

.....SERVİS HAZIRLIKLARI..... DERSİ

| Dersin Modülleri           | Kazandırılan Yeterlikler                |
|----------------------------|-----------------------------------------|
| Servise Ön Hazırlık        | Servise ön hazırlık yapmak              |
| Masa Üstü Servis Takımları | Masa üstü servis takımlarını hazırlamak |
| Masa Örtüleri ve Peçeteler | Masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak  |
| Kuver Açma                 | Kuver açmak                             |
| Taşıma ve Boş Toplama      | Taşımak ve boş toplamak                 |
| Bar Ön Hazırlıkları        | Bar ön hazırlıkları yapmak              |

## DERS BİLGİ FORMU

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DERSİN ADI</b>                          | <b>SERVİS HAZIRLIKLARI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ALAN</b>                                | <b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MESLEK / DAL</b>                        | <b>SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL</b>      | 1. Yıl / 2. Dönem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>SÜRE</b>                                | Haftada 2 ders saati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>DERSİN TANIMI</b>                       | Yiyecek içecek üretiminde sağlıklı ortam yaratmak için hijyen ve sanitasyon kuralları, restoran veya barı servise hazır hâle getirme ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>DERSİN AMACI</b>                        | Bu derste öğrenciye, Yiyecek İçecek Hizmetlerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulama ile restoran ve barda servis öncesi hazırlıkları yapma yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DERSİN ÖN KOŞULLARI</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER</b> | <p>Bu dersin sonunda:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- İş İçin Hazırlık modülü ile iş için hazırlık yapmak</li><li>2- Servise Ön Hazırlık modülü ile servise ön hazırlık yapmak,</li><li>3- Masa Üstü Servis Takımları modülü ile masa üstü servis takımlarını hazırlamak,</li><li>4- Masa Örtüleri Ve Peçeteler modülü ile masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak,</li><li>5- Kuver Açma modülü ile kuver açmak,</li><li>6- Taşıma ve Boş Toplama modülü ile taşımak ve boş toplamak,</li><li>7- Bar Ön Hazırlıkları modülü ile bar ön hazırlıkları yapmak yeterlikleri kazandırılacaktır.</li></ol> |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DERSİN İÇERİĞİ</b>                   | <p>Bu ders;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yemek masaları ve sandalyeler,</li> <li>2. Serviste kullanılan arabalar,</li> <li>3. Servantlar,</li> <li>4. Masa üstü servis takımları,</li> <li>5. Masa örtüleri ve peçeteler,</li> <li>6. Kuver açma,</li> <li>7. Tepsilerin taşınması,</li> <li>8. Tabak taşıma yöntemi,</li> <li>9. Boşların toplanması,</li> <li>10. Bar bankosu,</li> <li>11. Barın düzenlenmesi</li> </ol> <p>konularını içermektedir.</p> |
| <b>YÖNTEM VE TEKNİKLER</b>              | <p>Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama vb.</p>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b> | <p><b>Ortam:</b> Sınıf, laboratuvar, işletme, vb.<br/> <b>Donanım:</b> Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, mesleki araç ve gereçleri..... vb.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür.</li> <li>2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür.</li> <li>3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.</li> </ol>                                                                   |
| <b>ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ</b>                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler,</li> <li>2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                         |                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK<br/>KURUM VE<br/>KURULUŞLAR</b> | Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında;<br>üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları ve<br>işletmeler ile işbirliği yapılabilir. |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : SERVİSE ÖN HAZIRLIK

**KODU** :

**SÜRE** : 40/32

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Restoranı servise hazır hale getirebilmek için gereken koşullar oluşturulmalıdır. Öğrencinin araştırma ve gözlem yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci, uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak restoranı servise hazır hale getirebilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Sağlık kurallarına uygun olarak yemek masalarını temizleyip, düzenini sağlayabilecektir.
2. Temizlik kurallarına uygun olarak sandalyeleri temizleyerek düzenini yapabilecektir.
3. Uygun malzemeler kullanarak servis arabalarının temizliğini yapabilecektir.
4. Gerekli olabilecek tüm servant malzemelerini kurallarına uygun ve eksiksiz olarak hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A.MASALARIN HAZIRLANMASI

#### 1.Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri

- a. Metal tablalı masalar
- b. Ağaç tablalı masalar
- c. Verzalit tablalı masalar
- d. Plastik masalar
- e. Banquet masaları

#### 2.Masa Şekil ve Boyutları

- a. Kare masa
- b. Dikdörtgen masa
- c. Yuvarlak masa

#### 3.Masa Taşıma Teknikleri

- a. Servis esnasında masanın taşınması
- b. Servis dışı saatlerde masanın taşınması

#### 4.Masaların Temizliği

## **5. Masa Düzenlenmesi**

### **B.SANDALYELERİN HAZIRLANMASI**

#### **1. Sandalye Çeşitleri**

- a. Metal
- b. Ahşap
- c. Plastik
- d. Kumaş kaplı

#### **2. Sandalye Taşıma**

- a. Servis sırasında
- b. Servis dışı saatlerde

#### **3. Sandalyeleri Düzenleme ve Simetrisi**

#### **4. Sandalyeleri Temizleme**

#### **5. Sandalyeleri Süsleme**

### **C.SERVİS ARABALARININ HAZIRLANMASI**

#### **1. Servis Arabaları Çeşitleri ve Özellikleri**

- a. Salata arabası
- b. Servis arabası
- c. Ordövr arabası
- d. Flambe arabası
- e. Tatlı arabası
- f. İçecek arabası
- g. Çorba servis arabası
- h. Peynir arabası
- i. Tranche arabası
- j. Minibar arabası
- k. Türk kahvesi arabası

#### **2. Servis Arabalarının Temizliği**

### **D.SERVANTLARIN HAZIRLANMASI**

#### **1. Servant Çeşitleri ve Özellikleri**

- a. Ana servant
- b. Posta servanı
- c. Gueridon (Masa servanı)

#### **2. Servantların Temizliği**

#### **3. Servanta Konulacak Malzemeler**

#### **4. Servant Düzenleme**

## İŞLEM ANALİZ FORMU

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                         |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                                                              | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>İŞ</b>                                                                                                               | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                     |
| <b>İŞLEM NO</b>                                                                  | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>İŞLEMİN ADI</b>                                                                                                      | Masaların Hazırlığını Yapmak                                                                |
| <b>YETERLİK</b>                                                                  | Servise ön hazırlık yapmak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                         |                                                                                             |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)</b>                                    | Masa çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                             |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                                                         | Sağlık kurallarına uygun olarak yemek masalarını temizleyip düzenini sağlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                         |                                                                                             |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                         | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>BECERİ</b>                                                                                                           | <b>TAVİR</b>                                                                                |
| 1. Masaları temizlemek<br>2. Masaları taşımak<br>3. Masaları salona yerleştirmek | <b>A. MASALARIN HAZIRLANMASI</b><br>1. Kullanım yerlerine göre masa çeşitleri<br>a. Metal tablalı masalar<br>b. Ağaç tablalı masalar<br>c. Verzalit tablalı masalar<br>d. Plastik masalar<br>e. Banquet masaları<br>2. Masa şekil ve boyutları<br>a. Kare masa<br>b. Dikdörtgen masa<br>c. Yuvarlak masa<br>3. Masa taşıma teknikleri<br>a. Servis esnasında masanın taşınması<br>b. Servis dışı saatlerde masanın taşınması<br>4. Masaların temizliği<br>5. Masa düzenlenmesi | 1. Masa çeşitlerini tanıma<br>2. Tekniğine uygun masa taşıma<br>3. Masaları salona yerleştirme<br>4. Masaları temizleme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Titiz davranmak<br>4. Hijyen kurallarına uymak |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b>                                                    | 30 Dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                         |                                                                                             |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>                                                            | 6 Saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                         |                                                                                             |

