

Klasa III t

Pracownia obsługi konsumenta

Proszę zapoznać się z materiałem i wykonać następujące ćwiczenia.

4

Zastawa stołowa

- Rodzaje zastawy stołowej z podziałem na metalową, ceramiczną i szklaną
- Zalety i wady poszczególnych rodzajów zastawy stołowej
- Użycie zastawy stołowej
- Przechowywanie i konserwacja zastawy stołowej

4.1. Zastawa stołowa metalowa

Zalety metalowej zastawy stołowej:

- trwałość,
- odporność na uszkodzenia,
- odporność na środki chemiczne,
- łatwość w utrzymaniu czystości,
- odporność na korozję oraz działanie kwasów występujących w potrawach.

Sztućce

- **Metale**, z których produkuje się sztucze: stal nierdzewna, srebro, metal srebrzony, złoto.
- **Podział sztućców** według przeznaczenia: klasyczne, specjalne, serwisowe.
- **Rozmiary** sztućców klasycznych: duże, średnie, małe.

Wyróżnia się kilka zestawów sztućców:

- zestaw nakryć podstawowy – śniadaniowy, obiadowy;
- zestaw nakryć specjalnych – platerowanych (bankietowych);
- zestaw nakryć do ryb i mięczaków;
- zestaw nakryć do deserów;
- zestaw nakryć dla dzieci;
- nakrycia uzupełniające, tj. noże do krojenia chleba, owoców, serów, łyżki do kompotu, puddingu, ryżu, jarzyn oraz wiele innych.

Wyróżnia się sztucze:

1. Duże

- widelec – podaje się do dań zasadniczych, służy jako sztuciec w serwisie francuskim;
- nóż – podaje się do dań zasadniczych, które wymagają krojenia;
- łyżka – podaje się do zup, które serwuje się w głębokich talerzach.

2. Średnie

- widelec i nóż – podaje się do śniadań, przekąsek, deserów oraz zakąsek;
- łyżka – podaje się do zup, które serwuje się w bulionówkach;
- widelec i łyżka – podaje się do deserów w słodkich sosach.

3. Małe

- widelec – podaje się do małych przystawek i zakąsek;
- nóż – podaje się do ciast;
- łyżka – podaje się do kawy, herbaty, deserów, małych przystawek i zakąsek serwowanych w małych miseczkach lub pucharkach oraz zup podawanych w filiżankach lub małych bulionówkach.

4. Sztucze specjalne:

- sztucze do ryb (widelec i nóż łopatką);
- sztucze do ślimaków – szczypce do trzymania muszli ślimaka i widelec do spożywania zawartości muszli;
- widelec do fondue – na niego nadziewa się kawałki jedzenia, które zanurza się w fondue np. serowym;
- zestaw do kawioru – łyżeczka i łopatką (nóż – służący do rozsmarowania kawioru np. na tostach);
- widelec do ostryg – służy do wyjmowania i spożywania mięsa z muszli;
- widelec do homarów i raków – wydobywa się nim mięso z pancerza;
- sztucze do szparagów – łopatką do przekładania i szczypce do konsumpcji.

5. Sztułyce pomocnicze:

- łyżka wazowa (do nabierania zupy z wazy);
- łyżka do sosów;
- łyżka do makaronu;
- łyżka do ziemniaków;
- szczypce do pieczywa;
- sztucze do sałatek;
- sztucze do nakładania ryb;
- widelec do mięs;
- widelec do cytryn;
- nóż i łopatką do tortu¹.

Sprzęt używany na stole gościa i podczas obsługi

Do specjalnej i indywidualnej obsługi gości stosuje się różnego rodzaju sprzęt.

• Sprzęt pomocniczy – tace

Kelner w swojej pracy korzysta z tac: dużych, średnich i małych. Mogą one mieć różne kształty i zastosowanie – **duża taca czworokątna** – do przenoszenia naczyń z potrawami z ekspedycji na pomocnik kelnerski oraz do przenoszenia brudnych naczyń do zmywalni;

– **średniej wielkości taca owalna lub czworokątna** – do przenoszenia z bufetu naczyń szklanych, napojów oraz butelek z napojami do pomocnika kelnerskiego; może służyć do obsługi;

– **mała taca** – do bezpośredniej obsługi; z niej kelner podaje na stół kieliszki, pojedyncze sztucze oraz potrawy i napoje.

- **Urządzenia pomocnicze ekspedycyjne** – to urządzenia będące elementami dekoracyjnymi i funkcjonalnymi bufetu. Należą do nich podgrzewacze gastronomiczne do zup, sosów i innych potraw serwowanych na gorąco.

