

YEMEK SERVİS YÖNTEMLERİ

Doç. Dr. Fatma SAĞLAM*

ÖZET

Yemeklerin kalitesinde ve tüketicilerin memnuniyetinde hazırlama ve pişirme kadar yemeğin servisi ve dolayısıyla sunumu da büyük önem taşır. Servisin hangi kurallara bağlı kalınarak yapılacağı ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir. Bu yazıda günümüzde uluslararası anlamda en çok kullanılan servis yöntemlerinden Fransız, Amerikan, İngiliz ve Rus yemek servislerinden bahsedilmiştir.

Anahtar Sözcük: *Yemek servis yöntemleri, Fransız yemek servis yöntemi, Amerikan yemek servis yöntemi, İngiliz yemek servis yöntemi, Rus yemek servis yöntemi.*

ABSTRACT: Types of Food Service

There are many different approaches to serving food. An operation should use a service style or a combination of service styles, that best satisfies its guests wants and needs. In this article different service types and styles are discussed.

Key Words: *Styles of food service, French food service, American food service, English food service, Russian food service.*

GİRİŞ

Yemek servis yöntemleri, ulusların yemek servis alışkanlıklarından doğmuştur ve hazırlanan yiyeceklerin konuklara belli kurallar içinde sunulmasını kapsar. Her servis yönteminin kendine özgü kuralları vardır. Önemli olan bu kurallar içerisinde güzel, temiz ve özenli bir servisin yapılmasıdır. Bunun için de diğer hizmetlerde olduğu gibi iyi eğitilmiş bilgili ve mesleğini seven personele gereksinim vardır (1,2). Müşterileri belli bazı restoranlarda yemek yemeye sevkeden nedenlerden başlıcaları; menünün tipi, sunumu, o yerin ünü, atmosferi, (dekoru, döşemesi, müziği vb.) yemeğin kalitesi ve fiyatıdır. Tüm bunlar bir müşterinin seçimini etkileyebilir, ancak

yapılan servis bunların içerisinde en önemli olanıdır (3). Servis; müşterilere yiyecek ve içeceklerin servis personeli tarafından uygun takımlarla ve belirli servis ilkelerine göre sunma sanatıdır (1).

Servisin düzenli ve mükemmel yapılabilmesi iyi bir ön hazırlığa (mice en place) bağlıdır. Bunun için gerekli olan tüm malzemeler; masa örtüsü, peçeteler, tabak, çatal, kaşık, bıçak, tuzluk vb. masa üzerine uygun şekilde yerleştirilmiş olmalıdır (1,3). Müşteri masalarının hazırlığı servis şekline, yiyeceklerin çeşidine, milletlerin servis yapma özelliklerine ve restoranın sınıfına göre değişebilir. Günümüzde uluslararası anlamda en çok kullanılan servis yöntemleri Fransız, Amerikan, İngiliz ve Rus servis yöntemleridir.

FRANSIZ USULÜ YEMEK SERVİSİ

Fransız geleneklerine uygun özellik taşıyan ve geridonla yapılan bir servis yöntemidir (1,4). Geridon, Fransız servisinde konuk masasına bitişik olarak kullanılan yemek masası büyüklüğünde tekerlekli veya tekerleksiz küçük masalardır (5). Bu nedenle bu yöntemde geridon yöntemi de denilmektedir (4). Geridon diğer servis yöntemlerinde de kullanılmaktadır. Fransız usulü yemek servis yöntemi, daha çok resmi davetlerde kullanılır, pahalı ve diğer servis yöntemlerine kıyasla daha yavaştır (4,6). Klasik Fransız servis yöntemi pahalı Fransız restoranları dışında seyrek uygulanmaktadır. Çünkü bu yöntemde kullanılan geridon ve masa kenarı pişirme tekniği; zaman, eğitilmiş personel ve geniş alan gerektirir. Fransız servisinin modifiye olmuş şekli, sıklıkla her tür restorantta uygulanmaktadır (4). Bu servisin özelliği kuverin (masaya konulan servis takımı) önceden hazırlanması ve yemeklerin konuklar tarafından servis kabından kendi tabağına alınmasıdır (1,2).

Klasik Fransız Servisinin Genel Özellikleri

1. Bilgili, tecrübeli ve kaliteli servis elemanına gereksinim vardır (7). Yemeklerin hazırlanma işlemi uzun zaman aldığından servis elemanı çok fazla kişiye servis yapamaz (6).

