se păstrează în dulapuri termice. În cazul în care apar pete rezultate fie de la preparatele calde servite, fie de la efectuarea operațiilor de flambare sau menținerea la cald a unor preparate, se freacă cu o cârpă moale, umedă, înmuiată într-un praf special, în oțet sau amidon, până ce revin la culoarea inițială. Apoi se clătesc, se șterg și se așează în dulapuri. Se recomandă evitarea totală a tăierii preparatelor pe astfel de obiecte, deoarece ele se zgârie foarte ușor. De asemenea, se evită trântirea sau lovirea lor, deoarece se deformează, se turtesc, se îndoie.

lor cu burete din sârma, cu praf de curăţat sau cu obiecte ascuţite poate produce zgârieturi. În cazul în care se constată că anumite obiecte s-au degradat, acestea sunt scoase din uz. Tacâmurile se spală în săpunadă sau în apă caldă şi cu detergenţi, în următoarea ordine: lingurile, linguriţele, furculiţele şi după aceea cuţitele. Săpunada se prepară din apă caldă şi fulgi de săpun sau săpun lichid, amestecate cu ajutorul telului până se face o spumă abundentă. La spălarea cuţitelor se va avea în vedere să se introducă în săpunadă numai lama, evitându-se introducerea mânerelor, deoarece apa se poate infiltra înăuntrul acestora, care de obicei, sunt goale. Aceasta ar duce la deteriorarea cuţitelor prin oxidare sau dezlipire. În cazul în care se constată că dinţii furculiţelor nu s-au curăţat, aceştia se introduc printr-un dop de plută perforat sau crestă. Se repetă această operaţie până se îndepărtează toate petele. În locul dopurilor se pot folosi perii speciale. După spălare, tacâmurile se clătesc în apă curată, se aşează pe o tavă şi, după puţin timp, se şterg cu un şervet din in sau din cânepă. Pe măsură ce se şterg, tacâmurile sunt aranjate pe sorturi, forme şi modele, în sertarele dulapurilor, care se găsesc în oficiul de menaj sau se transportă cu ajutorul tăvii, acoperită cu un şervet, în salon, pentru aranjarea meselor.

Tacâmurile deteriorate (dinţii strâmbi sau rupţi ai furculiţelor, lamele cuţitelor dezlipite de mâner, mânerulele îndoite etc.) se înlocuiesc sau se repară. Obiectele din sticlă sau cristal se golesc de resturile de băuturi şi se spală în bazine cu apă caldă, folosindu-se un şervet din ţesătură aspră, un burete sau o perie specială. Apa nu trebuie să fie prea fierbinte, deoarece obiectele respective s-ar putea sparge. Se trec printr-un şuvoi de apă caldă sau rece, după care se aşează pe tăvi perforate pentru a se scurge de apă. Apoi se şterg până la obţinerea lustrului. Paharele se prind de partea inferioară sau de picior, cu mâna stângă între degetul mare şi cel arătător şi se trec în mâna dreaptă în care se găseşte un şervet din in sau cânepă. Se introduce o parte din şervet în cupa paharului cu ajutorul mâinii drepte, iar cealaltă parte a şervetului se prinde cu mâna stângă pentru a acoperi baza sau piciorul acestuia. Se şterge de câteva ori prin rotirea paharului. Cupa paharului se desfăşoară din şervet şi se prind de bază sau de picior şi cu mâna stângă se ridică până la înălţimea ochilor, verificându-se dacă a fost ştearsă şi lustruită suficient. Dacă se observă că ştergerea paharului nu s-a făcut în mod corespunzător, operaţia se repetă. După aceea, se aşează pe tăvi pentru a fi duse şi depozitate în dulapul, care se găseşte în oficiul de menaj, pe tipuri, capacităţi şi forme. Toate aceste operaţii se efectuează cu multă atenţie, deoarece obiectele respective, fiind casabile, se pot sparge uşor. În cazul în care se constată că prezintă deteriorări, ciobituri, crăpături etc., se înlocuiesc. Obiectele din material textil: faţă de masă, şervete, prosoape, naproane, ancăr, moltoane etc., după ce au fost folosite, se spală de către unităţi specializate. Trebuie să se acorde o atenţie deosebită obiectelor din material textil, care s-au udat în timpul folosirii. Acestea trebuie să fie uscate imediat întrucât prezintă pericolul mucegăirii, iar petele de mucegai nu pot fi înlăturate. Întreţinerea şi păstrarea în cele mai bune condiţii a obiectelor de inventar, ca şi a tuturor bunurilor materiale, constituie obligaţii de serviciu ale întregului personal din fiecare unitate. Orice abatere de la aceste obligaţii se pedepseşte atât administrativ cât şi penal.

## REGULI DE ETICĂ ŞI DE TEHNICĂ A SERVIRII CONSUMATORILOR

Ca în orice domeniu de activitate şi în special în acelea în care se manifestă relaţii cu oamenii, cum sunt cele ce se creează în unităţile publice de alimentaţie, care, pe lângă rolul social şi economic, constituie un exponent al gradului de cultură şi civilizaţie umană, întreaga atmosferă şi toate acţiunile ce se întreprind trebuie să se încadreze în reguli şi norme bine definite şi respectate cu stricteţe.

Aceste reguli, care au un caracter de etică şi de comportament interuman, prezintă şi aspecte pur tehnice, generate pe de o parte de modul exact şi unitar de executare a unor operaţii mecanice sau psiho-fizice, cât şi justificate din punct de vedere ergonomic şi de management.

De modul cum sunt aplicate aceste reguli, în condiţiile unei economii de piaţă, cu un caracter concurenţial pronunţat, depinde reuşita sau insuccesul agentului economic întreprinzător.

Plecându-se de la aceste succinte considerații, se apreciază că regulile de etică și de tehnică a servirii clienților într-o unitate publică de alimentație, indiferent de forma de proprietate sau organizatorică, trebuie cunoscute, însușite și respectate.

Pe lângă operațiile tehnice ce se efectuează de personalul din unități până la începerea activității de servire propriu-zise, arătate, se desprind operațiile ce se realizează pe tot parcursul programului de funcționare al fiecărei unități cuprinse în următoarele grupe: primirea clienților, prezentarea preparatelor și băuturilor, primirea comenzilor de la clienți, transmiterea comenzilor la secții aducerea preparatelor și băuturilor de la secții, servirea preparatelor și băuturilor, debarasarea meselor, întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea banilor, despărțirea de clienți. Înainte de a fi prezentată partea tehnică a servirii este necesar să se enumere regulile legate de comportarea personalului și a celor de protocol pe toată perioada de funcționare a unității.

## TEHNICA SERVIRII DIFERITELOR TIPURI DE MESE

Formarea deprinderilor și însușirea cunoștințelor privind caracteristicile și modul de manipulare a obiectelor de servire folosite în saloanele unităților publice de alimentație, precum și regulile de aranjare a meselor, de aducere, prezentare și servire a diferitelor preparate culinare și băuturi se pot materializa și evalua în organizarea și servirea succesivă a componentelor unor meniuri mai simple sau mai consistente, stabilite pentru diferite tipuri de mese ce se pot oferi, pentru satisfacerea opțiunilor diversificate ale clienților. Pentru organizarea și servirea meniurilor la diferite tipuri de mese se vor stabili componentele acestora, în funcție de care se vor executa operațiile de aranjare a meselor, de pregătire, transportare și servire a preparatelor și băuturilor.

Prin *menu* se înțelege totalitatea preparatelor culinare și alte produse alimentare, inclusiv băuturile alcoolice și nealcoolice ce se servesc și se consumă de una sau mai multe persoane la o singură masă.

Meniurile pot fi de mai multe feluri:

*a) după numărul de preparate și produse alimentare servite și consumate:*

— meniuri simple când se servesc și se consumă un număr redus de preparate culinare sau produse alimentare, de exemplu: un preparat lichid cald și o mâncare;

— meniuri complete când se servesc și se consumă un număr mai mare de preparate culinare sau produse alimentare, ca de exemplu: gustare, preparate lichide calde, preparate din pește, preparate pe bază de carne, cu garnitură și salată, dulce de bucatărie sau produse de cofetărie;

*b) după felul mesei la care se servește și se consumă:*

—meniu pentru mic dejun (masa de dimineață);

— meniu pentru dejun (masa de prânz);

— meniu pentru cină (masa de seară);

— meniu pentru masă festivă (banchet);

— meniu pentru recepție;

—meniu pentru populația dintr-o anumită zonă geografică a țării;

—meniu pentru turiști străini.

*c) după structura și componența preparatelor culinare:*

— meniu consistent, când se consumă un număr mai mare de preparate sau produse alimentare cu un conținut bogat în substanțe nutritive și valori calorice;

— meniu pensiune, când se servesc și se consumă două-trei feluri de mâncare diferite, dar la un preț unic (fix) de vânzare;

— meniu de cruțare, când se consumă un număr mai redus de preparate sau produse alimentare cu un conținut mai redus de substanțe nutritive sau valori calorice;

— meniu dietetic, când se servesc și se consumă preparate culinare realizate din materii prime stabilite de un anumit regim alimentar, impus de starea sănătății clienților;

*d) după momentul în care se stabilesc:*

— meniuri a la carte, când meniul se stabilește atunci când clienții sunt la masă și solicită preparatele sau băuturile servite consultând lista pentru meniuri;

— meniuri comandate, când acestea se stabilesc cu anticipație, înainte de sosirea clienților la masă.

La stabilirea meniurilor se va ține seamă, de regulă, de următoarele elemente:

- structura clienților (vârstă, sex, naționalitate etc.);
- anotimpul în care se pregătesc și se consumă preparatele;
- timpul destinat pregătirii și servirii meniului;
- tipul de masă la care se servește (mic dejun, dejun, cină etc.);
- valoarea nutritivă și calorică a preparatelor și băuturilor;
- preferințele culinare și tradiția de consum;
- sursele de aprovizionare cu materii prime;
- regulile gastronomice care, în principal, prevăd evitarea includerii într-un meniu a următoarelor preparate:
  - din materii prime de bază asemănătoare (exemplu: ciorbă de burta și ciulama, ciorbă de perișoare și ardei umpluți, ciorbă de fasole boabe și iahnie de fasole boabe, supă-cremă de cartofi și garnitură din cartofi etc.);
  - realizarea prin procedeu tehnologic similar: prăjire, coacere, fierbere (de exemplu: cașcaval pane și pește pane, pește la grătar și friptură la grătar, macaroane gratinate și budincă gratinată etc.);
  - din același sortiment de carne (de exemplu, ciorbă din carne de pasăre și pui la ceaun, ciorbă din carne de porc și friptură din carne de porc, mâncare din carne de iepure și friptură din carne de vânat);
  - din aceleași legume (exemple: pește cu cartofi natur și friptură cu cartofi prăjiți, supă-cremă de mazăre și friptură cu mazăre sote etc.);
  - deserturi obținute din aceeași materie primă (exemple: tarte cu căpșuni și salată din căpșuni, înghețată din ciocolată și prăjitura pe bază de ciocolată).

### **Principalele reguli de servire și de protocol**

Din momentul când clienții încep să intre în salon și în timpul serviciului, personalul încetează orice fel de discuție, glume sau certuri. Dacă membrii colectivului au de comunicat anumite probleme în legătură cu serviciul, trebuie să vorbească încet. Ordinele se dau discret. Fără să fie observate de clienți, folosindu-se mai mult un gest, un semn, o privire, pentru ca persoana care-l primește să știe despre ce este vorba. Orice observație se face în oficiu, fără să se audă în salon. Se evită gesturile ample, vizibile și repetate, deoarece produc ilaritate. În tot ceea ce întreprinde, personalul trebuie să fie politicos, amabil, respectuos.

În timpul când se efectuează operațiile de servire, trebuie să se țină seama de anumite reguli.

- Politețea se exprimă prin atitudine, corectitudine și sinceritate, prin atenția și promptitudinea cu care clienții sunt serviți. Aceștia trebuie să fie în permanență în atenția personalului, să fie serviți cât mai rapid și în liniște
- Un serviciu rapid se obține lucrându-se metodic, organizat, gândit întotdeauna, pentru a reduce numărul deplasărilor, evitarea oboselii și asigurarea servirii rapide, se impune ca plecărilor și venirile în salon, de la anexele acestuia și către ele, să se facă cu un scop bine definit.
- Un bun serviciu se face în liniște, cu gesturi precise și rapide. În acest fel se creează o atmosferă și o ambianță plăcută, care fac ca orice client să se simtă bine. Trebuie evitate zgomotele care pot proveni de la deschiderea sau închiderea ușilor, zgomotele produse de pași pe parchet, manipularea veselei și a tacâmurilor, scoaterea dopurilor, fixarea frapierei în suport etc.
- Crearea unui climat de destindere și ambianță impune să se evite exprimarea pe figură a enervării, mirării, nemulțumirii, oboselii, întotdeauna să existe un zâmbet profesional care să nu se confunde însă cu un râs forțat, ci să exprime o fire amabilă și deschisă față de clienți, a căror bună dispoziție se îmbunătățește, ajutând la mărirea poftelor de mâncare.
- Asigurarea discreției, fără să se arate însă dezinteres. Discuțiile purtate, informațiile date, întreaga conversație purtată cu clienții trebuie să fie făcută cu calm, competență, în limitele bunei cuviințe.
- Personalul să stea într-o poziție reverențioasă, puțin aplecat spre client, pentru a putea auzi atât întrebările cât și răspunsurile acestuia. Nu este permis să se aranjeze ținuta vestimentară sau corporală în fața clienților, să se încheie la nasturi, să se pieptene sau să treacă mâna prin păr, să se șteargă fruntea de sudoare sau nasul, să se curețe unghiile etc.



- Relațiile dintre chelner și client se efectuează prin dialog sau prin operații de manipulare a obiectelor de servire, sau a preparatelor (care se realizează de regulă pe partea stângă a clientului).
- Servirea, în general, se face în următoarea ordine: femeile mai în vârstă, femeile tinere, bărbații în vârstă, bărbații tineri, adolescenții și apoi copiii. În cazul în care copiii dau dovadă de nerăbdare sau la indicația părinților, ei pot fi serviți după femeile în vârstă, cărora trebuie să li se acorde stima și respectul cuvenit.
- Înainte de începerea servirii se anunță clientul respectiv folosindu-se formula: „îmi permiteți să vă servesc?”
- Preparatele nu sunt atinse sau prinse cu degetele, ci numai cu obiectele de servire adecvate.
- Clientul să nu fie deranjat prea mult.
- Se evită pătarea feței de masă sau a îmbrăcăminteii clientului.
- Evitarea umplerii farfuriilor cu prea multă mâncare.
- Nu se lasă prea mult timp între servirea a două preparate fără asentimentul clienților.
- În cazul în care pentru pregătirea preparatului comandat este necesar un timp mai îndelungat, se anunță acest fapt odată cu primirea comenzii.
- Preparatele calde sunt servite întotdeauna în obiecte de servire, calde, iar băuturile care se consumă reci, se servesc în pahare răcite
- Obiectele folosite în timpul consumului (tacâmuri, farfurii, pahare, etc.), precum și obiectele cu condimente (oliviere, presărațoare) se aduc la masă înaintea preparatelor sau bauturilor ce urmează să se consume.
- Obiectele de servire care s-au murdărit sau care au căzut pe jos se înlocuiesc imediat.
- După consumarea preparatelor servite de către toți clienții sau la cererea acestora se efectuează debarasarea meselor de obiectele folosite.
- Se evită ca, în timpul servirii, clienții să fie intercalați între doi lucrători care efectuează simultan operații de servire a preparatelor sau a băuturilor.
- Obiectele de servire folosite la trecerea preparatelor din obiectele pe care au fost tranșate, pe farfuria clienților (cleștele de servire, lușul etc.) se așează întotdeauna pe obiectul purtător, evitându-se astfel pătarea îmbrăcăminteii clienților, a feței de masă sau a pardoselei.
- După terminarea servirii fiecărui preparat, se urează „poftă bună”, iar la terminarea servirii întregului meniu se folosește formula să vă fie de bine.

## PRIMIREA CLIENȚILOR

Clienții se primesc, de obicei, de către șeful de sală (maître d'hotel), iar în lipsa acestuia de către chelnerul desemnat prin graficul de lucru sau de cel care este mai liber și se găsește în imediata apropiere a intrării în salon. Primirea se face la intrarea în salon, printr-un salut reverențios, capul înclinându-se puțin în jos, cu fața veselă și primitoare cu privirea spre client, adresându-i-se după cum este cazul cu „bună dimineața”, „bună ziua”, „bună seara”, sau „bine ați venit”. În cazul în care se cunoaște numele clientului acesta poate fi adăugat la salut. După cum este cunoscut, prima intră persoana de sex masculin (de obicei, cel care invită sau conduce grupul de persoane), care face loc să intre persoanele de sex feminin și celelalte persoane.

În momentul sosirii, lucrătorul care primește alege masa cea mai potrivită ținând seama de:

a) numărul persoanelor care fac parte din grup, iar atunci când sesizează că se mai așteaptă și alte persoane, poate să întrebe câte mai urmează să sosească.

b) caracteristicile clienților:

— pentru cei în vârstă se oferă mese mai îndepărtate de zgomot și ferite de curent

— pentru cei tineri în apropierea ringului de dans

— pentru cei grăbiți, lângă ușa de la intrare sau ușa oficiului, deoarece trebuie să fie serviți mai repede

— pentru turiștii străini, mesele servite de chelnerii care cunosc limba respectivă

-pentru cei anunțați, mesele rezervate.

c) gradul de încărcare al chelnerilor. Se alege masa din raionul în care sunt mai puțini clienți.

Conducerea la masa, astfel aleasă, se face mergându-se înaintea grupului, întors puțin spre dreapta și arătând, din când în când culoarul, dintre mese pe care trebuie mers. În cazul în care clienții își aleg altă masă, se face loc ca aceștia să treacă înainte, însoțitorul mergând în urma lor.

La masă, grupul de persoane este întâmpinat de chelnerul care răspunde de servirea mesei respective, acesta salutându-i. Apoi, ajută persoanele să se așeze pe scaune, prin prinderea cu ambele mâini a spătarului scaunului și trage puțin înapoi, pentru a face loc să treacă persoana respectivă printre scaun și masă, iar în momentul în care se așează se va împinge ușor scaunul înainte. Oferirea scaunului se face în următoarea ordine: femei mai în vârstă, femei mai tinere, bărbați mai în vârstă, bărbați mai tineri, copiii și apoi adolescenții. Copiii pot fi ajutați să se așeze și mai înainte, dacă părinții indică acest lucru sau dacă aceștia sunt nerăbdători. Pe scaunele oferite copiilor se poate așeza câte o pernă, pentru ca aceștia să ajungă la nivelul blatului mesei.

Când numărul de persoane care compun grupul este mai mare decât numărul de locuri la masă, șeful de sală care a condus grupul, împreună cu chelnerul din raionul respective încep să ia măsuri pentru adăugarea de scaune și mese. În această situație, chelnerul, împreună cu ajutorul său efectuează următoarele operații: retragerea scaunului din dreptul marginii mesei, făcând loc mesei ce urmează să fie adăugată: îndepărtarea scaunelor de la masa care va fi mutată, prinderea mesei de o parte și de alta și aducerea lângă cea la care se adaugă, completarea numărului necesar de scaune, eventual cele rămase libere prin dislocarea mesei, oferindu-le clienților care așteaptă, aranjarea mesei în funcție de noua situație creată.

În anotimpurile reci, când clienții au intrat în salon îmbrăcați cu haine groase datorită aglomerației de la garderobă, sau pentru că unitatea nu are garderobă, șeful de sală și chelnerul se oferă, în ordinea indicată mai sus, să ajute la dezbrăcarea acestora. Hainele sunt duse cu multă atenție la garderoba sau cuierul din salon, fără să se șifonoze sau să se piardă din accesorii (fular, mănuși, căciuli, pălării etc.). De la garderobă se aduce fișa și se înmânează persoanei care conduce grupul.

## PREZENTAREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR

Sistemul de informare a clienților despre preparatele și băuturile ce se oferă trebuie să fie variat, atrăgător și eficient. Cunoașterea detaliată de clienți, a ansamblului de prestări de servicii care le oferă unitățile publice de alimentație, precum și caracteristicile și însușirile preparatelor și băuturilor puse la dispoziția lor, contribuie în mare măsură la popularizarea activității unității, permanentizarea clienților, și creșterea cifrei de afaceri, obținerea de realizări economico-financiare sporite. În unitățile publice de alimentație se folosesc patru forme de prezentare a preparatelor și băuturilor: scrisă, vizuală, orală și combinată.

### Prezentarea scrisă

Se face cu ajutorul „listelor pentru meniuri și băuturi”, pliante, fluturași, șervețele tipărite etc.

Listele pentru meniuri și băuturi cuprind totalitatea preparatelor existente în unitate și dau posibilitatea clienților să-și alcătuiască un meniu după preferințele și gusturile culinare, având în vedere mijloacele lor financiare și timpul de care dispun.

Prin *meniu* se înțelege totalitatea preparatelor ce se consumă la o masă. Meniurile sunt de două feluri: comandate, când se stabilesc cu anticipație, -a la cartell când se stabilesc în timpul când clienții se găsesc la masă.

La întocmirea meniurilor se va ține seama de următoarele considerente:

—sezonul pentru care se stabilește meniul, incluzându-se preparatele specifice acestuia. De exemplu: primăvara să nu lipsească din meniu preparate din carne de miel, cu spanac, stufat, cu verdețuri etc.

—coloritul preparatelor să fie cât mai variat și atrăgător pentru a deschide apetitul clienților. Să se evite stabilirea de preparate numai de aceeași culoare, de exemplu: creier a la grec, blanchet de pasăre, budincă, preparate care au aceeași culoare (alba, alb-gălbuie etc.);

— felul mesei care se servește: mici dejun, dejun, cină, banchet, recepție, cokeril, etc. Pentru fiecare masă se stabilește un meniu corespunzător

— preferințele și componența grupului de clienți. În permanență, trebuie să se țină seama de caracteristicile cererii de consum și de structura componenței clienților care servesc masa în unitatea respectivă

— durata unei mese, care determină *consistența meniului*. *Cu cât durata este mai mare cu atât meniul trebuie să fie mai consistent și invers;*

— asigurarea unei valori nutritive corespunzătoare.

Lista pentru meniuri și băuturi se întocmește de către șeful de unitate sau patron împreună cu seful de sală, consultând și șefii secțiilor productive (bucătarul, cofetarul-patiser, carmangierul, barmanul sau bufetiera).

**Listele** pentru meniuri cuprind următoarele date:

— denumirea preparatelor și a băuturilor;

— gramajul sau unitatea de măsură; prețul unitar calculat la gramajul sau unitatea de măsură respectivă

— semnătura patronului sau a șefului de unitate

— perioada de timp cât sunt valabile (ziua, pentru micul dejun, dejun, cină)

Preparatele și bauturile sunt trecute în ordinea în care acestea se consumă și anume: gustări reci și calde (hors d'oeuvres); minaturi: preparate lichide calde, preparate din pește, preparate (mâncăruri) calde; preparate la grătar, garniture, salate, deserturi (de bucătărie, cofetarie, fructe, cafea), băuturi alcoolice: aperitive, vinuri, șampanie, coniac, lichioruri, bere; sucuri răcoritoare; apă minerală sau gazoasă.

Se pot întocmi, separate, liste pentru meniuri și liste pentru băuturi. Listele pentru meniuri și băuturi sunt de mai multe feluri:

1) după perioada de timp cât sunt valabile: pentru micul dejun, pentru dejun, pentru cină, zilnice (pentru o singură zi), periodice (pentru o anumită perioadă de timp: un sezon, un trimestru, o lună etc.), ocazionale, valabile pentru o singură masă (aniversarea unui eveniment familial, revelion etc)

2) după materialul din care sunt confecționate: simple, confecționate pe o hârtie obișnuită; copertate cu pânză, piele, material plastic, pliante, confecționate în așa fel încât se pot desfășura și strânge; broșuri, confecționată din mai multe file.

Listele simple și copertate se folosesc pentru meniurile valabile pentru o zi, iar cele pliante și broșurile pentru o perioadă mai mare de timp, cuprinzând preparate sau băuturi ce se găsesc în permanență în unitate, pe toată perioada la care se referă. Acestea sunt confecționate în așa fel încât pot fi adaptate pentru orice situație, prin adăugarea unor date suplimentare (gramajul sau unitatea de măsură și prețul de vânzare), care să poată fi reținute cu ușurință de clienți. Se recomandă ca această ultimă formă de prezentare a listei pentru meniuri să se evite deoarece lipsa unor preparate sau băuturi creează neîncredere în rîndul clienților. Lista pentru meniuri se prezintă de către șeful de sală sau chelner și în unele situații mai deosebite (o masă oficială, clienți cunoscuți, permanenți), de către șeful de unitate, la scurt timp după ce clienții au luat loc la masă. Prezentarea acesteia se face ținându-se pe mâna stângă, în cazul în care este copertată sau pe o farfurie curată, acoperită cu șervet, ținută tot în mâna stângă dacă este simplă. Listele pentru meniuri, pliante sau broșate, sunt deschise la pagina unde sunt trecute gustările. Chelnerul se prezintă pe partea stângă a clientului, cu piciorul stâng mai în față, puțin fandat, cu ancărul împăturit pe antebraț și lista în mâna stângă. În această poziție se stă cu răbdare până ce clientul ia lista pentru meniuri sau până ce își alege preparatele dorite, alcătuind meniul. La alegerea preparatelor un rol important îl are și cel care prezintă lista. Acesta poate interveni pentru a face recomandări cu privire la unele preparate noi și pentru a informa în mod corect despre calitățile nutritive, componența și procesul tehnologic de preparare a acestora. Lista se prezintă mai întâi celui care conduce masa sau acelei persoane care o solicită. În cazul în care mai multe persoane doresc să consulte lista li se aduc altele, care se găsesc la consolă. Din motive igienice, nu este indicat ca lista să se lase de către chelner sau de către client pe farfuria de pe masă, deoarece, pe de o parte aceasta a trecut în cursul unei zile pe la mai mulți clienți, iar pe de altă parte farfuria poate să aibă resturi de la preparatul servit pînă în acel moment. Pliantele, fluturașii, șervețelele tipărite cuprind date privind denumirea și specificul unității, adresa, specialitățile de preparate și băuturi care se oferă, programul de funcționare, mijloacele de transport în comun, căile de acces, serviciile suplimentare oferite clienților etc. Se înmânează clienților de

către șeful de unitate, șeful de sală sau de chelner sau sunt expuse pe mese ca mijloc de decorare, în cadrul operațiilor de aranjare a meselor.

### **Prezentarea vizuală.**

Aceasta se realizează prin mai multe mijloace.

*Cu ajutorul platoului de prezentare.* Se face prezentarea vizuală pentru unele preparate, de obicei, produse din carne (antricot, file, mușchi, cârnăciori, etc) sau diferite produse (ficat, rinichi, creier) care sunt aranjate cât mai estetic, mai atrăgător și mai apetisant, pe un platou pe care chelnerul îl așează pe și palma stângă, peste care a fost așezat ancărul împăturit. Se vine pe partea stângă a clientului, întinzându-se platoul mai în față, odată cu fandarea piciorului stâng, mâna dreaptă se ține îndoită, la spate. În timp ce se face prezentarea, se dau explicații complete la eventualele întrebări puse de clienți. Astfel, se fac recomandări care să ajute la alegerea preparatelor și băuturilor, pentru stabilirea unui meniu cât mai bun. După ce clienții au luat cunoștință de calitatea preparatelor prezentate, chelnerul se retrage cu platoul. În cazul în care clienții au solicitat să le fie pregătite unele din produsele prezentate, chelnerul are obligația să le ia pe acelea de pe platou și să le ducă la secția de producție respectivă (grătar, bufet, sau bucatărie) pentru a le pregăti.

*Expoziția cu vânzare* constituie un mijloc eficient pentru informarea clienților asupra preparatelor și băuturilor ce se oferă spre consum. Formele de organizare a expozițiilor sunt: combinate la care se prezintă preparate și băuturi; cu preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie; cu băuturi alcoolice, vinuri, băuturi răcoritoare. Se pot organiza expoziții într-un cadru general, la care participă mai multe întreprinderi, agenți economici, firme sau semiexpoziții în cadrul unei unități. În cadrul unei expoziții, preparatele sau băuturile sunt expuse într-un loc cât mai accesibil, de preferință la intrarea în salon, așezate în vitrine frigorifice, termice sau neutre, după caracteristicile preparatelor sau băuturilor. Expunerea trebuie să fie cât mai sugestivă, atrăgătoare, estetică cu un colorit cât mai variat, respectându-se normele igienico-sanitare și de păstrare. Fiecare exponat va fi însoțit de o etichetă de prezentare. Băuturile alcoolice și nealcoolice îmbuteliate se pot prezenta clienților înainte de a fi servite astfel: se așează ancărul împăturit pe palma și antebrațul drept iar peste ancăr se așează sticla cu partea de jos în palmă, sprijinită de degete și cu gâtul înclinat spre cotul mâinii. Eticheta de prezentare a conținutului, de pe sticlă este orientată în față. Când se ajunge în dreapta clientului care conduce masa, se întinde puțin mâna dreaptă în față, în așa fel ca sticla cu etichetă să fie cât mai aproape de privirea acestuia, iar mâna stângă se ține îndoită la spate sau pe gâtul sticlei, deasupra etichetei. La indicația clientului căruia i s-a prezentat sticla, sau la cerere, aceasta se prezintă și altora de la masa respectivă. Dacă se cere să se vadă limpezimea băuturii, se apucă sticla cu mâna dreaptă, se întoarce cu gâtul în jos și se ridică până la nivelul ochilor clientului respectiv, ținându-se în poziție verticală până ce se constată dacă conținutul sticlei este limpede sau nu. Vinul roșu îmbuteliat se prezintă folosindu-se coșulețe speciale din răchita împletită sau material plastic. Acesta se aduce de la bar, ținându-se de toartă cu mâna dreaptă. La masă se prezintă, pe partea dreaptă ridicându-se coșulețul până la nivelul privirii clientului respectiv, ajutându-se de mâna stângă.

### **Prezentarea orală**

Se face de către chelner sau șeful de sală, care recomandă consumatorilor preparatele și băuturile care se oferă pentru consumare. În timpul prezentării orale, se stă în stânga clientului, puțin înclinat, cu ancărul împăturit pe brațul stâng.

Prezentarea orală se poate face și de către bucătar, care deplasându-se în salon, se apropie de masa clienților și dă explicații asupra conținutului și tehnologiei fabricării, precum și valorii nutritive și calorice a preparatelor oferite sau comandate.

### **Prezentarea combinată sau mixtă**

Pentru a se crea o atmosferă cât mai plăcută, o apropiere între clienți și personalul de serviciu din salon, se recomandă prezentarea combinată, folosindu-se, deodată două sau trei feluri de prezentări dintre cele arătate mai sus. De exemplu, se prezintă lista pentru meniuri și se fac în același timp și recomandări orale, se arată platoul de prezentare și se dau relații asupra modului de

preparare a produselor respective, la expozițiile cu vânzare se prezintă preparatele, se dau relații scrise prin etichete și se fac recomandări de către personalul care răspunde de aceasta. În acest fel, clientul află de preparatele și băuturile ce se găsesc de vânzare, fie citindu-le din mijloacele de informare, fie văzându-le, și se poate hotărâ în alegerea și solicitarea unora ajutat de personalul competent de servire.

## PRIMIREA COMENZII

După ce clienții au fost informați despre numărul, varietatea, conținutul, procesul tehnologic și alte aspecte privind preparatele și băuturile existente în unitate și care pot fi servite, chelnerul se pregătește să primească comanda. În acest scop, preia blocnotesul în palma stângă și creionul sau pixul în mîna dreaptă și se apropie de cel care conduce masa sau de cel care l-a solicitat stînd în picioare, în partea stîngă a acestuia. În timpul primirii comenzii chelnerul trebuie să fie calm, politicoș, să dea toate explicațiile cerute, să ajute prin recomandări corecte și competente la alcătuirea celui mai potrivit meniu notînd cu atenție fiecare comandă primită, cantitățile și denumirile preparatelor sau băuturilor solicitate. În cazul în care numărul clienților este mare și preparatele sunt variate, va nota, folosindu-se o numerotare sau însemnare proprie, fiecare client cu preparatul sau băutura comandată în așa fel, încât atunci când se va servi, să se cunoască exact ceea ce s-a comandat de fiecare, evitînd întrebarea -Cine a dorit un anumit preparat sau băutură.

La primirea comenzii se vor staibili și unele amănunte privind:

- modul preferat de pregătire a preparatelor executate la comandă (mai crud, mai prăjit, fierbinte, puțin cald, etc.);
- durata executării comenzii primite;
- garniturile care se preferă (cartofi prăjiți, sufleturi, mazăre, etc.);
- salata preferată (crudități, murături etc.);
- băuturile aperitiv și vinurile preferate să se consume la preparatele comandate etc.

După primirea comenzii, și mai ales atunci când sunt mai mulți clienți și se comandă preparate diferite sau aceștia sunt nehotărâți sau necunoscători și revin asupra comenzilor date, chelnerul care primește comanda va repeta verbal ceea ce și-a notat. Repetarea verbala a comenzii primite are următoarele avantaje:

- stabilește exact comanda pentru care s-a pronunțat clientul;
- creează o atmosferă de apropiere între clienți și personalul de servire.

În funcție de meniul comandat, chelnerul va efectua operațiile de debarasare a mesei de obiectele de servire care nu vor fi folosite și va completa cu obiectele care lipsesc și sunt necesare în timpul consumării preparatelor sau băuturilor comandate. În cazul în care paharele au fost așezate cu gura în jos, în acest moment vor fi întoarse cu gura în sus. Pentru a asigura o bună servire a consumatorilor chelnerul va căuta cu mult tact, pe cât este posibil, să stabilească împreună cu clienții întregul meniu care va fi servit, pentru a putea da din timp comanda la secțiile de producție ceea ce s-a stabilit.

## TRANSMITEREA COMENZII LA SECȚII

Comenzile primite de la clienți se transmit la secții prin intermediul bonurilor de marcaj sau al tichetelor, emise de aparate speciale de marcat. După ce a primit comanda direct de la clienți, chelnerul se retrage la consolă sau în oficiu pentru a întocmi bonurile de marcaj sau să înregistreze comanda la aparatul de marcat.

Pe bonul de marcaj, chelnerii scriu următoarele date:

- denumirea secției căreia îi este adresat;
- cantitatea de preparate sau de băuturi solicitate, exprimată în numărul de porții, unitatea de măsură la fiecare porție sau integrală;
- denumirea preparatului sau a băuturii;
- valoarea totală pentru fiecare preparat sau băutură
- totalul valorilor preparatelor sau băuturilor comandate care se face în partea de jos;
- semnătura chelnerului care a emis bonul de marcaj;

— data emiterii.

Bonul de marcaj se completează în două exemplare. exemplarul al doilea (duplicatul) rămâne la cotor, iar primul exemplar (unicatul) se înmânează secției de producție respective, anunțând șeful acesteia prin formula –să meargă! enumerând cantitatea și denumirea preparatelor sau a băuturilor scrise pe bonul de marcaj. Până ce se pregătesc preparatele sau băuturile, chelnerul ridică de la oficiu obiectele necesare transportării acestora în salon (tăvi, farfurii, platouri etc.), precum și servirii lor (farfurii calde, tacâmuri, clește, pahare sau cupe frapate etc.).

Tichetul de casă înlocuiește bonul de marcaj în unitățile dotate cu aparate de marcat.

## ADUCEREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR DE LA SECȚII

Asigurarea servirii rapide a clienților și păstrarea calității și a aspectului comercial al preparatelor și băuturilor depind, în mare măsură, de felul cum sunt organizate operațiile de aducere a acestora de la secțiile de producție, la masă. După ce se apreciază că a trecut timpul necesar pregătirii sau montării preparatelor sau băuturilor comandate, chelnerul se prezintă la secție, cu obiectele pentru transport (tăvi, farfurii-suport etc.), solicitând preluarea cu formula „să iasă!... însoțită de enunțarea cantității și denumirii preparatelor și băuturilor respective. La eliberarea preparatelor sau băuturilor, atât șeful de producție, cât și cel care le primește, verifică cantitatea, calitatea și aspectul comercial al acestora și dacă corespund cu datele înscrise în bonul de marcaj sau tichetul de casă.

**a) Aducerea preparatelor sau bauturilor de la secție și a obiectelor necesare servirii lor (farfurii, cuțite, furculite, linguri,etc.) se efectuează în trei feluri. Ridicarea de la oficiile de menaj în primul rând a obiectelor pentru servire și transportarea lor în salon.** Urmează preluarea de la secții a preparatelor sau băuturilor și aducerea lor în salon. Aceste operații se efectuează de regulă în felul următor:

- se ridică de la oficiile de menaj obiectele pentru servire și se transportă în salon, respectându-se normele și regulile de întreținere și manipulare a acestora. În salon acestea se așează pe blatul mesei, în dreptul fiecărui consumator, respectându-se regulile de aranjare a meselor, sau se duc la gheridon, în cazul în care se folosește forma de servire respectivă, sau se depun pe consolă;
- se preiau apoi de la secțiile de producție preparatele montate pe obiectele pentru transport: platouri sau în boluri, farfurii, legumiere etc. sau băuturile pregătite de barman în frapiere, pahare, baloane, sonde sau cupe, după caz, și se transportă până în salon, respectându-se regulile de manipulare.

**b) Ridicarea de la oficiile de menaj a obiectelor necesare consumării, preluarea de la secție a preparatelor sau băuturilor și aducerea concomitentă a acestora în salon.** Acest sistem se folosește în condițiile în care numărul de obiecte de servire și volumul preparatelor și băuturilor sunt reduse.

Aceste operații se efectuează în mod diferit.

În cazul aducerii preparatelor calde se va proceda astfel:

- se ridică de la masa caldă farfuriile corespunzătoare numărului de clienți așezându-se pe antebrațul stâng pe care în prealabil a fost așezat ancărul desfășurat
- se preiau de la secția bucătărie preparatele respective, montate pe platou, legumieră sau bol împreună cu farfuria-suport, care se prind între degetul mare și celelalte degete ale mâinii stângi;
- se transportă apoi în salon cu multă atenție.

În cazul aducerii băuturilor servite la pahar (porționate) se va proceda astfel:

- de la oficiul de menaj se preia o tavă, pe care se montează un șervet pentru a evita alunecarea paharelor și se așează pe antebrațul și palma stângă, peste care, în prealabil, a fost așezat ancărul;
- de la bar se preiau băuturile porționate, se verifică dacă obiectele de servire folosite sunt curate, dacă corespund băuturii respective (pahar cu picior, cupă, balon sau sondă) și s-a respectat comanda prevăzută în bonul de marcaj. Paharele se așează pe tavă începând de la antebraț spre palma

stângă. Această așezare este mai ordonată și mai comodă, asigură o mai mare stabilitate a tăvii și se evită eventualele ciocniri ce s-ar putea produce la manipularea pa-harelor;

— se transportă apoi în salon cu foarte mare prudență

**c) Preluarea de la secții a preparatelor sau băuturilor și aducerea lor în salon în condițiile în care obiectele de servire au fost așezate pe mese, înainte de sosirea clienților.**

Acest sistem se poate folosi în mod individual sau colectiv (doi sau mai mulți lucrători — șir indian), în funcție de numărul clienților și volumul preparatelor sau băuturilor care se servesc. Când se aduc de către un singur lucrător, se preiau toate preparatele sau băuturile, care urmează a fi servite în același timp tuturor clienților, transportându-se în salon cu respectarea regulilor de manipulare a obiectelor de servire.

Când se aduc de către doi lucrători se procedează astfel:

— în cazul în care preparatul are o compoziție uniformă (de exemplu: sărmăluțe, crap prăjit, escalop, ciorbă) se preia de la secție, de fiecare lucrător, câte un platou sau bol, în care au fost montate un număr egal de porții și se transportă în salon)

— în cazul în care preparatul este format din mai multe părți componente (de exemplu: fripturi cu pireu de cartofi, sarmale cu mămliguță etc.) se preia de la secție, de către fiecare lucrător, câte o parte componentă a preparatului și se servește apoi pe rând. Când preparatele se aduc de mai mulți lucrători, se preia preparatul de către fiecare, în număr egal de porții. Aceștia se așează în șir indian și transportă preparatele în ordine, până în salon, servirea începând să se facă de toți în același timp. În acest scop, trebuie ca ultimul chelner din șir să se oprească la masa cea mai apropiată iar primii din șir să meargă până la masa cea mai îndepărtată, servirea începând în momentul în care toți lucrătorii au ajuns la mesele sau clienții stabiliți în prealabil.

Pentru aducerea preparatelor și a băuturilor de la secții, se va ține seama de următoarele reguli:

— personalul va circula în oficiu numai pe partea dreaptă, evitându-se incomodarea în timpul deplasării:

— mâna dreaptă va fi pe cât posibil liberă, pentru a feri obiectele de servire de pe mâna stângă;

— preluarea de la secții și aducerea preparatelor sau băuturilor se face în ordinea în care se consumă, conform meniului comandat, fără să se lase prea mare interval de timp între servirea a două preparate:

— intrarea și ieșirea din salon se va face prin partea din dreapta a ușii batante, folosindu-se pentru deschidere mâna sau piciorul drept;

— se va circula cu atenție și mult calm, dându-se întâietate celor care transportă o greutate mai mare;

— se vor evita gesturile largi, alergarea și zgomotele, care perturbă activitatea celorlalți;

— în salon se circulă cu multă atenție, dându-se prioritate clienților sau chelnerilor care transportă preparate și băuturi;

— din salon se vor ridica în permanență obiectele folosite, debarasându-se mesele de serviciu, care altfel ar da un aspect inestetic sălii;

— personalul se va ajuta reciproc atunci când sarcinile de serviciu impun acest lucru;

— se vor evita deplasările inutile și staționarea prea îndelungată în oficiu;

— obiectele de servire sau preparatele căzute pe jos vor fi imediat ridicate și înlocuite;

— preparatele nu se ating cu degetele ci cu obiectele de servire corespunzător situației de fapt (clește, furculiță, ancăr, mătura și fâraș, etc.);

— pe mese nu se așează seturi de farfurii, tava cu pahare sau cu tacâmuri platourile sau bolurile cu preparate (excepție făcându-se numai când se folosește sistemul de servire indirect), băuturile îmbuteliate etc., aduse de la secție în vederea efectuării operațiilor de servire:

— se va evita să se stea cu spatele la clienții pentru care s-au adus obiectele de servire, preparatele sau băuturile.

## SISTEME PRIVIND TEHNICA SERVIRII

Operațiile de cea mai mare importanță, ce se efectuează într-o unitate publică de alimentație, constau în manipularea obiectelor de servire pentru ca preparatele și băuturile alese să fie consumate, să ajungă la dispoziția clienților, dându-le posibilitatea să le îngereze cu un efort cât mai redus și într-un climat de destindere, de plăcere. Aceste operații se realizează în mai multe moduri, diferențiate de caracteristicile fizice, chimice și tehnice ale preparatelor și băuturilor, numărul persoanelor servite, timpul destinat de clienți pentru servirea mesei, volumul cerințelor și preferințele culinare, momentul desfășurării servirii hranei precum și gradul de calificare a personalului de serviciu și de dotare a unității cu obiectele de servire etc.

Ținând seama de rolul și aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor, se desprind următoarele sisteme de servire:

- sistemul de servire direct sau englezesc, caracterizat prin faptul că toate operațiile se efectuează de personalul de serviciu;
- sistemul de servire indirect sau francez când o mică parte din operațiile de servire se efectuează de către clienți
- autoservirea, care se realizează prin preluarea de către clienți a majorității operațiilor de servire
- sistemul de servire românesc, cunoscut din vechime sub denumirea de „la botul calului
- „servire rapidă” cunoscut sub denumirea engleză „fast food
- servirea la domiciliu
- servirea prin intermediul automatelor.

Principalele caracteristici și operații care se efectuează pentru realizarea fiecărui sistem de servire sunt prezentate în continuare.

### SISTEMUL DE SERVIRE DIRECT SAU ENGLEZ

În funcție de structura meniului, a caracteristicilor fizico-chimice și tehnologice a preparatelor și băuturilor servite, a obiectelor de servire folosite și a operațiilor ce se efectuează, se desprind mai multe forme ale sistemului de servire direct sau englez.

**Sistemul de servire direct, cu ajutorul cleștelui sau lușului** constă în aducerea de la secție a preparatelor porționate și montate pe obiectele de servire, ca: platouri, boluri, supiere, legumiere, care se așează pe antebrațul și palma stângă, pe care în prealabil a fost așezat ancărul. Se prezintă pe partea stângă a clientului și pe aceeași parte se și servește, apropiindu-se marginea obiectului cu ajutorul căruia s-a transportat preparatul respectiv, de marginea farfuriei așezate în prealabil pe masă, în fața clientului. Cu mâna dreaptă se prinde cleștele sau lușul și cu mișcări ordonate, sigure, se trece preparatul în farfurie. După ce a fost servită cantitatea prevăzută în rețetă pentru o porție și comandată, cleștele sau lușul se așează pe obiectul de servire se trece prin spatele clientului servit, deci spre dreapta, pentru a se efectua aceleași operații la alt client. În cazul în care nu se poate circula prin spatele clientului, din cauză că masa este așezată lângă un stâlp sau lângă un perete, se va ridica farfuria clientului pe partea dreaptă a acestuia și se va folosi un alt sistem de servire, adecvat situației respective: la gheridon, prin folosirea altui lucrător etc. Sistemul de servire direct se folosește la servirea celor mai multe feluri de preparate (cu excepția celor mai fragile: ouă ochiuri, creier pane etc.), când timpul de servire este redus, iar personalul are calificarea necesară pentru a ști să mânuiască cleștele, să prezinte preparatele și să le porționeze în mod egal. Acest sistem scoate în evidență nivelul de pregătire profesională al personalului. Se folosește în mod curent în toate unitățile publice de alimentație, unde servirea se face de către chelner.

Avantajele servirii directe sunt următoarele:

— deschide apetitul clienților, preparatele fiind aduse montate de la secții și prezentate, în cantități mari sau într-un număr mai mare de porții ceea ce permite ca aspectul să fie apetisant, estetic și mai atrăgător:



— este mai rapid, chelnerul având o mai mare îndemânare la servirea preparatelor, trecerea acestora din obiectele de transport în cele din care se consumă, se face într-un timp mai scurt;

— este un serviciu elegant, sobru, care impresionează în mod plăcut clientela:  
nu necesita un spațiu prea mare pentru practicarea lui.

*Dezavantajele servirii directe* sunt create numai în situațiile în care personalul care îl practică nu are dexteritatea necesară efectuării operațiunii acestui serviciu:

— se deranjează clienții prin solicitarea permisiunii de a fi serviți

— nu dă posibilitatea clienților să-și aleagă ceea ce doresc și cât doresc din preparatul adus

— prezintă riscul să se păteze cu mâncare fața de masă sau îmbrăcămintea clienților, fie din nepriceperea personalului de serviciu, fie din neatenția clientului care poate face o mișcare ce incomodează chelnerul în timpul servirii preparatului respectiv.

### **Sistemul de servire la gheridon constă în efectuarea mai multor operații:**

1) Aducerea gheridonului de la locul de păstrare până la masa la care urmează să fie folosit, așezându-se în așa fel încât blatul acestuia să fie văzut de toate persoanele de la masa respectivă, fără să împiedice fluxul celorlalți clienți sau al personalului din salon

2) pe blatul gheridonului se așează cât mai ordonat obiectele de servire necesare: tocător, cuțit, farfurii, platou, spirtiera etc.

3) de la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților, după care se așează pe gheridon în partea stângă, concomitent, sau puțin mai înainte, se aduc și farfuriile pentru consumarea preparatelor și se așează în partea opusă — în fața sau în dreapta blatului gheridonului

Cu ajutorul ustensilelor de servire (clește, luș, furculiță etc.), se efectuează operațiile de porționare și de trecere rând pe rând a preparatelor în farfurii, folosindu-se ambele mâini. În cazul în care preparatul este format dintr-o piesă întregă (nu a fost tranșat la secție), se procedează mai întâi la tranșarea lui pe un tocător de lemn sau platou din porțelan (în nici un caz pe platoul din metal) și apoi se montează pe farfurie, pe rând, fiecare tranșă din preparat. Pe gheridon pot fi pregătite în fața clienților unele preparate ca: salate, clătite, preparate din paste făinoase etc., în care scop sunt aduse de la caz la caz obiectele de servire necesare: castroane, oliviere, sosiere, reșou, linguri etc.. efectuându-se operațiile impuse de procesul tehnologic

4) pe măsură ce o porție a fost montată pe farfurie, chelnerul care participă la servire o preia cu mâna dreaptă (degetul mare deasupra marginii farfuriei și celelalte sub farfurie), în așa fel încât emblema de pe marginea farfuriei să se găsească în față, în partea opusă lucrătorului respectiv, o ridică de pe gheridon, o transportă și o așează pe blatul mesei în fața clientului, prin partea dreaptă, în ordinea impusă de regulile de protocol. În cazul în care se servesc preparate lichide calde, farfuria respectivă este așezată pe suport format din farfurie mare, întinsă). După servirea tuturor clienților, partea din preparatul servit rămasă, se păstrează pe gheridon, se menține la cald cu ajutorul reșoului sau spirtierei și se oferă din nou clienților care mai doresc să mai consume. Servirea „la gheridon” se practică în unitățile speciale și la banchete organizate pentru un număr mai redus de persoane. În cadrul acestui sistem se pot efectua unele operații spectaculoase ca: porționarea preparatelor tranșate la secții, tranșarea sau decuparea preparatelor montate în piese mari (pui, mușchi de porc etc.), tranșarea și filetarea peștelui, pregătirea și flambarea unor preparate ca deserturi de bucătărie calde etc., care stimulează pofta de mâncare și ridică gradul de servire în unitatea respectivă. Este un serviciu elegant, mai îngrijit, mai spectacular.

Avantajele servirii la gheridon sunt următoarele:

- aducerea și prezentarea preparatelor montate în piese mari, precum și efectuarea operațiilor de porționare, tranșare, decupare, filetare, flambare., preparare etc., pe gheridon, în fața clienților, stimulează apetitul atât al persoanelor servite cât și al celorlalte din salon, determinându-i să solicite și ei preparatele respective:

- clienții nu sunt deranjați în momentul servirii:

— este îndepărtat riscul de a păta fața de masă sau îmbrăcămintea clienților în timpul servirii;

— se poate practica mai ușor, chelnerul lucrând cu ambele mâini.

*Dezavantajele servirii la gheridon* constau în faptul că necesită un spațiu mai mare, personal mai numeros și timp mai mult.

**Sistemul de servire de către doi lucrători** se efectuează în felul următor: de la secții, un lucrător aduce concomitent preparatul montat pe platou, bol, legumieră cu suportul respectiv, prinse între degetele mâinii stângi și farfuriile așezate pe antebrațul aceleiași mâini până în apropierea mesei la care urmează să servească. Antebrațul și palma stângă sunt acoperite cu ancărul împăturit în mai multe sau mai puține pliuri, în funcție de temperatura preparatului servit. Un alt lucrător prinde cu mâna stângă câte o farfurie iar cu ajutorul ustensilelor de servire, clește sau luș, ce se află în mâna dreaptă, trece preparatul din obiectul folosit la transport, pe farfurie. După servirea unei porții, ustensilele de servire se lasă lângă preparat (cleștele pe platou, lușul din bol, etc.), se trece farfuria de pe mâna stângă pe mâna dreaptă, se transportă și se așează pe masă în fața clientului pe partea dreaptă a acestuia. Aceste operații se repetă până vor fi serviți în ordine protocolară, toți clienții. Acest sistem de servire se folosește în situațiile în care mesele sunt așezate pe lângă pereți sau coloane de susținere din salon sau nu este suficient spațiu între clienți pentru a se practica alt sistem de servire.

**Sistemul de servire la farfurie** constă în ridicarea de la secții a preparatelor porționate, montate pe farfurii. Acestea se așează pe mâna stângă peste care a fost așezat ancărul, împăturit în mai multe sau mai puține pliuri în funcție de temperatura preparatului servit. În cazul în care se servesc preparatele lichide calde, se folosesc suporturi (farfurii mari întinse). Chelnerii se prezintă la secție cu ancărul desfășurat pe antebrațul și palma stângă, pentru a prelua preparatele montate pe farfurii. Prima farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra a farfuriei și degetul arătător dedesubt. A doua farfurie o introduce puțin sub prima farfurie și sprijină pe celelalte degete (mijlociu, inelar și cel mic), a treia farfurie o așează pe antebraț și marginea celei de a doua farfurii. A patra farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra farfuriei și celelalte de la mâna dreaptă, răsfirate dedesubt. În cazul transportului preparatelor lichide calde, farfuriile adânci sunt așezate pe câte o farfurie întinsă mare drept suport în felul următor: prima farfurie se prinde cu suport, a doua fără suport, a treia va avea două farfurii suport, iar a patra va fi prinsă cu suport în mâna dreaptă. Transportarea unui număr mai mare de farfurii creează riscul ca acestea să se dezechilibreze și să alunece, să schimbe aspectul de prezentare a preparatului sau să se murdărească farfuriile și fețele de masă. Farfuriile cu preparate se transportă cu multă atenție până la masa respectivă, așezându-se pe blatul acesteia pe partea dreaptă a clienților în ordinea inversă preluării lor de la secție, respectându-se normele de protocol.

Farfuriile se așează pe rând, ținându-se mâna stângă cu farfuriile cât mai departe posibil în spatele celui servit. Înainte de a începe servirea se face atent fiecare client cu formula –îmi permiteți să vă servesc!. Această servire se practică în unitățile mai modeste (bodegi, restaurante pensiune, bufete, birturi etc.) sau la mese festive, organizate pentru un număr mai mare de persoane și timpul destinat consumării preparatelor este limitat.

*Avantajele* acestui sistem constau în faptul că servirea se face într-un timp mai scurt, eliminându-se timpul necesar porționării și montării în farfurii, deoarece acestea se fac la secțiile de producție.

*Dezavantajul* constă în faptul că există riscul permanent de a păta îmbrăcămintea clienților sau fețele de masă, atât din neatenția sau neîndemânarea personalului, cât și din neatenția clienților.

### **Sistemul de servire la ceașcă.**

Preparatele se ridică de la secții porționate în cești (căni). Acestea sunt așezate pe tăvi din metal, peste care a fost așezat un șervet și se aduc purtându-se pe palma și antebrațul stâng, peste care s-a așezat în prealabil ancărul. La masă se vine pe partea dreaptă a primului client ce urmează să fie servit, în ordinea protocolară. Se prinde cu degetele mâinii drepte toarta ceștii (căni) așezate în marginea tăvii dinspre degetele mâinii stângi. Se ridică și se duce până deasupra farfuriei adânci din fața clientului respectiv, îndreptându-se cu gura spre mijlocul blatului mesei. Se răstoarnă conținutul, prin aplecare lentă, avându-se grijă să nu sară stropi care să murdărească fața de masă. Gura ceștii se îndreaptă spre mijlocul blatului mesei, pentru a se evita pătarea îmbrăcămintei

clientului cu stropi care ar putea sări în timpul răsturnării conținutului ceștii. În tot timpul cât se efectuează aceste operații, se are grijă ca tava cu restul ceștilor să nu se răstoarne. Aceasta se va ține cât mai departe de clientul servit, care în prealabil a fost atenționat. După ce a fost servit primul client, ceașca golită se așează pe tavă, trecându-se apoi la cel de al doilea client pentru a fi servit în aceleași condiții, continuându-se până la ultimul comesean sau ultima ceașcă. Servirea se poate face și pe partea stângă a clientului. În această situație, lucrătorul care răstoarnă ceașca nu mai este obligat să răsucescă mâna dreaptă, dar prezintă inconvenientul că tava pe care sunt așezate ceștile să poată fi dezechilibrată de către meseanul din partea stângă, care nu este servit și care nu este atent la operațiile pe care le efectuează chelnerul pentru cel alăturat. Acest sistem de servire se folosește și prezintă aceleași avantaje și dezavantaje ca și sistemul de servire la farfurie.

**Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului** constă în aducerea preparatelor, în special a gustărilor reci, salatelor, deserturilor (prăjiturilor, fructelor etc.) de la secția porționate și montate pe; farfurii întinse mici, salatiere sau raviere, cu ajutorul unui cărucior de construcție specială. Pe blaturi se așează farfuriile cu preparate. Căruciorul se aduce în salon, lângă masă. Chelnerul sau clientul ia farfuria cu preparatul dorit și o așează pe blatul mesei. Acest sistem se folosește, în general în unitățile pensiune, în care numărul de clienți este mare.

*Avantajele* acestui sistem de servire sunt următoarele: asigură o servire mai rapidă: nu necesită o calificare deosebită a lucrătorilor; eforturile lucrătorilor care servesc sunt mai reduse, deoarece preparatele sunt transportate cu ajutorul căruciorului.

*Dezavantajele* constau în faptul că lucrătorul care servește trebuie să memoreze numărul de preparate care au fost servite la fiecare masă. Practicarea acestui sistem necesită și un grad înalt de conștiință al clienților. În cazul în care aceștia se servesc singuri, pentru ca, la sfârșitul mesei, să anunțe lucrătorul care întocmește nota de plată și încasează banii, referitor la cantitatea și felul preparatelor servite.

## SISTEMUL DE SERVIRE INDIRECT SAU FRANCEZ

Acest sistem de servire constă în aducerea preparatelor tranșate, montate de la secție într-un număr sau cantitate mai mare, pe obiecte de servire și se prezintă clienților în aceleași condiții ca și la sistemul de servire direct. Preparatele sunt însoțite de ustensilele de servire corespunzătoare: clește (lingură și furculiță), pentru mâncăruri, și luș pentru preparatele lichide. Servirea, trecerea preparatelor din obiectele folosite la transportul lor în farfuriile așezate în prealabil în fața clienților se poate efectua în două moduri care sunt prezentate în continuare.

a) Preparatul este oferit de chelner pe partea stângă a clientului, apropiind marginea obiectului de servire de marginea farfuriei așezate pe blatul mesei. Clientul, ajutându-se de ustensilele de servire, trece singur în farfuria din fața sa, după preferință, preparatul oferit. În timpul oferirii preparatelor, chelnerul stă în stânga clientului, cu piciorul stâng puțin fandat în fața și cu mâna dreaptă îndoită la spate, îndreptat cu bustul spre client. În cazul în care numărul clienților este mai mare, oferirea preparatelor se poate face concomitent de mai mulți lucrători. După ce s-a servit pe rând fiecare client, în cazul în care a mai rămas din preparat, chelnerul așează în mijlocul sau colțul blatului mesei obiectul de servire cu preparatul rămas neservit, urmând să-l ofere din nou după ce s-a consumat în întregime cantitatea servită prima oară. În cazul în care preparatul trebuie menținut cald, chelnerul îl duce la secția de producție sau la consola pe care se găsește un reșou sau spirtieră.

b) Preparatul, după ce a fost prezentat clienților se așează la mijlocul blatului mesei în obiectul de servire folosit la transport, la o distanță accesibilă mai multor comeseani, urmând ca apoi aceștia, cu ajutorul ustensilelor de servire, să se servească pe rând, după preferință din preparatul oferit. Întrucât clienții pot servi mai mult decât cantitatea prevăzută pentru o porție sau doresc să mai repete, este indicat să se aducă la masă o cantitate mai mare decât cea comandată inițial, evitându-se astfel situațiile neplăcute ca unui client să fie obligați să servească mai puțin decât ar prefera sau să nu mai aibă ce servi.

Sistemul de servire indirect se folosește, de regulă, în restaurantele pensiune, cantine și uneori, la recepții mai intime.

*Avantajele servirii indirecte* sunt următoarele:

— prezentându-se în cantități mari, montate la secție aspectul preparatelor este mai estetic, apetisant, stimulează apetitul clienților;

— clientul poate să servească după preferință, ceea ce dorește și în cantitatea dorită  
— nu necesită spațiu prea mare pentru practicarea lui.

*Dezavantajele servirii indirecte* constau în:

— servirea preparatelor necesită un timp mai mare, ceea ce face ca acest sistem de servire să fie folosit mai rar

— scoate în evidență stângăcia unor clienți care nu au îndemânarea necesară folosirii ustensilelor de servire și trecerii preparatelor în farfurie din obiectele folosite la transportarea lor. Acest inconvenient face ca unii clienți să servească mai puțin decât ar dori, să renunțe să se mai servească sau să păteze fața de masă sau îmbrăcămintea proprie.

## AUTOSERVIREA

Autoservirea este o formă de servire ce se practică în unitățile publice de alimentație, care asigură condiții ca timpul pentru procurarea și eventual consumarea unor preparate sau băuturi să fie cât mai scurt. Prin această formă o parte mai mare sau mai mică din operațiile pe care le efectuează lucrătorii unității în cadrul tehnicii servirii le efectuează clienții, de exemplu: ridicarea de la secții a preparatelor, aducerea la masă și așezarea lor pe masă etc.

În funcție de numărul și volumul operațiilor pe care le efectuează clienții, autoservirea este de două feluri:

— totală sau liniară, în care clienții realizează un număr și volum mai mare de operații, folosind în acest scop o linie de servire (linie de glisare) montată pe utilajul de bază al unității de prezentare și servire:

— parțială, în care numărul și volumul operațiilor sunt mai reduse.

**a) Autoservirea totală sau liniară** se practică în restaurantele-cantină, la bufetele din incinta întreprinderilor și instituțiilor. Preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, sau în alte rafturi de construcție specială, formând o linie continuă de prezentare și servire. Clienții preiau tăvi puse la dispoziție de unitate, le așează pe linia de glisare, trecând prin fața vitrinelor sau rafturilor pe care sunt expuse preparatele și băuturile, împingând ușor tăvile respective. Alege produsele sau băuturile preferate, le așează pe tăvi, iar în partea opusă a liniei, unde se află casa de marcat, achită valoarea preparatelor și băuturilor așezate pe tăvi.

O dată cu preparatele și băuturile, clienții își vor lua de la linia de glisare obiectele de servire necesare consumării acestora (furculițe, cuțite, linguri, pahare, șervețele etc.).

După ce se efectuează plata, clienții transportă preparatele, băuturile și obiectele de servire, cu ajutorul tăvilor, până la mese, unde le consumă stând pe scaun sau în picioare.

Obiectele de servire folosite de clienți pentru consumarea preparatelor și băuturilor se transportă tot de clienți la o masă sau cărucior pentru debarasare, sau se preiau de lucrătorii unității cu atribuții în acest scop (debarasatoarele).

După fiecare client, blatul meselor se șterge mai întâi cu o cârpă udă și apoi cu alta uscată, în așa fel ca acestea să fie în permanență curate.

**b) Autoservirea parțială** se practică în unități cu servire rapidă: bufete, bodegi, cofetării, patiserii etc. În aceste unități, preparatele și băuturile sunt expuse cât mai estetic în vitrine frigorifice, termice sau neutre, pe mese calde sau în rafturi, însoțite de etichete care indică denumirea preparatului sau băuturii și unitatea de măsură, în așa fel încât clienții să ia cunoștință atât de aspectul comercial cât și de denumirea și prețul de vânzare al fiecăruia. După ce își alege preparatul sau băutura dorită, achită valoarea lor.

Plata se face cu anticipație în două feluri:

— la casă, unde casierul marchează suma primită potrivit valorii preparatelor și băuturilor alese și eliberează tichetul emis de casa de marcat. În cazul în care se solicită produse de la secții cu gestiuni separate se eliberează tichet pentru fiecare.

— direct la vânzătorul care efectuează atât încasarea banilor cât și celelalte operații de servire: porționare, trecerea din obiectele de prezentare în cele de consum etc.

În cazul când plata se face „la casă”, clientul se prezintă la secția cu preparate sau băuturi, cu tichetul așteptă ca lucratorul să porționeze și să-i înmâneze preparatul sau băutura solicitată.

Cu preparatele și băuturile preluate cu ajutorul unei tăvi sau direct în obiectele din care se consumă, clientul se deplasează la masa aleasă unde consumă stând în picioare sau pe scaun.

Debarasarea meselor de obiectele folosite pentru transport și consum se face fie de clienți, fie de personalul unității cu atribuții în acest scop, ducându-le la masa, căruciorul sau ghișeul, amenajate în mod special. Blatul meselor trebuie întotdeauna să fie curat, ștergându-se după fiecare folosire. O atenție deosebită se va acorda creării condițiilor pentru ca în salon să se asigure în permanență obiecte de servire necesare consumării preparatelor și băuturilor, precum și cele auxiliare ca: scobitori, sare, presărătoare cu sare și piper, șervețele, tacâmuri, pahare, etc.

### SISTEMUL DE SERVIRE ROMÂNESC DE LA „BOTUL CALULUI”

Acest sistem de servire are o nuanță tradițională, legată de ocupația unei categorii de populație „cărăușia” și de deplasările pe care le efectuau de la o localitate la alta cu ajutorul căruțelor trase de cai. Acest sistem de servire se folosește încă și astăzi în condițiile în care deplasările se efectuează cu mijloace auto. Preparatele se porționează și se pregătesc de regulă pe utilaje termice amplasate în „aer liber” sau sub unele adăposturi sumar amenajate, de regulă trei pereți și acoperiș, amplasate pe marginea șoselelor, în târguri, piețe, locuri de agrement etc. Pentru servire și consum se oferă farfurii, castronase, căni, pahare, solnița cu sare, coș pentru pâine, scobitori și eventual șervețele. Clientul preia preparatul comandat de la personalul de serviciu care participă sau pregătește termic (prăjit, fript, fiert etc.) împreună cu obiectele de servire. Se consumă de regulă stând în picioare. Principalele preparate oferite sunt: mititei, chiftele, cârnați, mezeluri, însoțite de felii de pâine sau chifle, bere sau vin și uneori băuturi cu grad ridicat de tărie alcoolică (țuică, palincă, șliboviță, vodcă etc.).

### SERVIREA RAPIDĂ (FAST FOOD)

Acest sistem de servire cunoaște în ultimii ani, pe plan mondial, o dinamică de dezvoltare deosebită, completând sau înlocuind formele de auto servire. Preferințele pentru această formă de servire sunt determinate de modificarea modului de viață a unor categorii largi de populație, al cărui timp destinat servirii hranei se reduce la minim, preferând ca această necesitate vitală să se desfășoare într-un mediu funcțional, fără prea mari pretenții, cu preparate, evitându-se vizitarea restaurantelor cu servire tradițională.

Realizarea acestui sistem de servire impune următoarele condiții organizatorice și operații:

— produsele agroalimentare sunt supuse unui grad ridicat de prelucrare în unitățile industriei alimentare, cum ar fi: produsele din carne tranșate, semipreparatele porționate, preambalate în cantități destinate consumului unei persoane, legumele sunt curățate, spălate, tăiate și semipreparate etc., materii prime sub formă de „instant” pentru înghețată, cafea, lapte, etc.

— spațiile destinate preparării și servirii preparatelor sau băuturilor sunt reduse și folosite în mod intensiv prin dotarea cu utilaje moderne cu gabarit mic, consum redus de energie, adecvate operațiilor ce se execută ex.: cuptoare cu microunde, mașini cu gabarit redus pentru frământat și laminat aluatul, prepararea și porționarea înghețatelor într-o gamă diversificată, prăjirea cartofilor sau a produselor din carne tocată (chiftele, cârnați, crenvurști etc.). Prepararea, servirea și consumarea se efectuează în același spațiu

— obiectele de servire sunt confecționate din material plastic, la prețuri foarte accesibile, folosite numai la o singură consumație, fără să fie recuperabile;

— operațiile de preparare, servire, debarasare și întreținere a utilajelor, mobilierului și obiectelor de servire sunt mult reduse, din care cauză se apelează la serviciile a 1—2 persoane, cu o pregătire profesională specifică;

— caracteristicile fizice și chimice ale modului de ambalare și a formelor de aprovizionare permit ca materiile prime să poată fi stocate atât în unitate cât și la domiciliul clienților. În aceste condiții, materiile prime, livrate de industrie într-un stadiu avansat de prelucrare, sunt supuse unor operații termice sau mecanice (porționare, ambalare etc.), se efectuează în fața clienților, se oferă clienților care le consumă pe loc, stând în picioare sau pe scaune, aruncând apoi ambalajele în recipiente speciali, amplasați la îndemâna acestora, în unele situații, clienții preiau preparatele și le consumă în timp ce se deplasează la altă destinație, sau la locul de muncă sau domiciliu.

## SERVIREA LA DOMICILIU

Servirea la domiciliu se practică la „casele de comenzi”, în unele situații speciale (organizarea unor banchete sau recepții în afara unității, organizarea revelionului la domiciliul clientului etc.), sistemul se folosește și în alte tipuri de unități. Clienții solicită prin telefon, în scris sau verbal, meniurile pe care le doresc, indicând cantitatea și ora la care urmează să fie aduse, adresa domiciliului, precum și eventualele condiții în care se vor face transportul și servirea lor (cu obiecte ale unității, de către personalul unității etc.).

## SISTEMUL DE SERVIRE PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Se folosește la vânzarea gustărilor, a băuturilor alcoolice și răcoritoare în unele unități publice de alimentație (bufete sau alte localuri) sau chiar pe străzi, unde sunt amplasate aparate speciale pentru prepararea și dozarea acestora. Aparatele, de o construcție specială, acționează electric în urma introducerii unei monede sau a unei fișe, cu anumite caracteristici. Folosirea monedelor sau fișelor se face în funcție de valoarea preparatului sau băuturii dorite și de diviziunea monetară a statului. Personalului unității îi revine sarcina ca în permanență să aprovizioneze aparatele respective și să urmărească buna funcționare, să asigure obiectele necesare servirii și consumării preparatelor sau băuturilor, precum și debarasării acestora de pe mese după ce au fost folosite.

## TEHNICA SERVIRII BĂUTURILOR

Băuturile se consumă împreună cu preparatele culinare și alte produse alimentare pentru stimularea poftei de mâncare și digerarea mai rapidă a grăsimilor. Băuturile se servesc, de regulă, în următoarea ordine: aperitivele, vinurile, vinurile spumante (șampania) și lichiorurile. Coniacul, berea, băuturile răcoritoare, sucurile din fructe. amestecul de băuturi (cocteil, fizz, cobbler, se servesc după preferințele clienților.

## CLASIFICAREA BĂUTURILOR

În funcție de ordinea consumării lor în cadrul unui meniu, băuturile servite consumatorilor în unitățile publice de alimentație sunt de mai multe feluri. Băuturile aperitiv au o tărie alcoolică mare sau au un gust puțin amărui, stimulând apetitul, ca de exemplu: țuica, șlibovița, rachiul, vermutul, berea etc. Se servesc la începutul și în timpul consumării gustărilor. Vinurile albe seci, de exemplu: *Riesling* sau *de regiune superior*, se servesc la temperaturi de 8—10°C, la consumarea preparatelor din pește, din legume și carne. Vinurile albe demiseci (de exemplu: *Fetească*, *Pinot gris*) se servesc la temperatura de 8—10°C, la toate preparatele din carne de pasăre, din paste făinoase etc. Vinurile roșii se servesc la temperatura camerei (șambrate) la 18—20°C, la toate fripturile de vacă, porc. ovine și din carne de vânat.

Vinurile de desert sunt dulci și licoroase, se servesc la temperatura de 5—6°C, la toate dulciurile de bucătărie și produsele de cofetărie-patiserie.

