



**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Θέμα :

**ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ,
ΜΠΑΡ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ Α ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ.**

**Φοιτητές : ΚΑΠΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ
ΚΟΙΛΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**

Υπεύθυνος καθηγητής: ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΠΥΛΙΟΠΟΥΛΟΣ

**ΠΑΤΡΑ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 2004**

ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΑ – THANKS TO

Μετά από τα τέσσερα χρόνια φοίτησης στη Σχολή Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων του Α.Τ.Ε.Ι Πάτρας φτάσαμε στο σημείο να γράψουμε και να ολοκληρώσουμε την Πτυχιακή μας Εργασία.

Στο σημείο αυτό θα θέλαμε να πούμε ένα μεγάλο ευχαριστώ κατ' τ' αρχήν στις οικογένειές μας για την υποστήριξη όλα αυτά τα χρόνια .Για την ψυχολογική και χρηματική βοήθεια που είχαμε, με σκοπό να καταφέρουμε να πάρουμε το πτυχίο και να ξεκινήσουμε την ζωή μας με ένα δυνατό πλεονέκτημα.

Επίσης σε αυτό το σημείο θα 'θέλαμε να κάνουμε μια σύντομη αναφορά στους καθηγητές μας που έκαναν μεγάλη προσπάθεια ώστε να μας μάθουν πολλά πράγματα γύρω από την Διοίκηση Των Τουριστικών Επιχειρήσεων.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ : στον Κύριο Σπυλιόπουλο για την βοήθεια στην εκπόνηση της Πτυχιακής μας εργασίας και για όλα όσα μας δίδαξε στην σχολή.

Επίσης ευχαριστήρια σε όλους τους παρακάτω καθηγητές : στην κυρία Ιγγλέση – Βενιέρη, στον κύριο Λάσκαρη, στον Κύριο Κουμούση, στον κύριο Παναγόπουλο, στον κύριο Καμπισόπουλο, στην Κυρία Ζαφειροπούλου, στον Κύριο Σακελλάριο, στην Κυρία Παύλου, , στην Κυρία Σταφυλίδου, στην Κυρία Χριστοδούλου, στον Κύριο Σωτηρόπουλο, στη Κυρία Καπερώνη, στην Κυρία Αναστασοπούλου, στον κύριο Μάνο, στον Κύριο Μπενετάτο και γενικά σε όλους τους καθηγητές που μας δίδαξαν όλα τα χρόνια της φοίτησης μας.

Κλείνοντας θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε την γραμματεία των Τουριστικών Επιχειρήσεων και το Διοικητικό Προσωπικό της .

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Μέσα σε μια σύγχρονη ξενοδοχειακή μονάδα θα βρούμε διάφορα τμήματα εκμετάλλευσης, όπως κομμωτήρια, περίπτερα, κοσμηματοπωλεία, ανθοπωλεία, mini market, μαγαζιά με σουβενίρ καθώς και πολλά άλλα. Εμείς θα επικεντρωθούμε στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου, δηλαδή στα τμήματα όπως : στο μπαρ, το εστιατόριο καθώς και στη κουζίνα (μαγειρείο).

Θα δούμε παρακάτω για το εστιατόριο , το μπαρ και την κουζίνα ενός ξενοδοχείου Α τουλάχιστον κατηγορίας. Και πιο συγκεκριμένα εκεί που θα δώσουμε μεγάλη σημασία, προσοχή αλλά και όσο είναι εφικτό ανάλυση είναι στον εξοπλισμό, τους χώρους ,την οργάνωση και στο προσωπικό των τριών αυτών τμημάτων .

Τα επισιτιστικά τμήματα ενός ξενοδοχείου εξαρτώνται :

Από τον τύπο της ξενοδοχειακής επιχείρησης(ξενοδοχείο ,μοτέλ, επιπλωμένα δωμάτια κ.τ.λ.)

Από το είδος των πελατών που απευθύνεται (αστικό, διακοπών κ.τ.λ.)

Από την κατηγορία του (π.χ. δεν μπορούμε σε ένα ξενοδοχείο Α' κατηγορίας να μην έχει εστιατόριο και μπαρ)

Από το μέγεθος του ξενοδοχείου.

Με βάση τα παραπάνω σε ένα ξενοδοχείο Α' κατηγορίας , διακοπών, 700 -800 κλινών, συνιστάται μια τμηματοποίηση ανάλογα με τα διαφορετικά αντικείμενα που πρέπει να εκτελεστούν και που συνήθως είναι η κατ' αρχήν τμηματοποίηση σε τρεις υποδιευθύνσεις ως εξής :

Επισιτιστικών τμημάτων (Food and Beverage)

Οικονομικών – Διαχειριστικών τμημάτων

Δωματίων (Room Division)

Καθώς και το τμήμα το τεχνικό που μπορεί να υπάγεται στην υποδιεύθυνση δωματίων μπορεί όμως να υπάγεται και απ' ευθείας στη διεύθυνση.

Στα επισιτιστικά τμήματα έχουμε :

Την κουζίνα

Το εστιατόριο

Το μπαρ

Το εστιατόριο προσωπικού

Το τμήμα δεξιώσεων (Banquet)

Το pool bar

Το σνακ μπαρ

Η ταβέρνα

Το room service

Το μπαρ παράλιας

Το night bar

Το self service

Η καφετέρια

Υπάρχουν φυσικά και άλλα μιας που τα επισιτιστικά τμήματα ποικίλουν από ξενοδοχείο σε ξενοδοχείο.

Τα τμήματα: κουζίνα, μπαρ, εστιατόριο έχουν δυο κοινά χαρακτηριστικά:

Πρέπει να υπάρχουν υποχρεωτικά, καθορίζεται από την νομοθεσία, σε όλα τα ξενοδοχεία πολυτελείας, Α και Β τάξης.

Πρέπει να έχουν ένα ελάχιστο εμβαδόν, που και αυτό καθορίζεται από την νομοθεσία, ανάλογο με την τάξη και τον αριθμό των κλινών του ξενοδοχείου.

Επίσης για τα ξενοδοχεία Γ κατηγορίας είναι υποχρεωτική η ύπαρξη τουλάχιστον αίθουσας πρωινών και το παρασκευαστήριο της.

ΜΠΑΡ



Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

1. ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

BAR'S MANAGER

ASS. BAR'S MANAGER

BAR'S SUPERVISOR

BAR'S CAPTAIN

BAR- MAN ή BAR - TENDER ή BAR - KEEPER.

ASS. BAR - MAN (Βοηθός BAR - MAN),

BAR - WAITER (Σερβιτόρος).

BAR-BOY (Βοηθός).

BAR-CHECKER (Ταμίας).

2. ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Η επιλογή του προσωπικού του Bar δεν είναι εύκολη δουλειά για τον εργοδότη. Αυτό που πρέπει να τον ενδιαφέρει δεν είναι μόνο οι επαγγελματικές και ειδικές ικανότητες του, αλλά και τα ανθρώπινα προτερήματα του. Κανένας δεν μπορεί να απασχοληθεί στο επάγγελμα του Bar-man, χωρίς να έχει τις απαραίτητες γνώσεις για αυτό. Παράλληλα ο χαρακτήρας του υπαλλήλου παίζει πάντα σπουδαίο ρόλο. Αν στα μεγάλα ξενοδοχεία και στα εστιατόρια οι κίνδυνοι είναι ήδη μεγάλοι για άτομα αδύναμου χαρακτήρα, γίνονται πραγματικά αξεπέραστοι σε ένα Bar. Σ' αυτού του είδους τη δουλειά, μόνον οι επαγγελματίες που έχουν θαρραλέο χαρακτήρα μπορούν να πετύχουν. Η ευπρέπεια είναι φυσικά απαραίτητη προϋπόθεση όπως και η εγκράτεια με τόσους πειρασμούς δίπλα του. Πρέπει να σημειώσουμε εδώ ότι η γυναίκα σ' αυτή τη δουλειά ίσως είναι εκτεθειμένη σε περισσότερους κινδύνους, αλλά και ότι έχει μπει δυναμικά με ένα επί πλέον προσόν, την γυναικεία χάρη και ομορφιά, που σίγουρα προδιαθέτει περισσότερο τον πελάτη για κατανάλωση.

Το πόσο και ποιο προσωπικό πρέπει να απασχολείται σε ένα Bar εξαρτάται κατ' αρχήν από τη δυναμικότητα της μονάδας. Όταν δεν έχει παρά μόνο έναν πάγκο και 3-4 τραπεζάκια, τότε ένας Bar-man ή Bar-woman αρκούν. Πολλές φορές είναι αναγκαίο να απασχοληθεί ένας βοηθός, στον οποίο προσφέρεται η δυνατότητα να μάθει το επάγγελμα ή να κάνει την πρακτική του. Αν όμως το Bar έχει μεγάλο πάγκο σερβιρίσματος και περισσότερα από 5-6 τραπέζια στον ευρύτερο χώρο, πρέπει, ανάλογα με την κίνηση βέβαια, να υπολογίσουμε έναν υπάλληλο σερβιτόρο για το χώρο αυτό. Ο σερβιτόρος του Bar συνήθως δεν έχει απόλυτη σχέση με αυτόν του εστιατορίου, όσον αφορά κυρίως τις ικανότητες και τις γνώσεις του. Ο άνθρωπος αυτός είναι ένας περιφερόμενος Bar-man, έτοιμος να προτείνει, να εξηγήσει, και να σερβίρει επιτόπου, στο τραπέζι, το ούισκι, το τζιν ή κάτι άλλο που δεν θέλει ανάμειξη. Εννοούμε σερβίρισμα από το μπουκάλι που θα μεταφερθεί μαζί με το ποτήρι και τα παγάκια στον πελάτη. Καταλαβαίνετε ότι ένα τέτοιο "Service" σε ένα Bar θα ικανοποιήσει τον πελάτη. Η σύνθεση του προσωπικού σε Bar μεγάλης δυναμικότητας και- με ποικιλία προϊόντων αλκοολούχων και μη, μπορεί να διαφέρει από επιχείρηση σε επιχείρηση, συνήθως οι επιχειρήσεις λειτουργούν τα μπαρ ως εξής:

BAR- MAN ή BAR - TENDER ή BAR - KEEPER.

ASS. BAR - MAN (Βοηθός BAR - MAN),

BAR - WAITER (Σερβιτόρος).

BAR-BOY (Βοηθός).

BAR-CHECKER (Ταμίας).

Bar - Man

Τον έχουμε αναφέρει πιο πολύ από κάθε άλλον, χωρίς ως τώρα να τον έχουμε περιγράψει, σχετικά με τα προσόντα και τις ικανότητες του. Είναι φυσικά ο προϊστάμενος του τμήματος, που πρώτα απ' όλα πρέπει να έχει πολύ καλή υγεία. Η δουλειά του εκτός από τεχνική είναι και κουραστική και προϋποθέτει γερά πόδια και σωματική αντοχή. Ανάμεσα στα φυσικά του προσόντα πρέπει να είναι και η ευχάριστη παρουσία του χωρίς κανένα χτυπητό φυσικό ελάττωμα. Ένα πρόσχαρο παρουσιαστικό είναι σίγουρο ότι θα προδιαθέτει καλύτερα τον πελάτη. Η διακριτικότητα, η εχεμύθεια, η ψυχραιμία και η υπομονή είναι επίσης βασικά γνωρίσματα ενός καλού Bar-Man. Η έλλειψη τους υποδηλώνει ότι δεν κάνει για αυτό το επάγγελμα.

Χέρια με δακτυλίδια και άλλα εξεζητημένα αντικείμενα είναι το ίδιο απωθητικά με ένα άσχημο εν γένει παρουσιαστικό του Bar-Man. Το αντίθετο ακριβώς, δηλαδή ένα υγιές και φροντισμένο παρουσιαστικό, με χαρούμενο γελαστό πρόσωπο δημιουργούν μια ευχάριστη ατμόσφαιρα. Αρκεί να αναφέρουμε ότι ένας καλός επαγγελματίας ο οποίος δημιουργεί αυτήν την ωραία ατμόσφαιρα με αποτέλεσμα φυσικά την κατανάλωση από μέρους των πελατών, δημιουργεί συγχρόνως και τη δική του πελατεία. Την πελατεία αυτή μπορεί μελλοντικά να την "τραβήξει" από την επιχείρηση και να την "πάρει" μαζί του, στην περίπτωση που αποχωρήσει. Ίσως είναι από τους πιο πραγματικούς κινδύνους για την επιχείρηση που εγκυμονεί η αποχώρηση ενός καλού Bar-man. Όσον αφορά τα επίκτητα προσόντα που καταξιώνουν τον Bar-man ή την Bar-woman είναι επαγγελματική πείρα και γνώση αντικείμενο αυτό. Αυτά αναλύονται μεταξύ άλλων:

Γνώση προέλευσης των αλκοολούχων και μη ποτών.

Τρόπος ανάμειξης (Cocktails).

Τρόπος σερβιρίσματος (Σταθερό χέρι - επιδεξιότητα).

Γνώστης της επικαιρότητας - εγκυκλοπαιδικά μορφωμένος.

Γνώσεις Management.

Η γενικότερη μόρφωση που πρέπει, να έχει ένας καλός επαγγελματίας προϋποθέτει καλή γνώση για τα υλικά του και να πληροφορεί τον πελάτη του σχετικά με την προέλευση και την παραγωγή τους. Δεν φτάνει να εξηγήσει στον πελάτη ότι το Brandy είναι απόσταγμα, αυτό το ξέρει ο πελάτης, ίσως δεν ξέρει από τι ακριβώς γίνεται, γιατί ονομάζεται πολλές φορές Cognac και τι σημαίνουν τα αστέρια ή τα γράμματα που υπάρχουν στην ετικέτα της φιάλης. Επίσης η προέλευση, η ποιότητα και η πραγματική αξία του κρασιού αναφέρεται πάντα στην ετικέτα της φιάλης, αυτά είναι, πράγματα που πρέπει να γνωρίζει να "διαβάζει" ο Bar-man ώστε με τη σειρά του να ενημερώνει τον πελάτη.

Προοπτικές

Ένας Bar-man, σωστός επαγγελματίας για τον εαυτό του και την επιχείρηση, θα μπορέσει να έχει μεγάλο όφελος. Το επάγγελμα αυτό προσφέρει πολλές ευκαιρίες. Το Bar πάντα είχε, έχει και θα έχει θαυμαστές και μια καλή και αξιόλογη πελατεία, αρκεί να υπάρχει και ένας αξιόλογος, έξυπνος και αξιαγάπητος Bar-Man. Είναι φυσικό, παντού και πάντα, όλοι να ψάχνουν για ανθρώπους ικανούς, γιατί όχι λοιπόν και στο Bar που ο πελάτης ενδιαφέρεται για μια σχέση πιο ζεστή ανάμεσα σ'αυτόν και τον Bar-Man, Είναι το περιβάλλον που προδιαθέτει γι' αυτό και μην ξεχνάμε άλλωστε, ότι στο Bar ο πελάτης ψυχαγωγείται και έχει διάθεση για κουβέντα και γνωριμίες, που τις κάνει με τη συμμετοχή του Bar-Man, πάντα όμως με σοβαρότητα και διακριτικότητα.

