

SUPPORT DE CURS PENTRU OSPATARI

Cuprins

SUPORT DE CURS PENTRU OSPATARI.....	1
TIPURI DE UNITATI DE ALIMENTATIE.....	4
I. Structuri de alimentatie pentru turism	4
1. Restaurantul	5
2. Barul.....	7
3. Unitati tip fast-food.....	7
4. Cofetaria.....	8
5. Patiseria.....	8
II. Unitati de alimentatie publica neincluse in structurile de primire turistice.....	8
AMENAJAREA UNITATILOR DE ALIMENTATIE	9
I. Spatii pentru primire si servire	10
II. Spatii de productie, anexe si de depozitare a marfurilor	11
III. Spatii pentru activitati manageriale si administrativ-gospodaresti	11
PERSONALUL DE SERVIRE DIN UNITATIELE DE ALIMENTATIE	12
I. Functiile si profesile din restaurant	12
II. Calitatile necesare si conditii impuse personalului de servire.....	14
DOTAREA SALOANELOR DE RESTAURANT CU MOBILIER SI INVENTAR DE SERVICIU	19
I. Mobilierul saloanelor de restaurant	19
II. Mobilierul ajutator serviciului.....	20
III. Inventarul de serviciu.....	23
1. Vesela.....	24
2. Tacamurile	29
3. Sticlaria	31
4. Lenjeria	32
5. Articole de menaj, accesorii de serviciu si diverse	33
PREGATIREA SERVICIILOR.....	38
I. Curatenia in spatiile de servire si curatenia obiectelor de inventar	38
1. Materiale pentru realizarea curateniei.....	38
2. Obiectele pentru curatenie	39
3. Echipamente tehnice	39
4. Efectuarea lucrarilor de curatenie	39
5. Curatenia spatiilor de servire	39
6. Curatenia inventarului de servire	40
II. Manipularea si transportul obiectelor de inventar.....	41
Manuirea tacamului de serviciu	43
III. Aranjarea (mise-en place-ul) salonului de restaurant	44
1. Alinierea si fixarea mesei.....	44
2. Fixarea (asezarea) moltonului.....	45
3. Asezarea fetelor de masa	45
4. Utilizarea naproanelor.....	45
5. Marcarea locului	46
6. Aranjarea tacamurilor	46
7. Aranjarea paharelor.....	47

8. Aranjarea farfuriei pentru paine si a cutitului pentru unt.....	47
9. Aranjarea obiectelor de menaj si de inventar marunt	47
10. Aranjarea servetelor	47
11. Alinierea scaunelor	47
IV. Tipuri de mise-en place	47
V. Mise-en place-ul mobilierului ajutator.....	49
SORTIMENTUL BAUTURILOR ALCOOLICE SI NEALCOOLICE	50
A. BAUTURILE ALCOOLICE	50
1. Aperitive/ digestive.....	50
2. Aperitive/ digestive pe baza de alcool	53
II. Rachiuri	58
III. Vinurile	70
IV. Berea	77
B. BAUTURILE NEALCOOLICE	78
INTOCMIREA LISTELOR SI ALCATUIREA MENIURILOR	79
I. Intocmirea si redactarea listelor de preparate si bauturi	79
II. Alcatuirea meniurilor	82
Reguli care trebuie respectate la prepararea meniurilor	82
Tipuri de meniuri	83
III. Asocierea vinurilor si a altor bauturi cu preparatele culinare	86
SERVIREA CLIENTILOR	89
1. Reguli generale de servire.....	89
2. Etapetele efectuării serviciului in restaurant.....	91
3. Principalele metode de servire	93
4. Tehnica debarasarii in saloanele cu servicii a la carte	95
TEHNICI DE SERVIRE.....	97
I. TEHNICI DE SERVIRE A PREPARATELOR	97
1. Servirea gustarilor	97
2. Servirea preparatelor lichide	99
3. Servirea preparatelor din peste, crustacee si moluste	100
4. Servirea antreurilor	102
5. Servirea preparatelor de baza.....	103
6. Servirea legumelor garnituri	104
7. Servirea sosurilor	104
8. Servirea salatelor.....	105
9. Servirea branzeturilor.....	105
10. Servirea deserturilor.....	105
11. Servirea fructelor	106
II. TEHNICI DE SERVIRE A BAUTURILOR	107
1. Reguli generale	107
2. Servirea bauturilor alcoolice	108
3. Servirea bauturilor nealcoolice	112

TIPURI DE UNITATI DE ALIMENTATIE

Activitatea de servire a clientilor este asigurata printr-o varietate de unitati de alimentatie, specializate pentru aceasta: *restaurante, braserii, baruri, berarii, cofetarii-patiserii, rotiserii, cafelele, ceainarii, pizzerii*, etc.

De asemenea, exista unitati specializate care ofera masa unui numar mare de clienti, fie avand caracter social (*cantina-restaurant* de intreprindere, in institutii de invatamant, spitale, etc.), fie tip fast-food, cu servire rapida (*restaurant cu autoservire, bufet-expres, pizzerie, snack-bar*, etc.).

In Romania exista o delimitare a activitatii acestor unitati, in functie de forma de organizare: *structuri de alimentatie pentru turism* (unitati de alimentatie incorporate unui hotel) si *unitati de alimentatie publica neincluse in structurile de primire turistice* (unitati independente).

I. Structuri de alimentatie pentru turism

Ordinul Ministerului turismului nr. 510/2002 pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, prevede ca in Romania pot functiona urmatoarele tipuri de structuri de alimentatie pentru turism:

Denumire	Variante		Stele				
			5	4	3	2	1
RESTAURANT	Clasic		X	X	X	X	X
	Specializat	Pescaresec	X	X	X	X	-
		Vanatoresc	X	X	X	X	-
		Rotiserie	-	X	X	X	X
		Zahana	-	X	X	X	X
		Dietetic	-	X	X	X	X
		Lacto-vegetarian	-	X	X	X	X
		Familial/ pensiune	-	X	X	X	X
	Cu specific	Crama	X	X	X	X	-
		Cu specific local	X	X	X	X	-
		Cu specific national	X	X	X	X	-
	Cu program artistic		X	X	X	-	-
	Braserie		X	X	X	-	-
	Berarie		X	X	X	-	-
	Gradina de vara		X	X	X	X	-
BAR	Bar de noapte		X	X	X	-	-
	Bar de zi		X	X	X	X	-
	Cafenea/ café-bar		X	X	X	X	-
	Disco-bar		X	X	X	X	-
	Bufet-bar		-	-	X	X	X
FAST-FOOD	Restaurant autoservire		-	-	X	X	X
	Bufet tip expres/ bistrou		-	-	X	X	X

	Pizzeria	-	-	X	X	X
	Snack-bar	-	-	X	X	X
COFETARIE		X	X	X	X	X
PATISERIE, COFETARIE, SIMIGERIE		-	-	X	X	X

Caracteristici functional-comerciale ale principalelor tipuri de unitati de alimentatie, destinate servirii turistilor

1. Restaurantul

Restaurantul este un local public care imbina activitatea de productie cu cea de servire, punand la dispozitia clientilor o gama diversificata de preparate culinare, produse de patiserie-cofetarie, bauturi si unele produse pentru fumatori.

1.1. Restaurantul clasic este localul public cu profil gastronomic, in care se serveste un sortiment larg de preparate culinare, produse de patiserie, cofetarie, inghetata, fructe, bauturi alcoolice si nealcoolice, produse din tututn, etc. Pentru crearea unei atmosfere animate, distractive poate dispune de formatie muzical-artistica. Organizeaza servicii suplimentare: receptii, banchete, etc.

1.2. Restaurantul specializat serveste un sortiment specific de preparate culinare si bauturi, care se afla in permanenta pe lista, in conditiile unor amenajari si dotari clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescareasc, vanatoare, etc.), care formeaza obiectul specializarii.

1.2.1. Restaurantul pescareasc este o unitate gastronomică care se caracterizează prin desfacerea, în principal, a unui sortiment variat de preparate culinare din pește. Este decorat cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit și de prelucrare a peștelui.

1.2.2. Restaurantul vanatoare este o unitate gastronomică specializată în producerea și servirea de preparate culinare din vanat (iepure, caprioara, mistret, etc.), care este organizat și funcționează pe principiile similare restaurantului clasic, având însă, prin amenajare, dorate și prezentarea personalului elemente specifice, particulare.

1.2.3 Rotiseria este un restaurant de capacitate mica, 20-50 locuri la mese, in care clientii sunt serviti cu produse din carne la frigare-rotisor (pui, muschi de vaca si de porc, specialitati din carne, etc.), kebab cu garnituri, unele gustari reci, salate, deserturi, precum si bauturi racoritoare, cafea, vin, un sortiment redus de bauturi alcoolice fine.

1.2.4. Restaurantul zahana este o unitate gastronomică în care se servesc, la comandă, în tot timpul zilei produse (specialități din carne de vacă, porc, bătă, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, maduvioare, etc.), mici, carnati, pregătite la grătar și alese de clienți din vitrinele de expunere sau din platourile prezentate de ospațari la masă. Mai poate oferi: ciorba de burta, ciorba de ciocanele, tochtura, murături, dulciuri de bucatărie, bauturi alcoolice (aperitive și vinuri).

1.2.5. Restaurantul dietetic este o unitate gastronomică care ofera clientilor sortimente de preparate culinare dietetice (pregatite sub îndrumarea unui cadru medical dietetician) și bauturi nealcoolice.

1.2.6. Restaurantul lacto-vegetarian este o unitate gastronomică în care se desfac în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe baza de lapte și produse lactate, oua, paste făinoase, orez, salate

de legume, precum si dulciuri de bucatarie, lactate proaspete, produse de patiserie, inghetata, bauturi nealcoolice calde si reci.

1.2.7. Restaurantul familial/ Pensiunea este o unitate cu profil gastronomic care ofera, in mai multe variante, meniuri complete la pret accesibil. Preparatele si specialitatile solicitate in afara meniurilor se servesc conform preturilor stabilite in listele de preparate. Bauturile sunt limitate la sortimente racoritoare, ape minerale si bere. Poate functiona si pe baza de abonament. La nevoie se poate organiza si ca sectie in cadrul unui restaurant clasic.

1.3. Restaurantul cu specific este o unitate de alimentatie pentru recreere si divertisment, care prin dotare, profil, tinuta lucratorilor, momente recreative si structura sortimentala, trebuie sa reprezinte obiceiurile gastronomice locale sau nationale, traditionale si specifice anumitor zone.

1.3.1. Crama desface o gama larga de vinuri. Acestea se pot servi atat imbuteliate, cat si neimbuteliate. Se realizeaza si se desface o gama specifica de preparate culinare: tochitura, preparate din carne la gratar sau la tigaie. Vinurile se servesc in carafe sau cani din ceramica. Este dotata cu mobilier din lemn masiv, iar peretii sunt decorati cu scoarte, stergare, etc. Poate avea program muzical, tarafuri de muzica populara, etc.

1.3.2. Restaurantul cu specific local pune in valoare bucataria specifica unor zone geografice din tara sau a unor tipuri traditionale de unitati (crame, colibe, suri, etc.). Sunt servite vinuri si alte bauturi din regiunea respectiva, utilizandu-se ulcioare, carafe, cani, etc. Efectul original al acestor unitati este realizat prin imbinarea cadrului natural cu cel arhitectural al sistemului constructiv, al finisajelor inspirate dupa modelul popular, al elementelor decorative, al mobilierului si obiectelor de inventar de conceptiedeosebita, de gama sortimentala a mancarurilor pregatite si prezentarea personalului. La construirea unitatilor se utilizeaza materiale prelucrate sumar, specifice regiunii respective, cum sunt: bolovani de rau, piatra, lemn brut, caramida, trestie, stuf, racgita, etc. Ospatarii au uniforma confectionata in concordanta cu specificul unitatii (costume de daci, de romani, ciobanesti, etc.)

1.3.3. Restaurantul cu specific national pune in valoare traditiile culinare ale unor natiuni (chinezesc, arabesc, mexican, etc.), servind o gama diversificata de preparate culinare, bauturi alcoolice si nealcoolice specifice. Ambianta interioara si exterioara a saloanelor, programul muzical, uniforme personalului de servire sunt specifice tarii respective.

1.4. Restaurantul cu program artistic este o unitate de alimentatie pentru turisti, care prin dotare si amenajare asigura si derularea unor programe de divertisment, gen spectacol.

1.5. Braseria asigura in tot cursul zilei servirea clientilor, in principal cu preparate reci, minutuei, un sortiment restrans de mancaruri, specialitati de cofetarie-patiserie, bauturi nealcoolice calde si reci, bauturi alcoolice de calitate superioara, un bogat sortiment de bere. Daca in hotel nu exista spatiu special pentru servirea micului dejun, acesta se ofera in braserie.

1.6. Beraria este o unitate specifica pentru desfacerea berii de mai multe sortimente, in recipiente specifice (tap, halba, cana) de diferite capacitati si a unor produse si preparate care se asociaza in consum cu acestea (crenworsti cu hrean, mititei, carnati, chiftelute, covrigei, alune, etc.), precum si branzeturi, gustari calde si reci, minuturi, precum si bauturi alcoolice (vinars, rom, sortiment restrans de vinuri), bauturi nealcoolice.

1.7. Gradina de vara este o unitate amenajata in aer liber, dotata cu mobilier specific de gradina si decorata in mod adecvat. Ofera un sortiment diversificat de preparate culinare, minuturi, gratar, salate, dulciuri de bucatarie si cofetarie-patiserie, un larg sortiment de bauturi alcoolice (vinuri selectate de regiune, imbuteliate sau neimbuteliate, bauturi spirtoase, etc.) si nealcoolice (cafea, sucuri, apa minerala), fructe, produse din tutun.

2. Barul

Barul este o unitate de alimentatie cu program de zi sau de noapte, in care se serveste un sortiment diversificat de bauturi alcoolice si nealcoolice si o gama restransa de preparate culinare. Cadrul ambiental este completat de program artistic, auditii muzicale, video, TV.

2.1. Barul de noapte este o unitate cu caracter distractiv, cu un orar de noapte, care prezinta un program variat de divertisment, de music-hall, de dans; de asemenea ofera o gama variata de bauturi alcoolice fine, amestecuri de bauturi de bar, bauturi nealcoolice, specialitati de cofetarie si inghetate asortate, fripturi reci, fructe si salate de fructe, cafea. De obicei este realizat in amfitetru, astfel incat spectacolul sa poata fi urmarit de la toate mesele. Este dotat cu instalatie de amplificare a sunetului, orga de lumini, instalatii de proiectie a unor filme.

2.2. Barul de zi este o unitate care functioneaza de regula in cadrul hotelurilor si restaurantelor sau ca unitate independenta. Ofera clientilor o gama variata de bauturi alcoolice si nealcoolice, simple sau in amestec, gustari in sortiment restrans, tartine, specialitati de cofetarie, produse din tutun si posibilitati de distractie (muzica discreta, TV, locuri mecanice). In salonul de servire se afla tejgheaua-bar, cu scaune inalte, un numar redus de mese cu dimensiuni mici si scaunele aferente. Barul de zi este amplasat de regula in holul hotelului, la piscina sau chiar la etajele superioare, in functie de capacitatea hotelului si se adreseaza, de regula, numai clientilor acestuia.

2.3. Café-bar/ cafenea este o unitate care imbina activitatea de desfacere a cafelei cu cea recreativa; ofera clientilor gustari calde si reci, minuturi, produse de cofetarie-patiserie, inghetata, bauturi nealcoolice calde (cafea cu lapte, ciocolata, ceai), bauturi alcoolice fine (lichior, coniac, vermuturi).

2.4. Disco-bar este o unitate cu profil de divertisment pentru tineret, activitatea comerciala fiind axata pe desfacerea de gustari, produse de cofetarie-patiserie, inghetata, amestecuri de bauturi alcoolice si nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de auditie si de dans, inregistrata si difuzata prin instalatii speciale si prin DJ, care asigura organizarea si desfasurarea intregii activitati. Disco-barul este o zona special amenajata cu instalatii de redare si vizionare in care se prezinta programe video si filme.

2.5. Bufet-bar ofera un sortiment restrans de preparate calde si reci (gustari, sandwichuri, minuturi, produse de patiserie) pregatite in bucataria proprie sau aduse din afara, bauturi nealcoolice calde sau reci, bauturi alcoolice aperitive, bere, vinuri la pahar.

3. Unitati tip fast-food

3.1. Restaurantul autoservire este o unitate cu desfacere rapida in care clientii isi aleg si se servesc singuri cu preparate culinare calde si reci (gustari, produse lactate, bauturi calde nealcoolice, supe, ciorbe, preparate din peste, antreuri, salate, deserturi cu fructe) si bauturi alcoolice (bere) si nealcoolice la sticla, asezate in linii de autoservire cu flux dirijat si cu plata dupa alegerea produselor.

3.2. Bufetul tip expres/ Bistrou este o unitate cu desfacere rapida, in care fluxul clientilor nu este dirijat, servirea se face de catre vanzator, iar plata se face anticipat. Unitatea este dotata cu mese tip "expres".

3.3. Pizzeria este o unitate specializata in desfacerea sortimentelor de pizza. Se mai pot desface gustari, paste, minuturi, salate, racoritoare, bere, vin la pahar sau bauturi slab alcoolizate.

3.4. Snack-barul este o unitate caracterizata prin existenta unei teighele-bar, cu un front de servire care sa permita accesul unui numar mare de clienti, serviti direct cu sortimentele pregatite total sau partial in fata lor. Oferă in timpul zilei o gama diversificata de preparate culinare (crenursti, pui fripti, carnaciori), precum si bauturi nealcoolice calde sau reci si un sortiment redus de bauturi alcoolice. Snack-barul este o unitate la care se servesc, de obicei, clientii grabiti.

4. Cofetaria

Cofetaria este o unitate specializata pentru desfaerea unui sortiment larg de prajituri, torturi, fursecuri, cozonac, inghetata, bomboane, patiserie fina, bauturi nealcoolice calde si reci si unele bauturi alcoolice fine (coniac, lichior).

5. Patiseria

Patiseria este o unitate specializata in desfacerea pentru consum, pe loc sau la domiciliu a productiei proprii, specifice, in stare calda (placinte, strudele, pateuri, covrigi, branzoaze, cornuri, gogosi, etc.). Sortimentul de bauturi include bere la sticla, bauturi nealcoolice, bauturi calde, bauturi racoritoare, diferite sortimente de produse lactate. Se poate organiza si cu profil de placintarie, covrigarie, etc.

II. Unitati de alimentatie publica neincluse in structurile de primire turistice

In anexa nr. 1 a H.G. nr. 843/1999 privind incadrarea pe tipuri a unitatilor de alimentatie publica neincluse in structurile de primire turistice sunt descrise urmatoarele unitati de alimentatie publica, majoritatea caracterizarilor fiind aproape identice cu cele din Anexa la OMT 510/2002, dar se pot observa si unele diferente in clasificare, precum si mentionarea unor localuri diferite, niciodata incluse in unitatile hoteliere. Din aceste considerente, mai jos sunt aratate doar caracteristicile acestora din urma.

1. Restaurantul clasic

2. Restaurantul cu specific – local, regional, national sau uniati traditionale

3. restaurant specializat (restaurant zahana, lacto-vegetarian, dietetic, restaurant-pensiune)

4. Braserie

5. Pizzerie

6. Berarie

7. Bar (bar de zi, bar de noapte, café-bar, disco-bar, bar-biliard, snack-bar)

8. Fast-food

9. Unitati tip bufet, bodega, birt, rotiserie

9.1. Bufet – unitate de alimentatie publica care functioneaza de obicei independent sau in incinta unor institutii. Se ofera un sortiment restrans de preparate culinare, calde sau reci, pregatite in bucataria proprie sau aduse din afara si de bauturi.

9.2. Bodega – unitate de alimentare publica cu spatiu restrans de servire, de larga accesibilitate, care ofera un sortiment restrans de gustari si preparate la gratar, bauturi alcoolice, servite de regula la pahar, si nealcoolice, cafea. Servirea se face, de regula, la tejghea-bar.

9.3. Birt – unitate de alimentare publica asemanatoare cu bodega, amplasata de regula in piete, gari, autogari.

9.4. Rotiserie

10. Unitatile tip pub si bistrrou sunt unitati de alimentare publica de influenta englezeasca, care ofera sortimente de bauturi si preparate culinare specifice zonelor de influenta.

11. Cabaret – unitate de alimentare publica cu caracter de recreere si divertisment, in care se desfasoara spectacole complexe cu valoare artistica deosebita. Se ofera preparate culinare, preparate de cofetarie-patiserie, diverse bauturi alcoolice si nealcoolice. De obicei, suprafata de servire este realizata in amfiteatru pentru ca programul artistic sa poata fi vizionat de la toate mesele.

12. Unitatile tip cofetarie, patiserie

12.1. Cofetarii si bombonerii – unitati specializate in vanzarea produselor de cofetarie-patiserie, sortimente de bomboane.

12.2. Patiserie-placintarie – unitati care vand, in general, produse de patiserie in stare calda, in acest scop fiind preferabil ca produsele sa fie realizate in laboratoarele proprii. La vanzarea acestor produse se poate oferi si bere.

12.3. Simigerie-covrigarie-gogoserie – unitati cu spatiu restrans de servire, amplasate in zone cu trafic pietonal intens, care se pot organiza fie ca spatii ce reunesc cele trei specialitati, fie ca unitati profilate pe o singura specialitate. Produsele acestor unitati se vand, de regula, in stare calda.

13. Ceainariile – sunt unitati de alimentare publica, specializate in pregatirea si servirea unei game largi de ceaiuri, alaturi de care se ofera si produse de patiserie si cofetarie.

14. Restaurante cu caracter social – sunt restaurante pentru colectivitati si sunt amplasate in incinta institutiilor sau se pot organiza ca unitati independente care livreaza, pe baze contractuale, preparate culinare la sediul/ domiciliul persoanelor fizice sau juridice.

14.1. Cantina restaurant – unitate de alimentare publica in care mesele sunt servite, in general, pe baza de abonamente pentru meniuri unice; dotarea acestor unitati se face cu mobilier simplu.

14.2. Restaurant cu autoservire

15. Terasa/ gradina de vara – functioneaza in sezonul cald, fie in structura unei unitati de alimentare publica, fie ca unitate independenta de sine statatoare, oferind un sortiment de bauturi si/sau de preparate. In cazul in care unitatea functioneaza ca unitate de sine statatoare, agentul economic este obligat sa inscrie pe firma TERASA, urmata de tipul unitatii respective (terasa-bar, terasa-restaurant, terasa-bufet).

Pentru unitatile de activitate publica cu activitate complexa, care cumuleaza caracteristici specifice mai multor tipuri, tipul unitatii va fi declarat in functie de activitatea predominanta.

AMENAJAREA UNITATILOR DE ALIMENTATIE

Pentru realizarea unui flux optim, unitatile de alimentare trebuie amenajate astfel incat sa raspunda exigentelor clientilor, diferentiat, in functie de categoria acestora.

Pentru servirea clientilor, o unitate de alimentare trebuie sa dispuna de:

- Spatii pentru primirea si servirea clientilor;

- Spatii de productie, anexe si depozitarea marfurilor;
- Spatii pentru activitati manageriale si administrativ-gospodaresti;

Din totalul suprafetei formata din saloane, hol, oficii, grupuri sanitare, bucatarie, estimativ, se recomanda a fi: 50% saloane (spatii de servire), 20% bucatarie (spatii de productie) si 30% spatii pentru depozitare si servicii auxiliare. In spatiile de servire, la 100 de locuri, 15-20% din suprafata trebuie sa fie prevazuta pentru degajare si circulatie.

I. Spatii pentru primire si servire

In functie de amplasarea unitatii, intr-un complex hotelier sau independenta, intrarea poate fi comuna cu a hotelului sau separata.

Holul poate fi doar pentru restaurant sau comun cu cel al hotelului. Marimea si dotarea acestuia este in functie de marimea unitatii. In hol pot fi plasate mese joase, fotolii, canapele, scaune. Decorul este completat de candelabre, lustre, plante decorative, vase cu flori, mocheta, perdele, draperii, oglinzi, etc.

Garderoba si grupurile sanitare pentru clienti sunt amplasate in hol si in imediata apropiere a intrarii in salon. La garderoba sunt pastrate in siguranta obiectele personale ale clientului (palton, pardesiu, umbrela, pachete).ste dotata cu cuiere de metal sau de lemn si fise care se dau clientului pentru timpul cat sta in unitate. La garderoba se pot pune la dispozitia clientului si amintiri, vederi, etc.

Grupurile sanitare sunt dimensionate corespunzator numarului de locuri, cu cabine separate pentru barbati si femei. Au in dotare suporturi pentru hartie igienica sau prosoape de hartie, savoniere basculante cu sapun lichid, oglinzi, chiuvete cu apa curenta rece si calda, pisoare, WC, aparate cu aer cald pentru uscarea mainilor, pubele sau cosuri pentru hartii, etc. In acest spatiu conditiile de curatenie si igiena trebuie sa fie perfecte si mentinute pe tot timpul functionarii unitatii.

Salonul/ saloanele pentru servirea clientilor trebuie sa fie, in primul rand functionale (sa asigure conditii optime pentru servirea preparatelor si bauturilor) si apoi sa ofere conditii de comfort. Salonul se afla amplasat in apropierea oficiului, a bucatariei si a celorlalte sectii. Sunt preferate saloanele cu numar mic de locuri, intime, in dauna celor mari; daca totusi, saloanele sunt ceva mai mari se recomanda compartimentarea acestora, astfel incat sa se creeze un cadru intim, placut, o ambianta deosebita, recomfortanta.

Pardoseala este, de regula, mocheta, dar poate fi si din mozaic, marmura, parchet, etc.

Peretii sunt tapisati in culori luminoase, cu gust.

Ferestrele trebuie sa fie mari, luminoase, cu vedere spre gradini, parcuri, paduri, plaja, strada; trebuie sa fie prevazute cu perdele fine, transparente si draperii din materiale care sa se armonizeze cu celelalte dotari.

Iluminatul trebuie sa fie odihnitor, folosind surse directe (lustre, candelabre, lampi, etc.) sau indirecte (dirijate catre plafon, aplice, etc.).

Incalzirea se realizeaza de al retea urbana, prin centrala termica proprie, folosind diferite tipuri de combustibil (carbuni, gaze naturale, derivate din petrol). Se mai poate realiza si prin mijloace electrice, sobe cu gaz sau lemne (unitati mai vechi, cabane, unitati cu specific, etc.).

Aerisirea prin mijloace moderne creeaza o stare de comfort si se realizeaza prin aparate adaptate sau instalatie prevazuta din proiectare. Fireste, se apeleaza si la aerisirea naturala.

Dotarea se face in functie de categoria si profilul unitatii. In unitatile care ofera program artistic se instaleaza podium pentru orchestra, ring de dans, proiectoare, statii de amplificare, jocuri de lumini, etc.

Capacitatea unui salon se adapteaza la specificul si gradul de confort. Sunt preferate saloanele cu numar mic de locuri, intime, unde sa nu existe o circulatie prea mare a personalului si clientilor. Culoarele de circulatie a clientilor si a personalului sunt astfel calculate incat acestia sa se poata deplasa usor in directiile dorite si sa asigure un flux optim pentru servire.

II. Spatii de productie, anexe si de depozitare a marfurilor

Oficiul este incaperea care face legatura intre salon si sectii si celelalte spatii anexe. In oficiu se intra prin usile batante, care sunt lovite cu piciorul in partea de jos (acoperita cu tabla), iar la nivelul ochilor poate avea un geam mic. Sectiile sunt amplasate in oficiu, incat sa se evite incrucisarea circuitului salubru cu cel insalubru.

Bucataria este considerata sectia cea mai importanta a unui restaurant, avand compartimente separate pentru preparatele calde si reci, spatii de pregatire preliminara, spatii pentru pastrarea marfurilor, spalatoare pentru vase, etc. Bucataria trebuie dimensionata corespunzator categoriei si specificului unitatii si dotata la nivelul exigentelor actuale. Tot in bucatarie se afla barul de serviciu, de unde ospatarii preiau bauturile solicitate de catre clienti. De asemenea, poate exista ca sectie distincta **bufetul**; in unitatile noi, moderne, acesta este incorporat bucatariei si este specializat in preparate reci.

Spalatoarele pentru vesela si pahare trebuie astfel plasate incat sa se asigure un flux optim de curatenie si intretinere a obiectelor de inventar care sunt readuse in circuitul de servire.

Magaziile pentru materiale si intretinere si obiecte de inventar, depozite pentru marfuri si ambalaje, camera pentru gheata, camera pentru colectarea si depozitarea resturilor menajere, sunt plasate in afara oficiului, chiar la subsol.

III. Spatii pentru activitati manageriale si administrativ-gospodaresti

Intr-o unitate de alimentatie publica se mai gasesc biroul directorului, ale sefului de sala, garderoba si grupurile sociale pentru personal (in nici un caz nu vor fi folosite grupurile sanitare destinate clientilor).

In unitatile cu specific “bar de noapte”, “cabaret”, “program folcloric”, etc. sunt necesare garderobe si grupuri sociale pentru cei care sustin programul artistic.

Sunt prevazute si saloane pentru servirea mesei personalului.

Daca unitatea nu are spalatorie proprie, va avea organizat un spatiu pentru lenjerie. Aici se pastreaza lenjeria curata si se pregateste cea care trebuie predata la spalatorie.

De asemenea, mai exista birourile personalului financiar-contabil, mai ales in cadrul unor unitati independente.

PERSONALUL DE SERVIRE DIN UNITATIELE DE ALIMENTATIE

I. Functiile si profesile din restaurant

Directorul de hotel realizeaza managementul unitatii in cadrul bugetului si conform directivelor stabilite de directorul general sau proprietar. Asigura controlul si bunul mers al unitatii, incepand cu recrutarea personalului, pana la relatiile cu clientii, furnizorii si autoritatile locale. Se preocupa de dezvoltarea activitatii unitatii, de respectarea reglementarilor in vigoare si de securitatea turistilor. Ca pozitie ierarhica, directorul de hotel se afla sub autoritatea directorului general. Dirijeaza toate formatile de personal din hotelul respectiv. Fiind o functie deosebit de activa, necesita disponibilitate permanenta, cere o buna rezistenta fizica si nervoasa, o prezentare excelenta, autoritate, diplomatie, spirit de initiativa, simt comercial, aptitudini pentru relatiile umane.

Directorul departamentului de alimentatie dirijeaza unul sau mai multe servicii de alimentatie, atat in plan administrativ, cat si tehnic, organizeaza actiuni de protocol atat in unitate, cat si la sediul firmelor sau domiciliul clientilor. Are responsabilitate de ansamblu asupra unitatilor de alimentatie din hotel: restaurante, baruri, serviciul banchete. Colaboreaza cu serviciul comercial si cu sefii de sala in privinta cresterii vanzarilor prin atragerea clientilor. Impreuna cu bucatarul-sef stabileste meniurile si controleaza preturile. Daca este proprietarul unitatii sau sef de restaurant, indeplineste adesea functiile de gestionar si bucatar sef sau efectueaza doar o parte din activitati: aprovizionare, evidenta stocurilor, elaborarea meniurilor, stabilirea preturilor, controlul productiei. Ca pozitie ierarhica depinde de directorul general sau de directorul departamentului de alimentatie de la sediul central, daca unitatea este integrata unui lant. Fiind o functie activa impune o rezistenta fizica mare si o personalitate puternica. De asemenea, necesita aptitudini deosebite in relatiile cu clientii si de conducere a resurselor umane. Se impune sa fie un bun gestionar.

Directorul de restaurant (sef de unitate) raspunde de organizarea intregii activitati din unitate. Participa la recrutarea personalului si se preocupa de formarea si perfectionarea acestuia. Se ocupa de comercializare, desfacere (vanzare) si atragerea clientilor. Impreuna cu bucatarul sef si seful de sala, intocmeste meniurile si pretul acestora. Ca pozitie ierarhica este controlat de directorul de alimentatie si isi exercita autoritatea asupra personalului restaurantului. Responsabilitatea saloanelor si contactul permanent cu clientii impune o prezenta indelungata in unitate, o tinuta fizica si vestimentara ireprosabila, rezistenta fizica, personalitate puternica. De asemenea, se cere pricepere in activitatea practica, spirit de initiativa si calitati de gestionar. Sunt necesare cunostiinte de limbi straine, cel putin doua la unitatile de 3,4 si 5 stele, din care una engleza. La unitatile cu capital privat, aceasta functie este ocupata de patron sau de o persoana numita in aceasta functie.

Maitre d'hotel (sef de sala) In activitatea practica din restaurant, seful de sala este una din functiile cele mai importante, fapt ce impune prezenta acesteia in organigrama tuturor unitatilor de 3,4 sau 5 stele. Activitatea sa zilnica cere o prezenta activa, multa mobilitate, prezentare fizica si tinuta vestimentara ireprosabila. Trebuie sa posede aptitudini de conducere, simt comercial, diplomatie, amabilitate, o buna memorie vizuala. Functia necesita cunostinte temeinice de gastronomie, oenologie, limbi straine (cel putin doua). In unitatile obisnuite, functia este indeplinita

de un singur lucrator intr-o tura, dar in marile unitati exista si functia de prim maitre d'hotel care coordoneaza activitatea din toate saloanele, precum si a celorlalti sefi de sala.

Maitre d'hotel de carre raspunde de organizarea si efectuarea serviciilor in doua sau trei raioane, de asemenea, preia o serie de sarcini specifice, mai ales referitoare la efectuarea serviciilor.

Somelierul se ocupa in special cu servirea vinurilor si a altor bauturi. Aceasta profesie este una din cele mai vechi din lume, toti somelierii buni avand un lucru comun: dragostea lor pentru vin. Trebuie sa cunoasca toate detaliile vinurilor din lista si sa fie pregatit sa raspunda oricand, oricaror intrebari in legatura cu acestea. In afara de vinuri, bauturi alcoolice si nealcoolice, somelierul se poate ocupa si de trabucuri si tigari. Una dintre indatoririle somelierului este degustarea. La restaurantele de 4 si 5 stele, somelierul participa la aprovizionarea cu vinuri si celelalte bauturi si la intocmirea listelor. Pentru servirea clientilor, ia comenzile de bauturi, recomanda vinurile care se asociaza cu preparatele alese si le serveste respectand regulile consacrate. Activitatea zilnica presupune transportul sticlelor de bauturi, ceea ce implica robustete fizica. Prezentarea fizica si vestimentara trebuie sa fie ireprosabila, iar natura muncii impune sobrietate. Trebuie sa posede cunostinte solide de oenologie, de geografie viticola, de degustarea vinurilor, iar cunoasterea preparatelor ii permite sa faca asocierea perfecta a acestor vinuri. De asemenea, sunt absolut necesare cunostinte temeinice de limbi straine.

Barmanul din barul de zi sau de noapte asigura prepararea bauturilor in amestec, pregatirea celor care se servesc ca atare si servirea clientilor de la tejgheaua bar si, in anumite situatii, de la mese. La unitatile de 3,4 sau 5 stele trebuie sa posede certificat de absolvire a cursului de specializare pentru meseria de barman, la aceste cursuri putand participa cei care au calificarea de ospatar. De asemenea, se ocupa cu aprovizionarea cu marfuri, depozitarea si conservarea acestora. Raspunde gestionar de bauturi si celelalte marfuri pe care le are in unitate, precum si de ambalaje. Trebuie sa cunoasca bine tehnica prepararii amestecurilor de bar, bauturilor alcoolice si nealcoolice, precum si a celorlalte marfuri cu care lucreaza. Calitatile fizice, morale si intelectuale necesare sunt aceleasi ca la ospatar, trebuind sa cunoasca regulile de servire si sa le aplice corect, sa cunoasca limbi straine, dintre care una engleza.

Barmanul din barul de serviciu livreaza (elibereaza) bauturile solicitate de ospatari. Are aceleasi raspunderi gestionare ca si barmanul din barul de zi.

La hotelurile mari, cu mai multe baruri, poate exista functia de **barman sef (coordonator)**, care dirijeaza o echipa de barmani si ajutorii acestora, pentru indeplinirea sarcinilor. Barmanul este in subordinea directorului de alimentatie sau a celui de restaurant. Barmanul din unitatile mici este sub directa autoritate a responsabilului din unitatea in care lucreaza.

Ospatarul (sef de rang) asigura serviciul in raionul repartizat, respectand regulile de primire si servire a clientilor; participa impreuna cu intreaga brigada la activitatea de curatenie si intretinere si la aranjarea saloanelor din restaurant; trebuie sa cunoasca continutul listelor de preparatesi bauturi, sa poata da relatii clientilor cand acestea le solicita; sa efectueze corect operatiile de servire si debarasare, conform regulilor consacrate; sa respecte permanent regulile igienico-sanitare, precum si cele referitoare la PSI. Ospatarul este plasat sub autoritatea sefului de sala sau a celui de unitate, iar, la randul sau, dirijeaza si controleaza munca ajutorilor, daca brigada ii cuprinde.