## İŞLEM ANALİZ FORMU

|                                               |                                                                                    |                    |                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                           | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                             | <b>İŞ</b>          | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK          |
| <b>İŞLEM NO</b>                               | 2                                                                                  | <b>İŞLEMİN ADI</b> | Sandalyelerin Hazırlığını Yapmak |
| <b>YETERLİLİK</b>                             | Servise ön hazırlık yapmak                                                         |                    |                                  |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)</b> | Sandalye çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, elektrik süpürgesi, deterjan.     |                    |                                  |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                      | Temizlik kurallarına uygun olarak sandalyeleri temizleyip düzenini yapabilecektir. |                    |                                  |

### İŞLEM BASAMANLARI

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                  |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Sandalyeleri temizlemek<br>2. Sandalyeleri taşımak<br>3. Sandalyeleri süslemek | B.SANDALYELERİN HAZIRLANMASI<br>1) Sandalye çeşitleri<br>a) Metal<br>b) Ahşap<br>c) Plastik<br>e) Kumaş kaplı<br>2) Sandalye taşıma<br>a) Servis sırasında<br>b) Servis dışı saatlerde<br>3) Sandalyeleri düzenleme ve simetrisi<br>4) Sandalyeleri temizleme<br>5) Sandalyeleri süsleme | 1. Sandalye çeşitlerini tanıma<br>2. Sandalyeleri taşıma<br>Sandalyeleri masaya yerleştirme<br>3. Sandalyeleri temizleme<br>Sandalyeleri süsleme | 4. Dikkatli olmak<br>5. Özen göstermek<br>6. Titiz davranmak<br>7. Hijyen kurallarına uymak |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b> | 30 Dakika |
|-------------------------------|-----------|

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b> | 6 Saat |
|-----------------------|--------|



### İŞLEM ANALİZ FORMU

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                               |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                                                                                                                           | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>İŞ</b>                                                     | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                 |
| <b>İŞLEM NO</b>                                                                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>İŞLEMİN ADI</b>                                            | Servis Arabalarının Hazırlığını Yapmak                                                  |
| <b>YETERLİK</b>                                                                                                                               | Servise ön hazırlık yapmak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |                                                                                         |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)</b>                                                                                                 | Serviste kullanılan araba çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                               |                                                                                         |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                                                                                                                      | Uygun malzemeler kullanarak servis arabalarının temizliğini yapabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                               |                                                                                         |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                                                                                      | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>BECERİ</b>                                                 | <b>TAVİR</b>                                                                            |
| 1. Servis arabalarını temizlemek<br>2. Servis arabaları malzemeleri temin etmek<br>3. Servis arabalarında kullanılan malzemeleri yerleştirmek | <b>C. SERVİS ARABALARININ HAZIRLANMASI</b><br>1. Servis arabaları çeşitleri ve özellikleri<br>a. Salata arabası<br>b. Servis arabası<br>c. Ordövr arabası<br>d. Flambe arabası<br>e. Tatlı arabası<br>f. İçecek arabası<br>g. Çorba servis arabası<br>h. Peynir arabası<br>i. Tranche arabası<br>j. Minibar arabası<br>k. Türk kahvesi arabası<br>2. Servis arabalarının temizliği | 1. Servis arabaları tanıma<br>2. Servis arabalarını temizleme | 1. Dikkatli olma<br>2. Özen gösterme<br>3. Titiz davranma<br>4. Hijyen kurallarına uyma |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b>                                                                                                                 | 30 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                               |                                                                                         |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>                                                                                                                         | 6 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                               |                                                                                         |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                           |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                                                                                          | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>İŞ</b>                                                                                                                 | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                     |
| <b>İŞLEM NO</b>                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>İŞLEMİN ADI</b>                                                                                                        | Servantların Hazırlığını Yapmak                                                             |
| <b>YETERLİLİK</b>                                                                                            | Servise ön hazırlık yapmak                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                           |                                                                                             |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)</b>                                                                | Servant çeşitleri, metal servis takımları, tabaklar, bardaklar, fincanlar, şekerlik, şeker maşası, sürahiler, menajlar, peçeteler, el süpürgesi ve farası, servis tepsileri, dollyler, şarap sepetleri, şarap kovaları, buz kovaları, buz maşaları, ekmek sepeti, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan. |                                                                                                                           |                                                                                             |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                                                                                     | Gerekli olabilecek tüm servant malzemelerini kurallarına uygun ve eksiksiz olarak hazırlayabilmek.                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                           |                                                                                             |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                                                     | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>BECERİ</b>                                                                                                             | <b>TAVİR</b>                                                                                |
| 1. Servantları temizlemek<br>2. Servanttaki malzemeleri tamamlamak<br>3. Malzemeleri servatlara yerleştirmek | A. SERVANTLARIN HAZIRLANMASI<br>1.Servant çeşitleri ve özellikleri<br>a. Ana servant<br>b. Posta servanı<br>c. Gueridon (masa servanı)<br>2.Servantların temizliği<br>3.Servanta konulacak malzemeler<br>4.Servant düzenleme                                                                             | 1. Servantları tanıma<br>2. Servantı düzenleme<br>3. Servantlara konulacak malzemeleri tanıma<br>4. Servantları temizleme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Titiz davranmak<br>4. Hijyen kurallarına uymak |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b>                                                                                | 30 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                           |                                                                                             |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>                                                                                        | 6 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                           |                                                                                             |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI

**KODU** :

**SÜRE** :40/32

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Restoranı servise hazır hale getirebilmek için masa üstü servis takımları hazırlanmalıdır. Öğrencinin araştırma ve gözlem yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** :Öğrenci, restoran ortamı sağlandığında hijyen kurallarına göre zamanında ve eksiksiz olarak masa üstü servis takımlarını hazırlayabilecektir

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Yöntem ve tekniklere uygun olarak metal servis takımlarını hazırlayabilecektir.
2. Dikkatli ve servise uygun olarak tabakları hazırlayabilecektir.
3. Dikkatli ve servise uygun olarak bardakları hazırlayabilecektir.
4. Servise uygun olarak doğru menaj takımları ve şamdanları hazırlayabilecektir.