— Vinurile spumoase pot fi șampanizate (șampania) sau gazeificate (vin spumos), se servesc la începutul mesei (cele seci) sau la desert (cele demiseci și desert).

— Coniacurile și lichiorurile se servesc la desert.

— Apa minerală sau carbogazoasă se servește împreună cu vinurile, fie separat, fie în amestec cu acestea, realizându-se spritul, sau în amestec cu siropurile din fructe.

— Băuturile răcoritoare și sucurile din fructe se servesc după terminarea consumării tuturor preparatelor prevăzute în meniu sau în tot timpul zilei.

— Băuturile nealcoolice calde ca: ceai, cafea, lapte, cacao, ciocolată se servesc la micul dejun sau la fiecare masă, după preferință.

— Amestecurile de băuturi alcoolice și nealcoolice, preparate la bar după rețete speciale (cocteil, fizz, flips, cobbler, eggnog etc.), se consumă în tot timpul zilei.

## ARANJAREA MESELOR

Înainte ca băuturile să fie aduse la masă, se va avea grijă ca pe masă să existe paharele necesare servirii lor. În funcție de băuturile cuprinse în meniul respectiv, pe masă trebuie să existe pahare: pentru băuturi aperitiv, pentru vin alb, vin roșu, apă minerală și, dacă spațiul permite, cupa pentru șampanie. Paharele pot fi așezate în formă de semicerc, în diagonală spre mijlocul mesei, sau alte forme alese în funcție de spațiul de pe masă. În cazul în care băuturile aperitiv sunt aduse și servite de chelner, porționate în pahare, de la secția bar, pe masă trebuie să existe loc pentru așezarea acestora

## SISTEME DE SERVIRE A BĂUTURILOR

Servirea se efectuează în mai multe sisteme, în funcție de felul băuturii, de numărul și preferințele clienților.

### Servirea la pahar a băuturilor aperitiv.

Chelnerul va ridica băuturile de la secția bar, în pahare de 50—100 ml puse pe o tavă acoperită cu un șervet din pânză. Tava se așează pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul și se transportă la masă. Cu mâna dreaptă se ia paharul de pe tavă și se așează pe masă pe partea dreaptă a clientului, în dreptul vârfului lamei cuțitului, în partea stângă a paharului existent pe masă, care poate fi pentru vin sau apă minerală.

### Servirea vinurilor îmbuteliate.

Băuturile îmbuteliate se ridică de la secția bar și se aduc în salon pentru a fi prezentate. Sticla se așează pe ancăr, pe mâna dreaptă, astfel ca eticheta de pe sticlă să poată fi văzută și se prezintă pe partea dreaptă a clientului. În cazul vinurilor mai vechi, prezentarea se va face în coșulețe speciale, transportându-se cu mare grijă, pentru a evita tulburarea conținutului. După alegerea vinului de către client, acesta se aduce de la secție la masă astfel: vinurile albe îmbuteliate consumându-se răcite, se aduc la masă în frapiere cu gheață, însoțite de apă minerală sau apă gazoasă, acoperite cu un șervet din pânză. Frapierea adusă la masă se așează pe suport lângă unul din colțurile mesei, de preferință în partea dreaptă a clientului care conduce masa. Vinurile roșii, consumându-se la temperatura camerei, se pot aduce în frapiere speciale, acoperite cu șervet de pânză care se poate așeza direct pe masă. Debușonarea sticlei se face astfel: se fixează sticla în mâna stângă, iar cu mâna dreaptă, cu ajutorul unui cuțitaș individual sau de la tirbușon, se taie de jur-împrejur capsula de hârtie staniol sau material plastic, care acoperă dopul și care se va introduce în buzunarul de la bluză. Apoi, tot cu mânerul se introduce tirbușonul în dop fără să-l perforizeze în întregime și se scoate încet, fără să producă zgomot. Această operație se poate executa luând sticla în mâna stângă și tirbușonul în mâna dreaptă sau așezând sticla pe blatul mesei. Când scoaterea dopului opune rezistență, se apasă mai întâi tirbușonul și după aceea se trage în afară. Nu este permis să se sprijine sticla de pulpa piciorului sau să se prindă între genunchi sau subraț. Dopul împreună cu tirbușonul se introduc în buzunar sau se așează pe o farfurie-suport, dar în nici un caz nu se depozitează în frapiere. Se șterge gura sticlei cu ancărul pentru a se îndepărta eventualele resturi ale capsulei sau dopului. Pentru servirea băuturii se trece sticla din palma stângă în palma



dreaptă. Se prinde sticla de la mijloc, cu degetul mare de o parte, îndreptat spre gâtul sticlei și celelalte pe partea opusă. Se va căuta ca eticheta de pe sticlă să nu fie acoperită de ancăr și să fie îndreptată spre consumator. Cu mâna stângă îndoită la spate până la mijloc, cu piciorul drept fandat, pe partea dreaptă a clientului, se apropie gura sticlei de pahar, fără a-i atinge însă marginile. Se ridică lent baza sticlei în așa fel ca lichidul să treacă în pahar, în șuvoi continuu, să se prelingă pe marginea interioară a paharului, evitându-se stropii. Paharul nu se va umple complet. În cazul în care sticla nu are etichetă (s-a dezlîpît în timp ce era la gheață, etc.), turnarea băuturii se face din sticla înfășurată în ancăr. după cum urmează: cu mâna stângă se prinde gâtul sticlei și se ridică din frapieră. Se introduce cu mâna dreaptă un colț al ancărului sub degetul mare al mâinii stângi și gâtul sticlei, iar cu mâna stângă se înfășoară în ancăr, toată sticla. Se ridică colțurile de sub sticlă și se prind cu mâna dreaptă la mijlocul sticlei. Cu mâna stângă se răsuțește în jos colțul de la gâtul sticlei. Prinsă astfel sticla, luându-se aceeași poziție descrisă mai sus, băutura se toarnă în aceleași condiții.

După ce au fost serviți toți clienții, se apucă din nou gâtul sticlei cu mâna stângă, se desfășoară ancărul cu mâna stângă și se pune la loc în frapieră sau pe tavă. Atunci când clienții doresc să servească vinul cu apă carbogazoasă sau minerală, paharul va fi umplut cu vin numai pe jumătate, iar cealaltă jumătate se umple cu apă minerală sau carbogazoasă. În cazul folosirii sifonului cu butelie, din care se trece conținutul în paharul clientului, pentru a fi servit ca atare sau la prepararea șprițului, lucrătorul chelner sau piccolo procedează astfel:

— ridică paharul pentru apă gazoasă cu mâna dreaptă, printr-o ușoară fandare pe piciorul drept, prin partea dreaptă a clientului, trece paharul în mâna stângă, la o distanță de circa 30 cm, în spatele clientului și șprițează sifonul în paharul prins între degetul mare și cel arătător și mijlociu, apoi sifonul se trece pe degetul inelar, continuându-se umplerea paharelor cu sifon, având grijă să nu se stropească clientul sau pardoseala prin ieșirea conținutului din pahare, datorită excesului de dioxid de carbon din sifon.

Pentru prepararea șprițului cu sifon se procedează la fel, cu deosebirea că lucrătorul chelner sau piccolo folosește sticla de vin și sifonul, pe care le transportă în mâna stângă, sticla cu vin prinsă între degetele mic și inelar și palmă, iar sifonul se apucă cu degetul mijlociu al mâinii stângi. Dacă la masă se folosește frapiera, atunci se poate proceda și altfel cu condiția ca la masă să fie doar unul sau doi consumatori și anume: chelnerul sau piccolo ridică paharul de pe masă cu mâna dreaptă, îl trece în mâna stângă, toarnă vinul într-o poziție cât mai în spatele clientului, după care lasă sticla în frapieră, apoi completează cu sifon capacitatea paharului lăsându-l gol circa 1 cm, pe care-l trece prin partea dreaptă a fiecărui client, la locul ocupat de paharul pentru șpriț sau sifon. În același mod se procedează și în cazul când la masă se solicită completarea paharelor cu sifon pentru diluarea unor băuturi alcoolice și nealcoolice, whisky, concentrate din citrice. Utilizarea buteliilor de sifon încărcate sub presiune presupune însă și unele reguli de protecție atât a personalului din unitate, cât și a clienților și anume: buteliile pentru sifon nu se introduc la gheață sau la temperaturi mai scăzute de 10—15<sup>0</sup>C, întrucât prezintă pericol de explozie. Din această cauză, se recomandă utilizarea sifoanelor îmbrăcate în plasă de protecție sau folosirea unor sifoane confecționate din oțel inoxidabil, rezistente la presiune ridicată. Pentru ca șprițul preparat cu sifon să întrunească condițiile de calitate, sifonul trebuie să fie pregătit cu apă de izvor, verificată din punct de vedere al calității, iar acidul carbonic folosit să întrunească condițiile de calitate impuse. Pentru ca sifonul să-și păstreze intacte calitățile, încărcarea sifonului se realizează în funcție de consumul zilnic, recomandându-se ca pe fiecare unitate să funcționeze fabrici de încărcat sifoane proprii. În ceea ce privește necesarul de apă gazoasă folosit la pregătirea unor băuturi răcoritoare în baruri sau centre de răcoritoare, se pot folosi aparate speciale pentru pregătirea sifonului sau pot fi dotate cu recipiente de capacitate mare (10—20 litri), confecționați din materiale inoxidabile și care se pot încălca la oricare centru de umplut sifoane. Tot ca o măsură de întreținere a calității sifonului este și aceea a spălării periodice a interiorului sifoanelor, înlăturându-se totodată și lichidul care nu poate fi absorbit de țeava sifonului, în momentul utilizării conținutului. Păstrarea buteliilor de sifon se realizează în lăzi de câte 10 butelii, care se păstrează în spații necirculate, așezate în stivă cu capetele sifoanelor către perete. Manipularea lăzilor cu sifoane, precum și a sifoanelor individuale se realizează cu multă atenție, fără mișcări brutale sau loviri cu alte corpuri dure, prezentând pericol



de explozie. Transportul lăzilor cu sifoane se recomandă să se facă cu mijloace de transport izoterme, evitându-se transportul în contact cu razele solare, când în aer temperatura este de peste 25°C sau în cazul când afară temperatura scade sub 0°C. Consumul mare de băuturi răcoritoare, mai ales în timpul verii, impune luarea unor măsuri de reconsiderare a pregătirii apei gazoase și utilizării acesteia ca înlocuitor al apelor minerale, deși țara noastră dispune de condiții naturale deosebite privind existența unor izvoare cu apă minerală de masă, de o calitate deosebită, dar care nu au o exploatare rațională bine organizată, creându-se goluri în aprovizionare, atât vara cât și iarna.

**Șampania** se servește bine răcită, folosindu-se o frapieră specială în care au fost așezate, pe lângă sticlă, straturi de gheață mărunță și sare. Pentru a se răci mai bine, sticla se învârtă înaintea și înapoi cu ajutorul unei sfori, sau se învârtă gâtul sticlei între mâini. Șampania se aduce la masă în frapieră specială, acoperită cu un ancăr sau șervet. Destuparea sticlei cu șampanie se face în felul următor: se scoate sticla din gheață cu ajutorul mâinii stângi, se acoperă dopul și gâtul sticlei cu ancărul, se apucă dopul acoperit, cu mâna stângă, iar cu mâna dreaptă introdusă sub ancăr se desface sârma de siguranță, apoi cu mâna stângă se va trage ușor dopul. Se acoperă sticla pentru a se evita ca dopul să sară și șampania să se scurgă în afara. În timpul defacerii dopului, sticla se va ține înclinată, permițând ieșirea excedentului de dioxid de carbon. După debușonare, sticla se înfășoară în ancăr și se începe turnarea, pe partea dreaptă a clientului, folosindu-se mâna dreaptă. Turnarea vinului spumant în cupă se va face cu atenție, cupa umplându-se mai puțin de jumătate. Se servesc și pișcoturi speciale cu care, uneori, clientul agită lichidul din cupă pentru a se elimina aciditatea.

**Berea** poate fi consumată, după preferințele clienților, atât în timpul unei mese cât și în restul timpului, între mese. Servirea se face în sonde speciale sau în căni (halbe sau țapi). Berea de la butoi se porționează în sonde sau căni la secția bar, se transporta pe mâna stângă cu ajutorul tăvii sau a farfuriei, așezându-se pe masă, pe un suport special sau farfurioară-suport, pe partea dreaptă a fiecărui client. Berea îmbuteliată se servește, de regulă, în sonde ce se găsesc pe masa clienților. De la secția bar, sticlele cu bere sunt aduse la masa cu ajutorul frapierei, acoperite cu șervet și se așează pe suportul respectiv. Cu mâna stângă, pe care se găsește ancărul, se ridică fiecare sticlă în parte, desfăcându-i-se capsula cu cheia specială, ținută în mâna dreaptă. Capsula se introduce în buzunarul din dreapta al hainei de lucru, urmând să se depoziteze în oficiu, în recipiente speciale. Din mâna stângă, sticla cu ancărul trece în mâna dreaptă și apropiindu-se pe partea dreaptă a fiecărui client se toarnă lent, ținând la început gura sticlei cât mai aproape de marginea paharului și apoi, depărtându-o pentru a da posibilitatea ca șuvoiul de bere să cadă cât mai de la distanță pentru a produce spumă. Turnarea se face cu multă atenție, pentru a nu păta fața de masă.

Defacerea capsulei și turnarea berii în sonde sau căni se poate efectua și la secția bar, transportul lor urmând să se facă pe tavă sau pe farfurie întinsă. Așezarea pe masă se face în aceleași condiții descrise mai sus.

**Coniacul și lichiorul** se consumă, de regulă, la desert sau între mesele principale, împreună cu produsele de cofetărie și de patiserie sau cu cafea. Servirea acestora se face în baloane și respectiv pahare, porționarea efectuându-se la secția-bar și se aduc pe tavă, sau pe o farfurioară-suport când se transporta un singur balon sau pahar. Se așează pe masă, pe partea dreapta a clientului servit.

**Băuturile răcoritoare** (sirop, limonada, citronadă, suc din fructe etc.) se servesc la cererea clienților în tot timpul zilei. Se servesc în pahare-sonde însoțite de pai, sau în pahare pentru apă minerală. Se transportă pe tava de serviciu, în cazul când se servesc mai mulți consumatori, sau pe câte o farfurie întinsă, atunci când se servesc 1—2 clienți. Se așează pe blatul mesei, pe suportul respectiv, pe partea dreapta a clientului.

Băuturile răcoritoare îmbuteliate se aduc de la secția bar pe tavă sau pe farfurie, se defac capsulele de la sticlă și se servesc pe partea dreaptă a consumatorilor, în paharele mari ce se găsesc pe masă. Capsulele se rețin și se duc la oficiu, pentru a fi depozitate în recipiente speciale. Nu se admite depunerea capsulelor în frapiere, pe masa clienților sau la consolă și nici aruncarea lor pe pardoseală. Băuturile nealcoolice care se servesc în cești, însoțite de farfurioare-suport și lingurițe, ce se așează pe masă, pe partea dreaptă a clienților, în partea dreaptă a vârfului cuțitului pentru gustare. Farfurioara se așează cu emblema spre mijlocul mesei, ceașca cu mânerul spre dreapta, iar lingurița cu căușul în sus pe marginea farfurioarei sau cu căușul în jos, sprijinit de marginea

farfurioarei și cu mânerul sprijinit de masă. Transportul de la oficiu se face cu ajutorul tăvii, peste care a fost așezat un șervet, farfurioarele așezate în set, pe cea superioară așezându-se o ceașcă. Ceștile pe tavă, iar lingurițele pe marginea dinspre persoana care efectuează această operație, cu mânerul spre dreapta. Băuturile nealcoolice calde se servesc de regulă neîndulcite. Pentru a da posibilitatea clienților să-și îndulcească băutura după preferință, se aduce la masă în zaharniță, zahăr tos sau cubic preambalat, însoțite de lingurița sau respectiv clește pentru zahăr. Acestea se așează pe blatul mesei, la o distanță accesibilă mai multor persoane. Băuturile nealcoolice (ceai, lapte, cacao etc.) se pregătesc la secția de producție (bucătărie, bufet sau cofetărie), se toarnă în ceainic, laptieră sau cafetieră, cu ajutorul cărora se transportă în salon, folosindu-se o farfurie-suport, ce este prinsă între degetele mâinii stângi, acoperite cu ancăr, degetul mare deasupra pe margine, iar celelalte degete răsfirate sub farfurie. Trecerea conținutului din vasul respectiv în ceașcă sau cană se face pe partea dreaptă a clienților astfel: farfuria-suport rămâne în mâna stângă, apropiindu-se cât mai mult de ceașcă, cu mâna dreaptă se prinde toarta și capacul vasului, înclinându-se orificiul de turnare până deasupra ceștii, facilitând scurgerea lichidului, fără să se prelingă pe farfuria-suport sau pe fața de masă. De regulă, pentru servirea ceaiului se pregătește la secția de producție numai apa fierbinte, care se transportă și se toarnă în cană, urmând ca pregătirea ceaiului să se facă de către client, folosind plicul cu ceai adus de chelner, o dată cu ceainicul sau mai înainte, așezat pe masă pe o farfurie-suport, la o distanță accesibilă mai multor persoane, la fel ca și zaharnița cu lingurița sau cleștele.

## TEHNICA SERVIRII AMESTECURILOR DE BĂUTURI

Amestecurile de băuturi se pregătesc în secția bar și se servesc clienților la mese sau direct la bar unde sunt instalate scaune înalte.

**Dotarea barului.** Pentru servirea amestecurilor de băuturi barul este dotat cu următoarele obiecte:

- vas pentru amestecul băuturilor (shaker);
- vas cu pereți groși pentru amestecul băuturilor;
- pahare de diferite tipuri și capacități, pentru consumarea amestecurilor de băuturi;
- tăvi din alpaca sau metal inox de diferite mărimi și forme de preferință dreptunghiulare;
- lingurițe cu mâner lung (pentru mazagran);
- strecurătoare obișnuită sau eu spirale pentru strecurarea băuturilor;
- prese pentru stoarcerea lămâilor, portocalelor etc.;
- sticle șlefuite, prevăzute cu dispozitiv pentru dozarea picaturilor (pipetă) de băuturi aromate;
- aparat pentru preparat cuburi de gheață;
- clește pentru prinderea cuburilor de gheață;
- vase pentru zahăr-pudră cu lingurițe (presărătoare)
- zaharnițe;
- clește pentru zahăr cubic;
- vase pentru sare, piper, boia, muștar etc.;
- râșnițe pentru piper, scorțișoară etc.;
- pilă pentru ras nuci de cocos, nucșoară etc.;
- cuțite din oțel inox, ascuțite, pentru tăiat lămâi, portocale;
- suporturi pentru scobitori;
- tirbușon și chei pentru desfacerea capsulelor de la sticlele de bere, apă minerală, sucuri din fructe etc.;
- aparat expreso pentru cafea.

### Tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.

Pentru ca amestecurile să fie obținute în cât mai bune condiții, este necesar ca buteliile cu băuturile respective să fie grupate după sortiment, culoare, tărie alcoolică, să fie bine răcite, iar pentru operativitate și siguranță în mână, trebuie să fie la îndemâna barmanului, așezate pe blatul barului. Amestecurile se fac cu respectarea rețetelor respective. Se recomandă să se țină seama de dorința unor consumatori de a li se pregăti amestecurile mai tari sau mai slabe, mărinț sau micșorând proporția băuturilor bogate în alcool sau a băuturilor sărace în alcool. Vasul de amestec (shakerul) va fi folosit la acele băuturi care se prepară cu adaosuri de ouă, frișcă, cacao, pulpă de

fructe sau când consumatorul dorește băutura bine răcită în vas, nu se vor amesteca apa carbogazoasă sau minerală, șampania sau băuturile cu acid carbonic, care ar face să dispară conținutul de acid carbonic al băuturii. Vasul se agită, făcându-se mișcări uniforme, pe orizontală și pe verticală, pentru ca substanțele componente să se asocieze suficient și pentru a se obține o băutura omogenă. Cantitatea de gheață trebuie bine dozată, deoarece, în caz contrar, influențează negativ calitatea amestecului. O cantitate prea mare de gheață reduce tăria alcoolică sau concentrația băuturii, iar o cantitate prea mică nu asigură gradul de răcire necesar. Timpul de amestecare este mai mare la băuturile spirtoase și extrasele dulci și mai mic la amestecurile realizate din vinuri, fructe, sucuri. Umplerea paharelor se efectuează astfel (de exemplu pentru cinci pahare): paharele 1, 2, 3 și 4 se umplu pe jumătate, paharul 5 în întregime și apoi se revine la celelalte pahare pentru a fi umplute complet. În acest fel, se asigură o uniformitate a conținutului amestecului din fiecare pahar. După pregătirea fiecărui amestec, vasul și celelalte obiecte folosite se spală pentru a nu influența aroma, culoarea, tăria alcoolică a amestecurilor ce se vor mai pregăti. Amestecurile de băuturi se servesc consumatorilor în pahare speciale, transportate cu ajutorul tăvilor sau a farfuriilor întinse, așezându-se pe masă, de regulă, pe partea dreaptă a consumatorilor și pe farfurioara-suport.

### **SORTIMENTUL AMESTECURILOR DE BĂUTURI**

Amestecurile de băuturi se realizează în unitățile de alimentație publică în variante, sortimente, diferențiate prin elementele componente, metodele de preparare și formele de servire.

**Cocteil**, care are un conținut ridicat în alcool, consumându-se ca aperitiv, în cantități mici, se prepară prin combinarea unor băuturi alcoolice (vodcă, gin, vermut, coniac, șampanie) cu siropuri diferite, apă minerală sau carbogazoasă, zahăr etc. După cantitatea de zahăr din conținut, cocteilurile pot fi: seci (dry), demiseci (medium) sau dulci (sweet). Amestecurile seci și demiseci se recomandă să se consume ca aperitiv, iar cele dulci ca desert sau între mesele principale. Servirea se face în pahare speciale (pentru cocteil), pe farfurioare-suport.

**Cobbler** este o băutură slab alcoolizată în componenta căreia intră vinurile dulci, fructe și gheață pisată. Se prepară în pahare în formă de cupă, mari, cu o capacitate de 250—300 ml, în felul următor: se toarnă gheața pisată în pahare peste care se așează în mod uniform fructele. Acestea pot fi pișci, cireșe, vișine, boabe de struguri, zmeură, căpșuni, felii de pere sau mere, în stare proaspătă, congelată sau din compot. Se toarnă cu multă grijă pentru a nu modifica aranjamentul. Băutura alcoolică poate fi: lichior, șampanie, vinuri dulci sau licoroase. Servirea se face cu paharul respectiv însoțit de pai și linguriță, așezate pe farfurioara-suport.

**Crusta** este o băutură cu tărie alcoolică mai mare. Se prepară prin agitare în shaker din: cuburi de gheață, suc de lămâie, băutură alcoolică (vodcă, coniac, gin), zahăr pudră și arome. Se toarnă în pahare-balon de 250—350 ml jivrate cu zahăr pudră umectat cu suc de lămâie. Ca decor se introduce în băutură coajă de lămâie tăiată în formă de spirală sau o fructă (cireasă, vișină etc). Se servește în paharul-balon respectiv însoțite de pai și linguriță, așezate pe farfurioara-suport. Se recomandă să se consume după masa de seară. Prin „jivrarea paharelor” se înțelege operațiunea prin care se aplică o bordură de zahăr sau pudră de cacao pe marginea unui pahar sau se aburește paharul cu ajutorul cuburilor de gheață. Jivrarea se mai poate face și prin introducerea marginii paharului printr-o lămâie crestată sau prin suc de lămâie montat pe o farfurie, până ce gura acestuia se umezește uniform pe o adâncime de 1 cm. Apoi se introduce gura paharului în zahăr pudră formându-se o pojghiță uniformă. Aceste operațiuni se efectuează prin răsucirea paharului într-o parte și alta cu mișcări lente. Pentru răcirea paharului cu gheață (jivrarea) se introduc câteva cuburi de gheață într-un pahar gol și se învârtesc rapid până ce pereții acestuia se aburesc. Se îndepărtează cuburile de gheață și se toarnă băutura respectivă.

**Crușon** este o băutură cu tărie alcoolică redusă. Se prepară în pahare cu capacitatea de 200—250 ml, din fructe (caise, pere, căpșuni, zmeura, fragi, cireșe, portocale) macerate în zahăr și lichioruri, coniac, șampanie și pentru servire se iau cu lușul fructele macerate și se toarnă în paharul-cupă peste care se adaugă băutura alcoolică respectivă. Se servește cu ajutorul farfurioarei-suport pe care a fost așezat paharul-cupă însoțit de o linguriță.

**Eggnog** se prepară din: lapte, ou, zahăr pudră, rom, coniac sau vodcă și se servește în stare rece sau caldă.

Pentru realizarea eggnog-ului rece, se introduc în shaker 2—3 cuburi de gheață, albușul și gălbenușul unui ou, zahăr pudră, băutura alcoolică, lapte fiert răcit. Se agită până la omogenizare și răcirea dorită și se toarnă întregul conținut în pahare speciale. Eggnog-ul cald se obține din aceleași componente cu deosebirea că laptele este cald și nu se folosesc cuburi de gheață. Amestecul se face într-un vas special (tumbler), ca ajutorul unui tel mic sau furculiță. Băutura alcoolică se adaugă la sfârșitul operațiunii de omogenizare. Se poate pregăti eggnog-ul și fără alcool. Este o băutură reconfortantă și hrănitore.

**Fix** are un conținut mai ridicat de alcool. Se prepară din suc de lămâie, sirop de zahăr, lichior și băutură alcoolică prevăzute în rețetă. Se amestecă într-un vas special cu ajutorul linguriței cu mâner lung, după omogenizare se toarnă în pahare speciale cu capacitatea de 100—150 ml, peste care se montează gheață pisată. Se decorează cu o felie de lămâie tăiată subțire. Se servește pe farfurioară-suport, împreună cu pai. Se recomandă ca băutură-aperitiv.

**Fizz** se prepară în shaker, prin agitare, din suc de lămâie, apă minerală sau carbogazoasă, zahăr, albuș sau gălbenuș de ou și băuturi alcoolice cu conținut ridicat de alcool. Când se folosește gălbenușul de ouă, băutura poartă denumirea de „golden” (aur). După omogenizare, conținutul shaker-ului se toarnă în pahare cu capacitatea de 200—250 ml, peste care se mai adaugă apă minerală sau carbogazoasă și se decorează cu felii de lămâie subțiri. Se servește cu ajutorul farfurioarei-suport, împreună cu pai.

**Flips** are în componență vinuri licoroase, zahăr, ouă și cuburi de gheață, amestecul făcându-se prin agitare în shaker. Un sortiment deosebit ca aspect și gust îl constituie flip-ul realizat din băuturi alcoolice cu grade diferite de tărie alcoolică, cunoscut sub denumirea de „flips curcubeu” (arc-en-ciel). Se realizează prin turnarea direct în pahare pe marginea acestuia, cu multă grijă, a lichiorurilor de diferite culori și tării alcoolice, în ordinea descrescândă a tăriei alcoolice, în așa fel încât acestea se prezintă sub forma de straturi suprapuse. Se servesc în pahare speciale pe farfurie-suport, împreună cu pai.

**Grog** este o băutură reconfortantă și stimulantă, consumându-se, de regulă, foarte caldă, în timpul iernii. Se prepară din rom sau vinars, miere sau zahăr, infuzie de ceai sau apă fierbinte. Se servește în pahare de 250 ml cu un suport metalic pentru a evita frigerea degetelor.

**Julep** este considerat ca unul dintre cele mai vechi amestecuri de băuturi. Se prepară astfel: într-un vas se dizolvă zahăr în apă sau apă carbogazoasă, peste care se adaugă crenguțe de mentă ce se zdrobesc cu lingurița (sau lichior de mentă). Se adaugă rom sau altă băutură alcoolică. Conținutul se toarnă în shaker în care se introduc în prealabil cuburi de gheață. Se agită până se aburesc pereții shaker-ului și apoi se toarnă în pahare speciale, decorându-se cu frunze de mentă sau diferite fructe. Se servește cu ajutorul farfurioarei-suport, însoțită de pai și linguriță.

**Punci** se prepară, de regulă, din cinci ingrediente: sirop, alcool, fructe, apă și arome, direct în pahar sau în boluri de sticlă, atât în stare rece cât și caldă. În stare rece, se obține prin dizolvarea zahărului pudră în apă rece la care se adaugă suc de fructe sau sirop, băutura alcoolică și gheață pisată. Se servește în pahare cu capacitatea de 250 ml decorate cu fructe (cireșe, vișine etc.). În stare caldă, se prepară într-un ibric, din apă, zahăr pudră, suc de lămâie și băutură alcoolică care se fierb, servindu-se apoi în pahare încălzite în prealabil. Pentru servirea mai multor persoane, punci-ul se prepară în boluri din sticlă, astfel: într-un vas se pun fructele curățate de coajă și sâmburi și zahăr pudră, lăsându-se la rece circa o oră. Se adaugă suc de lămâie și băuturile alcoolice (rom, coniac, gin) lăsându-se în continuare, la rece, câteva ore. Se trece conținutul în bolul de sticlă special pentru punci, peste care se adaugă câteva cuburi de gheață, apă minerală sau carbogazoasă, vin spumant, foarte bine răcite. Se amestecă totul cu ajutorul unui luș care va fi folosit și la porționarea în paharele din care se consumă. Servirea se face cu ajutorul farfurioarei-suport, însoțită de linguriță și pai.

## INCLUDEREA BĂTURILOR ÎN MENIURI

Alcătuirea meniurilor fie precomandate sau „a la cartel” presupune din partea lucrătorilor fiecărei firme o bună pregătire profesională, care de regulă se dovedește în momentul primelor contacte cu clienții, atunci când aceștia doresc să organizeze diferite tipuri de mese, să comande anumite preparate sau băuturi. În aceste situații, mai ales lucrătorul chelner are obligația să intervină

în ajutorul clientului, pe care trebuie să-l ajute, cu amabilitate și profesionalism desăvârșit. În stabilirea meniului dorit. Fiecare meniu cuprinde pe lângă preparatele culinare sau produsele necesare completării meniului și unele băuturi alcoolice sau în amestec, care pot fi servite ca băuturi aperitiv sau ca băuturi la desert, în afara vinurilor specifice din meniu.

**Băuturile aperitiv.** Ca băuturi aperitiv, pot fi incluse în meniuri unele băuturi indigene cum sunt: țuica, rachiurile de vin, de tescovină, rachiuri cu diferite arome (de brad, de mentă), vermururile simple sau în amestec cu țuica sau alte rachiuri, biterul, fernetul, vodca, iar dintre băuturile străine pot fi servite ca băuturi aperitiv: bitterul-campari, Cinzano, Martini, Whisky, Dubonnet, vodcă rusească, poloneză, vietnameză. Unele dintre băuturile aperitiv sunt servite fie prăcitate, fie însoțite de cuburile de gheață și felii de lămâie. O dată cu servirea băuturilor aperitiv este servită și apa minerală, apa gazoasă sau alte băuturi răcoritoare solicitate de clienți.

Ca băutură aperitiv care poate fi servită și pe parcursul mesei, la solicitarea clienților, este și berea, care poate înlocui băuturile aperitiv mai ales la mesele care se deschid cu unele produse de patiserie cu umplutură din brânză sau carne, precum și atunci când în meniu sunt cuprinse sortimente de crenvurști cu hrean sau muștar, cabanoși fierți cu sos de hrean, cârnăciori fierți cu hrean. Berea poate fi servită și la alte preparate culinare de intrare sau de trecere, în funcție de preferințele clientului.

**Vinurile.** În prezent, vinul poate fi considerat ca aliment atât pentru includerea în meniuri, adaptând, la fiecare grupă de alimente, vinul adecvat din punct de vedere gustativ. Vinul mai poate fi considerat aliment și datorită faptului că la o gamă bogată de preparate culinare se folosește vinul ca principal element de aseasonare a gustului. La gustări ca: pateu de ficat servit simplu sau în diferite învelișuri (aspic, foietaj, prapure etc.), se recomandă vinul roșu, sec, șampania sec, vin spumant sec, vin alb sec, la preferințe, mai ales pentru doamne se poate servi și un vin alb demisec sau licoros.

La preparate din pește pregătit, ca preparate de intrare sau de trecere la care pot fi servite și anumite sosuri, vinurile recomandate sunt: vinul alb sec sau demisec, se mai poate recomanda și un vin roze, roșioara, rubiniu. Preparatele din crustacee, din pui de baltă, pregătite după metoda „parizien” pane, crocant, pot fi asociate cu vinul alb sec, demisec, roze sec. Pentru preparatele din stridii se recomandă vinul alb sec, șampania sec, vin roze.

Servirea icrelor negre solicită din partea lucrătorilor un plus de profesionalism. Datorită fineții acestor feluri de mâncare se pot servi la aceste preparate, în principal, șampania sec, albă sau roze, vinul alb, sec. Se mai pot servi țuică, vodcă. La diferite sortimente de gustări, la care nu se folosesc alimente eu gust acru se pot servi: vinul alb sec, roze, șampanie, vin spumant sec, dar, de regulă, sunt servite diferite băuturi alcoolice în cantități mici (țuica, vodcă, vermut, cinzano). În meniuri pot fi incluse și unele preparate de intrare, pregătite cu diferite elemente de gust acru, cum este cazul salatelor combinate, unele legume umplute, gogoșari, gogonele, gullii umplute. Meniurile pot cuprinde gustări din ouă cu diferite umpluturi, la care sunt asociate și unele sosuri reci. În aceste cazuri nu se recomandă includerea niciunui sortiment de vinuri. La preparatele care cuprind gustări din ouă, pot fi servite vinul alb sec, vinul roze, iar dacă unele sosuri sunt pregătite cu vin, atunci va fi servit același vin. Unele meniuri specifice anumitor sezoane ale anului, cum este cazul meniurilor destinate sărbătorilor de iarnă (Crăciun, revelion etc.), cuprind sortimentele de produse din categoria cârnaților, caltaboșilor, măruntaie diferite. Aceste preparate pot fi însoțite de vinul alb sec, vinul roze, vinurile roșii ușoare. Meniurile cuprind și unele preparate de trecere sau de legătură, obținute din creier, bușeuri și pateuri diferite, completate și cu piftiile de pasăre, precum și cu unele preparate în aspic (creier în aspic, pateu de găscă în aspic sau ficat în aspic). Aceste preparate se asociază bine cu vinurile demiseci, albe sau chiar dulci, Cinzano, Martini, vermururile indigene. În cazul când în meniurile unor mese deosebite sunt introduse și unele preparate lichide de tipul supelor sau consomeurilor, acestea având rolul preparatelor de trecere, iar înaintea lor au fost servite preparate însoțite de vinuri seci albe sau roze se poate continua cu același vin. Aceste vinuri se pot servi și la preparatele care urmează imediat, exceptându-se preparatele de bază. Pentru preparatele culinare obținute din diferite sortimente de carne, alegerea vinurilor pentru fiecare preparat se face, cu multă grijă, ținând seama în primul rând de culoarea cărnii, de gradul de împănare sau marmorare cu grăsime a cărnii. Se mai au în vedere și procesele tehnologice de obținere a

preparatelor, precum și de garniturile care însoțesc preparatul. În continuare vor fi prezentate posibilitățile de asociere a vinurilor la grupele de preparate obținute din fiecare specie de carne. La preparatele din carne de pui și găină, obținute prin înăbușire, fierbere ori sotare, servite cu diferite garnituri, se asociază vinurile albe demiseci sau seci, după preferință. Preparatele culinare obținute din cărnuri albe, prin frigere, din carne de pui, vițel, miel, iepure de casă pot fi asociate cu vinurile roșii ușoare. Pentru preparatele obținute din cărnuri albe, prin prăjire, se recomandă vinurile: roșu, roze ușoare sau vinurile albe demiseci, fără arome pronunțate. La preparatele din pui, obținute la frigere, la grătar, se recomandă vinurile albe seci din soiurile pure, reprezentative. Preparatele culinare rezultate din cărnurile roșii, din speciile domestice cum sunt preparatele din carne de vită (mușchi, antricot, vrăbioară), din carne de oaie și din cele cu carne neagră (porumbel, bibilică, rață), pot fi urmate de vinul roșu sec sau demisec. La preparatele din vânat cu gust fin, cum sunt preparatele din prepeliță, potârniche, se recomandă vinul roșu ușor sau roze vechi. Preparatele culinare obținute din carne de vânat, cu gust accentuat, ca exemplu: mistreț, de iepure de pădure, căprioară, cerb, rață sălbatică, urs, au la bază procedee tehnologice caracteristice care cuprind, de regulă, doua sau trei etape cuprinzând în primul rând etapa de fezandare naturală sau artificială, apoi urmând repetarea fezandării în cazul cărnurilor cu miros specific, puternic, după care urmează prelucrarea culinară propriu-zisă. La această grupă de preparate, se asociază vinurile roșii tari sau ușoare, după caz. La preparatele culinare din carne de măcelărie sau de pasăre, care urmează a fi servite reci (mușchi alb de porc la tavă, pui la tavă, pulpă de porc la tavă) se include în meniu vin alb, sec sau demisec; mai poate fi inclus și vinul roze sau roșu ușor. La terinele din carne de vânat, cum sunt terina de iepure, de căprioară, precum și drobul de miel, servit de regulă primăvara, se asociază bine vinul roșu tare, dar care poate fi înlocuit cu vinurile roșii demiseci. În afara celor prezentate mai sus, cu privire la unele recomandări referitoare la modul de alegere a vinurilor în funcție de preparatele din meniu, mai sunt și alte reguli de asociere a băuturilor în funcție de celelalte produse sau preparate ce pot fi servite la o masă, indiferent unde se desfășoară activitatea de prezentare și servire. În restaurant, cofetărie, patiserie, bar, snak-bar, pensiune familială, precum și în alte tipuri de unități, comerciantul trebuie să cunoască cât mai bine modul de asociere a băuturilor la preparatele sau produsele pe care le comercializează, având în vedere atât satisfacerea gustului fiecărui client, cât și realizarea afacerii firmei proprii.