Η Bar - Woman

Δεν είναι ανάγκη να επαναλάβουμε γενικά για τα προσόντα, τις γνώσεις την καριέρα, που πρέπει να έχει η εργαζόμενη σε ένα τέτοιο τμήμα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου ή μεμονωμένης επιχείρησης. Αυτό που μπορούμε να τονίσουμε σε ό,τι αφορά την ειδικότητα αυτή σε μια γυναίκα, είναι ότι έχει την ομορφιά και τη χάρη σαν φυσικά προσόντα, που της δίνουν ίσως κάποια περισσότερα όπλα από έναν άντρα, για την επιτυχία. Ο χώρος του Bar είναι χώρος ψυχαγωγίας και σ' αυτή η συμμετοχή του Bar-Man ή Bar-Woman είναι σημαντική. Δεν μένει ακίνητος θεατής του τι συμβαίνει

γύρω της, αλλά συμμετέχει και είναι ευπρόσδεκτη, πάντα βέβαια με διακριτικότητα και χωρίς μεγάλες οικειότητες. Μπορούμε να πούμε ότι είναι το επίκεντρο σ'έναν ωραίο χώρο και με ανθρώπους σε ωραία διάθεση, εφ' όσον... πίνουν. Η θαρραλέα Bar-Woman, που έχει τα απαραίτητα προσόντα και ικανότητες, μπορεί να σταδιοδρομήσει με μεγάλη επιτυχία και να κερδίσει πολλά απ' αυτό το επάγγελμα, που παλαιότερα ήταν δύσκολο να δεχτούμε χωρίς αναστολές, την καριέρα μιας γυναίκας. Η εξέλιξη της ξενοδοχειακής τέχνης την επέβαλε και σ' αυτόν τον τομέα όπως και τόσους άλλους που εθεωρούντο κατ' εξοχήν ανδρικοί.

Ass. Bar - Man

Είναι το πρώτο ή δεύτερο βήμα για ένα νέο που θέλει να κάνει καριέρα σε αυτόν τον κλάδο και αυτό ανάλογα με τα προσόντα και τις γνώσεις που διαθέτει στο ξεκίνημα του.

Ό,τι έχουμε αναφέρει σχετικά με τα φυσικά και επίκτητα προσόντα για έναν καλό Bar-Man, ισχύει και για το βοηθό του που έχει την ευγενή φιλοδοξία να "κυβερνήσει" ένα τόσο αποδοτικό τμήμα εκμετάλλευσης στο ξενοδοχείο ή μια δυναμική παρεμφερή επιχείρηση εκτός ξενοδοχείου.

Bar - Waiters

Αποκαλούνται και μικροί περιπλανώμενοι Bar-Men και αυτό διότι πρέπει να έχουν αυξημένες γνώσεις όσον αφορά το αντικείμενο λειτουργίας του Bar, δηλαδή αναμείξεις, ποτά και τρόπους σερβιρίσματος στο τραπέζι. Πρέπει να σημειώσουμε εδώ ότι η τελειότερη έκφραση του καλού Service στο Bar είναι το σερβίρισμα του ποτού από τη φιάλη κατ'ευθείαν στο ανάλογο ποτήρι από το σερβιτόρο του Bar στο τραπέζι του πελάτη.

Στα πλαίσια μιας μεθοδευμένης συνεργασίας με τον Bar-Man, παίζουν και το ρόλο του βοηθού του στην εκτέλεση μεγάλης παραγγελίας, αναλαμβάνοντας την ευθύνη της συγκέντρωσης των αναψυκτικών, ποτηριών ή άλλων στοιχείων που συνθέτουν την παραγγελία.

Τέλος οι γνώσεις τους για τα ποτά και τις αναμείξεις βοηθούν στην καταγραφή της παραγγελίας με τέτοιο τρόπο που να διευκολύνει την εκτέλεση της από τον Bar-Man.

Στην πλειοψηφία τους οι Bar-Waiters είναι μελλοντικοί Bar-Men που απλά κάνουν το πέρασμα τους από "πόστα" απαραίτητα για να πλουτίσουν τις εμπειρίες τους.

Bar - Boy

Είναι το πρώτο βήμα για τον εργαζόμενο στον κλάδο αυτό. Ξεκινά όπως είναι φυσικό, με το πλύσιμο των σκευών και ποτηριών και άλλες βοηθητικές εργασίες του BAR, πάντα όμως έχοντας τα μάτια του "ανοιχτά" εάν θέλει να συνεχίσει στον τομέα αυτό.

Bar-Checker

Για πολλούς αποτελεί το "ξένο σώμα" του BAR, μία άποψη που δεν είναι αποδεκτή από τους περισσότερους κι αυτό διότι απαιτεί εξοικείωση με το αντικείμενο από μέρους του ταμιά, δηλαδή περισσότερες γνώσεις για τη λειτουργία του χώρου. Ανήκει οργανικά στο τμήμα των "Εσωτερικών ελέγχων" του ξενοδοχείου ή Food and Beverage Controls όπως επικρατεί να λέγεται.

Εκδίδει τους λογαριασμούς των πελατών με βάση τα δελτία παραγγελίας που εκδίδουν ο Bar-Man ή οι Bar-Waiters. Παράλληλα ελέγχει τα σερβιριζόμενα ή εξερχόμενα ποτά παραβάλλοντας πάντα το δελτίο παραγγελίας με τον εκδοθέντα λογαριασμό. Στο τέλος της ημέρας κλείνει το ταμείο και παραδίδει τις εισπράξεις στον αρμόδιο κεντρικό ταμιά, εφ' όσον πρόκειται για ξενοδοχείο ή τον επιχειρηματία στην ανάλογη περίπτωση.

B ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΑΡ

1. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΑΡ

Ο εξοπλισμός ενός σύγχρονου Bar αποτελείται από διάφορα μηχανήματα και συσκευές, σκεύη, όργανα, εργαλεία, ποτήρια κτλ. Η επιλογή και ο αριθμός του

εξοπλισμού αυτού εξαρτάται από τη δυναμικότητα, τη μορφή του και την οικονομική δύναμη της επιχείρησης.

Ψυγείο Bar

Τοποθετείται κάτω απ' τον πάγκο σερβιρίσματος του Bar και θεωρείται το σπουδαιότερο μηχάνημα του. Κατασκευάζεται από ανοξείδωτο υλικό, για να είναι εύκολος ο καθαρισμός του και αποτελεί με την πάνω επιφάνεια του, τον πάγκο εργασίας του Bar-man.

Μέσα στο -ψυγείο υπάρχουν σιδερένιες σχάρες, για να τοποθετούνται τα αναψυκτικά, οι μπίρες και τα κρασιά. Σ το δάπεδο τον ο Bar-man βάζει τους χυμούς, τα φρούτα, τα γάλατα και τα παγάκια, μέσα σε σαμπανιερές. Η θερμοκρασία του ψυγείου ρυθμίζεται, συνήθως από 2-4° C.

Μηχανή παραγωγής παγοκύβων



Τοποθετείται συνήθως στο χώρο του office ή και κάτω από τον πάγκο σερβιρίσματος σαν μέρος του συνολικού block των μηχανημάτων που αποτελούν και τον πάγκο εργασίας.

Η επιλογή της μηχανής εξαρτάται απ' την κατανάλωση πάγου, που υπάρχει στο Bar ανά συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Η μηχανή του πάγου αποτελείται από κυψέλες, στις οποίες εισέρχεται νερό το οποίο παγώνει σε μικρό χρονικό διάστημα και, τα έτοιμα πλέον παγάκια αποθηκεύονται σε έναν κάδο. Η κυκλική αυτή εργασία γίνεται συνέχεια, μέχρι να γεμίσει ο κάδος. Τα παγάκια συντηρούνται μέχρι τη χρησιμοποίησή τους και όταν μειώνονται η μηχανή ξαναλειτουργεί μέχρι να γεμίσει πάλι ο κάδος.

Πλυντήριο ποτηριών



Κάθε Bar σχετικής δυναμικότητας πρέπει να έχει ένα πλυντήριο ποτηριών, που να εξυπηρετεί τις ανάγκες του. Είναι σημαντικό τα ποτήρια να είναι καθαρά και χωρίς οσμές.

Μηχανή Espresso



Όλες οι μορφές Bar εκτός από αλκοολούχα ποτά, προσφέρουν καφέδες και αφεψήματα. Για το λόγο αυτό, η μηχανή Espresso είναι απαραίτητη. συνήθως, η μηχανή αυτή τοποθετείται σε μια άκρη του πάγκου σερβιρίσματος ή εργασίας.

Μια μεσαίας δυναμικότητας μηχανή Espresso αποτελείται από τα εξής εξαρτήματα:

- α. Δύο ταχυβραστήρες για την παρασκευή Ελληνικού καφέ.
- β. Δύο υποδοχές, στις οποίες μπαίνουν ειδικές λαβές - φίλτρα για τον Espresso.
- γ. Μια μικρή κάνουλα με ζεστό νερό, που χρησιμεύει στην παρασκευή αφεψημάτων.
- δ. Μία σχάρα στο πάνω μέρος της μηχανής, για την τοποθέτηση, το στέγνωμα και το ζέσταμα των φλιτζανιών.

Σήμερα, υπάρχουν σύγχρονες μηχανές Espresso, οι οποίες δουλεύουν ηλεκτρονικά. Με την πίεση ενός διακόπτη η μηχανή παράγει την επιθυμητή ποσότητα καφέ.

Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας και είναι απαραίτητη για την παρασκευή φιλτραρισμένου καφέ (Γαλλικού, Αμερικάνικου). Μια μηχανή επαγγελματικής χρήσης αποτελείται από δύο καράφες. στις οποίες καταλήγει ο έτοιμος καφές. Ο καφές διατηρείται ζεστός, διότι είναι σε εστίες με θερμοκρασία συντήρησης.

Αναταρακτήρας ποτών (Drink mixer)



Είναι απαραίτητο μηχάνημα στο Bar για την παρασκευή κρέμας γάλακτος, milk shakes, καφέ-φραπέ και ορισμένων αναμειξιών. Βρίσκεται συνήθως στον πάγκο εργασίας.

Blender

Χρησιμοποιείται για την παρασκευή αναμειξιών και φρέσκων χυμών όπως μήλου, μπανάνας, αχλαδιού, ροδάκινου κ.λ.π.

Πρέσα φρούτων – Αποχυμωτής



Χρησιμοποιείται για το στύψιμο φρέσκων φρούτων και ιδιαίτερα πορτοκαλιού, λεμονιού και γκρέιπφρουτ. Οι χυμοί αυτοί είναι το βασικό συστατικό πολλών αναμειξιών. Η πρέσα υπάρχει σε δύο τύπους, τη χειροκίνητη και την ηλεκτρική. Παράλληλα το μηχάνημα του αποχυμωτή χρησιμοποιείται για τους ίδιους λόγους με ανάλογα φρούτα.

Παγοθράφστης

Όταν η μηχανή παραγωγής πάγου δεν παράγει θρυμματισμένο πάγο, τότε ο παγοθραύστης είναι απαραίτητος. Υπάρχει σε δύο τύπους, το χειροκίνητο και τον ηλεκτρικό (ice cracher).

Τοστιέρα



Απαραίτητη συσκευή σε πολλά είδη Bar. όπως Snack Bar, Beach Bar, Pool Bar, Cafe Bar κ.ά. Η πώληση Toasts, Hamburgers, Sandwiches, είναι χαρακτηριστικό τους γνώρισμα.

Διανεμητής αναψυκτικών (Post mix)

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του Bar ή σε άλλο κατάλληλο σημείο και χρησιμεύει στο αυτόματο σερβίρισμα όλων των αναψυκτικών, που υπάρχουν σε ένα Bar (Coca Cola, Sprite, πορτοκαλάδα, σόδα, λεμονίτα). Με τη μηχανή αυτή έχουμε τα εξής πλεονεκτήματα:

- Κερδίζουμε χρόνο, αφού δεν ανοίγουμε μπουκάλια και δεν σκουπίζουμε τις φιάλες από την υγρασία.
- Αποφεύγουμε τα κιβώτια των αναψυκτικών, που βρίσκονται stock στο office του Bar.
- Αποφεύγουμε τις κενές φιάλες.

Αποφεύγουμε την κατάληψη μεγάλου χώρου στο ψυγείο του Bar, τον οποίο μπορούμε να εκμεταλλευτούμε με διαφορετικό τρόπο.

Έχουμε οικονομία, εφ' όσον για ένα Long drink μπορεί να μην χρησιμοποιήσουμε ολόκληρη τη φιάλη του αναψυκτικού.

Είναι χρήσιμος ιδιαίτερα σε Bar όπου υπάρχει ανάγκη μεγάλης σε ποσότητα αλλά και ταχύτητα, εξυπηρέτησης πελατών (Snack bar, Beach bar, Pool bar κ.λ.π.).

Σύστημα draught beer

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του bar-man και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της μύρας. Λειτουργεί όπως και ο διανεμητής των αναψυκτικών και παρουσιάζει τα ίδια πλεονεκτήματα. Περισσότερα και με πολλές λεπτομέρειες θα αναφέρουμε, στο τέταρτο κεφάλαιο στην ενότητα του service της μύρας.

Ταμειακή μηχανή

Οι σύγχρονες μηχανές έχουν τη δυνατότητα της θεώρησης από την εφορία, ώστε να μπορεί να γίνει ανά πάσα στιγμή έλεγχος εσόδων. Αποτελούνται από αθροιστές και κωδικούς προϊόντων, ανάλογα τη δυναμικότητα και την τεχνολογία τους.

2. ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

ΣΚΕΥΗ

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν μια σειρά από διαφορετικά φλιτζάνια καφέ και άλλων ροφημάτων καθώς επίσης και ανοξείδωτα σκεύη όπως καφετιέρες, γαλατιέρες, ζαχαριέρες και δίσκοι διαφορετικών μεγεθών και σχημάτων. Τέλος σημαντικά στοιχεία που διευκολύνουν την εργασία και την καθαριότητα του χώρου είναι τα δοχεία απορριμμάτων και οι πετσέτες του Bar.

ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Είναι μεταξύ άλλων τα εξής:



Σέικερ-Mixing glass

Bar spoons

Σιφών σόδας και σαντιγί.

Αμπούλες σιφών

Μεζούρες

Σουρωτήρι

Κουταλάκια παγωτού

Βούρτσα πλυσίματος ποτηριών



Ξύλο και μαχαίρι κοπής φρούτων

Λαβίδες πάγου -παγοθήκες

Τιρμπουσόν

Χειροκίνητος στίφτης φρούτων.

Πετσέτες Bar.

Σαμπανιέρες.



Τρίφτης μοσχοκάρυδου.

Σέσουλες πάγου

Ανακατευτήρας

Καμινέτο για ζέσταμα ποτηριών

Σετ για MENAGES

ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡ



Το BAR, εκτός απ' τον εξοπλισμό του σε μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία, πρέπει να διαθέτει και μια πλήρη σειρά ποτηριών, απαραίτητα για το σωστό σερβίρισμα των ποτών και αναμειξέων. Ο αριθμός τους και η ποικιλία τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες μεταξύ των οποίων είναι:

Σε κάθε κατηγορία ποτών αντιστοιχεί και ένα ποτήρι. Είναι, πιθανό και

ορθολογικό ένα ποτήρι να καλύπτει και περισσότερες από μία κατηγορία.



Τα κολονάτα ποτήρια χρησιμοποιούνται στα κρύα ποτά, που σερβίρονται χωρίς πάγο (π.χ. Martini). Έτσι η θερμοκρασία του χεριού δεν τα ζεσταίνει.