### İÇERİK

#### A.METAL SERVİS TAKIMLARI

##### 1. Metal Servis Takımı Çeşitleri

- a. Ana yemek takımları
- b. Antre takımları
- c. Dessert takımı (tatlı ve meyve takımı)
- d. Balık takımı
- e. Tereyağı bıçağı
- f. Pasta çatalı
- g. Dondurma kaşığı
- h. Istakoz çatalı ve pensi
- i. Havyar takımı
- j. Salyangoz takımı
- k. Yengeç ve kerevides takımı
- l. İstiridye çatalı
- m. Kuşkonmaz pensi ve küreği
- n. Buz maşası
- o. Şeker maşası

- p. Tranche takımı
- r. Balık servisi takımı
- s. Servis takımı
- ş. Sos kaşığı
- t. Pasta maşası ve turta spatülü
- u. Peynir servisi takımı
- ü. Tavuk makası
- v. Ekmek bıçağı
- y. Kahve kaşığı
- z. Çay kaşığı

## **2. Metal Servis Takımlarının Temizleme Yöntemleri**

## **3. Metal Servis Takımlarının Kurulanması**

## **4. Metal Servis Takımlarının Düzenli Olarak Yerleştirilmesi**

# **B. TABAKLAR**

## **1. Tabak Çeşitleri**

- a. Düz tabaklar
  - Servis tabağı
  - Ana yemek tabağı
  - Ordövr tabağı
  - Dessert tabağı
  - Ekmek tabağı
- b. Çukur tabaklar
  - Çorba tabağı
  - Yemek tabağı
  - Spagetti tabağı
- c. Kaseler ve fincanlar
  - Komposto kasesi
  - Konsome kasesi
  - Konsome fincanı
  - Kaplumbağa çorbası fincanı
  - Çay ve kahve fincanı
  - Cappicino fincanı
  - Ekspresso fincanı
  - Türk kahvesi fincanı
  - Potlar
- d. Sürahiler ve karaflar
- e. Servis kapları
  - Çorba servis kasesi
  - Kayık tabaklar
  - Balık servis tabağı
  - Sosluklar
  - Servis tepsileri

## **2. Tabak Yıkama Yöntemleri**

- a. Elde
- b. Makinede

## **3. Tabakların Silinmesi**

## **4. Tabakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi**

## **C.BARDAKLAR**

### **1.Kuverde Bulunan Bardakların Genel Özellikleri**

- a. Su bardağı
- b. Kırmızı şarap bardağı
- c. Beyaz şarap bardağı
- d. Köpüklü şarap bardağı
- e. Meyve suyu bardağı

### **2.Bardak Yıkama Yöntemleri**

- a. Elde yıkama    b)Makinede yıkama

### **3.Bardakların Kurulanması**

### **4.Bardak Taşıma Yöntemleri**

### **5.Bardakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi**

## **D.MENAJ TAKIMLARI**

### **1.Kuverde Kullanılan Menaj Takımları**

- a. Tuzluk ve biberlikler
- b. Karabiber değirmeni
- c. Şamdan
- d. Vazo
- e. Kül tablası
- f. Masa numaratorü

### **2.Servantta Bununan Menaj Takımları**

- a. Hardal kabı
- b. Ketçap ve sos şişeleri
- c. Zeytin yağı ve sirkelikler
- d. Kürdanlıklar

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                                                                                                                   | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞ                                                                                                                                                                                                                        | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                      |
| İŞLEM NO                                                                                                                                                                                                                       | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | İŞLEMİN ADI                                                                                                                                                                                                               | Metal Servis Takımlarını Hazırlamak                                          |
| YETERLİLİK                                                                                                                                                                                                                     | Masa üstü servis takımlarını hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                                                                                                         | Metal servis takımları, bulaşık makinesi, sünger, deterjan, kurulama bezi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                                                                                                              | Yöntem ve tekniğine uygun metal servis takımlarını hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                                                                                                              | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BECERİ                                                                                                                                                                                                                    | TAVİR                                                                        |
| 1. Metal servis takımlarını temin etmek<br>2. Metal servis takımlarını temizlemek<br>3. Metal servis takımlarının bakımını yapmak<br>4. Metal servis takımlarını kurulamak<br>5. Metal servis takımlarını düzenli yerleştirmek | <b>A. METAL SERVİS TAKIMLARI</b><br>1. Metal servis takımı çeşitleri<br>a. Ana yemek takımları<br>b. Antre takımları<br>c. Dessert takımı (tatlı ve meyve takımı)<br>d. Balık takımı<br>e. Tereyağı bıçağı<br>f. Pasta çatalı<br>g. Dondurma kaşığı<br>h. Istakoz çatalı ve pensi<br>i. Havyar takımı<br>j. Salyangoz takımı<br>k. Yengeç ve kerevides takımı<br>l. İstiridye çatalı<br>m. Kuşkonmaz pensi ve küreği<br>n. Buz maşası<br>o. Şeker maşası<br>p. Tranche takımı<br>r. Balık servisi takımı | 1. Metal servis takımlarını seçerek temin etme<br>2. Metal servis takımlarını temizleme<br>3. Metal servis takımlarını kuralama<br>4. Metal servis takımlarının bakımını yapma<br>5. Metal servis takımlarını yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Temiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Hijyene uymak |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                               | s. Servis takımı<br>ş. Sos kaşığı<br>t. Pasta maşası ve turta spatülü<br>u. Peynir servisi takımı<br>ü. Tavuk makası<br>v. Ekmek bıçağı<br>y. Kahve kaşığı<br>z. Çay kaşığı<br>2. Metal Servis Takımlarını<br>Temizleme Yöntemleri<br>3. Metal Servis Takımlarının<br>Kurulanması<br>4. Metal Servis Takımlarının<br>Düzenli Olarak Yerleştirilmesi |  |  |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b> | 20 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>         | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                             | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | İŞ<br>İŞLEMİN<br>ADI                                                                                                                          | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                          |
| İŞLEM NO                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                               | Tabakları Hazırlamak                                                             |
| YETERLİLİK                                                                                                                               | Masa üstü servis takımlarını hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                                                                                  |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar):                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tabak çeşitleri, kurulama bezi bulaşık makinesi, sünger, deterjan.                                                                            |                                                                                  |
| İŞLEMİN STANDARDI:                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dikkatli ve servise uygun olarak tabakları servise hazırlayabilecektir.                                                                       |                                                                                  |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BECERİ                                                                                                                                        | TAVİR                                                                            |
| 1. Servis için uygun tabak çeşitlerini seçmek ve temin etmek<br>2. Tabakları yıkamak<br>3. Tabakları silmek<br>4. Tabakları yerleştirmek | <b>B. TABAKLAR</b><br>1. Tabak çeşitleri<br>a. Düz tabaklar<br>– Servis tabağı<br>– Ana yemek tabağı<br>– Ordövr tabağı<br>– Dessert tabağı<br>– Ekmek tabağı<br>b. Çukur tabaklar<br>– Çorba tabağı<br>– Yemek tabağı<br>– Spagetti tabağı<br>c. Kaseler ve fincanlar<br>– Komposto kasesi<br>– Konsome kasesi<br>– Konsome fincanı<br>– Kaplumbağa çorbası fincanı<br>– Çay ve kahve fincanı<br>– Cappicino fincanı<br>– Ekspresso fincanı<br>– Türk kahvesi fincanı | 1. Servis için uygun tabak seçme<br>2. Tabak yıkama<br>3. Elde yıkama<br>4. Makinede yıkama<br>5. Tabakları silme<br>6. Tabakları yerleştirme | 1. Temiz olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Titizlik göstermek |



