

ΕΝΟΤΗΤΑ:6**ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ****ΜΕΡΟΣ Γ΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

1. Αναφέρει τη μέθοδο παράθεσης με το Ρωσικό τρόπο.

- Ο ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος προέρχεται από τον παλιό αυτοκρατορικό τρόπο παράθεσης.
- Το κύριο χαρακτηριστικό του είναι το σερβίρισμα παρασκευών οι οποίες μαγειρεύονταν ολόκληρες, όπως:
 - Το γουρουνόπουλο
 - Το αρνί
 - Η γαλοπούλα
 - Τα μεγάλα ψάρια κ.ά.
- Σήμερα θεωρείται υπερπολυτελής.
- Εφαρμόζεται σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κυρίως σε πολύ επίσημες δεξιώσεις ή γεύματα.



ΜΕΘΟΔΟΣ ΡΩΣΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ

- Στην αρχή σερβίρονται ορεκτικά (της μπουκιάς ή καναπέ) συνοδευόμενα με ορεκτικά ποτά ή κοκτέιλ τα οποία παραθέτονται σε ξεχωριστή αίθουσα ή στον προθάλαμο της αίθουσας εστίασης.
- Μετά οι πελάτες κάθονται στα τραπέζια τους.
- Τα φαγητά παρουσιάζονται με ειδικά καροτσάκια που έχουν σύστημα ψύξης για τα κρύα φαγητά και σύστημα ψηλής θερμοκρασίας για τα ζεστά φαγητά.
- Οι κύριες παρασκευές παρουσιάζονται ολόκληρες όπως το γουρουνόπουλο, το αρνί, η γαλοπούλα, το ψάρι κ.ά.
- Οι παρασκευές τεμαχίζονται μέσα στην τραπεζαρία και τοποθετούνται στις πιατέλες.

Η παράθεση γίνεται με δύο τρόπους:

1. Το γαλλικό τρόπο σερβιρίσματος όπου οι τραπεζοκόμοι τοποθετούν άδεια ζεστά πιάτα από τα δεξιά των πελατών.

Στη συνέχεια πλησιάζουν τους πελάτες από την αριστερή τους πλευρά και οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους με τη χρήση λαβίδας.

2. Τη μέθοδο του γκεριντόν όπου οι παρασκευές τεμαχίζονται πάνω σε ειδικό καροτσάκι και τοποθετούνται στα πιάτα με τα συνοδευτικά τους. Ο τραπεζοκόμος τοποθετεί τα πιάτα στο τραπέζι των πελατών από τα δεξιά.



Εργασία στη τάξη:

Στις ασκήσεις 1-3 να συμπληρώστε τα κενά.

1. Ο ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος προέρχεται από τον παλιό
 ----- τρόπο παράθεσης .
2. Το κύριο χαρακτηριστικό του ήταν το σερβίρισμα παρασκευών οι οποίες
 μαγειρεύονταν ολόκληρες, όπως: το γουρουνόπουλο, το
 -----, η ----- τα μεγάλα ----- κ.ά.
3. Σήμερα ο ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος θεωρείται ----- και
 εφαρμόζεται σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κυρίως σε πολύ επίσημες
 ----- ή -----

Στις ασκήσεις 4-8 να υπογραμμίσετε το Σωστό αν συμφωνείτε και το Λάθος αν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις:

Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον ρωσικό τρόπο:

4. Στην αρχή σερβίρονται ορεκτικά (της μπουκιάς ή καναπέ) συνοδευόμενα με ορεκτικά ποτά ή κοκτέιλ τα οποία παραθέτονται σε ειδικά αίθουσα ή στον προθάλαμο της αίθουσας εστίασης.
 (Σωστό /Λάθος)
5. Τα φαγητά παρουσιάζονται με ειδικά καροτσάκια που έχουν σύστημα ψηλής θερμοκρασίας για τα κρύα φαγητά και σύστημα ψύξης για τα ζεστά φαγητά.
 (Σωστό /Λάθος)
6. Οι κύριες παρασκευές παρουσιάζονται ολόκληρες όπως το γουρουνόπουλο, το αρνί, η γαλοπούλα, ολόκληρο ψάρι κ.ά.
 (Σωστό /Λάθος)
7. Οι παρασκευές τεμαχίζονται μέσα στην κουζίνα και τοποθετούνται στις πιατέλες . (Σωστό /Λάθος)
8. Η παράθεση γίνεται δυο τρόπους: Τον γαλλικό τρόπο σερβιρίσματος ή με τη μέθοδο του γκεριντόν.(Σωστό /Λάθος)