### **Reguli referitoare la asocierea băuturilor la alte produse și preparate mai reprezentative:**

Brânzeturile reprezintă pentru unele țări, dar mai ales pentru clienții francezi, unul din produsele nelipsite din meniu. Franța ocupă primul loc în lume în ceea ce privește numărul sortimentelor de brânzeturi și numărul de asemenea produse pe cap de locuitor. Din această cauză, la servirea brânzeturilor, se recomandă servirea unor vinuri deosebite și anume: vinul roze sau roșu ușor.

Preparatele din ciuperci ocupă un loc aparte în arta culinară europeană, din această cauză aproape fiecare sortiment din astfel de preparate primește spre asociere un anumit sortiment de vin. La ciupercile indigene (mânățarci), obținute prin prăjire (pariziene) sau sub forma unor preparate cu sosuri roșii, se recomandă vinul roșu, roze sau alb.

În cazul ciupercilor umplute sau însoțite de sosuri albe, ori care însoțesc, mai ales, preparatele din carne de pasăre (pui), se recomandă vinul alb sec sau demisec.

La servirea unor deserturi, cum sunt cele pe bază de înghețată (casate, parfaiturile, profiterolul, precum și unele creme), se recomandă băuturi răcoritoare, apă minerală, apă gazoasă, reci.

La produsele de patiserie (plăcintă cu brânză, cu carne, pateuri simple sau cu diferite umpluturi sărate), se recomandă vinul roze, dar mai ales berea. În ceea ce privește produsele de patiserie, care au în conținutul lor diferite creme, glazuri, fiind de regulă dulci, se recomandă șampania, vinul desert sau demisec, alb.

Atunci când în meniuri sunt cuprinse fructe proaspete sau uneori flambate, se recomandă șampania, vinurile albe dulci.

O atenție deosebită se acordă temperaturii la care pot fi servite vinurile, aceasta constituind un factor important, mărind calitatea la unele sortimente, iar la altele defectele. Diferența doar de câteva grade de temperatura poate accentua unele trăsături și a le diminua pe altele.

Ca regulă generală pentru vinurile albe este aceea că, toate vinurile albe seci, demiseci sau desert (dulci) se servesc bine prerăcite în spații frigorifice sau prin utilizarea frapierei cu gheață naturală sau artificială.

Vinurile albe, răcite trebuie să păstreze temperatura constantă de prezentare și servire, de 6—10° C. în ceea ce privește temperatura vinurilor desert (dulci), precum și a vinurilor licoroase, acestea vor fi servite la o temperatură mai scăzută, de 4—8°C.

Vinurile roze sunt servite, de asemenea, prerăcite, ținând seama și la acestea, de unele amănunte și anume: vinurile roze, seci vor fi răcite ceva mai moderat, la temperaturi între 8—12 °C, iar vinurile roze, dulci, la temperaturi între 5 și 8°C.

Vinurile roșii sunt mai pretențioase din punct de vedere al temperaturii la care sunt servite, cât și din punct de vedere al tehnicilor folosite la servirea vinurilor roșu, îndeosebi a celor supuse procesului de învechire în butelii, de diferite capacități.

Ca principiu de bază, vinurile roșii din soiurile pure se servesc la temperatura camerei, căreia îi corespunde temperatura de 15—18°C, aducerea la această temperatură are o importanță deosebită, determinată de păstrarea sau pierderea însușirilor caracteristice ale fiecărui sortiment de vin. Operațiunea de aducere la temperatura camerei a unei butelii cu vin roșu poate fi realizată prin mai multe metode:

- butelia de vin poate fi introdusă în spații mai calde sau mai reci decât temperatura camerei;
- butelia poate fi introdusă într-o frapieră cu gheață sau cu apă mai caldă decât temperatura camerei;
- butelia poate fi învelită într-un șervet introdus în apă caldă, dacă dorim să aducem temperatura de la un nivel scăzut la unul mai ridicat (la temperatura camerei).

Atât șampania cât și vinurile spumante se servesc la temperaturi cuprinse între 5°C și 8°C. Fraparea la o temperatură sub 5°C duce la pierderea buchetului, ceea ce este valabil pentru toate vinurile care sunt servite la temperaturi mai scăzute decât cele recomandate.

Într-un meniu, indiferent de varietatea componentelor sale nu vor fi incluse mai mult de două sortimente de vinuri (alb și roșu), (alb și roze), precum și un vin dulce servit la desert, care poate înlocui șampania sau poate fi înlocuit de șampanie.

Cantitatea de vin ce poate fi consumată la o masă consistentă, care cuprinde preparate de intrare, de trecere, de legătură, de bază și desert poate fi stabilită la circa 300—350 ml., cantitate care poate să crească, în funcție de timpul rezervat servirii mesei, de preferințele fiecărei categorii de consumatori și în funcție de importanța mesei (masă obișnuită, banchet, masă pentru revelion etc.).

Vinurile pot fi însoțite de ape minerale sau ape gazoase, precum și de unele băuturi răcoritoare care la rândul lor pot însoți și celelalte băuturi alcoolice din meniu.

Băuturile răcoritoare nu sunt limitate din punct de vedere al cantității ele se includ în meniuri la preferința clienților, în cantitățile și sortimentele solicitate de aceștia. Ele pot fi sau nu incluse în meniurile precomandate, putând fi solicitate și la carte.

## BĂUTURILE DESERT

Meniurile consistente destinate meselor pentru dejun, meselor festive pentru prânz și seară, meselor pentru dineuri pot fi completate cu unele băuturi speciale, care însoțesc preparatele sau produsele servite ca desert.

Dintre aceste băuturi, fac parte șampania desert, coniacurile fine marcate cu 5—7 stele, lichiorurile fine din sortimentele de creme speciale. La încheierea meselor, pot fi oferite și unele băuturi în amestec, cu o concentrație mica de alcool, cu gust dulce, băuturi care pot fi servite în săli special amenajate, cu o ambianță intimă deosebită. Aceste băuturi pot fi pregătite chiar în fața clienților, constituind un bun prilej de demonstrare a priceperii barmanului, preparator care trebuie



să mânuiască cu multă îndemânare întregul complex de obiecte de inventar și ustensile, pe care le folosește la pregătirea și servirea băuturilor în amestec.

Unele din băuturile servite ca desert prezintă particularități specifice, așa cum este cazul servirii coniacului fin, folosindu-se tipuri de pahare format balon, de capacitate mare 150—200 ml, dar în care sunt servite cantități mici din conținut, cu scopul savurării aromei și gustului plăcut al coniacului fin sau extrafin.

Ca băuturi servite la desert, pot fi incluse în meniuri și unele sortimente de vinuri, cu o concentrație ridicată de zahăr, cu gust dulce. Vinul desert se recomandă, îndeosebi, la dulciurile de bucătărie și de cofetărie, în afara dulciurilor care au la bază fructele sau ciocolata. Servirea cafelei poate fi asociată cu servirea unor sortimente de băuturi cu efecte digestive distilate, de tip coniac fin, rachiuri fine sau extrafine, obținute din cireșe amare, piersici, caise, vișinate, amestecuri din fructe are au la bază căpșunile, fragii murele, vișinile, afinele macerate în alcool distilat, obținut din cireșe, pere, duche.

## TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR LICHIDE

Preparatele lichide constituie, în general, felul întâi dintr-un meniu pentru mesele de prânz sau de seară. Aceste preparate pot fi: ciorbe, supe, creme, borșuri, consomeuri.

### ARANJAREA MESEI

În vederea aranjării meselor și a servirii sunt utilizate următoarele obiecte:

- farfurii adânci montate pe suporturi formate din farfurii mari întinse,
- cuțite și furculițe mari destinate tăierii și tranșării cărnii
- linguri pentru supe sau linguri pentru consomeuri
- boluri, supiere și cești pentru transportul preparatelor
- lușuri pentru trecerea preparatelor din obiectele de inventar folosite la transport, în farfuria adâncă.

Pe blatul meselor se așează mai întâi farfuriile întinse (suport) la o distanță de 1—1,5 cm de latura mesei cu emblema în față. Lingura se așează în partea dreaptă a farfuriei și cuțitului mare, cu partea concavă în sus, iar în stângă farfuriei se așează furculița mare. De asemenea, se mai așează solnița și — înainte de sosirea preparatelor — serviciul ulei-oțet, paharul cu ardei verde și coșulețul sau farfuria cu produse de panificație, la mijlocul blatului mesei, la distanță accesibilă mai multor consumatori. În cazul servirii borșului din cap de crap, în partea stângă se așează farfuria pentru oase.

### SERVIREA PREPARATELOR LICHIDE

În funcție de gradul de dotare al unității cu obiecte de inventar, servirea se poate face în următoarele sisteme:

Servirea cu ajutorul lușului. Bolul sau supiera cu preparatul lichid se așează pe o farfurie-suport pe care s-a pus în prealabil un șervet; se aduc la masa pe mâna stângă, degetele fiind desfăcute în formă de evantai, iar degetul mare deasupra marginii farfuriei suport. Lușul se așează în diagonală, deasupra bolului, cu căușul în jos, cu mânerul îndreptat înspre mâna dreaptă a chelnerului. Pentru servirea și respectiv, consumarea preparatelor culinare lichide se folosesc farfuriile adânci încălzite



care vor fi transportate în prealabil sau concomitent cu bolul sau supiera. Transportul farfuriilor adânci se face pe mâna stângă, acoperite cu ancărul. Când se aduc concomitent cu bolul și lușul, farfuriile se așează pe antebrațul stâng iar bolul cu lușul pe palma stângă, peste care a fost așezat în prealabil ancărul. Farfuriile se așează la masă pe partea dreaptă a consumatorului, peste farfuria-suport, folosindu-se mâna dreaptă pentru efectuarea acestei operațiuni. Bolul cu lușul se lasă la consola. Servirea preparatului lichid cu ajutorul bolului sau supierei se face pe partea stânga a clientului. Chelnerul se apropie de client, corpul fiind aplecat puțin în față, cu greutatea pe piciorul stâng, puțin fandat. Se apropie bolul sau supiera de farfuria adâncă, în așa fel ca marginea suportului bolului să se petreacă puțin peste aceasta. Cu mâna dreaptă se prinde lușul, cu care se ia mai întâi tranșa de carne care se așează în mijlocul farfuriei. Se agită apoi conținutul, folosindu-se mișcări lente și se servește preparatul lichid. Cu aceeași grijă se pune puțină „fațal”, luându-se din partea de deasupra a lichidului. Pentru a preîntâmpina stropirea feței de masă sau îmbrăcămintea clientului, lușul se va scufunda puțin în lichid sau se va petrece de fiecare dată peste marginea bolului, astfel ca eventualele picături de lichid aflate pe partea exterioară a căușului lușului să se prelingă pe marginea interioară a bolului. După servirea primei persoane, lușul se introduce în bol, continuându-se servirea celorlalte persoane.

Servirea de către doi lucrători. În cazul în care numărul clienților este mai mare sau nu este spațiu suficient pentru a servi preparatul direct din bol, pe partea stângă, se poate folosi sistemul de servire de către doi lucrători. Transportul farfuriilor adânci și a bolului cu luș se face de către un lucrător în modul descris mai sus. La masă un alt lucrător având în mâna stângă o farfurie-suport, ridicată de la consolă, preia cu mâna dreaptă farfuria adâncă de deasupra setului adus de la oficiu și o trece pe farfuria-suport. Apoi, tot cu ajutorul mâinii drepte prinde mânerul lușului situat pe marginea bolului și execută operațiunile de trecere a preparatului din bol în farfuria adâncă, descrise mai sus. Aceste operațiuni se execută în spatele sau în imediata apropiere a clientului urmează să fie servit. Când se termină operațiunile de porționare se prinde farfuria adâncă cu preparat în mâna dreaptă, evitându-se introducerea degetului mare în farfurie, se ridică de pe farfuria-suport și se așează pe farfuria-suport din fața clientului, pe partea dreaptă a acestuia.

Servirea cu ajutorul ceștii. Ceștile cu preparatul lichid se așează pe un suport (tavă) peste care a fost așezat un șervet, având mânerul îndreptat spre mâna dreaptă a chelnerului. Suportul cu cești se așează pe mâna stângă și este transportat la masa clienților. Farfuriile adânci încălzite sunt transportate în prealabil și așezate pe farfuria-suport de pe blatul mesei, pe partea dreaptă. Chelnerul se va apropia de consumator fie pe partea dreaptă fie pe partea stângă, cu piciorul stâng sau drept, după caz, puțin fandat, într-o poziție care să nu afecteze pe client. Cu mâna dreaptă, chelnerul ia de pe suport una din cești și o trece deasupra farfuriei adânci, turnând lichidul în farfurie. Turnarea se face cu grijă prin răsturnarea treptată a ceștii, alegându-se o poziție care să evite stropirea clientului produsă de contactul preparatului cu farfuria. În acest scop, ceașca va fi îndreptată cu gura spre mijlocul blatului mesei. Totodată, se evită ca exteriorul bazei ceștii să fie observat de către client. Apoi ceașca se așează din nou pe suport. Operația de servire se repetă la fiecare client.

Servirea cu ajutorul farfuriei. Preparatele lichide se montează de la bucătărie în farfuriile adânci calde puse pe farfurii-suport.

Pentru a le transporta la masă, chelnerul procedează în felul următor: va acoperi antebrațul și mâna stângă cu ancărul desfășurat: va lua cu mâna dreaptă farfuria-suport pe care se găsește farfuria adâncă cu preparatul lichid și o va fixa în mâna stângă, între degetul mare așezat pe marginea farfuriei-suport și degetul arătător, pe partea inferioară a aceleiași farfurii. A doua farfurie adâncă, fără farfuria suport se așează sub marginea primei farfurii și sprijinită pe degetul mijlociu, inelar și mic. Pe antebraț se așează farfuria-suport de la cea de-a doua farfurie adâncă, precum și cea de-a treia farfurie cu farfurie-suport. Ajuns la masa clienților, chelnerul va lua a treia farfurie cu suport și cu mâna dreaptă o va așeza pe masă, prin partea dreaptă a consumatorului, în fața acestuia. Va lua cu mâna dreaptă cea de-a doua farfurie și o va așeza pe farfuria-suport de pe antebraț și împreună le va așeza pe blatul mesei, tot pe partea dreapta a celui de-al doilea consumator. Ultima farfurie cu preparatul lichid va fi luată cu suport, tot cu mâna dreaptă, și așezată, prin dreapta, în fața celui de-al treilea consumator. În cazuri cu totul excepționale, când timpul de servire este redus, chelnerul poate prelua de la oficiu și cea de a patra farfurie cu preparat lichid așezată pe un suport, pe care le

transportă cu mâna dreaptă, prinzându-se farfuria-suport cu degetul mare deasupra marginii acesteia și celelalte degete răsfirate dedesubt. Când se ajunge în salon, cea de a patra farfurie împreună cu farfuria-suport se așează în fața primului client servit, potrivit regulilor de protocol, pe partea dreaptă a acestuia sau poate fi așezată pe consolă, urmând să fie ridicată, transportată cu mâna stângă și așezată pe farfuria-suport în fața celui de-al patrulea client, pe partea dreaptă a acestuia, cu ajutorul mâinii drepte. În mâna stângă va rămâne farfuria-suport. Aceste operațiuni se vor efectua imediat după manipularea celor trei farfurii, descrisă mai sus.

Servirea cu ajutorul ceștii sau a bolului special. Se folosește, de regulă, la transportarea, servirea și consumarea supei, supei-creme sau consomeurilor. Ceștile speciale pentru supă au forma semisferică și sunt prevăzute în exterior cu o toartă. Bolurile au aceeași formă semisferică și sunt fără toarte sau cu două toarte, fixate în exterior, în părți opuse. Atât ceștile cât și bolurile speciale au capacitatea între 300 și 400 ml. Preparatul lichid, în stare fierbinte, se montează în cești sau boluri, la bucătărie. Transportarea se face cu ajutorul tăvii, peste care se așează un șervet. Spre o margine a tăvii se așează farfuriile-suport, ca suport, în set egal cu numărul ceștilor sau bolurilor, iar în continuare se așează ceștile sau bolurile cu preparatele lichide respective. Se preia tava și se așează pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit, îndreptându-se marginea cu farfuriile-suport spre braț. Pe farfuria de deasupra setului se poate așeza o ceașcă sau un bol. În cazul în care la masă nu au fost așezate cu anticipație lingurile, acestea se pot aduce o dată cu preparatul. În acest caz, servirea se va face astfel: prin partea dreaptă a clientului se așează lingura pe masă, în dreapta farfuriei-suport cu căușul în sus îndreptat spre mijlocul blatului mesei și cu mânerul spre margine. Se preia cu mâna dreaptă farfuria-suport cu ceașca sau bolul de deasupra setului și se așează pe farfuria-suport cu ceașca sau bolul de deasupra setului și se așează pe farfuria-suport de pe masă, urmărind ca emblema farfuriilor-suport să fie îndreptată spre mijlocul blatului mesei, iar toarta în partea stângă. Bolurile cu două toarte vor avea o toartă spre dreapta și alta spre stânga clientului. În spatele clientului servit se preia cu mâna dreaptă ceașca sau bolul apropiat de degetele palmei stângi și se așează pe farfuria-suport de deasupra setului, efectuându-se operații similare cu cele descrise mai sus pentru a servi altă persoană. Se repetă aceste operații până când sunt serviți toți mesenii.

## DEBARASAREA MESELOR

După consumarea preparatelor lichide de către toți consumatorii de la aceeași masă, chelnerul va efectua debarasarea mesei de veselă și de tacâmurile întrebuintate.

Debarasarea se poate efectua la două sau trei farfurii, în funcție de numărul consumatorilor, a pieselor ce urmează să fie preluate de pe masă și de cantitatea de preparate rămășiță neconsumată. În cazul în care s-a consumat integral preparatul servit și s-a folosit numai lingura, debarasarea se poate face la două farfurii. Prima farfurie adâncă cu lingura aflată pe aceasta se ridică cu farfuria-suport, pe partea dreaptă a clientului cu ajutorul mâinii drepte. În spatele clientului se trece din mâna dreaptă în mâna stângă, acoperită cu ancărul desfășurat, fixându-se farfuria-suport peste degetul mare deasupra, pe margine și celelalte răsfirate dedesubt. Se trece la alt client și se ridică farfuria adâncă cu lingura și farfuria-suport executându-se aceleași operații. În spatele clientului, acestea se așează pe antebrațul stâng, degajându-se farfuria adâncă de lingură prin trecerea acesteia lângă cea aflată pe prima farfurie. Farfuriile și lingura de la cel de al treilea client se așează peste cea de a doua farfurie, iar lingura se trece în prima farfurie. Astfel se repetă operațiile și la celelalte persoane, până ce adună maximum 8 farfurii.

În condițiile în care rămân neconsumate, preparatele și se folosesc mai multe tacâmurii, respectiv pe lângă lingură se întrebuintează cuțitul și furculița pentru tăierea tranșelor de carne din preparatul lichid, debarasarea se face la 3 farfurii efectuându-se următoarele operații: pe partea dreaptă a clientului, se prinde cu mâna dreaptă farfuria-suport pe care se găsește farfuria adâncă și tacâmurile folosite; se îndepărtează puțin de client și în spatele acestuia se trec aceste obiecte în mâna stângă, acoperită cu ancărul desfășurat, fixându-se farfuria-suport între degetul mare deasupra, pe margine, și degetul arătător dedesubt. Se trece la cel de-al doilea client și se ridică numai farfuria adâncă cu tacâmurile respective cu mâna dreaptă, se trec pe mâna stângă, fixându-se în podul palmei sub marginea primei farfurii și degetul mijlociu, inelar și cel mic răsfirate dedesubt. Se ridică apoi farfuria-suport rămasă pe masă în fața clientului cu ajutorul mâinii drepte și se trece pe antebrațul stâng. Farfuria-suport împreună cu farfuria adâncă și tacâmurile respective de la al treilea client se

ridică tot pe partea dreaptă, cu mâna dreaptă și în spatele clientului se așează pe farfuria-suport existentă pe antebrațul stâng. Cu totul excepțional, când numărul clienților este mare și timpul de servire redus se poate debarasa masa și de cea de a patra farfurie-suport cu farfurie adâncă și tacâmurile respective, păstrându-se în mâna dreaptă, fixată între degetul mare deasupra și celelalte degete răsfirate dedesubt, până se ajunge la oficiul pentru spălarea veselei și tacâmurilor.

## ORGANIZAREA ȘI SERVIREA MICULUI DEJUN

Micul dejun constituie prima masă din zi, pe care omul o servește pentru a-și completa rezervele energetice și calorice ale organismului, necesare desfășurării activității cotidiene. Micul dejun se servește între orele 6—10 dimineața, în braserii, restaurante-pensiune, cofetării, bufete lacto-vegetariene, și de zi și alte unități de alimentație publică. Operațiunile de organizare și servire a preparatelor și băuturilor ce pot intra componența unui meniu pentru micul dejun sunt mult mai complexe pentru celelalte tipuri de mese, datorită gamei sortimentale de preparate și băuturi ce se oferă și se consumă la o astfel de masă, cât și a timpului în care se execută acestea.

### STABILIREA MENIURILE

În componența meniurilor pentru micul dejun pot fi incluse următoarele produse:

- băuturi calde nealcoolice: ceai, lapte, cacao, cafea simplă sau în combinații;
- unt, gem, dulceață, miere;
- preparate din carne: șuncă, crenvurști, salam, fripturi reci;
- produse din lapte; brânzeturi, cașcaval, iaurt, smântână etc.;
- preparate din ouă: ouă fierte, ochiuri, omlete, ouă la pahar etc.;
- legume proaspete: roșii, ardei, castraveți, ridichi etc.;
- produse de panificație: chifle, cornuri, pâine prăjită (tost), etc.
- băuturi răcoritoare: sucuri din fructe sau din legume, nectar;
- apă minerală și gazoasă.

În funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente, meniurile sunt de două feluri:

— simple care se compun din băuturi nealcoolice calde, unt, gem, dulceață sau miere și produse de panificație;

— consistente care cuprind mai multe preparate și băuturi din structura arătată mai sus de exemplu: omletă cu șuncă, roșie, unt, dulceață, cafea cu lapte, cornuri, suc de fructe.

### ARANJAREA MESELOR

La efectuarea mise-en-place-ului pentru micul dejun se folosesc următoarele obiecte: farfuriile mijlocii întinse (pentru micul dejun simplu), farfuriile mari întinse (pentru micul dejun consistent), furculițe, cuțite, lingurițe, cești farfurioare suport, farfuriile mici întinse pentru pâine, serviciul de unt și dulceață, pahare mari, presărătoare, zaharnițe, muștariere, cocotiere, șervete, șervețele, fețe de masă, etc. Aranjarea mesei pentru mic dejun se realizează astfel:

- farfuriile mijlocii întinse (pentru gustare) se așează pe masă la o distanță de 1—1,5 cm de marginea blatului mesei cu emblema spre mijlocul mesei; această farfurie este considerată farfurie-suport sau de baza;
- cuțitele pentru gustare se așează în dreapta farfuriei de bază cu mânerul spre marginea blatului mesei și cu tășurile spre farfuria de bază
- furculițele pentru gustare se așează în stânga farfuriilor de bază, cu mânerul spre marginea blatului mesei și cu dinții în sus;

- farfuriile mici întinse (jour) se așează în stânga farfuriei de bază, pe marginea dreaptă a acestora se așează câte un cuțit pentru gustare, cu mânerul spre consumator și cu tășul lamei spre farfurie, care se folosește la ungerea feliilor de pâine cu unt și gem;
- farfuriile mici întinse, pentru pâine, se așează în partea stângă (și spre mijlocul blatului mesei) a farfuriei cu cuțitul pentru ungerea untului pe feliile de pâine. Această farfurie se așează numai în cazul când produsele de panificație nu sunt aduse la coșulețe;
- farfurioarele-suport pentru cești se vor așeza în dreapta lamei cuțitelor, cu emblema spre mijlocul blatului mesei. Ceștile se aduc calde, înainte de servirea preparatului lichid cald respectiv;
- lingurițele pentru ceai vor fi așezate cu căușul în jos, pe marginea farfurioarelor și cu mânerul sprijinite de blatul mesei;
- serviciile de unt și gem (dulceață) se așează în fața farfuriilor de bază, din dreptul emblemei farfuriei spre stânga, în diagonală, îndreptată spre marginea blatului mesei;
- paharele pentru apă se așează în fața farfuriei-suport, în dreapta emblemei
- presărătoarele sau solnițele, coșulețele pentru produsele de panificație, zaharnițele, se vor așeza la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor;
- șervetele se așează pe farfuriile-suport, iar șervețelele împăturite sub forma unui triunghi se așează cu vârful sub îndoitura mânerului furculiței;
- tacâmurile pentru fructe (cuțit și furculiță) se folosesc numai în cazul în care în meniu se prevăd și fructe. Se așează în fața farfuriei-suport, cuțitele lângă farfurie cu mânerul îndreptat spre dreapta și cu tășurile spre farfurie, iar furculițele cu mânerul spre stânga, cu dinții în sus;
- muștarierile, olivierile, râșnița pentru piper etc., sunt așezate la mijlocul mesei la o distanță accesibilă consumatorilor.

## SERVIREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR

Pentru aducerea și servirea preparatelor și băuturilor ce intră în componența meniurilor pentru micul dejun se efectuează diferite operațiuni în funcție de volumul și structura acestora.

*Aducerea și servirea produselor de panificație.* La micul dejun se pot servi:

chifle, cornuri, briose, felii de pâine prăjită (toast) etc. Acestea se aduc și se așează pe mese în două feluri:

— în coșulețe pentru produse de panificație, acoperite cu un șervet. Se aduc pe mâna stângă și se așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor;

— pe tăvi sau în coșulețe și apoi trecute pe farfurioare ce se găsesc pe masă în stânga furculițelor, în dreptul dinților acestora. Se aduc mai întâi farfurioarele și apoi produsele de panificație montate pe o tavă sau într-un coșuleț, așezate pe antebrațul și palma stângă.

Trecerea de pe acestea pe farfurie se face cu ajutorul „cleștelui chelnerului” partea stângă a clienților. Când aceste operațiuni se efectuează înainte sosirea clienților (feliile de pâine prăjită se aduc numai după sosirea clienților), produsele de panificație se vor acoperi cu șervete montate în formă de con. În cazul în care, în unități speciale, condițiile permit, feliile de pâine pot fi prăjite la masă fie de chelner, fie de consumator, cu ajutorul aparatului electric pentru prăjitul pâinii, acesta aducându-se la masa consumatorilor o dată cu feliile de pâine. Se face legătura la rețeaua electrică a unității, iar în momentul în care aparatul s-a încălzit, se introduc rând pe rând feliile de pâine. Feliile se vor prăji mai mult sau mai puțin, după preferințele consumatorilor.

Aducerea coșulețului cu pâine prăjită, concomitent cu gemul și untul

Pâinea prăjită este montată în coșuleț și acoperită cu un șervet, iar gemul și untul preambalate se montează pe o farfurie întinsă. Prinzând farfuria cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt și așezând coșulețul cu pâinea prăjită pe antebrațul stâng, chelnerul trece în sala pentru servirea clienților, ridică cu mâna dreaptă cleștele (lingura și furculița) de la consolă (în cazul în care nu l-a ridicat de la oficiu) și îl așează pe farfuria cu gem și unt: se apropie de primul client ce urmează să fie servit, pe partea stângă, ridică cu mâna dreaptă coșulețul cu pâine și îl așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților; tot cu mâna dreaptă prinde cleștele cu ajutorul căruia trece o porție de unt și apoi de gem de pe farfurie, pe farfuriile ce au fost așezate pe

masă în prealabil, în fața farfuriei suport: untul pe farfurioara din stânga, iar gemul pe cea din dreapta. Se repetă operațiile la toți clienții.

#### Aducerea coșulețului cu pâine prăjită a untului, mierii și lămâii pentru ceai.

La secția de producție se pregătesc: coșulețul cu pâinea prăjită se acoperă cu un șervet, untul și mierea porționate se montează pe câte o farfurioară specială și lămâie tăiată felii (lame) pe o altă farfurioară. Pentru servirea feliilor de lămâie de către consumator, se va aduce în același timp și furculița specială cu doi dinți. Cu mâna dreaptă se ridică farfurioarele cu unt, miere și lămâie și se așează, în limita posibilităților, pe suprafața tăvii de pe antebrațul stâng, în așa fel ca farfurioarele să nu se atingă de alimentele respective. Se prinde coșulețul cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mâna dreaptă dedesubt și se transportă în sală. La masă, chelnerul se apropie, fandează piciorul drept puțin înainte, așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților, coșulețul cu pâinea prăjită și farfurioara cu feliile de lămâie împreună cu furculița respectivă, după care începe să așeze, în fața fiecărei farfurii-suport, farfurioarele cu unt în stânga și farfurioarele cu miere în dreapta.

#### Aducerea și servirea ouălelor moi la pahar.

Conținutul a două ouă fierte se toarnă la secția de producție în fiecare pahar. Acestea se aduc pe o tavă împreună cu farfurioarele suport și cu lingurițele. Farfurioarele se așează una peste alta, cu emblema îndreptată în partea stângă, aproape de marginea tăvii de lângă brațul stâng, peste cea de deasupra putându-se așeza unul din pahare. Lingurițele sunt așezate spre marginea tăvii dinspre chelner cu mânerul îndreptat spre palmă. La masă, chelnerul se apropie pe partea dreaptă de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept fandat, puțin înainte, prinde cu mâna dreaptă o linguriță care o așează pe farfurioara deasupra, lângă pahar, cu căușul spre emblemă. Cu degetul mare deasupra și cu celelalte dedesubt, prinde farfurioara cu pahar și o așează pe farfurioara-suport ce se găsește pe blatul mesei, iar lingurița cu mânerul spre consumator. Apoi se retrage mergând spre stânga, pentru a servi alt client, repetând aceleași operațiuni până la servirea tuturor clienților.

#### Aducerea și servirea ouălelor fierte.

Ouăle se fierb în coajă la secțiile de producție și se montează în cocotiere. Pe o tavă, pe care a fost așezat un șervet, se montează un număr de farfurioare și lingurițe egal cu numărul cocotierelor ce urmează să fie ridicate. Farfurioarele vor fi așezate una peste alta, cu emblema îndreptată spre stânga lângă marginea tăvii apropiată de braț, iar lingurițele în apropierea farfurioarelor, lângă marginea tăvii apropiată de bust, cu mânerul îndreptat spre palmă. Cocotierele în care s-au montat câte un ou fiert în coajă se ridică de la secție cu mâna dreaptă și se așează pe restul suprafeței tăvii, una putându-se așeza și pe farfurioara de deasupra. În cazul în care cocotierele sunt din porțelan, se va urmări ca emblema să fie îndreptată spre chelner. Ajuns la masă, chelnerul se apropie pe partea dreaptă de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept puțin fandat în față. Prinde cu mâna dreaptă o linguriță pe care o așează pe farfuria de deasupra setului lângă cocotieră, cu mânerul îndreptat spre bust, cu degetul mare deasupra și cu celelalte dedesubt: prinde farfurioara și aplecându-se puțin în față o așează pe farfuria-suport de pe blatul mesei. Farfurioara va fi îndreptată cu emblema spre client, iar lingurița cu căușul spre mijlocul blatului mesei și cu mânerul spre client. Se retrage apoi mergând, spre stânga, prin spatele clientului servit, pentru a continua în același fel să servească și pe ceilalți clienți de la masă.

#### Aducerea și servirea omletelor

Omletele montate pe un platou se așează pe antebrațul și mâna stângă, peste care în prealabil a fost așezat ancărul împăturit. Cleștele format din lingură și furculiță va fi așezat pe platou cu partea concavă a lingurii și cu dinții furculiței în jos, cu mânerul îndreptat în față, fără însă să strice aspectul preparatului. Ajuns la masă pe partea stângă a clientului ce urmează să fie servit, chelnerul cu piciorul stâng puțin fandat apropie marginea platoului de marginea farfuriei calde, prinde în clește omleta, de-a lungul acesteia, și o trece prin alunecare de pe platou pe farfurie, fără să o rupă sau să-i modifice aspectul. După aceasta chelnerul se retrage și merge spre dreapta, prin spatele clientului servit, pentru a-i servi și pe ceilalți clienți, efectuând aceleași operațiuni.

#### Aducerea și servirea mezelurilor, brânzeturilor și crudităților (ardei grași, roșii etc.).

Mezelurile, brânzeturile, șunca sau feliile de friptură rece tranșată la secția de producție, împreună cu cruditățile (de exemplu: ardei grași și roșii) se montează pe un platou. Chelnerul preia

platoul, îl așează pe antebrațul și palma stângă, peste care se găsește ancărul împăturit. Tranșele de friptură rece și feliile de șuncă se montează una peste alta, începând de la marginea ce se găsește spre antebraț. Cruditățile se montează spre marginea din stânga a platoului, iar tranșele de friptură sau feliile de șuncă spre marginea din dreapta. Cleștele format din lingură și furculiță se așează pe marginea platoului cu căușul și respectiv cu dinții în jos, cu mânerul îndreptat în față. Ajungând la masă, pe partea stângă a clientului ce urmează să fie servit, chelnerul, cu piciorul stâng puțin fandat apropie marginea platoului de marginea farfuriei, ia cleștele cu mâna dreaptă, prinde prima tranșă de friptură sau șuncă și o trece în farfurie; urmează alte tranșe, până la completarea unei porții, după care continuă servirea cu trecerea crudităților de pe platou pe farfurie, fără să strice aspectul montajului de pe platou. Pe farfurie, preparatele și cruditățile vor fi montate astfel: tranșele de friptură sau șuncă spre marginea farfuriei dinspre client, iar cruditățile spre marginea pe care se găsește emblema. După ce a servit cantitatea echivalentă cu o porție, chelnerul se retrage mergând spre dreapta, prin spatele clientului servit, pentru a continua servirea celorlalți clienți, efectuând aceleași operații.

