**1. KAHVALTI KUVER**İ**N**İ**N** **HAZIRLANMASI**
**1.1. Kahvalt**ı **Servisinin Önemi**
Konaklama işletmelerinde konukların güne iyi başlayabilmesi için en önemli şart
aydınlık, rahat ve iyi hazırlanmış kahvaltı salonlarıdır. Bu salon mümkünse öğle ve akşam
yemeklerinin servis edilmediği yerde olmalıdır. Çünkü öğle yemeği için yapılan hazırlıklar
ve akşamdan kalan yemek, içki ve sigara kokuları konukları rahatsız eder.
Yalnızca kahvaltı servisi için ayrılmış salon ise servisten hemen sonra temizlenir ve
havalandırılır. Salonun ön hazırlıkları tamamlanarak ertesi sabah için hazır hale gelir. Artık
yapılacak tek şey, servis personelinin kişisel temizliğini yapmış, dinlenmiş, salona giren
konuğu güler yüzle karşılayan, ona değer veren duygu içerisinde hazır beklemesidir.
Kahvaltı servisi sırasındaki konuk-personel ilişkisi istenilen yiyecek ve içeceklerin
servisiyle sınırlı kalmamalı, bu süre konuğun işletmeyi tekrar ziyaret etmesi için iyi
değerlendirilmelidir. Otel konukları için kahvaltı servisi, otelin diğer bölümlerindeki
servisler için de fikir verecektir. Kahvaltı salonundan, personelinden ve yiyeceklerinden
memnun kalan konuklar öğle yemeği ve akşam yemeği için de oteli tercih edeceklerdir.
Kahvaltı servisinin işletme yönünden önemini şu başlıklar altında sıralayabiliriz:
Ø Kahvaltı, öğünler arasında kar oranı en yüksek olan yiyeceklerin sunulduğu bir
öğündür.

Ø Oda ücretine dahil edildiğinden konuk kendisine verilen kahvaltıyı otel ikramı
gibi düşünüp güvenerek otelden memnun ayrılır.
Ø Kahvaltı satışları önceden bilindiği için satın alma ve hizmet ihtiyacı önceden
belirlenecektir.
Ø Az personelle çok hizmet görülebilir.
Ø Konuk kahvaltı yiyeceği alabilir.
Ø Konuğa verilen yiyecekler çeşitli nedenlerle (diyet, sevmeme, zayıflık vb.)
yenmeyebilir. Bu yiyecekler tekrar değerlendirilebilir.
Ø Kahvaltı servisinden memnun ayrılan konuk işletme hizmetinden de memnun
kalacaktır.
Ø İşletmenin ekonomik gücüne ve işletme politikasına bağlı olarak kahvaltı hangi
nedenlerle nerede verilirse verilsin salonda şu hazırlıkların yapılması gerekir:
· Salon, otelin sahip olduğu doğal manzaraya bakmalıdır.
· Salon doğal ışıkla aydınlandırılmış olmalıdır.
· Salon çok güzel temizlenmelidir. Önceki servisten kalan kötü iz, pislik,
bulaşık malzeme ve araç bırakılmamalıdır.
· Sabahleyin salonun perdeleri ve pencereleri açılarak havalandırma
yapılmalıdır.
· Salonda renk uyumu ile simetrik görünüşe yer verilmelidir.
· Masalara insanı rahatlatan, neşelendiren açık renkli örtüler ve bunlarla
uyum sağlayan peçeteler konulmalıdır.
· Salonda çiçeklikler, masada mevsimine uygun çiçek süslemeleri yer
almalıdır.
· Kahvaltı için salon hazırlıkları, servant hazırlıkları ve mutfak hazırlıkları
eksiksiz olarak yapılmalıdır.
· Personel uykusunu almış, dinç, güler yüzlü ve temiz olmalıdır.
· Salonda insanı rahatsız etmeyecek tonda müzik parçaları çalınmalıdır