Ospatarul demi-sef de rang este aspirant la functia sef de rang, efectueaza serviciul de la un raion cu un numar redus de mese, in general jumatate.

Ajutorul de ospatar (comis de rang) il ajuta pe seful de rang la efectuarea serviciului, asigurand legatura dintre oficiu si salon. Participa la actiunea de curatenie si intretinere si la organizarea salonului, efectuand operatiuni simple, legate de servirea clientilor. In functie de

categoria si profilul unitatii, superiorul sau ierarhic poate fi patronul, seful de unitate, seful de sala sau ospatarul.

Comis debarasor transporta obiectele de inventar la masa de serviciu, la oficiu; este la inceputul activitatii profesionale, neavand acces la mesele cu clienti.

Evident ca aceasta componenta completa a brigazii, valabila la unitatile de elita, poate fi diminuata corespunzator la cele de categorie medie. In acestea exista doar un sef de sala, ospatarii servesc si bauturile, avand si ajutor. Mai pot fi intalnite si alte functii si profesii, in functie de categoria si profilul unitatii: casier de restaurant, contabil, garderobiera, lenjereasa, portar, muncitor necalificat, etc.

II. Calitatile necesare si conditii impuse personalului de servire

Un rol important in realizarea sarcinilor ce revin sectorului public de alimentatie il constituie pregatirea si structura personalului recrutat si format pentru efectuarea operatiilor de pregatire a preparatelor si servire a consumatorilor. Pentru asigurarea unui climat de destindere si de respect reciproc, lucratorii folositi in sala pentru servirea clientilor trebuie sa indeplineasca anumite calitati morale, psiho-intelectuale, profesionale si fizice. De aceste criterii se tine seama atat la recrutarea personalului ce urmeaza sa se califice intr-o meserie specifica acestui sector de activitate, cat si la formarea, selectionarea si promovarea personalului folosit.

Calitatile morale care intregesc caracterul si insusirile personalului din sectorul de alimentatie publica, se refera la cinste, corectitudine, sinceritate, demnitate, calm, stapanire de sine, politete, amabilitate, grija fata de avutul obstesc, spirit colectiv si intrajutorare reciproca, in munca de zi cu zi.

Atitudinea fata de munca si profesie Unui lucrator nu trebuie sa ii fie indiferent daca clientii vor pleca multumiti sau mai putin multumiti din unitate. Dragostea fata de om, respectul pentru persoana sa, grija pentru satisfacerea dorintelor pentru care solicita asistenta profesionistului sunt cerinte morale de prim ordin. In relatiile de munca, in timpul in care isi exercita meseria, fiecare lucrator trebuie sa fie calm, sa dea dovada de multa stapanire de sine, pricepere, competenta, respect fata de persoanele cu care vine in contact. In acest fel, lucratorul respectiv isi va exercita meseria cu palcere, cu placere si va fi apreciat si stimat de consumatorii serviti.

Atitudinea fata de colectivul de munca si conducere Viata omului nu poate fi conceputa in afara colectivitatii. Omul se poate realiza doar in si prin colectiv. Adevarata satisfactie se poate dobandi numai in masura in care si-a castigat stima celor din jur, iar actiunile intreprinse se incadreaza armonios in cadrul eforturilor colectivului, forta fiecarui individ, rezultand, in primul rand, din unitatea si coeziunea colectivului de munca.

Atitudinea justa a fiecarui membru fata de ansamblul colectivului este principalul izvor al acestei unitati si coeziuni. Ea presupune incredere in colectivul de munca, colegialitate, spirit de intrajutorare. O atitudine colegiala nu exclude principialitatea, dragostea de adevar si curajul de a dezvalui lipsuri si greseli si nu inseamna servilism cand este vorba de relatiile cu conducerea.

Atitudinea fata de sine insusi Integrarea individului in colectivul de munca se va realiza armonios si ca urmare a unei atitudini corespunzatoare fata de sine insusi. Problema principala consta in a fi capabil de a aprecia just si obiectiv propria personalitate in raport cu greutatile pe care

le are de intampinat. O autocaracterizare obiectiva trebuie sa excluda atat supraaprecierea, cat si subaprecierea propriei persoane.

Atitudinea fata de clienti Contactul permanent ce se realizeaza nemijlocit intre lucratori si persoane de diferite categorii psiho-morale imprima o anumita stare de circumspectie si expectativa. In aceasta situatie, lucratorul va face uz de toate calitatile si insusirile de care dispune, pentru ca servirea sa se faca in cele mai bune conditii, creind o atmosfera de incredere si respect reciproc, element hotarator in permanentizarea si realizarea indicatorilor de eficienta. Cu calm si stapanire de sine, politicos si amabil, lucratorul va face fata oricaror categorii de populatie, iar prin cinste, corectitudine, sinceritate si demnitate isi ridica prestigiul sau profesional si de om, prestigiul unitatii si al colectivului de munca din care face parte.

Calitatile psiho-profesionale Pentru a raspunde sarcinilor ce le revin, lucratorii care participa la efectuarea operatiunilor de tehnica servirii consumatorilor trebuie sa aiba unele calitati psiho-profesionale si de gestic profesionala:

- Mersul sa fie intr-un ritm vioi, cu pasi marunti, fara insa a alerga sau a se legana. Se circula intotdeauna pe partea dreapta, acordandu-se prioritate clientilor, precum si colegilor care transporta diverse obiecte de inventar;

- Pozitia corpului trebuie sa fie dreapta, nefortata, capul in pozitie normala, usor aplecat in fata;

- Bratele au un rol foarte important in activitatea practica din restaurant, bratul stang fiind cel care poarta obiectele de inventar, iar bratul drept va fi folosit pentru a para un eventual obstacol si pentru a se ajuta. Cand nu se transporta obiecte de inventar, in miscare, bratul stang va fi indoit la 90°, cu ancara pe antebra, iar dreptul se leagana usor pe langa corp, cu pumnul usor inchis.

- Privirea trebuie sa fie discreta, limpede, neinsistentă asupra anumitor persoane;

- Mimica: indiferent de starea psihica de moment, expresia fetei trebuie sa evidentieze bunavointa, buna dispozitie, sa fie naturala, cu zambetul profesional specific (zambet care, chiar si in momentele dificile, provoaca relaxare si celui care il ofera); expresia fizionomiei nu trebuie sa tradeze enervare, uitare ori vreo greseala de serviciu;

- Expriarea lucratorilor din alimentatie trebuie sa fie clara, concreta, precisa, respectuoasa;

- Politetea reprezinta una din cerintele elementare ale comportarii civilizate; aceasta nu are nimic comun cu atitudinea de servilism, care in majoritatea cazurilor este neplacuta pentru client. Prin politete se intelege “arta de a fi placut celor din jur”, amabilitate, atitudinea binevoitoare, atenta, potrivit cerintelor buneii cuvinte; politetea este o obligatie profesionala, nu un lux sau un accesoriu de care unii lucratori se pot dispensa. Regulile de politete care trebuie respectate de lucratorii din activitatea de servire in relatiile cu clientii se refera la salut, amabilitate, mod de prezentare, conversatie, mimica, tact, calm, gestic.

Salutul constituie prima manifestare de politete fata de client, fiind obligatoriu cand acesta este primit in unitate. Indiferent de regulile consacrate pentru alte situatii, lucratorii din sectorul de servire saluta intotdeauna primii, fara a tine cont de varsta, sex, functie si gradul acestuia. La sosirea clientilor se folosesc formule de salut consacrate: “Buna dimineata”, “Buna ziua”, “Buna seara”, formule insotite intotdeauna de apelativul “Domnule”, “Doamna”, “Domnisoara”. La plecare, pe langa formulele consacrate, se mai pot adauga “Sa va fie de bine!”, “Drum bun si calatorie placuta!”. Gestic profesionala se deosebeste de cea obisnuita prin faptul ca trebuie sa fie intotdeauna sub control si adecvata activitatii desfasurate intr-un loc public, sub privirile clientilor, trebuind sa devina o a doua natura. Nu trebuie uitat ca prin gesturile noastre realizam o comunicare tacita care este descifrata de clienti, chioar gesturi marunte putand sa tradeze un comportament

negativ (lipsa de amabilitate, nervozitate, iritare, delasare, neatentie, etc.), asa cum si micile gesturi de amabilitate sunt receptionate pozitiv de cei din jur.

La alegerea mesei se vor folosi expresii ca: “Ce masa preferati?” sau “Va place aceasta masa?”.

La oferirea meniului si preluarea comenzii se vor folosi “Poftiti lista!”, “Ce doriti ca aperitiv?”, “Ce doriti ca fel principal?”, etc.

Daca un preparat lipseste sau s-a epuizat: “Regret, nu mai avem.” sau “Ne pare rau, nu mai este.”.

Se vor evita formule “Ce serviti?”, deoarece nu clientul serveste, ci mananca, bea, consuma. Verbul “a servi nu poate inlocui nici unul din verbele de mai sus, el se potriveste numai pentru a denumi actiunea ospatarului, deci acest verb va figura numai in intrebarea acestuia “Cu ce va servim?”. De asemenea se vor evita formulele “Ati servit?”, “Mai serviti?”, care se incadreaza in aceeasi greseala de exprimare.

In timpul efectuarii servirii se cere permisiune: “Pot sa....”, “Permiteti....”, etc. In cazul unor mici incidente se cer scuze: “Va rog sa ma scuzati!”, “Scuzati-ma, am gresit!”, “Scuzati intarzierea, va rog!”, etc.

La intocmirea si prezentarea notei de plata: “Doriti nota de plata?”, “Poftiti nota, va rog!”

Nu se va uita sa se raspunda la scuze cu “Nu face nimic.”, “Nu-i nimic”, precum si cu multumiri: “Cu placere!”, “N-aveti pentru cel!”.

Formulele de refuz trebuie sa fie insotite de formule de scuze “Imi pare rau (regret), dar nu depinde de mine ” sau “Imi pare rau dar nu este posibil”.

De asemenea, daca un client are dreptate se vor evita formule categorice, recurgandu-se la formule atenuate, de tipul: “Nu cred, este putin probabil”, in locul unei formule dezagreabile “Nu-I adevarat, in nici un caz!”.

Tactul profesional trebuie sa caracterizeze pe fiecare lucrator din alimentatie. Prin acesta se intelege simtul masurii in comportare care determina adoptarea unei atitudini abile, corecte si convenabile in orice imprejurare. Pentru un lucrator in restaurant este foarte important sa se stapaneasca, sa asculte cu atentie, sa raspunda cu calm la toate intrebarile, sa nu-l impiedice pe client sa spuna ce gandeste, dar sa-si impuna clar punctul de vedere. Lipsa de tact are repercursiuni negative atat asupra aprecierii lucratorului, cat si asupra prestigiului unitatii.

Cascatul este o consecinta a oboselii sau plictiselii si este bine sa nu se lase aceasta impresie. Reprimandu-l, se evita comiterea unui act de impolitete, de jignire la adresa celor din jur. Atunci cand nu se poate omite o asemenea manifestare, se va face fara zgomot, cat mai discret, cu gura inchisa si cu mana la gura.

Daca in timpul servirii, in salon, ospatarul stranuta sau tuseste, va face acest lucru cat mai discret posibil, in dosul batistei. Daca acest lucru I se intampla unui client, ospatarul se va face ca nu a observat.

Daca un client se intereseaza de grupul sanitar nu este indicat sa-i aratam directia cu gesturi largi sau cu voce tare. In aceasta situatie il vom indrepta cu voce scazuta.

Este nepoliticos si cu desavarsire interzis:

- Servirea preferentiala a unor clienti si neglijarea altora; toti clientii trebuie serviti la fel, cu aceeaasi atentie, indiferent de valoarea consumatiei;
- Sa se discute in grup, pe la colturi, in timp ce clientii nu sunt primiti la intrare sau asteapta sa fie serviti;
- Sa se aseze pe scaun, sa fumeze, sa manance, sa bea la mese cu clientii sau in fata clientului;
- Sa manance in salon sau sa mestece mancare, guma, etc.;

- Consumul de ceapa sau usturoi inainte de a se prezenta la serviciu sau in timpul serviciului;
- Prezentarea in stare de ebrietate la serviciu sau consumul de bauturi alcoolice in timpul serviciului;
- Interventia in discutiile clientilor, chiar si daca acestia sunt cunoscuti (admisa numai in masura in care I se solicita anumite informatii, dand raspunsuri scurte, cu bunavointa);
- Sa faca comentarii jignitoare la adresa clientilor, sa zambeasca ironic, cu subinteles cand acestia fac anumite greseli de exprimare la darea comenzii, la consumarea unor preparate si bauturi, cat timp acestia sunt la masa sau dupa plecarea lor;
- Pieptanatul, aranjatul parului cu mana, machiajul, taierea si curatarea unghiilor in salon, in prezenta clientilor;
- Suflatul nasului cu zgomot, in salon;
- Sa se fumeze in salon sau barul de zi; daca fumeaza in oficiu, este bine ca atunci cand poarta dialogul sa nu se apropie prea mult de client;

Calitatile psiho-intelectuale In conditiile in care lucratorii din sala pentru servire dezvoltă in timpul executării meseriei relatii cu diferite categorii de persoane, fie colegi de lucru, fie clienti cu diferite caractere si temperamente, trebuie sa dea dovada de calitati psihice, morale si intelectuale bine conturate. A dobândi o personalitate profesionala corespunzătoare înseamnă a subordona constient personalitatea psiho-individuala cerintelor de fiecare moment ale profesiunii.

Inteligenta practica sau capacitatea de adaptare la conditiile mereu diferite ale muncii de servire a clientilor este asigurata de o constienta subordonare a individualitatii psihice, scopurilor majore ale deservirii. Ea ofera posibilitatea intelegerii rapide a unei situatii concrete, de a extrage cu multa siguranta, datele cele mai importante, permite descoperirea aspectelor avantajoase si dezavantajoase pentru unitate si pentru clienti, gasirea celor mai potrivite argumente, de necontestat, posibilitatea de a face o legatura rapida între diferitele date ale unei situatii, de a descoperi care produse satisfac cel mai bine necesitățile oamenilor.

Spiritul de observatie are la baza dezvoltarea într-un grad înalt a diferitelor calitati ale atentiei (volumul, concentrarea, mobilitatea, distribuitivitatea). A avea spirit de observatie înseamnă a fi atent la tot ceea ce trebuie sa-l intereseze pe lucrator, cand vine si cand pleaca din unitate clientul, pentru a i se putea adresa cu promptitudine, cand trebuie sa se efectueze unele operatiuni de serviciu, cand trebuie sa intervina pentru a ajuta colegul de munca, etc.

Memoria lucratorului se manifesta prin a retine toate cunostiintele de care are nevoie in activitatea sa, respectiv un mare numar de impresii, imagini, fapte, care, desi s-au consumat, vor putea juca un rol important in actiunile sale, in relatiile cu clientii. Este necesara pentru a recunoaste imediat sortimentul de preparate si pentru a incadra necesitățile consumatorului într-o anumita grupa de produse, pentru a retine particularitățile de fabricatie, folosire sau consumare a produsului respectiv, pentru a retine figurile clientilor in vederea servirii acestora cu preparatele solicitate, precum si pentru întocmirea cu exactitate a notei de plata.

Imaginatia supusa ratiunii, il ajuta pe lucrator sa se transpuna pe planul gândirii clientului, descoperindu-I adevăratele necesitati, dorinte, intentii, pentru a adapta argumentarea in mod corespunzator fiecarui caz. Cu ajutorul imaginatiei se prevad principalele obiectii pe care le va opune clientul argumentelor sale, gasindu-le pe cale mai potrivite, de necontestat, care respecta fidel calitatile preparatelor sau bauturilor, in raport cu necesitățile pe care le satisfac. Lucratorul realizeaza mai intai servirea pe planul imaginatiei, apoi o aplica practic, oferindu-I o buna organizare si cursivitate. Imaginatia il ajuta pe lucrator sa gaseasca forme originale, interesante, de prezentare a produselor si de argumentare in recomandarea lor. Fara imaginatie, servirea este monotona, lipsita de personalitate si spectaculozitate.

Intelegerea verbala inseamna posibilitatea de a intelege cuvintele si constructiile verbale ale interlocutorului.

Elocventa este capacitatea de a vorbi cursiv si convingator. Aceasta calitate se refera la continutul cat mai bogat al vocabularului si la o forma cat mai frumoasa si mai corecta de exprimare. Cuvintele trebuie sa exprime clar si precis gandurile. Un vocabular bogat permite specialistului respectiv sa abordeze discutii cu orice client. Exprimarea trebuie sa fie corecta din punct de vedere gramatical, simpla, clara, sa se desfasoare fara precipitare.

Puterea de convingere (persuasiunea) se refera la capacitatea de a sugera si a argumenta, cu alte cuvinte de a aduce in sprijinul afirmatiilor dovezi incontestabile. Pentru aceasta se cere mai intai cunoasterea perfecta a preparatelor si bauturilor pe care le recomanda lucratorul, increderea in calitatea lor, incredere care trebuie sa fie transmisa si consumatorului prin cuvinte, gesturi si fizionomie potrivite.

Cunostiintele de cultura generala multilaterale sunt necesare pentru imprimarea sau sustinerea unei conversatii cu clientii (cunostiinte privind geografia patriei si a lumii, cunostiinte medicale, politice, etc.), precum si cunoasterea uneia sau mai multor limbi straine.

Calitatile fizice si fiziologice se refera la aspectul exterior al lucratorilor, la integritatea corporala, la dimensiunile antropometrice, la starea fizionomiei care trebuie sa le aiba o persoana, precum si tinuta vestimentara.

Tinuta corporala Personalul care realizeaza servirea clientilor trebuie sa aiba o inaltime de 1.65-1.74 m. neincadrarea intre aceste limite ingreuneaza executarea operatiunilor privind tehnica servirii consumatorilor.

Fizionomia trebuie sa fie placuta, atragatoare, fara defecte vizibile (pielea excesiv pigmentata sau patata, nasul prea lung sau stramb, lipsa unui ochi sau a unui deget de la mana).

Vorbirea trebuie sa fie clara, sa se exprime fara dificultati, iar dantura sa fie completa si ingrijita.

Talia trebuie sa fie potrivita, picioarele drepte, mersul unifor, regulat; nu trebuie sa aiba infirmitati sau platfus.

Pielea palmei si a degetelor sa fie permanent catifelata, unghiile sa fie taiate scurt, ingrijite si sa poata lucra cu ambele maini.

Funcțiile senzoriale (mirosul, vazul, auzul, gustul si pipaitul) sa functioneze perfect. Sa nu fie predispus la varice si sa nu transpire excesiv.

Intreaga tinuta trebuie sa exprime eleganta, suplete, sobrietate. Pentru mentinerea si completarea acestor calitati se impune ca fiecare lucrator sa-si adopte un anumit regim de viata si sa ia unele masuri igienico-sanitare. Astfel, trebuie evitat abuzul de tutun, care produce miros neplacut. Organizarea rationala a somnului si repaosului, precum si efectuarea zilnica a unor exercitii de gimnastica, mentin prospetimea, supletea, eleganta, intaresc rezistenta organismului la efortul pe care il depune in timpul serviciului. Imbaierea zilnica, stergerea picioarelor cu un prosop ud (si nu spalarea cu apa, deoarece duce la umflarea picioarelor), schimbarea incaltamintei si a ciorapilor cel putin o data pe zi, eliminarea bataturilor si taierea unghiilor de la degetele de la picioare, folosirea deodorantelor pentru evitarea mirosului de transpiratie, spalarea dintilor si a mainilor, ungerea pielii cu creme speciale, barbieritul zilnic la barbati, ingrijirea parului, etc. sunt operatii obligatorii. Abuzul de fard, lacul de unghii strident, bijuterii excesive ca si intrebuintarea unor parfumuri puternice trebuie evitate de fiecare lucrator, deoarece diminueaza sobrietatea si seriozitatea tinutei.

Tinuta vestimentara impune ca garderoba fiecarui lucrator sa fie completata, pe langa lenjeria de corp si imbracamintea pentru strada, cu haine de protectie si uniforma de lucru in

conformitate cu normele legale in vigoare si corespunzator functiei, locului de munca si tipului de unitate.

Imbracamintea trebuie sa fie de buna calitate, rezistenta si usor de intretinut, fiind in permanenta curata si calcata. Uniforma este diferita in functie de sex, functia indeplinita, tipul de unitate, felul mesei servite, loc de munca in unitatea de alimentatie.

Incaltamintea trebuie sa fie comoda, usoara si rezistenta, intrucat activitatea unui lucrator in sala pentru servirea clientilor se desfasoara in picioare. Incaltamintea este in permanenta curatata, lustruita. De asemenea incaltamintea nu trebuie sa aiba blanchouri, iar femeile sa nu poarte pantofi cu toc inalt sau papuci care fac zgomot.

DOTAREA SALOANELOR DE RESTAURANT CU MOBILIER SI INVENTAR DE SERVICIU

Pentru realizarea unor servicii de calitate, unitatile de alimentatie trebuie dotate cu mobilier si inventar de serviciu, la nivelul exigentelor actuale si viitoare. Dotarea trebuie sa fie corespunzatoare profilului unitatii, dar trebuie sa respecte si normele privind dotarea unitatilor conform criteriilor de clasificare.

I. Mobilierul saloanelor de restaurant

Dotarea cu mobilie trebuie sa asigure acomfortul si ambianta necesare, care sa satisfaca gusturile clientilor. Mobilierul ales pentru unitatea respectiva trebuie sa se armonizeze cu celelalte elemente constructive si decorative ale saloanelor, iar dimensiunile si dispunerea acestora sa permita circulatia clientilor si a personalului de servire. De asemenea, trebuie realizat din materiale rezistente, usor de intretinut si exploatat. Mobilierul este realizat din mese, scaune, tabureti, canapele.

Mesele pot fi de forma rotunde, ovala, patrata, dreptunghiulara, hexagonala. Se recomanda ca 50% din mese sa fie rotunde, ovale si hexagonale, 30% dreptunghiulare si 20% patrata. Pot fi confectionate din lemn, fier, material plastic sau combinatii ale acestora. De regula, blatul este plasat la 75 cm de pardoseala. Sunt necesare 1-2 mese avand blatul la inaltime mai mare de 75 cm, pentru a permite persoanelor cu nevoi speciale, care se deplaseaza in carucior rulant sa se instaleze, fara a fi nevoiti sa-l paraseasca.

Blatul meselor care nu se acopera cu fata de masa trebuie sa fie rezistent la caldura, apa, alcool si sa fie usor de intretinut. La materialele mentionate, la blat se pot adauga si marmura (bistrouri, cofetarii) sau sticla groasa (baruri), iar la unitatile cu specific (crama, sura, coliba), acesta este masiv, aparent nefasonat, dar poate fi dat cu un lac negru lucios. Marimea blatului este stabilita in functie de numarul celor care urmeaza a lua loc la masa respectiva. Se recomanda urmatoarele dimensiuni:

Tipul mesei	Numarul de persoane	Dimensiuni (cm)
Masa rotunda	4	Ø 100

	6	Ø 125
	8	Ø 150
	10	Ø 175
	12	Ø 200
Mese patrute	4	80 x 80 (unitatile modeste)
	4	100 x 100 (la unitatile de categorie superioara)
Mese dreptunghiulare	4	125 x 100
	6-8	175 x 100
	8-10	250 x 100
	10-12	300 x 100

Mesele de forma patrata si dreptunghiulara prezinta avantajul unor combinatii in forma de I, T, U, E, etc., la actiuni comune, mese oficiale. Pentru realizarea acestor modele sunt preferate mese ale caror blat este montat pe un picior central (pedestal).

In dotarea marilor restaurante intalnim mese rotunde (cu Ø 90 cm) si patrute (75 x 75 cm) pentru doua persoane. Se intalnesc si mese cu blatul mai mic in bistrouri, baruri, etc.

Se recomanda folosirea meselor de forme diferite in acelasi salon, o prea mare simetrie ar putea conferi salii un aspect auster.

Scaunele sunt confectionate din acelasi material ca si mesele, avand in general urmatoarele dimensiuni: blatul la 44-46 cm si inaltimea spatarului 86-92 cm. spatarul trebuie sa aiba o usoara inclinare spre spate, iar sezutul sa ofere o repartizare proportionala a greutatii, sa fie deci comod, functional. In unitatile de categorie superioara se folosesc demifotolii si scaune tapitate din material textil natural, iar pentru cele netapitate se asigura perne.

Taburetii sunt confectionati din acelasi material ca si mesele, avand urmatoarele dimensiuni: 42-46 cm inaltime, Ø 34-40 cm, pentru cei de forma rotunda, dar pot avea si forma patrata. Sunt folositi in baruri de zi, discoteci, unitati cu frecventa mare de clienti.

Canapelele sunt plasate de regula langa peretii saloanelor, dar si in interior, in functie de categoria unitatii, ele asigura confortul si comoditatea necesare.

II. Mobilierul ajutator serviciului

Masa de serviciu (consola) face legatura intre oficiu si salonul de servire. Este confectionata din acelasi material ca restul mobilierului, fiind de dimensiuni si forme diferite. Se amplaseaza la colturi, la pereti sau lipita de stalpii de sustinere, astfel incat sa nu deranjeze circulatia clientilor si a personalului de servire.



Se recomanda o consola la 1-2 raioane de servire. Se recomanda la pastrarea rezervei de inventar si depunerea obiectelor de inventar cu preparate si bauturi, precum si la debarasare. Exista tendinta de a utiliza excesiv consola la debarasare, abuz ce trebuie evitat in mod hotarat, deoarece prezenta indelungata pe aceasta a obiecte lor de inventar folosite ar putea deranja clientii de la mesele alaturate. Masa de serviciu trebuie mentinuta in permanenta curata si ordonata.

Gheridonul este confectionat din acelasi material ca si restul mobilierului, cu care trebuie sa se armonizeze. Se recomanda sa fie de aceeaasi inaltime cu mesele, iar dimensiunile blatului sunt, de regula, jumatate dintr-o masa patrata (daca masa are 100 x 100 cm, gheridonul va avea 50 x 100 cm), dar pot fi si mai mici.



Se foloseste la realizarea sistemului de servire “la gheridon”, precum si pentru operatiuni de transari, flambari, etc. , care se efectueaza in salon. Se considera a fi suficiente 1-2 gheridoane pentru fiecare salon. In cazuri extreme, de aglomeratie, gheridonul poate fi folosit si pentru marirea meselor, cu conditia sa nu fie prevazute cu policioara si nici cu rotite.

In marile restaurante se intalnesc gheridoane pentru vinuri.

Carucioarele de prezentare si servire sunt utilizate pentru transportul, prezentarea si servirea diferitelor preparate si bauturi. Pentru a fi deplasate mai usor prin salon, sunt prevazute cu roti, care se pot bloca atunci cand se lucreaza pe acestea.

Sunt cunoscute mai multe tipuri:

- **Carucior pentru aperitive-digestive** este prevazut cu alveole pentru sticle si recipient pentru cuburile de gheata, iar in partea de jos, pe un blat (polita) se afla paharele curate, necesare diferitelor bauturi care vor fi servite;

- **Carucior pentru gustari reci** , montate si prezentate in salatiere patrute sau dreptunghiulare; la partea superioara caruciorul este prevazut cu un capac din plexiglas, care se ridica. Exista modele diferite, unele rulante, care ofera posibilitatea clientilor sa-si aleaga sortimentul preferat. Pot avea 2 sau 3 etaje, cele pentru cruditati facand parte din animatia in salonul de restaurant;

- **Carucior pentru branzeturi si deserturi** Branzeturile, in sortiment variat, sunt asezate pe un platou de alpaca argintata, acoperit cu un servet sau pe o planseta de lemn speciala pentru acest serviciu. Compartimentul superior este mai inalt pentru a putea fi asezate diferite piese de cofetarie si produse de patiserie. Permite efectuarea unei serviri deosebit de agreabile a branzeturilor si deserturilor.

- **Carucior pentru flambat** este prevazut cu butelie de gaz, ochi de aragaz, blat special pentru lucru, compartiment pentru sticle cu bauturi. Prezinta mai multa siguranta in exploatare decat resoul care poate cadea de pe gheridon. Sunt rare cazurile cand se lucreaza la mai multe carucioare, deoarece ocupa loc mult.

- **Carucior pentru transat, decupat** este prevazut cu un mic rezervor de apa calda de marimea suprafetei interioare, deasupra caruia se afla o placa groasa din metal inoxidabil pe care se efectueaza operatiile respective. Se acopera cu un capac semicilindric din argint masiv sau metal inoxidabilargintat, care se manevreaza usor. Apa se mentine calda cu ajutorul unui resou aflat sub rezervorul respectiv. Pe carucioe se transeaza piese mari, servite calde. Utilizarea acestuia este foarte apreciata de clientela, fiind considerata deosebit de spectaculoasa.

- **Carucior multifunctional** de prezentare si servire, dotat de obicei cu termostat reglabil in intervalul 0-15°C, in functie de preparatele ce sunt servite, cu planseta rabatabila si cupola transparenta de protectie pentru partea superioara, precum si diverse compartimenta sau polite inferioare, utilizate pentru inventarul necesar serviciului.

Incalzitorul de vesela (loweratorul) este confectionat din metal inoxidabil, cu una sau doua alveole in care se pun farfuriile. Alveolele sunt prevazute cu o platforma culisanta care este actionata de un arc, ridicand farfuriile, odata cu scaderea numarului acestora. Prin conectarea la reseaua electrica se mentine o temperatura constanta, in jur de 60°C, cu ajutorul unui termostat. Se amplaseaza in oficiu.



Placile sofante sunt confectionate din aluminiu cromat sau nichelat. Aparatul propriu-zis este compus dintr-o carcasa metalica izolata termic, prevazuta cu spatii speciale pentru placi. Se conecteaza la retea electrica, avand o rezistenta de reglare care asigura realizarea si mentinerea temperaturii dorite. Fiecare placa este fixata pe un suport metalic, bine izolat termic, fiind usor de manipulat si oferind siguranta. Placa respectiva se scoate cu atentie din baterie, se aseaza pe gheridon, iar pe aceasta se pune platoul sau alt obiect de inventar, pantru a pastra calde preparatele.

Chafing-dish (aparat pentru pastrarea la cald a preparatelor) este constituit din unul sau mai multe recipiente adecvate ca forma (rotunda, ovala, etc.) si dimensiuni pentru pastrarea calda a anumitor preparate, acoperite cu un capac rabatabil, pozitionate pe un suport tip masa calda, mentinut cald printr-un sistem tip bain-marie.



III. Inventarul de serviciu

Obiectele de inventar de serviciu folosite in unitatile de alimentatie sunt grupate, din punct de vedere al utilitatii, astfel: vesela, tacamuri, sticlaria, lenjeria, accesorii de serviciu, diverse.

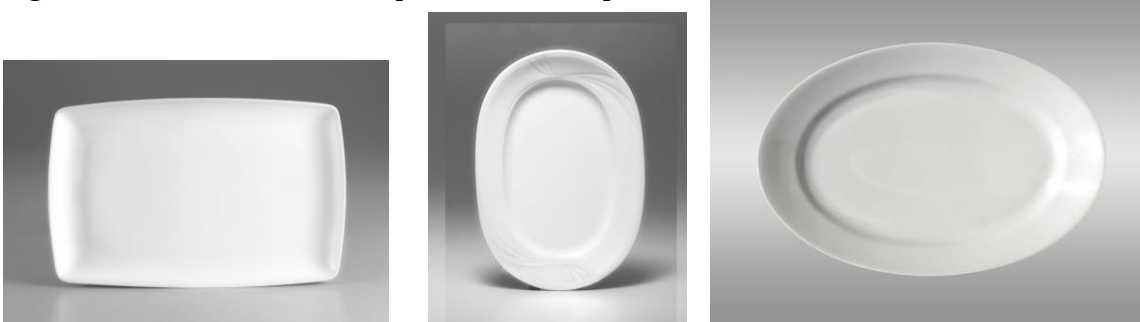
Materialele din care se confectioneaza acestea pot fi:

- Metal: argint, alpaca argintata, inox argintat, inox, cupru argintat, alama, fier forjat;
- Portelan, faianta, ceramica;
- Material textil;
- Cristal, semicristal, sticla;
- Lemn, material plastic, hartie cerata.

1. Vesela

Vesela cuprinde: platouri, tavi, farfurii, supiere, salatiere, sosiere, legumiere, timbale, raviere, cesti, cani, ceainice, boluri. Obiectele de inventar din portelan si faianta pot avea emblema unitatii plasata vizibil.

Platourile se folosesc la transportul, prezentarea si servirea preparatelor. Se confectioneaza din portelan, faianta, ceramica, alpaca argintata, sticla, etc. sunt de forma rotunda, ovala, dreptunghiulara, de marimi diferite, pentru 1-2, 4-6, pana la 8-10 portii.



Tavile se folosesc pentru transportul diferitelor obiecte de inventar, a bauturilor portionate, precum si pentru debarasarea obiectelor de inventar marunt. Sunt confectionate din alpaca argintata, material inoxidabil, material plastic. Pot fi de forma rotunda, ovala, dreptunghiulara.



Farfuriile se folosesc pentru transportul si servirea preparatelor culinare, precum si ca suporturi pentru alte obiecte de inventar. Sunt confectionate din portelan alb, faianta, ceramica. In unitatile de alimentatie exista urmatoarele tipuri de farfurii:

- Suport mare “directoire” cu diametrul cuprins între 28-34 cm, cu care se marcheaza locul; exista si suport de inox cu diametrul de 30-32 cm;



- Farfuria suport “égouttoires” de un rafinament deosebit, foarte intinsa, din argint aurit, care se asez sub cea obisnuita, pe care o depaseste usor ca dimensiune;
- Farfurie intinsa mare, cu diametrul de 26-30 cm, folosita la servirea preparatelor din peste, preparatelor de baza, a gustarilor asortate mai consistente, precum si ca suport pentru transportul supierelor, tacamurilor, etc.



- Farfurie “gastronomica”, de forma rotunda, cu diametrul cuprins între 28-32 cm, ovala sau cu mai multe laturi;
- Farfurie ovala pentru portii mari (steak, muschiulet) si peste intreg, cu dimensiunea de 25-30 cm lungime;
- Farfurie pentru pizza, cu diametrul 31-34 cm;
- Farfurie adanca, cu diametrul de 24 cm, foloita la servirea preparatelor lichide;



- Farfurie de desert, cu diametrul de 19-21 cm, folosita la servirea gustarilor mai putin consistente, a branzeturilor, deserturilor, fructelor si ca suport la servirea supelor la ceasca, a gustarilor sub forma de cocktail, a deserturilor montate la cupa, la servirea copiilor, etc.;



- Farfurie intinsa mica, cu diametrul de circa 16 cm, folosita la servirea painii;
- Suport mic, cu diametrul de circa 11 cm, folosit pentru a servi untul si lamaia;
- Farfurie pentru resturi/ oase, avand forma de semiluna, folosita pentru depunerea resturilor ce rezulta din consumarea diferitelor preparate din carne si peste;



Farfuria este piesa a veselei de dimensiuni variabile, in functie de natura preparatului. In antichitate, farfuriile intinse sau adanci erau facute din lut ars, din lemn sau metal, mai mult sau mai putin pretios.

Un serviciu de masa complet cuprinde, in ordinea marimii descrescatoare, farfuriile intinse si adanci, de branzeturi, de desert, de fructe, de paine. De asemenea sunt si farfurii speciale pentru melci si pentru stridii (cu alveole pentru o duzina sau jumatate de duzina) sau compartimentate, pentru gustari.



Supierele se folosesc pentru transportul si servirea preparatelor lichide (supe, crème, ciorbe, borsuri). Sunt confectionate din alpaca argintata, metal, portelan, etc. cele de metal au dou torti

plasate la partea superioara, iar cele din portelan au si capac prevazut cu un orificiu prin care trece manerul lusului. Pot fi pentru o portie, doua sau patru. Deseori, in limbaj neprofesional, se foloseste termenul “bol”, pentru a desemna supiera.



Salatierele se folosesc la montarea, transportul si servirea salatelor in asociere cu preparatele de baza. Pentru uniformitate se recomanda sa fie confectionate din acelasi material ca farfuriile. De regula, este pentru o portie, dar poate fi si pentru patru portii (salata asortata, muraturi asortate). Pot fi rotunde sau patrate.