#### Aducerea și servirea cașcavalului la capac

Cașcavalul la capac se pregătește la bucătărie în căpăcele. Fiecare căpăcel se așează pe o farfurie mijlocie întinsă, ca suport. Chelnerul având ancărul peste antebrațul și mâna stângă poate ridica maximum patru farfurii la un transport cu căpăcelele respective. Prinde prima farfurie între degetul mare de la mâna stângă deasupra, cel arătător dedesubt, lăsând libere degetele mijlociu, inelar și cel mic. Cea de a doua farfurie o ridică cu mâna dreaptă și o așează sub prima farfurie sprijinită pe degetele rămase libere, iar cea de a treia farfurie o așează pe antebraț și o sprijină de marginea celei de a doua. Cea de a patra farfurie o prinde cu mâna dreaptă, cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt răsfirate. În acest fel, le transportă în sală, până la masă, se apropie de partea dreaptă a consumatorului care urmează să fie servit și așează în locul farfuriei-suport, care a fost în prealabil ridicată, farfuria cu căpăcelul respectiv din mâna dreaptă. Trece apoi prin spatele clientului servit spre stângă, la alt client, prinzând cu mâna dreaptă farfuria a treia, apoi cea de a doua, ultima farfurie pe care o așează pe masă fiind farfuria prinsă între degetele mâinii stângi (prima ridicată de la secție). Nu este indicat să se ia un număr mai mare de farfurii cu căpăcele, deoarece acestea s-ar putea dezechilibra și ar putea duce la schimbarea aspectului de prezentare al preparatelor, la murdărirea farfuriilor (și de pe acestea a fețelor de masă), căderea preparatelor și pătarea pardoselii, mochetei sau îmbrăcămînții clienților ori a personalului, în cazul în care farfuriile ar aluneca.

Pentru evitarea efectuării operațiunii de strângere de pe masă a farfuriilor-suport, este indicat ca la aranjarea mesei în locul acestora să fie așezate șervete direct pe fața de masă.

#### Aducerea și așezarea pe masă a tambalului și a farfuriei calde pentru servirea și consumarea crenvurștilor se efectuează în două feluri:

— În cazul în care unitatea este dotată cu loveratoare (încălzitoare) pentru farfurii, cu puțin timp înainte de servire se va așeza în dreptul fiecărui consumator câte o farfurie mijlocie întinsă caldă. Chelnerul va ridica de la secție tambalul cu crenvurști, așezat pe un suport format dintr-o farfurie mare întinsă. Îl aduce pe mâna stângă acoperită cu ancărul desfășurat (farfuria prinsă între degetul mare deasupra și celelalte răsfirate dedesubt) până la masa clienților, așezându-l la mijlocul mesei la o distanță accesibilă clienților. Pe farfuria suport vor fi așezate și două furculițe care vor forma cleștele cu ajutorul cărora fiecare client se poate servi cu cât dorește, după ce va ridica capacul tambalului (sistemul de servire indirect). Chelnerul însă poate să servească direct clienții procedând astfel: la venirea în sală lasă capacul tambalului la consolă sau pe colțul mesei clienților (în cazul în care va fi loc). Se apropie de partea stângă a clientului servit și, cu mâna dreaptă, prinde cleștele format din două furculițe, apropie marginea tambalului de marginea farfuriei din fața clientului și prinde cu ajutorul cleștelui crenvurștii pe care îi trece în farfurie, așezându-i paralel cu marginea blatului mesei. Trece apoi prin spatele clientului servit, spre dreapta, continuând servirea celorlalți clienți.

— în cazul în care farfuriile calde se ridică de la masa caldă din oficiul chelnerilor, se va proceda astfel: chelnerul prinde farfuria-suport cu tambalul respectiv în modul arătat mai sus, iar pe antebrațul și podul palmei stângi așează farfuriile calde ridicate de la masa caldă. Ajuns la masa

clienților așează cu ajutorul mâinii farfuria cu tambalul la mijlocul blatului mesei și apoi așează farfuriile calde în dreptul fiecărui client cu ajutorul mâinii drepte, pe partea dreaptă a acestora. În cazul în care aplică sistemul de servire direct, lasă pentru un moment farfuria cu tambalul la consolă sau pe colțul mesei clienților, așează farfuriile și apoi începe servirea în modul arătat mai sus. Farfuriile calde pot fi trecute altui lucrător pentru a le așeza pe masă, iar chelnerul începe servirea crenvurștilor în același mod.

#### Aducerea și servirea cafelei cu lapte.

De la oficiu, se preiau ceștile și se așează pe o tavă de serviciu, acoperită cu șervet. Tava se așează pe antebrațul și palma stângă acoperită cu ancărul desfășurat. Se aduc în salon și se montează pe partea dreaptă pe farfurioara-suport, din partea dreaptă a clientului. Se ridică de la secție cămile (cafetiera și laptiera) în care se găsește cafeaua și laptele. Cămile sunt așezate pe farfurii întinse suport, se pun pe o tava așezată pe antebrațul și palma stângă, acoperite cu ancărul împăturit și se transportă în sala pentru servirea clienților. La masă se poate proceda în două feluri:

— se ridică de la tavă, pe rând, cafetiera și apoi laptiera cu suport și se așează la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților, urmând ca aceștia să se servească singuri (sistemul de servire indirect);

— se apropie pe partea dreaptă de primul client ce urmează să fie servit, îi solicită preferința prin formula „preferați mai mult lapte ?” sau „doriți o cantitate mai mare de cafea ?” și prinzând cu mâna dreaptă toarta cafetierei începe să toarne cafea în ceașcă, în așa fel încât să nu producă stropi. Ceștile sunt aduse calde, cu puțin timp înainte de începerea servirii cafelei și laptelui. După turnarea unei cantități apreciată că ar corespunde preferinței consumatorului, așează cafetiera pe tavă și ridică apoi laptiera, turnând lapte până ce lichidul se apropie de 1—2 cm de partea superioară a ceștii. Se trece pe partea stângă la celălalt client, repetându-se operațiunile, până vor fi serviți toți clienții, după care în cazul în care a mai rămas cafea și lapte. cămile cu farfurioara-suport se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților. În cazul în care cafetiera și laptiera se aduc în serviciu pentru o singură persoană, obiectele de salon respective se așează cu tava-suport în partea dreaptă a clientului, în fața ceștii în care urmează să se facă amestecul.

#### Aducerea și servirea ceaiului se poate efectua în trei feluri:

— Ceainicul în care a fost turnat ceaiul preparat se așează pe o farfurie-suport prinsă cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mâna stângă (dedesubt acoperite cu ancărul desfășurat și se aduce până în sală. Se apropie de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept înainte, puțin fandat, apropie farfuria cu ceainicul de ceașca ce se găsește pe blatul mesei, prinde cu degetele mâinii drepte toarta ceainicului, având grijă ca degetul arătător să fie așezat peste capacul acestuia și începe turnarea ceaiului aplecând ceainicul, pentru a evita producerea stropilor.

— Se preia în ceainic numai apa fiartă, iar pe farfurioare ceaiul și zahărul, preambalate în ambalaje speciale. Farfurioarele se așează pe o tavă, iar ceainicul pe o farfurie-suport. Tava se aduce pe antebrațul și mâna stângă iar farfuria cu ceainic cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mâna dreaptă dedesubt. În sală, farfuria cu ceainic se lasă la consolă sau se înmânează altui lucrător. Se poate însă ca mai întâi să fie adusă tava și apoi farfuria cu ceainic, evitându-se astfel eventuala răcire a apei. Farfurioarele cu ceai și zahăr preambalat se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților, iar apa fierbinte din ceainic se toarnă în cești, efectuându-se operațiunile descrise mai sus, urmând ca fiecare client să introducă în apă mai întâi zahărul și apoi pachețelele cu ceai, pe care le lasă mai mult sau mai puțin timp, după cum preferă să fie ceaiul, mai concentrat sau mai slab.

— Se preiau două ceainice, unul cu capacitatea mai mică în care se găsește esență de ceai (ceai concentrat) și altul mai mare în care se găsește apă fierbinte. Fiecare se așează pe câte o farfurie-suport și se transportă în sală cu ajutorul tăvii așezate pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul. La masă se solicită fiecărui consumator preferința consumării ceaiului (mai concentrat sau mai slab) prin formula „cum doriți ceaiul, mai concentrat sau mai slab?” și în funcție de răspunsul primit se toarnă în ceașcă, mai întâi esența de ceai în cantitatea apreciată că ar corespunde cu preferința clientului și apoi apa fierbinte, efectuându-se aceleași operațiuni descrise mai sus. Pentru îndulcirea ceaiului se aduce fie farfurioara cu zahăr preambalat, fie zaharnița.



Aducerea și servirea cafelei se efectuează în mod direct, în funcție de felul cafelei și modul de preparare a acesteia.

— Cafeaua pregătită la secție se aduce în cești așezate pe o tavă, însoțite de farfurioarele-suport respective. Farfurioarele sunt așezate unele sub altele, cu emblemele îndreptate spre stânga în apropierea marginii tăvii de lângă braț, iar ceștile cu cafea cu toartele îndreptate spre dreapta. Pe farfurioara de deasupra setului se poate așeza o ceașcă cu cafea. Tava se transportă pe brațul și pe palma stângă acoperită cu ancărul împăturit. Ajuns la masă, chelnerul se apropie de partea dreaptă a consumatorului ce urmează să fie servit, prinde cu mâna dreaptă (degetul mare deasupra și celelalte dedesubt) farfurioara cu ceașca și o așează în fața clientului, în așa fel încât ceașca să aibă toarta spre dreapta și emblema spre client, iar farfurioara să aibă emblema spre mijlocul blatului mesei. Se retrage și trece spre stânga, prin spatele clientului servit până la celălalt client. Prinde cu mâna dreaptă o ceașcă de pe tavă și o așează pe farfurioară, procedând ca la primul client. Repetă operațiunile până ce vor fi serviți toți de la masă. În cazul în care farfurioara este mai mare decât ceașca, pentru a se evita alunecarea acesteia se recomandă ca pe farfurioară să se așeze, înainte de a fi așezate ceștile, un șervețel.

—Cafeaua filtru la serviciu se servește cu ajutorul unei tăvi pe care este așezat serviciul respectiv: cafetiera cu apă fierbinte, ceașca de cafea bine încălzită, farfurioara, lingurița și zaharnița. Ajuns la masa clientului, chelnerul va așeza ceașca cu farfurioara-suport pe masă, pe partea dreaptă a acestuia, cu mâna dreaptă, alături de care va așeza zaharnița. Lingurița va fi așezată pe marginea farfurioarei-suport, cu partea concavă în sus sau sprijinită de marginea farfurioarei, cu partea concavă în jos și cu mânerul pe blatul mesei. Tava cu serviciul filtru pentru cafea se va așeza pe blatul mesei, în partea dreaptă a clientului. Chelnerul va turna cu ajutorul mâinii drepte apa clocotită din cafetieră, peste cafeaua pusă în filtru, apoi din acesta, tot cu mâna dreaptă, va turna cafeaua rezultată în ceașca clientului. Ceașca se lasă puțin mai goală pentru a se putea introduce zahărul și a se amesteca cu lingurița. Serviciul de filtru este lăsat pe masă, chelnerul având grijă ca la dorința clienților să repete servirea. Acest sortiment de cafea poate fi pregătit și direct de consumator. La cererea clienților la cafeaua filtru se mai poate servi, frișcă, prezentată în cremieră. Întotdeauna cafeaua se servește împreună cu apa minerală. În acest scop, chelnerul va avea grijă ca după ce a servit cafeaua să umple toate paharele pentru apă, cu apă minerală.

Aducerea și servirea apei minerale.

Sticlele cu apă minerală se așează în frapierele cu gheață la barul de serviciu. Chelnerul acoperă frapiera cu un șervet, o prinde de toarte cu ambele mâini și o transportă în sala pentru servirea clienților, așezând-o pe suport. De regulă, suporturile se așează în partea dreaptă a unui bărbat. Pentru respectarea acestei reguli, chelnerul va lua suportul cu frapiera și le va așeza, dacă este cazul în acest fel. Ridică sticla din frapieră cu mâna stângă, o șterge cu ancărul ce se găsește pe mâna dreaptă. Trece ancărul pe antebrațul stâng, iar sticla o fixează bine în palma stângă. Cu mâna dreaptă ia din buzunarul din partea dreaptă a bluzei cheia și desface capsula. Atât cheia cât și capsula se introduc în același buzunar. Sticla va fi ținută în acest timp în mâna stângă. Nu este permis să se desfacă capsula ținându-se sticla între genunchi sau rezemată de bustul chelnerului. Din mâna stângă, sticla va fi trecută în palma dreaptă, se prinde de la mijloc cu degetul mare de o parte și de cealaltă pe partea opusă, cu degetul arătător îndreptat spre gâtul sticlei, pe partea dreaptă a clientului ce urmează să fie servit, cu piciorul drept fanat puțin înainte apropiere gura sticlei de marginea paharului ce se găsește pe blatul mesei, fără să-1 atingă și toarnă încet lichidul din sticlă, pe marginea interioară a paharului pentru a evita sărirea stropilor. După încetarea operațiunii de turnare, sticla se răsuțește puțin spre dreapta pentru evitarea prelingerii lichidului pe sticlă și de aici pe fața de masă. Paharele rămân neumplute circa 1—3 cm. Se trece apoi în stângă pentru a se continua servirea celorlalți clienți. În timp ce chelnerul se află în spatele clientului servit, șterge cu ancărul picăturile de apă ce se scurg pe gâtul sticlei. Se mai poate folosi sistemul de înfășurare a sticlei cu ancărul, astfel: chelnerul apucă cu mâna stângă gâtul sticlei și o va ridica din frapieră. Introduce cu mâna dreaptă un colț al ancărului sub degetul mare al mâinii stângi, iar cu mâna dreaptă înfășoară toată sticla. Prinde cu mâna dreaptă mijlocul sticlei și se apropie de clientul ce urmează să fie servit, începând turnarea apei minerale.

Aducerea și servirea sucului de fructe



Aceste operațiuni se pot efectua în două feluri:

— aducerea mai întâi a paharelor cu ajutorul unei tăvi și așezarea lor pe blatul mesei, în dreapta paharului pentru apă, respectându-se aceleași reguli descrise la aducerea și așezarea paharelor pentru apa minerală, după care se aduce frapiera cu suc de fructe îmbuteliat, servirea lui făcându-se în același mod cu apa minerală;

— preluarea de la barul de serviciu a paharelor cu suc de fructe și transportarea lor cu ajutorul unei tăvi la masa clienților, unde chelnerul prinde cu trei degete de la mâna dreaptă — mare, arătător și inelar — baza, sau piciorul paharului ce se găsește în apropierea marginii tăvii de lângă palmă, îl ridică și îl așează pe blatul mesei în dreapta paharului pentru apa minerală.

## SERVIREA MICULUI DEJUN LA CAMERĂ

Unitățile publice de alimentație din cadrul complexelor hoteliere asigură, la cererea pasagerilor, servirea micului dejun la cameră. Pentru realizarea acestui serviciu, chelnerul preia de la oficiu obiectele — preparatele și băuturile solicitate cu ajutorul unei tăvi de serviciu mai mare, transportând-o cu ambele mâini până în camera pasagerului. Când meniul comandat este mai consistent sau se solicită servirea mai multor clienți, se folosesc cărucioare.

Pentru fiecare client, de regulă, se va transporta farfuria de gustare, cuțit și furculița de gustare, linguriță, ceașcă cu farfurioară-suport, serviciu cu unt și gem, zaharniță, presărătoare cu sare, pahar pentru apa. ceainic sau cafetieră, șervet. Numărul acestora diferă în funcție de componența meniului și numărul de persoane ce urmează să fie servite. Concomitent cu obiectele se aduc și preparatele culinare și băuturile comandate.

După deschiderea ușii de către pasager, acestea sunt așezate pe blatul mesei din cameră, se verifică aranjarea lor efectuându-se unele modificări pentru a facilita consumarea preparatelor și băuturilor. Apoi, chelnerul se retrage urmând ca debarasarea să se efectueze după părăsirea camerei de către pasageri ori la solicitarea acestuia. Atât la intrarea în cameră cât și la ieșire, chelnerul trebuie să salute pasagerul cu formulele: bună dimineța, poftă bună, etc.

## DEBARASAREA MESELOR

Operațiunile de debarasare a meselor de obiectele folosite la consumarea preparatelor și băuturilor, ce au constituit micul dejun se efectuează în mod diferit și în etape succesive, pe măsură ce se termină consumarea unora sau altora și de numărul de obiecte folosite.

Astfel, după consumarea unui preparat culinar (omletă, crenvurști, ouă fierte servite în cocotiere, ouă moi la pahar etc.) se debarasează pe partea dreaptă a consumatorului, preluându-se toate obiectele folosite ca: farfuria, tacâmurile, cocotiera cu lingurița, paharul cu lingurița etc. Acestea se așează pe tava de serviciu de pe antebrațul și partea stângă acoperite cu ancărul împăturit. Farfuriile sau farfurioarele se așează suprapuse spre braț, alături spre dreapta se așează cocotierele sau paharele, iar spre marginea de lângă bustul chelnerului se așează tacâmurile. În cazul în care au rămas unele preparate neconsumate, sau resturi alimentare necomestibile, acestea se depozitează pe o farfurioară așezată separat pe tava de serviciu. După consumarea băuturilor calde, a untului și gemului, debarasarea se efectuează tot cu ajutorul tăvii de serviciu, pe partea dreaptă, cu excepția farfurioarei și cuțitului pentru unt și a farfuriei pentru produsele de panificație care se preiau pe partea stângă a clientului. Așezarea pe tavă se face în modul descris mai sus. Ceștile de cafea cu farfurioarele-suport și paharul de apă sau suc de fructe se pot debarasa după plecarea clienților, în cazul când timpul de servire a fost limitat. Debarasarea acestora se va face tot cu ajutorul tăvii de serviciu pe partea dreaptă a consumatorilor, dacă aceștia mai sunt la masă, farfurioarele așezate în set spre braț, iar alături, ceștile și paharele. Celelalte obiecte ajutătoare: zaharnița, presărătoarele cu sare, oliviera, muștariera se debarasează imediat sau o dată cu obiectele folosite la consumarea preparatelor la care s-au folosit ingredientele din acestea. Se va face debarasarea mesei de resturile produselor de panificație (firimituri) cu ajutorul periei și fârașului sau cu ancărul și farfurie mare întinsă.

## ORGANIZAREA ȘI SERVIREA DEJUNULUI

### STABILIREA MENIURILOR

Masa de prânz constituie masa principală și se servește de regula între orele 12—15. Prin structura meniului și conținutul nutritiv și caloric al preparatelor trebuie să se asigure 40—45% din necesarul unei zile (24 ore). Meniul pentru dejun se compune, în general, din trei feluri de mâncare: — felul I poate fi constituit din preparate lichide calde (supe, supe-creme, ciorbe, borșuri) sau alte preparate cum ar fi: mămăliguță cu unt și brânza, macaroane cu brânză, budinci sărate, sufleuri, precum și din gustări calde sau reci consistente, minaturi etc.;

— felul II poate fi orice preparat realizat din legume, cu sau fără carne, cu sos, fripturi cu garnituri și salate etc.;

— felul III se poate compune dintr-un dulce de bucătărie (orez cu lapte, compot, clătite, budincă dulce), un produs de cofetărie (prăjituri, tort), înghețată, salată de fructe etc.

Aceste preparate pot fi însoțite de produse de panificație, băuturi alcoolice, vinuri, bere, sucuri răcoritoare, apă minerală sau gazoasă.

### ARANJAREA MESELOR

Pentru servirea și consumarea meniurilor la dejun, se folosesc următoarele obiecte de inventar: fețe de masă, șervete din pânză, farfurii mijlocii întinse pentru gustări, farfurii adânci, farfurii mari întinse, farfurii pentru desert, cuțite și furculițe pentru gustări, cuțite și furculițe pentru pește, linguri, cuțite și furculițe pentru felul doi, cuțite și furculițe pentru desert, pahare pentru apă, pentru vin roșu, pentru vin alb și pentru băuturi aperitive, solnițe sau presărătoare, oliviere, muștarier, salatiere, sosiere.

Mesele pot fi aranjate în mai multe feluri, în funcție de componența meniurilor stabilite.

a) *Aranjarea simplă* se efectuează atunci când meniul nu este cunoscut cu anticipație ci se stabilește în momentul când clienții sunt la masă și solicită preparate consultând lista pentru meniuri și cu ajutorul chelnerului. Pe fața de masă se așează farfuria mare-suport sau șervet împăturit sub formă de val sau în forma în care a fost adus de la magazie. Cuțitul mare se așează în dreapta farfuriei-suport cu vârful spre mijlocul blatului mesei, mânerul spre marginea blatului mesei și cu tăișul spre marginea farfuriei-suport: furculița mare în partea stângă cu dinții în sus, spre mijlocul blatului mesei iar mânerul spre marginea acesteia. În fața farfuriei, în dreptul emblemei se așează paharul pentru apă. În cazul în care se folosesc șervețele (în unitățile mai modeste), acestea se așează împăturate sub formă de triunghi, introducându-se vârful ascuțit sub mânerul furculiței.

b) *Aranjarea completă* se face când meniul este comandat. În funcție de preparatele și băuturile prevăzute în meniuri se vor aranja și mesele, așezându-se obiectele necesare, respectându-se caracteristicile și regulile de așezare pe mese a acestora.

— Când meniurile sunt simple, comandate, cuprinzând preparate lichide ca felul întâi, preparate din carne și legume ca felul doi și desert format din clătite, pe masă se aranjează farfuria întinsă, în partea dreaptă cuțitul mare și lingura, cu partea concavă în sus, iar în partea stângă furculița. Solnița sau presărătorea cu sare se așează la mijlocul blatului mesei, orientată cu emblema spre intrare. Șervetul de pânză se așează pe farfuria-suport sau în locul acesteia. În fața farfuriei, se aranjează cuțitul pentru desert cu mânerul spre dreapta și respectiv, furculița cu mânerul spre stânga.

— Când meniurile mai cuprind, în afară de cele trei feluri, și gustări, masa se aranjează în felul următor: pe masă se va așeza farfuria întinsă ca suport, în partea dreaptă a farfuriei se vor așeza în ordine: cuțitul mare, lingura, cuțitul pentru gustări; în partea stângă, furculița mare, urmată de furculița pentru gustări, iar în fața farfuriilor se aranjează tacâmurile pentru desert.

— În cazul în care în componența meniurilor, pe lângă gustări și cele trei feluri sunt incluse și preparate din pește, obiectele se așează pe masă astfel: farfuriile întinse, ce se folosesc ca suport, în

partea dreaptă lângă farfurie, cuțitul mare care este urmat de cuțitul de pește și cel de gustări, iar în partea stângă furculița mare, furculița de pește și cea de gustări, în fața farfuriilor se aranjează tacâmurile folosite pentru desert.

— în situația în care în meniu se prevăd și băuturi, se așează pe blatul mesei paharele, în funcție de băuturile comandate. Astfel, în dreptul emblemei farfuriei-suport, paharul pentru apă, în dreapta, paharul pentru vin roșu, apoi paharul pentru vin alb și în dreptul tacâmurilor, fără a depăși vârful cuțitului pentru gustări, se așează paharul pentru băuturi alcoolice aperitiv.

## SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR. DEBARASAREA MESELOR

Preparatele culinare, produsele alimentare și băuturile stabilite în meniuri se servesc și se consumă într-o ordine succesivă impuse de reguli gastronomice, efectuându-se operațiunile de completare cu obiectele necesare aranjării mesei, de aducere, prezentare și servire a preparatelor și băuturilor, de debarasare a mesei de obiecte folosite de clienți.

a) *La un meniu, a la carte*, simplu, format din trei feluri de mâncare: preparate lichide calde, mâncăruri cu sos și desert constituit din clătite, pentru servirea preparatelor și băuturilor precum și debarasarea mesei se vor efectua operațiile așa cum sunt prezentate în cele ce urmează. După ce s-a luat comanda, se aduc la masă mai întâi coșul cu produsele de panificație, care se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă mai multor clienți, sau farfurioarele mici care se așează pe partea stângă a clientului în partea stângă a furculiței mari. Se aduc pe tava acoperită cu șervet produsele de panificație, cu ajutorul cleștelui, se montează pe partea stângă a clientului în farfurioară. Apoi se ridică de la oficiu sau din încălzitorul de farfurii (loverator), farfuriile adânci calde, precum și lingurile de la oficiu sau de la masa de serviciu și se aduc la masă. Farfuriile adânci se așează pe farfuria-suport de pe masă cu emblema îndreptată spre mijlocul blatului mesei iar lingura în dreapta cuțitului mare, cu căușul în sus. Preparatul lichid cald se preia de la secția de producție montat în bol, peste care se așează lușul, pe marginea acestuia, între toarte, cu mânerul îndreptat spre chelner. Farfuria-suport în care a fost așezat bolul cu lușul se prinde cu degetul mare de la mâna stângă deasupra marginii farfuriei și celelalte degete răsfirate, dedesubt acoperite cu ancărul desfășurat. Ajuns la masă, chelnerul cere permisiunea clientului care va fi servit primul, după regulile de protocol, pe partea dreaptă a acestuia, trece preparatul lichid cald din bol în farfuria adâncă cu ajutorul lușului, respectându-se regulile respective, până vor fi serviți toți clienții. Se pot folosi și alte sisteme de servire: la ceașcă, de către doi lucrători, indirect etc.

În cazul în care la consumarea preparatului este posibil ca unii clienți să prefere condimentarea mai mare a acestuia, se aduce la masă oliviera cu oțet, ulei, sare și piper. Din frapieră se ridică sticla cu apă minerală sau gazoasă și se toarnă conținutul pe partea dreaptă a clientului, în paharul pentru apă de pe blatul mesei. După consumarea preparatului se trece la debarasarea farfuriilor adânci împreună cu lingura după normele cunoscute. Se preia de la secția de producție mâncarea cu sos montată în legumieră sau platou. Acestea, însoțite de un clește format din lingură și furculiță, se aduc pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit, până la masa clienților, efectuându-se operațiile de servire respective. Pentru consumarea acestui preparat, clienții au la dispoziție cuțitul și furculița mare aflată pe blatul mesei de la operațiile de aranjare a mesei. În cazul în care se comandă vin, bere sau altă băutură se aduc la masă paharele respective folosindu-se tava de serviciu, se așează în partea dreaptă a clienților. După consumarea preparatelor, se efectuează operațiile pentru debarasarea farfuriilor întinse, a cuțitului și furculiței respectându-se regulile cunoscute, la două sau trei farfurii. Imediat se debarasează masa de olivieră și farfurioarele sau coșulețul pentru produsele de panificație precum și resturile de alimente de pe fața de masă. De la oficiu sau din încălzitorul de farfurii se ridică farfuriile pentru desert calde și se transportă pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul desfășurat, cu un colț așezat peste farfuria de deasupra setului respectiv. Se așează pe blatul mesei pe partea dreaptă a clientului, cu emblema spre mijlocul blatului mesei. Concomitent, se aduc cuțitele și furculițele pentru desert care se așează în dreapta respectiv stânga farfuriei, conform normelor cunoscute. Se preia platoul cu clătite de la secția de producție însoțit de clește format din lingură și furculiță, se așează pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit aducându-se la masa clienților. Cerându-se permisiunea pentru a servi, chelnerul, pe partea stângă a clientului, trece preparatul de pe platou pe farfuria

pentru desert de pe masă, cu ajutorul cleștelui, conform regulilor respective. După consumarea preparatului se execută operațiunile de debarasare a farfuriei, cuțitului și furculiței pentru desert, lăsându-se pe masă numai paharul pentru apă și vin. În timpul servirii, în cazul când consumatorii încep să fumeze se aduc fiecăruia sau cel mult la doi, câte o scrumieră. După fiecare țigară consumată se debarasează scrumiera după regulile respective.

b) *La un meniu comandat* cu anticipație, format din gustare, preparat lichid cald, preparat din pește, friptură cu garnituri și salată, înghețată, prăjitură, băuturi aperitiv și vinuri alb și roșu, aranjarea mesei se face înainte de sosirea clienților, constând din: farfurie întinsă mare, în dreapta acesteia cuțite: mari, pentru pește și pentru gustare, în stânga: furculițe: mari, pentru pește și pentru gustare: în dreptul emblemei lingurița pentru prăjitură și apoi cea pentru înghețată, patru pahare: pentru apă în dreptul emblemei și în dreapta cel de vin roșu, vin alb și apoi paharul pentru băutura aperitiv; în stânga furculițelor se va așeza farfuriuara cu produsele de panificație acoperite cu un șervet în formă de con iar la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă mai multor clienți, oliviera sau presărătoarele de sare și de piper.

Pentru servirea meniului se vor efectua următoarele operațiuni, respectându-se regulile de manipulare a obiectelor și ale servirii preparatelor respective:

— se servește băutura alcoolică aperitiv, din sticla aflată în frapieră, turnându-se în paharele pentru aperitiv de pe blatul mesei, respectându-se gramajul prevăzut în meniu. Băutura alcoolică aperitiv poate fi porționată și montată în pahare pentru aperitiv de la bar, aduse de chelner și așezate pe blatul mesei în dreapta paharului pentru vin alb. În aceste condiții, paharul pentru aperitiv nu se mai așează pe masă cu anticipație;

— se servește apa minerală din sticla aflată în frapieră, trecându-se în paharul pentru apă;

— se așează pe farfuria-suport de pe blatul mesei câte o farfurie pentru gustare care poate fi caldă sau rece, în funcție de caracteristicile gustărilor comandate;

— se servesc gustările cu ajutorul cleștelui, la farfurie, sau indirect, în funcție de structura și compoziția gustărilor, numărul clienților, timpul destinat consumării preparatelor. Când se folosește sistemul la farfurie, nu se mai aduc la masă farfuriile pentru gustare;

— după consumarea gustărilor se debarasează masa de farfuriile pentru gustări împreună cu cuțitul și furculița folosite de consumatori — folosindu-se sistemul la două sau trei farfurii. În cazul servirii indirecte, o dată cu farfuriile se debarasează și platoul de la mijlocul blatului mesei. În cazul în care a fost consumată băutura alcoolică aperitiv se debarasează paharele respective. Dacă mai continuă să se consume, aceste pahare se debarasează imediat după ce băuturile au fost consumate sau la indicația consumatorilor.

— Se aduc farfuriile adânci calde împreună cu lingurile și se așează pe partea dreaptă a clienților, farfurie adâncă peste farfuria-suport iar lingura cu căușul în sus în locul cuțitului pentru gustări care a fost debarasat.

— Se preiau preparatele lichide calde în boluri sau supiere însoțite de luș și se servesc folosindu-se sistemul de servire cu ajutorul lușului, de către doi lucrători, sau indirect. În cazul în care numărul de clienți este mare și timpul destinat consumării preparatelor prezentate în meniu este limitat se poate folosi și sistemul de servire la farfurie.

— După consumarea preparatelor se debarasează masa de farfuriile adânci însoțite de linguri, și eventual supiera așezată la mijlocul blatului mesei. În condițiile folosirii sistemului de servire indirect.

— Cu ajutorul unei tăvi de serviciu se aduc farfuriile pentru oase și se așează pe blatul mesei în stânga emblemei farfuriei-suport și a paharului pentru apă.

— Dacă la preparatul din pește are în componență sos și se impune completarea acestuia de către client, se aduc sosiera, pe farfuria suport, însoțită de lingură, și se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă mai multor clienți.

— Se preia de la secția de producție preparatul din pește montat pe platou însoțit de clește, împreună cu farfuriile întinse mijlocii (de gustare) sau farfurii întinse mari calde sau reci, în funcție de caracteristicile, structura și gramajul preparatului din pește prevăzute în meniu. Se lasă platoul la masa de serviciu sau pe blatul mesei clienților dacă există loc suficient, se așează farfuriile aduse, peste farfuria-suport de pe blatul mesei. Se trece cât mai repede la servirea preparatului din pește

folosindu-se sistemul cu ajutorul cleștelui. Se poate folosi și sistemul la gheridon sau de către doi lucrători. În această situație se elimină operațiunea de așezare anticipată a farfuriilor peste farfuria-suport, această operațiune făcându-se concomitent cu preparatele respective. Servirea la farfurie se poate folosi în unitățile modeste sau când timpul de servire este redus.

— În timp ce se consuma preparatul din pește se servește și vinul alb în paharele respective de pe blatul mesei. Se va avea grijă ca toate paharele pentru aperitiv să fie debarasate. Concomitent se completează și apa minerală din paharele respective.

— După consumarea preparatului din pește, se debarasează masa de farfuriile, cuțitele și furculițele pentru pește folosindu-se sistemul la două sau trei farfurii.

— Se debarasează masa de farfuriile pentru oase, pe partea stângă a consumatorilor transportându-se cu ajutorul tăvii de serviciu la oficiu.

— Sosierele se ridică de la masă și se transportă cu ajutorul tăvii la oficiu.

— Se continuă servirea vinului alb și a apei minerale în paharele al căror conținut a fost consumat.

— De la secția de producție se preia salata montată în salatiere de o persoană și se aduc cu ajutorul tăvii de serviciu în sala de servire, așezându-se pe masă pe partea stângă a clienților, în stânga farfuriei-suport, în dreptul dinților furculițelor, farfuria pentru produsele de panificație rămânând spre marginea blatului mesei iar salatierea spre mijlocul blatului mesei.

— Se preiau de la oficiu farfurii întinse mari calde, care se așează pe farfuria-suport de pe blatul mesei, în cazul când tranșa de carne nu trebuie tăiată de consumator sau se ridică farfuria-suport așezându-se în locul acesteia farfuria întinsă mare caldă. Farfuriile-suport se transportă la oficiu.

— Fripturile, împreună cu garniturile montate pe platouri, însoțite de cleștele format din lingură și furculiță, se transportă la masa clienților și se servesc folosindu-se sistemul cu ajutorul cleștelui. În cazul în care se folosește sistemul la gheridon sau de către doi lucrători, farfuria-suport se ridică în momentul în care se aduce la masă farfuria caldă împreună cu preparatul respectiv. Farfuriile-suport se depozitează la masa de serviciu sau pe colțul mesei dacă există spațiu suficient numai pe perioada de timp cit se execută operațiunile de servire.

— Se debarasează masa de paharele pentru vin alb și se transportă la masa de serviciu sau la oficiu.

— Din frapieră sau de la oficiu se preia sticla cu vin roșu și se servește vinul în paharele respective, completându-se și apa minerală.

— În cazul în care au fost consumate produsele de panificație se aduc altele pentru completare. Această operațiune se poate face de câte ori este nevoie.

— După consumarea fripturii și salatei se debarasează masa de obiectele de inventar folosite. Se ridică de pe blatul mesei farfuriile întinse mari împreună cu cuțitele și furculițele, folosindu-se sistemele de debarasare, la două sau trei farfurii. Salatierele se debarasează pe partea stângă a clienților și cu ajutorul tăvii de serviciu se transportă la oficiu.

— Se ridică de la masă, pe partea stângă a clienților, farfurioara pentru produsele de panificație care se transportă cu ajutorul tăvii la oficiu sau la masa de serviciu.

— Se debarasează masa de obiectele de inventar auxiliare folosite la condimentarea după preferință, cum ar fi oliviera, presărătoarea de sare și de piper etc.

— Folosindu-se fârașul și peria specială, sau o farfurie întinsă și ancărul, ori aparatul special, se debarasează masa și de resturile alimentare ce se pot găsi pe fața de masă, de regulă firimiturile sau bucăți mai mici din produsele de panificație.

