Genel olarak 10–12 misafirin davetli olduğu, resmi bir akşam yemeğine iki garson lazımdır. Çok resmi partilerde dört kişiye bir garson hesap edilir. Yarı resmi partilerde 14-16 kişiye iki garson servis yapılabilir. Evlerde verilen yemeklerde davetli adedi sekiz veya daha az ise bir garson veya bir hizmetçi ev sahibesinin de ara sıra yardımı ile servis yapabilir.

* Resmi yemeklerde iki servis birden yapılmaz. Yani bir seferde bir servis yapılır ve resmi yemeklerde Fransız (maşa) servisi uygulanmaktadır. Servis sırası ise önce bayanlara sonra mertebeleri göz önüne alınarak baylara doğru yapılmalıdır. Fransız servisi, misafirin solundan maşa ile yapılan bir servis usulüdür. Maşa olarak çatal ve kaşık kullanılır ve bu yöntemle her çeşit yiyecek servisi yapılabilir. Fransız servisinde boş tabaklar önceden masaya konur. Garsonlar fayans denilen büyük ve geniş tabaklar içinde getirdikleri yiyecekleri misafirlere sunarlar. Fransız servisinin en önemli özelliği misafirlere fayanslar içinde kendilerine sunulan yiyecekleri yine fayansın içinde bulunan maşa yardımıyla istediği yiyeceği istediği miktarda kendisinin almasıdır.

[](http://www.goktepe.net/wp-content/uploads/2008/11/formal-dinner.jpg)

* Tatlıdan önce masa temizlenir ve gereksiz bütün takımlar masadan kaldırılır. Kırıntılar temizlenir. Tatlı ve meyve ile yenecek takımlardan bıçak sağa çatal sola veya sadece kaşıkla yenecek tatlı var ise sadece misafirin sağ tarafına konulur.
* Garson masada oturan misafirin sağından şarabı bardağa 1/2’sine kadar doldurur. Şarap kültürüne göre şarabın kalitesinden emin olmak için önce bir parça ev sahibinin bardağına konur şarabın kalitesinden emin olunduktan sonra garsona işaret verilir. Ev sahibinin solundaki hanımın bardağı şarapla 1/2’sine kadar doldurulur ve bu hal saat ibresi istikametinde masadaki misafirlerin bardaklarına, ev sahibinde nihayetlenecek şekilde devam eder. İçecek servisindeki sıra yine yiyecek servisinde olduğu gibidir.
* Aile arasındaki yemeklerde ilk servis ev hanımına yapılmalıdır. Servisi ev sahibesinin yaptığı sofralarda ilk servisin kime yapılacağına ev sahibesi karar verir ki bu da normalde ev sahibinin sağında oturan hanımdır. Resmi yemeklerde her şey her kese servis edilmeli, hiçbir misafirin ihtiyacını bir başkasından teminine fırsat verilmemelidir. Garsonun elinden hiçbir şey alınmaz. Garsonun her şeyi tabak içinde getirmesi gerekir.
* Yapılan servis zamanında, sakin ve karışıklığa meydan verilmeden yapılmalı, misafirler acele yemeğe zorlanmamalı ve iki servis arasında uzun müddet bekletilmemelidir. Büyük öğle ve akşam yemeklerinde, yanınızdakilere servis yapıldıktan sonra yemeğe başlayabilirsiniz. Küçük çaplı öğle ve akşam yemeklerinde, bütün misafirlere servis yapıldıktan ve ev sahibesi yemeğe başladıktan sonra başlayabilirsiniz.

Aslında masadaki herkesin yemeği almasını beklemek uygun bir davranıştır. Ancak çok kalabalık yemeklerde makul bir süre beklenir ve ondan sonra yemeğe başlanabilir. Herkese aynı anda servis yapabilmenin yolu da, fazla garson kullanmaktır. Sofraya oturduktan sonra tabağa el sürmeden beklenir. Masaya oturulduğunda normal olarak masada ekmek ve sudan başka bir şey bulunmaz. Aslında ekmek ve su servisi de misafirler oturduktan sonra yapılmalıdır. Yemeğe önce ev sahibesi başlar. Mönüye bakmak ayıp değildir. Zira size, yiyeceklerinizi ona göre ayarlama ve içeceğimizi belirleme imkânı verir. Bazı ev sahipleri yemeği en son kendine koydurur. Gemilerde en son komutana yemek konulur.