**1.2.1. Continental Kahvalt**ı **Kuveri**
Basit şekilde hazırlanan kahvaltı masasında ve kuverinde şu çalışmalar yapılmalıdır:
Ø Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilerek yerine temizi açılır.
Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına, masa kenarından bir parmak eni kadar
içeriye kahvaltı tabağı konur.
Ø Kahvaltı tabağının üzerine veya sol tarafına peçete konur.
Ø Tabağın sağına ve masa kenarına dik olacak şekilde kahvaltı bıçağı konur.
Ø Bıçağın sağına, kahvaltı tabağının üst kenarıyla aynı hizada olacak şekilde
fincan tabağı ve kahve kaşığı yerleştirilir.
Ø Tabağın sol tarafına ise kahvaltı menüsü bırakılır.
Ø Kahvaltı tabağının ilerisinde tereyağı, reçel, bal için yeteri kadar boşluk
bırakıldıktan sonra kül tablası ve menaj takımı konur.
Ø Fincan tabağının biraz ilerisine şekerlik yerleştirilir.

Ø Reçel, bal kaplarının içine birer tane tatlı kaşığı konulabilir.
Konuk masasında Continental kahvaltı kuverine akşamdan aşağıdaki servis takımları
konur:
Kuver tabağı Ekmek tabağı
Orta boy bıçak Menaj takımı
Fincan tabağı ve altlığı Kumaş peçete
Konuk gelmeden önce ise yağ, reçel, bal, ekmek gibi yiyecekler hazırlanır. Konuk
geldikten sonra ise içecek takımları ilave edilir ve içecek potları getirilir.

**1.2.2.** İ**ngiliz Kahvalt**ı **Kuveri**
Masa ve kuver hazırlarken hangi yiyecek ve içeceklerin hangi takımlarla servis
edileceğinin bilinmesi ve ona göre davranılması gerekir. Kuvere Continental kahvaltı için
gerekli olan takımlardan başka İngiliz kahvaltısında verilen yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay
için gerekli olan takımların da yerleştirilmesi gerekir. Bu noktalar göz önünde
bulundurularak İngiliz kahvaltısı için kuver şöyle hazırlanır:
Ø Temiz masa örtüsü ve kapak açılır.
Ø Kül tablası ve menaj masanın ortasına yerleştirilir.
Ø Kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
Ø Peçetenin sağına büyük bıçak ve orta boy/büyük kaşık, soluna ise büyük çatal
yerleştirilir. Takımların masa kenarından bir parmak eni kadar içeride olmasına
dikkat edilmelidir.
Ø Kuverin soluna ekmek tabağı ve üzerine kahvaltı bıçağı yerleştirilir.

Kuverin sağ tarafına çay fincan ve kaşığı, ilerisine şekerlik konur.
Ø Bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı kapalı olarak yerleştirilir.

**1.2.3. Amerikan Kahvalt**ı **Kuveri**
Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı yiyeceklerine ilave olarak jambonlu,
baconlu veya sosisli yumurta da verildiği için kuver hazırlarken bunların yenmesinde
ku
llanılan takımların da masaya yerleştirilmesi gerekir. Burada izlenecek yol şöyledir:
Ø Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilir.
Ø Kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
Ø Peçetenin sağına büyük bıçak, soluna büyük çatal konur.
Ø Çatalın soluna kahvaltı tabağı ve üzerine kahvaltı bıçağı konur.
Ø Büyük bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı ve su bardağı kapalı olarak konur.
Ø Şekerlik, meyve suyu bardağının biraz ilerisine yerleştirilir.
Ø Büyük bıçağın sağ tarafına fincan ve kahve kaşığı konur.
Ø Kül tablası ve menaj masanın ortasına yerleştirilir.

**.3. Kahvalt**ı **Büfesi** İ**çin Kuver Haz**ı**rlamak**
Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis
ediliş şekline dikkat etmek gerekir. Bazı işletmelerde konuklar içeceklerini kendileri
fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise konuklar büfeden sadece
yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel sipariş sonrası dolaşarak servis yapar. Bu iki
uygulamaya göre kahvaltı büfe kuveri şu şekillerde hazırlanır:
**1.3.1.** İ**çeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvalt**ı **Kuverinin**
**Haz**ı**rlanmas**ı
Böyle bir servis şekli uygulanıyorsa masaya fincan koymaya gerek yoktur. Kuver şu
şekilde hazırlanır:
Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
Ø Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
Ø Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
Ø Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir ve kuver hazırlığı tamamlanmış olur.