4.2. Zastawa stołowa ceramiczna**Właściwości ceramiki:**

- naturalny zapach;
- odporność na zarysowania;
- odporność na środki chemiczne;
- słabe przewodzenie ciepła;
- łatwe utrzymanie w czystości.

Dobór ceramiki:

- proste wzory na co dzień;
- bogate zdobnictwo na szczególne okazje.

Porcelana

W zależności od przeznaczenia wyróżnia się:

- porcelanę stołową cieką, białą;
- porcelanę dekoracyjną artystycznie wykończoną;
- porcelanę techniczną o dużej wytrzymałości na zmiany temperatury.

Zalety porcelany: odporność na kwasy zawarte w żywności, brak wpływu na zapach i smak potraw, łatwe mycie i utrzymanie w czystości, słabe przewodzenie ciepła, odporność na zarysowania.

Wadami porcelany są kruchość, podatność na pęknięcia oraz zbyt duża masa.

Wadami porcelany są kruchość, podatność na pęknięcia oraz zbyt duża masa. **Porcelit** to materiał pośredni pomiędzy porcelaną a kamionką. Różni się od porcelany tym, że ma odcień szary, względnie kremowy; to tworzywo spieczone, nieprzeświecalne, twarde, ciężkie. Naczynia porcelitowe są grubsze i mocniejsze od porcelany, stosuje się je w zakładach niższej kategorii.

Kamionka należy do wyrobów o czerepie spieczonym. Do jej produkcji używa się surowców mniej szlachetnych. Ma podobne cechy jak porcelana. Wyrabia się z niej dzbany, misy, garnki, naczynia żaroodporne. Jest twardsza i odporna na działanie czynników chemicznych.

Fajans to porowate tworzywo barwy kremowej. Jest całkowicie nieprzeświecalne, mniej twarde niż porcelana i lżejsze. Wydaje głuchy dźwięk, po pewnym czasie tworzy się na nim drobna siateczka pęknięć. Ma dużą nasiąkliwość i małą wytrzymałość mechaniczną. Jest najsłabszym materiałem ceramicznym².

¹ B. Granecka, *Obsługa konsumenta*, Wydawnictwo Druk Tur, Warszawa 1996, s. 80, 83.

² K. Flis, A. Procter, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, WSiP, Warszawa 1999, s. 136–137.

Wielkość talerza powinna być dobrana do objętości potrawy.

Talerze okrągłe

Nazwa	Orientacyjna wielkość (średnice)	Zastosowanie
talerze płaskie	32 cm, 28 cm, 26 cm	do potraw wymagających dużej powierzchni, np. dań mięsnych i rybnych wraz z dodatkami
	26 cm, 23 cm	do niektórych dań zasadniczych, do przystawek zimnych i gorących, do deserów
	21 cm, 19 cm	do pieczywa i tostów, do deserów, do ciast, do sałatek, do śniadań, na odpadki
	17 cm, 13 cm	do pieczywa i tostów, do masła, na odpadki
talerze głębokie	26 cm, 23 cm	do zup z dodatkami, do zup serwowanych z wazy, do śniadań (płatki, musli)

W bulionówkach³ podaje się: buliony, zupy klarowne, zupy kremy, wykwintne zupy z dodatkami. W filiżankach podaje się zupy specjalne i zupy egzotyczne.

Filiżanki do napojów gorących

Pojemność filiżanek do napojów gorących: ok. 250 ml, ok. 150 ml, ok. 100 ml.

ZAPAMIĘTAJ

Półmisek używa się do podawania większej ilości potraw: mięs, ryb, jaj, warzyw, dodatków.

Wazy i misy służą do wieloporcjowego podawania bulionów, zup, dań jednogarnkowych oraz potraw przyrządzanych z dużą ilością sosu.

Dzbanki stosuje się do napojów gorących, wrzątku, esencji, mleka i śmietanki.

Żaroodporne naczynia, tzw. kokilki, owalne lub okrągłe z przykrywką służą jednocześnie do zapiekania potraw i serwowania ich gościom.

Dodatkowa ceramiczna zastawa stołowa:

- cukierniczki,
- menaże z przyprawami,
- małe miseczki lub talerzyki do podawania dodatków do śniadań,
- talerzyki na wyciskacze do cytryny,
- kieliszki do jajek.

4.3. Zastawa stołowa szklana

Szklana zastawa stołowa:

- kieliszki,
- szklanki,
- szklanice,
- pucharki,
- dzbanki.

Kształt i wielkość kieliszka powinny być odpowiednio dobrane do napoju, jaki będzie w nim podawany.

Rodzaje szkła przeznaczonego na kieliszki:

- białe,
- cienkie,
- niezdobione.