2. Yemeğin hazırlanması işleminin büyük bir kısmı mutfakta yapılır, ancak son hazırlıklardan olan sosun yemeğe eklenmesi, süsleme, salatanın son hazırlığı gibi işlemler yemek salonunda, müşterinin gözü önünde, geridonda gerçekleştirilir (4).
3. Tüm servis araçları daha önce masaya yerleştirilir. Güzel, dekoratif ve üzerine diğer yemek tabaklarının konduğu servis tabakları kullanılır (6).
4. Fransız usulü serviste önce içki ve ekmek servisi yapılır (7). Kahve fincanı daha önce masaya konmaz. Kahve yemeğin sonunda servis edilir ancak kahve veya tatlı tercihe göre ilk olarak da servis edilebilir (6). İçecekler tespiyle getirilir ve sağdan verilir. Fransız servisinde şarap vazgeçilmez bir içkidir (1,6).
5. Çok resmi Fransız servisinde ekmek servisi yapılmaz, dolayısıyla ekmek tabağı kullanılmaz (8).
6. Mutfakta hazırlanan servis kapları peçete üzerinde servis personelinin sol elinde olduğu halde konuk masasına getirilir, konuklara takdim edilir ve sol taraftan konuklara uzatılır (1,2). Her konuk servis kabı üzerindeki maşa ile yemeklerden arzu ettiği kadar tabağına alır (7). Herhangi bir nedenle konuk kendi yemeğini alamayacaksa, bu durumda servisi servis elemanı yapar (2).

AMERİKAN USULÜ YEMEK SERVİSİ

Amrika'dan dünyaya yayılmış bir servis yöntemidir (2). Bu yöntemde yemekler önceden tabaklara konularak servis edilir (1,9). Bugün birçok lüks restorantta Amerikan usulü servisin bazı değişiklikler yapılmış şekli uygulanmaktadır (7).

Günümüz insanının boş zamanının fazla olmaması bu servis metodunun kullanılmasını yaygınlaştırmıştır (1). Özellikle iş çevrelerinde ve öğle yemeği servisinde fazla zamanı olmayan misafirler için son derece uygun bir servis yöntemidir (7). Bu servisin en önemli avantajı hızlı, kolay ve diğer servis metodlarına kıyasla ucuz olmasıdır (6,8).

Amerikan Servisinin Genel Özellikleri

1. Fazla personel gerektirmez. Personelin uzun süre eğitimden geçirilmesine de gerek yoktur ve daha fazla kişiye daha az servip personeli ile hizmet verilebilir (6,7).
2. Konukların siparişi alındıktan sonra buzlu su, kokteyl, ekmek ve tereyağı servisi yapılır. Bu servisin en önemli özelliği sipariş alındıktan sonra masaya buzlu su servisinin yapılmasıdır. Her Amerikalı masaya oturur oturmaz bir bardak buzlu suyun servisini bek-

ler. Siparişi verilen yemekler hazırlanırken konuğa aperatifler sunulur. Böylece yemek servisini beklerken konuk sıkılmamış olur (2,7).

3. Yemekler mutfakta porsiyonlara ayrılır ve tabak içinde servis elemanı tarafından misafirlere sunulur (4,5,8,9,10). Bazı uygulamalarda servis elemanı, tabağı bir tepsi olmaksızın taşır (kol servisi) ancak çoğunlukla tabakların yemek salonuna taşınmasında büyük bir tepsi kullanılır (4). Tepsiyle taşınan tabaklar önce servanta (masa hazırlanmasında kullanılan yedek malzemelerin durduğu dolap) getirilir. Tepsi servanta bırakılarak tabaklar elle misafir masasına götürülür (7).

4. Yemek servisi müşterinin solondan ve sol el kullanılarak müşteriye rahatsızlık vermeyecek şekilde yapılır (1,4,6,8).

5. Herkese aynı anda servis yapılır ve tabaklar aynı anda toplanır.

6. Amerikan servisinde çay ve kahve servisi yemekle birlikte yapılır. Bu bakımdan sipariş alınırken, konunun çay ve kahve isteyip istemediği öğrenilir. Amerikalılar kahvelerini genellikle yemekle birlikte alırlar (2).

7. Tatlı ve meyve siparişi için menüler tekrar verilir. Siparişten sonra masaya gerekli kuver konur. Tatlı ve meyveler de diğer yemekler gibi, sol elle soldan servis edilir (7).