**1.3.2.** İ**çeceklerin Servis Elemanlar**ı **Taraf**ı**ndan Servis Edilmesi Durumunda**
**Kahvalt**ı **Kuverinin Haz**ı**rlanmas**ı
Böyle bir durumda hazırlanacak kahvaltı büfesi kuveri şöyle olmalıdır:
Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
Ø Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
Ø Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
Ø Bıçağın sağına fincan tabağı, fincan ve kaşığı yerleştirilir. Fincan kapalı olarak
konmalıdır.
Ø Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
Ø Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir.

**2. KAHVALTI ÇE**Şİ**TLER**İ**N**İ**N SERV**İ**S**İ
**2.1. Kahvalt**ı **Çe**ş**itleri**
**2.1.1. Continental Kahvalt**ı
Dünyada yaygın olarak kullanılan bir kahvaltı türüdür. Genellikle oda-kahvaltı
şeklinde servisi yapılır. Normal kahvaltı saatleri 7.00–10.30 arasındadır. Continental
kahvaltıda aşağıdaki yiyecekler ve içecekler bulunur:
Ø Taze portakal ya da greyfurt suyu
Ø Tereyağı
Ø Bal ve reçel
Ø Kahve, çay veya kakao
Ø Kahvaltı ekmekleri
Continental kahvaltı üç farklı şekilde servis edilebilmektedir:
Ø **Birinci yol:**
· Siparişi alan servis elemanı, sipariş pusulasının bir kopyasını kasiyere
bırakır. İkinci kopyayı onaylatarak kahvaltı mutfağındaki görevliye verir
karşılığında kahvaltı yiyecek ve içeceklerini alır.
· Bir tepsi üzerinde tereyağı, reçel, bal, meyve suyu, kahvaltı içeceği ve
ekmek sepetini salona getirir.

Konuğun sağ tarafından tereyağı, reçel, meyve suyunu ve kahvaltı içeceğini servis eder, potları masaya bırakır.
· Konuğun sol tarafına geçerek ekmek sepetini kahvaltı tabağının sol
ilerisine koyar.
 İ**kinci yol:**
· Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara
dağıtır.
· Konuklar gelince selamlayıp masalarına yerleştirir ve içecek siparişlerini
alır.
· Mutfaktan tepsiyle getirilen içecek sağ taraftan servis edilip potlar
fincanın sağ tarafına bırakılır.
Ø **Üçüncü yol:**
· Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara
dağıtır. Süt ya da kremaları da masalara yerleştirir.
· Konuklar masalarına oturduktan sonra görevli personel meyve suyu servisi
yapar.
· Daha sonra büyük boy çay ve kahve potlarıyla gelerek konuğun istediği
içeceği servis eder.
· Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara
tekrar içecek servisi yapar.
· Konuklar çay ya da kahvelerine sütü masalarındaki sütlüklerden kendileri
alırlar.

**2.1.2. Viyana Kahvalt**ı**s**ı
Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltıya ilave olarak, arzuya göre hazırlanmış
rafadan yumurta verilir. Viyana kahvaltısı şu yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:
Ø Kahvaltı içeceği (genellikle kahve)
Ø Tereyağı
Ø Reçel ve bal
Ø Rafadan yumurta
Ø Ekmek çeşitleri
**Viyana usulü kahvaltının servisi**

Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılır. Hangi yöntem uygulanıyorsa aşağıdaki işlemlerden bir tanesi uygulanabilir:
Ø Sipariş alınıp kahvaltı yiyecek ve içecekleri bir tepsiyle getirilir. Kahvaltılıklar
ve içecekler sağdan, ekmek soldan servis edilir.
Ø Ekmek ve kahvaltılıklar önceden masaya konur. İçecek siparişi alınarak sağdan
servis edilir.
Ø Ekmek ve kahvaltılıklar masaya konur. Servis personeli salonda dolaşarak
elindeki çay ya da kahve potlarıyla isteğe göre içecek servisi yapar.
Bu yollardan hangisi uygulanırsa uygulansın ilk servis sırasında konuğun yumurta
siparişi alınır. Konukların arzusuna göre hazırlanan yumurta, bir yumurtalık içinde ve
yu
mu
rta kaşığı ile salona getirilir. Konuğun sol tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına
konur. Masanın ortasında bulunan tuz ve biber de yumurtanın yanına yaklaştırılır.