Masaya geçerken sağındaki hanımın sandalyesi tutulur. Masaya oturunca servis tabağının tozu silinmez, uygun olmayan bir durum varsa, gereği ev sahibi ve misafirlere hissettirilmeden yapılmalıdır.

Keza masaya oturunca ilk işin çatal ve kaşıkları silmek olması ev sahiplerini çok fazla üzer ve görgüsüzlüktür. Yabancı bir onur konuğu varsa bir garson onun başında, bir garson ev sahibinin başında aynı anda servis yapılmalıdır.

**Garsonlar:**

[](http://www.goktepe.net/wp-content/uploads/2008/11/garsonlar.jpg)

Garson, erkek misafirlere ” Beyefendi”, hanım misafirlere ise “Hanımefendi” diye hitap etmelidir. Garsonlar mutlaka uygun kıyafetli olmalıdır. Garsonlar servis yaptıkları sofraların en büyük süsüdür. Hatta bunların temizliği, nezaketi ve iyi servis yapmaları sofradaki veya yemeklerdeki ufak tefek hataları kamufle edebilir.

“Önce göz tutmalı” diye bir atasözü vardır. Yemek odasıyla ilgili bütün hazırlıklarda, göze iyi görünmeyecek hiçbir şey olmamalıdır. Servis garsonların yaptıkları her türlü parti, ziyafet veya toplantılarda yemekler ne kadar leziz, masalar ne kadar iyi süslenmiş, içkiler ne kadar çeşitli ve bol ve misafirler ne kadar seçkin ve kaliteli olurlarsa olsunlar, servis yapan kimselerin kıyafetleri pis ise veya servis yapmakta becerikli değillerse, yahut da terbiye ve nezaketten yoksun iseler, yapılan bütün masraflar, sarf edilen emekler ve hatta partideki misafirlerin hoşnut olmaları umudunu dahi, en az yüzde elli ziyan olmuş sayılır.

Temiz ve itinalı giyim kuşam, her yerde olduğundan daha fazla olarak yemek masalarında lazımdır. Beyaz, ütülü, kolalı kıyafet, muntazam taranmış saç, tertemiz eller, boyanmış ayakkabı, misafirlerin, yemeklerin temizliği hususunda lehinize ilk puanı vermelerini sağlar. Garsonların masadaki eksiklik ve noksanlıkları misafirlerin bakışlarından anlayacak kadar kavrayışlı olmaları icap eder. Garsonlar;

* Ter kokmamalı,
* Daima uygun garson kıyafeti giymeli,
* Misafirler yüz verse de laubali olmamalı,
* Lüzumlu tavsiyede bulunmalı, fakat ısrar etmemeli,
* Misafirlerin ihtiyaçlarına karşı ihtiyatlı olmalı ve hiçbir şey istetmemelidir.

Sonuç olarak, resmi yemeklerde garson ve garsonluk çok önemlidir. Herhangi bir şeyi unutması, yanlı getirmesi, yemeğin misafirler üzerine dökülmesi, herkesin istediği içkiyi ve kahveyi karıştırması hatta “rakı kimindi, kim kola istemişti, limon sizin miydi” gibi sorularla doğruyu bulması affedilmez. Bu bakımdan ev sahiplerinin bu konularla da yakından ilgilenmesi, yemeğin mükemmelleşmesi için yeterli sebeplerden birini teşkil eder. Servisin ehil ellere yaptırılması, misafirlerin, özellikle onur konuklarının hangi yemekleri sevdikleri veya hiç olmazsa neleri sevmediklerinin bilinmesi ve nihayet yemek hazırlanması ve esnasında her şeye azami dikkat göstererek özür dilenecek bir duruma düşülmemesi ev sahiplerinin önemli görevlerinden biridir.