— În locul farfuriilor mari întinse se vor aduce imediat farfurii întinse mijlocii, pentru desert, așezându-se în fața consumatorilor. Concomitent, se aduc lingurița de înghețată din fața farfuriei-suport în partea dreaptă a acesteia, cu mânerul spre marginea blatului mesei, cu căușul în sus, spre mijlocul blatului mesei.

— Înghețata, montată în cupe speciale, însoțite de farfurioare suport, se transportă la masa cu ajutorul tăvii și se servește pe partea dreaptă a clienților, așezându-se pe farfuria-suport de pe blatul mesei.

— După consumarea înghețatei, se debarasează obiectele de inventar folosite și se transportă la oficiu cu ajutorul tăvii de serviciu.

— De la secția de producție se preiau prăjiturile, montate pe farfurioare, și se transportă la masă cu ajutorul tăvii. Se așează farfurioarele cu prăjituri pe farfuriile-suport de pe blatul mesei pe partea

dreaptă a consumatorilor și se trag lingurițele pentru prăjituri din fața farfuriei-suport în partea dreaptă a acestora.

— Se completează paharele cu vin și cu apă minerală.

— După consumarea prăjiturilor se debarasează masa de farfurioarele-suport și lingurițe, rămânând în continuare pe blatul mesei farfuria-suport, paharele de apă și vin roșu.

Pe toată perioada cât se consumă preparatele prevăzute în meniu se va aduce la consumatorii care fumează câte o scrumieră, avându-se grijă ca după consumarea fiecărei țigări să se înlocuiască cu alta curată. Ordinea operațiunii descrise mai sus și modul de efectuare a acestora se pot modifica în funcție de cerințele suplimentare ale clienților cum ar fi: servirea unor sucuri răcoritoare, continuarea consumării vinului alb și la friptură, consumarea berii în tot timpul mesei, servirea cafelei la mijlocul meniului sau la sfârșitul acestuia, schimbarea unui preparat cu altul preferat, etc.

## TEHNICA SERVIRII CINEI

Masa de seară sau cina se servește de regulă, între orele 19—20. Spre deosebire de masa pentru dejun, la cină se recomandă preparate mai ușor de digerat, în cantități și structuri mai reduse, cu o valoare nutritivă și calorică mai mică.

### STRUCTURA MENIURILOR

Din componența meniurilor destinate mesei de seară, vor fi excluse preparatele lichide calde, mâncărurile cu sos, preparatele din materii prime greu de digerat, cum ar fi: carnea de vânat, de gâscă sau rață, fasolea boabe, varza, mazărea etc.

Meniurile pentru astfel de mese pot fi compuse din:

- gustări calde ca: bulete de cașcaval, cârnăciori, chifteluțe, ficăței la tigaie, crenvurști în foietaj etc.;
- gustări reci: legume în stare proaspătă cu diferite paste din brânză, pește, mezeluri, brânzeturi, șuncă etc.;
- minuturi: sufleuri, cașcaval pane sau la capac, budinci sărate, paste făinoase cu unt, mititei;
- preparate din pește: rasoluri, la grătar sau la cuptor;
- preparate din carne la grătar însoțite de garnituri din legume și salate dm crudități;
- la desert, se pot oferi: dulciuri de bucătărie: clătite cu brânză de vaci pau cu dulceață, cremă de zahăr caramel, compoturi, produse de cofetărie, sortimente de înghețată, fructe;
- ca băuturi se preferă: băuturile aperitiv cu tăria alcoolică ridicată, amestecurile de băuturi, vinuri seci, sucuri răcoritoare mai concentrate.

### ARANJAREA MESEI, SERVIREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR. DEBARASAREA MESEI

Operațiunile de aranjare a meselor, servirea preparatelor și băuturilor precum și de debarasare a meselor de obiectele de inventar folosite se efectuează în aceeași ordine descrisă la masa pentru dejun cu respectarea regulilor de manipulare a obiectelor de servire și de debarasare respective. Întrucât, în general, mesei de seară i se rezervă o durată mai mare de timp, se vor prefera operațiunile de servire cele mai deosebite, ieșind în evidență gradul de pregătire profesională a personalului și nivelul calitativ al serviciilor prestate în unitățile publice de alimentație, cum ar fi: servirea la gheridon sau de către doi lucrători, pregătirea unor preparate în fața clienților ca: tranșarea puilor sau fripturilor, filetarea și porționarea peștelui, prepararea clătitelor, salatelor etc., prezentarea unor preparate în stare de flambare, servirea amestecurilor de băuturi ș.a. Se poate crea un climat de odihnă, destindere și ambianță dacă în unitate se prezintă și programe distractive, formație orchestrală, stație muzicală, posibilitate de dans sau programe artistice.

## TEHNICA SERVIRII DESERTULUI

Desertul poate fi constituit din diferite dulciuri de bucătărie (budinci, clătite, sufleuri, compoturi), produse de patiserie (ștrudele, plăcinte, trigoane, etc.), înghețată (de fructe, profiterol, parfait, casată etc.), produse de cofetărie (torturi, prăjituri), fructe, cafea etc.

### ARANJAREA MESELOR

Înainte de a aranja masa pentru servirea deserturilor, se debarasează masa de toate obiectele folosite la consumarea preparatelor servite, lăsându-se numai tacâmurile pentru desert, paharele pentru băuturile care se servesc sau urmează să se mai servească, scrumiera, suportul pentru scobitori și șervetele sau șervețelele. Se vor aduce la masă farfuria pentru desert și se va verifica dacă tacâmurile necesare servirii desertului de către consumatori sunt complete. Pentru servirea desertului se folosesc următoarele tacâmuri: cuțitul și furculița pentru desert, cuțitul-furculiță pentru pepene, lingurița pentru prăjituri, lingurița pentru înghețată. În funcție de desertul stabilit în meniu, aceste tacâmuri pot fi așezate pe masă înainte de sosirea consumatorilor în fața farfuriei în felul următor:

- lângă farfurie se așează cuțitul cu mânerul spre dreapta și cu tăișul spre farfurie, furculița cu mânerul spre stânga și apoi lingurița pentru înghețată cu mânerul spre dreapta. Primul tacâm folosit va fi lingurița pentru înghețată;
- lângă farfurie se așează lingurița pentru prăjitură cu mânerul spre dreapta, cuțitul pentru desert cu mânerul spre dreapta și furculița pentru desert cu mânerul spre stânga. Cuțitul și furculița vor fi folosite primele, la consumarea fructelor, după care se va folosi lingurița pentru consumarea prăjiturii.

În vederea folosirii lor de către consumator, ospătarul modifică poziția de așezare astfel: cuțitul și lingurițele se vor trece în dreapta farfuriei-suport, iar furculița în partea stângă a acesteia înainte de a servi desertul pe farfurie.

Când nu se cunoaște meniul, aceste tacâmuri se aduc înainte de a fi adus desertul sau o dată cu acesta, așezându-se pe masă, așa cum a fost arătat mai sus.

### SERVIREA DESERTURILOR

Deserturile pot fi montate pe platou (clătite, budinci), dulciuri tip cofetărie, pe fructiere sau direct pe farfurii. Desertul montat pe platou se aduce la masă de către chelner, pe antebrațul și mâna stângă acoperit cu ancărul împăturit și se servește pe partea stângă a clientului, trecându-se cu ajutorul cleștelui de pe platou pe farfurie. În cazul în care desertul este compus dintr-un sortiment variat de dulciuri și într-un număr mai mare decât numărul clienților aflați la masă, chelnerul va prezenta și oferi clienților pe rând, platoul pentru a se servi singuri, sau va solicita fiecăruia preferințele cu formula „Cu ce doriți să vă servească?” trecând dulciurile indicate de pe platou pe farfurie cu ajutorul cleștelui. În cazul în care se servește clientul, chelnerul se va apropia cu platoul de farfurie pentru desert din fața consumatorului, în așa fel încât marginea platoului să se suprapună marginii farfuriei. Cleștele va fi așezat pe platou cu mânerul îndreptat spre consumator, pentru a da posibilitatea acestuia să-l folosească. După servirea tuturor consumatorilor de la masă, platoul va fi așezat la mijlocul mesei sau pe consolă, ospătarul având grijă să-l ofere din nou.

**Înghețata.** Se servește în cupe, așezate pe tava acoperită cu un șervet de pânză. Cupele sunt însoțite de farfurioarele-suport puse unele peste altele și de lingurițele pentru înghețată în cazul când nu se găsesc la masă. Tava se transportă pe antebraț și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit, servirea realizându-se în felul următor: chelnerul ajuns la masa consumatorului va lua cu mâna dreaptă cupa de înghețată și o va așeza pe prima farfurie-suport din setul de pe tavă, apoi cu aceeași mână va apuca farfurioara-suport cu cupa de înghețată deasupra și o va așeza, prin partea dreaptă a clientului, pe blatul mesei, în fața acestuia. Lingurița se va așeza fie pe marginea farfuriei-suport, fie sprijinind căușul de marginea acesteia și de blatul mesei.



**Clătitele flambate.** Clătitele pregătite la bucătărie se montează în stare caldă, cât mai estetic, sub formă de triunghi, rulu etc. pe un platou, împreună cu cleștele de serviciu. Chelnerul preia platoul așezându-l pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit. Înainte de a intra în salon stropește clătitele cu o băutură cu tărie alcoolică ridicată și aromată (ex. triplusec) și le dă foc, concomitent cu reducerea iluminăției în salon. Se apropie de masă, prezintă platoul cu clătitele în flăcări și începe să servească cu ajutorul cleștelui de serviciu, apropiind platoul de marginea farfuriei de desert așezată în prealabil pe masă, în fața clientului. Operațiile se fac pe partea stângă a clientului.

**Prăjiturile porționate** (savarine, amandine, flancuri etc.). Sunt servite cu ajutorul farfurioarei pentru desert sau farfuriei mici (jour) însoțite de lingurița respectivă (în cazul în care nu a fost așezată, în prealabil, pe masă). Farfuriile cu prăjituri se ridică de la secție (laboratorul de cofetărie cu bufet), se așează pe tava adusă și ținută pe antebrațul și mâna stângă acoperite cu ancărul împăturit și se transportă la masa consumatorilor, servirea făcându-se pe partea dreaptă a consumatorilor. În cazul în care se aduc și lingurițele, acestea se așează fie pe marginea farfuriei lângă prăjitura, cu partea concavă în sus, fie se așează cu căușul în jos pe marginea farfuriei și cu minerul sprijinit de blatul mesei. În cazul meselor mai deosebite, tortul poate fi transportat întreg, pe un platou de formă rotundă urmând a fi tranșat la gheridon în fața consumatorilor, cu ajutorul unui cuțit. De pe platou, fiecare tranșă se așează pe farfurioara ce se află cu setul așezat în partea dreaptă a gheridonului; se servește pe partea dreaptă a consumatorilor.

**Fructele** sunt servite din fructiere pe partea stângă a consumatorului cu ajutorul cleștelui, după care fructierele vor fi așezate la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă consumatorilor.

Pentru fructele care au forma rotundă (mere, piersici, caise, portocale etc.) cleștele este format din două linguri, fructele apucându-se între cele două părți concave așezate față în față. Fructele care se recomandă a fi spălate și de către consumatori (struguri, cireșe, vișine) se aduc în fructiere însoțite de o găletușă specială. După terminarea consumării lor se va oferi, fiecărui client, un bol cu apă caldă în care s-au pus petale de flori pentru a se spăla pe degete și un prosop pentru a se șterge. Căpșunile, zmeura și fragii se servesc în compotiere împreună cu zahăr și frișcă. Pepenii sunt tăiați în felii fie la secție, fie la gheridon, în fața consumatorilor și se aduc la masă pe farfurii întinse pentru desert.

**Servirea alunelor, migdalelor și a arahidelor.** Se face cu ajutorul unei tăvi pe care a fost așezat un șervet de pânză. Fructele vor fi montate pe platouri mici din alpaca, argint sau metal inox, alături de care se va pune o linguriță cu ajutorul căreia consumatorii se vor servi singuri. Pe aceeași tavă, alături de platou, se vor așeza farfurii mici întinse (în cazul în care acestea nu au fost așezate pe masă). Tava este transportată de chelner pe mâna stângă. Ajuns la masă, chelnerul va așeza mai întâi farfuriile pe partea dreaptă în fața consumatorului iar la distanțe accesibile mai multor consumatori se vor așeza platourile cu fructe.

**Cafeaua.** Aceasta se montează de la secție în cești, care se aduc pe tavă. Modul de aranjare și procedeul de servire este asemănător servirii înghețatei la cupe. Se va urmări ca ceștile să fie îndepărtate cu mânerul spre mâna dreaptă a chelnerului, iar așezarea lor pe masă se va face astfel ca mânerul să fie îndreptat spre mâna dreaptă a clienților.

**Cafeaua filtru.** Serviciul filtru împreună cu cafetiera cu apă clocotită ceașca de cafea bine încălzită așezată pe o farfurioară, lingurița și zaharnița se transportă cu ajutorul tăvii de serviciu, pe antebrațul și palma stângă. Ajuns la masa consumatorului, chelnerul va așeza o ceașcă cu suportul ei pe masă în fața acestuia, prin partea dreaptă, cu mâna dreaptă, alături de care va pune zaharnița. Lingurița va fi pusă pe marginea farfuriei-suport, cu partea concavă în sus sau sprijinită de marginea farfuriei, în partea concavă în jos și cu mânerul pe blatul mesei. Tava cu serviciul filtru pentru cafea se va așeza pe blatul mesei, în partea dreaptă a consumatorului. Chelnerul va turna, cu ajutorul mâinii drepte, apa clocotită din cafetieră peste cafeaua pusă în filtru, apoi, din acesta, tot cu mâna dreaptă va turna cafeaua rezultată în ceașca consumatorului. Ceașca se lasă puțin mai goală pentru a se putea introduce zahărul și a se amesteca cu lingurița. Serviciul de filtru este lăsat pe masă, chelnerul având grijă ca la dorința consumatorului să repete servirea. Acest sortiment de cafea poate fi pregătit și direct de către consumator. La cererea consumatorului, la cafeaua filtru se mai poate servi frișca adusă în cremieră. Cafeaua filtru pregătită la secțiile de producție (cofetărie, bar, bufet



etc.) se aduce și se servește la fel ca și cafeaua, aducându-se în plus linguriță și zahăr cubic preambalat, care se așează pe farfuriuara-suport. Întotdeauna cafeaua se servește împreună cu apă minerală, coniac sau lichior fin. În acest scop, ospătarul va avea grijă ca după ce a servit cafeaua să umple cu apă minerală paharele aflate pe masă. La mesele festive, mai deosebite, în componența meniurilor intră și servirea brânzeturilor care se servesc după desert.

**Brânzeturile** se aduc pe un platou pe care, în prealabil, a fost așezat un șervet din pânză. Ele se prezintă în bucăți mari și în sortimente variate din care consumatorul va fi servit la alegere. Platoul se prezintă pe partea stângă a consumatorului și va da posibilitatea acestuia să-și taie cât dorește, servindu-se singur, sau chelnerul va tăia, la indicarea consumatorului și va trece de pe platou pe farfurie, cu ajutorul cleștelui, tranșa respectivă. În unitățile dotate cu cuțit special pentru tăierea și servirea brânzeturilor, consumatorul sau ospătarul va tăia, din sortul de brânzeturi prezentat, cantitatea dorită, și o va trece în farfurie, cu ajutorul celor doi dinți aflați în partea superioară a cuțitului.

## DEBARASAREA MESEI

Operațiunile de debarasare a mesei se efectuează în mod diferit, în funcție de obiectele de inventar folosite la consumarea desertului. Farfuriuarele-suport, cupa și lingurița folosite la consumarea înghețatei se ridică împreună, cu mâna dreaptă, pe partea dreaptă a consumatorului și se așează pe tava de servit care se află pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit, în felul următor: lângă antebraț se așează farfuriuara-suport, lângă aceasta, spre palmă cupa iar pe marginea tăvii dinspre bustul ospătarului, lingurița cu mânerul îndreptat spre palmă. Aceste operații se realizează în spatele consumatorului respectiv, a doua farfurie-suport se așează peste prima, cupa și lingurița lângă celelalte, până se acoperă toată suprafața tăvii sau se debarasează toată masa. Pentru debarasarea mesei de farfuriuarele-suport și ceștile de cafea se efectuează aceleași operațiuni descrise mai sus. Farfuriuarele-suport și lingurițele folosite la consumarea prăjiturilor, sau a tacâmurilor folosite la consumarea fructelor sau brânzeturilor se ridică cu mâna dreaptă, pe partea dreapta a clientului, așezându-se pe tava de serviciu de pe mina stângă în felul următor: prima farfuriuara-suport se așează pe tavă spre marginea dinspre antebraț, cu resturile neconsumate (coji, cotoare sau sâmburi de fructe, chesa de la prăjituri, bucăți de brânzeturi etc.), iar tacâmurile spre marginea dinspre bustul chelnerului, cu mânerul îndreptat spre palmă. A doua farfuriuara se așează lângă prima. Se trec resturile cu ajutorul tacâmului respectiv în prima farfuriuara-suport. A treia farfuriuara se așează peste a doua, degajându-se resturile în același mod. Tacâmurile se așează lângă celelalte. Se repetă aceste operațiuni până se debarasează întreaga masă.

## TEHNICA SERVIRII GUSTĂRILOR

Gustările (hors d-oeuvres) sunt preparate culinare sau produse alimentare care se servesc în cantități mici și în sortimente variate, la începutul fiecărei mese, având menirea ca împreună cu băuturile aperitive ce le însoțesc să deschidă apetitul consumatorilor. Se prezintă în stare rece sau caldă iar servirea și consumarea lor se face într-o stare sau alta și niciodată împreună.

## ARANJAREA MESELOR

La servirea și consumarea gustărilor sunt utilizate următoarele obiecte de inventar: platouri din alpaca sau porțelan; farfurii mijlocii întinse (pentru gustări), farfurii mari întinse; cuțite și furculițe pentru gustări; pahare pentru apă; muștariere, solnițe, presărătoare, oliviere; șervete sau șervețele. Pentru consumarea gustărilor, se așează pe masă farfuria, în dreapta acesteia cuțitul, iar în stânga furculița. De regulă, cu gustările se începe servirea oricărei mese, din care cauză, la mise-en-place se vor folosi și obiecte de inventar necesare consumării celorlalte preparate prevăzute în

meniul ca: tacâm pentru preparatul de bază, pește și gustare. Tacâmurile pentru gustare, în această situație se așează pe masă, pe poziția a treia, mai departe de farfurie

### **SERVIREA GUSTĂRILOR**

*Înainte de servirea gustărilor se vor aduce la masa următoarele: paharele cu băutura aperitiv; obiecte de inventar cu condimente (muștarier, solnițe sau presărătoare, oliviere etc.); coșulețe sau farfurii mici întinse cu produse de panificație; farfurii mijlocii întinse, calde, în cazul în care urmează să se servească gustări calde, care se așează peste farfuria suport sau în locul acesteia. În funcție de numărul consumatorilor, de varietatea și volumul gustărilor, servirea se poate face în mai multe sisteme.*

Servirea cu ajutorul cleștelui se practică în cazul când numărul clienților este mai redus și sortimentul de gustări este mai simplu. Gustările sunt montate de la secțiile de producție (bucătărie sau bufet) pe platou, se transportă pe antebrațul și palma stângă peste care, în prealabil, a fost așezat ancărul împăturit. Cleștele se așează pe marginea dreaptă a platoului, furculița cu dinții în jos, dedesubt, iar lingura cu căușul în jos peste furculiță, cu mânerul spre chelner. În acest fel se apropie de clientul care conduce masa, pe partea stângă a acestuia, și ținându-și mâna dreaptă îndoită la spate, până la nivelul mijlocului, prezintă platoul în așa fel încât să poată fi văzut de câți mai mulți clienți de la masă.

După ce se obține aprobarea gustărilor prezentate se trece la persoana care se servește prima, potrivit regulilor de protocol, și cu piciorul stâng puțin fandat, se apropie platoul de marginea farfuriei din fața clientului. Cu mâna dreaptă se prinde cleștele și se încep operațiile de trecere a preparatelor de pe platou, pe farfurie, luându-se preparatele montate spre marginea platoului apropiat de farfurie, spre marginea dinspre braț. După ce s-a servit cantitatea echivalentă cu o porție, se așează cleștele pe platou, chelnerul se retrage și prin spatele clientului servit trece la altă persoană pentru a o servi. Astfel se continuă operațiile, până se servesc toți clienții sau toate preparatele de pe platou.

La terminarea servirii preparatelor, se urează tuturor clienților „Poftă bună!!

Servirea la farfurie se practică în cazul meselor comandate (recepții, revelioane, nunți, banchete etc.), când numărul clienților este mai mare. Gustările, de regulă cele reci, sunt montate de la secții pe farfurii, cu circa 10—15 minute înainte de începerea operațiilor de servire, în așa fel ca acestea să nu-și piardă din aspect. Farfuriile se aduc la masă astfel: pe brațul stâng un număr de trei farfurii, iar în mâna dreaptă o singură farfurie. Consumatorii sunt serviți pe partea dreaptă începând cu persoanele oficiale sau cele sărbătorite.

Servirea indirectă se practică când numărul clienților este mai restrâns iar sortimentul de gustări mai diversificat. În acest caz se oferă platoul pe partea stângă a clienților, cleștele este îndreptat cu mânerul spre consumatori, dându-le posibilitatea să se servească singuri după preferința și în cantitățile dorite. După ce platoul a fost oferit tuturor clienților și când pe acesta au mai rămas gustări, platoul se așează în mijlocul mesei sau se așează pe consolă sau gheridon. În cazul gustărilor calde, platoul se așează pe spirtiera de pe gheridon sau se duce la bucătărie pentru a se păstra la cald. După ce au fost consumate gustările servite, se aduce iar platoul, oferindu-se clienților pentru a se servi din nou. Când clienții nu doresc să servească imediat, platoul se așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă, urmând ca aceștia să se servească singuri.

Servirea cu ajutorul căruciorului se folosește în condițiile în care numărul clienților este foarte mare și sunt grăbiți, iar formația de lucru este incompletă. Gustările, de regulă, în stare rece se montează la secțiile de producție pe farfurii, care sunt așezate pe blaturile căruciorului, evitându-se suprapunerile. Căruciorul este împins cât mai aproape de masa clienților și se ridică câte două farfurii, una cu mâna dreaptă și alta cu mâna stângă. Se servește pe partea dreaptă a clientului, mai întâi farfuria din mâna dreaptă apoi cea din mâna stângă, trecându-se aceasta în mâna dreaptă. După ce au fost serviți toți consumatorii de la masă, se trece la altă masă, până se epuizează farfuriile de pe cărucior sau până când sunt servite toate persoanele.

Servirea cu ajutorul tăvi se practică la servirea gustărilor montate de regulă în cupe, cești sau pahare (salate de crudități, ouă la pahar etc.), așezate pe o tavă de serviciu, acoperită cu un șervet. Lângă acestea se așează un număr corespunzător de farfurioare-suport. Tava se transportă cu multă

grijă, pe antebrațul și palma stângă până la masă. Cu ajutorul mâinii drepte se ridică de pe tavă farfuriuara cu paharul, ceașca sau cupa, se servește pe partea dreapta a clientului, așezându-se în fața acestuia cu emblema de pe farfuriuara spre mijlocul blatului mesei. Se retrage prin spatele clientului servit și se repetă servirea, efectuându-se aceleași operații. În cazul când pentru consumarea gustării se folosește lingurița sau furculița, acestea se aduc pe tavă odată cu celelalte obiecte de servire și se așează pe farfuria suport cu căușul sau dinții în sus, în partea dreaptă a ceștii sau cupei sau se poate așeza pe blatul mesei pe marginea farfuriei suport, care a fost așezată în prealabil în fața clientului. În această situație lingurița se așează cu căușul în jos și furculița cu dinții în sus sprijinite de marginea farfuriei iar mânerul pe fața de masă.

### **Reguli de servire a gustărilor:**

- preparatele porționate în tranșe mai mari sau care se taie mai greu, înainte de a fi consumate (de exemplu: șunca presată, mușchi țigănesc, mezeluri etc.) se așează primele spre marginea farfuriei dinspre client;
- celelalte preparate se așează spre marginea dinspre emblema începând din dreapta spre stânga;
- să se păstreze, pe cit posibil, ordinea și aspectul de pe platou;
- când la tăierea preparatelor se folosește mai mult cuțitul, se vor ridica farfuriile suport, deoarece în caz contrar farfuria de pe care se consumă ar aluneca pe cealaltă farfurie, îngreunând operațiile de tăiere și s-ar produce zgomot
- în timpul când clienții servesc gustările, se va urmări să se aducă la masă, chiar dacă nu se solicită. apă minerală, care se toarnă în pahare de apă, iar servirea se va face din sticlă, pe partea dreaptă a clientului.

### **Debarasarea mesei**

Debarasarea se face în mod diferit, în funcție de numărul și structura obiectelor de servire folosite la consumarea gustărilor. Farfuria pentru gustări peste care au fost așezate cuțitul și furculița pentru gustări, cu mânerul îndreptat spre dreapta consumatorului se ridică în mâna dreaptă prin partea dreaptă a clientului. Se trece în mâna stângă efectuându-se operațiunile de debarasare la două sau trei farfurii, în funcție de cantitatea de preparate consumate. Paharele, ceștile sau cupele din care s-au consumat gustările se ridică de la masă cu mâna dreaptă, pe partea dreaptă a clientului, o dată cu farfuriuarele suport și lingurița sau furculița folosite, așezate pe marginea farfuriuarei. Aceasta se așează pe tava ce se află pe antebrațul și palma stângă, începând dinspre antebraț spre palmă. Farfuriuarele se pot așeza pe tavă, una peste alta în seturi spre antebrațul stâng, iar lingurițele și furculițele la un loc, spre marginea tăvii dinspre bustul chelnerului.

## **TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR CU SOS**

Preparatele cu sos au la bază, în majoritatea cazurilor, carne și legume, constituind felul de bază în cadrul unui meniu. Aceste preparate sunt pregătite într-o gamă foarte variată, în funcție de structura și volumul cărnii și legumelor folosite precum și de tehnologia de preparare a acestora.

### **ARANJAREA MESELOR**

În vederea consumării preparatelor cu sos, pe masă se așează farfuria mare întinsă, cu emblema spre mijlocul mesei, cuțitul mare imediat în dreapta acesteia și furculița mare în partea stângă. Paharul pentru apă se așează în dreptul emblemei farfuriei, iar paharul pentru vin, în dreapta celui pentru apă.

## SERVIREA PREPARATELOR CU SOS

Preparatele cu sos se preiau de la bucătărie în legumieră, pe platou sau pe farfurie întinsă mare, însoțite uneori de sosieră.

**Servirea din legumieră.** Legumiera se aduce pe un suport format dintr-o farfurie mare întinsă, prinsă cu mâna stângă, acoperită cu ancărul. Degetul mare se va așeza deasupra, pe marginea farfuriei-suport, iar celelalte degete, răsfirate sub farfurie. Cleștele, format din lingură și furculiță, se așează în legumieră. Servirea se face pe partea stângă a clientului, direct cu ajutorul cleștelui, trecându-se mai întâi tranșa de carne, care se așază spre marginea farfuriei dinspre client, apoi legumele cu sos. S3sul se servește numai cu lin-gura, furculița fiind lăsată în legumieră sau mult ridicată deasupra lingurii.

**Servirea de pe platou.** Preparatul cu sos se montează din bucătărie, așezându-se tranșele de carne spre marginea platoului iar legumele și sosul în mijlocul și spre marginea opusă a platoului. Chelnerul preia platoul așezându-l pe antebrațul și mâna stângă, acoperite cu ancărul împăturit. Marginea platoului, cu tranșele de carne se așează spre bustul chelnerului. Pe aceeași parte. se montează și cleștele format din lingură și furculiță, cu căușul lingurii și dinții furculiței în jos peste preparat, furculița dedesubt și lingura deasupra, cu mânerul spre chelner. La masă, chelnerul se apropie pe partea stânga celui care a comandat sau conduce masa, se prezintă platoul cu preparatul și în ordinea cunoscută se efectuează operațiunile de servire, care se fac pe partea stângă a clienților astfel: cu mâna stângă se prind mânerul cleștelui, cu ajutorul căruia se prinde tranșa de carne cea mai apropiată de marginea platoului îndreptată spre palma chelnerului și respectiv farfuria clientului, adusă la masă, în prealabil, în stare caldă. Cu multă grijă și îndemânare se trece tranșa de carne de pe platou pe farfurie, chelnerul așezând-o spre marginea acesteia, opusă emblemei. Apoi, prin trei-patru operații, se iau de pe platou legumele și sosul și se montează pe farfurie, începând din marginea dreaptă a farfuriei, spre stânga, evitându-se scurgerea sosului pe marginile farfuriei sau pe fața de masă. Cleștele se lasă pe platou în poziția inițială, și se trece prin spatele clientului servit, la altul, repetând operațiile de servire până la epuizarea preparatului.

**Servirea la farfurie.** Se folosește în condițiile în care numărul de clienți este mare, iar timpul de servire este limitat. În bucătărie se montează preparatul direct pe farfurie, respectând regulile descrise mai sus. Chelnerul preia cel mult patru farfurii, fără suport, acestea aflându-se deja pe masă, în fața fiecărui client. Primele trei farfurii se așează cu mâna dreaptă pe palma și antebrațul stâng acoperite cu ancărul desfășurat. Prima farfurie se prinde între degetul mare deasupra și degetul arătător dedesubt, a doua farfurie se fixează în podul palmei sub marginea primei farfurii și se sprijină pe degetele mijlociu, inelar și mic, a treia farfurie se așează pe antebraț. A patra farfurie se prinde cu mâna dreaptă, cu degetul mare deasupra pe marginea farfurie și celelalte degete răsfirate dedesubt. Farfuriile se așează pe farfuria-suport de pe masă, pe partea dreaptă a clientului, cu mâna dreaptă, în ordinea inversă preluării de la bucătărie. Acest sistem de servire presupune o atenție deosebită a chelnerului, în sensul de a nu balansa farfuriile, căci s-ar trece sosul și pe marginea farfuriilor, ceea ce este inestetic, să nu introducă degetul mare în mâncare, să nu verse sosul din farfurii, de fiecare dată atenționând clientul cu formula: „îmi permiteți să vă servesc?”

La unele preparate la care se poate consuma sos în cantitate mai mare, după preferințele clienților se va aduce o dată cu preparatul și o sosieră cu sosul respectiv. Sosiera se aduce în mâna dreaptă sau pe antebrațul stâng, pe o farfurie mijlocie întinsă, însoțită de o lingură, și se așează la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă mai multor persoane. Operațiile de trecere a preparatelor cu sos în farfuria consumatorilor se vor face cu multă atenție pentru a nu păta marginile farfuriei, fața de masa sau îmbrăcămintea consumatorilor. Preparatele cu sos pot fi servite și după sistemul în doi lucrători sau la gheridon, efectuându-se aceleași operații ca cele descrise la servirea preparatelor lichide. Nu este indicat însă să se folosească sistemul de servire indirect, deoarece neîndemânarea unor consumatori creează neplăceri și îi determină pe aceștia să renunțe de a mai consuma preparatele oferite.

## DEBARASAREA MESELOR

Întrucât la consumarea preparatelor cu sos se folosesc farfuriile pe care a fost servit preparatul și tacâmurile mari (cuțitul și furculița) de la masă, se preiau numai aceste obiecte, rămânând farfuria-suport. În cazuri excepționale, când și aceasta a fost folosită de către client, eventual pentru sprijinirea tacâmurilor, se va prelua și farfuria-suport. Preluarea și transportarea la oficiu a acestor obiecte se va face după sistemul de debarasare la două sau trei farfurii. După debarasarea mesei de farfurii și tacâmuri se va prelua și sosiera, folosindu-se tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit. Se preia de la masă, cu mâna dreaptă, farfuria-suport cu sosiera și lingura sau lingura folosită la servitul sosului și se așează pe tava de pe mâna stângă. În cazul când sunt mai multe sosiere, farfuriile-suport se așează una peste alta, sosierele alături, direct pe tavă, iar lingurițele pe tavă, spre marginea dinspre bustul chelnerului. Lingurile pot fi lăsate și în sosieră pentru a evita pătarea tăvii.

## TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR DIN CARNE (FRIPTURILOR), A GARNITURILOR ȘI A SALATELOR

Preparatele din carne (fripturile) sunt apreciate de publicul consumator datorită valorii nutritive ridicate și a faptului că se digeră cu ușurință. Aceste preparate sunt multiple, în funcție de specialitățile de carne din care se pregătesc și tehnologia de preparare. Se servesc și se consumă cu garnituri și salate.

### ARANJAREA MESELOR

La aranjarea meselor pentru servirea și consumarea fripturilor, garniturilor și salatelor respective se vor folosi: farfuriile mari întinse (suport) așezate cu emblema spre mijlocul blatului mesei, care vor fi ridicate, însă, în momentul în care se vor efectua operațiile de servire, înlocuindu-se cu altele de aceeași mărime, dar calde, cuțitele mari, așezate în dreapta, și furculițele mari, în stânga farfuriei-suport, paharele pentru apă, așezate în dreptul emblemei farfuriei, și paharele pentru vin, așezate în dreapta celui de apă.

### SERVIREA FRIPTURILOR

În funcție de sortimentul de fripturi și de garnituri ce urmează să fie servite se disting trei sisteme de servire.

**Servirea directă**, cu ajutorul cleștelui, se practică în cazul când fripturile sunt tranșate și montate pe platou de la bucătărie, sau de la grătar, și sunt însoțite de garnituri. Se aduc la masă în felul următor: platoul se aduce pe antebrațul și mâna stângă acoperite cu ancărul împăturit. Cleștele este așezat pe platou cu mânerul spre chelner. Servirea se face pe partea stângă a clientului, în farfurii mari întinse, calde, care sunt așezate pe masă în prealabil. Cleștele se folosește la așezarea tranșei de friptură pe farfurie, spre marginea cea mai apropiată de client. Garnitura se așează în partea opusă, rămasă liberă spre emblemă, de la dreapta spre stânga. Farfuriile se pot aduce încălzite o dată cu platoul cu fripturi. În acest caz, platoul va fi prins între degetul mare și celelalte degete de la mâna stângă de mijlocul laturii, farfuriile fiind fixate pe antebraț. Pe partea dreaptă a clienților vor fi schimbate farfuriile-suport cu cele calde, apoi platoul se așează peste ancăr în lungimea antebrațului stâng, efectuându-se servirea ca în primul caz.

**Servirea indirectă** se practică în cazul fripturilor reci, asortate (asietteanglaise) și în cazul fripturilor calde asortate (mixed - grille). În acest caz, platoul este oferit pe partea stângă a clientului, cleștele fiind îndreptat înspre client, dându-i-se posibilitatea să se servească singur, după preferință. După ce platoul a fost oferit tuturor persoanelor și când pe acesta a mai rămas din sortimentul de fripturi calde servite, platoul se așează pe spirtieră, urmând să mai fie oferit încă o dată, după ce s-au consumat cele servite anterior. În același mod se procedează și cu platoul cu fripturi reci.

**Servirea la gheridon** se folosește în cazul fripturilor pregătite în piese mari (mușchi de vită, pui la frigare, la grătar sau la cuptor, mușchi de porc împănat) ce urmează a fi tranșate și porționate în fața

consumatorilor. Pentru aceste operații se folosesc: masă-gheridon, spirtieră, un tocător canelat pe margini, tavă, două cuțite sau un cuțit și o furculiță specială, clește, farfurii. Platoul pe care este montată friptura cu garnitura și decorul respectiv se aduce pe antebrațul și palma stângă, peste ancărul împăturit. Cu ajutorul cleștelui, preparatul se trece pe un platou apoi pe tocătorul așezat pe tavă. Pe gheridon, sub tavă, se așterne un șervet. Cu lama unuia dintre cuțite sau cu furculița se fixează preparatul, tranșându-se cu ajutorul unui cuțit foarte ascuțit. Tranșele obținute se așează pe platou lângă garnituri, servirea făcându-se după sistemul direct, sau se pot așeza direct pe farfurii, servirea făcându-se după sistemul de farfurie.