**.1.3. Türk Kahvalt**ı**s**ı
Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı
çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve siyah zeytin + 19
bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da mönüye eklenmiştir. Türk
kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:
Ø Kahvaltı içeceği
Ø Tereyağı, reçel, bal
Ø Beyaz peynir, siyah zeytin
Ø Söğüş domates ve salatalık
Ø Kızarmış ekmek
Türk kahvaltısında verilen yiyecekler Continental kahvaltıdan farklı olduğu için
ku
vere bazı ilaveler yapılması gerekmektedir. Kuvere orta boy bıçak ile birlikte orta boy
çatal da konur. Türk kahvaltı kuveri aşağıdaki şekilde hazırlanır:
Ø Masa örtüsü ve kapak açılır.
Ø Kahvaltı tabağı ve peçete kuver için ayrılan yerin ortasına konur.
Ø Tabağın sağına kahvaltı bıçağı, soluna kahvaltı çatalı konur.
Ø Fincan tabağı ve kaşığı, şekerlik, menaj, kül tablası kuverdeki yerlerine
yerleştirilir.
Türk kahvaltısının servisi ise Continental kahvaltıdan farklı değildir. Uygulanan
yöntemlerden birisi seçilerek servisi yapılır.
**Buna göre:**
Ø Konuk geldikten sonra siparişleri alınır. Kahvaltılık yiyecekler, kahvaltı içeceği
ve ekmek bir tepsiyle salona getirilir.
Ø Yiyecekler ve içecek sağ taraftan servis edilir. İçecek potları masaya bırakılır.
Ø Ekmek sol taraftan kahvaltı tabağının sol ilerisine konur.
**Ya da:**
Kahvaltılık yiyecek ve ekmek önceden masaya konur. Konuk geldiği zaman içecek
potlarla servis edilir.

**2.1.4.** İ**ngiliz Kahvalt**ı
İngilizler için kahvaltı günün en önemli zamanıdır. Bu nedenle İngiliz usulü kahvaltı
servisi uygulayan işletmeler standart kahvaltının yanında besleyici yiyeceklerden oluşan bir
mönü de sunmaktadırlar. İngilizler için kahvaltıda ve akşam üzeri çay içmek ayrı bir önem
taşımaktadır. İngiliz kahvaltı çayı çok koyu olarak hazırlanır ve servis yapılırken içerisine süt
konur. Standart İngiliz kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:
Ø Kahvaltı içeceği (sütlü çay veya kahve)
Ø Meyve ya da sebze suyu
Ø Tereyağı, reçel, bal
Ø Ekmek çeşitleri ve tost
Ø Sütlü yulaf ezmesi
Ø Kahvaltı sosisleri
İngiliz kahvaltı servisinde konuklar gelip masalara yerleştirildikten sonra siparişler
alınarak aşağıdaki şekilde servis yapılır:
Ø **1.yol:**
· Continental kahvaltı yiyecekleri ve içecekleri sağdan, ekmek ise soldan
masaya konur.
· Yulaf ezmesi kâse ile getirilip sağdan servis edilir.
· Yulaf ezmesi boşu kaldırılır.
· Kahvaltı sosisleri getirilip sağdan servis edilir.
· Sosis boşu kaldırılıp kahvaltı tabağı ve bıçağı konuğun önüne getirilir.
· Masa ara sıra kontrol edilerek çay ve süt servisi yapılır.
Ø **2.yol:**
· Continental kahvaltı yiyecekleri ve ekmek konuklar gelmeden masaya
konur.
· Konuklar masaya yerleştikten sonra meyve suyu ve çay servis edilir.
· Yulaf ezmesi getirilip servis edilir.
· Yulaf ezmesi boşu kaldırılıp sosis tabağı konur.
· Sosis boşu alındıktan sonra kahvaltı tabağı konuğun önüne getirilir.
**2.1.5. Amerikan Kahvalt**ı
İngiliz kahvaltısına benzeyen, patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış
yu
mu
rta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tostlar gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı
çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltıdan önce
ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı şu yiyecek ve
içeceklerden meydana gelir:
Ø Kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao)
Ø Taze meyve ya da meyve suyu