Αντιθέτως, το baloon ή snifer χρησιμοποιείται στο σερβίρισμα των Bran dies, ώστε να τα ζεσταίνει η θερμοκρασία του χεριού και να αναδύεται το άρωμα του ποτού.

Ορισμένα ποτά σερβίρονται αποκλειστικά σε ένα ποτήρι όπως το τύπου sherry για τα κρασιά και το cordial για τα liqueurs.

Τα ποτήρια τύπου "σωλήνα" δηλαδή Collins ή High Ball χρησιμεύουν στο σερβίρισμα long drinks, χυμών κ.λπ.

Δεν πρέπει να υπάρχουν πολλοί τύποι ομοειδών ποτηριών, γιατί αυτό προκαλεί σύγχυση στο σερβίρισμα.

Όταν πρόκειται για επιλογή ποτηριών σε Beach Bar, αποφεύγουμε τα εύθραυστα ποτήρια.



ΕΙΔΗ ΠΟΤΗΡΙΩΝ

Æ Ποτήρι Collins ή High-Ball: Είναι ποτήρι τύπου "σωλήνα" και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των ομώνυμων Long drinks και για τα αναψυκτικά. Η περιεκτικότητά του είναι περίπου 250-300γρ.

Æ Ποτήρι Schnaps ή Shot ή Pony: Ειδικό ποτηράκι για το σερβίρισμα ποτών που πίνονται με τη μέθοδο "Schnapps", δηλαδή μια και κάτω (Νούκα, Tequila, B52).

Æ Ποτήρι Tumbler: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των Demi Long και αναψυκτικών. Είναι περιεκτικότητας 150-200 γρ.

Æ Ποτήρι ούισκι "Old - Fashioned": Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του Whisky και άλλων ποτών με πάγο (on the rocks). Το μεγαλύτερο σε περιεκτικότητα αυτού του τύπου χρησιμοποιείται για την ομώνυμη ανάμειξη με βάση το whisky. Είναι περιεκτικότητας 120-180 γρ.



Æ Ποτήρι μύρας "Pilsner": Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της μύρας μαζί με το μπουκάλι. Είναι περιεκτικότητας 290-350 γρ. Για το σερβίρισμα της μύρας με το σύστημα Draught χρησιμοποιούμε το ποτήρι τύπου "bard glass".

Æ Ποτήρι "Irish Coffee": Ειδικό ποτήρι για την παρασκευή και το σερβίρισμα του "Irish Coffee".

Æ Ποτήρι "Pousse-cafe": Ειδικό ποτήρι για το σερβίρισμα των "Pousse-cafe".

Æ Ποτήρι "Cobbler" ή "Sorbet": Μεγάλο ποτήρι Coupe για σαμπάνια ή αναμειξίσεις που επιδέχονται γαρνιτούρα φρούτων. Είναι περιεκτικότητας 120-130 γρ.

Æ Ποτήρι Aperitif': χρησιμοποιείται για ορεκτικά ποτά χωρίς πάγο. Είναι περιεκτικότητας 130-150 γρ.

Æ Ποτήρι κόκκινου κρασιού: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των κόκκινων κρασιών "Clarcis". Η περιεκτικότητα του είναι 120-130 γρ.

Æ Ποτήρι άσπρου κρασιού: Χρησιμοποιείται για το σερβιρισμάτων κρασιών "Sautem" και όλων των λευκών κρασιών. Η περιεκτικότητα του είναι 120-130 γρ.

Æ Ποτήρι Sherry: Η περιεκτικότητα του είναι 110 γρ. Σ' αυτό σερβίρονται τα κρασιά τύπου sherry όπως το Σάμος τη Μαυροδάφνη και άλλα αλπικά επιδόρπια κρασιά.

Æ Ποτήρι "Flute": Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της σαμπάνιας εάν δεν γίνεται χρήση του ποτηριού Cocktail ή Coupe de champagne, όπως συνηθίζεται να λέγεται.

Æ Ποτήρι Μπράντο: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του Brandy, και στο μικρότερο μέγεθος του το Cognac και Armagnac. Τα χείλη του κλείνουν ελαφρά προς τα μέσα για να μην φεύγει το άρωμα του ποτού. Ονομάζεται και Baloon ή Snifer και η περιεκτικότητά τους είναι για μερίδα 25 γρ. και 40γρ. αντίστοιχα. Τα μικρό Snifer χρησιμοποιούνται και για τα Liqueur Fins.

Æ Ποτήρι Cocktail ή Martini: Είναι περιεκτικότητας 60-80 γρ. και σερβίρονται όλα τα short cocktails, εκτός από αυτά που απαιτούν ειδικό τύπο ποτηριού. Το πιο γνωστό από αυτά είναι η σειρά Mar tini απ' όπου και το όνομα του.

Æ Ποτήρι Cordial: Η περιεκτικότητά του είναι 25 γρ. και χρησιμοποιείται στο σερβίρισμα των Liqueurs.

Æ Ποτήρι Sour: Χρησιμοποιείται για τα ομώνυμα ανάμεικτα ποτά ή τα Crustas και είναι περιεκτικότητας 120-130 γρ.

3.ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΜΠΑΡ - ΒΟΗΘΗΤΗΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

ΜΠΑΡ

Σύμφωνα με το Φ.Ε.Κ αρ. 526 τεύχος Β' ΑΘΗΝΑ 8-4-83 προσφέρονται σε καθημένους ή μη, πελάτες, κάθε είδους οινοπνευματώδη με την συνοδεία ποικιλίας προχειρών φαγητών ζεστών ή κρύων συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκια, μπιφτέκια, μπιριζόλες), τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο κατάστημα ή έχουν παρασκευαστεί σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια ή

κυκλοφορούν σε τυποποιημένη μορφή ή φέρονται κατά την μεταφορά τους από το εργαστήριο στο κατάστημα εντός ερμητικά κλειστών καταλλήλων δοχείων. Αν τα παραπάνω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα η προέλευση τους θα αποδεικνύεται από τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστολής.

Για το τμήμα του μπαρ που ανήκει στην Α΄ κατηγορία πολυτελείας και υπερπολυτελείας, το εμβαδόν πρέπει να είναι 1,40 τ.μ ανά κλίνη για τις πρώτες 200 κλίνες τις ξενοδοχειακής μονάδας. Από 300-500 κλίνες ο συντελεστής είναι 0,50 τ.μ ανά κλίνη και από 500 κλίνες και πάνω 0,40 τ.μ ανά κλίνη.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα ισοδύναμη με το πηλίκο της διαιρέσεως του ωφελίμου εμβαδού δια του απαιτούμενου για κάθισμα χώρου, δηλαδή 1,40 τ.μ αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ αν τα καθίσματα είναι σταθερά. Ωφέλιμο εμβαδόν της αίθουσας εννοείται ο χώρος που προσφέρεται για την ανάπτυξη των τραπεζίων και των καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως που χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση στην αίθουσα αυτή ψυγείων, μηχανημάτων, συρταριών, ταμείου, μπουφέ κ.τ.λ.

Στο παρασκευαστήριο το οποίο αποτελεί τον χώρο παρασκευής του καφέ και των άλλων ροφημάτων ή της προετοιμασίας των διαφορών μεζέδων και κρύων πιάτων. Το εμβαδόν του - εφόσον ο χώρος αυτός του παρασκευαστηρίου είναι ιδιαίτερος ή έστω νοητά χωρισμένος από την αίθουσα πελατών - θα εξαρτάται ακολούθως :

Όταν πρόκειται για κατάστημα που έχει δυνατότητα ανάπτυξης 51-100 καθισμάτων το εμβαδόν του θα πρέπει να είναι 4 τ.μ.

Αν το κατάστημα έχει δυνατότητες ανάπτυξης περισσότερες των 100 καθισμάτων το ανώτερο ελάχιστον εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι αυξημένο κατά 2 τ.μ για κάθε επιπλέον εκατοντάδα. Ενώ τα τμήματα που έχουν δυνατότητα ανάπτυξης μέχρι 50 καθισμάτων θα είναι 3 τ.μ τουλάχιστον.

Το παρασκευαστήριο αυτό θα είναι τελείως απομονωμένο από τους άλλους χώρους και θα έχει τοίχους ύψους 1,80 μ. επανδρωμένους με πλακάκια.

Τα δάπεδα των παρασκευαστηρίων θα είναι κατασκευασμένα από αδιαπτότιστο και λείο υλικό π.χ. μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου, τα οποία θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση χωρίς φθορές και απόλυτα καθαρά. Το δάπεδο του τμήματος πρέπει να είναι

αρκετά προσεγμένο από μαρμάρινη καλής ποιότητας, ή από ξύλο στιλβωμένο (παρκέ) το οποίο δάπεδο πρέπει να είναι επικαλυμμένο σε όλη του την έκταση με τάπητα (μοκέτα).

Ο χώρος πλυσίματος των σκευών του μπαρ είναι και αυτός ανάλογος με την ανάπτυξη του χώρου σε καθίσματα έτσι:

Όταν έχει δυνατότητες ανάπτυξης από 51 έως 100 καθισμάτων, έχει εμβαδόν 3 τ.μ τουλάχιστον. Για τμήμα δυναμικότητας μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων το ανώτερο ελάχιστο εμβαδό του χώρου πλύσεως σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ, για κάθε επιπλέον εκατοντάδα. Στο χώρο πλύσεως σκευών πρέπει να υπάρχει σύστημα πλύσεως με δυο λεκάνες, όταν όμως στο τμήμα αυτό αναπτύσσονται πάνω από 200 καθίσματα πρέπει απαραίτητα να διαθέτουν ηλεκτρικό πλυντήριο σκευών.

ΤΑ ΕΠΙΠΛΑ

Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατάστασης και κατά-σκευής με λείες ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και να διατηρούνται απόλυτα καθαρά.



Οι οριζόντιες επιφάνειες ορισμένων επίπλων όπως οι πάγκοι, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από σκληρό έπιπλο καλής ποιότητας χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές. Πιο κάτω παραθέτεται πίνακας διαστάσεων και επιφανειών των τραπεζιών συμφωνά με τις κατηγορίες.

ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΜΠΑΡ:

Κατάλληλοι χώροι για την εγκατάσταση μπαρ, ανάλογα βεβαία με το σκοπό που θέλουμε να εξυπηρετήσουμε, όπως έχουμε ήδη επισημάνει, είναι:

Κοντά στο εστιατόριο, στην είσοδο του εστιατορίου ή μέσα στο εστιατόριο για *RESTAURANT BAR*.



Κοντά στην πισίνα ή στην παραλία του ξενοδοχειακού συγκροτήματος για *SWIMMING POOL* ή *BEACH BAR*.

Κοντά στις αθλοπαιδιές αν πρόκειται για *BOWLING* ή *TENNIS BAR*.

Στο roof garden αν πρόκειται για *ROOF GARDEN BAR*.

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στην επιλογή της θέσης του *MAIN BAR*. Το main-bar πρέπει οπωσδήποτε να είναι εγκαταστημένο μέσα στο ξενοδοχείο ή στο κυρίως κτίριο (main building) της ξενοδοχειακής επιχείρησης τύπου Hotel-Bungalows και μάλιστα σε νευραλγικό σημείο όπου εύκολα μπορεί να το προσέξει και να το επισκεφτεί ο πελάτης.

Οι βασικοί παράμετροι που εξετάζονται από το αρχικό στάδιο του οικονομοτεχνικού σχεδιασμού, με στόχο να καθοριστεί το μέγεθος, η κατηγορία, ο τύπος, με αλλά λογία η " ταυτότητα " του υπό κατασκευή μπαρ είναι:

- Προσανατολισμός.
- Θέα.
- Προσπέλαση.
- Τεχνικές εγκαταστάσεις (ύδρευση, αποχέτευση).
- Η δυναμικότητα της ξενοδοχειακής επιχείρησης της οποίας αποτελεί τμήμα.

• Η δυναμικότητα και το είδος των άλλων επισιτιστικών λειτουργιών της μονάδας και ειδικότερα η ύπαρξη άλλων μπαρ (ποσά, που, τι μορφής, τι δυναμικότητας).

Το είδος της πελατείας της ξενοδοχειακής επιχείρησης (μεμονωμένοι, μεμονωμένοι πρακτοριακοί, groups, ποιας οικονομικής κατάστασης, εθνικότητας ακόμη και ηλικίας, αν αυτό μπορεί να προσδιοριστεί).

Το είδος και ο αριθμός της πελατείας του μπαρ (pensionnaires, passants).

Η εξυπηρέτηση συνεδρίων, εκθέσεων και άλλων εκδηλώσεων.

Ανταγωνισμός στην περιοχή.

Μεταφορικά μέσα.

Προμήθεια πρώτων υλών από την αγορά.

Μετά την επιλογή του τύπου και του μεγέθους του main bar πρέπει να εξεταστούν και οι ειδικοί παράμετροι που στόχο έχουν την δημιουργία ευχάριστης και άνετης ατμόσφαιρας, που θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την προσέλκυση του πελάτη, όπως :

ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Θα πρέπει να είναι καλόγουστη, επιβλητική και ορατή από τους χώρους διέλευσης των πελατών του ξενοδοχείου.

ΕΠΙΠΛΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ



Απαραίτητη προϋπόθεση για την προσέλευση του πελάτη και την δημιουργία μιας ευχάριστης ατμόσφαιρας είναι η διακόσμηση του χώρου από ντεκορατέρ, ο οποίος θα του δώσει ένα ιδιαίτερο χρώμα ανάλογα με την κατηγορία του μπαρ.

Α.Τ.Ε.Ι ΠΑΤΡΑΣ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Τα έπιπλα του μπαρ (τραπέζια, καθίσματα, σκαμπό κ.α) πρέπει να συνδυάζουν κομψότητα, άνεση, καλό γούστο και να "δένονται" με το περιβάλλον. Τα καθίσματα και τα σκαμπό πρέπει να είναι οπωσδήποτε ταπετσαρισμένα για να είναι περισσότερο αναπαυτικά, θα πρέπει επίσης να είναι χαμηλά ενώ και το μέγεθος των τραπέζιων θα



πρέπει να είναι μικρών σχετικώς διαστάσεων. Επίσης η επίπλωση συμπληρώνεται με χαμηλούς αναπαυτικούς καναπέδες. Η διακόσμηση πρέπει να παρουσιάζει το χώρο ευχάριστο, με απαλό φωτισμό, να είναι καλόγουστη και συνδυασμένη ανάλογα με το "χρώμα" και τη κατηγορία του μπαρ.



Η διακόσμηση βασίζεται στην παραδοσιακή γραμμή του AMERICAN BAR.

Εκτός των μονίμων στοιχείων - φωτιστικά σώματα, ξύλινες ή αλλού είδους επενδύσεις - της διακόσμησης με ανθοδοχεία προστίθενται επίσης μια σειρά από μπιμπελό που έχουν σαν αντικείμενο ποτά και παραστάσεις.

Επίσης οι κουρτίνες πρέπει να προσέχονται ιδιαίτερω.

Γενικώς είναι αυτονόητο ότι η καλή διακόσμηση επενεργεί βασικός στην δημιουργία της ζεστής ατμόσφαιρας του μπαρ.

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΔΑΠΕΔΟΥ

Το δάπεδο πρέπει επίσης να είναι ανάλογης κατασκευής, ποιότητας και χρωματισμού, ώστε να συμπληρώνει καλόγουστα την εμφάνιση του μπαρ.

ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ - ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ - ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η σωστή εγκατάσταση κλιματιστικού με αποτελεσματική ψύξη - θέρμανση για τους καλοκαιρινούς και χειμερινούς μήνες αποτελεί βασική προϋπόθεση σωστής λειτουργίας του μπαρ όπως και ο επαρκής εξαερισμός της αίθουσας με καθαρό αέρα.

ΜΕΣΑ ΨΥΧΑΓΩΓΙΑΣ - ΜΟΥΣΙΚΗ

Η ανάλογη ατμόσφαιρα συμπληρώνεται με τα διαφορά ψυχαγωγίας τα οποία έλκουν τους πελάτες.

Τα μέσα αυτά είναι η μουσική, στερεοφωνική ή πιάνο ή κιθάρες, διαφορά παιχνίδια, διαφορές προσφορές εκ μέρους του μπαρ.

Η μουσική παίζει βασικό ρόλο στην δημιουργία μιας ευχάριστης ατμοσφαιράς στο μπαρ, με την προϋπόθεση να είναι απαλή και διακριτική, για αυτό άλλωστε απαιτείται μελετημένη στερεοφωνική εγκατάσταση. Ενώ πρέπει να τονίσουμε ότι το πιάνο αποτελεί συχνά την ιδανική λύση σε πολλά μπαρ.

ΒΕΣΤΙΑΡΙΟ - ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

Το βεστιαριο το βρίσκουμε στο χώρο της εισόδου του μπαρ και είναι ο χώρος που κρατάμε τα παλτά, τις ομπρέλες των πελατών και τους δίνουμε έναν αριθμό που ο ανάλογος βρίσκεται στην κρεμάστρα που θα μείνουν.

Οι τουαλέτες βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο με το μπαρ εντός ή εκτός αυτού με άφθονο νερό στους νιπτήρες του προθαλάμου όπως και καθρέπτες για τον καλλωπισμό των πελατών.

Ο αριθμός των τουαλετών είναι ανάλογος της χωρητικότητας του μπαρ.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Μεγάλης σημασίας είναι η ορθολογική διευθέτηση των βοηθητικών χώρων και του εξοπλισμού, τόσο από πλευράς τεχνικών εγκαταστάσεων όσο και από την άποψη υλικών. Ειδικά το κυρίως μπαρ, λόγω θέσης και αποστολής, πρέπει να πληρεί όλες τις προϋποθέσεις, όπως θα αναλυθούν παρακάτω, ώστε η εργασία του προσωπικού του μπαρ να είναι άνετη, η παραμονή των πελατών ευχάριστη και η ιδέα της συχνής επίσκεψης επιθυμητή.

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Εκτός της μελέτης για τον καθορισμό του μεγέθους, κατηγορίας, τόπου, θέσης και διάταξης του μπαρ, πρέπει να μελετηθεί το βασικό τμήμα "σημείο του μπαρ" που αποτελείται από τον πάγκο σερβιρίσματος (μπάρα) και το χώρο πίσω του, μέσα στον οποίο εργάζεται ο μπάρμαν.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν τον σχεδιασμό και το μήκος του πάγκου σερβιρίσματος είναι:

Η δυναμικότητα του μπαρ.

Η κυκλοφοριακή ροή των πελατών κατά την είσοδο και έξοδο τους στο μπαρ.

- Οι απαιτήσεις της κυκλοφοριακής αιχμής.

Ο αριθμός των πελατών που αρέσκονται να χρησιμοποιούν τη μπάρα και η άνετη εξυπηρέτησή τους.

Ο αριθμός των εργαζομένων στο μπαρ.

- Η αποτελεσματική λειτουργία του μπαρ.

Η αποτελεσματική επίβλεψη, έλεγχος και ασφάλεια του μπαρ.

Η δημιουργία προσθετών εισόδων - εξόδων σε χώρους που προορίζονται για passant πελάτες.

Η άνετη κυκλοφορία προσωπικού και εμπορευμάτων.

Η εγκατάσταση του εξοπλισμού του μπαρ.

Το γρήγορο και άνετο service των πελατών του μπαρ και το αν εξυπηρετεί άλλους χώρους όπως σαλόνια, lobby κ.α.

Ο ΠΑΓΚΟΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Το κύριο έπιπλο κάθε μπαρ είναι ο μακρύς πάγκος που τον ονομάζουν ακόμα και μπουφέ του μπαρ, μπάρα ή front bar πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο απλός. Το μοντέρνο στυλ δεν πρέπει να μπερδεύεται με διακοσμήσεις άλλων ρυθμών που δεν είναι τίποτα άλλο από μέρη που σκονίζονται εύκολα. Πρέπει να είναι τοποθετημένος έτσι ώστε να προκαλεί μια αίσθηση διακριτικότητας και όχι ο πελάτης να αισθάνεται ότι βρίσκεται πάνω σε μια οθόνη, για αυτό και δεν τον τοποθετούμε ποτέ απέναντι από την είσοδο. Αν πρόκειται για κάποιο αρκετά μεγάλο μπαρ, τότε γύρω από τον πάγκο βάζουμε ένα χώρισμα, όχι πολύ ψηλό με λουλούδια, ανάλογα με την διακόσμηση πάντα. Ο πελάτης που κάθεται εκεί μπροστά πρέπει όταν θέλει, να αισθάνεται ότι βρίσκεται σε ένα καταφύγιο, δηλαδή σε κάπως κλειστό χώρο. Η χάρη που αποκτά ένα μπαρ χρωστάει πολλά στη ατμόσφαιρα που υπάρχει γύρω από τον πάγκο. Μια σωστή εγκατάσταση από την άλλη πλευρά βοήθα στο να γίνεται η δουλειά πιο γρήγορα και χωρίς κόπο. Στο χώρο του πάγκου που ακουμπά ο πελάτης δεν υπάρχουν παρά μονό σταχτοδοχεία και MENAGES απαραίτητα στο ποτό.

Όλα τα σκευή του μπαρ έχουν θέση αλλού ή στο εσωτερικό του πάγκου που λέγεται και πάγκος εργασίας. Κατά μήκος του πάγκου και προς τον πελάτη βρίσκονται μπάρες - κιγκλιδώματα από ξύλο ή από μέταλλο, που τοποθετούνται έτσι ώστε να εξυπηρετούν τα χεριά ή τα ποδιά και να δίνουν μια αίσθηση άνεσης. Σαν μετρό για τις διαστάσεις χρησιμοποιείται ένα μέτριο σε ύψος άτομο. Οι καρέκλες του μπαρ (σκαμπό) πρέπει να είναι κάπως σκληρής κατασκευής, βολικές, συνήθως σταθερές, χωρίς φόβο να γυρίσουν και εύκολες στο καθάρισμα. Πολλές φορές καλύπτονται από κάποιο ύφασμα, τα χρώματα του οποίου πρέπει να εναρμονίζονται με τον χώρο.

Ο ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΑΝ

Το τραπέζι εργασίας ή πάγκος εργασίας είναι ένα μέρος του μπουφέ του μπαρ (του front bar) που βρίσκεται σε πιο χαμηλό επίπεδο και ο πελάτης δεν βλέπει παρά ένα μέρος του. Τα ποτά που σερβίρονται τοποθετούνται στο πάνω μέρος του πάγκου, δηλαδή του πάγκου σερβιρίσματος και μπροστά στον πελάτη. Για την ανάμειξη, το τραπέζι, είναι

το ιερό στην εκκλησία, για αυτό δεν πρέπει να ανακατεύονται άσχετα χεριά. Η εγκατάσταση του πάγκου εργασίας και του τμήματος του μπουφέ που είναι από πάνω (πάγκος σερβιρίσματος), είναι απόλυτα εξαρτημένες από τις διαστάσεις όλου του μπουφέ. Αλλά μπαρ έχουν μπουφέ 2 μέτρων, άλλα έχουν 10 μέτρων. Αυτό εξαρτάται από την δυναμικότητα του μπαρ για εξυπηρέτηση πελατών επί και εκτός "μπάρας", δηλαδή του πάγκου σερβιρίσματος.

Το πίσω μέρος του πάγκου εργασίας καλύπτεται από το ανώτερο επίπεδο του μπουφέ, έτσι εδώ τοποθετούνται αυτά που τυχόν δεν θέλουμε να φαίνονται. Το προσωπικό του μπαρ κατά συνεπεία εργάζεται στο μπροστινό μέρος του πάγκου, έτσι ώστε ο πελάτης να μπορεί να κοιτάζει εάν θέλει. Αν καταλάβουν ότι ο πελάτης ενδιαφέρεται για την δουλειά που γίνεται, του δίνουν το δίχως άλλο τις απαραίτητες εξηγήσεις. Είναι προφανές ότι πάνω στον πάγκο, το κάθε σκεύος πρέπει να βρίσκεται στην ίδια θέση έτσι ώστε η δουλειά να γίνεται γρήγορα και αθόρυβα.

Η ΒΙΤΡΙΝΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Η βιτρίνα του μπαρ τοποθετείται πίσω από τον πάγκο εργασίας και αποτελεί συνήθως σημαντικό διακοσμητικό στοιχείο του μπαρ. Στη βιτρίνα τοποθετούνται με σωστή διάταξη και κανονική απόσταση μεταξύ τους, ώστε να παίρνονται εύκολα, τα αλκοολούχα ποτά που χρησιμοποιεί ο μπάρμαν. Η θέση των ποτών στην βιτρίνα είναι σταθερή και ο έμπειρος μπάρμαν μπορεί να προσδιορίσει την ακριβή θέση διαφορών ποτών με ευκολία δίχως να γυρίζει συνεχώς την πλάτη του στον πελάτη. Οι ετικέτες των φιαλών πρέπει να είναι στραμμένες προς τους πελάτες, ώστε να τους δίνεται η ευκαιρία να βλέπουν τι ποτά διαθέτει η επιχείρηση. Κάτω από την βιτρίνα υπάρχουν ράφια για τα ποτήρια του μπαρ, που τοποθετούνται επίσης σε σταθερή θέση και κατά είδος. Τα υπόλοιπα ποτήρια είναι ταξινομημένα σε ντουλάπια, που βρίσκονται κάτω από την βιτρίνα.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΜΕΛΕΤΗΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Ο πάγκος του μπαρ αποτελείται από τον πάγκο σερβιρίσματος (μπάρα) και τον πάγκο εργασίας του barman.

Ο πάγκος σερβιρίσματος έχει συνήθως ύψος 1,10μ το πλάτος τους είναι 0,40-0,45μ και το μήκος του κυμαίνεται ανάλογα με το μέγεθος του μπαρ και τους άλλους παράγοντες που αναφέραμε παραπάνω. Πίσω και χαμηλότερα από τον πάγκο σερβιρίσματος και χωρίς να φαίνεται από τον πελάτη είναι ο πάγκος εργασίας του barman. Πρέπει να βρίσκεται 0,30-0,40μ. κάτω από την μπάρα και να έχει πλάτος 0,60-0,70μ..

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί το διάστημα μεταξύ του πάγκου εργασίας και της βιτρίνας του μπαρ. Το διάστημα πρέπει να είναι τόσο, ώστε ο μπάρμαν να κινείται με άνεση κατά μήκος του μπαρ, να ανοίγει με ευκολία τις πόρτες των ψυγείων (βρίσκονται κάτω από τον πάγκο εργασίας) και να μπορεί απλώνοντας το χέρι του, να φτάνει τα ποτά της βιτρίνας. Η απόσταση αυτή κυμαίνεται μεταξύ 1 και 1,20μ..

Δεξιά από το κέντρο εργασίας του barman και πάντοτε πάνω στον πάγκο εργασίας, υπάρχουν ειδικές υποδοχές για τα βασικά ποτά του μπαρ και χώρος για τα απαραίτητα σκευή και υλικά. Αριστερά, υπάρχει η λάντζα απαραίτητη για την λειτουργία του μπαρ. Πρέπει επίσης να υπάρχει πρόβλεψη για το κρέμασμα των πετσετών του barman, τοποθέτηση πάγου και δοχείου απορριμμάτων.

Από την εξωτερική πλευρά του πάγκου σερβιρίσματος και σε ύψος 0,20 - 0.25μ. υπάρχει συνήθως ένας σωλήνας, στήριγμα για τα ποδιά ενώ ψηλότερα υπάρχει, ορισμένες φορές ένας διακοσμητικός σωλήνας ή ξύλο που βοηθάει τον πελάτη να καθίσει και να σηκωθεί από το σκαμπό.

Τα σκαμπό πρέπει να έχουν κανονικό ύψος, αλλά και να υπάρχει αναλογία με το ύψος του πάγκου, είναι μόνιμα προσαρμοσμένα στο πάτωμα, ή κινητά και έχουν συνήθως περιστροφική κίνηση.

Γ.ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Οι βασικές λειτουργίες του τμήματος διαχωρίζονται χρονικά σε τρία στάδια. Αυτό συμβαίνει σε όλους τους χώρους εξυπηρέτησης των πελατών στον επισιτιστικό τομέα.

- F** Το *πρώτο στάδιο* κότα το οποίο γίνονται, όλες οι προετοιμασίες για να ανοίξει και να λειτουργήσει το Bar, επικρατεί να ονομάζεται με το γνωστό ξενοδοχειακό όρο "Misc en Place".
- F** Το *δεύτερο στάδιο* είναι αυτή καθ'αυτή η λειτουργία του BAR με όλα τα επακόλουθα της.
- F** Το *τρίτο* στάδιο τέλος είναι οι διαδικασίες κλεισίματος και βασικών ενεργειών για τη λειτουργία της επόμενης ημέρας.

Πιο αναλυτικά:

Mise en Place

Είναι μια σειρά εργασιών που γίνονται πριν αρχίσει η λειτουργία του Bar και είναι τόσο σημαντικές που αν δεν γίνουν, σχεδόν δεν είναι δυνατή η λειτουργία του. Με την άφιξη του ο Bar-Man και αφού καθαρίσει, μέσω των βοηθών του, εν γένει την επίπλωση και όλο τον εξοπλισμό του, προχωρεί στην ανανέωση των αποθεμάτων των υλικών του αφού πρώτα τα ελέγξει προσεκτικά ως προς την ποσότητα και την ποιότητά τους.

Το Bar πρέπει να διαθέτει ανά πάσα στιγμή όλα τα προϊόντα εκμετάλλευσης και για τον καλύτερο προγραμματισμό της Κ. Αποθήκης, είναι καλύτερα να συμπληρώνεται και να αποστέλλεται από την προηγούμενη το Δελτίο παραγγελίας η Αίτηση προμηθειών όπως συνηθίζεται να λέγεται το έντυπο που αναγράφονται οι ανάγκες του τμήματος.

Εν συνεχεία ο Bar-man προσέχει, ιδιαίτερα να είναι έτοιμος στον τομέα πάγου, γαρνιτούρας και των άλλων απαραίτητων στοιχείων του Service, ώστε να αντιμετωπίσει κάθε ζήτηση και να ανταποκριθεί άμεσα στην "αιχμή" της δουλειάς του.

Όσον αφορά τα στοιχεία αυτά και την προετοιμασία τους στη φάση της mise en place, μπορούμε να σημειώσουμε τα παρακάτω:

Ο πάγος

Ο πάγος είναι πολύ χρήσιμα είδος γι' αυτήν τη συγκεκριμένη λειτουργία του Bar και ως εκ τούτου πρέπει να υπάρχει έτοιμος και σε διαφορετικές μορφές όπως:

- α. Μεγάλοι κύβοι για την ανάμειξη των Short drinks
- β. Μικροί κύβοι για αναμειξείς του τύπου Fizzes, Sours, Collins κ.λπ.
- γ. Θρυμματισμένος πάγος (Piles) για τα Gobler, Frappes κ.λπ.