|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Potlar</li> <li>d. Sürahiler ve karaflar</li> <li>e. Servis kapları <ul style="list-style-type: none"> <li>– Çorba servis kasesi</li> <li>– Kayık tabaklar</li> <li>– Balık servis tabağı</li> <li>– Sosluklar</li> <li>– Servis tepsileri</li> </ul> </li> <li>2. Tabak yıkama yöntemleri <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Elde</li> <li>b. Makinede</li> </ul> </li> <li>3. Tabakların silinmesi</li> <li>4. Tabakların düzenli olarak yerleştirilmesi</li> </ul> |  |  |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b> | 20 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>         | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                                                             | GARSON, BARMEN, AŞÇI, PASTACI, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | İŞ                                                                                                                                                   | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                               |
| İŞLEM NO                                                                                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | İŞLEMİN ADI                                                                                                                                          | Bardakları Hazırlamak                                                                                 |
| YETERLİLİK                                                                                                                                                               | Masa üstü servis takımlarını hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                                                   | Bardak çeşitleri, kurulama bezi bulaşık makinesi, sünger, deterjan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                                                        | Dikkatli ve servise uygun olarak bardakları hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BECERİ                                                                                                                                               | TAVIR                                                                                                 |
| 1. Servis için uygun bardak çeşitlerini seçmek ve temin etmek<br>2. Bardakları yıkamak<br>3. Bardakları kurulamak<br>4. Bardakları taşımak<br>5. Bardakları yerleştirmek | C. BARDAKLAR<br>1. Kuverde bulunan bardakların genel özellikleri<br>a. Su bardağı<br>b. Kırmızı şarap bardağı<br>c. Beyaz şarap bardağı<br>d. Köpüklü şarap bardağı<br>e. Meyve suyu bardağı<br>2. Bardak yıkama yöntemleri<br>a. Elde yıkama    b) Makinede yıkama<br>3. Bardakların kurulanması<br>4. Bardak taşıma yöntemleri<br>5. Bardakların düzenli olarak yerleştirilmesi | 1. Servis için uygun bardak seçme<br>2. Bardak yıkama<br>3. Elde yıkama<br>4. Makinede yıkama<br>5. Bardakları kurulama<br>6. Bardakları yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Temiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Hijyene uymak<br>5. Titizlik göstermek |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                                                                                   | 20 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                                                                           | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                      |                                                                                                       |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                         |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                             | GARSON, BARMEN, AŞÇI, PASTACI, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                        | İŞ                                                                                                      | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                               |
| İŞLEM NU                                                                 | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞLEMİN ADI                                                                                             | Menaj Takımlarını Hazırlamak                                                                          |
| YETERLİLİK                                                               | Masa üstü servis takımlarını hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                       |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar)                                   | Menaj takımları , bez, soslar, baharatlar.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         |                                                                                                       |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                        | Servise uygun olarak doğru menaj takımları ve şamdanları hazırlayabilecektir                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                         |                                                                                                       |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BECERİ                                                                                                  | TAVİR                                                                                                 |
| 1. Menaj takımlarının temizlenmesi<br>2. Menaj takımlarının tamamlanması | D. MENAJ TAKIMLARI<br>1. Kuverde kullanılan menaj takımları<br>a. Tuzluk ve biberlikler<br>b. Karabiber değirmeni<br>c. Şamdan<br>d. Vazo<br>e. Kül tablası<br>f. Masa numaratorü<br>2. Servantta bulunan menaj takımları<br>a. Hardal kabı<br>b. Ketçap ve sos şişeleri<br>c. Zeytin yağı ve sirkelikler<br>d. Kürdanlıklar | 1. Menaj takımlarını seçme<br>2. Menaj takımlarının temizliğini yapma<br>3. Menaj takımlarını hazırlama | 1. Dikkatli olmak<br>2. Temiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Hijyene uymak<br>5. Titizlik göstermek |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ :                                                 | 10 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |                                                                                                       |
| ÖĞRENME SÜRESİ :                                                         | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |                                                                                                       |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : MASA ÖRTÜLERİ VE PEÇETELER

**KODU** :

**SÜRE** : 40/16

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** :Restoranı servise hazır hale getirebilmek için masa örtüleri ve peçeteleri hazırlanmalıdır. Öğrencinin araştırma ve gözlem yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci, restoran ortamı sağlandığında masalara örtüleri serip peçeteleri katlayarak masalara yerleştirebilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Düzgün ve simetrik olarak masa örtülerini serebilecektir.
2. Yöntem ve tekniğine göre seri olarak peçeteleri hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A.MASA ÖRTÜLERİ

#### 1.Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri

- a. Miflon, malton (alt örtü)
- b. Masa örtüsü
- c. Kapak (üst örtü)
- d. Skirt
- e. Köpük

#### 2.Örtülerin Katlanması

#### 3.Örtülerin Serilmesi

#### 4.Servis Sırasında Kirli Masa Örtülerinin Değiştirilmesi

#### 5.Skirt Takılması (Masa Eteği)

#### 6.Köpük Yapılması

#### 7.Masa Örtülerinin Toplanması

### B. PEÇETELER

#### 1.Peçete Çeşitleri

- a. Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitleri
  - Kumaş peçeteler
  - Kağıt peçeteler
- b. Kullanıldıkları yere göre peçete çeşitleri
  - Yemek peçeteleri

- Kahvaltı ve çay peçeteleri
- Servis(garson)peçeteleri
- Tepsi(manşet)peçeteleri

## **2. Peçete Katlama Şekilleri**

### **a. Basit katlama şekilleri**

- Tek basamak
- Merdiven
- Zarf
- Smokin
- Gömlekli smokin
- Bantlı şilt

### **b. Külah şeklinde katlanan peçeteler**

- Koni
- Basit külah
- Sivri külah
- Ta
- İngiliz peetesi
- Burç
- Frak kuyruęu
- Viking başlığı
- Akordion katlamalı peçeteler
- Tavus kuřu kuyruęu
- Yelpaze
- İki katlı yelpaze
- Üç katlı yelpaze
- Simetrik yelpaze