Ø Jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta
Ø Tereyağı, reçel, bal
Ø Ekmek çeşitleri
Amerikan kahvaltıda buzlu su servisi ile kahvaltıya başlanır. Amerikan kahvaltı
servisinde sırasıyla aşağıdaki işlemler yapılmaktadır:
Ø Buzlu su servis edilir.
Ø Meyve suyu, kahvaltı yiyecekleri, kahvaltı içeceği konuğun sağ tarafından servis
edilir.
Ø Konuğun sol tarafından ekmek sepeti kahvaltı tabağının sol ilerisine bırakılır.
Ø Jambonlu, baconlu veya sosisli yumurta tabakla getirilip konuğun sağından
servis takımlarının arasına konur.

**2.2. Kahvalt**ı **Taba**ğı**n**ı**n Düzenlenmesi**
Kahvaltı çeşitlerine göre farklı kahvaltı tabakları düzenlenmektedir. Basit
kahvaltılıklardan oluşan Continental kahvaltı tabağının düzenlenmesi için mutfakta gerekli
hazırlıklar yapılır. Eğer paketlenmiş bal, tereyağı, reçel kullanılıyorsa tabağa kahvaltı
çeşitlerinin paketleri konur. Açık reçel, bal, tereyağı kullanılıyorsa küçük kaplar içinde
kahvaltı tabağına konur. Bazı işletmelerde bu kahvaltılıklara ek olarak peynir, salam gibi
kahvaltılıklar da konmaktadır.
Viyana usulü kahvaltı tabağının düzenlenmesinde Continental kahvaltı tabağına ilave
olarak konuğun arzusuna göre hazırlanmış rafadan yumurta kullanılır. Hazırlanan yumurta
yumurtalığa yerleştirilir ve servis edilmek üzere salona gönderilir.

Türk kahvaltısı ülkemizdeki otel işletmelerinde yaygın olarak kullanılır. Otellerde
verilen kahvaltılarda Türk insanının evinde kahvaltıda yediği kahvaltılıklar kullanılır. Bu
yüzden kahvaltı tabağına Continental de verilen kahvaltılıklara ilave olarak beyaz peynir,
siyah zeytin, söğüş doğranmış domates ve salatalık da konur.
İngilizler güne iyi ve besleyici bir öğünle başlamak isterler. Bu yüzden temel kahvaltı
tabağına ilave olarak farklı kahvaltılıklar da alırlar. Kahvaltı tabağı masaya konduktan sonra
mutfakta yulaf ezmesi hazırlanarak kâseye konur. Izgarada ya da tavada kahvaltı sosisleri
hazırlanır. Yulaf ezmesinin boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağına kahvaltı sosisleri
yerleştirilir.
Amerikan kahvaltısı çeşit açısından oldukça zengin besinlerden oluşmaktadır. Standart
kahvaltı tabağından başka ( tereyağı, reçel, bal ) konuğun arzusuna göre farklı yiyeceklerden
hazırlanan kahvaltı tabakları da sunulmaktadır. Amerikan kahvaltısında genelde jambonlu,
sosisli, baconlu yumurta verilir. Mutfakta bunun için gerekli hazırlıklar yapılır. Jambon,
sosis, bacon vb. etler uygun şekilde doğranır ve tavada eritilen yağ içine serpiştirilir.
Yumurtalar içine kırılarak pişirilir. Hazırlanan yumurta yemeği sıcak büyük düz tabağa
konur.