Στο εμπόριο κυκλοφορούν εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το θρυμματισμό του πάγου, χειροκίνητα ή ηλεκτρικά (ice crusher). Η χρήση τους εξαρτάται από τη δυναμικότητα του Bar.

Οι γαρνιτούρες είναι απαραίτητο στοιχείο στη συνολική εικόνα όλων των αναμειξέων και η προετοιμασία τους από τον Bar-Man, βασικό καθήκον της Mise en Place. Μια ποικιλία από ελιές, βολβοί, maraschino πορτοκάλια, λεμόνια και άλλα φρούτα που αποτελούν στοιχείο διακόσμησης των ποτών πρέπει να είναι στη διάθεση του Bar-Man κατά τη λειτουργία του τμήματος και ιδιαίτερα στην αιχμή της.

Οι σαντρίες

Οι σαντρίες υπονοούν τα μικρά βοηθητικά εμπορεύματα και ορεκτικά που σερβίρουμε στους πελάτες. Πρόκειται κυρίως για τσιπς, αλατισμένα αμύγδαλα, μπατόν σαλέ και σάντουιτς. Το πώς γίνονται αυτά είναι γνωστό στους ειδικούς, αλλά θα πούμε λίγα λόγια για τη στοιχειώδη ενημέρωση του Bar-Man που τα χρησιμοποιεί.

Βοηθητικά εμπορεύματα

Στην κατηγορία αυτή μπορούμε να κατατάξουμε τους διάφορους χυμούς φρούτων, κρέμες, γάλα, αυγά, ζάχαρη, αλατοπίπερα, πικάντικες σάλτσες (Sause Anglaise), πάπρικα, καγιέν, γαρύφαλλα, κανέλλα, βανίλια, Agostura, Tabasco και τους καφέδες.

Σε ένα AMERICAN BAR τα αναψυκτικά εντάσσονται στην κατηγορία των βοηθητικών εμπορευμάτων δηλαδή σαν στοιχεία απαραίτητα για αναμειξείς σε Long drinks. Τέτοια είναι τα Tonics, Ginger-ale, σόδες, λεμονάδες, πορτοκαλάδες κ.λπ. Οι χυμοί φρούτων και οι κομπόστες συντηρούνται σε γυάλινα σκεύη. Άλλα εμπορεύματα αυτής της κατηγορίας είναι χαρτοπετσέτες και υλικά καθαριότητας. Τέλος, υλικά απαραίτητα για τη λειτουργία του Bar είναι βιβλία συνταγών, έντυπα παραγγελιών προς

την αποθήκη, δελτία παραγγελιών πελατών, λογαριασμοί κ.λπ. Ένα μικρό φαρμακείο καθώς και οι κουβάδες απορριμμάτων είναι αυτονόητο ότι είναι απαραίτητα στοιχεία, που συμπληρώνουν τον εξοπλισμό ενός Bar.

Η λειτουργία

Εξαρτάται από τη μορφή και τις ιδιαιτερότητες του Bar. Είναι γνωστό ότι σε ένα Restaurant Bar ή το Main Bar του ξενοδοχείου, οι πελάτες έρχονται κατά κύματα πριν και μετά το φαγητό. Στο Beach Bar η αιχμή της δουλειάς είναι κατά τη διάρκεια του πρωινού μπάνιου. Όπως κι αν συμβαίνει ο Bar-Man πρέπει να εργάζεται άνετα, γρήγορα, χωρίς περιττές κινήσεις και νευρικότητα. Φροντίζει η κάθε κίνηση του να είναι αποδοτική, όπως η συνδυασμένη παρασκευή αναμειξέων χρησιμο-ποιώντας ταυτόχρονους τα βασικά ποτά.

Εκτός από την οικονομία κινήσεων για την αποφυγή γρήγορης κόπωσης, πρέπει να κάνει και οικονομία υλικών για τον περιορισμό του κόστους. Για παράδειγμα εάν ζητηθεί ένα Cuba Libre και ανοίξει μια φιάλη Coca Cola, το υπόλοιπο θα φυλαχτεί για επόμενη χρήση ή εάν ζητηθεί Porto - Flip και χρησιμοποιηθεί ο κρόκος αυγού, το ασπράδι θα φυλαχτεί για την παρασκευή ενός Silver - Fiz, που πιθανόν θα ζητηθεί αργότερα.

Στα Fruit - Punches μπορεί να έχει έτοιμους χυμούς σε καράφες και να χρειάζεται μόνον η προσθήκη του σιροπιού ή του αλκοόλ. Όλα αυτά ένας έμπειρος Bar-Man, τα γνωρίζει πολύ καλά και δεν πρέπει να φαίνεται παράξενο πώς καταφέρνει και αντιμετωπίζει τα "κύματα" των πελατών του.

Κλείσιμο του Bar

Η διαδικασία για το κλείσιμο του BAR αρχίζει όταν φύγει και ο τελευταίος πελάτης ή αφού έλθει η υποχρεωτική ώρα κλεισίματος. Στο στάδιο αυτό πραγματοποιούνται οι εξής εργασίες:

Κλείσιμο της μουσικής και επαναφορά των ποτών στα ντουλάπια και των τροφίμων στα ψυγεία. Εννοείται ότι όλα κλειδώνονται.

Καθαρισμός των σταχτοδοχείων, του πάγκου εργασίας, του πάγκου σερβιρίσματος, των συσκευών, καθώς και πλύσιμο των βρώμικων ποτηριών και μικροσυσκευών.

Τοποθέτηση των άδειων φιαλών στο Office και συμπλήρωση του ψυγείου με αναψυκτικά, νερά και μπύρες από το stock της αποθήκης.

Γίνεται έλεγχος για τυχόν ελλείψεις σε ποτά, αναψυκτικά και άλλα βοηθητικά εμπορεύματα και διενεργεί τη σχετική παραγγελία.

Γίνεται το κλείσιμο της ταμειακής μηχανής και το μέτρημα των χρημάτων, τα οποία μεταφέρονται στο κεντρικό ταμείο.

Τέλος, κλείνουν τα φώτα και κλειδώνονται οι πόρτες του BAR.

Δ.ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΠΟΤΩΝ

1.ΕΙΔΗ ΠΟΤΩΝ

ΑΛΚΟΛΟΥΧΑ

Αλκοολούχο ή οινοπνευματώδες ποτό ονομάζεται κάθε πόσιμο υγρό του περιέχει από 0,5-75% αλκοόλ (οινόπνευμα).

Η περιεκτικότητα ενός ποτού σε αλκοόλ, γράφεται στην ετικέτα της φιάλης με την κλίμακα Gay Lussac ή τα συστήματα Proof Αγγλίας και Αμερικής. Η κλίμακα Gay Lussac υποδιαιρεί σε 100 μέρη το διάστημα μεταξύ του αγνού οινοπνεύματος (αλκοόλ) και του νερού, η δε κλίμακα proof Sikes της Αγγλίας υποδιαιρεί σε 175 μέρη το ίδιο διάστημα. Για να μετατρέψουμε από Sikes σε GL διαιρούμε δια του 1,75 και από GL σε Sikes πολλαπλασιάζουμε επί 1,75. Κάθε βαθμός αλκοόλ GL, ισοδυναμεί με 2 βαθμούς Proof ΗΠΑ.

Παράδειγμα: α) 70° Sikes = 40° GL = 80° ΗΠΑ

$$70 : 1,75 = 40 \times 2 = 80$$

β) 100° ΗΠΑ = 50° GL = $87,5^{\circ}$ Sikes

$$100 : 2 = 50 \times 1,75 = 87,5$$

Η ετικέτα του λικέρ Kahlua που αναγράφει την περιεκτικότητα του ποτού σε αλκοόλ και στις τρεις κλίμακες, επαληθεύει τα παραπάνω: 26,5% GL και 53° ΗΠΑ και 46,5° Sikes Αγγλίας.

Τα οινοπνευματώδη ποτά διακρίνονται σε:

- α. Οινοπνευματώδη ποτά προερχόμενα από ζύμωση
- β. Οινοπνευματώδη ποτά προερχόμενα από απόσταξη
- γ. Αρωματικά αλκοολούχα ποτά, ανεξάρτητα αν είναι προϊόντα ζύμωσης ή απόσταξης.

Αναλυτικότερα έχουμε τις παρακάτω κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών:

Κρασιά και αφρώδη κρασιά

Κυρίως οινοπνευματώδη ποτά (Spirits)

Αποστάγματα κρασιού

Ορεκτικά και επιδόρπια ποτά

Cocktails

Μπύρες

ΠΟΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΖΥΜΩΣΗ

1. Από ζύμωση σταφυλιών έχουμε το κρασί: α) Φυσικοί
β) Αφρώδεις
γ) Αρωματικοί: Vermouth, - Bitter
δ) Ενδυναμωμένοι
2. Από ζύμωση άλλων φρούτων: α) Αφρώδεις
β) Μηλίτης
3. Από ζύμωση κάκτων Agave έχουμε το Πούλκε
4. Από ζύμωση δημητριακών έχουμε τη μύρα

ΠΟΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΠΟΣΤΑΞΗ

1. Από απόσταξη δημητριακών: α) Whisky:
- Αμερικής: Bourbon, Canadian, Rye
- Άλλων χωρών: Scotch, Irish, Japanese
β) Vodka.

2. Από απόσταξη κάκτων Agave έχουμε την Tequila.

3. Από απόσταξη ζαχαροκαλάμων έχουμε το ρούμι:

Κούβας

Πουέρτο Ρίκο

Ταϊτής

Φιλιππίνων

Ιαμαϊκής

Μπαρμπάντος

Μαρτινίκας

4. Από απόσταξη φρούτων έχουμε το brandy:

Brandy κερασιών έχουμε το Kirsch

Brandy μήλων: Calvados, Apple Jack

Brandy δαμάσκηνων έχουμε το Slivovits

Brandy σταφυλικών: Armagnac, Cognac

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΟΤΑ

1. Gin: Αγγλίας, Ολλανδίας, Αμερικής

2. Liguers

3. Αψίνθια

4. Aquavit

Bitters : Αρωματικά, Bitter φρούτων.

(Στο παράρτημα περιέχεται η κάρτα του Μπαρ)

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ



Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

RESTAURANT MANAGER	(Διευθυντής)
RESTAURANT SUPERVISOR	(Εστιάρχος)
CAPTAIN	(Βοηθ. Εστιάρχου)
WAITER	(Τραπεζοκόμος)
ASSISTANT WAITER	(Βοηθ. Τραπεζοκόμου)
BUS BOY	(Κομιστής σκευών)
WINE BUTTLER	(Οινοχόος)
MEAT CARVER	(Κόπτης)

Σύμφωνα με την Ελληνική πραγματικότητα

Θα πρέπει να γίνει γνωστό ευθύς εξ αρχής πως στη χώρα μας πολύ λίγα είναι τα εστιατόρια εκείνα που παρουσιάζονται με πλήρη σύνθεση προσωπικού.

Τα εστιατόρια αυτά είναι εκείνα που λειτουργούν όλο το χρόνο και παρουσιάζουν κίνηση σταθερά ικανοποιητική.

Το τελευταίο και η κατηγορία που ανήκουν επιτρέπει την πλήρη επάνδρωση των εστιατορίων σε προσωπικό.

Τα εστιατόρια στη χώρα μας διαθέτουν συνήθως το ακόλουθο προσωπικό:

MAITRE D'HOTEL

CHEF DE RANG

COMMIS DE RANG

Η ονομασία της ιεραρχίας του προσωπικού των εστιατορίων στην ελληνική μεταφρασμένη από την αντίστοιχη Γαλλική είναι η ακόλουθη:

Εστιάρχος

Υπεστιάρχος

Τραπεζοκόμος

Δόκιμος Τραπεζοκόμος

Βοηθός

Μαθητευόμενος

Οινοχόος

Κόπτης

2. ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Επόπτης: Είναι υπεύθυνος για την οικονομική κυρίως εξέλιξη του εστιατορίου, επιβλέπει την τάξη και τον τρόπο με τον οποία διεξάγεται η εργασία. Υποβάλλει τις παρατηρήσεις στον εστιάρχο με τον οποίο συνεργάζεται στενά για την καλή λειτουργία του εστιατορίου, χωρίς όμως και να επεμβαίνει κατά τη διάρκεια του SERVICE.

Εστιάρχος - Maitre D'Hotel: Είναι υπεύθυνος για την κυρίως διοίκηση, διεύθυνση και οργάνωση του εστιατορίου.

Όλη η εργασία ή όλο το έργο του MAITRE D'HOTEL μπορούμε να διαιρέσουμε σε τρία στάδια.

- α) Στο στάδιο πριν την άφιξη των πελατών
- β) Στο στάδιο λειτουργίας του εστιατορίου ή της τραπεζαρίας
- γ) Στο στάδιο μετά την αποχώρηση των πελατών και το κλείσιμο του εστιατορίου ή της τραπεζαρίας

Εργασίες Α' σταδίου

Συνεργάζεται στενά με το CHEF του μαγειρείου για τη σύνθεση του εδεσματολογίου της επομένης.

Συνεργάζεται με το CHEF της υποδοχής για την κίνηση των πελατών, όπως και για τις ιδιαίτερες προτιμήσεις τους.

Τηρεί το πλάνο κινήσεως πελατών.

Τηρεί το βιβλίο ή πλάνο επιθυμιών πελατών.

Αναφέρει στη διεύθυνση και στον επόπτη για την όλη εξέλιξη της εργασίας και εισηγείται για τυχόν ελλείψεις και ανάγκες του εστιατορίου ή της τραπεζαρίας για τη διαδικασία των οποίων φροντίζει εγκαίρως.

Ελέγχει την προσέλευση του προσωπικού του εστιατορίου.

Ελέγχει τον τρόπο εργασίας του προσωπικού, πριν την έναρξη του SERVICE.

Καταρτίζει προγράμματα εργασίας.

Επιθεωρεί την ομάδα εργασίας του εστιατορίου.

Αναλύει το MENU ή τα νέα φαγητά της κάρτας στους τραπεζοκόμους.

Εργασίες κατά τη διάρκεια του SERVICE

1. Υποδέχεται τους πελάτες και τους οδηγεί στις θέσεις τους.

Παίρνει παραγγελίες τις οποίες και δίνει στους τραπεζοκόμους,

Περιέρχεται από τα τραπέζια και εύχεται στους πελάτες "καλή όρεξη".

Καλύπτει πάντοτε κενά των τραπεζοκόμων.

Σερβίρει σε περιπτώσεις επισήμων προσώπων.

Συνοδεύει τους πελάτες κατά την αναχώρησή τους μέχρι την έξοδο.

Ακούει τις εντυπώσεις των πελατών.

ΠΡΟΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΘΕ ΤΙ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΒΕΙ

Εργασίες μετά το service

Κλείνει το εστιατόριο

Ελέγχει τα TABLE DE SERVICE και τα τραπέζια.

Αναλύει στην απογευματινή βάρδια το δείπνο, καθορίζει το είδος των κουβέρ και τον αριθμό τους.

Καθορίζει τον αριθμό συσσιτίων και ενημερώνει το πλάνο θέσεων.