### **c. Fantazi katlama peçeteler**

- Gl
- Lotus
- am aęac
- Çift mum
- Yelkenli
- Kuęu

## **3. Peetelerin Doğru ve Simetrik Olarak Kuvere Yerleştirilmesi**

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                                                                                                                                                                     | GARSON, BARMEN, AŞÇI, PASTACI, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>İŞ</b>                                                                                                                                | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                                                                                  |
| <b>İŞLEM NU</b>                                                                                                                                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>İŞLEMİN ADI</b>                                                                                                                       | Masa Örtülerini Hazırlamak                                                                                                                               |
| <b>YETERLİLİK</b>                                                                                                                                                                       | MASA ÖRTÜLERİ VE PEÇETELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |
| <b>ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>                                                                                                                                           | Masa örtüsü çeşitleri, masa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                                                                                                                                                                | Düzgün ve simetrik olarak masa örtülerini serebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                                                                                                                                | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>BECERİ</b>                                                                                                                            | <b>TAVİR</b>                                                                                                                                             |
| 1. Masa örtülerini temin etmek<br>2. Masa örtülerini sermek<br>3. Servis esnasında masa örtülerini değiştirmek<br>4. Masalara skirt (masa eteği ) takmak<br>5. Masa örtülerini toplamak | <b>A. MASA ÖRTÜLERİ</b><br>1. Masa örtülerinin şekilleri ve ölçüleri<br>f. Miflon, malton (alt örtü)<br>g. Masa örtüsü<br>h. Kapak (üst örtü)<br>i. Skirt<br>j. Köpük<br>2. Örtülerin katlanması<br>3. Örtülerin serilmesi<br>4. Servis sırasında kirli masa örtülerinin değiştirilmesi<br>5. Skirt takılması (masa eteği)<br>6. Köpük yapılması<br>7. Masa örtülerinin toplanması | 1. Masaya uygun örtü seçimi<br>2. Masa örtülerini katlama<br>3. Masa örtülerini serme<br>4. Masa örtülerini değiştirme<br>5. Skirt takma | 1. Dikkat göstermek<br>2. Özen göstermek<br>3. Titiz olmak<br>4. Hijyen kurallarına uymak<br>5. Seri çalışmak<br>6. Simetrik olmak<br>7. Planlı çalışmak |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b>                                                                                                                                                           | 60 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>                                                                                                                                                                   | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI</b>                                                                   | GARSON, BARMEN, AŞÇI, PASTACI, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>İŞ</b>                                                                                       | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                        |
| <b>İŞLEM NO</b>                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>İŞLEMİN ADI</b>                                                                              | Peçeteleri Katlamak                                                                            |
| <b>YETERLİLİK</b>                                                                     | Masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>                                         | Peçeteler .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI</b>                                                              | Yöntem ve tekniğine göre seri olarak peçeteleri hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                              | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>BECERİ</b>                                                                                   | <b>TAVİR</b>                                                                                   |
| 1. Peçeteleri temin etmek<br>2. Peçeteleri katlamak<br>3. Peçeteyle kuveri tamamlamak | <b>B. PEÇETELER</b><br>1. Peçete çeşitleri<br>a. Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitleri<br>– Kumaş peçeteler<br>– Kağıt peçeteler<br>b. Kullanıldıkları yere göre peçete çeşitleri<br>– Yemek peçeteleri<br>– Kahvaltı ve çay peçeteleri<br>– Servis(garson)peçeteleri<br>– Tepsi(manşet)peçeteleri<br>2. Peçete katlama şekilleri<br>a. Basit katlama şekilleri<br>– Tek basamak<br>– Merdiven<br>– Zarf<br>– Smokin<br>– Gömlekli smokin<br>– Bantlı şilt | 1. Kullanılacak yere uygun peçete seçme<br>2. Peçete katlama<br>3. Peçete ile kuveri tamamlamak | 1. Dikkatli olmak<br>2. Temiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Titiz olmak<br>5. Estetik olmak |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                               | b. K lah Şeklinde katlanan peĀeteler <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koni</li> <li>– Basit k lah</li> <li>– Sivri k lah</li> <li>– TaĀ</li> <li>– İngiliz peĀetesi</li> <li>– BurĀ</li> <li>– Frak kuyruĀu</li> <li>– Viking baŐlıĀı</li> <li>– Akordion katlamalı peĀeteler</li> <li>– Tavus kuŐu kuyruĀu</li> <li>– Yelpaze</li> <li>– İki katlı yelpaze</li> <li>–  Ā katlı yelpaze</li> <li>– Simetrik yelpaze</li> </ul> c. Fantazi katlama peĀeteler <ul style="list-style-type: none"> <li>– G l</li> <li>– Lotus</li> <li>– Āam aĀac</li> <li>– Āift mum</li> <li>– Yelkenli</li> <li>– KuĀu</li> </ul> 3. PeĀetelerin doĀru ve simetrik olarak kuvere yerleştirilmesi |  |  |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ S RESİ</b> | 60 dakika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| <b> ĀRENME S RESİ</b>         | 8 saat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : KUVER AÇMA

**MODÜL KODU** :

**SÜRE** : 40/32

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Öğrenciye restoran ortamı sağlanmalı, sektördeki restoranlarda araştırma, gözlem ve uygulama yapmaya yönlendirilmelidir.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci, uygun iş ortamı sağlandığında kuver hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Kullanım yerlerine göre tabak çeşitlerini ve diğer servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.
2. Kullanım yerlerine göre metal servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.
3. Kullanım yerlerine göre bardak çeşitlerini tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.
4. Kullanım yerlerine göre menaj takımları ve şamdanları tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.

## İÇERİK

### A. TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ

#### 1. Kuver Çeşitleri

- a. Basit kuver
- b. Table d'hote kuver
- c. Alakart kuver

#### 2. Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi

#### 3. Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması

- a. Servis arabasıyla taşıma
- b. Tepsi ile elde taşıma
- c. Peçete ile elde taşıma