**2.3. Kahvalt**ı **Taba**ğı**n**ı**n Servisi**
Kahvaltı çeşitlerine göre hazırlanan kahvaltı tabaklarının servisi aşağıdaki şekillerde
yapılmaktadır:
Servis elemanı tarafından, mutfakta hazırlanan Continental kahvaltı tabağı bir tepsi
üzerinde salona getirilir. Konuğun sağ tarafından masaya bırakılır.
Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltı tabağı konuğun sağ tarafından servis
edilir. Konuğun yumurta siparişi alınır. Konuklar genelde rafadan yumurtayı 3 ile 5 dakika
pişmiş olarak isterler. Konuğun arzusuna göre haşlanan yumurta, yumurtalık içinde ve
yanında yumurta kaşığı ile getirilir. Konuğun sol tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına
konur. Yumurta kaşığının sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olmalıdır. Masanın ortasında
bulunan tuz ve biber yumurtanın yanına getirilir.
Türk kahvaltısına göre hazırlanan kahvaltı tabağı Continental kahvaltıda olduğu gibi
mutfaktan alınarak salona getirilir. Konuğun sağ tarafından servis edilir.
İngiliz kahvaltısında ilk önce, hazırlanan Continental kahvaltı tabağı salona getirilerek
konuğun sağından masaya bırakılır. Mutfakta hazırlanan yulaf ezmesi kase ile getirilerek
yanında süt ya da krema ile birlikte sağ taraftan servis edilir. Yulaf ezmesi boşu
kaldırıldıktan sonra mutfakta hazırlanan kızartılmış küçük kahvaltı sosisleri tabağa
yerleştirilerek masaya getirilir. Masada kuver değişikliği yapılarak gerekli takımlar konur ve
tabak sağ taraftan konuğun önüne yerleştirilir. Sosis boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı
konuğun önüne çekilir.
Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı tabağı konuğun sağ tarafından servis
edilir. Hazırlanan jambonlu, sosisli, baconlu yumurta masaya getirilir. Kahvaltı tabağı sola
alınır. Ondan boşalan yere yumurta tabağı konur. Takımlar servis sırasında değiştirilebilir.
**2.4. Gruplara Kahvalt**ı **Servisi**
Grup kahvaltılarında çalışma sistemi oldukça farklıdır. Eğer grup geldikten sonra
sipariş alınırsa grubun zamanı sınırlı olduğu için hem grubun servisi hem de salondaki diğer
konukların servisi aksar. Bazen gruplar çok kalabalık olabilirler. Bu kadar kalabalık konuk
grubunun siparişlerini alıp kahvaltılarını hazırlayarak servis etmek hem personel hem de
donanım yönünden çok güçtür.
İşletmede böyle problemlerin yaşanmaması için grup kahvaltıları salon sorumlusuna
önceden bildirilir. Salon sorumlusu salonun uygun bir yerinde grubun bir arada oturabileceği
kadar kuver hazırlar. Kahvaltı saatinden önce hazırlanmış olan masalara kahvaltı yiyecekleri
serpme olarak yerleştirilir. Çay-kahve fincanları, şekerlikler, ekmek ve meyve suları
masalara yerleştirilir. Kahvaltı içeceği servisi grubun gelişinden sonraya bırakılır.

 **3. KAHVALTI** İ**ÇECEKLER**İ**N**İ**N SERV**İ**S**İ**N**İ **YAPMAK**
**3.1. Kahvalt**ı İ**çeceklerinin Servisi**

**S**ı**cak** İ**çeceklerin Servisi**
Ø **Porselen potlarla s**ı**cak içeceklerin masaya servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde (Continental, Viyana, Türk, İngiliz, Amerikan) sıcak içecekler (çay, kahve vb.) Continental kahvaltıdaki yöntem kullanılarak servis edilir. Yani mutfaktan tepsiyle getirilen içecek konuğun sağ tarafından servis edilip porselen potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

**Fincanlarla s**ı**cak içeceklerin servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak
içeceklerin fincanla servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılmaktadır.
Kahvaltı içeceği bir tepsi üzerinde salona getirilir. konuğun sağ tarafından servis
edilir. Fincanın sapının 45 derece sağ aşağıya dönük durmasına dikkat
edilmelidir

 Ø **S**ı**cak içeceklerin self servisi:** Çay, kahve, süt gibi kahvaltı içecekleri, açık
büfenin uygun bir yerine ya da salonun çeşitli bölümlerine kurulan çay-kahve
büfesine büyük termoslarla veya termostatlı ve musluklu kaplarla konur. Yanına
yeteri kadar fincan tabağı, fincan ve kahve kaşığı dizilir. Konuklar büfeden
çıkarken içeceklerini de alıp masalarına giderler.

