

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



**این اثر متعلق به موسسه ی آموزش های تخصصی هتلداری وابسته به اتحادیه
هتل ها و هتل آپارتمان های استان تهران می باشد.**

**هر گونه بهره برداری از این اثر و جزوه مربوطه در سایر مراکز آموزشی منوط به کسب اجازه
کتبی از این موسسه می باشد.**

پیش گفتار

سرویس کلمه ای است که مورد استفاده برای توصیف شیوه و روش ارائه خدمات به مهمانان در زمان پذیرایی می باشد. این امر در گذشته اغلب به عنوان یک پروتکل استادانه پیچیده وجود داشت، که امروزه بسیاری از روش ها دیگر رواج ندارد، اما همچنان برخی از اصطلاحات و روش ها هنوز هم در حال استفاده می باشد.

روش های سرویس دهی در هر رستوران نشان دهنده سبک و نوع رستوران می باشد، هر چه روشهای سرویس دهی پیچیده تر درجه رستوران نیز بالاتر می باشد.

فهرست مطالب

انواع روش های سرویس

سرویس امریکایی

سرویس فرانسوی

سرویس گریدون



فهرست

سرویس روسی

سرویس انگلیسی

سرویس سنتی

سرویس بوفه



فهرست

انواع

سلف سرویس

سالاد بار



روم سرویس

سفارش آسان – Easy Order

کیت‌رینگ

انواع کیت‌رینگ



در یک نگاه انواع سرویس عبارتند از :

- روش امریکایی
- روش فرانسوی
- روش گریدون
- روش روسی
- روش انگلیسی
- روش سنتی
- روش بوفه
- سلف سرویس
- سالاد بار و اسنک بار
- روم سرویس
- کیتزینگ



انواع روش های سرویس دهی

سرویس لغتی است که برای توصیف شیوه و روش در ارائه غذا و خدمات به میهمان استفاده میشود.
در زمان های رسمی معمولاً دارای پیچیدگی بسیار میباشد که از قدیم تا امروزه باقی مانده است.



سرویس امریکایی (Plateservice)

این سرویس (Plate Service) نیز نامیده میشود ، بدلیل اینکه غذا در آشپزخانه در بشقاب غذای میهمان چیده شده و دورچین میشود . این روش در مکان هایی که نیاز به ارائه سرویس سریع میباشد مورد استفاده می باشد . در این روش نیاز به نیروی کاری با حداقل آموزش را میخواهد.



چیدمان میز (رسمی) به روش امریکایی

سرویس یک میزبانه



نکات مثبت :

- این روش سریع و ساده می باشد
- سرویس گران قیمت نسیت . یک میزبان میتواند بسیاری از میهمانان را پذیرایی کند و تجهیزات خاصی مورد نیاز نمی باشد
- در این روش نیازی به پرسنل آموزش دیده تکنیکی که نیاز به کارمزد بالا دارند نمی باشد .

نکات منفی :

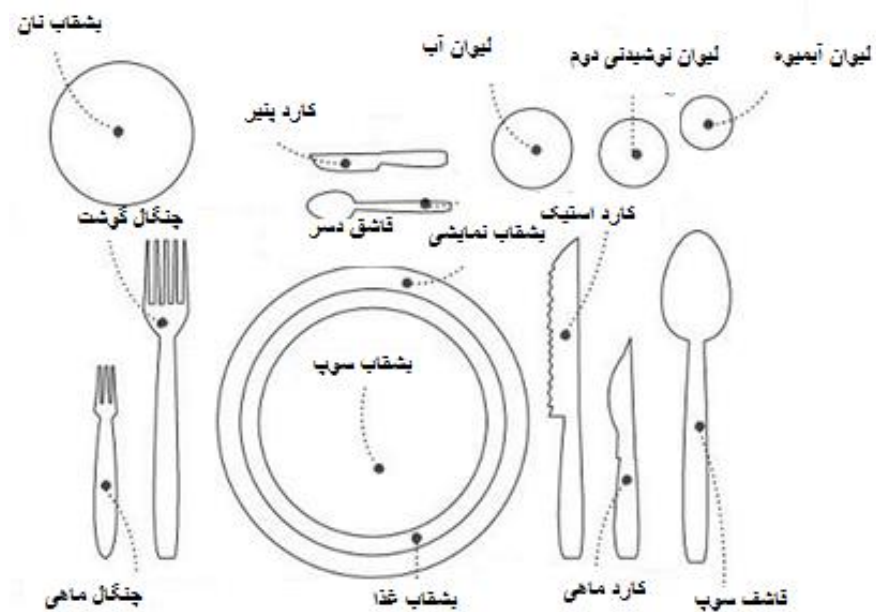
- نمایش پذیرایی ندارد
- توجه فردی کمتری به میهمان می شود.