#### 4. Tabakları Kuvere Yerleştirme

## **B. METAL SERVİS TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ**

### **1. Kuvere Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi**

### **2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması**

- a. Peçete ile elde taşıma
- b. Peçete ile tabakta taşıma

### **3. Metal Servis Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi**

## **C. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ**

### **1. Kuvere Uygun Bardakların Seçimi**

### **2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşınması**

### **3. Bardakların Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi**

## **D. MENAJ TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ**

### **1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarının Seçimi**

### **2. Kuverde Kullanılacak Menaj Takımlarının Taşınması**

### **3. Menaj Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi**

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                             | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞ                                                                                                | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                                                                                      |
| İŞLEM NO                                                                                                                                 | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | İŞLEMİN ADI                                                                                       | Tabakları Kuvere Yerleştirmek                                                                                                                                |
| YETERLİLİK                                                                                                                               | Kuver açmak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                  | Restoran, masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, ekmek tabağı.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                        | Kullanım yerlerine göre tabak çeşitlerini ve diğer servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BECERİ                                                                                            | TAVİR                                                                                                                                                        |
| 1. Tabakları ana servanttın almak<br>2. Tabakları kuverdeki yerlerine yerleştirmek<br>3. Tabakların simetrisini korumasını kontrol etmek | A. TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ<br>1. Kuver çeşitleri<br>a. Basit kuver<br>b. Table d'hote kuver<br>c. Alakart kuver<br>2. Kuverde kullanılacak tabakların seçimi<br>3. Kuverde kullanılacak tabakların taşınması<br>a. Servis arabasıyla taşıma<br>b. Tepsi ile elde taşıma<br>c. Peçete ile elde taşıma<br>4. Tabakları kuvere yerleştirme | 1. Kuverde kullanılacak tabakları seçme<br>2. Tabakları taşıma<br>3. Tabakları kuvere yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Temiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Hijyene uymak<br>5. Titizlik göstermek<br>6. Dürüst olmak<br>7. Seri olmak<br>8. Sessiz olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                                                   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                                           | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |                                                                                                                                                              |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                                                               | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞ                                                                                                                                             | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                     |
| İŞLEM NU                                                                                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | İŞLEMİN ADI                                                                                                                                    | Metal Servis Takımlarını Yerleştirmek                                       |
| YETERLİLİK                                                                                                                                                                 | Kuver açmak                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                |                                                                             |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                                                    | Restoran, masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, metal servis takımları                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                |                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                                                          | Kullanım yerlerine göre metal servis takımlarını tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                |                                                                             |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                                                          | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BECERİ                                                                                                                                         | TAVİR                                                                       |
| 1. Metal servis takımlarını ana servanttın almak<br>2. Metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştirmek<br>3. Metal servis takımlarının simetrisini kontrol etmek | B. METAL SERVİS TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ<br>1. Kuvere yerleştirilecek metal servis takımlarının seçimi<br>2. Kuverde kullanılacak metal servis takımlarının taşınması<br>a. Peçete ile elde taşıma<br>b. Peçete ile tabakta taşıma<br>3. Metal servis takımlarının kuverde yerlerine yerleştirilmesi | 1. Kuverde kullanılacak metal servis takımlarını seçme<br>2. Metal servis takımlarını taşıma<br>3. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                                                                                     | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                |                                                                             |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                                                                             | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                     | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                           | İŞ                                                                                                   | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                       |
| İŞLEM NO                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI                                                                                          | Bardakları Yerleştirmek                                                                       |
| YETERLİLİK                                                                                                                       | Kuver açmak                                                                                                                                                                      |                                                                                                      |                                                                                               |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                          | Restoran masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, metal servis takımları, bardaklar.                                                                                         |                                                                                                      |                                                                                               |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                | Kullanım yerlerine göre bardak çeşitlerini tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.                                                                                         |                                                                                                      |                                                                                               |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                | BİLGİ                                                                                                                                                                            | BECERİ                                                                                               | TAVİR                                                                                         |
| 1. Bardakları ana servanttın almak<br>2. Bardakları kuverdeki yerlerine yerleştirmek<br>3. Bardakların simetrisini kontrol etmek | <b>C. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ</b><br>1. Kuvere uygun bardakların seçimi<br>2. Kuverde kullanılacak bardakların taşınması<br>3. Bardakların kuverde yerlerine yerleştirilmesi | 1. Kuverde kullanılacak bardakları seçme<br>2. Bardakları taşıma<br>3. Bardakları kuvere yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak<br>5. Titiz olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                                           | 10                                                                                                                                                                               |                                                                                                      |                                                                                               |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                                   | 8                                                                                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                                               |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                                          | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                             | İŞ                                                                                                   | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                       |
| İŞLEM NO                                                                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                                  | İŞLEMİN ADI                                                                                          | Menaj Takımlarını Yerleştirmek                                                                |
| YETERLİLİK                                                                                                                                            | Kuver açmak                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                      |                                                                                               |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                                | Restoran masa, sandalye, masa örtüleri, kuver tabağı, metal servis takımları, bardaklar, menaj takımları.                                                                                                          |                                                                                                      |                                                                                               |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                                     | Kullanım yerlerine göre menaj takımları ve şamdanları tanıyabilecek ve kuvere yerleştirebilecektir.                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                                               |
| <b>İŞLEM BASAMANLARI</b>                                                                                                                              | <b>BİLGİ</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>BECERİ</b>                                                                                        | <b>TAVİR</b>                                                                                  |
| 1. Menaj takımlarını ana servanttın almak<br>2. Menaj takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştirmek<br>3. Menaj takımlarının simetrisini kontrol etmek | <b>D. MENAJ TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ</b><br>1. Kuverde kullanılan menaj takımlarının seçimi<br>2. Kuverde kullanılacak menaj takımlarının taşınması<br>3. Menaj takımlarının kuverde yerlerine yerleştirilmesi | 1. Menaj takımlarını seçme<br>2. Menaj takımlarını taşıma<br>3. Menaj takımlarını kuvere yerleştirme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak<br>5. Titiz olmak |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b>                                                                                                                         | 10                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                      |                                                                                               |
| <b>ÖĞRENME SÜRESİ</b>                                                                                                                                 | 8                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |                                                                                               |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA

**KODU** :

**SÜRE** : 40-32

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Öğrenci restoran ortamında tabakla yemek servisi yapıp boşları toplayabilmeli, sektördeki restoranlarda araştırma, gözlem ve uygulama yapmaya yönlendirilmelidir.

**GENEL AMAÇ** :Öğrenci, uygun iş ortamı sağlandığında yiyecek ve içecekleri tepsi ile masaya götürüp elle servisini yapabilecek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip, dikkatli bir şekilde taşıyabilecektir.
2. Yiyecek dolu tabakları dikkatli bir şekilde taşıyıp, servis kurallarına uygun olarak servisini yapabilecektir.
3. Sessiz ve dikkatli olarak boşları toplayıp tepsiyle bulaşık haneye götürebilecektir.

## İÇERİK

### A.TEPSİLERİN TAŞINMASI

#### 1. Tepsi Çeşitleri

- a. Malzemesine göre
- b. Şekillerine ve boyutlarına göre

#### 2. Tepsi Seçerken Dikkat Edilecek Noktalar

#### 3. Tepsi Yükleme

- a. Büyük tepsiler
- b. Küçük tepsiler

#### 4. Tepsi Taşıma Usulleri

- a. Tek elle
- b. İki elle
- c. Omuz üzerinde

#### 5. Tepsiyi Servanta Koyma

- a. Gueridon'a (Masa servanı)
- b. Tepsi ayağına

- c. Yan masaya

## **B.TABAKLARIN TAŞINMASI**

### **1.Elde Tabak Taşıma Tekniği**

- a. Tek tabak taşıma
- b. İkili ve üçlü tabak taşıma
- c. Kaselerin elde taşınması