**Cam potlarla s**ı**cak içeceklerin servisi:**

Bütün kahvaltı çeşitlerinde ve bazıdu rumlarda açık büfe kahvaltı servisinde sıcak içecekler görevli personeltarafından büyük boy, cam çay ve kahve potlarıyla konuğun istediği şekilde servis. Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara
tekrar içecek servisi yapar.
**3.1.2. So**ğ**uk** İ**çeceklerin Servisi**
Ø **Bardakta so**ğ**uk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun kahvaltıda ilk sırada servis edilecek içecek olduğu unutulmamalıdır. Bu yüzden kahvaltıda meyve suyu verilecekse, büfeden bardakla getirilip kahvaltı bıçağının ilerisine konur. Bardak tepsiyle taşınır ve konuğun sağ tarafından masadaki yerine bırakılır.
Ø **Sürahide so**ğ**uk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun bir başka servis şekli de sürahi ile servistir. Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahilerkullanılır. Meyve suyu bardağı boş olarak akşamdan kuverdeki yerine konur. Bir sürahi ile getirilen meyve suyu konuğun sağ tarafından bardağa doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de konuk isterse buz için yeteri kadar boşluk bırakılmış olur. Meyve suyu sürahisi de çay-kahve potları gibi bardağın sağ tarafına ve sapı derece sağ aşağıya dönük olarak masaya konur.

**3.1.3. So**ğ**uk** İ**çeceklerin Self Servisi**
Kahvaltıda verilecek olan soğuk içecekler (Gıda tüzüğüne ve Türk standartları hükü mlerine uygun olarak yoğunlaştırılarak hazırlanan meyve suları), açık büfenin uygun bir yerine kurulan şerbet soğutma makinelerine konarak soğutulur. Yanına yeteri kadar bardak dizilir. Konuklar büfeden çıkarken meyve sularını da alıp masalarına giderler.

**3.2. Kahvalt**ı İ**çecek Bo**ş**lar**ı**n**ı**n Toplanmas**ı
Meyve suları ilk servis edilen içecekler oldukları için konuklar meyve sularını içtikten
sonra boş bardaklar sağ taraftan toplanır.
Konuklar kahvaltılarını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkarlar. Servis
elemanları boşları kaldırıp masaları temizledikten sonra tekrar düzenlerler.

**ÖLÇME SORULARI**
**A**ş**a**ğı**daki sorularda, do**ğ**ru oldu**ğ**unu dü**ş**ündü**ğ**ünüz seçene**ğ**i i**ş**aretleyerek**
**cevapland**ı**r**ı**n**ı**z.**
1- Porselen potlarla sıcak içecekler ne şekilde servis edilir?
A) Konuğun sol tarafından servis edilir.
B) Konuğun sağ tarafından servis edilir potlar fincanın sağına bırakılır.
C) Konuğun sol tarafından servis edilir.
D) Potlarla sıcak içecekler servis edilir ve potlar servanta götürülür.
2- Bardakta meyve suyu servisi ne şekilde yapılır?
A) İlk olarak meyve suyu servis edilir.
B) Sıcak içeceklerden sonra servisi yapılır.
C) Boş bardak masaya konur ve sonra servis yapılır.
D) Meyve suyu bittikçe personel tarafından tekrar doldurulur.
**A**ş**a**ğı**daki bo**ş**luklara do**ğ**ru ifadeleri yaz**ı**n**ı**z.**
3- Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak içecekler potlarla …………….. kahvaltıda ki yöntem
ku
llanılarak servis edilir.
4- Meyve suyunun bir başka servis şekli de ………………ile servistir.
5- Sürahi ile serviste meyve suyunu bardağa doldururken bardağın ağzında
…………… kadar boşluk bırakılmalıdır.
**A**ş**a**ğı**daki sorular**ı **cevapland**ı**r**ı**n**ı**z.**
6- Sıcak içecekler niçin konuğun sağından servis edilmelidir?
7- Sıcak içecek boşları nasıl toplanır?
8- Meyve suyu bardağının ağzında neden boşluk bırakmak gerekir?