## **TRANȘAREA PUIILOR**

În unitățile publice de alimentație reprezentative, unele preparate din pasăre (pui fript la ceaun sau grătar, rață, curcan etc.) se pregătesc și se prezintă în piese întregi care pentru a fi servite consumatorilor se tranșează și se porționează în fața acestora, folosindu-se, în acest scop, un cărucior special sau masa gheridon. Aceste operații de tranșare constituie o latură spectaculoasă, de atracție a activității de servire dintr-un restaurant, scoțându-se în evidență gradul de pregătire, priceperea și îndemânarea personalului respectiv. Pentru tranșare se vor folosi aceleași obiecte de servire arătate mai sus, cu deosebirea că în loc de doua cuțite sau lingură și furculiță se vor folosi un cuțit și o furculiță sau două furculițe. După obiectele folosite, tranșarea puiului se poate face în două feluri: cu ajutorul cuțitului și furculiței, cu ajutorul a două furculițe.

Tranșarea puiului cu ajutorul cuțitului și furculiței. Se preia platoul cu puiul montat de la secție, se prezintă, de regulă, cu pieptul spre consumator, pe partea stângă a celui care a comandat masa. Se așează platoul pe reșou sau spirtieră. Se ia cuțitul în mâna dreaptă și se introduce în orificiul gâtului, iar furculița se prinde în mâna dreaptă și se introduce lângă târniță. Se ridică puiul într-o poziție astfel încât să se scurgă sosul din interior și se trece pe tocător. Se așează puiul cu gâtul spre dreapta și pieptul către consumator. Se înfige cu mâna stângă furculița, cu furcheții în sus, la articulația pulpei, se ridică ușor și se apasă cu lama cuțitului ținut în mâna dreaptă pe pui. Se taie jur-împrejur pielea care reține pulpa cu ajutorul cuțitului ținut în mâna dreaptă. Se desprinde pulpa printr-o rotire a mâinii spre stânga apăsând cu lama cuțitului pe pui. Se trece pulpa pe tocător și, cu ajutorul cuțitului, se taie în două, la încheietură, fără a scoate furculița. Se așează, apoi, pe platoul care se află pe reșou sau spirtieră. Se întoarce puiul cu spatele spre client și se procedează la fel și pentru cealaltă pulpă. Se așează puiul pe spate (cu gâtul spre chelner) și se înfige furculița în carcasă, în locul unde a fost pulpa din stânga. Pentru a obține 4 porții, fiecare aripă se decupează cu carnea albă (piept) care îi aparține. Se începe prin a tăia dinspre interior spre gât, secționând carnea albă în două, pe lângă osul pieptului apăsând lama spre acesta și carcasă și se termină prin încheietura aripii. (Se așează cu lama cuțitului pe carcasă, se scoate furculița și, cu ajutorul acestora, se trece bucata pe platou, cu pielea în sus. Se procedează la fel și pentru partea cealaltă, menținând puiul în aceeași poziție. Trebuie lucrat foarte atent și îngrijit să nu rămână carne pe oase. Aripile cu jumătatea de piept se aranjează simetric pe platou.

Tranșarea puiului cu ajutorul a două furculițe. Puiul este fixat cu o furculiță, iar cu cea de a doua se execută operațiile de decupare tot prin smulgere. Tranșele obținute se așează din nou pe platoul cu ajutorul căruia a fost adus puiul, servirea urmând să se facă fie în sistemul direct cu ajutorul cleștelui, fie în sistemul indirect, platoul așezându-se la mijlocul mesei, la o distanță accesibilă persoanelor servite. Se poate practica și servirea la farfurie, tranșele urmând să fie așezate direct pe farfuriile din care se consumă, de la gheridon pe măsură ce au fost decupate părțile anatomice ale puiului. Puii preparați la frigare sau la grătar nu se servesc de regulă cu garnituri și salate, ci cu sos de usturoi (mujdei) care se aduce în sosieră, împreună cu măcăliguța, așezată pe un fund de lemn sau pe farfurie jour. Acestea se aduc o dată cu preparatul. Fundul de lemn însoțit de un clește de serviciu se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților, iar farfuriile jour cu sau fără măcăliguță se așează în stânga furculiței mari, pe partea stângă a clienților.

## SERVIREA GARNITURILOR

Garniturile sunt preparate culinare realizate din legume, cartofi, ciuperci, orez, etc., pregătite într-o gamă sortimentală variată, care se servesc și se consumă întotdeauna împreună cu preparatele culinare din carne (friptură, șnițel etc.). Acestea se aduc de la bucătărie, pe același obiect pe care fost montat preparatul de carne și numai în cazuri excepționale se aduc separat, când cantitatea și numărul sortimentelor sunt prea mari, când se solicită să se completeze porțiile servite etc. La un preparat din carne, de regulă, se servesc trei sortimente de garnituri, de culori diferite și cu consistență cât mai asemănătoare. De exemplu: sote de mazăre, de cartofi și de ciuperci, sau cartofi prăjiți, sote de fasole verde și pilaf etc. Servirea garniturilor se face cu ajutorul cleștelui format din lingură și furculiță, pe partea stângă a clientului, după ce pe farfuria întinsă de pe blatul mesei a fost așezată tranșa din preparatul de carne respectiv. Garniturile se montează de la dreapta la stânga, spre marginea farfuriei cu emblemă. Trebuie să se acorde atenție ca montarea pe farfurie să se facă fără ca sortimentele de garnituri să se amestece între ele și să fie așezate cât mai estetic, în mod distinct.

## SERVIREA SALATELOR

În general, fripturile se consumă împreună cu salate realizate din roșii, castraveți, salată verde, legume fierte sau coapte (salată de ardei, sfeclă) sau cu legume conservate (gogoșari, castraveciori, gogonele etc.). Acestea sunt aduse la masă în salatiere de o porție sau de patru porții, cu puțin timp înaintea servirii fripturilor. Salatierele de o porție se aduc pe un suport format din tavă sau farfurie, în funcție de numărul consumatorilor, ținut pe antebrațul și mâna stângă, și acoperite cu ancărul împăturit. Se așează pe blatul mesei fără suport, pe partea stângă a fiecărui consumator, la o distanță de 2—3 cm de dinții furculiței mari. Salatierele mari, de patru porții, se aduc pe un suport format din farfuria mare întinsă și se așează pe blatul mesei, la o distanță accesibilă clienților, pentru a se servi singuri. Întotdeauna salatierele mari vor fi însoțite de tacâmul special pentru salate sau de un clește format din lingură și furculiță mare, așezate cu partea concavă și respectiv cu dinții în jos, furculița dedesubt și lingura deasupra. În afară de garnituri și salate, la fripturi se mai pot servi diferite sosuri și condimente, cum sunt: sosul de unt, sosul englezesc și sosul de tomate pentru mușchiul de vită, cimbrul pentru vrăbioarele de vită, sosul de usturoi (mujdei) pentru pui, piperul alb și negru pentru fripturile asortate calde. Sosurile sunt aduse în sosiere, pe suport de farfurie, însoțite de lingură și așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

## DEBARASAREA MESELOR

După consumarea fripturilor și salatelor, se efectuează operațiunile de debarasare a meselor de obiectele de inventar folosite la consumarea preparatelor într-o anumită ordine.

**Debarasarea mesei de farfurii și tacâmuri.** Se verifică dacă tacâmurile folosite sunt așezate corect pe farfurie, adică cuțitul și furculița paralele cu mânerul spre partea dreaptă. În cazul în care acestea au altă poziție chelnerul efectuează această operație cu multă discreție. Dacă unul din tacâmuri are mânerul în partea stângă, chelnerul trece mai întâi pe partea stângă a clientului și așează tacâmul respectiv corect pe farfurie. Apoi trece în partea dreaptă a clientului și ridică farfuria cu tacâmul respectiv și eventualele părți din preparat neconsumate. În spatele clientului începe să execute operațiile de debarasare la două sau trei farfurii, în funcție de cantitatea de resturi rămase pe farfurii. Debarasarea mesei de sosiere, oliviere, presărătoare de sare se face cu ajutorul tăvii de serviciu, prin efectuarea operațiilor descrise la temele anterioare. Preluarea de pe masă a acestor obiecte de inventar se va face printre consumatori, pe spații disponibile, fără ca aceștia să fie deranjați.



## TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR DIN PEȘTE

Preparatele din pește sunt foarte mult apreciate, atât pentru valoarea nutritivă, cât și pentru calitățile lor gustative. Carnea de pește, având un țesut fibros foarte fin, are o durată de preparare redusă, se digerează ușor și poate fi folosită ca materie primă la multiple preparate, ca: gustări, preparate lichide calde și mâncăruri atât calde, cât și reci.

### ARANJAREA MESEI

Pentru aranjarea meselor în vederea servirii mâncărilor din pește se folosesc următoarele obiecte de inventar: farfurii întinse, cuțite și furculițe pentru pește, farfurioare pentru oase în formă de semilună, pahare pentru vin alb, pahare pentru apă minerală. În cadrul unui meniu complet, în partea dreaptă a farfuriei și a cuțitului mare se așează cuțitul pentru pește, iar partea stângă a furculiței mari se așează furculița pentru pește. În cazul când preparatul are o specie de pește cu sistem osos dezvoltat (crap, șalău, etc.), în partea stângă a farfuriei se va monta și farfuria specială pentru oase. În fața farfuriei se va așeza paharul pentru vin alb, care se pretează să fie servit la preparatele din pește, așezat în dreapta paharului pentru apă minerală.

### SERVIREA PREPARATELOR DIN PEȘTE

În funcție de caracteristicile tehnologice ale preparatelor, se disting mai multe sisteme de servire.

**Servirea directă**, cu ajutorul cleștelui, se folosește în cazul preparatelor din pește tranșat și porționat (crap pescăresc, crap spaniol, preparat la grătar: morun sau nisetru etc.). Preparatele, montate la bucătărie pe platou, se aduc la masa în felul următor: pe brațul și palma stângă se așează un ancăr împăturit, peste care se așează platoul cu preparate calde și cleștele compus din lingură și furculiță, așezat pe platou cu deschizătura în jos și mânerul îndreptat: spre mâna dreaptă a chelnerului. La masă se servește pe partea stângă a clientului, apropiindu-se platoul de farfurie, poziția corpului fiind aplecată în față, cu piciorul stâng puțin fanat. Cu mâna dreaptă se apucă cleștele, efectuând servirea. După servirea primei persoane, cleștele se așează pe platou, continuându-se servirea celorlalte persoane. Este o servire rapidă.

**Servirea la gheridon** se practică în cazul când preparatele sunt pregătite din pește întreg (netranșat), urmând ca operațiile de tranșare și porționare să se efectueze în fața clienților. Pentru realizarea acestor operații, sunt necesare următoarele obiecte de inventar și ustensile: masă gheridon, platou de porțelan, farfurie întinsă mare, farfurie pentru oase, clește format din lingură și furculiță. În timp ce preparatele din pește se pregătesc la bucătărie, se aduce gheridonul lângă masa clientului, aranjând obiectele de inventar arătate mai sus în felul următor:

- Platoul de porțelan la mijlocul gheridonului
- Farfuria sau platoul pentru oase în partea stângă
- Farfuriile mari întinse în partea dreaptă (acestea se aduc odată cu preparatul, deoarece trebuie să fie calde)
- Cleștele format din lingură și furculiță lângă platoul de porțelan

Preparatele din pește montate pe platoul special (pescăresc), însoțite de garnituri și decor, se aduc la masă, se prezintă clienților și apoi se așează pe spirtieră pentru a fi menținute calde. Prima bucată de pește se ia cu ajutorul cleștelui și se așează pe platou în vederea tranșării. Furculița se fixează în regiunea de lângă cap, iar cu ajutorul ligurii se efectuează o primă secțiune pe verticală, lângă cap, apoi se efectuează o a doua secțiune pe orizontală, de-a lungul coloanei vertebrale.

Cu ajutorul furculiței, se prinde coloana vertebrală de la coadă, trăgându-se în sus, iar cu lingura se desprinde carnea de pe coloană și celelalte oase. Coloana vertebrală și oasele se așează pe farfurie sau pe alt platou. Cu ajutorul cleștelui se curăță complet carnea de eventualele oase desprinse de pe coloană. După aceste operații, se aranjează carnea cu multă atenție reconstituindu-se peștele. În funcție de numărul persoanelor de la masă, se tranșează în porții, secționându-se peștele cu ajutorul ligurii. Tranșele obținute se preiau de pe platou și eventual împreună cu garniturile și sosul respectiv și se montează direct pe farfurii, care sunt transportate pe mâna stângă și așezate pe blatul mesei, pe partea dreaptă a clienților.

**Servirea la farfurie** se folosește în condițiile în care se servește un număr mare de clienți, timpul de masa este redus iar preparatul din pește este consumat cu alte componente. De exemplu: păstrăv prăjit cu cartofi natur și sos de lămâie. Preparatele se montează pe farfurie întinsă mare, de la bucătărie, urmărindu-se ca peștele să fie așezat spre marginea farfuriei opuse emblemei, cu capul spre stânga, iar celelalte componente către marginea farfuriei cu emblemă. Transportul la masă se face cu ajutorul antebrațului și palma stângă, acoperite cu ancărul desfășurat. Prima farfurie se fixează între desetul mare deasupra și cel arătător dedesubt, cea de a doua farfurie se ridică cu mâna dreaptă și se fixează în podul palmei sub marginea primei farfurii și degetele mijlociu, inelar și mic, răsfirate dedesubt. Cea de a treia farfurie se așează pe antebrațul stâng. Se poate prelua cu mâna dreaptă și a patra farfurie prinzându-se cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt. Servirea se face pe partea dreaptă a clienților, așezându-se farfuria din mâna dreaptă pe farfuria-suport de pe masă, cu emblema îndreptată spre mijlocul blatului mesei. Se repetă aceleași operații și cu celelalte farfurii transportate pe antebrațul și mâna stângă. La servirea oricărui preparat din pește se va avea în vedere ca la aranjarea mesei să se aducă farfuriile pentru oase, care se montează în fața farfuriei-suport, puțin în stânga emblemei, precum și tacâmurile speciale pentru pește, așezându-se cuțitul în dreapta și furculița în stânga. În cazul în care preparatul de pește este însoțit de sos, acesta se aduce în sosieră montată pe farfurie adâncă mijlocie, însoțită de o lingură specială, așezată pe farfurie, cu mânerul spre toarta sosierei. Farfuria cu sosiera se așează pe masă, la o distanță accesibilă fiecărui client.

### **SERVIREA STRIDIILOR, A RACILOR ȘI A ICRELOR NEGRE**

**Stridiile** se servesc pe platouri cu gheață pisată. Carapacea stridiilor se desface numai la cererea clienților, cu ajutorul cuțitului special, pentru a îndepărta ciopliturile carapacei. Apoi se spală cu apă sărată. Consumatorii rafinați nu preferă această operație, deoarece dispare gustul specific al apei de mare. La masă se aduc lămâi și presa de stors. După preferință se mai pot oferi: piper pisat, sos englezesc, brânză și felioare de pâine neagră.

La consumarea stridiilor se folosesc cuțitul și furculița speciale. Stridiile se mai pot servi calde și prăjite, în acest caz utilizându-se furculița obișnuită sau cea de pește.

**Racii** se servesc din vasul în care au fiert, cu ajutorul unui luș mic, trecerea în farfuria din fața clientului făcându-se pe partea stângă. După preferință, la raci se poate servi și unt. La consumarea lor se utilizează cuțitul special pentru raci. Cozile racilor se pot servi atât reci cât și calde, în diferite feluri de mâncare: rasol, pilaf, cu sos etc. La servirea stridiilor și racilor se vor respecta următoarele reguli:

— după consumarea preparatelor se vor aduce la masă boluri pentru spălat pe mâini. În boluri va fi apă caldă cu rondele de lămâie, iar pe margine câte o felie de lămâie:

— pentru ștergerea mâinilor, după spălare, se va aduce câte un prosop;

— o dată cu obiectele de inventar folosite la consumarea acestor preparate, se debarasează și șervetele, aducându-se altele, curate;

— la cererea clienților se aduc pahare cu apă caldă pentru clătitul gurii.

**Icrele negre** se aduc la masă într-un vas special, așezat într-un suport pe gheață, însoțit de o linguriță specială, ce va fi folosită la servirea icrelor. Pentru consumarea acestora se va aduce unt, lămâie și pâine prăjită. Icrele negre se mai pot servi și sub formă de tartine: pe crutoane mici de pâine (felii de pâine fără coajă), se unge un strat subțire de unt, peste care se așează icrele negre. Acestea pot fi filigranate cu unt.

### **DEBARASAREA MESEI**

După ce toate preparatele de la masă s-au terminat de consumat, se va debarasa masa de obiectele de inventar folosite, efectuându-se operațiile pentru debarasare la două sau trei farfurii. Pentru debarasarea mesei de farfuriile pentru oase se folosește tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma stângă, acoperite cu ancărul desfășurat. Prin stânga consumatorului, se ridică cu ajutorul mâinii drepte farfuria pentru oase și se așează pe tavă, începând dinspre marginea tăvii îndreptate spre antebraț. Dacă spațiul rămas liber pe tavă permite, se poate prelua de la masă și

farfuria-suport cu sosiera și lingura respectivă. Aceasta mai poate fi transportată cu mâna dreaptă prinsă între degetul mare deasupra și celelalte degete dedesubt.

## **TEHNICA SERVIRII PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE**

Consumarea preparatelor culinare dintr-un meniu se face de regulă împreună cu un produs de panificație (chifle, felii de pâine, cornuri) sau măămăligă.

### **ARANJAREA MESEI**

Pentru servirea produselor de panificație se folosește farfuria mică (jour) tava de serviciu, clește format din două linguri pentru chifle sau din linguri și furculiță pentru celelalte produse, coș special pentru produse de panificație. Farfuria mică se așează de la început în partea stângă a furculițelor. Coșulețul special se folosește la unități mai modeste și se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă mai multor persoane de la masă.

### **SERVIREA PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE**

Produsele de panificație sunt transportate de la secție la masa consumatorilor pe tavă, peste care a fost așezat un șervet de pânză sau într-un coș special, cu ajutorul antebrațului și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit. Lângă produsele respective se așează și cleștele, format din două linguri când se servesc chifle, sau din lingură și furculiță pentru celelalte produse. Trecerea produselor de panificație pe farfurioară se face cu cleștele ținut în mâna dreaptă, pe partea stângă a clienților. În cazurile când meniurile sunt comandate, aceste operații se efectuează cu puțin timp înainte sosirii clienților și se iau măsuri pentru acoperirea lor cu șervetul montat sub forma de con cu vârful în sus cu baza în jurul farfurioarei.

### **DEBARASAREA MESEI**

Pentru efectuarea acestei operații se folosește tava de serviciu, așezată pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancărul împăturit. Preluarea farfurioarei cu produsele de panificație neconsumate se va face cu mâna dreaptă pe partea stângă a clientului, constituind o excepție de la regula generală că debarasarea mesei se face numai pe partea dreaptă a clienților. Farfurioarele se așează pe tavă împreună cu resturile respective. În cazul când pe blatul mesei rămân resturi din produsele de panificație (firimituri) acestea se strâng cu ajutorul periei speciale și fârașului special sau în lipsa acestora cu ancărul și o farfurie întinsă. Fârașul sau farfuria se fixează pe marginea blatului mesei și cu ajutorul periei sau ancărului se strâng resturile de pe masă aducându-se spre marginea acesteia pentru a fi depozitate pe fâraș sau farfurie. Aceste operațiuni se efectuează pe partea stângă sau dreaptă a consumatorului în funcție de locul unde se găsesc resturile.

## **DEBARASAREA MESELOR ȘI DESPĂRȚIREA DE CLIENȚI**

### **DEBARASAREA MESELOR**

Prin debarasarea meselor se înțeleg operațiile prin care obiectele de servire și resturile de mâncare se strâng de pe mese și se transportă la oficiile de menaj ale unității. Aceste operații se efectuează de către chelner în următoarele situații:

— când pe masă au fost așezate în cadrul mise-en-place-ului mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate (exemplu: pentru dejun au fost așezate pe masă farfurii, tacâmuri și pahare, iar clienții nu vor să servească decât băuturi, în această situație se debarasează masa de farfurii și tacâmuri, lăsându-se numai paharele);

— când clienții au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite. De obicei, persoana care nu mai consumă din preparatul servit așează tacâmurile paralel, cu mânerul sprijinit pe marginea

din dreapta farfuriei. Dacă mai sunt preparate pe farfurii, înainte de a se începe debarasarea, este indicat să se întrebe dacă mai servesc, folosind formula „Mai consumați? Pot să debarasez?” ;

— când clienții s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul;

— la terminarea programului de funcționare a unității. Strângerea de pe mese a obiectelor de servire și a resturilor de mâncare și transportarea lor, la oficiile de menaj, se efectuează cu multă atenție, cu calm, cu pricepere și îndemânare, respectându-se anumite reguli.

Debarasarea farfuriilor se face pe partea dreaptă a clientului, prinzându-se cu mâna dreaptă marginea farfuriei respective. Apoi se așează pe mâna stângă, care va fi acoperită cu ancărul desfășurat, în funcție de numărul farfuriilor, al cantității resturilor de mâncare și a felului preparatului, debarasarea farfuriilor se execută în trei feluri:

— cu o singură farfurie, când de pe masă se ridică o singură farfurie. Aceasta se prinde de margine cu mâna dreaptă, se ridică și se trece în mâna stângă între degetul mare, așezat deasupra, pe marginea farfuriei și sprijinită pe celelalte degete răsfirate sub farfurie;

— cu două farfurii, când se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în cantități mai mici. În această situație, prima farfurie se trece în mâna stângă, între degetul mare, așezat pe marginea de deasupra farfuriei, și degetul arătător și cel mijlociu, așezate sub farfurie. Cea de a doua farfurie se așează pe antebrațul stâng, sprijinindu-se de încheietura palmei, degetul inelar și degetul mic, vor fi ridicate. Cu mâna dreaptă, se trec tacâmurile și resturile de preparate din farfuria a doua în prima farfurie, urmând ca a treia și apoi rând pe rând, și celelalte farfurii să fie așezate pe farfuria a doua. Pe măsură ce sunt așezate pe mâna stângă, acestea se eliberează de tacâmuri și resturi de preparate ce se depozitează pe prima farfurie, trecerea resturilor de preparate în prima farfurie se face numai cu furculița;

— cu trei farfurii, când la masă se ridică două sau mai multe farfurii iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în cantități mai mari. Prima farfurie se așează în aceleași condiții arătate mai sus, numai că degetul mijlociu se retrage și se așează împreună cu degetul inelar și cel mic, răsfirate, sub cea de a doua farfurie. Marginea celei de a doua farfurii se așează sub prima farfurie. Tacâmurile de pe farfuria a doua se așează pe prima farfurie, rămânând pe aceasta numai eventualele resturi de preparate. Cea de a treia farfurie se așează pe antebraț, sprijinindu-se de încheietura mâinii și pe marginea celei de a doua farfurii. Tacâmurile de pe cea de a treia farfurie se ridică cu mâna dreaptă. Furculița se folosește la trecerea resturilor de preparate pe farfuria a doua, iar apoi se așează lângă celelalte tacâmuri pe prima farfurie. Cu celelalte farfurii se procedează la fel rămânând pe antebraț una peste alta. După ce au fost ridicate de la masă, toate farfuriile (dar nu mai mult de 8— 10) și tacâmurile se transportă la consolă sau direct la oficiul de menaj, pentru spălarea veselei și a tacâmurilor. Debarasarea mesei de farfuria pentru produsele de panificație, de salatiere, farfurioare pentru sare și de serviciul pentru unt și gem se efectuează pe partea stângă a clienților, folosindu-se tava de serviciu, prinsă între degetele mâinii stângi sau pe antebrațul și palma stângă, acoperite cu ancărul desfășurat. Debarasarea tacâmurilor se face, de regulă, o dată cu farfuriile. Operațiile ce se efectuează pentru strângerea și transportul tacâmurilor diferă în funcție de situațiile în care acestea sunt așezate de clienți după ce consuma preparatele servite, de felul și numărul lor. În situația în care tacâmurile au fost așezate de o parte și de alta a marginii farfuriei, chelnerul

va trece mai întâi pe partea stângă a clientului, fără să ridice de pe masă tacâmul din partea stângă îl va așeza în farfurie, apoi va trece prin spatele clientului în partea dreaptă a acestuia și va așeza tacâmul din partea dreaptă, pe farfurie, ridicându-le împreună. În situația în care tacâmurile sunt lăsate pe fața de masă în partea stângă a farfuriei, acestea se vor așeza pe farfurie pe partea stângă a clientului și apoi se ridică toate o dată pe partea dreaptă. Farfuria ridicată de pe masă cu mâna dreaptă se trece pe mâna stângă, potrivit regulilor de debarasare a farfuriilor. Apoi cu mâna dreaptă se ridică cuțitul și se așează pe farfuria fixată între degetul mare și degetul arătător și mijlociu (prima farfurie descrisă la debarasarea farfuriilor) cu lama spre centrul farfuriei și cu minierul spre margine. Furculița cu dinții în sus sau lingura se așează perpendicular peste lama cuțitului. Mânerul unei furculițe (de regulă prima) se prinde între degetul mare și marginea farfuriei, asigurându-se astfel o mai mare stabilitate a tacâmurilor în timpul transportului. Lamele cuțitelor se introduc sub mânerul furculițelor. În cazul în care lingurița folosită la consumarea ceaiului sau a altei băuturi nealcoolice calde, este așezată pe marginea farfuriei suport cu mânerul pe blatul mesei sau lângă

farfurie, chelnerul o ridică și o așează pe farfuria-suport. Se ridică apoi împreună. Lingurițele, după ce au fost ridicate de pe masă odată cu farfuria-suport și cu ceașca în care s-a servit băutura comandată, se așează pe tava cu ajutorul căreia se efectuează debarasarea, alături de ceașca respectivă. Debarasarea paharelor se face cu ajutorul unei farfurii, în cazul în care se debarasează un singur pahar, sau cu ajutorul tăvii de serviciu, când se debarasează mai multe pahare. Paharele sunt prinse cu mâna dreaptă de bază sau de picior, pe partea dreaptă a clientului și se așează pe tava de serviciu care este prinsă între degetul mare și celelalte degete de la mâna stângă. Așezarea se face începând de la antebraț spre vârful degetelor, evitându-se astfel dezechilibrarea tăvii sau ciocnirea paharelor. Debarasarea celorlalte obiecte de servire se face pe măsură ce acestea nu mai sunt necesare consumării meniului comandat. Solnițele, coșulețele pentru pâine, suporturile pentru șervețele, se ridică cu mâna dreaptă și se așează pe tava de serviciu, care se găsește în mâna stângă, pentru a fi transportate la consolă sau oficiul de menaj. Se va urmări ca acestea să se ridice de la o distanță cât mai apropiată, evitându-se întinderea mâinii prin fața clienților. Debarasarea scrumierelor se face prin ridicarea scrumierelor de la masă după fiecare țigară consumată, în felul următor: se vine la masă cu tava ținută în mâna stângă pe care se găsesc două scrumiere curate. Se ia cu mâna dreaptă o scrumieră curată, se așează peste scrumiera care urmează să fie debarasată și se ridică amândouă, evitându-se împrăștierea scrumului de țigară. Se așează pe tavă, se ridică apoi a doua scrumieră curată și se așează pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților care fumează. Debarasarea resturilor de mâncare se face odată cu debarasarea farfuriilor, folosindu-se cleștele. Ulterior numai firimiturile produselor de panificație se strâng cu ajutorul periei și fârașului special. În lipsa acestora se poate folosi ancărul și o farfurie curată. Se va evita ca firimiturile să cadă pe îmbrăcămintea clienților, pe pardoseală sau pe scaunele rămase libere. Debarasarea feței de masă în timpul când clienții sunt la masă se efectuează astfel: se debarasează toate obiectele de servire de pe masa, se aduce o față de masă curată, care se desfăce prinzându-se de colțurile 1 și 4 sau 2 și 3, cu ambele mâini, se ridică fața de masă existentă pe blatul mesei, apucându-se mai întâi de colțuri cu mâinile în care se găsesc colțurile feței de masă curate. Treptat, se ridică fața de masă murdară, înlocuindu-se cu fața de masa curată, în așa fel încât să nu se vadă moltonul așezat pe blatul mesei. După ce a fost acoperit întregul blat, se aranjează fața de masă respectându-se aceleași reguli descrise la aranjarea meselor. În cazul în care fața de masă a fost pătată parțial, se poate folosi un napron așezat peste pata respectivă. Strângerea fețelor de masă, după terminarea programului de funcționare a unității, în cazul când acestea sunt curate și mai pot fi folosite în continuare, se realizează astfel: chelnerul va prinde cu trei degete (cel mare, arătătorul și mijlociul) de la mâna dreaptă cutele care se întretaie la mijlocul feței de masă și o ridică circa 5—10 cm, cu degetul arătător și cel mare de la mâna stângă prinde marginea feței de masă din partea stângă, în dreptul cutei proeminente formată pe toată lungimea acesteia, ridicând-o până la nivelul mâinii drepte, rotește 180° mâna stângă spre cuta adâncită, prinde marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutura ușor întreaga față de masă, după care se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat.

La debarasarea meselor se va ține seama de următoarele **reguli**:

- operațiile vor fi efectuate cu multă atenție, calm și în liniște;
- se va evita incomodarea clienților prin întinderea mâinilor prin fața acestora sau solicitarea permisiunii efectuării debarasării în timpul când aceștia s-au apropiat pentru a purta o discuție;
- numărul de obiecte ridicate de pe masă să nu depășească posibilitățile persoanei care efectuează operațiile de debarasare, în caz contrar s-ar putea crea situații neplăcute, fie prin dezechilibrarea obiectelor și spargerea lor, fie prin căderea resturilor de mâncare care ar păta îmbrăcămintea clienților și a personalului unității sau pardoseala sălii (parchetul, mocheta, covoarele etc.);
- timpul de debarasare să fie cât mai scurt

### ÎNTOCMIREA ȘI PREZENTAREA NOTEI DE PLATĂ

Nota de plata se întocmește la cererea clienților sau a personalului unității, la terminarea programului de lucru.

Completarea acesteia se face la masa de serviciu, în oficiu sau în alt loc creat în acest scop. În cazul în care au fost consumate un număr mare de preparate și băuturi, iar servirea s-a făcut pe o durată

mai mare de timp, se va ține seama de însemnările făcute în blocnotes la primirea comenzii sau se vor consulta bonurile de marcaj. precum și personalul care a ajutat la servirea mesei respective. Datele înscrise în nota trebuie să corespundă cu realitatea, iar calculele să fie exacte și să fie scrise citeț. Înscrierea în notă a unor preparate sau băuturi care nu au fost servite, folosirea unor prețuri ireale, precum și greșelile de calcul sunt pedepsite atât administrativ cât și penal. În situația în care sunt incertitudini în privința înregistrarea consumației în nota de plată, înainte de a se totaliza se va face o confruntare cu clienții serviți. În acest, scop se va merge cu nota de plată, fără să fie decupată din carnet, până la masa servită. Prin partea stângă a clientului care a condus masa sau care a comandat servirea preparatelor și băuturilor se va solicita permisiunea de a se face verificarea notei de plată, citindu-se cât mai discret datele scrise. După caz, vor fi radiate datele înscrise în mod eronat sau se vor completa altele confirmate și de clienți. Chelnerul se retrage apoi pentru a definitiva calculele. Se decupează originalul din carnet și se așează pe o farfurie, între faldurile unui șervet împăturit sub formă de plic, în așa fel încât numai totalul general al notei de plată. Cu ajutorul farfuriei prinse între degetele mâinii stângi, degetul mare deasupra și celelalte sub farfurie, chelnerul se prezintă la masa respectivă, lăsând-o pe blatul mesei lângă clientul care a condus masa și se retrage fără să uite însă să mai servească băuturile, care nu au fost consumate și se găsesc în sticlele din frapieră.

### **INCASAREA VALORII MENIURILOR CONSUMATE**

Pentru încasarea în numerar, a valorii preparatelor și a băuturilor consumate se procedează astfel: după ce clientul care a condus masa a pus banii pe farfurie pe blatul mesei, persoana care urmează să încaseze banii se apropie cuviincios ridică banii, se retrage un pas, stând cu fața spre clienții de la masa respectivă. Apoi numără discret banii și, dacă este cazul, pune în același loc diferența dintre suma încasată și valoarea notei de plată, mulțumind clienților cu formula „Să vă fie de bine”, „Vă mulțumesc”, „Mai poftiți în unitatea noastră oricând doriți etc. În cazul în care consumația se achită pe bază de virament, se urmărește ca nota de plată să fie semnată de clientul care a condus masa și apoi predată șefului unității sau casierului, pentru a fi atașată la nota de comandă, în vederea întocmirii formelor de decontare dintre agentul economic în subordinea căreia se află unitatea și cel care a comandat organizarea și servirea mesei respective. Primirea restului de la clienți sau reținerea lui de către chelner constituie un act de înjosire, de umilire și lipsă de considerație față de persoana sa și cea a colegilor.

### **DESPARTIREA DE CLIENȚI**

După încasarea valorii meniurilor consumate, lucrătorii vor urmări momentul în care clienții serviți doresc să se ridice de la masă pentru a pleca. În acest moment personalul de servire se apropie cât mai repede de masă, prinzând cu ambele mâini speteaza scaunului, în aceeași ordine protocolara aplicată la primirea lor. Trăgând scaunul înapoi, permite persoanei respective să se îndepărteze mai ușor de la masă. Chelnerul va mulțumi din nou cu formulele „Sa va fie de bine”, „Vă mai așteptăm sa ne onorați cu prezența dumneavoastră”, „Ce preparate sau băuturi v-au plăcut mai mult.”.

### **ÎNTOCMIREA ȘI PREZENTAREA NOTEI DE PLATĂ**

Nota de plata se întocmește la cererea clienților sau a personalului unității, la terminarea programului de lucru.

Completarea acesteia se face la masa de serviciu, în oficiu sau în alt loc creat în acest scop. În cazul în care au fost consumate un număr mare de preparate și băuturi, iar servirea s-a făcut pe o durată mai mare de timp, se va ține seama de însemnările făcute în blocnotes la primirea comenzii sau se vor consulta bonurile de marcaj. precum și personalul care a ajutat la servirea mesei respective.

Datele înscrise în nota trebuie să corespundă cu realitatea, iar calculele să fie exacte și să fie scrise citeț. Înscrierea în notă a unor preparate sau băuturi care nu au fost servite, folosirea unor prețuri ireale, precum și greșelile de calcul sunt pedepsite atât administrativ cât și penal.

În situația în care sunt incertitudini în privința înregistrării consumației în nota de plată, înainte de a se totaliza se va face o confruntare cu clienții serviți. În acest scop se va merge cu nota de plată, fără să fie decupată din carnet, până la masa servită. Prin partea stângă a clientului care a condus masa sau care a comandat servirea preparatelor și băuturilor se va solicita permisiunea de a se face verificarea notei de plată, citindu-se cât mai discret datele scrise. După caz, vor fi radiate datele înscrise în mod eronat sau se vor completa altele confirmate și de clienți.

Chelnerul se retrage apoi pentru a definitiva calculele. Se decupează originalul din carnet și se așează pe o farfurie, între faldurile unui șervet împăturit sub formă de plic, în așa fel încât numai totalul general al notei de plată. Cu ajutorul farfuriei prinse între degetele mâinii stângi, degetul mare deasupra și celelalte sub farfurie, chelnerul se prezintă la masa respectivă, lăsând-o pe blatul mesei lângă clientul care a condus masa și se retrage fără să uite însă să mai servească băuturile, care nu au fost consumate și se găsesc în sticlele din frapieră.