İNGİLİZ USULÜ YEMEK SERVİSİ

Bu servis şekli İngiliz ailesinin klasik yemek servisinden doğmuştur. Avrupa otel ve restoranlarında uygulanmış ve hala uygulanmakta olan bir servistir (2,9). Bir İngiliz ailesinde evin hanımı hazırladığı yemekleri masaya getirir. Masadaki yemek, tabaklara konarak aile fertlerine servis edilir. Bütün olarak pişmiş yiyecekler varsa bunlar aile reisi tarafından kesilip porsiyonlanır (7). İngiliz servisi; Rus servisi ve aile servisi yöntemlerinin bir kombinasyonudur (4). Bu servis yöntemi İngiliz kır evlerinde kullanılan servisin bir adaptasyonudur (8). Bu usul misafir masasında fazla çalışmayı gerektirir. Bu yüzden de daha çok alakart servis yapan restoranlarda uygulanır (7). Bu servis yöntemi genelde özel bir yemek odasında, sayısı 10-20 arasında değişen küçük gruplar için uygundur (6).

İngiliz Servisinin Genel Özellikleri

1. Yemeklerin yeneceği tabaklar masalara daha önceden yerleştirilir. Temiz tabaklar konunun sağ tarafından, sağ el kullanılarak masalara konur (4).

2. İngiliz servisinde yemek konuk önünde parçalanır (tranche edilir) ve servis edilir. Bu görevi yapan kişiye "Trancher" adı verilir. Bu servis yönteminde, konuk masasına bitişik ayrı bir servis masası (geridon) bulundurulur. Kesim ve porsiyonlama işleri süratle ve göze hoş görülecek şekilde yapılır (2).

3. Bu servis yönteminde yiyecekler, tutacakları olan bir tepsinin üzerine yerleştirilir. Bu tepsi servis elemanları tarafından taşınır ve servise ev sahibinin sağ yanındaki bayandan başlanır. Servise saatin tersi yönünde devam edilir. Servis elemanı konunun sol tarafında durup, tepsiyi konunun kendi servisini kendisi yapabilecek şekilde tutar. Konuk servis için tepsinin üzerinde bulunan servis araçlarını kullanır (4).

4. Tabaklara yemek servisi yapılırken et, garnitür ve soslar dikkatli bir şekilde yerleştirilir. Akıcı soslar etin üzerine, diğerleri ise etin sol tarafına konulur.

RUS USULÜ YEMEK SERVİSİ

Napolyo'nun Moskova seferinden sonra Avrupa'ya yayılmış bir servis yöntemidir. Ziyafetlerde ve resmi yemeklerde ve tüm konukların aynı tür yemeği yediği yerlerde sıklıkla kullanılmaktadır. Bu servisin en önemli özelliği bir gösteri (show) servisi olmasıdır. Rus usulü servis, Fransız servisine kıyasla daha basit, daha ucuz ve daha hızlıdır. Daha az personele gereksinim duyulur (1,4,6,7,8,11).

Rus Servisinin Genel Özellikleri

1. Bu servis yönteminde sıcak yemekler, ziyafetlerde orkestra eşliğinde salonu getirilir. Garsonlar salonda dolaşarak veya misafirleri selamlıyarak çeşitli gösteriler yaparlar (7).

2. Bu servis yönteminde tüm servis tekniklerini aynı şekilde uygulamak esastır. Tabaklar müşterinin önüne aynı anda konulur ve servise başlanır. Böylece hızlı ve profesyonel bir servis sağlanır. Yemek servisi misafirin solundan yapılır (4,6).

3. Bu servisin karakteristik özelliği, et yemeklerinin pişirildikten sonra kesilerek tekrar eski hale getirilmesi ve servis kaplarına konulmasıdır. Yiyecekler genellikle gümüş büyük bir servis tabağına konur. Yemekler mutfakta porsiyonlara ayrıldığı için salonda vakit kaybı olmaz. Dolayısıyla yemekler sıcaklığını ve tadını kaybetmez (2,6,10).

4. Yemeklerin garnitürleri ve sosları başka kaplarla değil, aynı servis tabağı üzerinde masaya getirilir. Bu serviste İngiliz ve Fransız usulü servislere göre daha az kap kirletilir (2,7).

5. Soğuk yemekler, salatalar, meyveler ve tatlılar masalara dekoratif bir şekilde yerleştirilir. İçkiler de aynı şekilde masalara dizilir. Yemek servis kaplarının üzerinde maşalar bulunur. Misafirler yemeklerini isterlerse kendileri tabaklarına alırlar, isterlerse garsonlar Fransız servisinde olduğu gibi yemekleri soldan servis ederler (4,6,7).