سرویس فرانسوی (Gueridon Service)

سرویس فرانسوی از دیگر روش ها متفاوت میباشد و غذا برای میهمانان از روی **Gueridon** (ترولی طبخ) سرو میشود. در این روش ترولی کنار میز میهمان قرار میگیرد و مجهز به شعله الکلی یا شعله گرم کن میباشد که به جهت گرم نگهداشتن غذا و تهیه سس استفاده میشود. این سرویس بسیار زیبا و پیچیده میباشد. بیشتر مراحل طبخ غذا در آشپزخانه انجام میپذیرد و توسط شف یا سرمیزبان در حضور میهمان (سر میز میهمان) تکمیل میگردد. در این سرویس دهی نه تنها نیاز به نیروی کار ماهر و با تجربه دارد بلکه به نیرویی که توانایی نمایش دادن را داشته باشد نیز نیاز دارد.

چیدمان میز به روش سرویس دهی فرانسوی



چیدمان میز (رسمی)
به فرانسوی

سرویس دو میزبانه



نکات مثبت :

- به تمامی میهمانان توجه فردی میشود و باعث می شود میهمانان حس مهم بودن داشته باشند
- این روش باعث میشود میهمان احساس کند که خدمات رویایی به او داده می شود.
- این سرویس بسیار زیبا و جذاب می باشد
- در این روش صورتحساب های گران قیمت تر نسبت به دیگر روشها تهیه میشود

نکات منفی:

- این روش سرویس دهی بسیار کند است
- این روش بسیار گرانی میباشد بدلیل اینکه نیاز به کارکنان حرفه ای میباشد
- در این سرویس نیاز به فضای سالن بزرگ تری میباشد



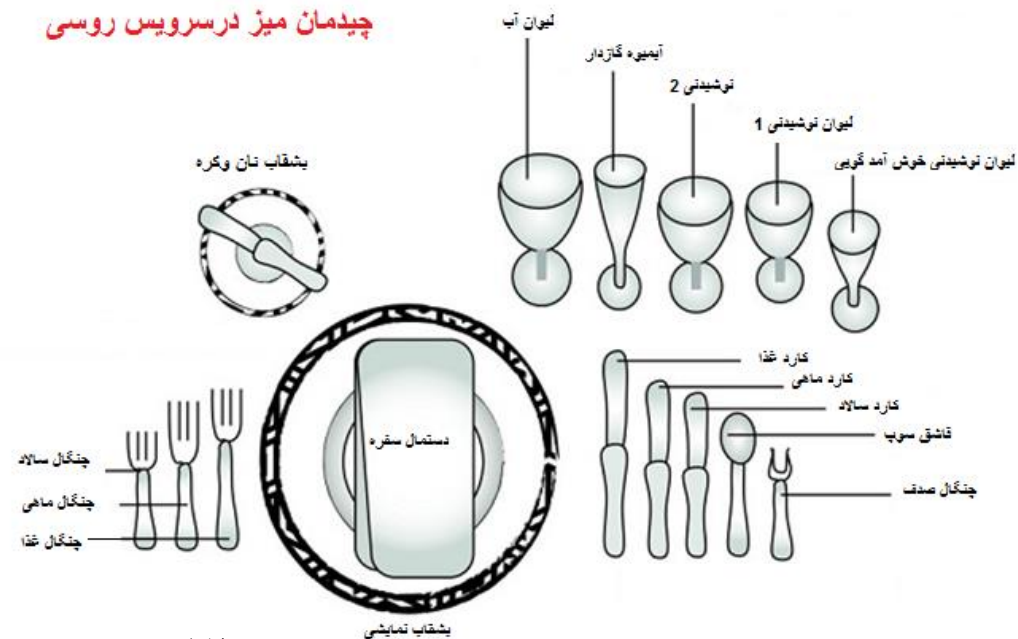
سرویس روسی (Silver service)

این روش سرویس دهی همانند سرویس فرانسوی میباشد. اما در این روش طبخ غذا به صورت کامل در آشپزخانه صورت گرفته و بریده می شود و درون دیس های نقره توسط سر آشپز به دقت چیدمان می گردد.

سپس میزبان دیس غذا را به میهمان به عنوان یک حالت مودبانه نشان داده و طبق روش اصول سرویس و با استفاده از کلیپ ها برای میهمانان به صورت فردی سرو می کند.



چیدمان میز در سرویس روسی



چیدمان میز (رسمی) به روش روسی

سرویس دو میزبانه



نقاط قوت :

- تنها یک میزبان برای هر استیشن نیاز است
- سرویس دهی جذاب و زیبا
- فضای اضافی برای لوازم دیگر مانند ترولی گاریدون (طبخ) نیاز نمی باشد
- میزان دقیق برای هر پرس مشخص می باشد زیرا مواد غذایی از قبل برش خورده است.
- به هر میهمان توجه فردی می شود.

نقاط ضعف :

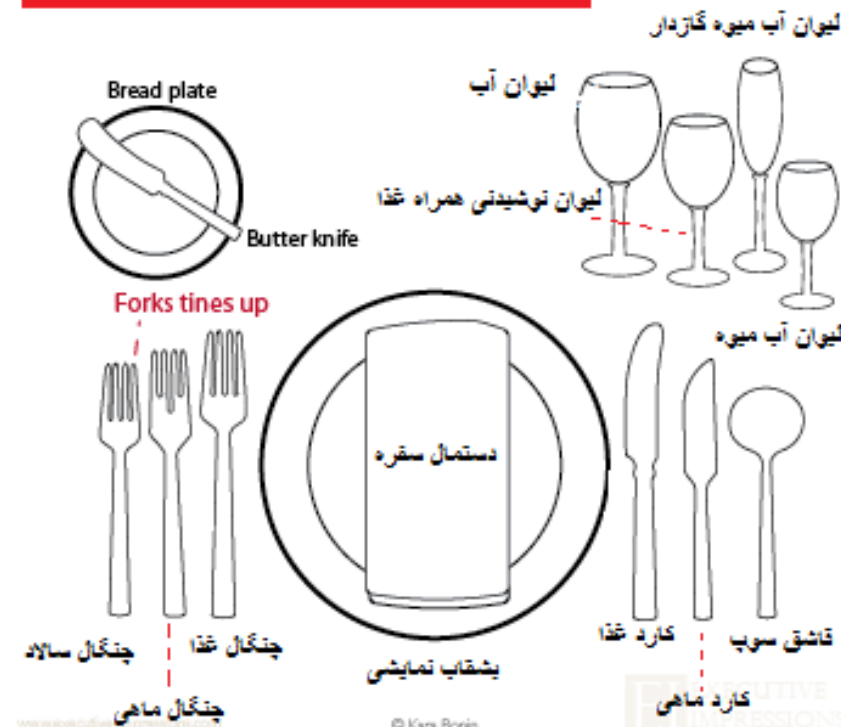
- به تجهیزات و لوازم فردی بسیاری از جنس نقره می باشد.
- اگر تعداد زیادی از میهمانان از یک دیس پذیرایی شوند ، آخرین میهمان منظره بدی را از دیس غذا خواهد دید
- اگر میهمانان دارای سفارشات متفاوتی باشند مانند استیک ، ماهی و ... میان مجبور به حمل دیس سنگین برای پذیرایی می باشد.



سرویس انگلیسی

این روش سرویس دهی بعنوان روش خانوادگی "Family Style" نیز شناخته میشود. در این روش غذا های طبخ شده در دیس غذا چیدمان شده و در وسط میز گذاشته میشود تا میهمانان همانند پذیرایی در خانه از خود پذیرایی کنند. این سبک سرویس دهی معمولاً در کافی شاپ ها، رستوران های خانوادگی دیده می شود.

چیدمان رسمی میز به روش انگلیسی



چیدمان میز (رسمی) به روش انگلیسی

سرویس دو میزبانه



نقاط قوت :

- سرویس دهی سریع و مواد غذایی با درجه حرارت و گرمای بهتری سرو می شود
- سرویس ارزان قیمت
- به تجهیزات خاص نیاز ندارد

نقاط ضعف :

- نمایش دهی کمتری برای میهمان دارد
- توجه فردی کمتری به میهمانان می شود
- برداشتن مشخص میهمان به اندازه (سهم خود) سخت می باشد (ممکن است میهمان بیشتر یا کمتر از سهم خود بردارد).