Δίνει γενικές εντολές και συμβουλές στην απογευματινή βάρδια όσον αφορά την προετοιμασία της αίθουσας για το βραδινό σέρβις.

Υπεστίαρχος (Sous Maitre D'Hotel)

Ο υπεστίαρχος (SOUS MAITRE D'HOTEL) έχει τα ίδια προσόντα και καθήκοντα με τον MAITRE D'HOTEL.

Υπολείπεται μόνο σε πείρα απ' αυτόν.

Πρέπει δε να είναι σε θέση να τον αντικαθιστά επάξια κατά τις ημέρες απουσίας του από το εστιατόριο.

Λαμβάνει και αυτός παραγγελίες τις οποίες δίδει στον τραπεζοκόμο για τα περαιτέρω.

Πρέπει να διαπνέεται από πνεύμα συνεργασίας, να διατηρεί αρμονικές σχέσεις με τους προϊσταμένους των άλλων τμημάτων (μαγειρείο, Κάβα, Λινοθήκη, BAR, RECEPTION κ.λ.π.) και να είναι εξυπηρετικός και πρόσχαρος προς τους πελάτες.

Καθορίζει τα πόστα στους τραπεζοκόμους, υποδέχεται τους πελάτες στο εστιατόριο και τους συνοδεύει μέχρι το τραπέζι που θα καθίσουν.

Όταν οι πελάτες αποχωρούν από το Εστιατόριο τους συνοδεύει μέχρι την πόρτα του εστιατορίου όπου και εγκάρδια τους κατευοδώνει. Είναι σε θέση να κάνει DECOUPAGE, FLAMBAGE κ.λ.π.

Ο SOUS MAITRE D'HOTEL παρακολουθεί την τήρηση του ωραρίου εργασία και ελέγχει την καθαριότητα των χώρων του Εστιατορίου, την εμφάνιση του προσωπικού, καθώς και τη συμπεριφορά του.

Προσόντα:

Πρέπει να γνωρίζει άψογα τους τρόπους σερβιρίσματος και γενικά όλες τις λειτουργίες που γίνονται στο Εστιατόριο.

Θα πρέπει να γνωρίζει όσες πιο πολλές ξένες γλώσσες μπορεί, να έχει διοικητικές και οργανωτικές ικανότητες και να είναι γνώστης της ψυχολογίας του πελάτη.

Θα πρέπει επίσης να γνωρίζει μαγειρική, οινολογία, BAR κ.λ.π., να αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση σε ό,τι αφορά την εμφάνιση, την εργατικότητα, την τιμιότητα και το πρόθυμο γενικώς πνεύμα εξυπηρετήσεως.

Chef D'Etages

CHEF D'ETAGES ονομάζεται ο υπεύθυνος του SERVICE που γίνεται στους ορόφους (ROOM SERVICE).

Θα πρέπει να έχει τα προσόντα και τις ικανότητες του MAITRE D'HOTEL, να είναι γλωσσομαθής, να είναι γνώστης της μαγειρικής και των ποτών, να γνωρίζει την τεχνική της τραπεζοκομής, να είναι ιδιαίτερα, διπλωμάτης, υπομονετικός και ταχύς,

Ο CHEF D'ETAGE θα πρέπει να γνωρίζει πως οι πελάτες που συνήθως επιθυμούν τα γεύματα τους στο δωμάτιο είναι απαιτητικοί, αφού οι περισσότεροι απ' αυτούς είναι υπερήλικες, μικρά παιδιά, ασθενείς κ.λ.π.

Ο CHEF D'ETAGE τέλος πρέπει να είναι εχέμυθος και να μην είναι φλύαρος.

Chef De Hall

Υπάρχουν σαλόνια κ.λ.π. στα οποία προσφέρονται διάφορα ροφήματα (καφέδες, τσάι κ.λ.π.), σάντουιτς, γλυκά, παγωτά, αναψυκτικά, μπίρες κ.λ.π.

Ο υπεύθυνος για την παράθεση των παραπάνω στο χώρο αυτό ονομάζεται CHEF DE HALL.

Τραπεζοκόμος (Chef De Rang)

Ο Τραπεζοκόμος ή όπως διεθνώς λέγεται CHEF DE RANG είναι υπεύθυνος για ένα πόστο, ράνγκο που αποτελείται από 4-6 τραπέζια ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου.

Κάτω από τις οδηγίες του τραπεζοκόμου εργάζονται οι βοηθοί του. Η εργασία του τραπεζοκόμου διαφέρει ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου.

Στα εστιατόρια π.χ. πολυτελείας ο τραπεζοκόμος σερβίρει μόνο τα φαγητά ή ποτά, τις παραγγελίες των οποίων πήρε ο MAITRE D'HOTEL και έφερε ο βοηθός από την κουζίνα ή άλλο τμήμα ανάλογα με την παραγγελία.

Στα απλό εστιατόρια ο τραπεζοκόμος όχι μόνο σερβίρει αλλά φέρει και τα φαγητό, παίρνει τις παραγγελίες και κάνει ποικίλες άλλες ενέργειες.

Ο Τραπεζοκόμος φροντίζει για τη σωστή MISE EN PLACE στο πόστο του, για την τακτοποίηση και συμπλήρωση του TABLE DE SERVECE με τα απαραίτητα, για την τακτοποίηση των διαφόρων συσκευών κ.λ.π. Δεν εγκαταλείπει το εστιατόριο όταν υπάρχουν ακόμη πελάτες στο πόστο του.

Βοηθάει τον πελάτη να καθίσει σύροντας διακριτικά και πρόθυμα το κάθισμα και επαναλαμβάνει την ενεργεία αυτή στην περίπτωση αποχωρήσεως του πελάτη.

Η συνεργασία του τραπεζοκόμου με τους βοηθούς και προϊσταμένους πρέπει να είναι αρμονική, ενώ η συμπεριφορά του προς τους πελάτες άψογη.

Προσόντα

Ο Τραπεζοκόμος πρέπει να γνωρίζει ξένες γλώσσες, να λαμβάνει με ευχέρεια τις παραγγελίες, να είναι καλός πολίτης να γνωρίζει την Εστιατοριακή Τέχνη και τους τρόπους σερβιρίσματος, τη μαγειρική, τα ποτά και να έχει γνώσεις διαιτητικής.

Θα πρέπει να είναι σε θέση να κάνει DECOUPAGE (τεμαχισμό κρεάτων, ψαριών κ.λ.π. μπροστά στον πελάτη) FLAMBAGE και γενικά όλες τις διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα στο εστιατόριο.

Θα πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή στην καθαρή και επιμελημένη εμφάνιση του, να έχει επαγγελματική συνείδηση, μεθοδικό πνεύμα και ακρίβεια. Δεν πρέπει να κάνει διακρίσεις μεταξύ των πελατών, να μην είναι δε ανυπόμονος και ποτέ ειρωνικός στις απαιτήσεις τους.

Δόκιμος τραπεζοκόμος (Demi Chef De Rang)

Ο δόκιμος τραπεζοκόμος συναντάται μόνο σε εστιατόρια υψηλής συνήθως κατηγορίας και εφόσον αυτά παρουσιάζουν αυξημένη και σταθερή κίνηση.

Έχει τα προσόντα του τραπεζοκόμου και μόνο η πείρα του υπολείπεται και η ευκαιρία για την θέση αυτή.

Πρέπει να γνωρίζει ο DEMI CHEF DE RANGE ό,τι ακριβώς και ο CHEF DE RANG ώστε να είναι σε θέση να τον αναπληρώνει όταν ο τελευταίος απουσιάζει από το εστιατόριο.

Βοηθός Τραπεζοκόμου (Commis De Rang)

Ο Βοηθός Τραπεζοκόμου είναι μία θέση λεπτή και με αυξημένες υποχρεώσεις. Υποχρεώσεις προς την επιχείρηση που εργάζεται και προς τον εαυτό του αφού πρέπει να προσέχει συνεχώς τα πάντα, να ρωτά να μαθαίνει ώστε να βελτιώνεται συνεχώς σαν επαγγελματίας και σαν άτομο.

Ο Βοηθός Τραπεζοκόμου είναι υπεύθυνος για τον πλήρη και τέλειο καθαρισμό των σκευών του εστιατορίου, για τον καθαρισμό των επίπλων, για την αλλαγή των λινών, για το σωστό στρώσιμο (MISE EN PLACE) των τραπεζιών, για την μεταφορά των δίσκων (εάν δεν υπάρχει μαθητευόμενος) κ.λ.π.

Επίσης ο Βοηθός Τραπεζοκόμου παραλαμβάνει τις παραγγελίες από τον τραπεζοκόμο και τις προωθεί στην κουζίνα ή άλλο ανάλογο τμήμα για τα περαιτέρω.

Πρέπει να γνωρίζει ο βοηθός τον χρόνο ψήσεως των φαγητών, τις γαρνιτούρες που συνοδεύουν αυτά και όλες τις λεπτομέρειες γύρω από τα φαγητά και ποτά.

Όταν οι πελάτες πλησιάσουν το πόστο του τους βοηθά να καθίσουν σύροντας διακριτικά το κάθισμα, και αν κρατούν τσάντες κ.λ.π. εκδηλώνει ενδιαφέρον να τους απαλλάξει απ' αυτά.

Θα πρέπει να έχει ζήλο και φιλομάθεια σε ξένες γλώσσες και γενικά θα πρέπει να προσέχει όλες τις λεπτομέρειες και διαδικασίες που γίνονται στο εστιατόριο (DECOURAGE-FLAMBAGE-τρόποι σερβιρίσματος, σερβίρισμα ποτών κ.λ.π.) ώστε να βελτιώνεται συνεχώς.

Από τη θέση αυτή θα πρέπει να διακρίνεται για την επαγγελματική του συνείδηση, την προθυμία του και την υπακοή στους προϊσταμένους του.

Μαθητευόμενος

Είναι το άτομο εκείνο (νεαρός κυρίως ηλικίας) που για πρώτη φορά έρχεται σε επικοινωνία με το επάγγελμα. Το άτομο αυτό θα πρέπει με ιδιαίτερη αρχικώς προσοχή να χρησιμοποιηθεί στους εστιατοριακούς χώρους.

Στην αρχή επιδίδεται σε διάφορους καθαρισμούς, σκευών, επίπλων κ.λ.π. και σιγά σιγά στην μεταφορά δίσκου. Επίσης συνηθίζει στην μεταφορά ψωμιού, νερού, κρασιών κ.λ.π. με σκοπό να αποκτήσει ευχέρεια και να κινείται άνετα και σωστά στον χώρο του εστιατορίου.

Ο μαθητευόμενος και μάλιστα όταν είναι πολύ αρχάριος πρέπει να αποφεύγεται να συμμετέχει στην παράθεση των εδεσμάτων (σερβίρισμα).

Τούτο θα γίνει σταδιακά και αφού πρώτα έχει εξοικειωθεί με την όλη διαδικασία.

Κόπτης (Trancheur)

Κόπτης είναι εκείνος που έχει την εμπειρία στον τεμαχισμό κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, τυριών κ.λ.π. Ο τεμαχισμός αυτός λαμβάνει χώρα στο εστιατόριο μπροστά στον πελάτη.

Ως εκ τούτου γίνεται αντιληπτό πως τον κόπτη πρέπει να διακρίνει τεχνική κατάρτιση, ευχέρεια και δεξιότητα, ώστε όχι μόνο ο τεμαχισμός να είναι σωστός, αλλά και η όλη εντύπωση που θα προκαλέσει να είναι θετική γι'αυτόν και την επιχείρηση.

Όταν ο κόπτης (TRANCHEUR) προβαίνει σε τεμαχισμό (DECOURPAGE) μπροστά στον πελάτη είναι ευνόητο πως η προσοχή μεγάλου μέρους πελατών στρέφεται προς αυτόν. Για τούτο ο κόπτης πρέπει να προσέχει και την παραμικρή του κίνηση και ενέργεια.

Ο τεμαχισμός γίνεται σε ειδικά ξύλινα πλατώ με ειδικό μαχαιροπίρουνο (μαχαιροπίρουνα DECOURAGE). Τον παραπάνω τεμαχισμό (DECOURPAGE) κάνει συνήθως ο τραπεζοκόμος που έχει ειδικευτεί σ' αυτό, ο MAITRE D'HOTEL η και ο SOUS MAITRE, όπου υπάρχει.

Οινοχόος (Sommelier de vin)

Οινοχόος είναι ο έμπειρος και πεπειραμένος σε ό,τι αφορά τα κρασιά και ποτά τραπεζοκόμος.

Πρέπει να γνωρίζει και την παραμικρή λεπτομέρεια γύρω από τον τρόπο τραπεζοκομήσεώς τους.

Ο οινοχόος (SOMMELIER DE VIN) πρέπει να γνωρίζει πως σερβίρονται τα παλαιά κρασιά, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει κάθε κρασί να σερβιριστεί, τι ποτήρι πρέπει να χρησιμοποιηθεί για κάθε είδος κρασιού κ.λ.π.

Εδώ θα πρέπει να σημειωθεί πως εκτός των άλλων, θα ήταν μεγάλα τα οικονομικά οφέλη για την επιχείρηση αν για την πώληση κρασιών και ποτών προσελάμβανε έμπειρο οινοχόο χωρίς άλλη απασχόληση απ' αυτήν της ειδικότητος του.

Η πώληση κρασιών και ποτών είναι σήμερα έργο των τραπεζοκόμων, οι οποίοι στα εποχικά κυρίως εστιατόρια με την επάνδρωση που υπάρχει και την κίνηση που κατά την περίοδο αιχμής παρουσιάζεται, δεν έχουν την ευχέρεια να προτείνουν ένα καλό κρασί και κυρίως να προσφέρουν ένα δεύτερο.

Τέλος ο οινοχόος θα πρέπει να γνωρίζει και την αντιστοιχία ποτών και φαγητών προκειμένου να προτείνει το ανάλογο κρασί σε κάθε περίπτωση.

3. ΣΤΟΛΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Η στολή του προσωπικού του Εστιατορίου εξαρτάται από την κατηγορία της επιχειρήσεως, από την φαντασία του Διευθυντή ή ιδιοκτήτη και κυρίως από το γενικό θέμα του διακόσμου της αίθουσας. Άλλη δηλαδή στολή θα συναντήσουμε σ' ένα εστιατόριο Α' κατηγορίας και άλλη ενδεχομένως σε άλλο της αυτής κατηγορίας, αλλά με διαφορετικό διάκοσμο.

Για το τι στολή επομένως θα φορά το προσωπικό ενός εστιατορίου αποφασίζουν οι δυο ή ο ένας από τους προαναφερόμενους.

Σήμερα οι στολές έχουν απλοποιηθεί πάρα πολύ και η ποικιλία των χρωμάτων και σχεδίων τους δεν ακολουθεί κανένα δεδομένο τύπο.