Εργασία για το σπίτι:

1. Να ξεχωρίσετε ποια από τα ακόλουθα είναι πλεονεκτήματα και ποια μειονεκτήματα του ρωσικού τρόπου παράθεσης, τοποθετώντας τον αντίστοιχο αριθμό στην κατάλληλη στήλη:
1. Ελκυστική εμφάνιση των παρασκευών.
2. Η εξυπηρέτηση μπορεί να είναι αργή.
3. Ο Αρχιμάγειρας μπορεί να δείξει πλήρως τις ικανότητες του.
4. Αυξάνονται τα σκεύη που πρέπει να πλυθούν.
5. Οι παρασκευές μπορούν να παρουσιαστούν όμορφα διακοσμημένες στο πιάτο από τον τραπεζοκόμο, ο οποίος μπορεί να χειριστεί τη λαβίδα με τα δυο χέρια κατά τη προετοιμασία του πιάτου.
6. Η εφαρμογή της μεθόδου αυτής είναι πολυέξοδη.
7. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι πελάτες έχουν την δυνατότητα να δουν την παρασκευή πριν την παραγγείλουν.
8. Η παράθεση με τον τρόπο αυτό απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΡΩΣΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΡΩΣΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ:6**ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ****ΜΕΡΟΣ Δ΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

1. Περιγράφει τη μέθοδο παράθεσης με τον αγγλικό τρόπο με πιατέλα.
2. Αναφέρει τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της παράθεσης με τον αγγλικό τρόπο.

1.ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΜΕ ΤΟΝ ΑΓΓΛΙΚΟ ΤΡΟΠΟ ΜΕ ΠΙΑΤΕΛΑ

- Τοποθετούμε από τα δεξιά του πελάτη το ανάλογο πιάτο.
- Τοποθετούμε την πιατέλα με τις παρασκευές στο αριστερό χέρι.
- Παρουσιάζουμε την πιατέλα με τις παρασκευές πρώτα στον οικοδεσπότη, μετά στους υπόλοιπους πελάτες.
- Αρχίζουμε πρώτα από τις γυναίκες, προσεγγίζοντας τον πελάτη από την αριστερή του πλευρά.
- Πλησιάζουμε την πιατέλα στο αριστερό άκρο του πιάτου και τοποθετούμε το φαγητό από την πιατέλα στο πιάτο του πελάτη.
- Τελευταίος σερβίρεται πάντοτε ο οικοδεσπότης.
- Πρώτα σερβίρεται η κύρια παρασκευή στο κέντρο και στη νότια πλευρά του πιάτου.
- Μετά τοποθετούνται οι πατάτες προς τα πάνω και στη δεξιά πλευρά του πιάτου.
- Τέλος τα λαχανικά τοποθετούνται προς τα πάνω και στην αριστερή πλευρά του πιάτου.



Επιμέλεια Σημειώσεων:
Χατζόγλου Αλέξανδρος

2.ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ

- Οι πελάτες σερβίρονται ταυτόχρονα και γρήγορα.
- Ωραία εμφάνιση των φαγητών στην πιατέλα.
- Ο αρχιμάγειρας μπορεί να δείξει τις ικανότητές του.
- Οι τραπεζοκόμοι μπορεί να δείξουν τις ικανότητές τους.
- Προσθέτει αξία στην απόλαυση του φαγητού.
- Οι τραπεζοκόμοι μπορούν να εξυπηρετήσουν πολλά άτομα.

2.ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ

- Απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό.
- Κοστίζει περισσότερο στην επιχείρηση, επομένως το κόστος αυτό μεταφέρεται στο λογαριασμό του πελάτη.
- Το φαγητό μπορεί να κρυώσει.
- Η εξυπηρέτηση μπορεί να είναι αργή (εξαρτάται από την πείρα του τραπεζοκόμου).
- Πολλά σκεύη για πλύσιμο.