روش بوفه (Buffet Service)

روش پذیرایی بوفه به سه دسته تقسیم میشود :

۱ - حالت نشسته ۲ - حالت ایستاده ۳- نیمه نشسته و ایستاده

این سرویس بیشتر در مراسم بنکوئت کاربرد دارد. غذا ها به صورت جذاب داخل شف اندیش برای گرم نگهداشتن بر روی میز های بلند به ترتیب پیش غذا تا دسر چیدمان می گردد و سایر تجهیزات مانند بشقاب غذا و لوازم سرویس سمت راست میز بوفه چیدمان می شود .

به جای پذیرایی میزبانان از ، میهمان به میز بوفه رفته بشقاب و سایر لوازم سرویس را برداشته و به دلخواه خود از خود پذیرایی میکند.



چیدمان میز گرد (جهت مراسمات بنکوئت)



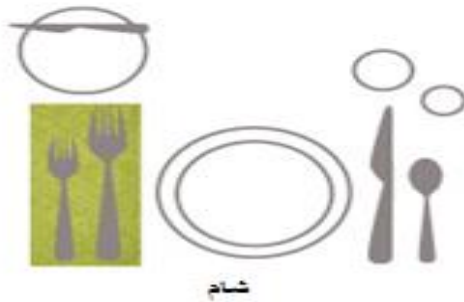
شناسایی اصول چیدمان میز صبحانه، ناهار، شام با طرح های مختلف



صبحانه



ناهار



شام



تشریفاته



چیدمان رسمی

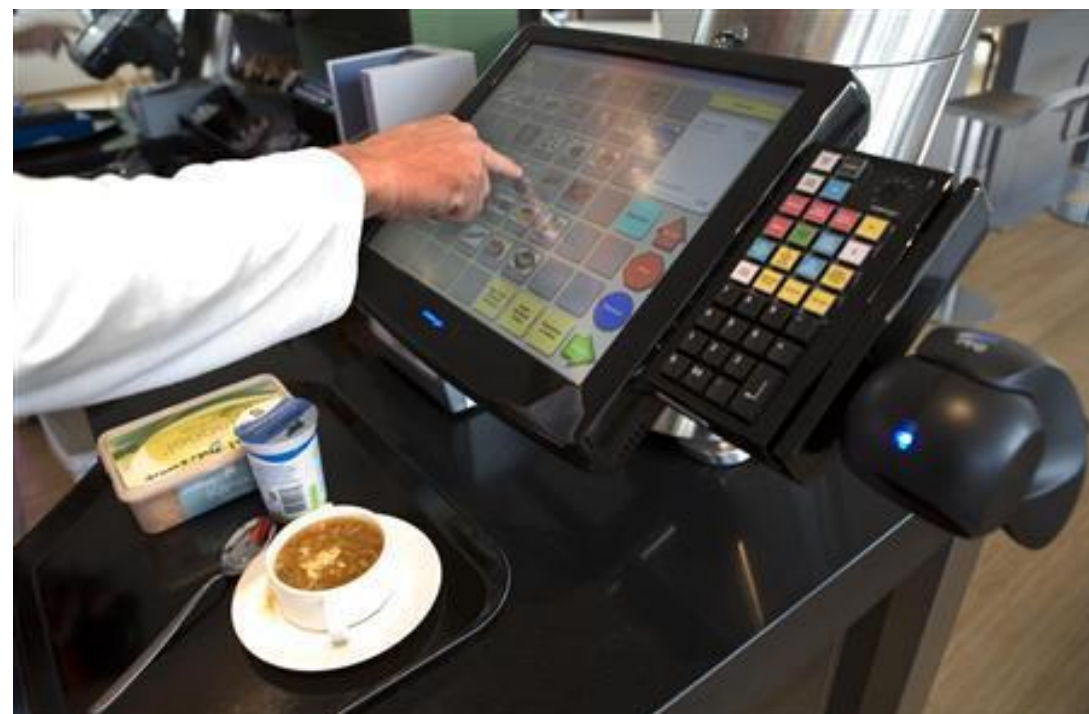


چیدمان اروپایی



سلف سرویس Self service

این سرویس در کافه تریا مورد استفاده می باشد در این روش میهمان به میز ارائه مراجعه کرده و بعد از انتخاب غذا در انتهای مسیر صندوق دار میزان غذای برداشته شده را محاسبه کرده و میهمان پرداخت می نماید.



روش سنتی

این روش سرویس دهی بستگی به فرهنگ آن جامعه دارد و هر کشور و حتی شهر می تواند روش سرویس دهی خود را داشته باشد.



بوفه وانواع
بوفه نشسته
بوفه ایستاده
بوفه نیمه نشسته



سالاد بار