Η κλασική στολή πάντως που συναντάται στα καλά εστιατόρια είναι :

1. Επόπτης:
 - α. Μαύρο σταυρωτό σακάκι (βελάδα)
 - β. Ριγέ σταχτόμαυρο παντελόνι

2. Εστίαρχος: γ. Γκρίζα γραβάτα
α. Φράκο
β. Γλέκο λευκό
γ. Φιογκάκι μαύρο
3. Υπεστίαρχος: α. Φράκο
β. Γλέκο μαύρο
γ. φιογκάκι μαύρο
4. Α΄ Τραπεζοκόμος: α. Φράκο
β. Γλέκο μαύρο
γ. Φιογκάκι άσπρο
5. Β΄ Τραπεζοκόμος: α. Φράκο
β. Γλέκο μαύρο
γ. Φιογκάκι άσπρο
- 6.α'Βοηθός Τραπ/κόμου: α. Σμόκιν
β. Παπιγιόν λευκό
- 7.β'Βοηθός Τραπ/κόμου: α. Σμόκιν
β. Παπιγιόν λευκό
8. Οινοχόος: α. Σακάκι μαύρο σταυρωτό, παντελόνι ή φράκο, πράσινη
ρίγα στο παντελόνι
β. Μαύρο παπιγιόν

Μπορεί επίσης να φέρει ένα σταφύλι στο πέτο ή ένα κλειδί με δερμάτινο κορδονάκι στο λαιμό ή και ένα ποτηράκι ξύλινο περασμένο στο λαιμό με δερμάτινο κορδελάκι.

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κατάσταση σερβιτόρων

Ο MAITRE D'HOTEL του Εστιατορίου, ο SOUS MAITRE ή ο RESTAURANT MANAGER συντάσσει τις καταστάσεις των εργαζομένων στο Εστιατόριο. Στην κατάσταση αυτή που είναι μηνιαία αναφέρονται αύξων αριθμός, ονοματεπώνυμο, ειδικότητας, ώρες απασχολήσεως και ημέρες αναπαύσεως (REPOS).

Οι καταστάσεις αυτές πριν αναρτηθούν στους σχετικούς πίνακες πρέπει να θεωρηθούν από τον αρμόδιο επόπτη εργασίας.

Ωράρια γευμάτων πελατών και ωράρια ομάδας Εργασίας

Τα συνήθη ωράρια γευμάτων πελατών είναι:

- Πρωινό από 07.00 - 10.00
- Μεσημβρινό από 12.30 - 15.00
- Βραδινό από 19.30 - 22.30

Τα ωράρια γευμάτων προσωπικού (BRIGADE) λαμβάνουν χώρα συνήθως μισή ώρα πριν από την έναρξη του γεύματος των πελατών.

Β ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Όταν λέμε εξοπλισμό εστιατορίου εννοούμε:

- Έπιπλα (Τραπέζι, καρέκλα, TABLE DE SERVICE, QUERIDON κλπ.)
- Ιματισμός (Τραπεζομάντιλα, μολοτόν, ναπερόν, πετσέτα πελατών, πετσέτα τραπεζοκόμου, Δισκόπανο κ.λ.π.).

Επιτραπέζια σκευή (Μαχαιροπίρουνα, πορσελάνες, γυάλινα και κρύσταλλα, μενάζ και βοηθητικά κ.λ.π.)

Διάφορες συσκευές και όργανα.

ΕΠΙΠΛΑ

Τα έπιπλα είναι δυνατόν να διαφέρουν σε ποιότητα από εστιατόριο σε εστιατόριο ανάλογα με την κατηγορία και τις οικονομικές δυνατότητες της επιχειρήσεως.

Θα πρέπει επίσης να σημειώσουμε εδώ πως τα έπιπλα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να σύρονται. Το παραπάνω δε θα συμβάλλει μόνο στην σταδιακή καταστροφή τους αλλά δημιουργούνται και θόρυβοι ανεπίτρεπτοι.



Τραπέζι

Στο εστιατόριο συναντάμε τραπέζια τετράγωνα, ορθογώνια και στρογγυλά.

Και οι τρεις τύποι πρέπει να είναι φτιαγμένοι με καλό ξύλο, να έχουν λείες επιφάνειες και πρωτίστως να μην παρουσιάζουν αιχμές που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν φθορές στα λινά του εστιατορίου και στα ενδύματα των πελατών. Πρέπει να είναι εύκολα στην μετακίνηση και τα πόδια να είναι τετράγωνα ή τορνευτά.

Τα τετράγωνα τραπέζια είναι για τέσσερα άτομα και τα στρογγυλά ανάλογα με τις διαστάσεις τους.

Τα στρογγυλά τραπέζια τοποθετούνται συνήθως στις γωνίες του εστιατορίου,

Διαστάσεις Τραπεζιού:

Τετράγωνα	75X75 εκ.
Στρογγυλά (διάμετρο)	80-90 εκ.
Ύψος	75 έως 80 εκ.

Καρέκλες Εστιατορίου

Α.Τ.Ε.Ι ΠΑΤΡΑΣ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΙΣΕΩΝ

Οι καρέκλες του εστιατορίου θα πρέπει να είναι από προσεγμένη ποιότητα ξύλου, όπως και τα τραπέζια.

Δεν θα πρέπει να φέρουν αιχμές κλπ. ώστε να μην προκληθούν τυχόν σχισίματα στα ενδύματα των πελατών.



Το ύψος των καρεκλών έρχεται σε αναλογία με το ύψος των τραπεζιών.

Οι καρέκλες θα πρέπει να είναι καλαίσθητες και να μεταφέρονται εύκολα.

Θα πρέπει πριν από την έναρξη της τραπεζοκομής (σερβίρισμα) να ξεσκονίζονται με προσοχή χωρίς παράληψη.

Table de service

Και το TABLE DE SERVICE ανήκει στα έπιπλα του Εστιατορίου. Σε κάθε πόστο (RANG) υπάρχει συνήθως και από ένα TABLE DE SERVICE, Αποτελείται από μικρά συρτάρια ή και μεγαλύτερα ενώ δυνατόν να φέρει και μικρά ντουλαπάκια. Στα συρτάρια τοποθετούνται με ειδικό τρόπο (βλέπουν προς την αυτή πλαγιαστή φορά) τα μαχαιρο-πίρουνα και πάντα χωριστά το ένα από το άλλο (π.χ. αλλού τα μαχαίρια φρούτου, αλλού τα μαχαίρια ψωμιού κλπ.).

Στα ντουλάπια θα μπορούσαν να τοποθετηθούν τα λινά του εστιατορίου (τραπεζομάντιλα, μολοτόν, ναπερόν, πετσέτες κ.λ.π.

Πριν από το σερβίρισμα και κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του Εστιατορίου θα πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη φροντίδα ώστε να μην λείπει τίποτα σχεδόν από το TABLE DE SERVICE. Θα πρέπει να υπάρχουν σ' αυτό όλα εκείνα που πιθανόν να ζητηθούν από τους πελάτες κατά τη διάρκεια του γεύματος (λαδόξυδα γεμάτα και καθαρά - οδοντογλυφιδιέρες γεμάτες και έτοιμες -χαρτοπετσέτες - φέτες λεμόνι κλπ.).

Ο έμπειρος τραπεζοκόμος μελετά ακόμη και τα μενού της ημέρας και στο TABLE DE SERVICE τοποθετεί εκείνα που κατά την κρίση του θα ζητηθούν από τους πελάτες.

Όλα αυτά τα κάνει διότι γνωρίζει πως από την καλή οργάνωση του TABLE DE SERVICE εξαρτάται ένα γρήγορο αλλά και φροντισμένο σερβίρισμα χωρίς να τρέχει και να πανικοβάλλεται κατά τη διάρκεια της αιχμής της εργασίας του.



Γκεριντόν

Το Γκεριντόν είναι απαραίτητο έπιπλο του εστιατορίου.

Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα "A LA QUERIDON".

Το έπιπλο αυτό έχει πλάτος γύρω στα 40-45 εκ.

Το μήκος του είναι όσο και το μήκος της πλευράς ενός τετράγωνου τραπέζιού του εστιατορίου, ενώ το ύψος του όσο επίσης και το ύψος του τραπέζιού του εστιατορίου. Στο κάτω μέρος του φέρει ένα ράφι.

Ο αριθμός των QUERIDON σε κάθε πόστο εξαρτάται κυρίως από την κίνηση του εστιατορίου καθώς και από την κατηγορία του. Πάντως 2-3 QUERIDON σε κάθε πόστο είναι απαραίτητα σ'ένα καλό εστιατόριο. Τέλος, στα έπιπλα θα μπορούσαμε να αναφέρουμε και τους πίνακες ζωγραφικής που τυχόν διακοσμούν τους τοίχους της τραπεζαρίας.

ΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Και τα λίνια του εστιατορίου μπορεί να διαφέρουν ποιοτικώς ανάλογα με την κατηγορία της επιχειρήσεως και τις οικονομικές δυνατότητες αυτής.

Τα λίνα πρέπει να διακρίνονται για τη συνεχή και ιδιαίτερα προσεγμένη καθαριότητα τους.

Προκειμένου δε να αλλάσσονται όταν τούτο απαιτείται θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικό STOCK απ' αυτά.

Μολοτόν (Υποτραπεζομάνδηλο)

Το μολοτόν είναι από ύφασμα σε τύπο τσόχας λεπτής η από χονδρό βαμβακερό που τοποθετείται επάνω στα τραπέζια του εστιατορίου, πρωτίστως για να μη γλιστρά το τραπεζομάντιλο.

Εκτός όμως απ' αυτό, με την τσόχα αυτή αποφεύγονται οι θόρυβοι από την τοποθέτηση των σκευών του εστιατορίου στο τραπέζι και φυσικά δεν καταστρέφεται το ξύλο του τραπέζιού από τη θερμότητα των πιάτων.

Για να μη γλιστρά και φεύγει από το τραπέζι το μολοτόν συγκρατείται με ένα λάστιχο ή με ένα κορδονάκι που υπάρχει στις άκρες του.



Τραπεζομάντιλο

Το τραπεζομάντιλο είναι από το βασικό ματισμό του εστιατορίου. Τοποθετείται συμμετρικά επάνω στο μολοτόν.

Το τραπεζομάντιλο πρέπει να είναι τέτοιο ώστε να μην μεταβάλλεται ο χρωματισμός του και γενικά να έχει ωραία και καθαρή εμφάνιση. Το χρώμα του είναι κατά προτίμηση λευκό, χωρίς να αποκλείονται και διάφοροι άλλοι χρωματισμοί. Το λευκό βέβαια αποτελεί εγγύηση καθαριότητας.

Ενώ στο εστιατόριο τα τραπεζομάντιλα είναι κυρίως λευκά, στην αίθουσα πρωινού (BREAKFAST ROOM) (εφόσον υπάρχει ειδικός προς τούτο χώρος) τα τραπεζομάντιλα είναι σε διαφορά χαρούμενα χρώματα (σιέλ - ροζ - πράσινο κ.λ.π.).

Πολλές φορές στην αίθουσα πρωινού και οι τοίχοι φέρουν διάφορους ευχάριστους χρωματισμούς με σκοπό (λόγω της ώρας) να προδιαθέσουν ευχάριστα τον πελάτη για ένα χαρούμενο ξεκίνημα της ημέρας.

Το τραπεζομάντιλο πρέπει να πέφτει σε κάθε πλευρά του τραπέζιού 25 εκ.

Η θέση του καθίσματος ως προς το τραπεζομάντιλο πρέπει να είναι η εξής :

Όταν το τραπεζομάντιλο είναι κοντύτερο της καρέκλας τότε το κάθισμα τοποθετείται με το άκρον του τραπεζομάντιλου στο μέσον της επιφάνειας αυτού.

Στην περίπτωση που το τραπεζομάντιλο είναι κάπως μακρύτερο από την καρέκλα, τότε αυτή πρέπει να τοποθετείτε έτσι ώστε να εφάπτεται ελαφρά με το τραπεζομάντιλο.

Στα παραπάνω πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή για πολλούς και ποικίλους λόγους.

Εκτός από τα τραπεζομάντιλα που χρησιμοποιούμε για τα τετράγωνα και στρογγυλά τραπέζια, υπάρχουν και αλλά για διάφορες άλλες εκδηλώσεις (BANQUET κλπ.) που είναι πολύ μακριά.

Αυτά χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή κατά το στρώσιμο λόγω ακριβώς του μεγάλου τους μήκους.

Ναπερόν (Επιτραπεζομάντιλο)

Το ναπερόν η επιτραπεζομάντιλο είναι τετράγωνο και πρέπει να έχει τις διαστάσεις του τραπέζιού.

Αυτό τοποθετείται επάνω στο τραπεζομάντιλο.

Η παρουσία και χρήση του ναπερόν στο Εστιατόριο είναι σημαντική. Με το ναπερόν εξοικονομούμε χρόνο και χρήμα. Τις περισσότερες φορές αλλάζουμε το ναπερόν και όχι το τραπεζομάντιλο. Η αλλαγή αυτή είναι ευκολότερη και οπωσδήποτε στοιχίζει λιγότερο ο καθαρισμός σ' ένα ναπερόν παρά σε ένα τραπεζομάντιλο για ευνόητους λόγους.

Οι πλευρές του Ναπερόν είναι κατά 3 ως 5 εκ. φαρδύτερες της πλευράς του τραπέζιού.

Πετσέτες πελατών

Οι πετσέτες πελατών είναι από λινό καλό ύφασμα, συνήθως το ίδιο με το τραπεζομάντιλο.

Πρέπει να διακρίνονται για την φροντισμένη καθαριότητα και φρεσκάδα τους.

Είναι τετράγωνα με διαστάσεις 50 - 55 εκ.

Για τα πρωινά δυνατόν να χρησιμοποιηθούν πετσέτες που δεν έχουν λευκό χρώμα, αλλά κάποιο άλλο χαρούμενο και ευχάριστο (ροζ, πράσινο κ.λ.π.).

Οι διαστάσεις στις πετσέτες των πρωινών μπορεί να είναι 40-45 εκ. Πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή και οι πετσέτες των πελατών να μη χρησιμοποιούνται για τίποτε άλλο από τον κύριο σκοπό τους.

Πετσέτες Τραπεζοκόμου

Οι τραπεζοκόμοι πρέπει να χρησιμοποιούν τις δικές τους πετσέτες για διάφορες εργασίες στο εστιατόριο όπως λ.χ. την τραπεζοκόμηση κ.λ.π.

Πετσέτες τραπεζοκόμων θα μπορούσαν να είναι σχετικά φθαρμένες πετσέτες πελατών χωρίς αυτό βέβαια να αποτελεί ενδεδειγμένη λύση.

Ο Τραπεζοκόμος πρέπει να διατηρεί την πετσέτα του καθαρή και να την φέρει μαζί του (συνήθως κρέμεται καλοδιπλωμένη και καλαίσθητα στο αριστερό του χέρι, στο σημείο του καρπού),

Με την πετσέτα αυτή ο τραπεζοκόμος προστατεύει το χέρι του, από τις διάφορες ζεστές πιατέλες, και διατηρεί συγχρόνως και την μπλούζα του καθαρή.

Εκτός από τα παραπάνω στον ιματισμό του εστιατορίου πρέπει να αναφερθούν και τα δισκόπανα.

Τα δισκόπανα, που πρέπει να είναι από ύφασμα λείο και λευκό, τοποθετούνται στους δίσκους για να μη γλιστρούν τα διάφορα σκεύη που μεταφέρουμε με αυτούς.

Οι διαστάσεις τους είναι ίδιες με τις διαστάσεις των δίσκων που κυκλοφορούν στο εστιατόριο.

Η χρήση τους είναι σημαντική και απαραίτητη, αφού με τα δισκόπανα που η αξία τους σε χρήμα δεν είναι και τόσο μεγάλη προστατεύουμε υλικό πολλές φορές πολυδάπανο (διάφορα κρύσταλλα, πορσελάνες υψηλής ποιότητας κ.λ.π.).