### **2.Tabak Taşıma Ve Servisi Esnasında Uyulacak Kurallar**

## **C.BOŞLARIN TOPLANMASI**

### **1.Boşları Toplama Zamanlaması**

### **2.Boş Tabakların Toplanması**

- a. Boş tabakları ikili toplama
- b. Boş tabakları üçlü toplama

### **3.Kaselerin Toplanması**

### **4.Bardakların Toplanması**

### **5.Kül Tablalarının Değiştirilmesi**

### **6.Boşların Tepsie Toplanması**

### **7.Boşların Bulaşık Haneye Götürülmesi**



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                 |                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                        | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | İŞ                                                                                              | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                     |
| İŞLEM NO                                                                                                            | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI                                                                                     | Tepsilerin Taşınması                                                        |
| YETERLİLİK                                                                                                          | Taşıma ve boş toplamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                 |                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                              | Tepsi çeşitleri, tepsi dolly'si, servant, tepsi ayağı, masa, masa örtüleri, peçeteler, sandalye, kuver takımları.                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                 |                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                   | Yiyecek ve içeceklerle uygun tepsiyi seçip dikkatli bir şekilde taşıyabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                 |                                                                             |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                   | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BECERİ                                                                                          | TAVİR                                                                       |
| 1. Tepsi seçmek<br>2. Tepsie tabak veya bardakları yerleştirmek<br>3. Tepsiyi taşımak<br>4. Tepsiyi servanta koymak | A.TEPSİLERİN TAŞINMASI<br>1.Tepsi çeşitleri<br>a. Malzemesine göre<br>b. Şekillerine ve boyutlarına göre<br>2.Tepsi seçerken dikkat edilecek noktalar<br>3.Tepsi yükleme<br>a. Büyük tepsiler<br>b. Küçük tepsiler<br>4.Tepsi taşıma usulleri<br>a. Tek elle<br>b. İki elle<br>c. Omuz üzerinde<br>5.Tepsiyi servanta koyma<br>a. Gueridon'a (masa servanı)<br>b. Tepsi ayağına<br>c. Yan masaya | 1. Tepsileri tanıma<br>2. Tepsileri yükleme<br>3. Tepsileri taşıma<br>4. Tepsiyi servanta koyma | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                              | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                                                                             |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                      | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                 |                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                     |                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                           | GARSON, BARMEN, HOSTES                                                                                                                                                                                  | İŞ                                                                  | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                                           |
| İŞLEM NO                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                       | İŞLEMİN ADI                                                         | Tabakların Taşınması                                                                                              |
| YETERLİLİK                                                                                             | Taşıma ve boş toplamak                                                                                                                                                                                  |                                                                     |                                                                                                                   |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                 | Tabak çeşitleri, peçete.                                                                                                                                                                                |                                                                     |                                                                                                                   |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                      | Yiyecek dolu tabakları dikkatli bir şekilde taşıyıp servis kurallarına uygun olarak servisini yapabilecektir.                                                                                           |                                                                     |                                                                                                                   |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                      | BİLGİ                                                                                                                                                                                                   | BECERİ                                                              | TAVİR                                                                                                             |
| 1. Mutfaktan tabakların tepsi ile taşımak<br>2. Tepsinin servanta koymak<br>3. Tabakları masaya koymak | B.TABAKLARIN TAŞINMASI<br>1. Elde tabak taşıma tekniği<br>a. Tek tabak taşıma<br>b. İkili ve üçlü tabak taşıma<br>c. Kaselerin elde taşınması<br>2. Tabak taşıma ve servisi esnasında uyulacak kurallar | 1. Tabakları taşıyabilme<br>2. Tabakları masaya servisini yapabilme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak<br>5. Görgülü olmak<br>6. Kibar olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                 | 60'                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                                                                   |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                         | 8                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |                                                                                                                   |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI                                                                                                                                                                          | GARSON, BARMEN, AŞÇI, PASTACI, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞ                                                                                                                                                                             | SERVİSE HAZIRLIK YAPMAK                                                                           |
| İŞLEM NU                                                                                                                                                                              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | İŞLEMİN ADI                                                                                                                                                                    | Boşların Toplanması                                                                               |
| YETERLİLİK                                                                                                                                                                            | Taşıma ve boş toplamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar)                                                                                                                                                | Tepsi çeşitleri, tepsi dolly'si, tabaklar, metal servis takımları, bardaklar, kumaş peçeteler, menaj takımları.                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
| İŞLEMİN STANDARDI                                                                                                                                                                     | Sessiz ve dikkatli olarak boşları toplayıp tepsi ile bulaşıkhaneye götürebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
| İŞLEM BASAMANLARI                                                                                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BECERİ                                                                                                                                                                         | TAVİR                                                                                             |
| 1. Boş tabakların toplamak<br>2. Boş kaseleri toplamak<br>3. Bardakları toplamak<br>4. Kül tablalarını değiştirmek<br>5. Boşları tepsiye toplamak<br>6. Boşların bulaşıkhaneye vermek | <b>C.BOŞLARIN TOPLANMASI</b><br>1.Boşları toplama zamanlaması<br>2.Boş Tabakların toplanması<br>a. Boş tabakları ikili toplama<br>b. Boş tabakları üçlü toplama<br>3.Kaselerin toplanması<br>4.Bardakların toplanması<br>5.Kül tablalarının değiştirilmesi<br>6.Boşların tepsiye toplanması<br>7.Boşların bulaşık haneye götürülmesi | 1. Boş tabakları toplama<br>2. Boş kaseleri toplama<br>3. Bardakları toplama<br>4. Kül tablalarını değiştirme<br>5. Boşları tepsiye toplama<br>6. Boşların bulaşıkhaneye verme | 1. Dikkatli olmak<br>2. Özen göstermek<br>3. Hijyene uymak<br>4. Seri olmak<br>5. Sessiz çalışmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ                                                                                                                                                                | 60'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
| ÖĞRENME SÜRESİ                                                                                                                                                                        | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : SERVİS, BAR, HOST- HOSTESLİK

**DERS** : SERVİS HAZIRLIKLARI

**MODÜL** : BAR ÖN HAZIRLIKLARI

**KODU** :

**SÜRE** : 40/24

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMA** : Öğrenciye barda ön hazırlıklar yapmaya uygun gerçek koşullar sağlanmalı, sektörde araştırma ve gözlem yapmaya yönlendirilmelidir.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun araç ve gereçlerle barda her türlü servis öncesi hazırlığı yapabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Yöntem ve tekniğine uygun olarak bar bankosunu temizleyebilecektir.
2. Yöntem ve tekniğine uygun olarak dolapları temizleyecek ve malzemeleri yerleştirebilecektir.
3. Yöntem ve tekniğine uygun olarak bardakları yerleştirebilecektir.
4. Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda çalışma tezgahını hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A. BAR BANKOSUNUN TEMİZLENMESİ

1. **Barın Teknik Özellikleri**
  - a. Bar bankosu
  - b. Bar çalışma tezgahı
  - c. Bar tabureleri
2. **Bar Bankosunun Temizliği**
3. **Bar Temizliğinde Kullanılacak Araç Gereçler**

### B. DOLAPLARIN TEMİZLİĞİ VE YERLEŞTİRİLMESİ

1. **Barda Kullanılan Dolap Çeşitleri**
  - a. Soğutmalı
    - Meşrubat dolabı
    - Şarap dolapları
    - Bardak soğutma dolabı
  - b. Soğutmasız
2. **Dolapların Temizliğinde Ve Yerleştirmede Dikkat Edilecek Hususlar**

- c. Yiyecekler
- d. İçecekler
- e. Kırtasiye

### **C. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ**

#### **1. Barda Kullanılan Bardak Çeşitleri**

- a. Beyaz ve kırmızı şarap bardağı
- b. Şampanya bardağı
- c. Brendi ve shiffer
- d. Viski
- e. Meyve suyu
- f. Likör
- g. Bira
- h. Kokteyl
- i. Parfait
- j. Rakı
- k. Pouse-cafe
- l. Sour ve flip
- m. Grog ve punch
- n. Bowl
- o. Irish coffe
- p. Su bardakları
- r. Sıcak içecek

### **D. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI**

#### **1. Bar Çalışma Tezgahına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri**

- a. Bardaklar
- b. Bar araçları
- c. Kokteyl hazırlama araçları
- d. Bar makineleri
- e. Bar süsleri ve pipetler
- f. Garnitürler
- g. Buz çeşitleri