Sosierele se folosesc pentru servirea si transportul sosurilor care se asociaza cu diferite preparate culinare. Sunt confectionate din alpaca, metal inoxidabil, portelan, etc., avand forma specifica, de diferite marimi.



Legumierele se folosesc la preluarea si servirea legumelor drept garnituri sau a diferitelor preparate din legume. Sunt confectionate din alpaca argintata si au doua torti la partea superioara.

Timbalele (tambalele) se folosesc la preluarea si servirea preparatelor cu sos bogat, a crewurstilor. Sunt confectionate din alpaca argintata sau metal inoxidabil. Sunt prevazute cu doua torti la partea superioara, plasate simetric si cu capac detasabil din acelasi material.

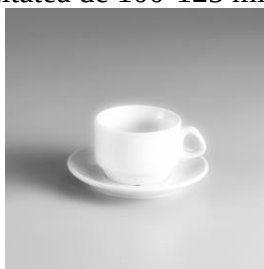
Ravierele sunt folosite la montarea si servirea diferitelor gustari reci si a salatelor sub forma gustarilor. Sunt confectionate din portelan, faianta, sticla, avand forma dreptunghiulara sau romboidala. De regula, preparatele se consuma direct din acestea, in special in unitatile modeste.



Cestile sunt folosite la servirea bauturilor calde nealcoolice (ceai, cafea, cacao), a preparatelor lichide (supe, ciorbe, crème, consomeuri), precum si a bauturilor alcoolice calde sau reci, la unitatile cu specific.

Sunt confectionate din portelan, faianta, ceramica, fiind ca modele si capacitati confectionate astfel:

- Pentru servirea cafelei, cu capacitatea de 100-125 ml;



- Pentru servirea bauturilor calde nealcoolice (ceai, cacao, etc.), cu capacitatea de 200-300 ml;



- Pentru bauturi alcoolice reci sau calde (tuica fiarta), cu capacitatea de 75-100 ml;
- Pentru preparate lichide (supe, crème, ciorbe), cu capacitatea de 400-500 ml;

De regula sunt realizate set complet, fiecareia ii corespunde farfurioara suport care are o adancitura egala cu diametrul bazei canii.

Canile si ceainicele sunt folosite la transportul si servirea bauturilor calde nealcoolice: lapte dulce fiert (laptiere), cafea (cafetiere), lapte pasteurizat sau frisca lichida (picuri); cele din sticla sunt utilizate la transportul si servirea apei potabile reci, a anumitor bauturi racoritoare, mai ra a vinurilor. Sunt confectionate din alpaca argintata, otel inoxidabil argintat, portelan, faianta, sticla. Au o toarta de care se prind, iar in partea opusa orificiul de scurgere al lichidului. Ceainicele de

metal au capacul fixat de corpul acestuia, iar cele de portelan au capacul detasabil. Capacitatile acestora variaza intre 50 ml (pentru picuri) si 500-2000 ml pentru celelalte.



Bolurile sunt folosite la servirea supelor, cremelor, ciobelor, borsurilor ori pentru clatirea degetelor, cand s-au consumat preparate specifice (peste, pui, fructe de mare sparanghel, etc.) sau diverse fructe. De asemenea, cele de dimensiuni mari se folosesc in general la prepararea punciului si a vinului fiert. Cele de dimensiuni mici sunt fara torti, de forma rotunda, la partea superioara ca o semisfera.

2. Tacamurile

Tacamurile sunt folosite de catre clienti pentru a manca preparatele oferite, dar si de catre ospatari pentru anumite operatiuni de servire. Sunt confectionate din alpaca argintata, otel inoxidabil argintat, iar la unitatile cu specific manerele pot fi din os, lemn, corn, etc.

Se cunosc urmatoarele tipuri de tacamuri:

Tacamul mare (lingura, furculita, cutit) se foloseste la consumarea preparatelor lichide din farfurie, a preparatelor de baza, a spaghettielor. Lingura mare poate avea lungimea de 19-21.5 cm. Furculita are 4 furcheti si aceleasi dimensiuni cu lingura. Lingura si furculita formeaza tacamul de serviciu.

Tacamul pentru gustari (cutit si furculita) , intermediar ca dimensiuni intre cel mare si cel de desert, se foloseste pentru consumarea diferitelor sortimente de gustari sau a diferitelor preparate intermediare. Cutitul poate avea 21-23 cm, iar furculita 18-19 cm.

Tacamul pentru desert (lingura, furculita, cutit) se foloseste la consumarea preparatelor lichide servite la ceasca, a diferitelor deserturi, a branzeturilor si a fructelor, in lipsa celor speciale, a gustarilor mai putin consistente; tacamul de desert se foloseste si la servirea copiilor. Lingura de desert poate avea 17.5-18 cm, cutitul 20-21 cm, iar furculita 17.5-18 cm.

Tacamul pentru peste (cutit si furculita) se foloseste la consumarea preparatelor din peste. Cutitul poate avea 20-21 cm, cu lama mai lata, ascutit la varf, iar furculita 18-19 cm, cu 4 furcheti, cu despartitura de la mijloc mai mare.

Tacamul pentru fructe (cutit, furculita) se foloseste la consumarea fructelor. Cutitul are lama mai ingusta si o lungime de 17-18 cm, iar furculita are doar 3 furcheti si o lungime de 15-16 cm.

Tacamurile speciale

- pentru raci: cutit cu lama lata, prevazut cu un orificiu in care se prind (rup) clestii racului si furculita cu doi furcheti;
- pentru homari: cleste cu care se sparg clestii si furculita cu care se scoate carnea din acestia;
- pentru melci: cleste si furculita cu doi furcheti;
- pentru stridii: furculita speciala;
- pentru lamaie: furculita cu doi furcheti mai mici;
- pentru unt: cutit avan de regula aceasi dimensiune cu cel de desert, dar cu lama mai lata, rotunjit la varf;
- pentru caviar: cutit cu lama mai lata;
- pentru sardele: furculita cu spatii pentru scurgerea uleiului;
- pentru sparanghel: paleta-lingura sau cleste folosit de client la consumarea acestuia;
- pentru prajitura, tort: furculita cu trei furcheti, avand o lungime de cca 15 cm;
- pentru pepene: cutit cu lama ascutita, iar la varf cu trei furcheti scurti, ascutiti, cu care se consuma acest fruct;

Tacamuri ajutatoare serviciului

- pentru transat: cutit si furculita cu doi furcheti scurti, distantati;
- pentru filetat peste: cutit si furculita;
- pentru pregatit salata: lingura si furculita avand aceeasi forma si marime;
- pentru sos: lingura avand un caus cu care se servesc sosurile;
- pentru zahar: cleste folosit de client sau ospatar pentru servirea zaharului cubic;
- pentru gheata: cleste folosit de client sau ospatar pentru servirea ghetii;
- pentru tort: paleta folosita de ospatar la servire;
- pentru transat pasari: foarfeca folosita de ospatar;
- pentru struguri: foarfeca folosita de client sau ospatar la taierea ciorchinilor mari;
- pentru branzeturi: cutit cu doua proeminente la varf, folosit de ospatar la portionarea si servirea acestora;

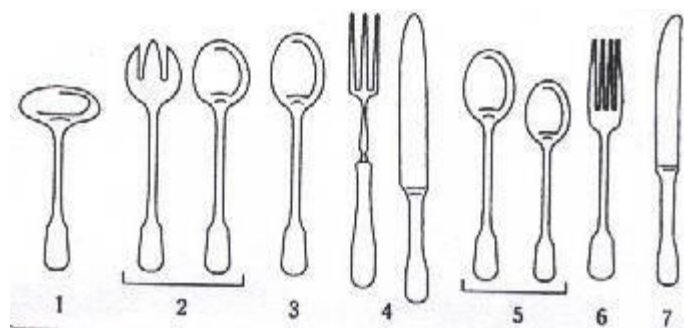
Lingura este ustensila formata dintr-o parte scobita si o coda mai lunga sau mai scurta, utilizata pentru a lua, a manipula, a servi sau a degusta alimente, cel mai adesea lichide. In afara lingurilor de masa si de desert, exista si alte tipuri de linguri folosite cu o frecventa mai mica: pentru grapefruit (cu marginea dintata), pentru stridii, pentru oua fierte moi, pentru masline, etc.

Lingurilele pot fi:

- pentru ceai – cu o lungime de 13-14 cm;
- pentru inghetata – cu caus aplatizat, in forma de lopatica, cu lungimea de 13-14 cm;
- pentru prajituri – cu causul usor aplatizat, rotunjit la varf, cu lungimea de 16 cm;
- pentru iaurt – rotunjite la varf, cu lungimea de 17-18 cm;
- pentru bar – cu coada lunga, rasucita in forma de spirala, cu lungimea de 23-24 cm;
- pentru bauturi racoritoare – cu lungimea de 21 cm;

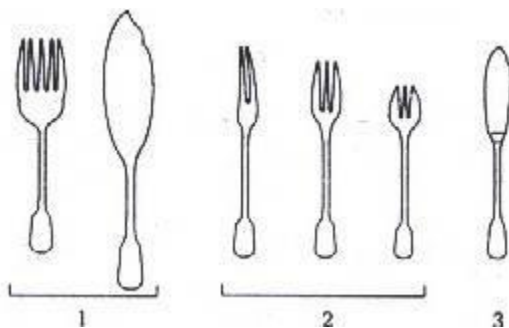
Cutitul este un instrument taios, compus din maner si lama.

Furculita este ustensila de masa sau de serviciu, in forma de furca, avand 2,3 sau 4 furcheti.

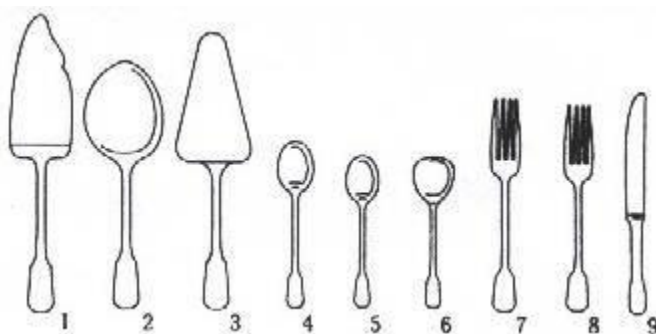


Tacâmuri necesare la masă

1. Polonic, se aduce în supieră; 2. Tacam pentru servit salata, se aduce în salatiere; 3. Lingură mare pentru garnituri; 4. Tacâm special pentru proporționarea și servirea fripturii; 5. Lingură mare pentru ciorbă și mai mică pentru supe limpezi; 6. Furculita; 7. Cutit



1. Furculiță și paletă de dezosat peștele; 2. Furculiță pentru melci, pentru pește și pentru stridii; 3. Cuțit pentru pește



Tacâmuri pentru desert

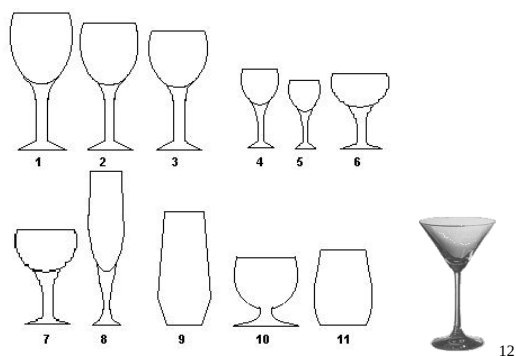
1. Paletă de înghețată; 2. Lingură de înghețată; 3. Paletă de tort; 4. Linguriță de ceai; 5. Linguriță de cafea; 6. Linguriță de înghețată; 7. Furculiță de desert; 8. Furculiță de prăjituri; 9. Cuțit de desert

3. Sticlaria

Paharele sunt folosite la transportul și servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice. Sunt confecționate din cristal, semicristal și sticla, de regulă incolore, cu sau fără picior.

Principalele tipuri de pahare sunt:

- pentru apa – cu capacitatea între 75-150 ml;
- pentru vin alb – cu capacitatea între 100 si 125 ml;
- pentru vin rosu – cu capacitatea între 125 si 150 ml;
- pentru aperitive – cu capacitatea între 75 si 150 ml;
- pentru bauturi digestive – baloane mai mic pentru lichioruri si mai mari pentru vinars, coniac, cu capacitatea între 300 si 500 ml;
- pentru vin spumant si sampanie – cu capacitatea între 150 si 200 ml;
- pentru bere – cu capacitatea între 200 si 500 ml;
- pentru bauturi racoritoare – tumbler (pahar drept) mare, cu capacitatea între 250 si 400 ml;
- pentru apa minerala, bauturi racoritoare – tumbler mijlociu, cu capacitatea între 200 si 300 ml;
- pentru whisky – tumbler mic sau tumbler cu baza mai groasa;
- pentru pregatirea si servirea bauturilor in amestec (cocktail);



1. Pahar de apa; 2. Pahar de vin alb; 3. Pahar de vin rosu; 4. Pahar de Sherry;
 5. Pahar de tuica; 6. Pahar de lichior; 7. Pahar de sampanie (cupa); 8. Pahar de sampanie (flûte); 9. Pahar de bere;
 10. Pahar de coniac; 11. Pahar de whisky (tumbler); 12. Pahar cocktail

Carafele sunt folosite la aducerea si servirea vinurilor rosii, de regula tinere si de consum curent, precum si la operatiunea de decantare. Sunt confectionate din cristal, semicristal si sticla, cu sau fara toarta, cu dop din acelasi material.



4. Lenjeria

Lenjeria cuprinde fete de masa, naproane, servete, moltoane, carpe de sters, sorturi. Dotarea cu lenjerie se face difertiat, in functie de categoria si profilul unitatii, daca are sau nu caracter

sezonier, cu clientela permanenta sau in trecere, care se spala sau nu in unitate. Se poate marca numele restaurantului sau initialele in textura (desen, sigla, monograma).

Lenjeria de masa poate sa fie din fibre naturale, in general damasc, de o mare finete, de la alba la pal colorata, rezistenta la uzura, usor de detasat si de spalat. Fibra sintetica sau artificiala prezinta avantajul ca este usor de curatat, nesifonabila si uscare rapida. Se foloseste frecvent pentru restaurantele de trecere sau sezoniere, unde afluenta clientilor este mare. Prezinta o mare diversitate de culori care le face apreciate in unitatile cu caracter rustic, la munte sau la mare.

Fetele de masa au forma si dimensiunile meselor pe care se folosesc, fiind, de regula, cu 60 cm mai mari decat blatul mesei. La mesele rotunde, in unele situatii, fata de masa ajunge pana la pardoseala.

Naproanele sunt mai mari cu 10 cm decat blatul mesei, dar cele folosite cu rol decorativ pot fi mai mici.



Servetele pot fi de masa, pentru mic dejun, pentru tavi sau de servicii (ancar), cu dimensiuni diferite in functie de utilizarea fiecaruia.

Servetul individual este piesa de lenjerie care serveste la protejarea hainelor si la stergerea la gura si pe maini, in timpul mesei. Utilizarea lui este mai putin veche decat a fetei de masa sau a prosopului de toaleta. Pana in sec. XV invitatii se stergeau cu fata de masa. La inceput se purtau pe brat, apoi moda gulerelor plisate si scrobite au obligat mesenii sa si-l puna la gat. Astazi, se pune pe genunchi, incomplet desfacut.

Moltonul se foloseste pentru acoperirea blatului mesei, avand rolul de a amortiza zgomotul produs de obiectele de inventar folosite, fixarea fetei de masa (sa nu alunece), precum si protejarea acesteia (fata de masa se uzeaza in special la marginea blaturilor). Dimensiunile sunt in functie de marimea blatului, in general cu 40 cm mai lung, pentru a putea fi fixat.

5. Articole de menaj, accesorii de serviciu si diverse

Serviciul de ulei si otet clasic (oliviera) se foloseste pentru a oferi clientilor ulei si otet pentru asezonarea diferitelor preparate sau salatelor, dupa gust. Se compune din doua flacoane de sticla, cu dop din acelasi material, pe un suport metalic. Se intalnesc si seturi in care sunt incluse, alaturi de cele doua flacoane si presaratoarea de sare si cea de piper pe acelasi suport.



Mustarierele sunt folosite la servirea mustarului la masa. Sunt confectionate din portelan, faianta sau ceramica, avand trei parti componente: dozatorul, lingurita si capacul prevazut cu un capac prin care trece coada linguritei. Exista si modele de sticla, cu capac de inox, cu lingurita de sticla.

Presaratorile sunt folosite pentru a oferi clientilor diverse ingrediente: sare, piper, boia, zahar pudra, etc. Sunt confectionate din portelan, cristal, sticla sau material plastic. Cele de cristal sau sticla pot avea capacul cu orificii confectionat din alpaca argintata, metal inoxidabil sau plastic. Pe capacul celor de sare si piper, indiferent de material trebuie sa apara litera S, respectiv P. coincidenta face ca in romana, franceza, engleza, italiana si germana, termenii respectivi sa inceapa cu aceiasi litera.



Solnitele se folosesc, in unitatile modeste, pentru a oferi sare la masa. Sunt confectionate din material plastic, portelan, ceramica, sticla. Exista mai multe tipuri, dar cel mai utilizat este cel cu doua alveole rotunde, in care se pune sare si un locas in care se pun scobitorile.



Rasnitele pentru sare sau piper cele pentru piper sunt folosite pentru a oferi piper proaspat rasnit la masa. Au diferite forme, fiind confectionate din alpaca argintata sau lemn, cu loc unde se

pun boabele si o mica manivela cu care se rasneste piperul. Poate fi similara cu cea folosita de bucatar, manevrata cu ambele maini prin rasucire, confectionata de regula din lemn. Prezinta avantajul ca piperul proaspat rasnit este mai gustos.



Suporturile pentru scobitori sunt folosite pentru a le oferi la masa, la cerere. Sunt confectionate din alpaca argintata, metal inoxidabil, material plastic sau sticla. Pentru un serviciu ingrijit se recomanda scobitorile preambalate, care sunt mai agreate de clienti. Oferirea scobitorilor neambalate pe farfurioare sau in pahare de aperitiv este admisa doar in unitatile modeste.



Scrumierele sunt folosite de client pentru a depune scrumul si resturile de la tigari, precum si pentru asezarea, pentru scurt timp, a tigarilor aprinse. Sunt confectionate din alpaca argintata, sticla, material inoxidabil, portelan, ceramica, etc. Pe margine sunt locuri unde se pot pune tigarile, care trebuie sa fie suficient de late, astfel incat acestea sa nu cada pe masa. Nu trebuie sa fie prea mari, deoarece ocupa prea mult loc pe masa si sunt greu de manipulat.



Capacelele se folosesc la pregătirea preparatelor din oua: ochiuri simple, cu cascaval, cu sunca, etc. Sunt confectionate din alpaca argintata sau metal inoxidabil, prevazute cu doua tortite de care se prind.

Cocotierele se folosesc la preluarea si servirea oualor fierte in coaja. Au forma unor pahare mici, cu picior, diametrul cupei permitand asezarea unui ou. Sunt confectionate din alpaca argintata, metal inoxidabil, ceramica, portelan, etc.



Closurile sunt folosite pentru acoperirea platourilor sau farfuriilor cu preparate. Sunt de forma ovala sau rotunda, confectionate traditional din alpaca argintata sau metal inoxidabil argintat, prevazute cu un buton sau maner pentru a fi ridicate.



Cupele pentru inghetata folosite pentru montarea, transportul si servirea inghetatei, sunt confectionate din alpaca argintata sau metal inoxidabil. In dotarea unitatilor de categorie superioara se folosesc adesea cupe de semicristal sau sticla, de forme atipice, in care se servesc salata de fructe, inghetata asortata, profiterol, etc. Au talpa groasa, piciorul scurt si gros, apoi cupa care poate fi dreapta sau inclinata, cu peretii nu prea inalti.



Fructierele sunt folosite pentru transportul si servirea fructelor. Sunt confectionate din alpaca argintata, metal inoxidabil, sticla cu imbracaminte metalice, cristal, etc. Sunt de diferite forme: rotunde cu picior, ovale fara picior, etajate, etc.



Vazele de flori au rol de ornamentare a meselor. Sunt confectionate din alpaca argintata, metal inoxidabil, portelan, faianta, ceramica, sticla, cristal, etc. Se recomanda sa nu fie prea inalte sau prea mari.

Frapierele sunt utilizate pentru racirea, la masa, a bauturilor imbuteliate si pentru fraparea vinului spumant si sampanie. Sunt confectionate din alpaca argintata, metal inoxidabil, etc. Au peretii inclinati sau drepti, forma cilindrica, cu torti la partea superioara.



Obiectele de inventar marunt sau accesorii folosite in unitatile de alimentatie:

- suport pentru numere si numere de masa, bristoluri pentru rezervat;
- suport pentru lumanari, suport pentru fanioane, suporturi de pahare (biscuiti), suport pentru toast sau paine prajita;
- tasuri pentru sticle, suport pentru frapiere;
- pahare (cupe) pentru caviar/ cocktail fructe de mare;
- zaharnite/ doze pentru zahar;
- doze pentru mujdei, gem, parmezan;
- compotiere;
- galetuse pentru gheata;
- cosulete de rachita pentru vin rosu;
- cosuri de paine;
- storcator de lamaie;
- filtru de cafea, toaster;

- clopote de sticla pentru a acoperi platourile cu pateuri si branzeturi cu mirosuri puternice, penetrante;
- tigai de cupru pentru flambat;
- resouri sau spirtiere, resouri electrice;
- frigaru de lemn sau metal;
- musoar – baton pentru agitat vinul spumant/ sampania pentru a degaja bule;
- perie si faras pentru curata firimiturile, racleta din metal cu lama curbata pentru curat firimiturile;
- aspiratoare mici, silentioase, pentru curata firimiturile;
- cleme/ agrafe de plastic pentru fixat fetele de masa pe terase si in gradini de vara, in special cand bate vantul.

PREGATIREA SERVICIILOR

I. Curatenia in spatiile de servire si curatenia obiectelor de inventar

Activitatea de intretinere si curatenie este tot atat de importanta ca si efectuarea corecta a serviciilor. Servirea clientilor in saloane aerisite, curate, in obiecte de inventar de asemenea curate, este, in primul rand, dovada respectarii normelor igienico-sanitare impuse unitatilor de alimentatie publica si face ca acestia sa se simta bine si sa aprecieze pozitiv serviciile care le se ofera. Dimpotriva, lipsa curateniei de la grupurile sanitare, saloane neaerisite cu miros persistent de tutun, obiecte de inventar de o curatenie aproximativa nu pot satisface nici clientii mai putin exigenti. Curatenia in spatiile de servire, anexe, oficii si a obiectelor de inventar se realizeaza zilnic, astfel incat la sosirea clientilor ambianta sa fie placute, odihnitoare. Membrii brigazii de servire care participa la aceasta activitate (ospatarii si ajutorii) vor purta sort albastru (barbatii) si halat (femeile) pentru a-si proteja imbracamintea.

1. Materiale pentru realizarea curateniei

Este lesne de inteles ca realizarea unei curatenii perfecte nu se poate face de catre lucratori constiinciosi, dar care sa foloseasca materiale si echipamente tehnice adecvate acestor operatiuni. Gama variata de substante de curatat ofera posibilitati multiple de utilizare a acestora. Se folosesc: detergenti, sapunuri, substante dezinfectante, substante speciale pentru intretinerea pardoselii, substante de curatat geamuri, odorizante, etc. Substantele de curatat se folosesc in functie de destinatia lor speciala, respectand modul de utilizare recomandat de producator. Substantele dezinfectante sunt folosite pentru distrugerea bacteriilor sau a altor microorganisme. Dintre cele mai utilizate sunt cloramina, varul cloros si spirtul medicinal.

2. Obiectele pentru curatenie

Pentru realizarea acestei actiuni se folosesc: maturi-perii, perii, spalatoare, obiecte textile si din hartie, obiecte de colectare si depozitare. Folosirea maturilor de sorg este admisa doar in curtile interioare, in nici un caz in saloanele de servire. In general se folosesc maturi perii din par sau fibre sintetice, pentru pereti, parchet, perii cu suport pentru WC, perii cu coada care pot inlocui teurile, mop si galeata adecvata, de recomandat cea cu vas dublu pentru apa curata si apa cu detergent separat.

3. Echipamente tehnice

Aspiratoarele sunt destinate ingrijirii si curateniei pardoselii mochetate. De asemenea, pot fi folosite si pentru aspirarea draperiilor, si chiar a fotoliilor, canapelelor, etc. Personalul care foloseste aspiratorul trebuie instruit astfel incat sa aiba o frecventa sporita in exploatare, siguranta si sa evite accidentele.

Masina pentru spalare, ceruit si lustruit pardoseli avand in componenta corpul propriu-zis, manerul, motorul electric, discul cu diferite perii. Se recomanda precautie in exploatare.

Masini de spalare vesela si pahare Exista la ora actuala o gama variata de asemenea masini, care au fiabilitate sporita, usureaza munca personalului si asigura curatenia perfecta a obiectelor de inventar, daca sunt exploatate corect.

4. Efectuarea lucrarilor de curatenie

Realizarea practica a lucrarilor de intretinere si curatenie inseamna efectuarea curateniei in spatiile de primire si servire (garderoba, hol, grupuri sanitare, saloane de restaurant si bar), in anexe (oficii, spatii de depozitare, etc.), precum si curatarea inventarului de servire. Curatenia se efectueaza zilnic si se intretine permanent pe tot timpul functionarii unitatii. In principal, se efectueaza de personal special angajat in acest scop, dar in anumite situatii pot participa si cei din brigada de servire.

5. Curatenia spatiilor de servire

Se au in vedere spatiile propriu-zise de servire si inventarul de servire. Marile restaurante apeleaza la firme specializate pentru a realiza curatenia in spatiile de servire si anexe. Se efectueaza zilnic urmatoarele operatiuni:

- aerisirea;
- curatenia blatului si a scaunelor;
- ridicarea scaunelor pe blaturile meselorsau, in cazuri speciale degajarea spatiului ce urmeaza a fi curat;

- stergerea prafului de pe tavan, pereti, draperii (se face cu ajutorul aspiratorului, adaptat la conditii concrete sau cu perii din par de cal, cu coada lunga; operatiunea se executa de sus in jos);
- aspirarea sau maturarea pardoselilor;
- stergerea prafului de pe mobilier, plante ornamentale, aplice, lambriuri (se face cu ajutorul unei carpe moi, atat a suprafetelor vizibile, cat si la incheieturi, portiunile de sub blatul meselor)
- stergerea oglinzilor si a geamurilor (geamurile mari se intretin de catre personal specializat; cele mici si oglinzile se intretin cu apa calda si detergenti, folosind o racleta cu lama de cauciuc, iar la sfarsit se sterg cu o carpa moale, care nu lasa scame);
- pulverizarea cu substante frumos mirositoare mirositoare;

6. Curatenia inventarului de servire

Operatiunea se efectueaza de brigada de servire stabilita prin grafic, imbracata adecvat acestei operatiuni. Curent, curatarea obiectelor de inventar se face prin “*sapunada*” . etapele realizarii acesteia sunt:

- curatarea obiectelor de inventar de eventualele resturi alimentare cu un spaclu sau lopatica de lemn;
- sortarea obiectelor de inventar pe tipuri;
- degresarea sumara a obiectelor prin trecerea lor sub un jet de apa fierbinte sau scufundarea lor intr-un bazin cu apa fierbinte;
- spalarea in solutii de “*sapunada*” (apa calda, 40-45°C, in care se dizolva detergenti anionici, in proportie de 1-2%);
- limpezirea cu apa calda;
- dezinfectia cu solutie de bromocet 2‰, prin scufundarea obiectelor intr-un bazin sau pulverizarea lor cu ajutorul unei pompe in care se afla solutia si se asteapta 10 min pentru ca solutia sa-si faca efectul;
- clatirea cu multa apa rece;
- uscarea (zvantarea);

Spalarea veselei se face prin *sapunada*, manual sau mecanic.

Stergerea farfuriilor se face astfel: se aseaza teancul de farfurii in stanga, cca 15 bucati, se ia in mana stanga o farfurie si se trece in dreapta, in care exista carpa de in. prinsa cu ambele maini, farfuria se sterge pe ambele parti, insistand la indoituri. Se aseaza cu mana dreapta, cu ajutorul servetului, la dreapta, continuand cu celelalte. Se pun toate cu emblema in acelasi loc pentru a fi mai usor la aranjarea salonului.

Canile, cestile, supierele, solnitele se intretin, de asemenea, prin *sapunada*, acordand o atentie in plus la locurile de imbinare, incheieturi, cute, etc. Daca in aceste locuri exista depuneri, se scot cu ajutorul unei ascii ascutite de brad.

Obiectele din metal se intretin tot prin *sapunada*, stergandu-le cu o carpa moale. La obiectele de metal pot aparea, daca nu se intretin corect, anumite pete de oxizi, care se elimina prin frecarea cu praf de creta si alcool. Curatirea cu praf de creta si alcool se face astfel: se amesteca praful de creta cu alcool (spirt medicinal), obtinandu-se o pasta cu care se freaca obiectul respectiv, cu o carpa moale. Cu ajutorul unui betigas din lemn de brad, infasurat la varf cu vata imbibata in otet, se inlatura impuritatile de la borduri, manere, cute, etc. prafurile de curatat si buretii metalici pot zgaria obiectele, de aceea este mai bine sa fie evitate.

Tacamurile se spala in sapunada pe tipuri, furculitele necesitand o atentie speciala. Stergerea se face, de asemenea, pe tipuri de tacamuri, prinzand servetul in mana stanga si cu acesta piesele respective; se sterg cate una cu mana dreapta si se pun pe tava sau in sertare. Se insista intre furcheti, deoarece aici pot ramane resturi.

Paharele se spala la spalatorul special pentru acestea sau manual. Apa nu trebuie sa fie prea fierbinte, pentru a evita spargerea paharelor. Daca se spala manual, se recomanda sa se ia fiecare pahar in parte si sa se lucreze cu o carpa sau un burete, insistand in special la partea superioara. Se pun la scurs pe tavi sau gratare de lemn. Se sterg cu carpe moi, uscate, care nu lasa scame. Se prinde paharul de picior cu degetuele mare si aratator de la mana stanga si se trece in mana dreapta in care se afla carpa de sters, tinand mana cu degetul mare in interior si celelalte degete in afara. Se sterg cu atentie, prin rotire. Paharul se ridica de picior in lumina pentru a observa daca este bine sters si nu are defecte (ciobit, crapat). Daca este patat se continua stergerea, iar paharele defecte sunt scoase din uz.

Lenjeria folosita se predă la spalatorie.

Mobilierul ajutator (consola, carucioare de prezentare) se curata in exterior prin stergere cu carpa moale, uscata, iar daca are pete cu o carpa sau solutie inmuiate in apa calduta cu detergenti. In final, se sterge cu o carpa moale.

Accesoriile de serviciu se curata in functie de materialul din care sunt confectionate.

Olivierele, mustarierele, presaratorile de sare si piper, rasnitele de piper se spala prin sapunada, apoi se pun la scurs, la uscat sau se sterg.

Spiertierele (resourile cu alcool) se curata, in fiecare dimineata, la fel ca si celelalte obiecte de inox prezentate si se umplu dupa fiecare intrebuintare cu alcool.

Placile sofante se intrerup mai intai de la sursa de alimentare electrica. Se scot placile din carcasa si se sterg cu o carpa moale, uscata sau, daca au pete de sosuri, cu un burete de plastic imbibat cu apa calda si detergenti, apoi se sterg cu o carpa moale, uscata. Carcasa se sterge in acelasi mod.

Vazele de flori se spala cu peria pentru sticle, se schimba zilnic apa, apoi se sterg cu o carpa uscata la exterior.

Frapierele se spala zilnic cu peria, cu o solutie de detergent si se clatesc cu multa apa.

II. Manipularea si transportul obiectelor de inventar

Pentru efectuarea unor servicii de calitate este foarte important modul cum realizeaza ospatarii manipularea si transportul obiectelor de inventar, atat la aranjarea salonului, cat si in prezenta clientilor.

Tava se transporta pe palma si antebrațul mainii stangi, in functie de marime si de ceea ce se afla pe aceasta.

Ancarul se va purta ca in pozitie de repaos sau, in anumite situatii, chiar desfacut. Pentru stabilitate si siguranta se desfac si se indoaie usor degetele, incepand asezarea obiectelor de inventar din partea dinspre brat.

Tava mare nu se poarta perpendicular fata de bust, ci putin oblic, pentru a putea fi trasa catre sine in cazul unui obstacol neprevazut.

Tava mica se prinde de latura mare, avand degetul mare deasupra, iar aratatorul, mijlociul si inelarul dedesubt, in special in baruri. Intotdeauna tavile vor fi acoperite cu servet, pentru amortizarea zgomotului, stabilitatea obiectelor transportate, servetul avand si rol estetic.

Tavile nu se transporta pe varfurile degetelor si nici la nivelul umarului, fiind inestetic si nesigur; de asemenea, nu se prind de una din laturile mici sau de colturi.

Platoul se transporta de asemenea, pe palma si anebratul mainii stangi, avand ancarul impaturit pe lung, indiferent de natura preparatului (cald sau rece).

Doua platouri de aceeasi marime se transporta astfel: se desface ancarul, se acopera mana si o parte din antebrat, se ia primul platou si se prinde cu degetul mare deasupra, pe margine, iar aratatorul si mijlociul dedesubt, apoi se ia al doilea platou si se aseaza pe podul palmei, degetul mare si antebrat, sprijinit dedesubt cu degetele inlar si mic. In plan, platourile trebuie sa fie paralele. Daca sunt de marimi diferite se ia intai cel mic, apoi cel mare (nu cel mic de 2 portii si cel mare de 8).

Un platou oval sau un platou pescaresc mai mare trebuie transportate cu capatul dinspre brat in exterior, pentru a putea trage bratul catre sine in cazul unor situatii dificile.

La fel ca si tavile, platourile nu se poarta pe varfurile degetelor, la nivelul umarului si nici nu se prind de unul din capete.

Farfuriile se transporta, la aranjarea salonului astfel: se impatureste ancarul pe lung, aducand unul din capete sub ultima farfurie. Se ridica teancul de farfurii, ancarul fiind intre corp si farfurii si se sprijina de corp, in partea stanga. Mana dreapta sprijina farfuriile deasupra, daca este nevoie, iar bratul stang le sustine din lateral. In prezenta clientilor, se acopera teancul cu un servet sau napron impaturit, introducand capetele sub ultima farfurie. Se prinde cu ambele maini de dedesubt si se transporta putin in lateral stanga, fara a le sprijini de corp. se depun la consola si apoi se duc la masa, in functie de necesitatile serviciului.

Farfuria se prinde cu degetul mare circular pe margine, iar cu aratatorul, mijlociul si inelarul de dedesubt. Nu se prinde cu degetul mare mult in interiorul farfuriei.

De asemenea, nu se recomanda purtarea teancului de farfurii cu ambele maini, fara ancar, in fata corpului. Nu se iau odata mai mult de 16 farfurii intinse sau de desert, mai ales in prezenta clientilor, deoarece solicita un effort fizic sporit, este inestetic si se pot intampla mici accidente.

Tacamurile se transporta, la aranjarea salonului, pe tava acoperita cu servet sau in mana stanga, infasurate in servet, pe tipuri: linguri, cutite, furculite, etc.

In prezenta clientilor tacamurile se transporta pe tava sau in farfurie, in functie de nevoile serviciului. In farfurie se aseaza un servet impaturit si se prinde furculita de maner cu degetul mare de la mana stanga, asezand cutitele cu lama sub furculita si cu manerele spre ospatar. Celelalte furculite si lingurile, se aseaza paralel cu prima furculita.

Lingura si furculita se prind cu trei degete de partea curbata (cel mare de o parte, aratatorul si mijlociul de partea cealalta), iar cutitul, in acelasi fel, de la limita manerului cu lama.

Tacamurile nu se transporta niciodata in mana, fara servet; cutitele nu se prind de lama, iar lingurile si furculitele de partea care intra in contact cu alimentele.

Paharele se transporta pe tava acoperita cu servet, fara a se atinge intre ele sau se transporta cate unul pe farfurie cu servetel. La aranjarea salonului se transporta pe tava, cu gura in jos, iar in prezenta clientilor cu gura in sus. Se prinde de picior sau cat mai aproape de baza, cu trei degete, cel mare de o parte, aratatorul si mijlociul de cealalta parte.

Paharele nu se prind cu toate degetele de partea superioara si nu se transporta niciodata in mana. Nu se introduc degetele in acestea, chiar daca au fost folosite. Se va evita transportul a doua sau mai multe tavi cu pahare suprapuse, precum si asezarea unul in altul a paharelor pe tava.

Presaratorile de sare, rasnitele de piper, scrumierele, numerele de masa se transporta, la aranjarea salonului, pe tava acoperita cu servet, pe tipuri de obiecte. Presaratorile se prind cu trei degete de corpul propriu-zis, evitand atingerea arificilor de pe capac.

În prezența clienților, obiectele respective se pot transporta deodată, în funcție de nevoile serviciului.

Olivierele, mustarierele și flacoanele cu condimente se transporta pe tava acoperită cu servet, împreună cu suporturile lor. Se depun la consola.

Vazele cu flori se transporta de la oficiu la consola pe tava, iar de acolo la masă, câte una, în mână.

Canile se transporta în mână prinzându-le de toartă.

Masa se poate muta de la un loc la altul dacă necesitățile serviciului o impun, astfel: se prinde cu ambele mâini de blat, pe sub fața de masă de către doi lucrători. Se ridică și se trece la locul dorit. Nu se recomandă prinderea acestuia cu ambele mâini și ridicarea deasupra capului sau tragerea pe pardoseală.

Scaunul se prinde de spătar cu o mână, se ridică puțin și se transporta la locul dorit. La fel ca și masa, nu se ridică mult în sus și nu se trage pe pardoseală.

Servetele de masă se transporta la aranjarea salonului, pe palma și antebrațul stâng și se repartizează la fiecare loc de masă. În prezența clienților se transporta pe tava acoperită cu servet sau pe farfurie întinsă (unul singur).

Ancarul (servetul de serviciu) se poartă în poziția de repaus sau când nu se transporta obiectele de inventar, astfel: se împaturește pe lung, se așază pe antebraț, cu pliurile spre ospătar, având partea apropiată de corp, mai jos fața de cealaltă.

Ancarul se așază împaturit pe lung, pe palma și antebrațul stâng, pentru transportul platourilor, în același mod se așază și la prezentarea vinului, pe partea stângă a clientului.

Ancarul se desface și se acoperă palma și antebrațul stâng, când se transporta trei farfurii cu preparate, la debarasare, când se transporta două platouri fierbinti, la o tavă mare pentru protejarea sacoului.

Când se lucrează la gheridon cu ambele mâini, ancarul se poate așază între cot și bust, dar nu mai sus.

Ancarul nu se folosește pentru stergerea obiectelor de inventar, în nici un caz stergerea transpirației, a mâinilor ; de asemenea nu se poartă în buzunar, sub braț, pe umăr, etc.

Manuirea tacamului de serviciu

Tacamul de serviciu este format, de regulă, din lingură și furculiță mare și se folosește la trecerea preparatelor din obiectele de inventar în care au fost montate în farfuria clientului.

Se fixează manerul lingurii și furculitei în podul palmei drepte (lingura fiind dedesubt, iar furculiță deasupra), degetul mare fiind deasupra. Pentru a prinde preparatul se deplasează furculiță spre dreapta cu ajutorul degetului mare, sprijinind-o dedesubt cu degetul arătător. Se introduce lingura sub preparat și se aduce furculiță cu degetul arătător dedesubt și cel mare deasupra, în dreptul lingurii. Se trage degetul arătător și se apasă ușor cu cel mare pe manerul furculitei și celelalte sub lingură, pentru a fixa bine preparatul în "clește".

La anumite fructe (mere, pere, portocale, piersici, mandarine, etc.) și la pâinea casei sau chifle crocante se poate forma tacamul de serviciu din două linguri mari, așzate cu partea concavă față în față, dar se poate folosi tacamul clasic, așzându-se la fel. Când se servesc fructe cu găletușă cu gheață (cireșe, visine, prune, caise mici, etc.) se oferă tacam de serviciu, format din lingură și furculiță de desert.

III. Aranjarea (mise-en place-ul) salonului de restaurant

Mise-en place-ul reprezinta ansamblul operatiilor ce se efectueaza pentru pregatirea si aranjarea mobilierului si a obiectelor de inventar pentru serviciu, destinate meselor principale (mic dejun, dejun si cina), grupurilor de turisti, meselor oficiale.

Obiectele de inventar care se folosesc la servirea clientilor trebuie sa fie curate, fara defecte si toate cu acelasi model.

Etapale aranjarii salonului (mise-en place-ului) sunt urmatoarele :

1. Alinierea si fixarea mesei

La restaurantele de 3, 4 sau 5 stele se recomanda folosirea meselor de forme diferite, dar sa predomine (50%) cele rotunde si ovale. Este recomandata utilizarea meselor de forme diferite in acelasi salon, ar putea conferi salii un aspect auster. Mesele rotunde sau ovale au urmatoarele caracteristici :

- Sunt preferate, permitand tuturor clientilor sa se vada direct;
- Sunt mai estetice;
- Sunt frecvent utilizate in restaurantele de inalta clasa;
- Necesita insa o suprafata mai mare de ocupare a solului.

Mesele patrate sau dreptunghiulare :

- Sunt mai putin estetice ;
- Se incadreaza mai facil in configuratia salii (de obicei, dreptunghiulara) ;
- Ocupa mai putin loc ;
- Se pot uni foarte rapid.

Mesele hexagonale sunt putin folosite deoarece ocupa mai mult spatiu in salon.

Alegerea schemei de plasare a meselor in saloane revine directorului de restaurant sau sefului de sala. Fiecare masa va fi pozitionata in salon in functie de mai multi parametrii :

- Suprafata si configuratia salonului ;
- Forma si dimensiunea meselor ;
- Numarul de locuri prestabilit ;
- Polul de atractie din restaurant ;
- Tipul si categoria restaurantului.

Este prudent sa existe mese de aceiasi forma si marime, una langa alta, pentru a le uni rapid, daca sosesc clienti care nu au rezervare.

Pozitionarea exacta a meselor este necesara pentru a nu fi obligati sa le deplasam dupa ce au fost acoperite cu fetele de masa. Nu se recomanda plasarea meselor foarte aproape de intrarea in salon sau de intrarea in oficiu, deoarece clientii pot fi deranjati de frecventa deplasarii personalului de servire si a altor persoane.

Mesele se aseaza, de regula, pe locurile dinainte stabilite, luand ca reper prima si ultima masa, celelalte alinindu-se dupa acestea. Daca se observa o usoara instabilitate se regleaza dispozitivele de la picioare sau se adauga icuri din dop de pluta.

Desi alinierea se va face la sfarsit, acum se pozitioneaza scaunele la locul fiecaruia.

2. Fixarea (asezarea) moltonului

Mesele se acopera cu molton, care se confectioneaza dupa forma si dimensiunile acestora si are rolul de a amortiza zgomotul produs de diverse obiecte de inventar, de a proteja fetele de masa, in special la marginile blatului si pentru a le fixa mai bine (sa nu alunece). Moltonul se prinde cu elastic sau cu un cordon de picioarele meselor ; nu se recomanda utilizarea pionezelor sau a cuisoarelor deoarece acesta trebuie scos si curatat.

3. Asezarea fetelor de masa

Pentru fiecare salon se folosesc fete de masa de aceeasi culoare si cu aceleasi modele, pentru a fi estetic. Se inlatura cele patate, rupte, sifonate, etc. Se aduc cu bratul stang, in teanc sau pe carucior si se impart pe fiecare masa cu mana dreapta. Se prind cu varful degetelor de colturi (1si 4 sau 2 si 3) si se arunca peste blatul mesei.

La mesele patrate, se trage usor catre sine, in jos, astfel ca dungile rezultate de la calcat sa cada pe mijlocul fiecărei laturi a blatului, iar intersectiile acestora in mijlocul blatului mesei. Colturile vor acoperi picioarele mesei in mod egal, iar marginile vor fi la acelasi nivel pe toate laturile. Varful ascutit al unghiului format va fi in coltul mesei, operatiunea se va face la fiecare colt, cu ambele maini. Daca se formeaza cute, acestea se vor netezi cu varful degetelor, de la centru catre margini. La mesele rotunde, de patru persoane, dungile de la calcat vor trebui aranjate in dreptul scaunului. La mesel ;e de patru persoane se poate aranja fata de masa si prin depliere. Nu este obligatoriu sa se foloseasca fete de masa rotunde pentru mesele rotunde. Pot fi utilizate si fete de masa patrate, desigur, aceasta fiind o chestiune de politica interna a unitatii. Este de preferat sa se utilizeze o fata de masa patrata la o masa rotunda cu patru picioare, iar o fata de masa rotunda se va utiliza la o masa cu picior central.

Se prevede ca fata de masa sa depaseasca blatul mesei cu circa 40-50 cm, unii autori de specialitate sustin chiar 60 cm, pe toate laturile circumferintei. Pentru o masa rotunda cu blatul de 1 m in diametru, o fata de masa de 1.80 m (ca latura, respectiv diametru) este considerata ideala, colturile fetei de masa trebuind sa acopere picioarele mesei.

Pentru mese mai mari, fetele de masa se intind de catre mai multi lucratori. La mese comune, daca nu exista in dotare fileuri, se pun fete de masa obisnuite, dar cu mare atentie, astfel incat dunga rezultata sa aiba continuitate, iar locurile unde se petrec, sa nu fie observate de la intrare.

4. Utilizarea naproanelor

Cand avem de servit un numar mai mare de clienti, mai ales copii, precum si din considerente economice (de a preveni degradarea fetelor de masa) se folosesc naproane. Acestea se aseaza peste fata de masa, in aceeasi pozitie, depasind laturile cu 5-10 cm. Daca au rol decorativ, se pot aseza in colturi (pot fi de diferite culori). Nu este obligatorie prezenta naproanelor de la inceput.

5. Marcarea locului

Se face cu farfurie suport sau servetel. Farfuriile suport se aseaza pe masa cu mana dreapta, in dreptul fiecarui scaun. Farfuria support se prinde intre podul palmei si degetul mare, cu degetele dedesubt, se ia din teanc, se sprijina pe masa in partea opusa si se retrag usor degetele. Farfuria se aseaza la circa 1 cm in interiorul mesei. Emblema farfuriei trebuie plasata catre centrul mesei. Suportul trebuie asezat simetric. Se poate marca locul si cu servetel, in forme diferite.

6. Aranjarea tacamurilor

Reguli de baza :

- Cutitele si lingurile se aseaza in dreapta, iar furculitele in stanga farfuriei suport (primele, la circa 1 cm de aceasta) ;
- Tacamurile de desert se aseaza in fata farfuriei suport, catre centrul mesei, in ordinea : cutit, furculita, lingura (lingurita) ; cutitul si lingura cu manerul spre dreapta, furculita cu manerul spre stanga ;
- Cutitele se aseaza cu taisul spre interior, furculitele cu furchetii in sus, lingurile cu concavitatea in sus ;
- Tacamurile se aseaza in dreapta si in stanga, de la interior catre exterior, in ordine inversa servirii preparatelor (primul langa farfurie va fi cel pentru preparatul de baza, iar la exterior va fi cel pentru gustare) ;
- Manerele se aliniaza pastrand aceeasi distanta ca la farfurie, circa 1 cm, dar furculitele se pot alinia si la varful furchetilor ; se lasa o mica distanta, cativa mm, pentru a putea fi prinse usor ;

Exceptii :

- Cutitul pentru unt se aseaza in stanga, pe farfuria pentru paine ;
- Furculita pentru stridii se aseaza in dreapta, oblic ;
- Pentru consumarea spaghetelor, lingura mare se aseaza in stanga, iar furculita in dreapta ;
- Pentru melci, clestele special se aseaza in stanga, iar furculita in dreapta ;
- Pentru homari, clestele se aseaza in stanga, iar furculita in dreapta.

Numarul maxim de tacamuri pentru un client este de 10, cate 3 in dreapta, in stanga si in fata farfuriei, iar cutitul pentru unt, in stanga, pe farfuria pentru paine. Daca sunt mai multe servicii, tacamurile se aduc succesiv, in functie de preparatele oferite.



Acesta este cel mai simplu aranjament pentru o masa. El se schimba in functie de meniu.

Tacamul de serviciu

7. Aranjarea paharelor

Paharele se aseaza incepand de la varful cutitului mare catre centrul mesei, astfel : pahar pentru aperitiv, pentru vin alb, vin rosu, apa minerala (nu trebuie sa depaseasca emblema farfuriei). Paharele se aseaza in linie dreapta sau curba, in functie de spatiul existent.

La aranjarea saloanelor mise-en place, paharele se aseaza cu gura in jos si se intorc inainte de sosirea clientilor. Numarul maxim de pahare pentru un client este de 4 si niciodata nu se pun doua de aceeasi capacitate.

8. Aranjarea farfuriei pentru paine si a cutitului pentru unt

Se aseaza in stanga, astfel incat marginea superioara a farfuriei pentru paine sa fie la acelasi nivel cu cea a suportului, cu emblema spre interiorul mesei, in cazuri de exceptie poate fi asezata spre interior. Cutitul pentru unt se aseaza pe farfuria pentru paine, oblic sau paralel cu celelalte tacamuri, cu taisul spre interior.

9. Aranjarea obiectelor de menaj si de inventar marunt

Presaratorile de sare si piper, scrumierele, numerele de masa sunt asezate in centru, pentru a fi usor de utilizat.

Vazele de flori joase (pentru flori cu tija scurta) se aseaza in centrul mesei sau la una din laturile libere, pentru a nu deranja clientii. Acestea se aduc la masa cu putin timp inaintea sosirii clientilor.

10. Aranjarea servetelor

Se face cand locul este marcat cu farfurie. Se recomanda forme simple, care nu necesita o manipulare prelungita din partea ospatarului. Se pot aseza in forma de trunchi de con, val, cilindru, pliate pe farfuria suport, triunghi la farfuria de paine. Daca s-a oferit servet, nu se mai aduc la masa servetele, decat la solicitarea clientului.

11. Alinierea scaunelor

Se face la sfarsit, deoarece ar fi deranjate in timpul aranjarii meselor, la limita fetei de masa, fara a fi trecute sub aceasta, in pozitia normala de stat a clientului la masa.

IV. Tipuri de mise-en place

Pentru micul dejun intalnim formele in functie de tipul acestuia : complet (continental) sau englezesc (breakfast), atat pentru serviciul a la carte, cat si pentru cel comandat.

Pentru micul dejun complet (continental) : fata de masa (eventual napron), farfurie de desert, cutit de desert, farfurie suport pentru ceasca si lingurita de ceai, pahar pentru apa, servet pentru mic dejun, presaratoare pentru sare, pentru piper, scrumiera, numar de masa, vaza cu flori.

Pentru micul dejun englezesc (breakfast) a la carte : fata de masa (eventual napron), farfurie-suport, cutit mare, furculita mare, farfurie-suport pentru ceasca, lingurita de ceai, pahar

pentru apa, servetel pentru mic dejun, farfurie pentru pâine și cutit pentru unt, presaratoare de sare, rasnita de piper, scrumiera, număr de masa, vaza de flori.

Pentru micul dejun englezesc comandat se folosesc, la aranjare, obiectele de inventar prezentate mai sus, la care se adaugă : lingura de desert, pentru oua ochiuri, fulgi de porumb sau de ovaz, tacumul de fructe sau de desert pentru compot și bristolul pentru "rezervat".

Pentru dejun și cina se cunosc două forme de *mise-en place* la serviciul a la carte : simplu și clasic, precum și cel pentru serviciul comandat.

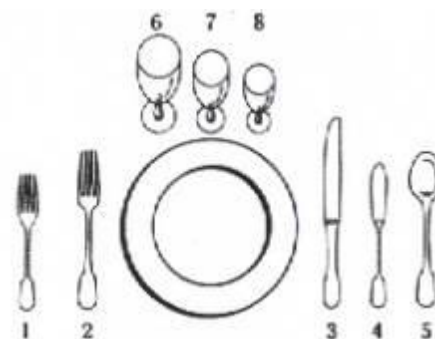
Mise-en place-ul simplu : fata de masa (eventual napron), marcarea locului cu farfurie suport sau servet, cutit mare și furculița mare, pahar pentru apa, presaratoare de sare, rasnita pentru piper, scrumiera, număr de masa, vaza de flori.

Mise-en place clasic : se așează în plus fata de cel simplu pahar de vin alb, farfurie pentru pâine, cutit pentru unt.

Pentru dejun și cina, în cadrul *serviciului comandat* se așează mesele în funcție de meniul stabilit, adăugând și bristolul pentru "rezervat". Pentru servirea grupurilor de turiști, aranjarea meselor se face respectând regulile generale, descrise, cu anumite particularități : pot fi puse pe mese suporturile cu drapelele naționale ale țărilor din care provin turiștii, pot fi aranjate mese individuale sau comune, iar pentru copii se aduc perne care vor fi așezate pe scaune.

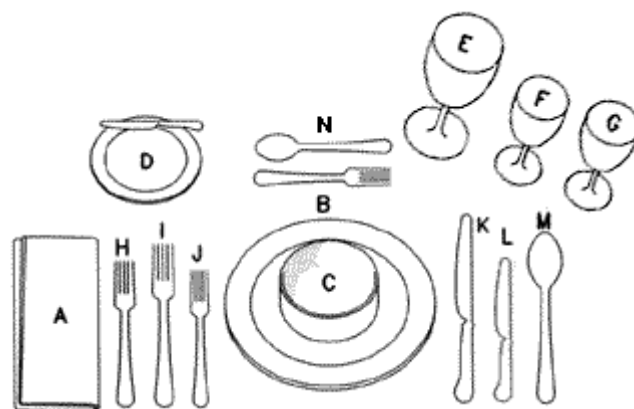
Astfel se aranjează o masă cu invitați:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1.Furculiță pentru antreu | 5.Lingură |
| 2.Furculiță normală | 6.Pahar pentru apă |
| 3.Cuțit normal | 7.Pahar pentru vin alb |
| 4. Cuțit pentru pește | 8.Pahar pentru vin roșu |



O masă festivă se aranjează astfel: farfuria pentru primul fel se așează deasupra farfuriei de serviciu. Pe ea se pune șervețelul frumos împăturit. Chiftelele și pâinea se pun pe unul sau mai multe coșulețe aranjate simetric. Locul furculiței este la stânga farfuriei. Aliniate de la stânga la dreapta în ordinea utilizării lor , se așează cu dinții în sus. La dreapta , se pun cuțitele cu partea tăioasă spre farfurie , tot în ordinea utilizării , iar în fața farfuriei stă lingura de supă .

Nu se așează mai mult de trei furculițe și trei cuțite. Restul se pun pe o măsuță de serviciu sau pe un bufet. La mesele festive se schimbă tacâmurile după fiecare fel de mâncare. La o masă mai puțin pretențioasă nu vom schimba tacâmurile , decât dacă avem pește. În general vom folosi patru farfurii: farfuria pentru antreuri , farfuria pentru supă , farfuria întinsă și farfuria de desert. Bolurile pentru supa limpede nu se pun de la început pe masă , ci se aduc o dată cu supiera sau , eventual , pline , pe o tavă. Lingura și lingurițele pentru desert vor fi așezate în fața farfuriei obligatorii - de țuică , de vin și de apă. Ele trebuie să facă parte din același serviciu. După folosire , paharele de țuică se iau de pe masă. Băuturile aperitive se servesc de preferință într-o altă cameră , iar invitații stau pe scaune , canapele , fotolii , sau chiar în picioare. Acestea se servesc înainte de masă și fiecare invitat se va servi singur. E bine ca sortimentul de aperitive să fie variat: gin , votcă , vișină , flori , whisky , vermut , etc., dar numai în sticlele lor originale. Șampania se servește ori la începutul , ori la sfârșitul mesei.



- A. Servet (servetel)
- B. Farfurie de serviciu
- D. Farfurie pentru paine si unt cu cutit de unt
- C. Bol sau farfurie de supa
- E. Pahar de apa
- F. Pahar de vin alb
- G. Pahar de vin rosu
- H. Furculita de peste
- I. Furculita de masa
- J. Furculita de salata
- K. Cutit de serviciu
- N. Lingurita de desert si furculita de tort
- M. Lingura de supa
- L. Cutit de peste

V. Mise-en place-ul mobilierului ajutor

Masa de serviciu (consola)

Pe aceasta se aranjeaza rezerva de tacamuri, pahare, farfurii, scrumiere si lenjerie. De asemenea se aduc olivierele, suporturile pentru scobitori, mustarierele, flacoanele cu condimente care nu se pun de la inceput pe masa.

Presaratorile de sare se umplu cu sare si se adauga cateva boabe de orez pentru ca sarea sa nu se solidifice in interior.

Pentru piper se recomanda rasnitele, dar in lipsa acestora se pot folosi presaratorile ; prezinta dezavantajul deprecierii calitatii, prin pierderea mirosului.

Olivierele se umplu in permanenta cu ulei, respectiv cu otet care trebuie diluat.

Mustarierele se umplu circa 2/3 cu amestec de mustar, otet sau vin alb. Deasupra se pune ulei. La servirea mustarului nu se recomanda utilizarea lingurilor de inox.

La masa de serviciu se depun listele de meniu.

Daca masa este prevazuta cu sertare pentru tacamuri, acestea se vor aranja intr-o ordine, de la dreapta la stanga, care va trebui respectata in permanenta pentru a se creea automatisme. Ordinea este urmatoarea : linguri, cutite, furculite mari, linguri, cutite, furculite de desert, cutite de peste, furculite de peste, cutite de fructe, furculite de fructe, lingurite.

Gheridonul

Gheridonul trebuie sa fie prevazut cu : fata de masa (eventual napronul), spirtiera (resou) in stanga, tacam de serviciu.

Loveratoarele

Se pun farfuriile intinse sau adanci in alveolele loveratorului (incalzitorului), iar apoi aparatul se conecteaza la reseaua electrica.

Carucioarele de transare si flambare

Se verifica existenta in cantitate suficienta a gazului care urmeaza a fi utilizat. Se asigura inventarul necesar acestor operatii : plansete, cutite, servetele, flacoane cu condimente, sticle de bauturi.

SORTIMENTUL BAUTURILOR ALCOOLICE SI NEALCOOLICE

A. BAUTURILE ALCOOLICE

1. Aperitive/ digestive

In limbaj neprofesional se foloseste termenul aperitiv pentru a desemna preparate calde sau reci, oferite la inceputul mesei: chiftelute, crenwursti, carnaciori, respectiv mezeluri, branza, cascaval, masline. Ca profesionisti trebuie sa stim ca aperitiv este bautura alcoolica care se consuma inainte de masa si nicidecum gustarea.

Din cele mai vechi timpuri au fost folosite diverse plante pentru a prepara aperitive (cuvant derivat din lat. *aperire* – a deschide), acestea avand calitatea de a deschide apetitul sau de a face pofta de mancare. Atunci ele aveau doar rol terapeutic, abia mai tarziu au fost consumate ca bauturi.

Romanii apreciau mult vinurile cu miere, in Evul Mediu erau apreciate vinurile din plante sau vinurile cu mirodenii. La inceputul sec. XVIII au aparut vermururile, aperitivele amare si vinurile dulci, iar in sec XX s-a generalizat obiceiul de a lua o bautura alcoolica inainte de masa.

Obiceiul de a consuma aperitive tine de o anumita moda sau chiar de un ritual, care difera de la tara la tara, de mediu social si imprejurari. In mod asemanator, dupa o masa copioasa se simte nevoia de a stimula digestia. Cu timpul s-au impus in acest sens anumite bauturi, denumite digestive, in special bitter-uri si lichioruri de marca, care prin ingredientele specifice stimuleaza secretile gastrice si biliare, au actiune carminativa si relaxanta, fiind foarte apreciate de cunoscatori.

In afara de bitter-uri si lichioruri de marca, din categoria bauturilor digestive fac parte si distilatele de vin (coniac si armagnac, calvados – specific franceze, brandy – corespondentul englezesc si american al coniacului, diferite distilate din vin, din alte tari, cum este si vinarsul romanesc), precum si alte rachiuri.

Se va observa ca anumite bauturi sunt folosite atat ca aperitive (servite inainte de masa), cat si ca digestive (servite la sfarsitul mesei).

1. Aperitivele pe baza de vin cuprind bauturile elaborate pe baza de vinuri rosii sau albe, de vinuri aromatizate sau vinuri pe baza de must alcoolizat, aromatizate cu ajutorul plantelor. Aceste infuzii pot fi completate de alcool neutru, zahar sau caramel. Aperitivele pe baza de vin au in general intre 16-18% vol. alcool si se impart in doua categorii :

- a. cu adaos de chinina ;
- b. cu adaos de infuzie de plante aromatice – vermururi ;

a. Aperitive cu adaos de chinina

1. Byrrh – marca comerciala creata de M. Violet, care a compus numele produsului sau pornind de la initialele prenumelor copiilor sai. Este elaborat din vinurile de Roussillon si aromatizat cu coji de arbore de chinina, apoi este invecitat in butoaie timp de trei ani in pivnite foarte vechi. Degustarea se face la temperatura camerei sau usor racit.



2. Dubonnet – este un aperitiv de origine franceza, nascut in 1846, in buticul lui Joseph Dubonnet, de la Paris, in cartierul opera. Este compus dintr-un amestec de vinuri albe seci din Herault si vinuri dulci, naturale din Roussillon, in vechit in butoaie timp de doi ani, inainte de a fi aromatizat cu chinina, coji amare, diverse plante si caramel. Este o bautura deosebita, tonica si reconfortanta, solicitata atat de clientela buna, cat si de populatia obisnuita, calitati pe care putine bauturi din lume le intrunesc la un loc. Aceasta bautura se serveste ca aperitiv, dar si in afara orelor demasa, dupa-amiaza, seara sau chiar dimineata.



3. **Saint-Raphael** este un aperitiv creat de un farmacist din Lyon, A.Juppet, in anul 1830, fiind un vin tonic cu chinina. Este un must indulcit, invecitat doi ani in butoaie.

b. Vermuturile

Sunt aperitive pe baza de vin, obtinute din vinuri albe cu adaos de zahar sau must indulcit, alcool neutru si aromatizate cu o infuzie din diferite plante aromatice. Taria alcoolica este de 16-18 % vol. alcool. Denumirea s-a impus in 1570, cand Gianantonio Soderini a atribuit vermutului o origine germana sau ungureasca, intrucat in Germania vinul de Rin este ocazional aromatizat cu crengute de pelin, "wermut", fiind denumirea pelinului in limba germana. Abia in sec. XVII, in regiunea Piemont din Italia s-a dezvoltat industria vermuturilor, iar Antonio Benedetto Carpano l-a comercializat incepand cu 1976, sub denumirea de "Carpano".

Vermuturile se clasifica astfel:

- Vermuturi italiene, elaborate in regiunea Torino, acestea sunt pe baza de must indulcit si vinuri provenite din campiile meridionale. Sunt adesea dulci, de culoare rosie, aurie sau caramizie.

- Vermuturi franceze, elaborate in regiunile Sete, Thuir si Chambéry. Sunt pe baza de vinuri albe, secii, cca. 80%. Vermuturile franceze sunt seci sau foarte seci, de culoare galben pai, mai pronuntata fiind la Noilly Prat.

De asemenea, in Canada si California se elaboreaza aperitive pe baza de vinuri, in special din soiuri de Vitis Labrusca. Sunt utilizate mai ales la cocktailuri.

Marci comerciale : *Martini rose* (16% vol. alcool), *Noilly Prat* (a lb si rosu), *Cinzano* (alb si rosu), *Dalin-Chambéry* (alb si rosu), *Lillet* (alb si rosu).





Vermuturile albe dulci (bianco), au un continut in zahar de 100-150 grame/l ; cele seci, precum Martini dry si Cinzano dry, au un continut in zahar de 40 grame/l.

Se servesc ca aperitive si se folosesc la prepararea cocktailurilor.

2. Aperitive/ digestive pe baza de alcool

Sunt spirtoase elaborate pe baza de alcool pur si neutru, aromatizate cu substante vegetale. Din aceasta categorie fac parte :

- a. Bitterurile (cu adaos de diferite plante) ;
- b. Bauturile cu adaos de anason (numite *anises fr.* – anasonate) ;
- c. Bauturile cu adaos de gentiane ;
- d. Lichiorurile de marca.

a. Bitterurile

Cuvantul "bitter" inseamna "amar" in limba germana si engleza. Bitterurile sunt asadar spirtoase aromarizate cu substante vegetale amare. Gama de bitteruri este de o mare diversitate, de la cele lejere, clare, unele chiar si fara alcool, pana la amestecuri foarte aromatizate, de culoare inchisa si siropoase. Principalele tari producatoare sunt Franta, Italia si Spania.

Marci comerciale : *Amer Picon* (21% vol. alcool), *Campari* (25% vol. alcool), *Fernet Branca* (40% vol. alcool), *Angostura* (44.7 % vol. alcool), *Cynar* (pe baza de anghinare).



Se consuma ca aperitiv, cu gheata, natur sau adaugand apa. Ca digestiv se consuma natur la temperatura incaperii. Se mai pot consuma in cocktailuri, sub forma de amestecuri foarte apreciate.

b. Bauturi cu adaos de anason

Sunt aperitive/digestive pe baza de alcool, cu adaos de produse naturale: esenta de anason (care ii confera aroma specifica), lemn dulce (in functie de cantitatea adaugata, pot fi mai dulci sau mai putin dulci), mastic (rasina naturala), angelica, coriandru, marar, soc si alte plante. Taria alcoolica este de 40-45% vol. alcool.

Incepand din antichitate anasonul a fost mereu folosit ca planta medicinala. Grecia, Egiptul, China, Japonia, apoi Italia si tarile occidentale au recunoscut meritele sale. Bauturile pe baza de anason sunt traditional consumate in tarile mediteraneene si orientale, avand o denumire particulara in fiecare dintre acestea : *ouzo* si *masticha* (cu adaos de mastic), in Grecia, *raki* in Turcia, *arak* in Irak, *araki* in Libia, *arrack* in Liban, *anisette* (lichior de anason) si *pastis* in Franta, *anisette* in Africa de Nord, *sambucha* (de soc, cu aroma de anason), in Italia, *aniseta* in Spania.

Diferite marci de bauturi cu adaos de anason :

- In functie de continutul in lemn dulce si compozitia lor aromatica, exista diferite marci, avand in general 45% vol. alcool : *Richard*, *Alize*, *Casanis*, *Duval*, *Berger*, *Pec*, *Pastis 51* , *Pecanis*, *Pastis Henri Bardouin*, *Pernod 45* (cu mai putin lemn dulce si mai multe plante aromatice), *Anis gras*, *Berger blanc*, *Cristal* (incolore) ;



- Lichioruri pe baza de anason (25% vol. alcool), incolore si mai dulci : *Marie Brizard*, *Anisette Richard*, *Anisette Pernod* (*Anisette* fiind deenumirea uzuala, in Franta, pentru lichiorul de anason).



- Fara alcool si fara zahar, elaborat de Richard : *Pacific*.
Pentru aprecierea aromelor, ca aperitive se servesc astfel : la o masura de 25 sau 30 ml anises (aperitiv pe baza de anason) se adauga 5 volume de apa rece. Ca digestive se consuma lichiorurile de anason (anisette).

c. Bauturi aperitive/digestive cu adao de gentiana

Sunt bauturi pe baza de alcool, parfumate cu radacina de gentiana, avand taria alcoolica de 16-18% vol. alcool. Gentiana face parte din familia gentianaceelor, avand flori galbene, fiind raspandita pe pajistile muntoase din Europa, la 1200-1500 m altitudine, in special in Alpi si Masivul Central din Franta, dar si in alte tari. In Franta denumirea *gentiane* se aplica atat plantei, cat si apritivului pe baza acesteia.

Marci comerciale : *Suze, Aveze, Salers, Gastonette de Gentiane, Gentiane Germain.*



Marci raspandite :

- **Bitteruri clare :** *Campari Soda, Campari Bitter, Cinzano Bitter, Martini Bitter ;*
- **Bitteruri goudron** (de culoare plamanie) : *Cynar* (pe baza de anghinare), *picon* (pe baza de plante aromatice) ;
- **Bitter fara alcool :** *Sanbitter;*
- **Anises incolore :** *Berger blanc, Anis Gras Floranis, Ouzo;*
- **Anises putin colorat :** *Pernod 45;*
- **Anises foarte colorate:** *Pastis 51, Casanis, Duval, Richard;*
- **Anises fara alcool:** *Pacific* (pe baza de anason);
- **Gentiane:** *Aveze, Suze.*

Activand apetitul si facilitand digestia, gentianele dulci-amare se servesc natur, cu gheata sau adaugand apa plata sau carbogazoasa.

d. Lichioruri de marca

Este cunoscut faptul ca s-au fabricat lichioruri chiar inainte de a se sti sa se distileze. Preparatele medievale pe baza de vin, miere, flori, ierburi si radacini erau elaborate in special de calugari, mai ales in scopuri terapeutice. Denumirea de lichior, adaptata din franceza *liqueur*, deriva din latina *liquefacere*, adica care dizolva, provoaca digestia, aceste bauturi fiind consumate, de regula, ca digestive. Termenul american pentru lichior este *cordial*, fiind considerat un bun stimulent al inimii. Trebuie remarcat ca in limba romana s-a pastrat cuvantul mai vechi, licoare, mai apropiat de sensul prim al cuvantului latinesc, medicament, dar si bautura fina deosebita.

Toate lichiorurile utilizeaza ca amterii prime alcool neutru la taria de 96% vol. alcool, o substanta aromatica (planta, fruct, seminte sau esente din acestea), in sirop de zahar, uneori miere. Fabricarea se face prin distilare, prin infuzie, cand fructele sau plantele utilizate nu suporta distilarea sau prin adaugare de esenta in alcool.

La obtinerea lichiorurilor de fructe (curacao, cherry, maraschino) se macereaza in alcool fructele sau cojile, iar lichidul este distilat de ori (se pastreaza fractiunea din mijloc a celei de a doua distilari).

Fabricarea renumitor lichioruri din plante (*Chartreuse, Benedictine, Izzara*) sau a celor din coji de portocale (*Grand Marnier, Curacao*) reprezinta secrete pastrate, in unele cazuri sute de ani, privind ingredientele folosite, numarul si cantitatea acestora (de ex. pentru fabricarea Benedictine se folosesc cca 130 de ierburi si arome), precum si modul de elaborare care este adesea de lunga durata, calitatea lor fiind determinata de respectarea riguroasa a tehnologiei traditionale. Dupa o macerare a plantelor cu rachie, dupa retete seculare, amestecul este distilat.

Marci renumite :

- **Benedictine D.O.M.** si B&B (de plante - chihlimburiu), *Izarra* (de plante – galben sau verde), *Chartreuse* (de plante – dulce, cu adaos de miere, de culoare galbena ; cu gust de menta, de culoare verde), *Maraschino/ Marasquin* (de cirese amare marasca - incolor), *Cherry Brandy* (din cirese), *Grand Marnier* (din coji de portocale amare, macerate in coniac - chihlimburiu), *Cointreau* (de portocale - incolor), *Curacao* (de portocale – incolor, albastru, verde, oranj), *Amaretto di Saronno* (de migdale amare - rosu), *peppermint* (de menta - incolor), *Tia Maria* si *Kahlua* (de cafea - brun), *Drambuie* (pe baza de whisky, cu miere si plante - auriu), *Southern Comfort* , etc.



II. Rachiuri

Distilarea si alcoolurile

Distilarea este trecerea unui lichid in stare de vapori, prin incalzire, pana la punctul de fierbere, urmata de revenirea la starea lichida prin racire si concentrarea principilor volatili.

Alcoolul etilic sau etanolul, obtinut prin fermentarea zaharurilor, sub actiunea drojdiei de bere si a diverselor elemente este bun pentru consum si folosit la prepararea diverselor bauturi alcoolice, numite si bauturi spirtoase. Denumirea "spirt" pentru alcool, vine din latinescul *spirtus*, alcoolul fiind considerat de alchimisti spirtul degajat prin distilare.

Alcoolul etilic mai este denumit si "vinars", pentru ca a fost obtinut pentru prima oara din distilarea vinului.

Fructele (struguri, mere, pere, fructe samburoase) dau, in afara vinului sau cidrului, o gama larga de tescovine (marc, grappa) si alcooluri albe (coniac, armagnac, calvados, kirsch, rachiu de prune, de corcoduse si de zmeura).

Cerealele (orez, orz, porumb, grau, secara) sunt de asemenea intrebuintate pentru fabricarea alcoolului (bere, gin, whisky, vodka, etc.), ca si unele radacini (cartofi, sfecla) si diverse plante exotice (trestia de zahar, palmierul agava), din care se face rom, tequila si diverse alcooluri consumate local.

Taria in alcool a unei bauturi se masura pana de curand in grade. Mai nou, pe scala OIML, unanim acceptata pe plan mondial, in % vol. alcool, reprezentand procentul de alcool pur, continut in 100 volume al unei bauturi la 20°C. alcoolul cel mai pur care se poate obtine are taria de 99.8% vol. alcool, iar in comert se vinde alcool cu o tarie de 96% vol. alcool, care contine 4 % vol. apa. Alcoolul pur este un lichid limpede si incolor, cu miros caracteristic si gust arzator.

Prepararea alcoolului prin fermentatie si distilare este procedeul cel mai simplu si cel mai des utilizat. Procedeul permite sa se obtina fie alcool pur, fie rachiuri. Fermentatia este transformarea anumitor substante dulci (zaharuri) in alcool si dioxid de carbon, prin intermediul drojdiei. Fructele, boabele, radacinile, tuberculii, lemnul, cat si sucul acestora contin substante dulci (zaharuri), care pot da nastere, prin fermentatie la alcool si rachiuri, fermentatia fiind urmata de distilare. In timpul transformarii zaharurilor in alcool, prin intermediul drojdiei, se remarca o fierbere puternica, datorita degajarii unui gaz – acidul carbonic – si se constata o crestere a temperaturii, astfel incat se creaza impresia ca lichidul fierbe. Distilarea este separarea alcoolului de alte produse secundare si apa.

1. Rachiuri pe baza de cereale, plante si fructe

WHISKY

Cuvantul "whisky" provine din celta, insemnand "apa vietii", prima dovada a cunoasterii secretului fabricarii sale aparand in 1494. Dupa 1960, aceasta bautura a inceput sa beneficieze de o admiratie deosebita pe plan mondial. Distilarea acestei bauturi a devenit una din cele mai importante industrii din Marea Britanie.

Whisky-ul scotian (Scotch whisky) Pentru multi whiskyul se confunda cu Scotia. Fiind o specialitate nationala, pana la sfarsitul sec. al XIX-lea, nu prea era apreciat in afara granitelor. Pentru fabricarea whiskyului se foloseste orz, secara, grau carnau, grau si rar, ovaz. La origini, whiskyul scotian nu se fabrica decat din orz.

Procesul de fabricatie, care la inceput era din orz maltuit, a suferit modificari de-a lungul timpului. Dupa germinare, orzul se usuca pe o vatra, in care arde turba scotiana. Aroma acesteia da alcoolului gustul si aroma sa atat de deosebita. Operatiile succesive de obtinere a whiskyului de malt sunt : germinarea, maltuirea, brasajul, fermentarea, distilarea si invecchirea. Acesta este whiskyul traditional scotian, dar cererea mare a dus la fabricarea asamblajelor, rezultate din amestecul celui de orz cu cel de cereale, in principiu tot din orz maltuit si nemaltuit, distilat printr-un procedeu mai rapid, deci mai ieftin. Amestecul isi ia aroma din whiskyul de malt, a carui proportie poate varia de la 15 la 40%.

Distilatul obtinut din must de cereale fermentat este alb, ca si kirsch-ul elvetian. Prin depozitarea in butoaie de stejar dobandeste culoarea care aminteste de tenta coniacului. Aceasta se mai poate obtine si printr-o usoare colorare cu zahar ars. Depozitarea in butoi maturizeaza whiskyul.

Amestecul are loc numai dupa depozitare, incorporand whiskyului de malt un rachiou din boabe de cereale, de asemenea depozitat; pentru a putea fi consumabil, se reduce taria prin adaos de apa distilata. Majoritatea marilor cunoscute au un continut de alcool de 43% vol. alcool.

Principalele marci comerciale :

- Chivas Regal, Johnnie Walker, J&B Rare, Bell's Dewar's, Ballantine's- blended whisky ;



- Glenfiddich, Glen Grant, Glenlivet, The Macallan – single malt;



Whisky-ul irlandez (Irish whisky) este distilat dupa aceeași metoda, dar nu are gustul pronunțat de fum al celui scotian. Regiunea Midleton este bogată în orz și inundată de apă clară, unde se distilează toate whiskyurile renumite irlandeze (*Power, Tullamore, Paddy*), singur *Old Bushmills* vine din Irlanda de Nord. Producția de whisky irlandez se face azi sub controlul grupului Irish Distillers, creat în 1966.

Fazele de fabricare a whiskyului irlandez sunt: malțuirea, brasajul, fermentarea, distilarea, învechirea, asamblarea. Este produs de mult timp și consumat la scară familială. Este distilat de trei ori și suferă diferite amestecuri înainte de a fi comercializat.

Whisky-ul canadian (Canadian whisky) – alcool de cereale, porumbul intrând în proporție importantă în terciurile puse la fermentat, se găsește sub numeroase denumiri, cu gust mai mult sau mai puțin delicat.

Marci comerciale : *Canadian Club, Canadian Mist, Seagram's Crown Royal ;*



Whisky-ul american odata cu debarcarea in Lumea Noua, imigrantii au adus in bagajele lor alambicurile necesare distilarii, fiecare distiland dupa metodele din tara lor natala.

Bourbon-ul este denumirea data whiskyului produs in Kentucky, initial in orasul Bourbon. Whiskyul american, ca produs distinctiv este numit in general, bourbon whisky, pe scurt bourbon, dar ca marca comerciala denumirea apare doar pe eticheta celui produs in Kentucky. Bourbonul a trecut rapid din stat in stat, dupa 1800 aparand aproape 1000 de distilarii. Materia prima este in principal porumbul (51% cel putin), la care se adauga secara si putin orz, in proportii variabile. Este invecitat minimum 2 ani, in butoaie de stejar, inegrite la foc. Cu cat proportia de porumb este mai mare, cu atat bourbonul este mai tare. Se consuma mai ales in sudul si vestul SUA, iar gustul aminteste de whiskyul scotian si irlandez, bazandu-se pe acelasi mod de preparare.

Marci comerciale : *Ancient Age, Jim Beam, Wild Turkey, Old Firester, Benkmark ;*



Tennessee whisky - marca distincta pentru whiskyul produs in Tennessee, marcile cele mai cunoscute fiind *Jack Daniel's*, *George Dickel* . Algoritmul obtinerii whiskyului american este urmatorul: sfaramare, inmuire, fierbere, fermentare-distilare, invecnire.



Corn whisky – alcool american produs dintr-un amestec de cereale, continand cel putin 80% porumb.

Rye whisky – alcool american din cereale, cu preponderenta secara.

Numeroase tari produc diferite alcooluri sub numele de whisky, prin diferite moduri de preparare. Dar, oricare ar fi rezultatul diferitelor incercari si cercetari, nimic nu a putut egala, pana in prezent, gustul delicat si deosebit al celui scotian original.

Toate tipurile de whisky se consuma ca aperitiv sau ca digestiv, ca atare (pur) sau adaugand apa plata, cu sau fara gheata. Intra, de asemenea, in componenta numeroaselor cocktailuri.

GINUL

La sfarsitul sec. al XVII-lea olandezii exportau in Anglia rachiu de ienupar, denumit "genever". In 1688 anglia a interzis importul de rachiu, pentru a stimula productia interna. Noii distilatori aparuti au produs un nou alcool, similar cu "genever", pe care, prin prescurtare, l-au denumit "gen", apoi "gin".

Genever-ul , considerat rachiu national olandez, a fost fabricat la inceput din srot de cereale, fermentat si distilat. La redistilarea acestuia, se adauga boabe de ienupar. El a fost inventat pe la 1650 de Dr. Silvius, care prin distilare de alcool cu boabe de ienupar, dorea sa fabrice un elixir al tineretii, *juniperus*, in latina "datator de tinerețe". El a dat acestei bauturi denumirea *genievre* , iar in olandeza *genever*, prescurtata apoi de englezi in *gin*, termen utilizat acum in toate limbile.

Se utilizeaza doua metode de fabricare a ginului:

- Prima metoda consta in distilarea alcoolului pur impreuna cu boabele de ienupar (provenite in principal din Germania, Virginia sau Italia), la care pot fi adaugate si alte arome : coriandru, marar, lemn dulce, coaja de portocale, chimen, anason si altele, acestea conferind fiecarui tip de gin, aroma specifica ;
- A doua metoda consta in prepararea unui distilat dintr-un alcool si substantele aromatice specifice, care va fi amestecat apoi cu alcoolul pur, apoi rectificat cu apa distilata ;

Tipuri de gin :

Gin olandez – *Dutch gin/ Holland gin/ Genever gin* - cel mai renumit fiind *Schiedam gin*;

Gin englezesc – *British dry gin, London dry gin* (gin sec, neindulcit), *Plymouth gin* (gin aromat, uneori roz prin adaugarea de Angoustura bitter), *British Damson gin* (cu aroma de prune), *Sloe gin* (cu aroma de porumb);

Gin american – *American dry gin*;

Gin german – *Steinhaeger – Wacholderbranntwein*;

Principalele marci comerciale: *Gordon's, Booth's, Gilbey's, Beefeater, Tanqueray, Greenal's, Burrough, Three Castles*;



Ginul este consumat ca aperitiv, pur, cu sau fara gheata, adaugand apa tonica sau lamaie. Foarte adesea ginul este utilizat in elaborarea diferitelor cocktailuri.

VODKA

Bautura nationala ruseasca se produce inca din sec. XII-lea ,in Rusia si in Polonia.Era denumita "apa vietii", la fel ca si whiskyul, fiind alintat a prin diminutivul "vodka". Respectarea acestei origini, ne determina sa nu fiim de acord cu scrierea "votca", recomandata de dictionarele romanesti. Vodka se produce in majoritatea tarilor lumii, marcile cele ami cunoscute fiind din Polonia, Rusia, SUA, Franta, Finlanda, Suedia.

La origini, vodka era un alcool produs pe baza de cartof. In zilele noastre se fabrica din cereale (grau, secara, orz, porumb sau grau carnau) si chiar din sfecla sau orez. Vodka este rezultatul fermentarii si apoi distilarii acestor produse. Adeseori, se considera, pe nedrept, ca vodka ar fi un alcool pur si incolor. In realitate, sorturile bune de vodka au un buchet foarte fin, chiar daca este dificil sa se distinga si au un gust determinat. Asocierea acestei bauturi cu caviarul este considerata cea mai buna alegere.

Se intalneste vodka naturala incolora, dar si aromatizata cu lamaie (galbuie), cu plante (verzuie), cu infuzie de piper (maronie) sau ardei (roz).

Principalele marci comerciale :

- In Rusia si fostele state CSI : *Moskovskaya, Turbarskaya, Kubanskaya, Limonnaya,*



Russkaya;

- In Polonia : *Zubrowka* (cu gust de migdale), *Wyborowa* (de o mare puritate),



Pieprzowka (piperata), *Cytrynowka*, *Zytia* (pura, de secara) ;

- In SUA : *Smirnoff*;
- In Israel: *Pietrovskaya*;



- In Suedia: *Absolut*;



- In Finlanda: *Finlandia*;
- In Franta : *Tchaika, tersa, Kapriskaya* ;

Vodka se consuma ca aperitiv, foarte bine racita, 6-8°C, pura sau cu un pic de apa.

ROMUL

Trestia de zahar, originara din sud-estul Asiei (India) este o planta vivace, care are nevoie de multa caldura, umiditate si caldura solara. Elaborarea romului se face din trestia de zahar care intai este taiata si apoi zdrobita. Melasa (siropul de culoare bruna) rezultata de la fabricarea zaharului se fermenteaza si apoi se distileaza. In prima faza are loc fermentarea melasei, din care se obtine un vin alcoolic cu taria de 5-10% vol. alcool, care este apoi distilat. Romul astfel obtinut are taria de 60-80% vol. alcool. Pentru a ajunge la taria admisa la comercializare, i se adauga apa distilata. Se lasa la invecitat in butoaie de stejar, timp de trei ani.

Romul a avut o istorie zbuciumata, servind ca moneda de schimb in traficul cu sclavi, apoi a devenit un produs de contrabanda, ajungand in prezent o bautura apreciata.

Cele mai bune romuri se produc in : Haiti, Cuba, Portorico (mai ales rom alb), Jamaica, Martinica, Barbados (mai ales rom negru – cu adaos de caramel), Java – Indonezia (rom aromat) ; Guyana, Guadalupe, Brazilia.

Romul se serveste atat ca aperitiv, cat si ca digestiv, intrand de asemenea in componenta a numeroase cocktailuri. De asemenea, se foloseste mult in patiserie si cofetarie.

TEQUILA

Tequila (rachiu de mezcal) se obtine din sucul unei plante (*Tequilana Weber*), denumita de indigeni *mezcal*, asemanatoare cu cactusul. Tequila se obtine dupa urmatorul procedeu : decupare-fierbere, zdrobire, fermentare, distilare, invecitare. In timpul fermentarii, amidonul se transforma in alcool ; fermentarea dureaza 4-8 zile, daca la melasa obtinuta se adauga drojdie. Dupa prima distilare se obtine un rachiu numit *mezcal*, avand cca 20% vol. alcool, iar la a doua se obtine tequila, care este un lichid pur si clar, avand 50-55% vol. alcool.

Marci comerciale : *Jose Cuerno* (cea mai veche), *Mariachi*, *Sauza*, *Anejo*.

Tequila se consuma ca aperitiv. Conform traditiei, se serveste intr-un pahar inalt, iar pe o farfurioara se pun felii de lamaie verde si sare.

Rachii pe baza de fructe

Calitatea fructelor este foarte importanta, deoarece de aceasta depinde aroma si finetea rachiiurilor.

Sunt cunoscute doua procese de fabricatie, in functie de fructele utilizate : fie distilarea dupa fermentarea fructelor cu samburi si aperelor, fie distilarea dupa macerarea, in alcool, pentru bace (capsune, zmeura).

Marci comerciale :

- Din prune : *tuica* (obtinuta exclusiv din prune), *palinka* (*Barack Palinka* – Ungaria, Austria), *slivovitz* (slibovita) ;
- Rachiiuri albe (de cirese, pere, corcoduse), cele mai renumite fiind *kirsch* si *Kirschwasser* (din cirese), din Franta, respectiv Elvetia si Germania ; *William's* (de pere), *Mirabelle* (de corcoduse galbene) ;
- Din bace : *Fraise* (de capsune), *Framboise*, *Himbeergeist* (de zmeura) ;
- Din bostina (resturile rezultate in urma tescuirii strugurilor): *rachiu de tescovina*, *grappa*, *marc* (tescovina din Italia, respectiv Franta);

Rachiurile pe baza de fructe se servesc, de obicei, pe baza de aperitiv, dar unele si ca digestiv (*Grappa, Kirsch, Mirabelle*).

2. Rachiuri pe baza de vin

ARMAGNAC

Acesta se produce in comitatul Armagnac, din Gascogne (Franta), de la 1422, fiind considerat cel mai vechi rachiu din Franta. Incepand cu secolul XV, armagnacul s-a raspandit in intreaga Franta si in strainatate. Vinul este pus la distilat, intr-un alambic cu alimentare continua, comportand doua sau trei cazane suprapuse. Cel mai bun foc se obtine din amestecul de arin si stejar. Pentru invecnire, la inceput armagnacul se pune in butoaie sau piese de stejar fasonate manual. Aceste piese sunt depozitate intr-o pivnita, avand temperatura de 12°C. Anumite substante din lemn se dizolva in alcool, in particular, taninurile de stejar, care dau armagnacului culoarea si gustul sau de pamant. O parte de alcool se evapora (2-4% vol./an). Se transvoazeaza in butoaie vechi, unde se va inveci cativa ani. In continuare, se pun in cuve de stejar, de 10.000 l, unde invecierea se va face lent.

Pentru a fi adus la 40-42% vol. alcool, se adauga apa distilata, apoi se ambaleaza rachiuri cu an de vechime diferiti, pentru a conserva, de-a lungul timpului, o calitate inegata si constanta.

Marci comerciale : *Jeanneau Lafontan, Marquis de Montesquiou, Samalens, Saint Vivan, Marquis de Caussade, Lapressingle.*



Se consuma ca digestiv.

COGNAC

Cognacul este rachiul obtinut prin dubla distilare a vinurilor albe, din regiunea delimitata Cognac, , care se invecbeste in continuare in butoaie de stejar, durand cel putin 30 de luni. Pentru distilare se foloseste un alambic dublu, cu dubla trecere, denumit alambic de Charente. Vinurile sunt trecute prima oara prin cazan, se obtine alcool cu taria de 30% vol. alcool, care va fi distilat din nou. Se pastreaza doar fractiunea de mijloc a distilarii. Sunt necesari 9 l de vin alb, pentru obtinerea unui litru de arhiu limpede, parfumat, dar tare si putin agreeat la gust, avand 70% vol. alcool. Maturarea se face in butoaie din lemn de stejar, provenit din padurile din Limousine; lemnul este invecshit natural la soare timp de cinci ani. Cognanul imbatraneste in butoaie de lemn de stejar, nu in sticle.

Pana in 5 ani, culoarea cognacului este galben pai, avand usor gust de vanilie; intre 5-10 ani culoare se intensifica si gustul sau se afirma, iar pana la 30 de ani, diminuarea progresiva a gradului alcoolic si formarea zaharului il indulcesc.

Sunt necesari 50 de ani pentru ca taria alcoolica sa scada in mod natural, de la 70% vol. alcool initial, la 40% vol. alcool, potrivite consumului. Artificial, acest lucru se realizeaza adaugand apa distilata, de preferinta apa de ploaie.

Depozitarea de lunga durata a cognacului in butoaie de stejar pentru a dobandi vechimea necesara, este indispensabila pentru a permite acestuia sa-si dezvaluie toate calitatile si sa devina produsul asteptat de consumator.

Maurice Hennessy, de la casa cu acelasi nume, a avut ideea de a indica vechimea aproximativa a cognacului prin stelute, fapt ce s-a produs pentru prima oara in a doua jumătate a sec. XIX, iar apoi s-a generalizat. Este chiar stabilit prin lege, caci din 1947 s-a interzis indicarea cifrelor erferitoare la vechimea coniacului. In cursul anilor, in afara de stelute au inceput sa se foloseasca un numar mare de indicatii de vechime si calitate, exprimate in litere: V.S., V.O., V.S.O.P., X.O. sau denumiri speciale : Reserve, Napoleon, Extra, Royal, Vieille Reserve, Grande Reserve, Cordon bleu, Cordon argent.

In realitate, diversele tipuri de cognac, vandute sau rezultate din amestecuri de alcool de varste si soiuri diferite, rachiuri vechi de 10, 20 sau 30 de ani si chiar mai mult, sunt amestecate cu produse mai putin vechi, varsta amestecului fiind intotdeauna cea a cognacului mai tanar. Inainte de imbutiliere, pivnicierul procedeaza periodic la cupajarea cognacurilor, provenite din diferite vinuri si diferiti ani, potrivit calitatii cautate.

Etichetele comporta urmatoarele sigle :

COGNAC – denumire curenta a unui cognac invecshit 30 luni ;

* * * sau V.S. (Verry Superior) – ambalaj de coniacuri de cca 5 ani vechime ;

V. O. (Verry Old) – ambalaj de coniacuri de cca 10 ani vechime;

V.S.O.P. (Verry Superior Old Pale) sau *Reserve* – ambalaj de coniacuri de cca 15 ani vechime;

X. O. (Extremly Old) sau *Vieille Reserve, Grande Reserve, Royal Napoleon* – se aplica la coniacuri care contin un procent mai mare de alcool, de peste 20 de ani, invecshite in butoaie de stejar din Limousine sau Troncais.

Fine Chamhagne – ambalaj de min. 50% Grande Champagne ;

Marci comerciale : Augier, Bisquit, Camus, Courvoisier, Gaston de la Grange, Gautier, Hennessy, Martell, Otard, Prince Hubert de Polignac, Remy Martin, Salignac.



Se servesc ca digestiv, in baloane mari.

BRANDY

Cuvantul semnifica rachiu, in limba engleza. Pentru anglo-saxoni brandy este un cognac ; brandy comercializat in Franta este un rachiu de vin si de tescovina. In engleza, cuvantul brandy denumeste in general o bautura alcoolica tare, precum lichior sau rachiu : cherry brandy, apricot brandy, etc.

In numeroase tari se produce rachiu de vin, obtinut de aceiasi maniera ca si cognacul. Doar bautura obtinuta in regiunea franceza Cognac are dreptul de a purta denumirea cognac, celelalte sunt catalogate drept rachiu sau brandy. Pentru distilatul din vin, din productia interna, a dus la taria alcoolica de comercializare, de minim 36% vol. alcool ; in functie de sortiment se foloseste termenul vinars.

Marci comerciale :

- In Italia – *Brandy Stock*,



- In Grecia – *Metaxa*;





- In Spania – *Fundador*;



- In America Centrala – *Pisco*;



- In Germania – *Asbach*;
Se serveste ca digestiv, in baloane mari.

CALVADOS

Calvadosul este un rachiu de cidru, produs traditional al unui departament francez din Normandia, o regiune bogata in livezi de mere, denumire care insa este generalizata pentru toata Franta.

Este un rachiu rezultat prin dubla distilare a cidrului. Sunt necesare 2.5 t de mere pentru a produce 100 l alcool pur. Prepararea cidrului se face prin amestecarea mai multor tipuri de mere (dulci, amare, acre) care sunt zdrobite, stoarse si presate. Mustul obtinut este pus la repaos cateva zile in cuve, ceea ce permite un decantaj, apoi este trecut in butoaie de stejar. Fermentarea naturala dureaza in jur de o luna, pentru a transforma mustul in cidru, care atinge 4% vol. alcool. Cidrul este distilat in aceeaasi maniera ca pentru armagnac sau cognac, obtinandu-se calvadosul.

Eticheta contine diferite indicatii privind calitatea, vechimea sau provenienta : * * * , 3 mere, Vieux sau Reserve, V.O., V.S.O.P., Extra, Napoleon, Hors d' Aube.

Marci comerciale : *Pere Magloire, Busnel, Boulard, Coquerel, Simon l' Ecusson, Duce de Normandie, Marquis d'Aguesseau.*



Se serveste ca un vechi cognac, insotind cafeaua, fiind digestiv.

III. Vinurile

Vinul este bautura obtinuta exclusiv prin fermentarea alcoolica, completa sau partiala a strugurilor proaspeti, zdrobiti sau nezdroboti, ori a mustului de struguri. Taria alcoolica dobandita a vinului nu poate fi mai mica de 8.5% vol. alcool.

Clasificarea vinurilor se face in functie de caracteristicile lor calitative si de compozitie, precum si de tehnologia de productie, pot fi clasificate in :

- vinuri de consum curent ;
- vinuri de calitate ;
- vinuri speciale ;

Vinurile, indiferent de categoria de calitate, pot avea urmatoarele culori : alb, roz si rosu, in diferite nuante.

Ambalarea si etichetarea vinurilor

Ambalarea vinurilor in butelii de sticla este obligatorie in cazul vinurilor cu denumire de origine, cu exceptia pelinului. La ambalarea vinurilor cu denumire de origine, este obligatorie inchiderea buteliilor de sticla cu dopuri de pluta sau prin inchidere filetata, asigurata.

In etichetarea vinurilor de consum curent si a celor de calitate se folosesc urmatoarele indicatii obligatorii :

- *categoria de calitate a vinului* : vin de masa superior, vin de calitate superioara – VS ; vin cu denumire de origine controlata – DOC, vin cu denumire de origine controlata si trepte de calitate – DOCC-CMD ; DOCC-CT ; DOCC-CIB. Pentru vinurile cu denumire de origine controlata, denumirea categoriei de calitate va trebui scrisa complet pe eticheta principala ;
- *indicatia geografica* – recunoscuta, pentru vinurile de calitate superioara – VS, respectiv denumirea de origine recunoscuta, pentru vinurile cu denumire de origine ;
- *denumirea soiului* sau soiurilor pentru vinurile cu denumire de origine, eventual si pentru unele vinuri de calitate superioara – VS, cu exceptia anumitor vinuri destinate exportului. Atunci cand vinul se comercializeaza sub denumirea unui soi, el trebuie sa provina in proportie de cel putin 85% din soiul indicat.
- *tipul vinului*, dat de continutul sau in zaharuri : sec, demisec, demidulce si dulce ;
- *taria alcoolica* dobandita minima a tipului de vin, exprimata, in % vol. alcool ;
- *volumul nominal* al produsului, in ml, cl sau dl, pentru recipiente mai mici de 1 l si in l, pentru recipiente mai mari ;
- *tara de origine* , pentru vinurile importate sau pentru cele care se exporta ;

- *denumirea unitatii* care a executat imbutelierea inregistrata, cu caracterele cele mai mici dintre inscripitiile folosite pe eticheta;

- *data ambalarii sau numarul lotului* cu posibilitatea stabilirii date ambalarii;

Indicatiile facultative ce pot fi folosite in etichetarea vinurilor de consum curent si a celor de calitate sunt urmatoarele:

- anul de recolta in cazul vinurilor cu denumire de origine sau a celor de calitate superioara – VS, cu conditia ca vinul sa provina in proportie de cel putin 85% din anul indicat ;

- vechimea vinului cu posibilitatea folosirii vinului de "vin vechi", pentru vinurile supuse procesului de invecinare (cel putin 3 ani la vinurile rosii si 2 ani la cele albe) ;

- codul produsului.

Indicatiile obligatorii se inscriu in acelasi camp vizual. Indicatiile facute se pot inscrie fie pe eticheta principala, fie pe contra eticheta sau pe capisoane, fluturasi sau buline. Folosirea contra etichetei este obligatorie pentru vinurile cu denumire de origine.

In cazul vinurilor spumante, pe eticheta se va indica in mod obligatoriu, tehnologia de productie folosita: vin spumant obtinut prin fermentarea in sticla, in aceasta sticla sau prin metoda traditionala, vin spumant obtinut prin fermentarea in sticle si rezervoare. In cazul acestor vinuri se va indica de asemenea tipul vinului, dat de continutul sau in zaharuri : extra brut, brut, extra sec, sec, demisec, dulce.

1. Vinuri de consum curent

Vinurile de consum curent din soiurile de mare productie, sunt cultivate in areale viticole, specializate in acest scop.

Vinurile de consum curent trebuie sa aiba taria alcoolica dobandita de min. 8.5% vol. alcool. Sub aceasta tarie alcoolica produsele nu pot fi puse in vanzare pentru consum, sub denumirea de vin. Vinurile de consum curent (VCC), in functie de taria alcoolica dobandita, se clasifica astfel :

- *Vin de masa* , cu taria alcoolica de 8.5 si 9.5% vol. alcool ;

- *Vin de masa superior*, cu taria alcoolica peste 9.5% vol. alcool ;

Din categoria vinurilor de consum curent face parte si vinul pelin. Este un produs obtinut din mustul fermentat in prezenta pelinului sau a unor plante, din randul carora predomina pelinului, eventual si a unor fructe, precum si din vin in care s-a adaugat extract alcoolic din aceleasi plante si fructe, cu sau fara folosirea indulcitorilor : must taiat, must concentrat sau zaharoza.

2. Vinuri de calitate

Vinurile de calitate se obtin din soiuri cu insusiri tehnologice superioare, cultivate in areale viticole consacrate acestei destinatii. Taria alcoolica dobandita a vinului de calitate trebuie sa fie cel putin 10% vol. alcool.

Vinurile de calitate se clasifica in :

- *Vinuri de calitate superioara (VS)* are o tarie alcoolica dobandita de minim 10% vol. alcool ;

- *Vinuri cu denumire de origine*, avand o tarie alcoolica de minim 10.5% vol. alcool ;

- *Vinuri cu denumire dobandita* pot fi :

1. DOC – vinuri cu denumire de origine controlata, care trebuie sa provina din struguri cu continut in zaharuri de min 180g/l ;

2. DOCC – vinuri cu denumire de origine controlata si trepte de calitate, cules la maturitate deplina (DOCC-CMD), vinuri provenite din struguri cu continut

in zaharuri de min 196 g/l, cules tarziu (DOCC-CT), vinuri provenite din struguri cu continut in zaharuri de min 220 g/l, iar pentru producerea de vinuri rosii seci, din aceasta categorie, recoltarea strugurilor poate fi facuta la un continut de minim 204g/l, cules la inobilarea boabelor (DOCC-CIB), vinuri obtinute din struguri cu continut de zaharuri de min 240 g/l, cu atac de "mucegai nobil" sau culesi la stafidirea boabelor.

In functie de continutul lor in zaharuri, vinurile de consum curent si de calitate pot fi :

- seci – cu un continut in zaharuri de pana la 4 g/l ;
- demiseci – cu un continut in zaharuri de 4.01 g/l si 12 g/l ;
- demidulci – cu un continut de zaharuri cuprins intre 12.01 g/l si 50 g/l ;
- dulci – cu un continut de zaharuri de peste 50 g/l.

Vinuri de calitate superioara (VS)

- **Aligote** – vin alb, sec ;
- **Feteasca Alba** – vin alb, sec sau demisec ;
- **Riesling si Riesling Italian** – vinuri albe seci, mai rar demiseci ;
- **Galbena** – vin alb sec ;
- **Feteasca Regala** – vin alb sec;
- **Francusa** – vin alb sec;
- **Sauvignon** – vin alb, sec, demisec sau chiar dulce ;
- **Traminer roz** – vin alb, sec, demisec sau dulce ;
- **Pinot Gris** – vin alb, demisec sau dulce ;
- **Grasa** – vin alb, dulce, licoros ;
- **Chardonnay** – vin alb, sec sau dulce ;
- **Muscat Ottonel** – vin alb sec, demisec sau dulce ;
- **Tamaioasa romaneasca** - vin alb, dulce ;
- **Babeasca neagra** – vin rosu, sec, de culoarea rubinului deschis ;
- **Feteasca neagra** – vin rosu sec, bine colorat ;
- **Cabernet Sauvignon** – vin rosu sec, considerat regele vinurilor rosii ;
- **Merlot** – vin rosu sec ;
- **Pinot noir** – vin rosu sec, demisec sau dulce, de culoarea rosu rubiniu ;
- **Cadarca** – vin rosu sec ;
- **Busuioaca de Bohotin** – vin roze, demidulce si dulce ;

3. Vinuri speciale

Vinurile speciale sunt obtinute din musturi sau vinuro, prin aplicarea unor tratamente speciale si preyinta caracteristici determinate de insusirile tehnologice ale materiei prime si de tehnologia folosita pentru producerea lor.

Din aceasta categorie de vinuri fac parte *vinurile spumante*, *vinurile spumoase*, *vinurile aromatizate*, *vinurile licoroase* si de asemenea, vinuri autorizate in conditiile legii.

a. Vinuri spumante

- In functie de procesul tehnologic de obtinere, vinurile spumante se impart in:
- vinuri spumante obtinute prin fermentare in butelii ;
 - vinuri spumante obtinute prin fermentarea in butelii si transvoazate in rezervoare ;
 - vinuri spumante obtinute prin fermentarea in rezervoare.

- In functie de continutul de zahar, vinurile spumante se impart astfel :
- *extrabrut* – continutul de zaharuri cuprins intre 0-6 g/l ;
 - *brut* – continutul de zaharuri cuprins intre 6-15 g/l ;
 - *extrasec* – continut de zaharuri 12-20 g/l ;
 - *sec* – continutul de zaharuri 17-35 g/l ;
 - *demisec* – continutul de zaharuri 35-50 g/l ;
 - *dulce* – continutul de zaharuri peste 50 g/l ;

SAMPANIA (Champagne)

Sampania este un vin spumant, deosebit, obtinut in Franta. Se obtine mai intai un vin alb linistit, care primavara este imbuteliat cu adaos de zahar de trestie si fermenti.

Sticlele sunt invaritate periodic, apoi se elimina depunerile si in final se adauga "licoare de expeditie". Aceasta este un amestec de vin vechi cu lichior, mai mult sau mai putin dulce, care determina calitatea dorita a produsului finit : brut, extrasec, sec, demisec, dulce.

Tipul sampaniei	Continutul de zaharuri, g/l
Brut	0-15
Extrasec	12-20
Sec	17-35
Demisec	33-50
Dulce	>50

Mentiuni obligatorii pe eticheta : sampania este un produs Appellation d' Origine Controlee (A.O.C.) si nu poate fi elaborata decat prin metoda traditionala, numita *champanoise*. Pe eticheta se trec : termenul "champagne", marca, diferite sigle, calitatea, taria alcoolica.

Marci comerciale : Heidsieck, Monopol, Charles Heidsieck, Lanson, Veuve Clicquot, Abel Lepitre, Taittinger, Mumm, Pommery, Moet et Chardon, Mercier, Perrier, Jouet, De Castellane.



Alte vinuri spumante

In alte tari, vinurile spumante sunt obtinute dupa aceleasi metode, fiind recunoscute urmatoarele marci : *Asti Spumante* (Italia), *Codorniu Freixenet* (Spania), *Deutcher Sekt* (Germania).

b. Vinuri spumoase

În funcție de conținutul în zahăruri, vinurile spumoase se grupează în :

Tipul vinului spumos	Conținutul de zahăruri, g/l
Sec	0-12
Demisec	12-30
Dulce	<30

c. Vinuri perlate și petiante

Vinul petiant este produsul cu conținut în dioxid de carbon de origine endogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit, o presiune între 1-2.5 barr, la temperatura de 20°C, cu taria alcoolică dobândită de minim 7% vol. alcool și taria alcoolică totală de 9% vol. alcool.

Vinul perlant este produsul cu un conținut de dioxid de carbon, de origine total sau parțial exogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit, o presiune cuprinsă între 1-2.5 barr, la temperatura de 20°C, cu taria alcoolică dobândită de minim 7% vol. alcool și taria alcoolică totală de 9% vol. alcool.

d. Vinuri aromatizate și licoroase

Vinurile licoroase au multe puncte comune : vinificarea lor corespunde principiului întreruperii fermentației și adăugării de rachiu de vin ; toate provin din regiuni unde strugurii ating maturitatea datorită verilor calduroase și seci. Ideea adăugării de rachiu vinurilor, a venit din întâmplare, fiind legată de transportul maritim al acestor vinuri.

XERES

Este un vin alb, cu adaos de alcool, care oferă toată paleta de stiluri, de la cele mai seci la cele mai dulci. Se bea ca atare, ca aperitiv sau acompaniind preparatele. Se poate servi la începutul sau la sfârșitul mesei.

Xeres se divizează în *finos* și *olorosos* din care au provenit toate celelalte. Finos sunt caracterizate prin dezvoltarea unei flori de mușgai care apare pe suprafața vinului, protejându-l de oxidare la contactul cu aerul, în timp ce *olorosos* nu dezvoltă această floare de mușgai.

Stiluri de Xeres	Finos	Manzanilla	Este un vin sec.
		Manzanilla Pasada	Este un vin la care floarea de mușgai a dispărut.
		Fino	Este un vin sec.
		Fino Amontillado	Este un vin la care floarea de mușgai a dispărut.
		Amontillado	Este un vin sec ; atinge nivelul de calitate după 8 ani.
		Medium	Este un vin ușor dulce.

	Olorosos	Palo Cortado	Este un vin foarte rar si foarte scump.
		Oloroso	Este un vin intotdeauna sec, bogat si concentrat.
		Cream	Este un vin dulce, de culoare intunecata.
		Pale Cream	Este un vin indulcit.
		Brown Sherry	Vin bogat, de culoare inchisa.

Vinul Xeres se consuma traditional sec, ca aperitiv, in pahare sub forma de lalea, la temperaturile de 8°C (Manzanilla si Fino), 10-12°C (Amontillado) si 16-18°C, celelalte vinuri Xeres.

PORTO

In portugalia, cultivarea vitei de vie dateaza din perioada ocupatiei romane. Pe atunci, vinul era dur si aspru. La sfarsitul secolului al XVIII-lea au fost instituite reguli de invecire in butoaie de lemn si de taiere a mustului vinurilor cu alcool. In 1961 au fost fixate noi delimitari. Legea portugheza precizeaza ca singurele vinuri produse in Douro Alto pot beneficia de apelarea "Porto". Porto este un vin in a carui must se adauga alcool. Recoltarea incepe in a treia saptamana din septembrie si dureaza pana in octombrie.

Fermentatia este intrerupta prin adaugare de rachiu, de 7-8% vol. alcool. Efectuata prea devreme, aceasta da un vin dulce, iar prea tarziu vinul devine sec. vinul are asadar 19-20% vol. alcool. Aceste vinuri sunt puse in butoaie de 434 l, timp de doi ani. Din trei in trei luni li se adauga o cantitate oarecare de alcool, de aceeasi vechime cu vinul, pentru a compensa evaporarea si mentinerea tarii alcoolice la 20-21%vol. alcool. Vinul provine din struguri rosii sau albi, din podgorii si ani diferiti. Sunt in general vinuri de asamblaj.

Stiluri de Porto	Ruby	Ruby	Vin rosu rubiniu, rezultat printr-o invecire de 3 ani.
		Late Bottled Vintage	Vin care a fost invecit in butoaie 4-6 ani
		Crusted	Vin care a fost invecit mai mult de 4 ani in sticle
		Single quinta	Vin cu o vechime de 2 ani in butoi
		Vintage	
	Tawny	Tawny	Vin invecit in butoaie 5 ani, de culoare rubinie
		Vieux Tawny	Vin invecit 10-40 ani
		Colheita Tawnies	Vin invecit minim 7 ani in butoi
	Porto alb	Porto Branco	Poate fi un vin sec, iar daca se adauga rachiu tarziu poate deveni siropos.

In functie de continutul in zahar al vinului dupa fermentare, inscripitiunile pot fi urmatoarele :

Inscripitiunea	Continutul de zaharuri, g/l
Extrasec	<20
Sec	20-40
Demisec	40-60
Dulce	60-100
Foarte dulce	100-140

Vinul Porto se bea inainte de masa. Vinurile rosii se consuma la temperatura camerei, 18°C, se servesc in pahare fine, in forma de lalea.

MADERA

Insula Madeira, situata la 600 km vest de Casa Blanca, in Oceanul Atlantic, a dat numele sau singurului vin din lume, care iese dintr-un cuptor. Madeira este o esca pentru aprovizionarea cu apa a flotei negustorilor, dar foarte repede englezii si-au instalat comtoare si s-au interesat de comertul cu vinuri locale. Vinul de Madeira a devenit o marfa obisnuita de schimb intre navele negustorilor care faceau adesea inconjurul lumii. In cursul voiajului, temperaturile tropicale au adus o ameliorare notabila acestor vinuri. Din acel moment au inceput experientele de incalzire a vinului in cuptoare sau introducerea conductelor la temperatura inalta in cuve. Aceasta practica poarta numele de "estufagem", derivat din cuvantul portughez "estufa", care semnifica "etuva" (baie de abur). Aceasta fierbere confera arome de ars si de fript unui vin foarte acid, permitand conservarea sa mult timp. O sticla de Madeira deschisa, ramane mult timp nealterata.

Soiurile nobile de Madeira sunt in numar de 4, toate albe, care determina fiecare o calitate specifica de vin Madeira :

1. *Sercial* - produce vinurile cele mai seci, astringente cand sunt tinere, cu longevitate mare ;
2. *Verdelho* – soi care este la originea vinurilor demiseci de culoare aurie ;
3. *Bual* – soi care da vinuri bogate si concentrate demidulci ;
4. *Malmsey* – dau vinuri dulci, care devin seci cu trecerea timpului ;

Stiluri de Madeira Vechile Vintages de Madeira sunt foarte rare si cea mai mare parte a vinurilor sunt comercializate sub numele soiului din care provin, cu o desemnare a vechimii vinului celui mai tanar din asamblaj.

3 ani – asamblaj inferior calitativ, elaborat pentru uzul in bucatarie. Eticheta mentioneaza caracterul sau mai mult sau mai putin dulce: *dry* pentru cele mai seci, *medium dry* pentru cele delicate si *sweet*, pentru cele licoroase.

5 ani – reserve : prima categorie unde se gasesc soiuri nobile ;

10 ani – reserva vechla sau **special reserve** ;

15 ani – exceptional reserve

20 ani – Fresqueira vintage - vin dintr-un singur an, constituit din soiuri nobile, invecitat in butoi timp de 20 de ani ;

Vinul de Madeira are 16-18% vol. alcool si se consuma ca aperitiv, in timpul mesei, la desert sau ca digestiv. Cel sec se serveste lejer racit (8-10°C), cel dulce se serveste sambrat (15°C). se utilizeaza de asemenea in bucatarie.

MARSALA

Marsala este unul din cele mai aromatizate vinuri din lume, fiind realizat cu adaos de rachiu de vin.

Categorii de Marsala :

- Dupa culoare : *oro, ambra, rubino* ;
- Dupa continutul in zahar : *secco, semisecco, dolce*;
- Dupa vechime:
- *fine* (marsala de baza, 1 an sau opt luni in butoi de lemn) ;

- *superiore* si *superiore riserva* (mai alcoolizat decat fine – 18% vol. alcool, 2 ani in butoi de lemn pentru *superiore* si 4 ani pentru *riserva*) ;
- *vergine* si *vergine stravecchio* (intotdeauna sec, 5 ani in butoi pentru *vergine* si 10 ani pentru *stravecchio*) ;

Se serveste ca aperitiv.

MALAGA

Dintre toate *vinos generosos* produse in spania, Malaga este cel care traverseaza perioada cea mai dificila. Vin de desert prin excelenta, el are de suferit de pe urma modei vinurilor seci, dar si din cauza presiunii turistilor de pe Costa del Sol, care au determinat ca investitiile sa se orienteze mult spre hotelarie si constructii imobiliare, decat spre viticultura. Malaga este celebra pentru vinurile sale dulci. Spre deosebire de celelalte vinuri licoroase prezentate, la Malaga nu se adauga rachiu, ci o anumita cantitate de *arrove*, suc de struguri concentrat, care da vinului o tenta bruna si un gust de caramel.

Cele doua soiuri utilizate, *Moscatel* si *Pedro Ximenez (PX)*, sunt doua soiuri albe, fiecare dominat intr-o anumita regiune.

Stiluri de Malaga	Dulce	Dulce
	Lagrima	De culoarea aurului vechi, dulce, concentrat
	Malaga dulce color	Aproape negru
	Malaga Moscatel	100% din Moscatel
	Malaga Pedro Ximenes	100% din Pedro Ximenes
	Pajarete	Demi-sec
	Seco	Sec
	Solares	Sunt considerate ca fiind cele mai bune vinuri de Malaga

Se consuma ca aperitiv.

IV. Berea

Berea este o bautura putin alcoolizata, obtinuta prin fermentarea unui must din cereale germinate (in specia orz), cu adaos de hamei. Unii autori considera ca este bautura cea mai raspandita si cea mai veche din lume. Materia prima de baza este o cereala bogata in amidon, dar care nu fermenta in mod natural in prezenta drojdiei. Trebuie sa se obtina asadar un must, supunand orzul la mai multe transformari. Se parcurg urmatoarele etape : fabricarea maltului, fabricarea mustului de bere, fermentarea si maturarea berii, tragerea berii in butoaie, sticle, etc. Metodele moderne de pastrare si conditionare fac ca la o fabricatie egala, berea la presiune (adusa in butoi si vanduta imediat dupa fabricatie), sa fie mai buna decat cea din cutie, in mod necesar pasteurizata. Taria alcoolica este de 2-3% vol. alcool, pentru berile de masa 4-5% vol. alcool pentru berile de lux si 5-8% vol. alcool, pentru cele speciale. Se fabrica si bere fara alcool.

Tipuri de bere :

- **bere blonda** : *Pilsener, Pilsner, Pils* (este tipul de bere blonda cea mai populara, produsa initial in orasul ceh Pilsen), *Weißbier* ("bere alba" bavareza) ;
- **bere bruna sau neagra** : *Bock, Kulmbacher, Porter, Stout* ;

- **lagerbier** : bere depozitata in butoaie, comercializata preponderent la cutie ;
Marci comerciale : *Carlsberg, Tuborg* (Danemarca), *Stella Artois, Belle Vue Gueuze* (Belgia), *Kronenbourg, La Choulette, Wilfort, Kanterbrau* (Franta), *Amstel, Heineken* (Olanda), *Guinness, Kilkenny* (Irlanda), *Budweiser, Pilsener Urquell* (Cehia).
 In Germania, tara berilor, exista nenumarate marci de bere, dintre care amintim : *Lowenbrau, Berliner, Weiße, DAB, Radeberger Pils, Bitburger, Beck's*, etc.

B. BAUTURILE NEALCOOLICE

Bauturi nealcoolice	Bauturi reci	Apa minerala naturala (plata sau carbogazoasa)	Provine din ape subterane, care ajung la suprafata prin izvoare naturale (<i>Borsec, Buzias, Biborteni, Caciulata, Llipova</i>)
		Apa de masa (apa minerala industrială)	Este apa minerala produsa industrial (<i>Bonaqua</i>)
		Apa gazoasa (sifon)	Se obtine prin saturarea apei potabile cu CO ²
		Bauturi tonice (apa tonica)	Este o bautura tonica amaraie, utilizata la diluarea ginului (<i>Schweppes, Ginger-ale</i>)
		Sucuri naturale, nectaruri, siropuri de fructe	- Se obtin prin presarea sau centrifugarea din fructe proaspete. Se interzice adaugarea de substante colorate ; - Nectarul contine pulpa fructului din care se obtine ; - Siropurile sunt sucuri de fructe fierte si conservate ;
		Sucuri de legume	Se obtine prin presarea sau centrifugarea legumelor proaspete
	Bauturi calde	Bauturi racoritoare (pe baza de concentrate, arome naturale)	Sunt preparate din concentrate de plante exotice, fructe citrice sau indigene, esente naturale alimentare, sucuri naturale de zahar, apa potabila (<i>Fanta, Cappy, Pepsi</i> , etc.)
		Ceai/ infuzie de plante	Se ofera curent la micul dejun si in alte momente ale zilei
		Cafea	Bautura pregatita prin metode consacrate
		Ciocolata	Se prepara din pulbere de cacao sau ciocolata fierbinte, dizolvata in apa fierbinte sau lapte, se ofera la micul dejun

INTOCMIREA LISTELOR SI ALCATUIREA MENIURILOR

În " Larousse Gastronomique" **meniul** este definit astfel : *mai multe preparate care formeaza o masa* si, prin extensie, o lista de carton pe care sunt inscise preparatele. În restaurantul unde lista preparatelor se numeste "carte", meniul este o propunere pentru servirea mesei a carui compozitie este fixata de seful de restauratie (director, sef de sala, ospatar, etc.). obiceiul de a stabili o lista de preparate este datat de prin sec XVIII, dar de atunci modul de prezentare al acestora s-a modificat, la inceputul sec al XIX-lea au aparut meniurile moderne, la sefii de restauratie ai palatului regal, care au avut ideea de a executa pentru clientii lor reproduceri mai mici ale listei de preparate afisate pe usa.

I. Intocmirea si redactarea listelor de preparate si bauturi

Listele trebuie concepute astfel incat sa se armonizeze cu decorul mobilierului, culorile tapetului si ale draperiilor, trebuie sa constituie un instrument de promovare care sa mareasca vanzarile, dar sa si satisfaca cerintele clientilor. Listele contribuie în mare parte la obtinerea unui profit sporit.

Suportul pe care este realizata lista trebuie sa fie un material agreabil, vizualizat si suplu. Materialele utilizate curent pentru realizarea listelor sunt cartonul sau pielea.

Formatul suportului poate fi de o pagina, doua sau trei, ultimul tip fiind des utilizat în restaurantele cu tema, ca de pilda pizzeria.

Indiferent de suportul ales, lista trebuie sa fie originala, unica, sa corespunda caracterului restaurantului. Lista trebuie sa fie sobra, pentru restaurantele de înalta clasa.

Ca modele de prezentare sunt cunoscute : *lista album* si *lista mare*.

Lista album este mai usor de manipulat pentru client., fiecare pagina poate contine preparatele/ vinurile dintr-o anumita grupa, care poate fi schimbata usor, atunci cand multe din acestea sunt epuizate. Prezinta dezavantajul ca are pagini multe si necesita o lecturare de durata.

Lista mare (2 pagini) este spectaculoasa, oferind o imagine de ansamblu asupra preparatelor/ vinurilor oferite. Prezinta dezavantajul ca face alegerea mai complicata. Este dificil de utilizat pentru restaurantele care propun putine preparate/ vinuri ; cand multe preparate/ vinuri s-au epuizat, este necesar sa se schimbe toata lista.

Seful de sala si ospatarii trebuie sa cunoasca continutul listei, denumirea preparatelor si a bauturilor, compozitia sumara a preparatelor inscise si sa fie în masura sa dea informatii clientilor cand acestia le solicita.

În afara de limba romana, listele trebuie sa fie redactate si într-o limba straina de circulatie internationala.

Tipuri de liste :

- Lista pentru mic dejun ;
- Lista de preparate ;
- Lista de bauturi ;

- Lista de preparate si bauturi ;
- Lista de bar ;
- Lista pentru serviciul la camera (room service) ;
- Lista de vinuri ;

Lista pentru micul dejun cuprinde :

- ❖ Bauturi calde nealcoolice ;
- ❖ Produse de panificatie si patiserie;
- ❖ Unt, gem, dulceata sau miere ;
- ❖ Preparate din oua ;
- ❖ Produse cerealiere ;
- ❖ Branzeturi ;
- ❖ Produse lactate;
- ❖ Preparate din peste;
- ❖ Preparate din carne;
- ❖ Legume proaspete;
- ❖ Fructe proaspete si compoturi;
- ❖ Bauturi racoritoare;
- ❖ Ape minerale de masa;

Lista de preparate cuprinde preparate de bucatarie, cofetarie, patiserie si alte produse alimentare pe care o unitate le pune la dispozitia clientilor sai.

Grupele de preparate si pozitionarea lor in lista

In functie de clasa si profilul restaurantului, grupele pot fi mai multe sau mai putine, bogate sau mai reduse in continut. In principiu, nu este obligatoriu ca lista de preparate sa contina o varietate maximala de produse (ca numar al acestora). De asemenea, se recomanda ca lista sa contina : "sugestii", "preparatul zilei", "specialitatea casei" si "specialitatea bucatarului sef".

Marile restaurante cu pronuntat profil "gastronomic" propun clientilor preparate din toate grupele, care satisfac cele mai exigente pretentii. In schimb, unitatile mici, cele de categorie medie sau cu tema propun grupe mai putine, cum ar fi "antreuri", "preparate principale", "deserturi". La o pizzerie intalnim in afara preparatului principal si paste, precum si alte preparate in numar restrans.

Se pune intrebarea "Cate preparate trebuie sa cuprinda fiecare grupa ?". Pentru gustari, supe, antreuri, numarul preparatelor trebuie sa fie egal cu cel al preparatelor din carne, pasari si vanat.

Cat priveste preparatele din peste se recomanda ca unuia din acestea sa ii corespunda trei din carne.

Preparatele de baza (din carne, pasari, vanat) au un statut privilegiat in functie de situatia geografica, categoria si tipul restaurantului, ce respectarea proportiilor mentionate.

Sugestiile sau preparatele zilei se aleg din majoritatea grupelor, dar trebuie evitata depasirea a jumatate din numarul celor de baza (principale).

Diversitatea legumelor crude sau fierte este in functie de preparatele cu care se asociaza ; in general alegerea este putin importanta.

Branzeturile cer o atentie particulara (varietate, tema, calitate).

In privinta deserturilor numarul acestora trebuie sa fie aproape egal cu jumatate din cantitatea de preparate din peste si cele de baza, luate impreuna.

În concluzie, dacă o listă conține un număr mare de preparate, acesta este dificil de urmărit, atât pentru seful de restauratie, cât și pentru client.

Seiful de restauratie întâmpina dificultati legate de :

- stocurile de marfuri – trebuie să fie foarte mari, acestea necesitând spații mari de depozitare și imobilizări financiare ;
- pierderile – pot fi chiar semnificative ;
- personalul – realizarea producției necesită personal numeros ;
- schimbarea listei – trebuie făcută la fiecare sezon și solicită o muncă considerabilă;

Clientul are dificultati legate de :

- lecturare – poate fi lungă și complicată ;
- alegerea – poate fi dificilă ;

În listă se trec : *denumirea preparatelor, gramajul și prețul la momentul respectiv .*

Preparatele se trec în listă în ordinea în care se servesc, de regulă, la masă :

- gustări reci sau calde ;
- supe, creme, ciorbe, borsuri , consome-uri ;
- preparate din pește ;
- antreuri reci și/sau calde;
- preparate de bază ;
- legume (garnituri) și salate ;
- branzeturi ;
- dulciuri de bucătărie, cofetărie-patiserie ;
- fructe.

Bineînțeles că o serie de grupe pot fi subdivizate în funcție de categoria și specificul unității, de sezon și de structura turiștilor. Astfel, sunt unități care prezintă subgrupă de preparate din ouă, după lichide, înainte de pește. De asemenea, se poate face menționarea distinctă a subgrupelor de la antreuri (sufleuri, preparate din paste făinoase, preparate din legume, etc.)

Lista de bauturi cuprinde băuturile alcoolice și nealcoolice oferite ca atare sau în amestec, din producția internă sau din import, pe care o unitate le pune la dispoziția clienților. Băuturile se trec în listă cu denumirea lor completă și corectă, gramajul și prețul la momentul respectiv, pe grupe, începând cu cele alcoolice și terminând cu cele nealcoolice.

- Aperitive : rachiuri naturale și industriale, vermuturi, bitteruri, vinuri speciale ;
- Vinuri : albe, roze, roșii, sampanii ;
- Bere
- Digestive: coniacuri, rachiuri, lichioruri;
- Băuturi amestecuri de bar ;
- Băuturi răcoritoare ;
- Ceaiuri ;
- Cafea.

Lista de preparate și bauturi cuprinde preparatele și băuturile pe care unitatea respectivă le pune la dispoziția clienților. În general, cuprinde grupele prezentate mai sus.

Lista de bar cuprinde în general aceleași grupe ca și lista de băuturi, la care se pot adăuga mai multe băuturi în amestec, precum și gustări, deserturi, fructe, în special la barurile de noapte.

Fireste, la barurile de zi, discoteci si alte unitati similare mai mici, lista de bar cuprinde un sortiment mai restrans de bauturi, in functie de categoria unitatii.

Lista pentru serviciul la camera cuprinde preparatele si bauturile care se ofera clientilor la room-service. Gama sortimentala este selectionata din listele existente in restaurantul hotelului respectiv.

Lista de vinuri cuprinde vinurile pe care unitatea le pune la dispozitia clientilor. Vinurile se trec in lista cu denumirea lor completa si corecta, respectiv trebuie sa contina sortimentul de vin si podgoria de provenienta. Prin lista de vinuri clientul este informat despre sortimentul de vinuri di restaurant, dandu-i posibilitatea sa-si aleaga vinul potrivit preparatului culinar comandat.

II. Alcatuirea meniurilor

Meniul cuprinde totalitatea preparatelor de bucatarie, cofetarie –patiserie si alte marfuri alimentare care se servesc la restaurant. Prin extensie, acelasi termen desemneaza si suportul (hartia, cartonul, etc.) pe care se trec, in ordinea in care se servesc la o masa, preparatele si bauturile. Alcatuirea meniului este o arta care necesita vaste cunostinte despre alimente si metode de baza de preparare si de servire.

Reguli care trebuie respectate la prepararea meniurilor

Preparatele trebuie sa fie servite in ordinea corecta. Meniul trebuie sa inceapa cu preparate usoare, sa continue pana la cele mai grele si apoi din nou cele usoare. Daca un preparat cu sos este servit direct dupa supa, aceasta trebuie sa fie clara. Sosurile care se servesc la aceiasi masa trebuie sa difere ca gust si culoare. Preparatele din peste se servesc inintea celor din carne. Carnea alba se serveste inaintea carnii rosii. Preparatele fierte se servesc inintea celor prajite, fripte sau coapte.

Seful de sala sau ospatarul care intocmeste meniul trebuie sa ia in calcul urmatoarele elemente :

- Nationalitatea turistilor ;
- Sezonul ;
- Natura mesei (mic dejun, dejun, cina, masa oficiala, etc.) ;
- Sexul si varsta turistilor ;
- Percepte religioase ;
- Baremul alocat ;
- Timpul rezervat de turisti pentru masa respectiva ;
- Prezenta copiilor.

Trebuie avut in vedere ca meniul sa cuprinda intotdeauna preparatul de baza si desert. Se vor oferi cel putin doua-trei sortimente de branzeturi. Daca la o masa obisnuita s-a servit inghetata, nu se mai servesc si fructe. De asemenea, painea sau toastul sau untul nu se trec in meniu, dar se iau in calcul pentru intocmirea notei de plata.

Pentru alcatuirea corecta a meniurilor trebuie evitata oferirea :

- ❑ A doua preparate din acelasi tip de carne (ciorba de porc si cotlet de porc la gratar, etc.) ;

- ❑ A doua preparate din carne tocata (ciorba de perisoare si sarmale, etc.) ;
- ❑ A doua preparate avand in compozitie aceeasi materie prima de baza (supa de rosii cu orez si rosii umplute) ;
- ❑ A doua preparate avand acelasi mod de pregatire ;
- ❑ A doua preparate realizate prin acelasi procedeu termic;
- ❑ A doua preparate cu aceeasi garnitura;
- ❑ A doua preparate din vanat;
- ❑ A doua preparate cu acelasi sos;
- ❑ A doua deserturi continand fructe.

Tipuri de meniuri

a. Meniuri pentru serviciul "a la carte"

Prin serviciul "a la carte" (la alegere) un sef de sala priceput isi gaseste cele mai bune ocazii sa-si afirme competenta profesionala. Acest serviciu, in principiu nelimitat, implica anumite dificultati in ceea ce priveste timpul de asteptare din partea clientilor, mai ales in cazul clientilor necunoscatori in ceea ce priveste timpul necesar pregatirii preparatelor dupa luarea comenzilor, neglijand sa dea comanda la timp sau chiar cer sa fie serviti imediat ce au comandat. De aceea este bine ca timpul de asteptare sa fie comunicat la luarea comenzii.

Ca urmare a schimbarii stilului de viata, tipurile clasice de mese s-au modificat atat in ceea ce priveste compozitia meniurilor, cat si orele in care acestea se vor servi.

Micul dejun – in functie de nationalitatea si de obicei, poate fi orice, de la o cafea tare, fara zahar sau ceai cu biscuiti, pana la cel englezesc. Meniurile se intocmesc din gama sortimentala prezentata in lista pentru micul dejun.

Dejunul – este masa servita in mijlocul zilei si compusa in general din 4-5 servicii : primul serviciu poate fi o gustare sau o supa, al doilea serviciu poate fi un preparat din peste sau un antreu, al treilea serviciu se constituie din preparatul de baza insotit de legume, salate si sosuri ; al patrulea serviciu il reprezinta branzeturile si desertul, care poate fi un dulce de bucatarie, cofetarie patiserie sau fructe.

Cina – este masa de seara cu 3-4 servicii. In unele tari occidentale, aceasta este principala masa a zilei. La cina, primul serviciu se alege din primele doua de la dejun, celelalte doua sunt alese ca si la dejun (preparat de baza, respectiv branzeturi si desert).

b. Meniuri la preturi fixe

Se ofera curent doua astfel de variante :

- ❑ Fara posibilitate de algere ;
- ❑ Cu posibilitate de alegere ;

Meniuri la preturi fixe	Meniu fix, fara alegere	Crema de legume Snitel vienez Legume asortate Salata verde Banane	Clientul nu are posibilitatea sa aleaga, deci compozitia meniului trebuie sa fie echilibrata pentru a raspunde nevoilor organismului. Calitatea preparatelor trebuie sa fie aceeasi ca si cele din lista "a la carte", pretul meniului fiind stabilit stimulatativ pentru client.
	Meniu fix, la alegere	Cocktail de telina sau Salata Nicoise sau Buseuri cu ciuperci sau Assiette anglaise	Conceperea corecta a acestui tip de meniu permite clientului sa efectueze o alegere in interiorul fiecarei grupe de preparate. Il putem considera o mini-lista, fiind foarte apreciata de clienti. Numarul de preparate in grupa nu trebuie sa fie superior lui 6.
		Morun la gratar/ cartofi natur sau Salau meuniere/ cartofi natur sau Pastrav rasol/ cartofi natur sau File de crap/ cartofi natur	
		Escalop de vitel sau Piept de pui la gratar/legume sau Frigarui de berbec sau Cotlet de porc jardiniere	
		Salata asortata sau Branzeturi	
		Profiterol sau Tort glase sau Clatite cu branza de veci sau Mere in foitaj	

c. Meniuri binare

Meniurile binare consta in doar doua feluri, la alegere. Se ofera doua componente la pret fix. Reprezinta o formula particulara, adaptata la restauratia comerciala, unde clientela tinta doreste sa ia mese lejere, servite rapid, la preturi accesibile (ex. un antreu+un fel principal ; un antreu+un desert ; un fel principal+un desert ; un fel principal+o bautura).

d. Meniurile pentru grupurile de turisti

Se intocmesc respectand regulile generale, luand in calcul structura grupului si scopul sejurului (odihna sau tratament). Meniurile se intocmesc de seful de sala, impreuna cu ghidul care insoteste grupul. Se intocmesc meniurile pentru toata perioada sejurului, avand grija sa nu se repete preparatele oferite. Bauturile alcoolice nu se inscriu in meniu. Ele se ofera din lista de bauturi, la solicitarea turistilor.

e. Meniu pentru turisti veniti la odihna sau tratament balnear

Se intocmesc respectand regulile generale prezentate, cu unele particularitati specifice. Pentru turistii veniti la odihna, meniul se intocmeste in mod similar cu cel anterior, iar pentru turistii

sositi la tratament se iau in calcul prescriptiile medicului curant, in functie de afectiunea fiecarui turist. In statiunile de tratament se intocmesc si meniuri dietetice, avand in vedere mentiunile de mai sus, adesea in colaborare cu dieteticianul.

f. Meniurile pentru copii, tineret si persoanele de varsta a treia

Se intocmesc diferentiat, in functie de varsta, unele restaurante avand in lista lor "meniuri pentru copii", care prezinta urmatoarele caracteristici:

- sa fie preparate adaptat gusturilor copiilor ;
- cantitatea sa fie corespunzatoare varstei acestora ;
- preturile sa fie modice.

Parintii apreciaza acest serviciu, pus la dispozitie de restaurant, exclusiv pentru copii. Se recomanda preparate usoare, fara condimente, cu deserturi sau fructe si buturi racoritoare. Pentru tineret meniurile trebuie sa contina preparate care sa satisfaca necesitatile energetice specifice varstei. Se recomanda bauturi nealcoolice sau slab alcoolizate in functie de imprejurari.

Pentru persoanele de varsta a treia se intocmesc meniuri cu preparate usoare, fara condimente, fara preparate prajite, fara sosuri grele, cu deserturi pe baza de fructe, compoturi. Se recomanda bauturi alcoolice foarte putine sau deloc.

g. Meniurile pentru sportivi

Se intocmesc impreuna cu medicul si antrenorul echipei, in functie de sportul practicat, daca sunt in competitie sau cantonament.

h. Meniuri usoare

Se intocmesc pentru mesele de la mijlocul zilei sau seara, in special in zilele de post. Carnea este omisa, dar se pot servi preparate din : peste, oua, lacatate, branzeturi, legume, paste fainoase, orez. Se ofera sucuri de fructe si legume.

i. Meniuri vegetariene

se intocmesc fara alimente de origine animala. Totusi, in anumite conditii se pot folosi oua si produse lactate, vegetalele – legume, verdeturi, fructe, precum si produse specifice (in special din soia).

j. Meniuri dietetice

Respectand riguros prescriptiile medicului, se intocmesc in statiunile de tratament. La restaurante oferta poate contine preparate fara sosuri grele, fara condimente, chiar fara sare, in general fierte. La acest meniu se pot oferi doua preparate pregatite rasol (salau rasol/ cartofi natur sau rasol de pasare/ legume). Deserturile trebuie sa fie adecvate, incluzand compoturi si fructe.

k. Meniurile pentru mesele oficiale

Se intocmesc diferentiat, in functie de natura actiunii, rangul si structura invitatilor, de categoria unitatii, de sezon, de numarul invitatilor.

Meniul pentru dejun – nu exista reguli absolute, dar practica a generalizat ca sa fie intocmite din urmatoarele grupe :

- ❑ o gustare , un preparat din oua si peste (sunt persoane care prefera supa la dejun) ;
- ❑ un antreu cald ;
- ❑ preparate la gratar cu garnituri sau un preparat din carne rece cu salata ;
- ❑ branzeturi ;
- ❑ dulce de cofetarie, patiserie, inghetata sau fructe ;

Masa de seara poate fi mai substantiala, timpul fiind nelimitat.

Meniul pentru dineu - se alcatuieste in general din urmatoarele grupe :

- ❑ o mica gustare, o supa clara sau legata ;
- ❑ un preparat din peste sau antreu (preparat din legume) ;
- ❑ o friptura cu garnitura ;
- ❑ desert, inghetata, fructe.

La mesele oficiale, la intocmirea meniurilor, trebuie avute in vedere urmatoarele :

- este o greseala sa se ofere in acelasi meniu doua preparate din aceiasi carne sau pasare, chiar daca sunt pregatite in maniere diferite ;
- prin exceptie, la un meniu bogat, se pot oferi un preparat din peste pregatit rasol, si altul din gaina rasol, daca intre ele se intercaleaza un antreu ;
- trebuie variatie de culori si de preparate (proces tehnologic si termic diferit) ;
- supa grasa (consistenta) si hranitoare nu se va servi decat in sezonul rece ; de asemenea preparatele grase si satioase sunt recomandate iarna ;

III. Asocierea vinurilor si a altor bauturi cu preparatele culinare

Preparatele culinare sunt puse in valoare de bauturile cu care se asociaza, prin excelenta vinuri de calitate superioara. Experienta practica dovedeste ca este greu sa se stabileasca reguli absolute in privinta alegerii vinurilor, dar preferinta individuala a clientilor este cel mai important factor.

In acest context se recomanda :

- sa se bea putin la inceputul mesei ;
- sa se bea putina apa potabila cand se schimba vinul ;

Alegerea vinurilor nu este lucrul cel mai usor pentru seful de restauratie, acestia trebuind sa tina cont de preparatul oferit, dar si de garnitura, eventual de sos, cat si de vinurile disponibile. Un lucru este cert si anume acela ca sunt o serie de preparate care in mod particular nu pun in valoare vinurile (supe, salate ca gustari, sparanghel, oua, cea mai mare parte a deserturilor, etc.). se recomanda sa se evite servirea vinurilor fine cand se ofera salate drese cu otet si preparate picante, pentru ca mancarea va diminua finetea naturala a vinului. Trebuie respectat un singur imperativ : placerea simturilor trebuie sa fie crescanda. Sefii de restauratie trebuie sa posede cunostiinte solide despre vinurile propuse.

Criterii care pot influenta asocierea dintre preparate si vinuri :

- **Vinurile disponibile** Se stabilesc dintre cele existente in stoc si cele ajunse la maturitate, apte a fi puse in vanzare ;
- **Gustul (preferinta) clientului** Este un element important, de cele mai multe ori neglijat. Chiar daca un client solicita vin rosu la peste, se poate sugera ca da dovada de originalitate, dar in nici un caz nu va fi refuzat.

- *Numarul de invitati* Trebuie stiut ca cele mai mari vinuri nu sunt apreciate decat intr-un cadru restrans.
 - *Compozitia si modul de pregatire al preparatelor* Acestea au influenta asupra texturii vinurilor, considerata element esential al asocierii.
 - *Tipul meselor* Vinurile oferite la un dineu de gala nu se vor regasi si la mesele de zi cu zi.
 - *Sezonul* Vinurile rosii, pline, consistente sunt apreciate mai mult iarna decat vara.
 - *Pretul* Este o eroare sa consideram o asociere reusita ca fiind sinonima cu un cost ridicat.
- Deseori se pune intrebarea cate vinuri se pot servi la o masa. La meniurile de degustare se ofera vinuri la toate preparatele, fireste in cantitati mici pentru fiecare. In cazul meniurilor clasice, este preferabil de a oferi un numar redus de vinuri, doua, eventual trei.
- La alegerea vinurilor un rol important il are sezonul, vinul precedent si vinul care va urma.
- Dintre asocierile clasice, citam :
- saramura de crap cu vin alb sec ;
 - muschi de vaca la gratar cu vin rosu sec, puternic ;
 - blanchet de pui cu vin alb sec ;
 - placinta cu branza de vaci si stafide cu vin alb dulce.

Asocierea recomandata a vinurilor si a altor bauturi cu preparatele culinare

Gustari reci si calde

In general, la inceputul mesei se ofera bauturi aperitive, inclusiv vinuri albe seci si spumante.

La preparatele cu sos vinegret se ofera apa minerala, iar la cruditati nu se vor oferi vinuri din cele mari.

Pentru pepelele galbene se recomanda Porto, dar nu dintre cele vechi si vinuri dulci naturale. Caviarul se acorda impecabil cu vodka rece, dar in mod cu totul particular se pot oferi vinuri de calitate.

Mezelurile se asociaza cu vinuri roze si rosii. La jambon afumat se ofera vinuri albe, dar si rosii tinere.

Supe, creme, ciorbe, borsuri

La preparatele lichide, de regula, nu se ofera bauturi, dar la anumite ciorbe concentrate de peste se poate oferi un vin alb sau rosu, lejer, care va putea ramane si la preparatul urmator. La supa de ceapa se recomanda vin alb demisec.

Preparate din peste si fructe de mare

In general se recomanda vinuri albe, seci si demiseci, dar, prin exceptie, se pot oferi si cele rosii lejere.

Vinurile albe seci se ofera la: stridii, scoici, homari, languste, crabi, crevete, raci, peste la gratar, peste alb in vapori, limba de mare meuniere, etc.

Vinurile albe demiseci se ofera la: peste acompaniat de un sos, limba de mare normanda, etc.

Vinurile rosii pot sa se asocieze cu preparate din peste, mai ales daca ele nu sunt prea taninoase si mai ales daca pestele este gras.

Antreuri calde si reci

Se ofera vinurile albe, dar sunt amatori care prefera vinurile rosii. In privinta ficatului de gasca, parerile sunt impartite, reclamand insa un vin mare.

Vinurile albe se ofera la : ficat de gasca cu struguri, anghinare, omleta cu branza, sufleu de peste, sufleu de branza, sufleu de fructe de mare.

Vinurile rosii se ofera la : omleta cu rosii, omleta cu ciuperci, lazagne cu carne.

Preparate de baza

Vinurile rosii se ofera la : Chateaubriand, mixed-grill, pulpa de berbec cu usturoi, miel la tava, rata cu portocale, piept de rata la tava, snitel vienez, civet de iepure, snitel din piept de gasca, etc.

Vinuri albe seci sau demiseci se ofera la : preparate din carne de pasare pregatite rasol, blanchet de vitel, vitel cu sos de smantana, porumbel cu fructe uscate, etc.

Branzeturile

Ca regula generala, se continua cu vinul de la preparatul de baza. Nu trebuie uitat un element esential : calitatea branzei pe care o oferim. Pentru un Roquefort nu are importanta ce vin servim, dar in nici un caz unul mare. Contrar unei opinii foarte raspandite, cele mai mult branzeturi nu pun in valoare marile vinuri.

Desert

Desertul constituie concluzia unei mese. Deseori, ultima impresie este determinanta. Se ofere, ca regula generala, vinuri dulci, inclusiv vinuri spumante si sampanie. La inghetata, foarte multi clienti cer apa.

Seful des ala, somelierul sau ospatarul care face recomandarea vinurilor la o masa trebuie sa cunoasca si sa respecte urmatoarele reguli :

- ✓ Vinurile noi se vor servi inaintea celor vechi ;
- ✓ Vinurile usoare se vor servi inaintea celor puternice, tari ;
- ✓ Vinurile seci se vor servi inaintea celor demiseci sau dulci ;
- ✓ Vinurile albe seci si demiseci se vor oferi inaintea celor rosii ;
- ✓ Vinurile albe dulci se vor servi dupa cele rosii ;
- ✓ Vinurile usoare se vor servi la preparate usoare ;
- ✓ Vinurile tari se vor servi la preparate picante, consistente ;
- ✓ Daca un vin s-a folosit la sosul preparatului respectiv, se va asocia cu acesta ;
- ✓ Daca este posibil, la preparate din anumite zone si tari se vor oferi vinuri din aceleasi zone sau tari (asocierea regionala) ;

SERVIREA CLIENTILOR

1. Reguli generale de servire

Pentru realizarea unor servicii de calitate se impune respectarea, de către toți lucrătorii, a următoarelor reguli generale :

- Toate serviciile trebuie realizate în liniște ;
- Înainte de aranjarea obiectelor de inventar se verifică stabilitatea mesei și curățenia feței de masă ; obiectele de inventar trebuie să fie curate, fără defecte și toate de același model ;
- La mesele rotunde de 4 persoane, dungile rezultate la calcat trebuie aranjate în dreptul scaunelor ;
- Farfuriile se aranjează întotdeauna cu emblema spre centrul mesei și paharele cu monograma spre client ;
- Presaratoarele de sare și râșnita de piper nu se aranjează niciodată pe dunga rezultată la calcat ;
- Pe o masă nu se va pune un teanc de farfurii, deoarece se imprimă urma de la cea de jos ;
- Mesele neocupate nu se folosesc drept mese de serviciu sau gheridoane ;
- Olivierele, mustarierele și suporturile de scobitori nu se așează de la început pe masă, ci se păstrează la consola, oferindu-se la cerere ;
- Obiectele căzute de pe masă trebuie înlocuite imediat și ridicate ;
- Canile, carafele și sticlele nu se pun direct pe fața de masă, ci pe o tavă, acoperită cu servet ;
- Pentru serviciul la carte se recomandă să se ia comanda integral, de la început, astfel ospătarul poate să își organizeze mai bine munca ;
- Se cere permisiune la fiecare client, la fiecare serviciu pentru a servi și debarasa ;
- Primul serviciu este pâinea și untul, apoi aperitivul și apa minerală ;
- Preparatele calde se servesc în farfurii calde, iar cele reci în farfurii reci ;
- Toate preparatele montate pe platou se prezintă clientului care a comandat ;
- La serviciul la gheridon se ia o farfurie în plus, de rezervă ;
- Ospătarul nu va sta aplecat asupra platoului la serviciul direct sau la gheridon ;
- Când se lucrează la carucior sau la gheridon nu se va sta cu spatele la clientii de la masă respectivă ;
- Se anunță clientii despre durata de pregătire a diferitelor preparate ;
- După efectuarea operațiilor de transare se reface pe cât posibil aspectul preparatului și se prezintă din nou ;
- Cutitele ținute în apă caldă la carucior sau gheridon pentru operațiuni de porționare, se șterg înainte de a fi folosite ;
- La sistemul de servire indirect, tacamul de serviciu se așează astfel încât lingura să vină spre dreapta, iar furculița spre stânga ;

- Din platou, la sistemul de servire direct, se ia intotdeauna prima portie din partea dinspre brat ;
- La servirea branzeturilor se ofera toast sau paine prajita si unt ;
- Inainte de servirea desertului se debaraseaza farfuria pentru paine, cutitul pentru unt, prsaratorile de sare si piper, se curata faramiturile ;
- Servetelul de hartie se pune pe farfurie impaturit triunghi, cu varful spre emblema ;
- Tavile vor fi acoperite intotdeauna cu servet de panza sau de hartie speciala ;
- Bolul pentru clatirea degetelor se ofera cu apa calduta si felii de lamaie (la pui, peste nedezosat, raci, homari, etc.) sau cu apa rece (la fructe : cirese, visine, struguri, pepene, etc.) ; se ofera odata cu preparatul, in stanga, mai sus de farfuria pentru paine ; se pune pe o farfurie de desert cu servetel si un servet rulat, colorat, neapretat ;
- Vinurile soiuri pure se prezinta clientului care a comandat ;
- Se sterge gatul sticlei si dopul deasupra, inainte de introducerea tirbusonului ;
- La debusonare, sticlele nu se rotesc, ci numai tirbusonul ;
- Sticla nu trebuie clatinata la debusonare ;
- Se ofera pentru degustare vin clientului care a comandat (vinul spumant nu se degusta) ; daca o femeie are invitati barbati si comanda vin, acesta se ofera spre degustare unui barbat ;
- La vinurile rosii foarte vechi, de colectie, nu se sterge sticla, iar dopul se lasa in cosulet sau pe o farfurioara ;

Servicii efectuate pe partea dreapta a clientului

- Asezarea si debarasarea farfuriilor suport, de preparate, suport ceasca ceai ;
- Asezarea si debarasarea cutitelor, a lingurilor ;
- Asezarea si debarasarea paharelor ;
- Oferirea listelor de preparate si bauturi ;
- Servirea supelor la ceasca ;
- Servirea preparatelor la farfurie, capace, cupe ;
- Prezentarea vinului ;
- Servirea tuturor bauturilor portionate la pahar, ceasca si din sticla, carafa, ceainic, etc ;
- Prezentarea notei de plata si incasarea banilor ;

Servicii efectuate pe partea stanga a clientului

- Asezarea si debarasarea furculitelor ;
- Asezarea si debarasarea farfuriei pentru paine si a cutitului pentru unt ;
- Servirea salatelor in slatiere individuale, cu suport sau farfurii de desert si debarasarea acestora ;
- Prezentarea preparatelor montate pe platou ;
- Servirea preparatelor din platou, legumiera, sosiera, supiera ;
- Servirea painii ;
- Oferirea bolului pentru clatirea degetelor ;

Servicii efectuate pe ambele parti ale clientului

- Curatarea faramiturilor inaintea servirii deserturilor ;

- Oricare dintre serviciile mentionate care nu se pot efectua pe partea respectiva, din cauza plasarii mesei in loja, cu latura la perete sau stalp, etc.

2. Etapele efectuării serviciului in restaurant

1. Primirea si conducerea clientilor la masa

De modul cum se realizeaza aceasta actiune depinde foarte mult desfasurarea in continuare a serviciilor. Primirea clientilor se face de catre seful de sala, hostess sau ospatarul de la raionul apropiat de intrare. Lucratorul respectiv saluta intotdeauna primul, folosind formule consacrate : *buna dimineata, buna ziua, buna seara*. Cel care face primirea nu va lua initiativa de a intinde mana clientului, dar daca acesta o va face, este obligat sa raspunda. Se merge inintea clientului, putin lateral, indicand directia in care se afla masa aleasa sau rezervata.

La alegerea mesei se vor avea in vedere urmatoarele : clientii mai in varsta vor fi plasati mai departe de orchestra, cei grabiti in raioanele libere. Se ofera scaunul mai intai femeilor si apoi barbatilor. Se prinde scaunul cu ambele maini de spatar, se ridica putin, se trage si apoi se aduce in pozitia initiala. Daca scaunele sunt masive (grele) se foloseste si genunchiul drept pentru sprijin.

2. Prezentarea listelor de preparate si bauturi

Seful de sala sau ospatarul ofera lista celui care conduce masa, prin partea dreapta a acestuia, cu mana dreapta. Daca se solicita mai multe lista, acestea vor fi aduse de la consola si vor fi oferite in acelasi mod. La o pereche, se poate oferi lista doamnei, apoi domnului. Clientii sunt lasati cateva clipe pentru a alege preparatele si bauturile dorite si sa se consulte intre ei.

3. Luarea comenzilor si transmiterea acestora la sectii

Comanda se ia de catre seful de sala sau de catre ospatarul din raionul respectiv. Acesta va sta in dreapta celui care comanda, cu bloc-notes-ul in mana stanga si pixul in mana dreapta. Se dau explicatii cu privire la componenta preparatelor, durata de pregatire, sortimentele de vinuri care se asociaza cu preparatele respective. Cand un client roaga sa i se ofere un vin bun pentru invitatii sai, nu trebuie sa fie si cel mai scump. Se recomanda sa se ia comanda complet de la inceput, cu toate preparatele si bauturile, inclusiv produsele de insotire, astfel incat ospatarul sa-si poata organiza cat mai bine serviciul.

Ospatarul intocmeste bonul de marcaj, manual sau la caserie, originalul fiind dat la sectia care executa comanda. La bucatarie ospatarul transmite bonul bucatarului gestionar care anunta bucatarilor de partida comanda respectiva.

Pentru aceasta se folosesc anumite expresii consacrate in jargonul profesional :

- *Sa mearga* – pentru a comanda un preparat care se pregateste la minut. Nu se da comanda pentru un preparat deja pregatit.
- *Sa aseze* – pentru un preparat pregatit si pastrat la bain-marie ;
- *Reclam* – pentru o comanda data anterior si care trebuie sa fie gata ;

- *Ridic* – atunci cand un ospatar se prezinta la sectie pentru ridicarea unui preparat la care s-au dat comenzile *sa mearga* sau *sa monteze* ;

4. Completarea mise-en place-ului mesei in functie de comanda data

In timpul cat ospatarul se afla la sectii, ajutorul completeaza mise-en place-ul la masa respectiva, in functie de comanda stabilita. Daca sunt doar doua persoane la o masa de patru, se ridica si se depun la consola obiectele de inventar care prisosesc.

5. Preluarea de la sectii a preparatelor si bauturilor

La preluarea de la sectie, ospatarul verifica cantitativ si calitativ preparatele care sunt montate pe platouri sau alte obiecte de inventar. Apoi, asaza platoul pe palma si anebratul stang, protejate de ancar. Pentru preparatele gratinate se ia un alt platou, de aceeasi forma si marime, peste care se aseaza cel scos din cuptor.

Platourile mari, cu un numar sporit de portii, se transporta cate unul pe palma si antebratul stang ; cele mici, pot fi luate cate doua si cu farfuriile corespunzatoare in mana dreapta. Pentru preparatele montate in farfurii, acestea se preiau cate trei pe mana stanga, a patra fiind mana dreapta sau se pot transporta pe tava.

Bauturile se preiau portionate in pahare sau in sticle. Paharele se pun pe tava acoperita cu servet, iar sticlele se iau in mana. Un singur pahar cu bautura se preia pe farfurie cu servet, prinzand cu degetul mare talpa paharului pentru a avea stabilitate. Sticlele se iau in mana 2-3, fara a se atinge intre ele, bratul fiind indoit la 45°. Se depun in frapiere, consola sau gheridon.

6. Efectuarea propriu-zisa a serviciilor

Se preiau farfuriile calde sau reci (una in plus, de rezerva) si se depun la gheridon, sau direct pe masa clientilor. Serviciile se efectueaza in ordinea meniului. Primul serviciu este painea si untul, apoi aperitivul si apa minerala.

7. Debarasarea

Debarasarea se efectueaza dupa fiecare serviciu. Se incepe cand toti clientii de la masa respectiva au terminat de mancat. Obiectele de inventar marunt se debaraseaza pe tava acoperita cu servet. Nu se recomanda debarasarea de la mai multe mese odata.

8. Intocmirea notei de plata

Nota de plata se intocmeste la solicitarea clientului, la schimbarea turei si la terminarea programului de functionare al unitatii. Se intocmeste de catre ospatar sau casier si se prezinta in mapa speciala, pe o farfurie de desert sau tava mica, intr-un servet, lasand sa se vada doar totalul. Se prezinta prin dreapta celui care a comandat. Ospatarul se retrage pentru a da posibilitatea clientului sa verifice nota de plata si sa puna banii. Apoi vine langa masa, ridicand farfuria, se retrage putin, numara banii si ofera restul daca este cazul, pe aceeasi farfurie.

9. Conducerea clientilor la plecare

În momentul când clientii doresc să plece, ospătarul trage scaunele, întâi femeilor, conducând clientii la plecare. Îi salută, le adresează formulele convenite și îi invită să revină. Ospătarul revine în raion, debarasează complet masa, apoi reface mise-en place-ul.

3. Principalele metode de servire

Prioritatea servirii clientilor la mesele obișnuite :

- Se servesc întâi doamnele, prima fiind cea mai în vârstă, ultima fiind gazda sau persoana care a comandat ;
- Se continuă cu domnii, primul fiind cel mai în vârstă, ultimul fiind cel care a comandat ;
- Copii și adolescenții se servesc ultimii, în ordinea vârstei, de la mare la mic sau după dorința părinților ;

Sisteme de servire

În unitățile de alimentație, unde serviciul se efectuează de ospătar, sunt practicate curent sistemele detaliate în cele ce urmează.

1. Sistemul direct se practică în majoritatea unităților, în special la serviciul la carte, când avem de servit grupuri de turiști, mese oficiale, etc. Se preia platoul de la secție pe palma și antebratul mâinii stângi, protejate de ancarul împăturit în lung. Tacamul de serviciu este așezat peste preparat, cu concavitatea în jos, orientat către lucrător. Platoul este așezat pe palma, cu garniturile în exterior și transele de carne spre exterior. În acest timp, ajutorul pune la masă farfuriile curate, calde sau reci, în funcție de natura preparatului. Nu se pun niciodată două farfuriile de aceeași mărime una peste alta. Ospătarul prezintă platoul prin stanga celui care a comandat, având piciorul stâng puțin în față, bustul ușor înclinat, mâna dreaptă la spate, la nivelul centurii. Ospătarul vine în stanga clientului, apleacă platoul spre farfurie, astfel încât marginea să depășească cu un centimetru bordura acesteia. Cu ajutorul tacamului de serviciu în mâna dreaptă, prinde prima tranșă de carne din partea dinspre brat și o trece în farfurie, către client. Se iau apoi garniturile și se pun în formă de arc de cerc de la dreapta spre stanga. Se așează tacamul în poziție inițială și se pleacă spre dreapta, spre clientul următor. Nu se servesc clienți de la mese diferite din același platou. Se va evita ținerea platoului la distanță mare de farfurie și lovirea acestuia sau a farfuriei cu tacamul de serviciu. Când se servește pilaf de orez sau piure de cartofi care încarcă lingura, se recomandă înlocuirea acesteia cu una curată.

Acest serviciu prezintă avantajul că este unul rapid, se poate practica în toate unitățile, clientul fiind servit cu porția dorită.

Prezintă dezavantajul că nu se poate practica în bune condiții la toate preparatele, necesită personal cu calificare corespunzătoare, există riscul patării fetelor de masă sau a hainelor clientilor.

2. Sistemul indirect se practică la mese oficiale, cu număr restrâns de invitați sau în cadru restrâns, familial. Preluarea de la secție, transportul și prezentarea se face ca la sistemul direct cu deosebirea că tacamul de serviciu va fi orientat către client, desfăcut, lingura spre dreapta și furculița spre stanga, privind de la client. Ajutorul așează farfuriile calde sau reci. Ospătarul oferă platoul în stanga clientului, având aceeași poziție ca la prezentare, iar acesta se servește singur, cu lingura în mâna dreaptă și furculița în mâna stângă. După ce clientul s-a servit, ospătarul pleacă spre

dreapta si aranjeaza aspectul platoului. Pune tacamaul de serviciu in pozitia initiala si merge spre dreapta la clientul urmator.

Sistemul indirect prezinta avantajul ca nu necesita personal cu calificare deosebita, iar clientul se serveste cu cat doreste din preparatul respectiv.

Prezinta dezavantajul ca este mai lent, punandu-i in dificultate pe unii clienti, riscand patarea fetelor de masa sau a hainelor clientilor.

3. Sistemul la gheridon se practica in unitati reprezentative, in care, pe langa sistemul propriu-zis, se efectueaza curent operatiuni de transare, flambare portionare. Se aduce gheridonul langa masa, fara a-l lipi de aceasta la una din laturile libere, iar daca nu este posibil se alege un loc intre doi clienti, astfel incat sa nu deranjeze si sa nu fie stanjenita circulatia. Se pune o placa sofanta,spirtiera sau resou in stanga, pe gheridon, iar farfuriile in dreapta, egale cu numarul clientilor plus una de rezerva. Daca sunt de servit preparate pregatite si portionate la sectie se procedeaza astfel : se preia, se transporta si se prezinta la fel ca la sistemul direct. Se asaza platoul pe placa sofanta, in stanga cu garniturile in exterior si transele de friptura in interior. Se ia lingura in dreapta si furculita in stanga si se trece prima transa de friptura in farfurie., teancul fiind asezat uniform cu emblema in partea opusa ospatarului, in parte dinspre ospatar. Se pun apoi legumele in arc de cerc de la dreapta spre stanga, in partea dinspre emblema . ajutorul preia farfuria si o aseaza prin dreapta cu mana dreapta in fata clinetului care urmeaza a fi servit primul, cu emblema catre centrul mesei. Cand ospatarul efectueaza singur serviciul pune lingura cu causul intre furchetii furculitei, asezandu-le cu manerele pe marginea platoului (pentru a nu aluneca in jos), ridica farfuria si procedeaza cu s-a aratat mai sus. Se continua in acelasi mod, pana sunt serviti toti clientii de la masa. Nu se lucreaza cu spatule la client si nu trebuie incarcata prea mult farfuria, deoarece ar putea indispune clientul.

Acest serviciu prezinta avantajul ca este un serviciu elegant, spectaculos, sigur, deoarece ospatarul lucreaza cu ambele maini. Se poate lucra la orice preparat, nu se risca patarea fetelor de masa sau a hainelor clientilor, nu se deranjeaza clientii.

Dezavantajul acestui serviciu este ca acesta este lent, necesitand mai mult timp, mai mult spatiu in salon. Necesita personal mai numeros si cu calificare inalta.

4. Sistemul la farfurie se practica in majoritatea unitatilor, dar pentru un serviciu ingrijit, la restaurantele de 3, 4 si 5 stele se recomanda acoperirea farfuriei cu clos. Preparatele sunt montate la sectii, cu mentiunea ca lucratorii respectivi trebuie sa cunoasca regulile de serviciu : transa de friptura trebuie asezata in partea opusa emblemei, iar garniturile in arc de cerc, catre aceasta. La gustari, asortate acestea trebuie aranjate in farfurii in acelasi loc, sa existe o simetrie. In cazul servirii la farfurie fara clos, ospatarul desface ancarul pe palma si antebrațul stang, ridica prima farfurie cu mana dreapta si o trece in stanga, prinzand-o cu degetul mare deasupra si aratatorul dedesubt. Se ridica a doua farfurie pe care o trece cu partea superioara sub baza primei, sprijinind-o in degetul aratator si podul palmei, sustinand-o dedesubt cu celelalte trei degete. A treia farfurie se aseaza pe antebraț si partea superioara a celei de a doua, iar a patra se ia in mana dreapta, cu degetul mare deasupra si aratatorul si mijlociul dedesubt.se pot prelua farfuriile si pe tava.

Se servesc clientii in ordinea de preferinta, prin dreapta, asezand farfuria catre centrul mesei. Daca de la sectie s-a montat gresit, transa de carne fiind asezata la emblema, ospatarul va aseza farfuria intotdeauna cu friptura catre client. Nu se recomanda transportul mai multor farfurii, deoarece este inestetic, solicita un efort fizic sporit, se pot produce accidente, se pot pata pe partea inferioara si apoi fata de masa. Daca farfuriile sunt acoperite cu clos, ospatarul ridica in fiecare mana cate o farfurie si le transporta in salon. Este dificil de preluat doua farfurii in mana stanga, ca

la cele neacoperite. De asemenea se pot prelua pe tava. Ajungand la masa, prin partea dreapta a clientului aseaza farfuria cu clos pe suport, trece spre stanga la clientul urmator si procedeaza la fel. Daca sunt doi clienti la masa, ridica apoi succesiv closurile cu mana dreapta si purtandu-le intoarse (de la condens pot aparea picaturi care s-ar putea scurge pe mocheta), le transporta direct la oficiu. Daca sunt patru persoane la masa, caz in care vor fi servite de doi ospatari, acestia se vor pozitiona in colturi opuse ale mesei si ridica simultan fiecare cate douaa closuri. Acest mod de servire cu doi ospatari poate fi realizat si pentru doi clienti asezati, de exemplu, la capetele unei mese ovale sau fata in fata, la o masa rotunda mare, ridicarea closurilor simultan de catre doi ospatari, oferind vederii preparatele montate artistic pe farfurie, avand efect de surpriza si de adevarat spectacol pentru clienti. La un numar mai mare de persoane la aceasi masa (6-10), mai multi ospatari din raioanele libere vor ajuta pentru a realiza prompt si simultan serviciul.

Acest serviciu prezinta avantajul ca este rapid, preparatele sunt servite calde, nu se pierde timp cu portionarea, nu necesita personal cu inalta calificare.

Are dezavantajul ca se poate incarca prea mult farfuria, ceea ce poate indispune clientul. Nu este considerat un adevarat serviciu pentru restaurantele de categorie superioara (in cazul neacoperirii cu clos).

5. Sistemul cu platoul pe masa se practica in unitatile modeste, in pensiuni, in familie. Se aseaza farfuriile, se preia platoul, si se prezinta la fel ca la sistemul direct. Se aseaza apoi in centrul mesei pe placa sofanta sau resou, cu tacamul de serviciu orientat catre cel care urmeaza sa se serveasca primul sau catre gazda.

Prezinta avantajul ca este un serviciu rapid, simplu, nu necesita personal numeros si cu inalta calificare.

Dezavantajul acestui tip de serviciu este acela ca clientii sunt pusi deseori in dificultate, fiind mai retinuti. Se pot pata fetele de masa si hainele clientilor.

Ca metode de servire sunt cunoscute si **autoservirea** si **Bbufetul rece**.

Autoservirea se intalneste in unitatile cu acest profil : fast-food, bodega-bufet, cofetarii, patiserii, etc. La aceste unitati clientii primesc preparatele si bauturile de la personalul specializat si trec la mesele din sala. Debarasarea se face de catre personalul unitatii.

Bufetul rece se organizeaza in unitatile de categorie superioara, in special cu gustari si salade-bar (salate-gustari). Clientii se servesc singuri sau sunt ajutati de ospatari si bucatari, apoi iau loc la mese.

4. Tehnica debarasarii in saloanele cu servicii a la carte

Debarasarea se face de catre ospatarii sau ajutorii acestora, cand toti clientii de la masa respectiva au terminat de mancat preparatele care le-au fost servite. Se recomanda sa se faca o data de la o singura masa.

Debarasarea farfuriilor intinse, de desert si a tacamurilor respective se face la o farfurie, la doua farfurii si la trei farfurii. Se efectueaza pe partea dreapta, cu piciorul drept usor fandat.

Debarasarea la o farfurie In cazul in care tacamurile au fost asezate in farfurie, aceasta se ridica prin dreapta, cu mana dreapta, dupa ce s-a cerut permisiunea clientului. Daca tacamurile sunt lasate pe masa, sprijinite de marginea farfuriei, ospatarul aseaza furculita prin stanga si cutitul, cu lama sub aceasta, prin dreapta, cu mana dreapta. Se ridica farfuria. Se pleaca spre stanga si se trece farfuria in stanga, intre degetul mare aratator si mijlociu. Se prinde cu degetul mare de la mana

stanga coada furculitei si se introduce cutitul cu lama sub aceasta, orientat cu manerul spre cel care efectueaza aceasta operatiune. Se depune la consola sau la oficiu.

Debarasarea la doua farfurii Se ridica prima farfurie, procedand la fel ca in cazul precedent. Se trece spre stanga la clientul urmator si se procedeaza la fel cu tacamurile si se ridica farfuria cu mana dreapta. Trece spre stanga, in dreptul clientului, avand grija sa nu-l pateze si asaza farfuria pe podul palmei stangi si degetul mare, sprijinind-o dedesubt cu degetele inelar si mic. Trece cutitul langa primul si cu furculita trage eventualele resturi din a doua in prima farfurie, asezand apoi furculita langa cealalta. Se continua la ceilalti clienti, ridicand 3-4 farfurii intinse sau 5-6 farfurii de desert de la o singura masa, o data, care se depun in teanc la consola sau direct la oficiu.

Debarasarea la trei farfurii Se recomanda in cazul in care au ramas mai multe resturi de mancare. Se desface ancarul, se ridica prima farfurie cu mana dreapta, cerand permisiunea, se retrage spre stanga, in dreptul clientului si se trece in mana stanga, prinzand-o intre degetele mare, aratator si mijlociu. Se merge spre stanga si se ridica farfuria de la clientul urmator ; se retrage spre stanga, in dreptul acestuia si se trece in mana stanga cu marginea superioara sub bordura celei dintai, sprijinind-o cu degetul aratator si podul palmei si sustinand-o dedesubt cu degetele mijlociu, inelar si mic. Se aseaza cutitul cu lama sub furculita din prima farfurie, langa celalalt, iar cu furculita trece resturile din prima in a doua farfurie, asezand-o langa prima. Se pleaca spre stanga si se ridica a treia farfurie, se aseaza pe marginea superioara a celei de a doua, pe antebratul mainii stangi. Se aseaza cutitul in prima farfurie, langa celelalte, iar cu ajutorul furculitei se trec eventualele resturi in a doua farfurie, asezand-o langa celelalte, in prima farfurie. Se procedeaza la fel pentru a patra farfurie, care se aseaza peste a treia, foarte rar debarasand 5-6 farfurii odata. In final, in prima farfurie se afla cele 4-5 perechi de tacamuri, in a doua resturile, iar celelalte sunt sprijinite pe antebrat, pe a doua. Se recomanda ca la acest sistem, farfuriile sa fie transportate direct la oficiu. Nu se recomanda debarasarea mai multor farfurii odata (4-5 farfurii intinse, 5-6 farfurii de desert), deoarece necesita un efort fizic sporit, este inestetic si se pot intampla accidente. In anumite situatii, farfuriile si tacamurile pot fi debarasate si pe tava, caz in care se transporta direct la oficiu.

Debarasarea paharelor se face cand clientii au consumat bautura respectiva si au trecut la sortimentul urmator. Paharele se debaraseaza pe tava acoperita cu servet, iar daca este unul singur, pe farfurie cu servetel. Se aseaza tava pe palma si anebratul mainii stangi, iar cu dreapta se prind paharele de picior cu trei degete si se aranjeaza incepand dinspre brat. Nu se prind paharele cu toata mana sau din interior si nu se aseaza unul in altul. Tava se depune la consola sau la spalatorul de pahare.

Debarasarea obiectelor de inventar marunt (cesti cu suporturi, farfurii jour, presaratori, mustariere cu suport, oliviere, scrumiere, etc.) se face pe tava acoperita cu servet.

Cestile de cafea sau de ceai se debaraseaza astfel : ospatarul ridica farfuria cu ceasca si lingurita respectiva in mana dreapta, se retrage spre stanga, in dreptul clientului si o aseaza pe tava purtata pe palma si antebratul mainii stangi. Pentru stabilitate se aseaza farfuria langa brat, punand ceasca cu lingurita in ea, alaturi de aceasta. Se merge spre stanga si se continua in acelasi mod, asezand farfuria peste prima, ceasca alaturi si lingurita in cealalta. Nu se recomanda asezarea cestilor una peste alta. Se transporta la oficiu si se depun la spalatorul de pahare.

Salatierele se debaraseaza astfel : se vine in stanga clientului, cu piciorul stang in fata, se ridica salatierea cu suport si se aseaza pe tava, in partea dinspre brat. Se trece salatierea alaturi de farfurie. Se pleaca spre dreapta si se ridica salatierea de la urmatorul client. Se aseaza ansamblul peste prima farfurie. Se trece salatierea langa cealalta, pe tava. Se continua cu toti clientii de la masa respectiva. Nu se pun salatierele una peste alta. Se transporta direct la oficiu.

Sticlele si canile se debaraseza direct in mana, transportandu-le la oficiu.

Schimbarea scrumierei se face dupa fiecare rest de tigara. Se iau doua scrumiere curate de la consola, pe tava acoperita cu servet. Se vine la masa, intr-un loc convenabil, se ia cu mana dreapta o scrumiera de pe tava si se aseaza deasupra celei de pe masa. se ridica amandoua scrumierele si se pun pe tava. Se aseaza apoi a doua scrumiera curata pe masa, in locul recomandat. Se pot debarasa si doua scrumiere de la aceeasi masa, dar intotdeauna se va pleca spre oficiu cu scrumierele folosite acoperite. Scrumierele folosite se transporta direct la oficiu, la spalatorul special pentru acestea.

TEHNICI DE SERVIRE

I. TEHNICI DE SERVIRE A PREPARATELOR

Pentru realizarea serviciilor la nivelul exigentelor actuale trebuie respectate toate regulile prezentate pentru preluarea, transportul, prezentarea si servirea preparatelor.

Painea se preia in farfuria intinsa sau cos, infasurata in servet. Se serveste, de regula, prin sistemul direct, dar se poate si prin cel indirect. La chiflele crocante sau painea casei se formeaza un tacam de serviciu format din doua linguri mari, asezate cu concavitatea fata in fata. Se poate servi si cu tacamul de serviciu clasic, dar furculita pozitionata invers, sa se poata prinde usor painea. La inceput se ofera 1-2 chifle sau felii de paine, urmand sa se mai aduca, daca clientul solicita. Toastul si painea prajita se aduc pe farfurie intinsa, infasurata in servet.

Untul se preia fie preambalat, fie portionat, dispus pe cuburi de gheata (in special in sezonul estival), in castronase de alpaca argintata, inox argintat, cristal, portelan, pe farfuria suport cu servetel. La unitatile de categorie medie se poate prelua si pe farfurie de desert sau suport de ceasca, cu conditia sa fie mentinut la rece. Preluarea si transportul obiectelor prezentate se face pe tava acoperita cu servet. Sunt situatii in care untul se preia in recipiente mici, rotunde sau dreptunghiulare, care se pun mai sus pe farfuria de paine. In aceste recipiente se introduce untul semifluid, cu posul si se mentine la rece. Indiferent de forma de prezentare, untul nu trebuie pastrat la o temperatura foarte scazuta, deoarece se solidifica si este mai greu de luat cu cutitul.

Servirea preparatelor principale este prezentata amanuntit mai jos.

1. Servirea gustarilor

In functie de modul de preparare (calde sau reci), categoria unitatii, sortimentul prezentat, conditiile concrete de desfasurare a activitatii in unitate se adopta unul din sistemele de servire cunoscute.

Gustarile reci Se preiau in platouri, farfurii, raviiere sau cupe, in functie de componenta fiecareia, modul de preparare si categoria unitatii. Cele asortate se preiau pe platouri ovale, rotunde sau in farfurii intinse. Se folosesc carucioare pentru montarea, prezentarea si servirea clientilor. Se ofera farfurie de desert sau intinsa, in functie de consistenta gustarii si tacamul corespunzator. Se pot servi prin toate sistemele cunoscute. Daca sunt componente mai mari si care trebuie taiate, se pun in farfurie spre client, iar celelalte spre emblema, de la dreapta la stanga.

Gustarile montate la cupe Sub forma de cocktailuri (crevete, cozi de raci, homar, cruditati) se preiau pe tava acoperita cu servet. Se pun farfuriile de desert (cu servetel impaturit triunghi cu varful spre emblema) pe tava, inspre brat si apoi cupele. Se pune tava pe gheridon, se ia prima farfurie din set in mana stanga, se prinde cupa de picior cu mana dreapta si se aseaza pe farfurie. Se serveste prin dreapta, cu mana dreapta, farfuria fiind asezata cu emblema spre centrul mesei. Se continua cu toti clientii care sunt la masa respectiva. Pentru 2-4 clienti, se vine in dreapta, se aseaza cupa pe farfurie si se pune ansamblul pe farfuria suport. Se ofera lingura sau lingurita si furculita de desert, in functie de marimea cupei si componentele gustarii.

Salata de vinete, icrele de stiuca sau de crap, ciupercile a la grec etc. Se monteaza pe farfurie de desert sau raviera. Se transporta pe tava acoperita cu servet. Se depune tava la consola, se servesc prin dreapta, cu mana dreapta, cu emblema catre centrul mesei.

Salatele de cruditati, de fructe de mare, de midii, etc. Se monteaza pe farfurie de desert sau salatiere de sticla, se preiau pe tava acoperita cu servet. Se serveste prin dreapta. Se ofera cutit si furculita de desert. Asezonarea cu diverse condimente si sosuri se poate face de ospatar la gheridon, intrebând in prealabil clientul sau o face clientul, dupa preferinta.

Rosiile umplute cu salata de vinete, rosii si ardei gras umplute cu pasta de branza se preiau pe platou oval sau rotund, se prezinta si se servesc la gheridon ; trebuie lucrat cu atentie, pentru a nu strivi rosiile ; nu se vor rasturna in platou sau in farfuria de desert. Se ofera cutit si furculita de desert. Se preiau curent la farfurie.

Preparatele in aspic (oua cu sunca, pate de ficat, limba de vaca, etc.) si **piftia** se recomanda sa fie preluate pe platouri de portelan. Se servesc de la gheridon, in farfurii de desert reci, se ofera cutit si furculita de desert. Curent, se preiau si se servesc direct la farfurie.

Somonul afumat, batogul se preiau pe platou oval sau rotund, se prezinta si se servesc in sistemul direct, indirect sau la gheridon, in farfurii de desert. Se ofera cutit si furculita de desert. Lamaia taiata jumatați se pune pe farfurii suport de ceasca de ceai.

Icrele negre se preiau de la sectii in cutia originala, pe platou, cu gheata pisata sau in pahare speciale (cupe) de cristal. Prezentarile mai spectaculoase se fac pe bloc de gheata, sculptat si decorat artistic. Aranjarea mesei se face diferentiat in functie de modul de preluare si servire a acestor preparate : farfurie suport, servet, pahar de vin si apa, farfurie de paine si cutit de unt, presaratoare de sare si rasnita de piper, scrumiera, numar de masa, vaza cu flori. Icrele negre pot fi servite si pe canapele sau blini (clatite specifice bucatariei rusesti). Se ofera cutit si furculita de desert. In toate cazurile de prezentare se ofera paine prajita sau toast infasurat in servet, unt si lamaie.

Stridiile se servesc de regula in lunile septembrie-aprilie. Se desfac la sectie, cu un cutit special cu lama scurta, cu putin timp inainte de a fi servite. Se spala cu ajutorul unei pensule, cu apa si sare. Aranjarea mesei : farfurie suport cu servet, pahare de vin si de apa, farfurie de paine, obiecte de inventar comune, farfurie pentru resturi. Se aseaza furculita pentru stridii in dreapta, oblic pe marginea blatului mesei. Stridiile vii se monteaza pe platou oval, pe pat de gheata ; se pot monta si in farfurie adanca sau farfurie metalica speciala, cu alveole. Se aseaza platoul in centrul mesei, iar fiecarui client cate o farfurie de desert, portia fiind de 6-12 stridii. Se ofera paine de secara, sosuri diverse, la cererea clientului. In acelasi timp cu stridiile, se ofera si bolul pentru clatirea degetelor.

Gustarile calde asortate (buseuri cu ciuperci, tarte cu ciuperci, bulete de creier, pateuri cu branza, crenwursti in foitaj, etc.) se preiau pe platoul rotund sau oval, pe care se poate pune dantela. Ficateii de pasare cu ciuperci, crenwurstii sotati in unt, ciupercile umplute, ciupercile la gratar, etc. Se preiau in platouri rotunde sau ovale. Se ofera farfuria de desert sau farfuria intinsa mare, calde si tacamul corespunzator. Se recomanda serviciul la gheridon, dar se pot practica si celelalte sisteme.

2. Servirea preparatelor lichide

Consomme-urile se preiau in cesti speciale, avand una dau doua tortite, pe suportul special. Se preiau suporturile pe tava, in teanc, in partea dinspre brat si in continuare cestile. Se vine in dreapta clientului, se ridica farfuria cu ceasca respectiva si se aseaza pe farfuria suport. Tortita se orienteaza spre dreapta. Lingura de consomme se poate pune de la inceput pe masa sau se aduce odata cu preparatul si se aseaza in dreapta, pe suport, langa ceasca. Daca suportul este mic, lingura se pune pe masa, fiind adusa concomitent cu preparatul.

Supele, cremele se preiau in cesti sau boluri fara torti, pe tava acoperita cu servet, farfuriile de desert cu servetel in teanc, in partea dinspre brat. Se serveste prin dreapta, asezand ansamblul format din ceasca si farfuria de desert in fata clientului. Se pleaca spre stanga, la clientul urmator. Daca avem un numar mare de persoane, lingura se aseaza de la inceput pe masa. la un numar mai mic se pot aduce pe tava.. in acest caz se pune pe farfuria de desert in dreapta, cu concavitatea in sus.

Crutoanele se aduc in farfurie de desert sau de paine, pentru fiecare client. Se aseaza cat mai aproape de farfuria suport, lateral stanga.

Supele-creme se pot prelua si servi si in supiera, pe suport cu servetel. Lusul se pune pe toarte, cu causul in jos si cu manerul spre dreapta. Se pun pe masa farfuriile adanci, calde si linguri mari. Se vine in stanga clientului, piciorul stang in fata, se aduce supiera cat mai aproape de farfurie, se ia lusul cu mana dreapta, luand mai intai galusca sau taiteii, care se pun in centrul farfuriei, apoi supa cu verdeata, iar la sfarsit putina fata ; cand se ridica lusul din lichid se face o miscare de jos in sus, scurta, pentru a nu ramane picaturi care sa pateze. Trebuie lucrat cu mare atentie, pentru a nu pata fata de masa sau hainele clientilor, causul fiind indreptat spre centrul mesei.

Ciorbele, borsurile se preiau in supiere la fel ca supele si cremele. Se pune intai bucata de carne. Atentie la ciorba de perisoare, toti clientii sa fie serviti cu un numar egal de perisoare, conform gramajului. La ciorba de burta, ciorba de fasole alba cu costita, ciorba de potroace trebuie avut grija ca toti clientii sa fie serviti in mod egal, atat cu componentele specifice cat si cu zeama. Daca bucatile de carne sunt taiate mici, atunci ciorbele si borsurile respective pot fi preluate la ceasca.

Se ofera produse de insotire (ardei iute proaspat sau murat, smantana) care se aduc inainte sau odata cu preparatul. Ardeii se preiau pe farfurie suport, ceasca de ceai sai in pahar de apa pe suport si se aseaza pe masa, in centru, pentru a fi la indemana tuturor clientilor. Smantana se poate aduce in sosiera, pe suport cu servet, cu lingura de desert sau in ceasca cu suport si lingurita.

Borsurile din cap de crap sau de miel Se preia capul de crap sau de miel pe platou mic, fierbinte, iar borsul in supiera. Se vine la gheridon, se pune supiera fara suport pe placa sofanta sau resou, in dreapta, platoul in stanga si farfuriile adanci, calde, la mijloc. De regula, capul de miel este despicat in doua de la bucatarie, iar limba se taie in doua pe lungime. Ospatarul pune in farfuria clientului creier, limba si fasii de carne de pe maxilarul inferior. Se ridica farfuria adanca pe suport, in mana stanga si se pune bors din supiera cu lusul in mana dreapta..se serveste clientului prin dreapta.

La fel se procedeaza si la capul de crap, scotand carnea de la gat de jur imprejur. Se ofera lingura, cutit si furculita mare.

Borsul poate fi preluat si in ceasca, oferind clientului lingura de desert. Clientul ia singur, de pe platou, creier, limba si celelalte bucati de carne si le trece in ceasca. Se ofera farfurie pentru oase si bol pentru spalarea degetelor.

Borsul pescaresc , daca are in componenta bucati de peste nedezosat, se preia in supiera si se efectueaza serviciul la gheridon sau direct. Se ofera lingura mare, cutit si furculita de peste, farfurie pentru oase si bol pentru spalarea degetelor.

Supa de ceapa se preia in bolul individual in care a fost introdusa la cuptor pentru gratinare. Bolul poate fi un vas de Jena sau portelan. Ospatarul pregateste farfuriile de desert, cu servetel. Bucatarul scoate bolurile din cuptor si le aseaza pe farfurii. Se preiau pe tava acoperita cu servet. Se serveste prin dreapta, cu mana dreapta. Se ofera lingura de desert. Clientul trebuie informat ca bolul este foarte fierbinte.

3. Servirea preparatelor din peste, crustacee si moluste

Preparatele din peste se preiau pe platouri pescaresti, calde sau reci, in functie de natura acestora. Se transporta, se prezinta si se servesc prin una din metodele cunoscute. Se servesc in farfurie intinsa mare, calda sau rece, cu tacamuri de peste. Daca pestele nu este dezosat, se ofera farfurie pentru oase, care se aseaza in fata celei suport, putin spre stanga. Se ofera bolul pentru clatirea degetelor cu apa calduta, felii de lamaie si servet neapretat.

Pentru pestele rasol sau saramura, pregatit intreg, se face filetarea la gheridon. Daca se serveste intreg, se aseaza cu capul spre stanga si burta catre client, iar legumele catre emblema.



Saramura de crap portionata se recomanda a fi servita la gheridon. Se aseaza bucata de peste in farfurie si deasupra saramura. Se aseaza farfuria prin dreapta, cu mana dreapta, cu emblema catre centru. Mamaliguta se serveste in farfurii de paine, calde, portionata la sectie.



Se ofera mujdei in dozator sau in sosiera, preluata pe farfuria de desert cu servetel si lingura de sos. Se ofera la cerere ardei iute. Se aseaza, de asemenea, farfuria pentru oase.

Preparatele din peste prajit se preiau pe platou pescaresc cald, cu cartofi natur. Se serveste la gheridon sau direct, bucata de peste se aseaza catre client. Se ofera lamaie taiata jumatati, pe farfurie de desert sau suport de ceasca de ceai.

Preparate din peste portionat si pregatit **la gratar, pane, meunier si rasol** se preiau si se servesc in acelasi mod cu preparatele din peste prajit. Somonul si pestele la gratar se fileteaza la gheridon. Somonul se preia pe platou pescaresc cu cartofi natur. Dupa prezentare, se aseaza platoul pe placa sofanta, in stanga. Se ia o bucata de somon si se pune pe farfurie. Cu tacamul de serviciu se desprinde pielea prin exterior, ruland-o cu furculita in mana dreapta si mentinand bucata de peste cu lingura, in mana stanga. Se depune pe farfuria pentru resturi. Se scoate osul central cu tacamul de serviciu si se depune pe aceeasi farfurie. Se adauga cartofii natur. Se aduce lamaie taiata jumatati pe farfurie-suport de ceasca de ceai.

File de peste pe salata a la russe se preia pe platou de portelan, se prezinta si se serveste prin sistemul la gheridon. Portia, asa cum este asezata pe platou de la bucatarie, se pune in farfurie intinsa rece, cu atentie, sa nu se rastoarne sau sa se strice aspectul. Se aseaza farfuria cu preparatul prin dreapta. La fel se procedeaza si la **medalion de salau pe salata a la russe, file de salaue pe salata a la russe in aspic**.

Crapul (plachie, pescaresc, portughez, provensal) se preia pe platou pescaresc, se prezinta si se serveste la gheridon sau direct, in farfurii calde sau reci, in functie de natura preparatului. Se preia curent la farfurie intinsa, neacoperita cu clos, mai ales la unitatile mai modeste. Daca pestele nu este filetat, se ofera farfurie pentru oase.

Homarul se consuma tot anul, dar este preferat vara. De regula, dupa ce se fierbe intreg, legat, se taie in doua, pe lungime. Se scoate intestinul si se goleste carapacea. In aceasta se pune o farsa care da numele preparatului. Se preia pe platou si se serveste la gheridon. Se poate prelua si direct pe farfurie. Aranjarea mesei se face utilizand cutit si furculita mare, cleste pentru homari in stanga, furculita pentru homari in dreapta, langa cutit. Se serveste in farfuria intinsa, calda sau rece. Se ofera bol pentru clatirea degetelor si farfurie pentru resturi.

Langusta cunoaste in general aceleasi moduri de preparare ca si homarul. Se preia si se serveste in mod similar, dar lipseste clestele, langusta neavand clesti, ci doar antene. Anumite moduri de preparare presupun scoaterea carnii din coada si taierea in medalioane uniforme si montarea pe carapace. Se prezinta si se serveste carnea de la gheridon cu garnituri si sosuri adecvate. Platoul cu carapacea ramane pe gheridon.

Racii se pun la fiert vii. Se servesc insotiti de diferite sosuri. Aranjarea mesei presupune obiectele comune, cutitul pentru raci, furculita pentru raci. Se preiau racii in timbal si se pun pe un suport cu servetel. Se pun pe aceasta doua furculite mari. Se pune ansamblul pe masa, cat mai

aproape de farfuria clientului. Se ofera bol pentru clatirea degetelor si farfurie pentru resturi. Clientul trece preparatul in farfuria intinsa cu ajutorul celor doua furculite mari.

Melcii se pregatesc in diferite moduri, cu conditia sa fie vii. Se fierb in apa pentru a putea fi scosi din cochilie; acestea se spala si se pun la uscat. Din carne se prepara o farsa cu care se umplu cochiliile. Aranjarea mesei presupune obiectele comune, furculita de melci, in dreapta, eventual daca preparatul contine sos, in dreapta, langa farfurie. Se preiau pe platoul metalic cu alveole, care se aseaza in centrul mesei sau, daca este pentru un singur client, in fata acestuia. Se servesc foarte fierbinti, pe farfuria intinsa.

Scoicile pot fi preparate cu sau fara cochilie. In primul caz se preiau intr-un timbal si se face serviciul la gheridon, in farfurie adanca. Se ofera cutit si furculita de peste, lingura de desert, farfurie pentru resturi. Cele pregatite umplute se preiau in platou oval si se servesc la gheridon, in farfurie intinsa calda. Se ofera cutit si furculita de peste, eventual bol pentru spalarea degetelor.

Puii de balta (pulpe de broaste) se prepara prajiti, pane, meuniere, etc. se preiau pe platou oval si se servesc direct sau la gheridon, in farfurie intinsa. La cei prajiti si pane se ofera lamaie. Se ofera bol pentru clatirea degetelor si farfurie pentru resturi.

4. Servirea antreurilor

Antreurile se preiau, in functie de preparatul respectiv in platouri, timbale, vasele in care au fost pregatite sau la farfurie. Pentru preparatele din paste fainoase se recomanda sa se practice serviciul la farfurie.

Spaghetetele se preiau in timbal, pe farfurie intinsa cu servetel si se pun la gheridon, pe placa sofanta, in stanga, fara suport. Se aseaza, in dreapta, o farfurie adanca pe un suport si cu lingura in mana dreapta si furculita in mana stanga se trec spaghetetele in aceasta. Se ridica farfuria cu suport in mana stanga, se vine in dreapta clientului, se ia farfuria suport de pe masa cu mana dreapta, se pune pe podul palmei stangi si pe degetul mare, sprijinind-o cu degetul inelar si mic dedesubt. Se ia apoi cu mana dreapta ansamblul celor doua farfurii si se pun pe masa, in fata clientului. Se ofera lingura mare (in stanga) si furculita mare (in dreapta).

Macaroanele se prepara cu unt si branza, cu sos tomat, etc. se preiau in timbal, se servesc la gheridon, dar in farfurie intinsa, calda; se ofera cutit si furculita mare.

Caneloni (paste sub forma unor rulouri mari) se preiau in vasul in care se gratineaza. Se serveste de la gheridon. Se ofera cutit si furculita mare.

Ravioli (coltunasi umpluti) se preiau in timbal pe farfurie suport cu servetel. Se serveste de la gheridon, in farfurie adanca sau intinsa mare, cu lingura si furculita de desert.

Pizza se preia si se serveste in farfurie intinsa calda. Se ofera cutit bine ascutit si furculita mare. Se ofera clientilor diferite sosuri.

Sufleurile trebuie servite foarte repede deoarece isi pierd aspectul, “se lasa”. Se preiau in vasul in care au fost pregatite, pe farfuria de desert sau intinsa cu servetel. Se servesc prin dreapta; se ofera lingura si furculita de desert. Se informeaza clientul despre faptul ca vasul este foarte fierbinte.

Salata a la russe si salata de boeuf se preia pe platoul de portelan, se prezinta si se portioneaza la gheridon. Se servesc in farfurii de desert reci; se ofera cutit si furculita de desert. Se pot monta, prelua si servi direct la farfurie de desert.

Sparanghelul se ofera in functie de modul de preparare, ca gustare sau antreu. Se poate consuma cu clestele sau cu mana. Se preia pe un platou oval, pe care s-au asezat un servet si un gratar de inox, peste care se aseaza preparatul. Aranjarea mesei presupune utilizarea farfuriei suport, furculitei mari in dreapta, clestelui special in stanga, farfuriei pentru paine, paharelor, servetului, obiectelor comune. Se aseaza platoul pe masa, clientii servindu-se singuri; se poate practica si sistemul direct, cu mare atentie, produsul fiind fragil. Se ofera bolul pentru clatirea degetelor si farfurie pentru resturi. In farfuria intinsa, calda sau rece, se aseaza sparanghelul se aseaza cu coadaspre stanga si in unghi de 45°, fata de marginea blatului. Cel proaspat are partea finala a tijei mai tare, lemnoasa, care nu se consuma. Daca sparanghelul provine din conserva se ofera cutit si furculita de desert.

5. Servirea preparatelor de baza

Preparatele de baza se preiau in platouri rotunde, ovale, in timbale sau la farfurie si se servesc prin una din metodele cunoscute.

Fripturile la gratar, la cuptor, etc. fara sos sau cu sos putin se preiau in platouri ovale cu garniturile adecvate. Se servesc la gheridon sau direct, friptura se pune catre client, iar garniturile spre emblema. Cotletul se pune cu osul spre centrul farfuriei si terminatia acestuia spre dreapta. Sosul rezultat de la pregatirea fripturilor la cuptor se pune alaturi de acestea, in farfurie.

Mixed-grill se preia pe platoul oval, la fel ca fripturile la gratar. Se prezinta si se serveste in sistemul direct sau la gheridon.



Frigaruile se preiau pe platoul oval si cu garnituri alaturi. Se prezinta si se servesc la gheridon. Se ia frigaruia, se pune in farfuria clientului si deasupra se aseaza o alta farfurie de aceeaasi marime, intoarsa. Se trage frigaruia de inel cu mana dreapta, apasand pe farfuria de

deasupra cu mana stanga. Frigaruia de metal se pune pe o farfurie, la dreapta. Se pun garniturile in partea dinspre emblema. Se serveste prin dreapta, cu mana dreapta.

Escalopurile si alte preparate cu sos se preiau in platou oval, cu garniturile respective. Se prezinta si se servesc la gheridon sau direct. Se pune transa de carne in farfuria calda, catre client, apoi se ia sos cu lingura (furculita se mentine deasupra acesteia, putin spre dreapta) si se pune peste carne.



Snitele, cotlete pane, pieptul sau pulpele de pui pane se preiau si se servesc ca si fripturile la gratar.

Soteurile se preiau in timbal, pe farfurie suport cu servetel; se servesc la gheridon. La *saute de boeuf Stroganoff*, cartofii natur se preiau in legumiera si se servesc in sistemul direct. Daca se practica sistemul direct, se lucreaza cu mare atentie pentru a nu pata fata de masa sau hainele clientilor. Se foloseste mai mult lingura cand se pune sos, furculita mentinandu-se deasupra, putin la dreapta.

Ciulama de pui, de ciuperci, etc. se preia in timbal, platou oval sau farfurie. Se serveste in sistemul direct, mamaliguta fiind oferita in farfuria de paine, calda, asezata la varful furculitei.

Tocana (de porc, din muschi de vita, etc.) se preia si se serveste la fel ca ciulamaua. Atentie la portionare.

Sarmalele in foi de varza se preiau in platou rotund sau oval. In cel rotund sarmalele se pun spre margini, frumos aranjate, iar in mijloc varza; pe cel oval, sarmalele se pun spre interior, varza spre exterior. Se transporta, se prezinta si se servesc in sistemul direct sau la gheridon. Se aseaza sarmalele spre client, iar varza spre emblema; daca are si costita, aceasta se pune pe varza. Mamaliguta se serveste separat, in maniera descrisa. La sarmalele cu varza dulce se ofera smantana.

6. Servirea legumelor garnituri

Legumele, drept garnituar in asocierea cu preparatele de baza, se preiau in legumiere, pe suport cu servet. Se transporta si se servesc prin sistemul direct sau la gheridon. Se pot prelua si alaturi de preparatele respective, pe platou, aranjate estetic in partea din exterior. La piesele intregi, se preiau intotdeauna separat, in legumiere.

7. Servirea sosurilor

Sosurile se preiau in sosiere de alpaca argintata, inox sau portelan, pe suport cu servetel, cu lingura de sos sau de desert. Se serveste de catre ospatar sau I se poate oferi clientului posibilitatea sa se serveasca singur, cat doreste. Dupa servirea unui client se pleaca spre dreapta, lasand lingura

in sosiera. Sosiera cu sosurile reci se poate pune pe masa, clientul se serveste singur sau ospatarul poate servi, punand sosul langa preparat. Sosurile calde se pun de catre ospatar peste preparat, intreband in prealabil clientul. Sosurile industriale (flacoane) se aduc pe tava acoperita cu servet si se pun pe masa pe farfurie suport cu servetel.

8. Servirea salatelor

Salatele, in asociere cu preparatele de baza, se preiau in salatiere, pentru o singura persoana, pe tava acoperita cu servet, iar farfuriile cu servetel in teanc, in partea dinspre brat. Se vine cu tava pe palma si antebrațul stang, se aseaza salatierea pe farfurie, se ridica cu mana dreapta si se pune in stanga clientului, in fata farfuriei pentru paine, la varful furculitei. Din salatierea mare, pentru mai multe persoane, se preia salata pe farfuria intinsa cu servetel, se serveste la gheridon sau direct in farfurii de desert. Se ofera oliviera pe farfurie cu servetel. Daca sunt situatii in care clientii solicita ca salatierea mare sa fie lasata pe masa, se ofera fiecaruia cate o farfurie de desert, asezata la varful furculitei, in care se vor servi singuri cu tacamul de serviciu.

9. Servirea branzeturilor

Branzeturile se preiau pe platouri ritunde sau plansete de lemn acoperite cu servet de panza sau pe carucioare speciale. Se ofera farfurie de desert, cutit si furculita de desert. Se prezinta platoul, clientii isi aleg sortimentul preferat si sunt serviti prin stanga cu tacamul de serviciu. Se taie si se trece in farfuria clientului, cu ajutorul unui cutit special, avand doi furcheti in partea superioara, iar daca sunt branzeturi cu mirosuri specifice, se utilizeaza cutite diferite, pentru fiecare sortiment in parte. Se ofera painea prajita sau toast, unt si diferite condimente, dupa preferinta clientilor. Anumite branzeturi, cu mirosuri deosebit de persistente, pot fi acoperite pe platou cu clopote speciale, din sticla.

10. Servirea deserturilor

Deserturile se preiau in platouri rotunde sau ovale, prevazute cu dantela sau servete, se prezinta si se servesc in sistemul direct sau la gheridon. Toate deserturile se servesc, de regula, in farfurie de desert. Prajiturile se preiau fara chesa in care au fost montate la laborator.

Se ofera, in functie de consistenta desertului respectiv, cutit si furculita de desert, lingura si furculita de desert, lingura de desert, lingurita de inghetata sau, in cazuri rare, lingurita de prajitura.

Cutit si furculita de desert se ofera deserturilor cu consistenta mai tare sau care se preteaza a fi consumate cu acestea: clatite cu dulceata, clatite cu branza de vaci si stafide, papanasi cu branza de vaci si smantana, strudel cu mere, placinta cu mere, placinta cu branza de vaci si stafide, flancuri cu fructe, mere in foitaj.

Lingura si furculita de desert se ofera pentru profiterol, parfe, tort de ciocolata, tort de fructe, tort glace, salata de fructe, sufleuri de vanilie si de ciocolata, clatite flambate, piersici flambate, savarina, crema de zahar ars.

Lingurita de inghetata se ofera odata cu aceasta, cand este servita la cupe. Se pun farfurioarele in teanc pe tava acoperita cu servet, in partea dinspre brat, apoi cupele de inghetata si alaturi linguritele. Se pune o cupa pe farfurie, alaturi lingurita cu concavitatea in sus si acest ansamblu se trece in fata clientului, pe farfuria suport.

Deserturi care, prin exceptie, se pot consuma cu mana: fursecuri, bomboane, specialitati de ciocolata, chec, cozonac, cornulete, piscoturi, prajituri uscate prezentate in portii mici, minciunelele, etc.; clientului I se ofera o farfurie de desert pe care poata sa-si puna deserturile enumerate mai sus.

Deserturi montate direct de la sectie pe farfurii de desert: profiterol, tort glace, meringue glace, se preiau pe tava acoperita cu servet, se servesc prin dreapta, cu emblema catre centrul mesei.



Profiterol



Tort glace

Deserturi montate la cupe: salata de fructe, coupe Jacques, peches Melba, tiramisu se preiau pe tava acoperita cu servet, farfurioarele in teanc pe tava acoperita cu servet, in partea dinspre brat, apoi cupele de inghetata si alaturi linguritele; se servesc prin dreapta, cu emblema catre centrul mesei.



Peches Melba



Tiramisu



Salata de fructe

11. Servirea fructelor

Fructele se preiau de la sectie in fructiere sau cosulete speciale, ospatarul verificand daca sunt curate, precum si calitatea acestora. Se transporta cu mana stanga, iar cu mana dreapta se aseaza in centrul mesei sau intr-un alt loc accesibil pentru clienti. La mesele oficiale sau de revelion

fructele pot fi asezate de la inceput pe masa. Pentru client, vor fi aduse la masa farfuria de desert, cutitul si furculita pentru fructe. In lipsa acestora se poate oferi cutitul si furculita de desert.

Se poate practica sistemul indirect, clientul alegandu-si singur sortimentul dorit sau se poate lasa fructiera pe masa, in pozitie convenabila pentru toti clientii, acestia urmand sa se serveasca singuri.

La urmatoarele fructe se poate practica si sistemul direct: mere, pere, piersici, caise, portocale, mandarine, in acest caz, ospatarul, cu ajutorul unui tacam de serviciu format din doua linguri mari aseaza fructul in farfuria de desert, prin stanga clientului.

II. TEHNICI DE SERVIRE A BAUTURILOR

Punerea in valoare a preparatelor culinare nu se poate face decat asociindu-le cu bauturi, in special vinuri de calitate, care sa fie servite respectand vinurile clasice.

Bauturile se servesc respectand regulile de preluare, manipulare si transport cunoscute. Se pot prelua, in functie de natura acestora si categoria localului, in pahare, cesti, cani, carafe sau sticle.

1. Reguli generale

Bauturile portionate se preiau pe tava acoperita cu servet si se transporta pe palma si antebratul stang sau in mana, in functie de marime.

Un singur pahar se preia cu farfuria de paine sau de desert, cu servetel,prinzand talpa cu degetul mare de la mana stanga.

Paharele cu bauturi nu se transporta niciodata in mana.

Canile si carafele se transporta in mana, dar cate una singura se poate si pe farfurie cu servetel.

Sticlele cu bauturi se transporta in mana ; se prinde prima sticla cu degetele inelar si mic de o parte si cu cel mare de cealalta parte, fixand-o in podul palmei ; se ia a doua sticla si se prinde intre degetele inelar si mijlociu, folosind si degetul aratator. In conditii de aglomeratie se pot lua cate doua sticle in ambele maini ; acestea se depun la consola, pe gheridon sau in frapiera. Nu se recomanda transportul mai multor sticle deodata, in special de capacitati mari, deoarece necesita un effort fizic sporit, este inestetic si se pot intampla accidente. La unitatile mai modeste sticlele de capacitati mici (250-330 ml) se pot transporta pe tavi.

Paharele folosite la servirea bauturilor se aleg in functie de caracteristicile acestora, de regula incolore si fara decoruri, intotdeauna curate, fara defecte, elegante, fine. Exista pahare de mai multe forme si culori, dar alegerea corecta a acestora face parte din buna servire a vinului in restaurant. Pentru a fi apreciat un vin trebuie servit intr-un pahar adecvat.

Alegerea paharului joaca un rol important la consumarea unui vin. Paharul a fost facut inainte de toate pentru a contine vinul si nu pentru a decora masa, de aceea el trebuie sa se caracterizeze prin finete, pentru a pune in valoare vinul. Suprafata exterioara cu incrustatii si diverse ornamente ingreuneaza degustarea, ca de altfel si paharele care il priveaza pe iubitorul vinului de prima sa bucurie, contemplarea culorii vinului sau. Cristalul, de o transparenta absoluta si care reflecta perfect lumina, este singurul material demn de a contine un vin mare.

2. Servirea bauturilor alcoolice

Servirea aperitivelor

Aperitivele pot fi servite prin mai multe metode : portionate de la bar, direct din sticla sau de la caruciorul special sau gheridon. Portionarea se face de catre barman, in pahare adecvate, iar preluarea si transportul se face conform celor cunoscute. Paharele se aseaza pe tava, fara sa se atinga intre ele, astfel incat la servire sa se ia primele cele din partea opusa bratului, pentru a mentine echilibrul. Se vine in dreapta clientului, cu piciorul drept in fata, tava cat mai aproape de corp. se prinde paharul confor regulilor cunoscute si se aseaza la dreapta celui care este la varful cutitului mare. La mesele cu caracter intim, precum si la nunti, botezuri, etc., chiar si la revelion, se preiau sticlele in maniera prezentata, se depun la consola si se servesc clientii prin dreapta, cu mana dreapta.

Rachiurile naturale se servesc racite, in pahare-balon mici (100-150 ml), fara gheata.

Vodka se serveste in pahare-balon mici, bine racita ; se ofera separat apa minerala sau sifon.

Whisky-ul se serveste in pahare drepte tumbler, cu baza groasa, cu gheata sau sec. masura consacrata este de 40 ml. la cererea clientului se poate adauga apa minerala sau sifon.

Ginul se serveste in pahare tumbler, pur, frapat sau pe cuburi de gheata. Se adauga o felie subtire de lamaie.

Romul se serveste pur, racit in pahare de lichior.

Aperitivele pe baza de anason se servesc in pahare pentru aperitiv. In paharul cu bautura se adauga apa plata, aceasta luand o tenta laptoasa. Se adauga gheata.

Vermutul se serveste frapat, adesea cu gheata si cu o rondea de lamaie sau portocala, in pahar de aperitiv sau tumbler mijlociu.

Bitterul se serveste in pahar tumbler sau sonda, cand se adauga apa minerala sau sifon. Se serveste si pur, cu lamaie sau gheata.

Sake-ul se bea ca aperitiv in pahare mici. Traditional se bea caldut, chiar cald, existand sortimente dulci si seci.

Tequila se serveste intr-un pahar inalt, iar pe o alta farfurioara se pun felii de lamaie verde si sare.

Servirea vinului

Persoana care asigura servirea vinurilor trebuie sa respecte toate regulile, pentru a nu anihila eforturilor viticultorilor, oenologilor care au realizat un produs de calitate pentru a fi oferit clientului. Rolul somelierului este unul deloc de neglijat. Principala sarcina a acestuia este de a servi vinurile si alte bauturi. De asemenea, participa la cumpararea bauturilor si pastrarea acestora in pivnita. Somelierul are si rolul de a consilia clientul, propunandu-i vinul si alte bauturi ; pentru a reusi trebuie sa tina cont de preparatul ales, de buget, de gusturile si preferintele clientului. Somelierul trebuie sa cunoasca foarte bine vinurile si preparatele culinare servite in aceea unitate. O colaborare stransa cu bucatarul sef este benefica intregii activitati.

Lista de vinuri, atunci cand se serveste un cuplu, se prezinta intotdeauna barbatului.

Temperatura optima a vinurilor este dificil de fixat, fiecare avand o temperatura optima in momentul servirii, care variaza in functie de sezon si de gusturile clientilor. Trebuie luata in calcul si temperatura salii de restaurant, deoarece temperatura vinului in pahar urca foarte repede. Servit la 6-8°C, intr-o incapere de 18°C, vinul ajunge in numai 10 minute la 10-12°C. Vinul isi pierde calitatile mai mult din cauza caldurii decat a frigului.

Ca principiu general, vinurile albe, roze si rosii tinere se arcesc, iar cele rosii vechi se servesc la 15-18°C. Un vin foarte rece se poate incalzi repede, fie de la temperatura salii, fie tinand paharul intre maini. In schimb, un vin servit la o temperatura prea inalta este dificil de a fi improspatat si placerea de a-l bea risc a fi complet stricata.

Ca regula generala, vinurile albe se servesc mai reci decat cele rosii. Principiul ” vin alb la temperatura frigiderului si vin rosu la temperatura mediului ambiant ” este putin simplist. Nu se recomanda pastrarea vinurilor mai mult de o zi sau doua la frigider deoarece se depreciaza calitativ. Fraparea cu gheata este mijlocul cel mai rapid de a raci vinul, dar este esential sa se adauge si apa peste gheata. Trebuie sa treaca 15 minute pentru ca temperatura sa scada de la 20°C la 8°C.

In sezonul cald vinurile se servesc mai reci ca de obicei, iar in cel rece mai calde.

Prezentarea vinurilor

Vinurile albe si vinurile roze pot fi aduse pe masa in frapiere continand apa si gheata ; daca nu se folosesc suporturi cu picior, frapiera poate fi pusa pe gheridon pe o farfurie sau stand, din cauza condensului. Vinurile rosii vechi se transporta in cosulet.



Trebuie sa se aiba in vedere ca vinul cand se invecbeste devine un produs fragil, astfel se recomanda evitarea miscarilor bruste. Sticla de vin trebuie prezentata clientului care a comandat. Eticheta trebuie sa fie vizibila. Se aseaza ancarul impaturit in lung pe palma si anebratul mainii stangi, punand sticla cu baza in mana, cu eticheta spre client. Se merge in stanga acestuia. Pozitia de prezentare va fi: piciorul stang in fata, mana dreapta la nivelul centurii. Se poate prezenta si prin dreapta celui care a comandat, astfel: se prinde sticla fara ancar in mana dreapta, de la jumătate, piciorul drept in fata, mana stanga la spate la nivelul centurii si I se prezinta clientului, aducand-o cat mai aproape de masa, cu eticheta spre acesta. Se precizeaza clientului denumirea, podgoria, anul de productie, cateva caracteristici ale vinului. Daca pe o sticla cu vin vechi exista praf, acesta nu trebuie sters.

Debusonarea reprezinta operatiunea de scoatere a dopului de la sticla de bautura, in special vinuri si sampanie. Operatiunea se efectueaza la gheridon, consola sau in frapiera. Pentru debusonare sticla nu se scoate din frapiera si nici nu se ridica daca este in cosulet.



Cu lama tirbusonului se taie capsula sub gatul sticlei. Capacul capsulei se pune in buzunar sau pe o farfurie cu resturi. Se sterge partea superioara a gatului sticlei cu un servet. Se prinde sticla cu mana stanga si se introduce burghiul in centrul dopului; se roteste in sensul acelor de ceasornic, astfel incat sa nu se perforeze total dopul. In timpul acestei operatii, degetul arator de la mana stanga trebuie sa sprijine levierul de la jumătate, pentru a evita ruperea dopului. Se scoate dopul din spirala si se pune pe farfuria pentru resturi, la vinurile de consum curent, iar la vinurile rosii vechi dopul se pune in cosulet, langa vin.

In timpul debusonarii sticla de vin trebuie sa stea nemiscata, nu trebuie invartita. In nici un caz nu se debusoneaza sticla de vin tinand-o in mana.

Servirea propriu-zisa

Se ofera vin pentru degustare celui care a comandat, clientul apreciind temperatura si calitatea acestuia. Sticla este prinsa cu mana dreapta, fara a masca eticheta, cu degetul arator orientat inainte, ospatarul fiind in partea dreapta a clientului, piciorul drept in fata, usor fandat, mana stanga la spate, la nivelul centurii. Se toarna vin incet, in centrul paharului ; lichidul trebuie sa curga lin. Vinul alb se toarna de mai sus decat cel rosu, de la cca 5-10 cm de pahar. Se recomanda sa nu se toarne prea de sus, dar nici sa se atinga paharul. Cand se considera ca este vin cat trebuie se roteste sticla spre dreapta, se roteste, se sterge la gat cu ancarul. La vinurile rosii, tamponarea se face cu un servetel tinut in mana stanga. Daca vinul a fost racit in frapiera cu apa cu gheata, dupa debusonare se scoate sticla si se sterge cu un servet, care a fost pus la gatul acesteia.

Cantitatea de vin recomandata a fi pusa in pahar este de 2/3 din capacitatea acestuia.

Servirea vinului spumant/ sampaniei

Trebuie acordata o atentie deosebita, avand in vedere valoarea acestui vin. Sticla se preia de la bar in mana sau in frapiera. Se prezinta celui care a comandat. Pentru debusonare se aseaza sticla pe gheridon si se scoate staniolul si cosuletul sau agrafa de sarma care fixeaza dopul. In acest timp, degetul mare de la mana stanga trebuie tinut deasupra dopului., iar sticla nu trebuie orientata spre client. Se inclina lejer sticla la 45° si se prinde ferm dopul in mana stanga, rotind sticla inainte si inapoi, cu mana dreapta. Se sterge gatul sticlei la partea superioara cu un servetel. Sampania nu se ofera spre degustare.

Se prinde sticla cu mana dreapta, fara a acoperi eticheta si se toarna in fiecare pahar cate un deget, apoi se completeaza cca 2/3 din capacitate. La fel ca la vin, se toarna in mijlocul paharului, lichidul sa curga lin, fara a face spuma abundenta.

Decantarea vinurilor

Reprezinta operatiunea de separare a vinului de depuneri. Operatiunea se desfasoara astfel : ajutorul de ospatar pregateste la gheridon carafa de cristal, lumanare pe suport, un pahar pentru degustare, chibrite, tirbuson, servet de serviciu, doua farfurii suport de ceasca de ceai. Se preia sticla din pivnita in pozitia in care a stat acolo, fara a o agita. Se aseaza in cosulet, cu eticheta in sus si se transporta la gheridon. Se aprinde lumanarea. Se prezinta vinul, se debusoneaza, se pune putin vin in carafa si se clateste. Se recupereaza vinul in pahar si se degusta. Se scoate sticla cu vin din cosulet si se prinde cu mana dreapta de la baza cu degetul mare deasupra. Se ia carafa in mana stanga si se aduce gatul sticlei aproape de cel al carafei. Se toarna incet vin, sticla fiind deasupra lumanarii, astfel incat lichidul sa curga lin pe marginea interioara a peretelui carafei. Se inclina putin sticla, astfel incat flacara lumanarii sa permita somelierului sa observe sosirea eventualelor particule aproape de gatul sticlei. Se lasa sticla pe gheridon si se verifica limpezimea vinului din carafa cu ajutorul lumanarii.

Trecerea a vinului in carafa

Se foloseste termenul *carafare* sau *carafarea unui vin* pentru a desemna operatiunea de trecere a vinului in carafa. Se recomanda pentru vinurile cu un continut ridicat de tanin. Se procedeaza la fel ca la decantare, cu deosebirea ca vinul nu curge lent pe partea interioara a peretelui carafei, ci se toarna mai repede.

Anumite vinuri au nevoie de un contact cu oxigenul pentru a se consacra cu plinatate. Vinurile albe castiga in plinatate atunci cand sunt aerisite.

Servirea berii

Berea se preia de la sectii in sticle, cutii, pahare speciale sau halbe. Sticlele se transporta in mana, iar paharele, halbele si cutiile pe tava. Halbele se aseaza pe suporturi speciale, nu direct pe fata de masa, pentru a evita patarea acesteia. Paharele se pun pe suporturi speciale din carton.

Sticla se decapsuleaza cu cheia, se toarna prin dreapta, cu mana dreapta. Pentru a obtine o spuma abundenta se toarna in suvoi subtire, ridicand si apropiind sticla de pahar. In cazul in care nu se doreste spuma, se ia paharul in mana stanga si se toarna pe marginea interioara a acestuia.

Cutiile se desfac de catre ospatar si se serveste prin dreapta, cu mana dreapta.

Berea se serveste rece, la 7-10°C.

Berea la aparat, numita curent si *la butoi*, se ofera cu precadere in unitati specializate, berarii, precum si in unitati sezoniere, terase, gradini de vara, etc. Turnarea berii de la robinet se face tinand paharul inclinat catre acesta. Robinetul nu trebuie sa atinga spuma.

Servirea bauturilor digestive

Distilatele de vin sunt bauturi alcoolice de maxima finete si rafinament, extrem de pretuite.

Coniacul se serveste in baloane de 300-500 ml de la caruciorul special pentru prezentarea si servirea digestivelor sau portionat direct de la bar ; se ofera 25 ml. Se prezinta sticla pentru a putea fi apreciata marca, se debusoneaza si se portioneaza. Se ia balonul in mana stanga si se toarna pe marginea interioara, apreciind cantitatea necesara. Desigur, se poate masura si apoi sa se toarne in baloane care se preiau pe tava si se aseaza prin dreapta, cu mana dreapta, langa paharul de apa.

Lichiorul se ofera in cantitate de 25 ml, la temperatura de 16-20°C. Anumite lichioruri pot fi servite reci. Se servesc, de regula, in cupe mici de lichior, cele simple sau in cupe mari, cele fine.

3. Servirea bauturilor nealcoolice

Apa minerala se decapsuleaza si se serveste in paharul de apa. Se toarna, de regula, jumatate sau putin peste jumatatea capacitatii paharului.

Apa potabila se preia in cani, se transporta in mana si se depoziteaza la consola. Se serveste prin dreapta, cu mana dreapta. Daca trebuie bine racita se adauga cuburi de gheata.

Bauturile racoritoare se preiau in sticle, cutii, pahare tumblere sau soonda si se transporta conform regulilor prezentate. Se servesc prin dreapta, cu mana dreapta. Trebuie sa fie reci, dar daca clientii doresc foarte reci se ofera gheata separat.

Cafeaua se serveste in cesti mici, cu suport. Se preiau cestile si suporturile pe tava acoperita cu servet. Daca este cafea turceasca se serveste indulcita, celelalte se servesc cu zaharul separat. In acest caz se ofera lingurita de cafea. Zaharul poate fi preambalat sau vrac, in acest ultim caz se ofera zaharnita cu cleste pentru zaharul cubic sau lingurita, pentru cel tos. Pentru zaharul preambalat se procedeaza astfel : se ridica ceasca si se aseaza pe prima farfurie din teanc, apoi se pune zaharul spre emblema si lingurita la dreapta. Se ofera farfurioara pentru ambalaje. Se ridica ansamblul si se aseaza in fata clientului, prin partea dreapta, farfuria suport fiind cu emblema spre centru, iar ceasca cu manerul spre dreapta.

Ceaiul se ofera curent la micul dejun, dar si in restul zilei, la cererea clientilor.