Εργασία στη τάξη:

1. Οι φάσεις της διαδικασίας παράθεσης του αγγλικού απλού ή ανεπίσημου τρόπου περιγράφονται περιληπτικά πιο κάτω. Να τις βάλετε στην ορθή σειρά.

ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		ΦΑΣΕΙΣ
A	Ο τραπεζοκόμος παρουσιάζει τις παρασκευές πρώτα στον οικοδεσπότη και μετά στους υπόλοιπους πελάτες.	1 ^η
B	Με τη λαβίδα μεταφέρει τα φαγητά από την πιατέλα στο πιάτο του πελάτη.	2 ^η
Γ	Τοποθετεί από τη δεξιά πλευρά του πελάτη το ανάλογο πιάτο.	3 ^η
Δ	Τοποθετεί την πιατέλα με τις παρασκευές στο αριστερό του χέρι.	4 ^η
Ε	Πλησιάζει την πιατέλα με τις παρασκευές στο αριστερό άκρο του πιάτου.	5 ^η
ΣΤ	Προσεγγίζει τον πελάτη από την αριστερή του πλευρά.	6 ^η

ΦΑΣΕΙΣ	1 ^η	2 ^η	3 ^η	4 ^η	5 ^η	6 ^η
ΟΡΘΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ						

Στις ασκήσεις 2-5 να υπογραμμίσετε το Σωστό αν συμφωνείτε και το Λάθος αν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις:

- Ο οικοδεσπότης σερβίρεται πάντα πρώτος (Σωστό /Λάθος)
- Κατά τη φάση της τοποθέτησης του φαγητού στο πιάτο του πελάτη, ο τραπεζοκόμος σερβίρει τη κύρια παρασκευή στο κέντρο και προς τη νότια πλευρά του πιάτου (Σωστό /Λάθος)
- Κατά τη φάση της τοποθέτησης του φαγητού στο πιάτο του πελάτη, ο τραπεζοκόμος σερβίρει τις πατάτες προς τα πάνω και στην αριστερή πλευρά του πιάτου. (Σωστό /Λάθος)
- Κατά τη φάση της τοποθέτησης του φαγητού στο πιάτο του πελάτη, ο τραπεζοκόμος σερβίρει τα λαχανικά προς τα πάνω και στο κέντρο του πιάτου. (Σωστό /Λάθος)

Επιμέλεια Σημειώσεων:
Χατζόγλου Αλέξανδρος

Εργασία για το σπίτι:

1. Να περιγράψετε τον αγγλικό τρόπο παράθεσης με πιατέλα.

2. Να ξεχωρίσετε ποια από τα ακόλουθα είναι πλεονεκτήματα και ποια μειονεκτήματα του αγγλικού τρόπου παράθεσης, τοποθετώντας τον αντίστοιχο αριθμό στην κατάλληλη στήλη:
1. Αυξάνονται τα σκεύη που πρέπει να πλυθούν.
 2. Η παράθεση με τον τρόπο αυτό απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό.
 3. Η εξυπηρέτηση μπορεί να είναι αργή (εξαρτάται από την πείρα του τραπεζοκόμου)
 4. Κοστίζει περισσότερο στην επιχείρηση , επομένως το κόστος αυτό μεταφέρεται στο λογαριασμό του πελάτη.
 5. Ο αρχιμάγειρας μπορεί να δείξει τις ικανότητες του
 6. Οι τραπεζοκόμοι μπορούν να εξυπηρετήσουν πολλά άτομα .
 7. Οι τραπεζοκόμοι μπορεί να δείξουν τις ικανότητες τους
 8. Οι πελάτες σερβίρονται ταυτόχρονα και γρήγορα
 9. Προσθέτει αξία στην απόλαυση του φαγητού
 10. Το φαγητό μπορεί να κρυώσει μέχρι να φτάσει στον τελευταίο πελάτη.
 11. Ωραία εμφάνιση των φαγητών στην πιατέλα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