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: BARMEN, GARSON,                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                 | İŞ: BAR ÖN HAZIRLIKLARI                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                       |
| İŞLEM NO: 1                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 | İŞLEMİN ADI: Bar Bankosunu Temizlemek                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                       |
| YETERLİLİK: Bar ön hazırlıkları yapmak                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                       |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Bez, kova, su, cam sil, yüzeyin cinsine uygun temizlik ilaçları.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                       |
| İŞLEMİN STANDARTI: Yöntem ve tekniğine uygun olarak bar bankosunu temizleyebilecektir.                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                       |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                              | BİLGİ                                                                                                                                                                                                           | BECERİ                                                                                                                                                                                                                      | TAVİR                                                                                                                                                                 |
| 1. Bar bankosunun temizliği için gerekli araç gereçleri temin edip hazırlamak<br>2. Bar bankosunun yüzey çeşidine göre temizliğini yapmak<br>3. Bar çalışma tezgâhını temizlemek<br>4. Temizlenen yüzeylerin kontrolünü yapmak | A. BAR BANKOSUNUN TEMİZLENMESİ<br>1. Barın teknik özellikleri<br>a. Bar bankosu<br>b. Bar çalışma tezgahı<br>c. Bar tabureleri<br>2. Bar bankosunun temizliği<br>3. Bar temizliğinde kullanılacak araç gereçler | 1. Bar bankosunun temizliği için gerekli araç gereçleri temin edip hazırlama<br>2. Bar bankosunun yüzey çeşidine göre temizliğini yapma<br>3. Bar çalışma tezgahını temizleme<br>4. Temizlenen yüzeylerin kontrolünü yapmak | 1. Dikkatli olmak<br>2. Titiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Dürüst olmak<br>5. Detaylara özen göstermek<br>6. Temiz ve düzenli olmak<br>7. Sorumluluk sahibi olmak |
| İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ : 30 dakika<br>ÖĞRENME SÜRESİ : 5 ders saati                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                       |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: BARMEN, GARSON, HOSTES                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | İŞ: BAR ÖN HAZIRLIKLARI                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEM NO: 2                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | İŞLEMİN ADI: Dolapları Temizlemek Ve Yerleştirmek                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                        |
| YETERLİLİK: Bar ön hazırlıkları yapmak                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Bez, kova, su, cam sil, yüzeyin cinsine uygun temizlik ilaçları, dolap çeşitleri.                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEMİN STANDARTI: Yöntem ve tekniğine uygun olarak dolapları temizleyebilecek ve malzemeleri yerleştirebilecektir.                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                 | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                    | TAVIR                                                                                                                                                                                                  |
| 1. Dolap çeşidine göre temizleme yöntemini belirlemek<br>2. Temizleme yöntemine göre temizlik araç gereçlerini belirlemek<br>3. Çeşidine göre dolap temizliği yapmak<br>4. Dolaplara yerleştirilecek malzemeleri gruplara ayırmak<br>5. Malzemeleri özelliğine uygun yerleştirmek | <b>B. DOLAPLARIN TEMİZLİĞİ VE YERLEŞTİRİLMESİ</b><br>1. Barda kullanılan dolap çeşitleri<br>a. Soğutmalı<br>– Meşrubat dolabı<br>– Şarap dolapları<br>– Bardak soğutma dolabı<br>b. Soğutmasız<br>2. Dolapların temizliğinde ve yerleştirmede dikkat edilecek hususlar<br>a. Yiyecekler<br>b. İçecekler<br>c. Kırtasiye | 1. Barda kullanılacak dolap çeşitlerini doğru sınıflandırma<br>2. Temizleme yöntemine göre temizlik araç gereçlerini belirleme<br>3. Çeşidine göre dolapları silme<br>4. Dolaplara yerleştirilecek malzemeleri gruplara ayırma<br>5. Malzemeleri dolaba doğru yerleştirme | 1. İş güvenliğine dikkat etmek<br>2. Titiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Dürüst olmak<br>5. Detaylara özen göstermek<br>6. Temiz ve düzenli olmak<br>7. Sorumluluk sahibi olmak<br>8. Estetik olmak |
| <b>İŞLEMİN YAPILIŞ SÜRESİ</b> : 30 dakika<br><b>ÖĞRENME SÜRESİ</b> : 7 ders saati                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: BARMEN, GARSON, HOSTES                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞ: BAR ÖN HAZIRLIKLARI                                                                                            |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEM NO: 3                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI: Bardakları Yerleştirmek                                                                               |                                                                                                                                                                                                        |
| YETERLİLİK: Bar ön hazırlıkları yapmak                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Barda kullanılan bardak tüm bardak çeşitleri.                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEMİN STANDARTI: Yöntem ve tekniğine uygun olarak bardakları yerleştirebilecektir.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                       | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BECERİ                                                                                                             | TAVIR                                                                                                                                                                                                  |
| 1. Barda kullanılacak bardak çeşitlerini belirlemek<br>2. Bardakları kullanım alanlarına göre sınıflandırmak<br>3. Sınıflandırılan bardakları bar bankosuna veya dolaplara yerleştirmek | C. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ<br>1. Barda kullanılan bardak çeşitleri<br>a. Beyaz ve kırmızı şarap bardağı<br>b. Şampanya bardağı<br>c. Brendi ve shiffer<br>d. Viski<br>e. Meyve suyu<br>f. Likör<br>g. Bira<br>h. Kokteyl<br>i. Parfait<br>j. Rakı<br>k. Pouse-cafe<br>l. Sour ve flip<br>m. Grog ve punch<br>n. Bowl<br>o. Irish coffe<br>p. Su bardakları | 1. Kullanılacak bardakları belirleme<br>2. Bardakları sınıflandırma<br>3. Bar bankosuna veya dolaplara yerleştirme | 1. İş güvenliğine dikkat etmek<br>2. Titiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Dürüst olmak<br>5. Detaylara özen göstermek<br>6. Temiz ve düzenli olmak<br>7. Sorumluluk sahibi olmak<br>8. Estetik olmak |



|                                                                   |                 |  |  |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|--|--|
|                                                                   | r. Sıcak içecek |  |  |
| İşlemin yapılış süresi :20 dakika<br>Öğrenme süresi :8 ders saati |                 |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: BARMEN, GARSON, HOSTES                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                        | İŞ: BAR ÖN HAZIRLIKLARI                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM NO: 4                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        | İŞLEMİN ADI: Barda Çalışma Tezgâhını Hazırlamak                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
| YETERLİLİK: Bar ön hazırlıkları yapmak                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Kokteyl kapları, ölçü kapları, makineler vb.                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
| İŞLEMİN STANDARTI: Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda çalışma tezgahını hazırlayabilecektir.                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                           | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                  | BECERİ                                                                                                                                             | TAVİR                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. Bar çalışma tezgâhına yerleştirilecek malzemeleri temin etmek ve gruplamak<br>2. Malzemeleri yerleştirmenin yöntemini belirlemek<br>3. Seçilen yönteme göre malzemeleri yerleştirmek<br>4. Kontrol etmek | D.BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI<br>1. Bar çalışma tezgâhına yerleştirilecek malzemeler ve Yerleri<br>a. Bardaklar<br>b. Bar araçları<br>c. Kokteyl hazırlama araçları<br>d. Bar makineleri<br>e. Bar süsleri ve pipetler<br>f. Garnitürler<br>g. Buz çeşitleri | 1. Çalışma tezgâhına yerleştirilecek malzemeleri doğru sınıflandırma<br>2. Yerleştirme yöntemini seçme<br>3. Malzemeleri yönteme uygun yerleştirme | 1. İş güvenliğine dikkat etmek<br>2. Titiz olmak<br>3. Özen göstermek<br>4. Dürüst olmak<br>5. Detaylara özen göstermek<br>6. Temiz ve düzenli olmak<br>7. Sorumluluk sahibi olmak<br>8. Estetik olmak<br>9. Planlı olmak |
| İşlemin yapılış süresi : 60 dakika<br>Öğrenme süresi : 10 ders saati                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |