

SCHEDA TECNICA

Luogo di realizzazione	Obiettivo	Tema
Sala da pranzo	Essere in grado di : RICONOSCERE – APPLICARE -EFFETTUARE i differenti metodi di servizio	I differenti Metodi di Servizio
	Pre-requisiti	
	Essere capaci di: portare i piatti, portare una suite Utilizzare le clips-	
Nome del Servizio	Metodo	Vantaggi/Inconvenienti
 <p style="text-align: center;">Piatto di portata sul tavolo</p>	<p>Il piatto di portata con il cibo viene posto sulla tavola del cliente, le clips vengono orientate verso il cliente, il cliente si serve da solo</p> <p>Questo servizio si chiama : TABLE D'HOTE</p> <p>.Questo servizio viene utilizzato sovente nelle trattorie e nei grandi locali per il servizio di stuzzichini e per i biscottini Viene anche utilizzato per il servizio dei frutti di mare</p>	<p>Vantaggi:</p> <p>Semplice e rapido, permette ad un cameriere di servire da solo molti clienti, il cliente ne mangia quanto vuole,</p> <p>Svantaggi</p> <p>Se il piatto è grande ed il tavolo è piccolo, può dare fastidio al cliente poiché ne impedisce alcuni movimenti</p>
 <p style="text-align: center;">Impiattato</p>	<p>I piatti vengono riempiti alla cucina , I legumi ed il logo del Albergo sempre in alto, posate il piatto in tavola passando dalla destra del cliente, non è elegante portare più che 3/4 piatti alla volta, anche se a volte per necessità lo si deve fare.</p> <p>Evitate di mettere il pollice nel piatto e fate molta attenzione a mantenere i piatti in posizione perfettamente orizzontale per evitare la fuori-uscita di eventuali salse o sughi</p>	<p>Vantaggi</p> <p>Questo tipo di servizio permette di fare delle presentazioni elaborate del piatto, inoltre il cliente riceve contemporaneamente cibo e contorno, Servizio molto veloce adatto a tavoli con pochi coperti.</p> <p>Svantaggi</p> <p>Bisogna sempre servire tutti i componenti della stessa tavola contemporaneamente, quindi per evitare un continuo vai e vieni dalla sala alla cucina abbisogna di molto personale</p>
 <p style="text-align: center;">Impiattato con Campana</p>	<p>Il piatto di forma di poco più grande del normale viene preparato e decorato in cucina, e poi subito ricoperto da una Cloche in acciaio o argento, il trasporto si esegue a mano o su di un vassoio di argento.</p> <p>Dopo averlo depositato coperto sul tavolo davanti cliente con la vostra mano destra, alla sua destra, le campane vengono tolte simultaneamente E a volte lo chef de rang spiega brevemente gli ingredienti e la preparazione del piatto.</p>	<p>Vantaggi</p> <p>Servizio elegante e lussuoso, il piatto viene descritto e presentato come fosse un'opera d'arte.</p> <p>Svantaggi</p> <p>Oltre agli stessi presenti nel servizio "Impiattato" necessita di un cameriere ogni due clienti, inoltre è impossibile coprire con la cloche determinate preparazioni come i fritti, le insalate</p>
 <p style="text-align: center;">All'Inglese</p>	<p>A ciascun cliente viene dato un piatto vuoto, il cibo viene posto su di un piatto da portata coperto con campana. Reggendo il piatto sulla vostra mano sinistra, alla sinistra del cliente e deponete il cibo nel piatto per mezzo delle clips da voi impugnate.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Contorni</p> <p>Carne</p> </div> </div>	<p>Vantaggi</p> <p>Servizio rapido, permette di servire un gran numero di persone (10-12) con un solo piatto da portata, è il servizio utilizzato per i banchetti Anche quando si utilizzano altri stili di servizio le salse vanno sempre passate all'Inglese.</p> <p>Svantaggi</p> <p>Alcuni piatti non possono venire serviti utilizzando questo servizio es. pasta lunga, altri a causa della loro fragilità</p>
 <p style="text-align: center;">Gueridon</p>	<p>Il gueridon va sempre posizionato davanti al tavolo del cliente, vi avremo precedentemente preparato le posate di servizio e lo scaldavivande (rechaud) . Il commis vi appoggerà i piatti ed il cibo prelevato pocanzi in cucina, Il cibo viene posto nel piatto alla vista del cliente, aiutandoci con le clips rette con due mani, eventuali salse verranno servite direttamente al cliente utilizzando il servizio all'Inglese. Questo servizio viene chiamato :alla Russa , quando le pietanze non arrivano già porzionate ma bisognerà trincerle in sala</p>	<p>Vantaggio</p> <p>Servizio spettacolare e lussuoso, il cliente controlla i movimenti del cameriere, e gli comunicherà eventuali richieste particolari, Utilizzato soprattutto per servire cibi delicati e paste lunghe,</p> <p>Svantaggi</p> <p>Rallenta di molto il servizio per questo viene raramente usato per i banchetti, Necessita di un folto numero di camerieri esperti</p>
 <p style="text-align: center;">Alla Francese</p>	<p>Ad ogni cliente viene posto sul tavolo un piatto pulito, Il cameriere reggerà il piatto da portata contenente il cibo ed avvicinandosi alla sinistra del cliente più vicino possibile al piatto, il cliente per mezzo delle clips utilizzate con due mani si servirà lui stesso</p>	<p>Vantaggi</p> <p>Gli stessi del servizio all'Inglese, questo tipo di servizio è ancora oggi utilizzato nelle famiglie nobili o borghesi.</p> <p>Svantaggi</p> <p>I clienti possono essere maldestri e provocare degli incidenti, rovesciando il cibo o la salsa. Inoltre il cliente distrugge la coreografia del piatto e ciò vi obbligherà a sospendere per alcuni attimi il servizio allo scopo di cercare di rimetterlo in ordine</p>

ALTRI SERVIZI

A BUFFET

AL CARRELLO