WARTO WIEDZIEĆ

Najbardziej pożądanym kształtem kieliszka do wina jest tulipan o lekko zwężającej się ku górze czaszy, co pozwala na koncentrację aromatów. Wielkość ułatwia bezpieczne manewrowanie kieliszkiem, kręcenie winem bez ryzyka obalania się. Szkło powinno być odpowiednio lekkie, by trzymanie dużego kielicha nie męczyło dłoni pijącego.

³ Bulionówka to filiżanka z dwoma uszkami – ma poj. 250 ml.

KARTA PRACY 19 Naczynia metalowe

ZADANIA

1. Połącz strzałką nazwy sprzętu z jego zastosowaniem. Dopisz nazwę sprzętu, której brakuje.

Nazwa sprzętu
taca okrągła
taca prostokątna
półmiski
sosjerka
nelsonka
kubek metalowy
pucharek
cukiernica
dzbanki
serwetnik
profitka
klosz
ochładzacz do butelek
komplet łyżek
komplet do jaj po wiedeńsku

Zastosowanie ⁶
do podawania deserów mrożonych
do podawania cukru sypkiego
do podawania śmietanki i mleka
do mokki, herbaty, kawy, do zupy, kremów
do ochładzania win, szampanów i wódek w obecności konsumenta
do podawania jaj po wiedeńsku
do przykrywania potraw gorących
do serwowania potraw zimnych i gorących
do serwowania dań garmazeryjnych, zakąsek i dań zasadniczych
do podtrzymywania temperatury przez dłuższy czas
do podawania jednej porcji cukru
do podawania napojów i deserów
do ustawiania serwetek na stołach
do podawania sosów zimnych i gorących
do podawania potraw gorących
do podawania i przelewania zupy na talerz

2. Wpisz pod zdjęciami nazwy sprzętu.



⁶ H. Leitner, *Poradnik dla kelnera*, WSiP, Warszawa 1993, s. 30–31.

KARTA PRACY 19 Naczynia metalowe



3. Do czego używa się metalowych półmisek?

4. W jakim celu stosuje się przedstawione na poniższych zdjęciach urządzenia?

a)



b)



c)



d)



a)

b)

c)

d)

5. Uzupełnij zdania tak, by stworzyć poprawny opis posługiwania się różnymi rodzajami tac.

Duże tace mogą być noszone

Z dużą tacą czworokątną kelner nie

Niewłaściwe jest trzymanie tacy

Duże i średnie tace kelner przynosi

oraz

dłuższe boki tacy

, krótsze zaś

Środek ciężkości spoczywa bezpośrednio na dłoni, co ułatwia

brzeg tacy nie może

Małe tace trzyma się w

, przytrzymując je kciukiem od góry, podobnie jak talerz

płaski ustawia się na wysuniętych do góry

w zachowaniu równowagi).

(co pomaga

6. Wpisz nazwy przedstawionych poniżej narzędzi barowych oraz opisz ich zastosowanie.





PODSUMOWANIE

Czym różnią się naczynia metalowe od naczyń innego rodzaju i jakie ma to znaczenie dla ich zastosowania?

Zadania rozwiązywać należy w zeszyte przedmiotowym, a rozwiązania przesać do 1.04.2020

KARTA PRACY 19 Naczynia metalowe

ZADANIA

1. Połącz strzałką nazwy sprzętu z jego zastosowaniem. Dopisz nazwę sprzętu, której brakuje.

Nazwa sprzętu
taca okrągła
taca prostokątna
półmiski
sosjerka
nelsonka
kubek metalowy
pucharek
cukiernica
dzbanki
serwetnik
profitka
klosz
ochładzacz do butelek
komplet łyżek
komplet do jaj po wiedeńsku

Zastosowanie ⁶
do podawania deserów mrożonych
do podawania cukru sypkiego
do podawania śmietanki i mleka
do mokki, herbaty, kawy, do zupy, kremów
do ochładzania win, szampanów i wódek w obecności konsumenta
do podawania jaj po wiedeńsku
do przykrywania potraw gorących
do serwowania potraw zimnych i gorących
do serwowania dań garmazeryjnych, zakąsek i dań zasadniczych
do podtrzymywania temperatury przez dłuższy czas
do podawania jednej porcji cukru
do podawania napojów i deserów
do ustawiania serwetek na stołach
do podawania sosów zimnych i gorących
do podawania potraw gorących
do podawania i przelewania zupy na talerz

2. Wpisz pod zdjęciami nazwy sprzętu.



⁶ H. Leitner, *Poradnik dla kelnera*, WSiP, Warszawa 1993, s. 30–31.