6. Servis esnasında büyük servis tabağı, sol ön kol ve sol el üzerine yerleştirilir. Her masa için ayrı bir servis tabağı kullanılır. Eğer yemek soslu ise, sosun bulunduğu kap büyük servis tabağının servis elemanına uzak, konuğa yakın kısmına yerleştirilir, böylece konunun sosa kolayca ulaşabilmesi sağlanır. Sos için ayrı bir sos kaşığı kullanılır (4,6).

7. Soğuk yemekler ve salatalar tatlı servisine kadar masada bırakılır. Boşalan kaplar kaldırılır ve masanın düzenli görünmesi sağlanır (7). Tabaklar toplanacağı zaman takım kaptanının bir işaretiyle tüm servis elemanları ilk masadaki bir bayanın sağından başlamak üzere toplama işlemini aynı anda ve aynı şekilde gerçekleştirirler (4,8).

Yemek servis yöntemleri birbirinden farklı olmakla beraber birleştikleri bazı ortak noktalar vardır. Bunlar genel servis ilkeleri başlığı altında aşağıda verilmiştir (1,2,4,6,7,8).

GENEL SERVİS İLKELERİ

1. Konuklar salona geldiğinde salon şefi tarafından karşılanıp masalara yerleştirilir, menü kartları verilerek siparişleri alınır.

2. Genellikle önce içki ve ekmek servisi yapılır. Ekmek ve salata servisi soldan, içkiler de sağdan servis edilir.

3. Beyaz şarap balıkla, kırmızı şarap ise kırmızı etle servis edilir.

4. Servis tabağı ile servis yapılırken servis anında personelin görünümü, sol ayak hafif önde, bel hafif eğik ve sağ el dirsekten kırılarak bele kavuşacak şekildedir.

5. Masada önce çocuklara sonra yaşlılara, hanımlara ve beylere servis yapılmalıdır.

6. Yemeklerin tabak kenarlarına taşırılmaması, varsa amblesinin kapanmamasına dikkat edilir.

7. Tabaklar müşterinin sağından ve sağ elle toplanır.

SONUÇ

Her ne kadar servis yöntemleri ülkeden ülkeye deği-

şiklik gösterse de globalleşen dünyamızda büyük otel ve benzeri işletmelerde, benzer servis yöntemleri kullanılmaktadır. Bilindiği gibi kişiler için kaliteli, geleneksel servis yöntemlerinin uygulandığı yerlerde yemek yemek büyük bir zevktir. Ülkemizde genellikle Amerikan ve Fransız servis yöntemi kullanılmaktadır. Hangi servis yöntemi kullanılırsa kullanılsın yemeklerin servisinde pratiklik, menü uyumu, fiyat uygunluğu, yemek kalitesi vb. önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

1. Yörükoğlu MA. Otel Servis Yöntemleri İşletmelerinde Servis Yöntemi. 2. Baskı. Damla Matbaası. Konya, s. 120-128, 1995.
2. Gülal M. Servis Usulleri. Bar Yönetimi ve Restoran Operasyonları. s. 320-330, Aydın 1996.
3. Brown G, Hepner K, Deegan A. Food Service Preparation. Introduction to Food and Beverage Service. Blackwell Scientific Publications. London. p. 28-34. 1996.
4. Axler BH, Litrides CA. Styles of Food Service. Food and Beverage Service. John Willey & Sons. USA. p. 116-127. 1990.
5. Merdol TK, Başoğlu S, Örer N. Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük. Hatipoğlu Yayınları: 95. Şahin Matbaası, Ankara s. 160, 1997.
6. Keister DC. Food Service. Food and Beverage Control. Prentice-Hall. USA, p.290-299, 1990.
7. Aktaş A, Kutluca D. Servis Metodları. Servis ve Bar, Anadolu Üniversitesi Yayın No: 939. Açıköğretim Fakültesi Yayın No: 509. Eskişehir, s.179-187. 1996.
8. Knight JB, Lendal HB. Serving and Merchandising Food. Quantity Food Planning and Management. Van Nostrand Reinhold Company Inc. New York. p. 258-263, 1979.
9. Ninemelier JD. Food and Beverage Service. Management of Food and Beverage Operations. Second Edition. By the Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, USA. p 197-198. 1990.
10. Davis B, Stone S. Food and Beverage Service Methods. Food and Beverage Management. Second Edition. London p. 151-152. 1991.
11. Anderson C, Blakemore D. Types of Food Service. Modern Food Service, M & A Thomson Litho Ltd, East Kilbride p. 3-12, Great Britain, 1991.