## INCASAREA VALORII MENIURILOR CONSUMATE

Pentru încasarea în numerar, a valorii preparatelor și a băuturilor consumate se procedează astfel: după ce clientul care a condus masa a pus banii pe farfurie pe blatul mesei, persoana care urmează să încaseze banii se apropie cuviincios ridică banii, se retrage un pas, stând cu fața spre clienții de la masa respectivă. Apoi numără discret banii și, dacă este cazul, pune în același loc diferența dintre suma încasată și valoarea notei de plată, mulțumind clienților cu formula „Să vă fie de bine”, „Vă mulțumesc”, „Mai poftiți în unitatea noastră oricând doriți!” etc.

În cazul în care consumația se achită pe bază de virament, se urmărește ca nota de plată să fie semnată de clientul care a condus masa și apoi predată șefului unității sau casierului, pentru a fi atașată la nota de comandă, în vederea întocmirii formelor de decontare dintre agentul economic în subordinea căreia se află unitatea și cel care a comandat organizarea și servirea mesei respective.

Primirea restului de la clienți sau reținerea lui de către chelner constituie un act de înjosire, de umilire și lipsă de considerație față de persoana sa și cea a colegilor.

## ORGANIZAREA MUNCII ÎN SALOANELE DE SERVIRE

Volumul, structura și complexitatea operațiunilor ce se desfășoară pentru pregătirea, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor, precum și crearea unor condiții de intimizare și recreere impun ca unitățile publice de alimentație să fie organizate și amenajate în forme specifice și optime, folosindu-se în acest scop mai multe încăperi, utilaje, instalații, mobilier, ustensile de lucru etc. corespunzătoare și personal calificat. Numărul, dimensiunile, destinația și felul încăperilor și a dotărilor acestora diferă de la o unitate la alta, în funcție de profilul, volumul, structura și caracteristicile operațiunilor ce se efectuează, în general, sunt trei categorii de încăperi: pentru servirea clienților, cu caracter productiv și de păstrare, cu scop administrativ-gospodăresc și social. Încăperile pentru servirea clienților, denumite salon, sală etc. constituie spațiul cel mai important, deoarece aici are loc dialogul chelner-client, se desfășoară operațiunile de prezentare, servire și respectiv consumare a preparatelor culinare și a băuturilor, se asigură aplicarea regulilor de tehnică a servirii, se creează condiții de destindere și recreere. Volumul și structura muncii chelnerilor în salon influențează în mod direct activitatea ce se desfășoară în restul încăperilor, respectiv de aprovizionare cu materii prime, de păstrare și prelucrare a acestora, de realizare a preparatelor culinare prin procedee tehnologice adecvate, precum și de determinare a numărului și structurii personalului. O unitate poate avea una sau mai multe saloane, care pot fi diferențiate prin amenajare și dotare cu mobilier, destinație sau funcționalitate. Astfel, după destinație pot fi: saloane pentru servirea micului dejun, a dejunului sau cinei, pentru banchete, bodegă, crămă, terasă, grădină de vară etc., iar după modul de amenajare și dotare pot fi: salon clasic, rustic, de epocă, după zone geografice: dobrogean, vrâncean, bănățean, argeșean etc. Saloanele sunt astfel amplasate, încât să asigure un flux normal și simplu al clienților, precum și pentru a asigura un flux rapid al



personalului de servire, ușurând transportul obiectelor de servire, al preparatelor și băuturilor. Amenajarea saloanelor se face în așa fel încât să creeze condiții optime pentru servirea și consumarea preparatelor și băuturilor solicitate. În permanență trebuie să existe o ambianță plăcută și intimă, o atmosferă sobră, odihnitoare, relaxantă. Pentru realizarea acestor cerințe se impune ca la amenajarea unității, în funcție de profilul acesteia, de structura și volumul preparatelor și al băuturilor servite precum și de forma de servire, să se acorde o atenție deosebită materialelor de construcție întrebuintate, dimensionării, dotării cu mobilier adecvat, iluminării, decorării, intimizării și igienizării încăperilor respective. Salonul constituind locul în care relațiile dintre client și personalul de servire se realizează în mod direct, organizarea muncii îmbracă forme și conținut specific și diferențiat, în funcție de particularitățile fiecărei unități în parte și de atribuțiile lucrătorilor care participă la executarea operațiunilor de servire a clienților. Un rol hotărâtor în organizarea locurilor de muncă într-un salon îl are modul judicios în care este stabilită formația de lucru. Numărul total de persoane folosite într-o unitate, încăpere sau loc de muncă colectiv constituie formația de lucru respectivă. Formațiile de lucru pentru servirea clienților se stabilesc diferențiat, atât ca structură, cât și ca număr, avându-se în vedere o serie de factori.

**1. Tipul unității și formele de servire folosite.** În unitățile în care servirea se face de către chelner (restaurant clasic sau cu specific tradițional, braserie, bar, bodegă, bufet, cofetărie etc.), numărul de lucrători este mai mare în comparație cu unitățile în care se practică autoservirea sau servirea rapidă (restaurant-cantină, bufet-expres, bodegă, patiserie, cofetărie etc.), deoarece volumul și complexitatea operațiilor efectuate în procesul de servire sunt diferențiate în timp ce la unitățile în care servirea se face de către chelner, toate operațiile privind tehnica servirii se efectuează de către lucrătorii angajați, în unitățile cu autoservire, o parte din aceste operații ca: aranjarea mesei, preluarea, aducerea și servirea la masă a preparatelor și băuturilor, debarasarea în parte a obiectelor de servire folosite etc., se efectuează și de către clienți.

**2. Numărul de locuri la mese** constituie un element de calcul aritmetic al numărului și structurii personalului dintr-o formație de lucru. Pentru asigurarea servirii corespunzătoare în restaurante, unui chelner i se pot repartiza 16—24 de locuri la mese. Raportându-se numărul total de locuri la mese dintr-un salon, la norma stabilită pentru un chelner se determină numărul de lucrători necesar servirii (pentru o tură). De exemplu: într-o sală cu 480 de locuri la mese s-a stabilit ca norma unui chelner să fie de 20 de locuri. Numărul de chelneri necesar servirii în acest salon va fi de 24 ( $480:20=24$ ). În funcție de numărul chelnerilor se stabilește și numărul de lucrători pentru îndeplinirea altor funcții: ajutor de chelner, piccolo, șef de sală etc.

**3. Distanța de la locul de munca din salon la secțiile de producție** determină numărul de locuri la mese care pot fi atribuite unui chelner între limitele arătate mai sus. Unui chelner repartizat să servească la mesele din imediata apropiere a oficiului i se pot repartiza 24 de locuri la mese, în timp ce chelnerului, repartizat să servească la mesele cele mai îndepărtate de oficiu, nu i se poate repartiza decât un număr de maximum 18 locuri la mese, deoarece timpul și eforturile fizice depuse sunt direct proporționale cu distanța dintre locurile de muncă și secțiile unității.

**4. Componenta meniurilor** servite influențează mărimea și structura formației de lucru dintr-un salon. În cazul în care meniul este consistent și variat, numărul de lucrători va fi mai mare față de cel folosit în unitățile în care meniul este mai redus. De asemenea, în unitățile în care se organizează mese comandate pentru diferite ocazii (aniversări, grupuri de turiști, revelion etc.). formația de lucru va fi diferită după componenta meniului ce va fi servit.

**5. Programul de funcționare a unității influențează în mod direct mărimea formației de lucru.** La o unitate care funcționează în două schimburi, numărul persoanelor poate ajunge la dublu față de o unitate care funcționează numai 8 ore.

**6. Realizarea indicatorilor de eficiență.** Aceștia trebuie să stea la baza calculului necesarului de lucrători pentru formația de lucru, asigurându-se astfel o creștere de la o etapă la alta a productivității muncii, a rentabilității unității respective, în condițiile în care activitatea din salon este diferențiată în cadrul aceleiași zile, săptămâni, luni sau an, se impune ca formația de lucru să fie diferită, după cum gradul de solicitare este mai ridicat sau mai scăzut. Această variație a numărului de personal se realizează cu ajutorul graficului de lucru întocmit de șeful de sală, cu avizul șefului de unitate sau al patronului. Prin grafic de lucru se înțelege reprezentarea grafică a numărului de

personal care participă la realizarea sarcinilor dintr-o unitate pe funcții, locuri de muncă, program de lucru, în anumite perioade de timp. Există trei tipuri de grafice de lucru: permanente, sezoniere și ocazionale.

*Graficul de lucru permanent* se folosește în unitățile în care activitatea este relativ constantă.

*Graficul de lucru sezonier* se folosește în unitățile în care activitatea este diferențiată de la o perioadă de timp la alta, din care cauză numărul de lucrători din cadrul formației de lucru variază.

*Graficul de lucru ocazional* se întocmește în cazurile când într-o unitate se desfășoară o activitate deosebită, într-o perioadă de lucru scurtă cum ar fi: organizarea unei recepții, a unui banchet, sau se folosește în unitățile care funcționează în zone turistice sau de agrement, unde numărul chelnerilor crește în zilele de repaus sau sărbători legale.

Graficul de lucru cuprinde: denumirea unității, numele și prenumele lucrătorilor, funcțiile: chelner, șef de sală (maître d'hotel), ajutor de chelner (picolo, garson) etc., perioada de timp pentru care se întocmește, locurile de muncă, programul de lucru. La completarea graficului de lucru se pot folosi litere, cifre, figuri geo-metrice colorate diferit (cercuri, pătrate, triunghiuri, romburi etc.), sau figuri geometrice combinate cu litere și cifre. De exemplu, chelnerii (și ajutoarele lor), care sunt repartizați să servească în raioane dimineața, sunt reprezentați în grafic cu un cerc în care se scrie numărul raionului, iar cei care servesc după-amiază, cu un triunghi. Lucrătorii care se îngrijesc de întreținerea obiectelor de servire sunt reprezentați de un pătrat în care se înscrie litera „V”.

De asemenea, locurile de muncă din grafic pot fi reprezentate prin diferite desene simple ca: o masă cu număr reprezentând servirea în raionul respectiv, o furculiță și un cuțit reprezentând întreținerea și distribuirea tacâmurilor; o farfurie, o frapieră, un pahar etc.

La întocmirea graficului se va ține seama de următoarele:

— lucrătorii care compun formația de lucru să fie repartizați într-o anumită perioadă de timp, prin rotație, la toate locurile de muncă prevăzute în grafic;

— la fiecare loc de muncă să fie repartizat un număr corespunzător de lucrători, potrivit sarcinilor ce le revin:

— să se asigure fiecărui lucrător zilele libere.

Graficul de lucru se aduce la cunoștința lucrătorilor interesați, cu două, trei zile înainte de intrarea în vigoare și se afișează în oficiu, la loc vizibil, dar nu în apropierea locului de trecere în salon, evitându-se astfel blocarea circulației de către cei care se informează. Graficul se confecționează pe carton sau pe hârtie mai groasă, liniatura și reprezentarea grafică făcându-se corect și cât mai estetic.

## Noțiuni de drept al muncii

### CONTRACTUL COLECTIV DE MUNCĂ

Contractul colectiv de muncă este convenția încheiată în formă scrisă între angajator sau organizația patronală, de o parte, și salariați, reprezentați prin sindicate ori în alt mod prevăzut de lege, de cealaltă parte, prin care se stabilesc clauze privind condițiile de muncă, salarizarea, precum și alte drepturi și obligații ce decurg din raporturile de muncă. Negocierea colectivă este obligatorie, cu excepția cazului în care angajatorul are încadrați mai puțin de 21 de salariați. La negocierea clauzelor și la încheierea contractelor colective de muncă părțile sunt egale și libere. Contractele colective de muncă, încheiate cu respectarea dispozițiilor legale constituie legea părților. Contractele colective de muncă nu pot conține clauze care să stabilească drepturi la un nivel inferior celui stabilit prin contractele colective de muncă încheiate la nivel superior.

Contractele individuale de muncă nu pot conține clauze care să stabilească drepturi la un nivel inferior celui stabilit prin contractele colective de muncă. La încheierea contractului colectiv de muncă prevederile legale referitoare la drepturile salariaților au un caracter minimal. Prevederile contractului colectiv de muncă produc efecte pentru toți salariații, indiferent de data angajării sau de afilierea lor la o organizație sindicală. Contractele colective de muncă se pot încheia la nivelul angajatorilor, al ramurilor de activitate și la nivel național. Contractele colective de muncă se pot încheia și la nivelul unor grupuri de angajatori, denumite în continuare grupuri de angajatori. Contractul colectiv de muncă se încheie pe o perioadă determinată, care nu poate fi mai mică de 12

luni, sau pe durata unei lucrări determinate. Clauzele contractului colectiv de muncă pot fi modificate pe parcursul executării lui, în condițiile legii, ori de câte ori părțile convin acest lucru.

Contractul colectiv de muncă încetează:

- a) la împlinirea termenului sau la terminarea lucrării pentru care a fost încheiat, dacă părțile nu convin prelungirea aplicării acestuia;
- b) la data dizolvării sau lichidării judiciare a angajatorului;
- c) prin acordul părților.

Aplicarea contractului colectiv de muncă poate fi suspendată prin acordul de voință al părților ori în caz de forță majoră. În cazul în care la nivel de angajator, grup de angajatori sau ramură nu există contract colectiv de muncă, se aplică contractul colectiv de muncă încheiat la nivel superior.

## CONTRACTUL INDIVIDUAL DE MUNCĂ

Principala lege ce reglementează relațiile de muncă este Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, publicată în M. Of. nr. 72/5 februarie 2003. Conform prevederilor acesteia, angajarea personalului necesită încheierea unui **contract individual de muncă** în una din formele reglementate de Codul Muncii: pe durată nedeterminată, pe perioadă determinată, contract de muncă temporară, contract individual de muncă cu timp parțial sau contract de muncă la domiciliu. O noutate adusă de Codul Muncii intrat în vigoare la 1 martie 2003 este contractul de ucenicie la locul de muncă.

Ca regulă generală, contractul individual de muncă se încheie pe perioadă nedeterminată. De asemenea, el trebuie să fie în conformitate cu prevederile contractului colectiv de muncă încheiat la nivel național, pe ramură sau la nivelul angajatorului. Chiar dacă nu sunt prevăzute expres, în afară de drepturile și obligațiile prevăzute în contract, părțile au toate drepturile și obligațiile stabilite de legislația muncii, contractul colectiv de muncă și regulamentul de ordine interioară. Din momentul încheierii c. i. m., angajatul devine prepusul patronului (se află în raporturi de subordonare juridică față de acesta). În conținutul c. i. m. sunt cuprinse drepturile și obligațiile părților așa cum au fost ele stabilite de comun acord. Clauzele pot fi legale (sunt obligatorii chiar dacă nu sunt prevăzute în contract) și convenționale.

Clauzele generale pe care un contract individual de muncă trebuie să le conțină sunt:

Identitatea părților; locul de muncă sau, în lipsa unui loc de muncă fix, posibilitatea ca salariatul să muncească în diverse locuri; sediul; atribuțiile postului; data de la care contractul urmează să își producă efectele; în cazul unui contract de muncă pe perioadă determinată sau al unui contract de muncă temporară, durata acestora; durata concediului de odihnă la care salariatul are dreptul; condițiile de acordare a preavizului de către părțile contractante și durata acestuia; salariul de bază, alte elemente constitutive ale veniturilor salariale, precum și periodicitatea plății salariului; durata normală a muncii, exprimată în ore /zi și ore /săptămână (durata normală de muncă este de 8 ore pe zi și de 40 de ore pe săptămână); durata concediului de odihnă (minim 20 de zile lucrătoare), condițiile de efectuare a muncii suplimentare (max 8 ore suplimentare pe săptămână care se compensează cu ore libere plătite în următoarele 30 de zile după efectuarea acestora ori prin acordarea unui spor salarial de minim 75 %); indicarea contractului colectiv de muncă ce reglementează condițiile de muncă ale salariatului; durata perioadei de probă (maxim 30 zile pentru funcțiile de execuție, maxim 90 de zile pentru funcțiile de conducere; pentru muncitorii necalificați perioada de probă are caracter excepțional și nu poate depăși 5 zile lucrătoare. Pentru absolvenți sau debutanți perioada de probă poate fi cuprinsă între 3 și 6 luni.). Perioada de probă constituie vechime în muncă.

În afara acestor clauze generale între părți pot fi negociate și alte clauze specifice cum ar fi: clauza cu privire la formarea profesională, clauza de neconcurență, clauza de mobilitate sau clauza de confidențialitate.

**Clauza de neconcurență** îl obligă pe salariat să nu presteze, în interesul propriu sau al unui terț, o activitate care se află în concurență cu cea prestată la angajatorul său ori să nu presteze o activitate în favoarea unui terț care se află în relații de concurență cu angajatorul său și îl obligă pe angajator să îi plătească salariatului o indemnizație lunară de cel puțin 25 % din salariu.

**Clauza de mobilitate** constă în aceea că părțile stabilesc că, în considerarea specificului muncii, executarea obligațiilor de serviciu de către salariat nu se realizează într-un loc stabil de muncă. În acest caz, salariatul beneficiază de prestații suplimentare în bani sau în natură.

Prin **clauza de confidențialitate** părțile stabilesc că pe toată durata contractului de muncă și după încetarea acestuia, să nu transmită date sau informații de care au luat cunoștință în timpul executării contractului, în condițiile stabilite de regulamentele interne, contractele colective de muncă sau de cele individuale de muncă.

În privința **cumulului de funcții** trebuie menționat că, conform art. 35 din Codul muncii, orice salariat poate cumula mai multe funcții și are dreptul să primească salariul corespunzător pentru fiecare dintre acestea cu excepția situațiilor în care prin lege sunt prevăzute incompatibilități pentru cumulumul unor funcții. **Cumulul de funcții**: un salariat poate avea în același timp două sau mai multe contracte individuale de muncă *sau* poate fi angajat și poate desfășura și alte activități în baza unor contracte civile sau comerciale.

Angajatorul este obligat să întocmească și să țină Registrul general de evidență al salariaților, să plătească C.A.S.-ul, contribuția la Fondul pentru pensia suplimentară și contribuția la Fondul pentru plata ajutorului de șomaj, contribuția la asigurările sociale de sănătate, contribuția la fondul de solidaritate socială. De asemenea, angajatorul are obligația de a contribui la fondul de garantare a creanțelor salariale. Litigiile apărute între părți în legătură cu desfășurarea contractului de muncă sunt litigii de muncă care au ca specific judecarea în regim de urgență și gratuitatea procesului pentru reclamantul salariat. În situația în care angajatul cauzează patronului o pagubă ca și în situația inversă, operează răspunderea patrimonială. Acesta are loc deci, în două situații:

1. când salariatul a suferit din culpa unității un prejudiciu în timpul executării sarcinilor de serviciu sau în legătură cu acestea. În acest caz, patronul trebuie să acopere prejudiciul efectiv produs, beneficiul nerealizat și daunele materiale suferite de salariat.
2. când unitatea a suferit un prejudiciu din culpa salariatului în timpul executării contractului de muncă. Salariatul răspunde numai pentru paguba produsă sau care este sigur că se va produce. Regulă: fiecare salariat răspunde în măsura în care a contribuit la provocarea pagubei respective! În mod excepțional poate exista și răspundere subsidiară sau solidară a unor salariați, de exemplu în situația încadrării de către un salariat cu funcție de conducere a unui gestionar necorespunzător (cum ar fi o persoană condamnată anterior pentru delapidare).

Obligarea la plata despăgubirilor se face printr-o **decizie de imputare** emisă de conducerea societății în maxim 60 de zile de la data de la care a cunoscut paguba. Aceasta se comunică celui obligat la plată în maxim 15 zile, constituind titlu executoriu.

**Angajamentul de plată** este actul unilateral al angajatului, încheiat în scris, prin care acesta se obligă să plătească suma pe care o datorează angajatorului, este tot un titlu executoriu și are același rol ca decizia de imputare, ele neputând fi deci folosite concomitent. Suma stabilită pentru acoperirea prejudiciului se reține în rate lunare din salariu și oricare alte sume ce se cuvin salariaților cu excepția sumelor cu destinație specială (diurnele de delegare, detașare ș.a.) Ratele nu pot fi mai mari de o 1/3 din salariul de bază fără a putea depăși împreună cu celelalte rețineri pe care le suportă salariatul, 1/2 din salariu.

În situația în care angajatul săvârșește abateri disciplinare, angajatorul are dreptul de a aplica, potrivit legii, una din sancțiunile disciplinare prevăzute la art. 264 Codul muncii: avertismentul scris, suspendarea contractului individual de muncă pentru o perioadă de maxim 10 zile, retrogradarea din funcție, cu acordarea salariului corespunzător funcției în care s-a dispus retrogradarea, pentru maxim 60 de zile; reducerea salariului de bază pe o durată de 1-3- luni cu 5-10 %; reducerea salariului de bază și/sau, după caz, a indemnizației de conducere pe o durată de 1-3- luni cu 5-10 % , desfacerea disciplinară a contractului de muncă). Răspunderea disciplinară, specifică dreptului muncii, este aplicabilă și relațiilor de muncă existente într-o societate comercială privată. Desfacerea disciplinară a contractului individual de muncă poate fi dispusă doar după efectuarea unei cercetări prealabile prin care această desfacere să fie motivată temeinic atât în drept cât și în fapt. Sunt interzise amenzile disciplinare!

**Contractul individual de muncă pe durată determinată** poate fi încheiat doar în situațiile prevăzute de art. 81 Codul muncii ( creștere temporară a activității angajatorului, activități cu

caracter sezonier, înlocuirea unui salariat în cazul suspendării contractului e muncă ș.a.) fără însă ca să depășească 18 luni. Contractul individual de muncă cu timp parțial se poate încheia doar pentru un program de lucru corespunzător unei fracțiuni de normă de cel puțin 2 ore pe zi, durata săptămânală de lucru a unui salariat angajat cu un astfel de contract neputând fi însă mai mică de 10 ore. În cazul acestui contract se interzice efectuarea de ore suplimentare cu excepția cazurilor de forță majoră sau pentru alte lucrări urgente destinate prevenirii producerii unor accidente ori înlăturării consecințelor acestora. Contractul individual de muncă la domiciliu se individualizează prin faptul că în el trebuie precizate în mod expres:

- faptul că salariatul lucrează la domiciliu,
- programul în cadrul căruia angajatorul poate să controleze activitatea salariatului său și modalitatea concretă de realizare a controlului
- obligația angajatorului de a asigura transportul la și de la domiciliul salariatului, după caz, al materiilor prime precum și al produselor finite pe care salariatul le realizează.

### **Încetarea contractului individual de muncă**

1. **De drept**, în condițiile stabilite de art. 56 din Codul muncii ( ex. : la expirarea termenului când contractul individual de muncă a fost încheiat pe perioadă determinată)

2. **Prin acordul părților**

3. **Din inițiativa uneia din părți**

- Angajatul poate oricând pune capăt contractului de muncă cu condiția îndeplinirii a două condiții:
  - respectarea termenului de preaviz care este de cel puțin 15 zile lucrătoare pentru funcțiile comune și de 30 de zile lucrătoare pentru funcțiile de conducere
  - îndeplinirea, până ce acest termen expiră, a sarcinilor de serviciu conform contractului
- angajatorul poate pune capăt contractului de muncă în condițiile stabilite de art. 61 ( ce arată motivele ce țin de persoana salariatului: indisciplină, arestarea preventivă a salariatului pentru o perioadă mai mare de 60 de zile, incapacitate psihică sau fizică a salariatului ori incapacitate profesională a acestuia) și art. 65 din Codul muncii ( ce arată motivele ce nu țin de persoana salariatului: desființarea locului de muncă ocupat de salariat ca urmare a dificultăților economice, a transformărilor tehnologice sau a reorganizării activității). Termenul de preaviz nu poate fi mai mic de 15 zile lucrătoare.

### **CONCEDIUL DE ODIHNĂ ȘI DE BOALĂ**

Dreptul la concediu de odihnă anual plătit este garantat tuturor salariaților. Durata minimă a concediului de odihnă anual este de 20 de zile lucrătoare. Durata efectivă a concediului de odihnă anual se stabilește prin contractul colectiv de muncă aplicabil, este prevăzută în contractul individual de muncă și se acordă proporțional cu activitatea prestată într-un an calendaristic. Sărbătorile legale în care nu se lucrează, precum și zilele libere plătite stabilite prin contractul colectiv de muncă aplicabil nu sunt incluse în durata concediului de odihnă anual. Durata concediului de odihnă anual pentru salariații cu contract individual de muncă cu timp parțial se acordă proporțional cu timpul efectiv lucrat. Concediul de odihnă se efectuează în fiecare an. Prin excepție, efectuarea concediului în anul următor este permisă numai în cazurile expres prevăzute de lege sau în cazurile prevăzute în contractul colectiv de muncă aplicabil. Angajatorul este obligat să acorde concediu, până la sfârșitul anului următor, tuturor salariaților care într-un an calendaristic nu au efectuat integral concediul de odihnă la care aveau dreptul. Compensarea în bani a concediului de odihnă neefectuat este permisă numai în cazul încetării contractului individual de muncă. Salariații care lucrează în condiții grele, periculoase sau vătămătoare, nevăzătorii, alte persoane cu handicap și tinerii în vârstă de până la 18 ani beneficiază de un concediu de odihnă suplimentar de cel puțin 3 zile lucrătoare. Efectuarea concediului de odihnă se realizează în baza unei programări colective sau individuale stabilite de angajator cu consultarea sindicatului sau, după caz, a reprezentanților salariaților, pentru programările colective, ori cu consultarea salariatului, pentru programările individuale. Programarea se face până la sfârșitul anului calendaristic pentru anul următor. Prin programările colective se pot stabili perioade de concediu care nu pot fi mai mici de 3 luni pe categorii de personal sau locuri de muncă. Prin programare individuală se poate stabili data

efectuării concediului sau, după caz, perioada în care salariatul are dreptul de a efectua concediul, perioadă care nu poate fi mai mare de 3 luni.

În cazul în care programarea concediilor se face fracționat, angajatorul este obligat să stabilească programarea astfel încât fiecare salariat să efectueze într-un an calendaristic cel puțin 15 zile lucrătoare de concediu neîntrerupt. Pentru perioada concediului de odihnă salariatul beneficiază de o indemnizație de concediu care nu poate fi mai mică decât valoarea totală a drepturilor salariale cuvenite pentru perioada respectivă. Indemnizația de concediu de odihnă reprezintă media zilnică a veniturilor din luna/lunile în care este efectuat concediul, multiplicată cu numărul de zile de concediu. Indemnizația de concediu de odihnă se plătește de către angajator cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de plecarea în concediu. Concediul de odihnă poate fi întrerupt, la cererea salariatului, pentru motive obiective. Angajatorul poate rechema salariatul din concediul de odihnă în caz de forță majoră sau pentru interese urgente care impun prezența salariatului la locul de muncă. În acest caz angajatorul are obligația de a suporta toate cheltuielile salariatului și ale familiei sale, necesare în vederea revenirii la locul de muncă, precum și eventualele prejudicii suferite de acesta ca urmare a întreruperii concediului de odihnă. În cazul unor evenimente familiale deosebite (stabilite prin lege, prin contractul colectiv de muncă aplicabil sau prin regulamentul intern), salariații au dreptul la zile libere plătite, care nu se includ în durata concediului de odihnă. Salariații au dreptul la concedii fără plată pentru rezolvarea unor situații personale. Durata concediului fără plată se stabilește prin contractul colectiv de muncă aplicabil sau prin regulamentul intern.

## **SALARIZAREA PERSONALULUI**

Salariul reprezintă contraprestația muncii depuse de salariat în baza contractului individual de muncă. La stabilirea și la acordarea salariului este interzisă orice discriminare pe criterii de sex, orientare sexuală, caracteristici genetice, vârstă, apartenență națională, rasă, culoare, etnie, religie, opțiune politică, origine socială, handicap, situație sau responsabilitate familială, apartenență ori activitate sindicală. Salariul cuprinde salariul de bază, indemnizațiile, sporurile, precum și alte adaosuri. Salariile se plătesc înaintea oricăror alte obligații bănești ale angajatorilor. Salariile se stabilesc prin negocieri individuale sau/și colective între angajator și salariați sau reprezentanți ai acestora. Salariul este confidențial, angajatorul având obligația de a lua măsurile necesare pentru asigurarea confidențialității. Salariul de bază minim brut pe țară garantat în plată, corespunzător programului normal de muncă, se stabilește prin hotărâre a Guvernului, după consultarea sindicatelor și a patronatelor. În cazul în care programul normal de muncă este, potrivit legii, mai mic de 8 ore zilnic, salariul de bază minim brut orar se calculează prin raportarea salariului de bază minim brut pe țară la numărul mediu de ore lunar potrivit programului legal de lucru aprobat. Angajatorul nu poate negocia și stabili salarii de bază prin contractul individual de muncă sub salariul de bază minim brut orar pe țară. Angajatorul este obligat să garanteze în plată un salariu brut lunar cel puțin egal cu salariul de bază minim brut pe țară. Aceste dispoziții se aplică și în cazul în care salariatul este prezent la lucru, în cadrul programului, dar nu poate să își desfășoare activitatea din motive neimputabile acestuia, cu excepția grevei. Pentru salariații cărora angajatorul, conform contractului colectiv sau individual de muncă, le asigură hrană, cazare sau alte facilități, suma în bani cuvenită pentru munca prestată nu poate fi mai mică decât salariul minim brut pe țară prevăzut de lege. Salariul se plătește în bani cel puțin o dată pe lună, la data stabilită în contractul individual de muncă, în contractul colectiv de muncă aplicabil sau în regulamentul intern, după caz. Plata salariului se poate efectua prin virament într-un cont bancar, în cazul în care această modalitate este prevăzută în contractul colectiv de muncă aplicabil. Întârzierea nejustificată a plății salariului sau neplata acestuia poate determina obligarea angajatorului la plata de daune-interese pentru repararea prejudiciului produs salariatului. Salariul se plătește direct titularului sau persoanei împuternicite de acesta. În caz de deces al salariatului, drepturile salariale datorate până la data decesului sunt plătite, în ordine, soțului supraviețuitor, copiilor majori ai defunctului sau părinților acestuia. Dacă nu există nici una dintre aceste categorii de persoane, drepturile salariale sunt plătite altor moștenitori, în condițiile dreptului comun. Plata salariului se dovedește prin semnarea statelor de plată, precum și prin orice alte documente justificative care demonstrează efectuarea plății către salariatul îndreptățit. Statele de plată, precum și celelalte documente justificative se păstrează și se

arhivează de către angajator în aceleași condiții și termene ca în cazul actelor contabile, conform legii.

Angajatorul are obligația de a contribui la fondul de garantare pentru plata creanțelor salariale care rezultă din contractele individuale de muncă, în condițiile legii. Fondul de garantare pentru plata creanțelor salariale asigură plata creanțelor care privesc salarizarea.

La constituirea și la utilizarea fondului de garantare pentru plata creanțelor salariale se vor respecta următoarele principii:

a) patrimoniul instituțiilor de administrare a fondurilor trebuie să fie independent de capitalul de exploatare al unităților și trebuie să fie constituit astfel încât asupra acestuia să nu poată fi pus sechestru în cursul procedurii în caz de insolabilitate;

b) angajatorii trebuie să contribuie la finanțare în măsura în care aceasta nu este acoperită integral de către autoritățile publice;

c) obligația de plată a instituțiilor de administrare a fondurilor va exista independent de îndeplinirea obligației de contribuție la finanțare.

## **PROTECȚIA ȘOMERILOR**

Aceste măsuri sunt stabilite prin Legea nr. 76/2002 publicată în M. Of. nr. 103/6 februarie 2002. există două categorii de măsuri:

### 1. măsuri pasive

- șomerii beneficiază de o indemnizație de șomaj dacă îndeplinesc următoarele condiții:
  1. au un stagiul de cotizare de minimum 12 luni în ultimele 24 de luni premergătoare datei înregistrării cererii
  2. nu realizează venituri sau realizează venituri mai mici decât indemnizația de șomaj
  3. nu îndeplinesc condițiile de pensionare
  4. sunt înregistrați la agențiile pentru ocuparea forței de muncă în a cărei rază teritorială își au domiciliul (sau reședința dacă au avut ultimul loc de muncă ori au realizat venituri în acea localitate)

Constituie stagiul de cotizare și perioadele în care angajatorul nu a plătit CAS-ul și se află în procedură de executare silită, reorganizare judiciară, faliment sau nu și-a achitat contribuțiile datorită unor situații de forță majoră.

### 2. măsuri active

- Angajatorii care încadrează în muncă, pe durată nedeterminată, absolvenți ai unor instituții de învățământ, primesc pe o perioadă de 12 luni, pentru fiecare absolvent, o sumă lunară reprezentând un salariu minim brut pe țară în vigoare.
- Condiție :absolvenții încadrați trebuie menținuți în muncă pe o perioadă de cel puțin 3 ani de la data angajării lor
- Dacă absolvenții sunt din rândul persoanelor cu handicap, angajatorii primesc pe perioadă de 18 luni, pentru fiecare absolvent, o sumă lunară reprezentând 1,5 salarii minime brute pe țară în vigoare.
- Condiție :absolvenții încadrați trebuie menținuți în muncă pe o perioadă de cel puțin 3 ani de la data angajării lor.
- Angajatorii care încadrează în muncă pe perioadă nedeterminată șomeri în vârstă de peste 45 de ani sau șomeri unici întreținători de familie, primesc lunar, pe o perioadă de 12 luni, pentru fiecare persoană angajată din aceste categorii, o sumă egală cu un salariu minim brut pe țară în vigoare.
- Condiție :menținerea raporturilor de muncă pe o perioadă de cel puțin 2 ani.
- De aceleași facilități beneficiază și angajatorii care au sub 100 de angajați și încadrează în muncă pe durată nedeterminată persoane cu handicap.
- Condiție :menținerea raporturilor de muncă pe o perioadă de cel puțin 2 ani.
- Angajatorii care încadrează în muncă șomeri și îi mențin în activitate cel puțin 6 luni de la data angajării, beneficiază de reducerea sumei reprezentând contribuția de 5% datorată bugetului



asigurărilor pentru șomaj. Reducerea se acordă începând din anul fiscal următor, pentru o perioadă de 6 luni și constă în diminuarea cu 0,5% pentru fiecare procent din ponderea șomerilor angajați comparativ cu totalitatea personalului încadrat cu contract individual de muncă în anul respectiv.

- Pentru servicii publice de refacere și întreținere a infrastructurii, de ecologizare și de realizare a unor lucrări edilitare, organizate de autorități publice locale, de firme private sau organizații neguvernamentale, cu avizul administrației publice locale ori pentru servicii sociale care cuprind activități de îngrijire la domiciliu a copiilor, bolnavilor, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, organizate de autoritățile publice locale, organizații neguvernamentale se acordă, la solicitarea autorităților locale, pentru o perioadă de cel mult 12 luni, o subvenție de 70 % din salariul de bază minim brut pe țară pentru fiecare persoană angajată, angajatorilor ce încadrează în muncă șomeri.

Șomerii care se obligă să înființeze întreprinderi mici și mijlocii, unități cooperatiste, asociații familiale precum și cei care vor desfășura activități autorizate ca persoane fizice au prioritate la obținerea unor credite în condiții avantajoase cu condiția ca pe cel puțin 50% din locurile de muncă nou create să fie încadrați șomeri pentru o perioadă de cel puțin 3 ani. Creditele se acordă în baza unor proiecte de fezabilitate, proporțional cu numărul locurilor de muncă ce vor fi înființate, pentru o perioadă de cel mult 3 ani, pentru investiții, inclusiv perioada de grație de maximum 6 luni și, respectiv, 1 an pentru asigurarea producției, cu o dobândă de 50 % din taxa oficială stabilită de BNR. Activitatea de bază trebuie să se realizeze în producție, servicii sau în turism.