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΚΕΥΗ (ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ)

Όπως γίνεται αμέσως αντιληπτό εδώ ανήκουν όλα τα σκεύη εκείνα που τοποθετούνται στο τραπέζι και γενικότερα.

Αυτά μπορεί να είναι: Ασημικά - μεταλλικής κατασκευής και προελεύσεως, πορσελάνες, κρύσταλλα και γυάλινα σκεύη, MENACES κ.λ.π,



Μαχαιροπίρουνα

Παλαιότερα και ακόμη και σήμερα συνηθίζεται όλα τα μεταλλικής κατασκευής σκεύη του εστιατορίου να τα αποκαλούν "Ασημικά". Βέβαια όπως είναι γνωστό τούτο δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα, αφού ναι μεν λέμε ασημικά όλα τα μαχαιροπίρουνα κλπ., πλην όμως δεν είναι παρά από ανοξείδωτο μέταλλο συνήθως,

Στα εστιατόρια είναι απαραίτητο για τις λειτουργικές ανάγκες να υπάρχουν τα παρακάτω είδη :

Μαχαίρια :

Μαχαίρια φαγητού ή κρέατος (στην άκρη είναι πριονωτά για την κοπή κρέατος κλπ.).

Μαχαίρι ψαριού

Μαχαίρι φρούτου

Μαχαίρι βουτύρου

Μαχαίρι γλυκού

Μαχαίρι DECOUPAGE

Πιρούνια :

Πιρούνι φαγητού ή κρέατος

Πιρούνι ψαριού Πιρούνι φρούτου

Πιρούνι γλυκού

Πιρούνι λεμονιού

Πιρούνι DECOUPAGE



Κουτάλια :

Κουτάλι σούπας

Κουτάλι κομπόστας η CONSOMME

Κουτάλι γλυκού

Κουτάλι σέρβις

Κουτάλι καφέ (και το ακόμη μικρότερο μόκας)

Κουτάλι χυμών

Κουτάλι παγωτού

Σκεύη (συνήθως) πρωϊνού

Τσαγιέρες για ένα ή περισσότερα άτομα Καφετιέρες για ένα ή περισσότερα άτομα

Ζαχαριέρες για ένα ή περισσότερα άτομα

Γαλατιέρες για ένα ή περισσότερα άτομα

Βουτυριέρες για ένα ή περισσότερα άτομα

Μαρμελαδιέρες για ένα ή περισσότερα άτομα



Διάφορα άλλα σκεύη Εστιατορίου

Πιατέλες διαφόρου μεγέθους και σχήματος

Πιατέλλες ψαριών

Λεγκυμιέρες

Σουπιέρες

Σαλτσέρες

Σαλατιέρες

Ορντεβριέρες

Σαμπανιέρες

Σπάτουλες

SOUS DE BOUTEILLE (Υποφιάλα)

Δίσκοι διαφόρων μεγεθών (συνήθως παράλληλοι ή στρογγυλοί)

Λαβίδες ψωμιού

Λαβίδες για μακαρόνια

Λαβίδες για παγάκια

Κουβαδάκια πάγου

Σε ειδικά εστιατόρια ή εστιατόρια ανωτέρων κατηγοριών είναι δυνατόν να υπάρχει και ειδικό σέρβις για Αστακούς - σαλιγκάρια διάφορα οστρακοειδή κ.λ.π.

Πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη φροντίδα για τον καθορισμό των πάρα πάνω.

Τα γνήσια ασημικά καθαρίζονται με ασημόσκονη.

Ιδιαίτερη φροντίδα χρειάζεται κατά τη MISE EN PLACE.

Απαραιτήτως πρέπει τα μαχαιροπίρουνα να τοποθετούνται σε σαμπανιέρα με χλιαρό νερό.

Ο τραπεζοκόμος παίρνει από τη σαμπανιέρα λίγα-λίγα και κρατώντας τα με το αριστερό χέρι που είναι απλωμένη πετσέτα τα τρίβει γυαλίζοντας τα με την άκρη της πετσέτας που κρατά με το δεξί του χέρι.

Όσο περισσότερο τρίβονται τα μαχαιροπίρουνα με τον παραπάνω τρόπο τόσο καλύτερα γυαλίζουν.

Τα μαχαίρια τα πιάνουμε Πάντα από το μέρος της λαβής.

Τα μαχαιροπίρουνα κ.λ.π. φέρουν συνήθως το σήμα του Εστιατορίου ή - Ξενοδοχείου.

ΠΟΡΣΕΛΑΝΕΣ

Την πρώτη θέση εδώ έχουν τα πιάτα του εστιατορίου.

Στην κατηγορία αυτή εκτός από τα πιάτα ανήκουν και όλα τα άλλα είδη του εστιατορίου που είναι προϊόντα κεραμευτικής.

Το καλύτερο είδος της κεραμευτικής είναι η πορσελάνη.

Είναι περισσότερο ανθεκτική και έχει καλύτερη διαύγεια.

Εκτός από την πορσελάνη τα σκεύη του εστιατορίου μπορεί να είναι και φαγιεντιανά.

Είναι φτιαγμένα από μία ύλη που λέγεται φαγιεντιανή γη και βρίσκεται στην πόλη της Ιταλίας Φαγιέντσα.



Πιάτα

Πιάτο φαγητού (ρηχό)μεγάλο

Πιάτο οούπας

Πιάτο ορντέβρ

Πιάτο ψωμιού

Πιάτο σαλάτας

Πιάτο φρούτου

Πιάτο γλυκού

Πιατάκι τσαγιού (όπου τοποθετείται το φλυτζάνι)



Φλυτζάνια

Φλυτζάνι καφέ

Φλυτζάνι τσαγιού

Φλυτζάνι νεσκαφέ

Φλυτζάνι καφέ Βυζαντινού

Φλυτζάνι μόκας

Σκεύη Πρωϊνού

Καφετιέρες

Τσαγιέρες



Γαλατιέρες
Ζαχαριέρες
Μαρμελαδιέρες
Βουτυριέρες

Διάφορα άλλα σκεύη

Πιατέλες διαφόρων μεγεθών (κρέατος - ψαριού)

Σαλατιέρες

Φρουτιέρες

Τυριέρες

Ραβιέρες

Ορντεβριέρες

Διάφορα μπόλ

Μουσταρδιέρες

Οδοντογλυφιδιέρες

Σταχτοδοχεία

Αλατιέρες

Πιπεριέρες

Ανθοδοχεία κ.λ.π.

Τα περισσότερα από τα εστιατόρια θέτουν το σήμα του εστιατορίου ή ξενοδοχείου στα παραπάνω σκεύη.

Τα πιάτα πρέπει να τοποθετούνται με το σήμα απέναντι από τον πελάτη ενώ τα υπόλοιπα με το σήμα στραμμένο στον πελάτη.

Επίσης τα πιάτα φέρουν συνήθως και μία γραμμή στην άκρη σχεδόν και ολόγυρα.

Ο τρόπος που ο τραπεζοκόμος πιάνει το πιάτο θέλει ιδιαίτερη φροντίδα και λεπτότητα, και απαιτεί δεξιοτεχνία.

Τέλος ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται κατά την πλύση των παραπάνω ώστε να αποφεύγονται οι φθορές.



ΓΥΑΛΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ

Την πρώτη θέση στην κατηγορία αυτή κατέχουν τα ποτήρια του εστιατορίου.

Διάφορα είδη του εστιατορίου είναι φτιαγμένα από γυαλί ή κρύσταλλο. Με ένα ελαφρό χτύπημα μπορούμε να διακρίνουμε το κρύσταλλο από το γυαλί και συγκεκριμένα από τον ήχο που το κάθε: ένα αφήνει.

Θα πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στο πλύσιμο των σκευών αυτών και ιδίως των ποτηριών, το ευαίσθητο σημείο των οποίων είναι το χείλος.

Ποτήρια

Ποτήρι νερού

Ποτήρι μπύρας

Ποτήρι άσπρου κρασιού

Ποτήρι κόκκινου κρασιού

Ποτήρι σαμπάνιας

Σωλήνα

Ουίσκι

Κονιάκ

Λικέρ

Κοκτέιλς κ.λ.π.

Τα ποτήρια μπορεί να είναι κολονάτα ή όχι.

Διάφορα άλλα σκεύη (γυάλινα)

Φρουτιέρες

Σαλατιέρες

Ορντεβριέρες

Ραβιέρες

Διάφορα μπόλ

Τυριέρες

Αλατιέρες

Πιπεριέρες

Ζαχαριέρες

Σταχτοδοχείο

Οδοντογλυφιδιέρες

Ανθοδοχεία

Menages και βοηθητικά

Όταν λέμε MENAGES εννοούμε :

Αλατιέρες

Πιπεριέρες

Λαδόξυδα

Μουσταρδιέρες

Οδοντογλυφιδιέρες

Διάφορες εμφιαλωμένες σάλτσες κ.λ.π.

Καθημερινώς τα MENAGES πρέπει να καθαρίζονται και να ανανεώνεται το περιεχόμενο τους.

Το αλάτι επηρεάζεται πολύ από την υγρασία και γ'αυτό πρέπει να αδειάζονται οι αλατιέρες και να τοποθετούνται το αλάτι σε θερμό μέρος.

Το ίδιο αφού πλυθούν πρέπει να γίνεται και για τις αλατιέρες. Πρέπει να αποφεύγεται να τοποθετείται ρύζι στις αλατιέρες και στις πιπεριέρες.

Τα λαδόξυδα πρέπει να είναι καθαρά και καθημερινώς να φρεσκάρονται και να συμπληρώνονται με νέο λάδι και ξύδι.

Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται για τις μουσταρδιέρες που όπως είναι γνωστό στο επάνω μέρος, στην κορυφή, η μουστάρδα δημιουργεί μια κρούστα. Ως εκ τούτου πρέπει να συμπληρώνονται με νέα μουστάρδα και ίσως λίγο ξύδι.

Οι φιάλες που περιέχουν διάφορες σάλτσες πρέπει να είναι καθαρές και να μην έχουν υπολείμματα ιδίως προς το στόμιο,

Όλα τα MENAGES ετοιμάζονται πριν από το σερβίρισμα και κατά την διάρκεια αυτού βρίσκονται έτοιμα επάνω στο TABLE DE SERVICE κάθε πόστου (RANG).

6. ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ

Στο εστιατόριο συναντούμε και διάφορες συσκευές και όργανα. Η παρουσία αυτών όμως εξαρτάται συνήθως από την κατηγορία της Επιχειρήσεως.

Τρόλεϊ

Υπάρχει το τρόλεϊ για τα κρύα και το τρόλεϊ για τα ζεστά εδέσματα. Και τα δύο αυτά όμως ως προς την κατασκευή και εμφάνιση είναι τα ίδια.

Προκειμένου όμως για τα κρύα είναι δυνατόν να συναντήσουμε και ένα είδος τρόλεϊ που τα διάφορα εδέσματα, ορεκτικά περιστρέφονται γύρω από έναν άξονα.

Τα τρόλεϊ μετακινούνται με τροχούς που φέρουν στο κάτω μέρος. Το σύνηθες τρόλεϊ έχει επιφάνεια με βάθος που κυμαίνεται ανάλογα. Για να παρουσιασθούν στο εστιατόριο τα κρύα ορεκτικά θα πρέπει καταρχήν να τοποθετηθεί πάγος στο βαθύ μέρος της επιφάνειας του τρόλεϊ. Επάνω στον πάγο και σε ειδικές ορντεβριέρες τοποθετούνται οι ποικιλίες των ορεκτικών. Αυτά σερβίρονται πάντα μπροστά στον πελάτη αφού πρώτα το τρόλεϊ μεταφερθεί πλησίον του τραπεζιού και, πλησίον του πελάτη που πρόκειται να σερβιριστεί, ώστε να έχει την ευχέρεια της επιλογής του κάθε είδους. Η διαφορά συνήθως μεταξύ τρόλεϊ για κρύα και τρόλεϊ για ζεστά είναι πως στη δεύτερη περίπτωση και κάτω από την επιφάνεια υπάρχει ντεπόζιτο με ζεστό νερό ώστε τα εδέσματα που βρίσκονται επάνω σ' αυτήν (κρέατα, κοτόπουλα κ.λ.π.) να δύνανται να σερβιριστούν

ζεστά. Και το σερβίρισμα αυτό γίνεται από τα τρόλεϊ, μπροστά στον πελάτη, ενώ τις περισσότερες φορές γίνεται και με τη διαδικασία του DECOUPAGE.

Σε πολλά εστιατόρια υπάρχουν και τρόλεϊ για το SERVICE ποτών και COCKTAILS στους πελάτες πριν ή μετά το φαγητό τους. Στα εστιατόρια Αμερικάνικου τύπου το καροτσάκι αυτό περιφέρει ανάμεσα στα τραπέζια μία κοπέλα συνήθως που καλείται "COCKTAIL WAITRESS".

Ρεσώ

Τα πλέον διαδεδομένα σήμερα Ρεσώ είναι οι ηλεκτρικές συσκευές με τις συρταρωτές μεταλλικές πλάκες που φέρουν και οι οποίες έχουν μονωτικές λαβές.

Οι πλάκες που η κάθε συσκευή φέρει εξαρτώνται από το μέγεθος αυτής. Η συσκευή ή οι συσκευές αυτές υπάρχουν σε ορισμένα μέρη του εστιατορίου και δεν μετακινούνται.

Όταν πρόκειται να κάνουμε χρήση Ρεσώ παίρνουμε μία μεταλλική πλάκα, την τοποθετούμε στο γκεριντόν απέναντι στον πελάτη και επάνω στην πλάκα αυτή τοποθετούμε το φαγητό το οποίο και διατηρείται ζεστό. Είναι ευνόητο πως αυτή η ηλεκτρική συσκευή πρέπει να συνδέεται με καλώδια και φως.

Σκεύη Flambage

Σε πολλά εστιατόρια και κυρίως των ανωτέρων κατηγοριών γίνονται και διαφορά FLAMBAGE.

Τα FLAMBAGE αυτά είναι δυνατόν να παρουσιάζονται "αναμμένα" από την κουζίνα ή και να ανάβονται στο γκεριντόν μπροστά στον πελάτη. Επίσης και πολλές παρασκευές που γίνονται μπροστά στον πελάτη τελικά ανάβονται μπροστά σ'αυτόν.

Οι παρασκευές αυτές συνήθως γίνονται με την βοήθεια ειδικών συρόμενων καροτσιών με φιάλη αερίου (καροτσάκι FLAMBAGE).

Για τις παρασκευές που γίνονται μπροστά στον πελάτη απαιτούνται και διάφορα σκεύη και κυρίως τηγάνια διαφόρων μεγεθών ανοξείδωτα και προσεγμένα στην εμφάνιση, αφού η όλη διαδικασία της παρασκευής και του ανάματος (FLAMBAGE) γίνεται μέσα στο εστιατόριο μπροστά στον πελάτη,

Το άναμα γίνεται με την βοήθεια ποτού δυνατού σε περιεκτικότητα αλκοόλ (π.χ. κονιάκ).

Σκεύη Decoupage

Το DECOUPAGE, δηλαδή η κοπή μεγάλων τεμαχίων κρέατος, ψαριών, πουλερικών κ.λ.π. μέσα στο εστιατόριο μπροστά στον πελάτη, εξαρτάται από την κατηγορία και τη φήμη της επιχειρήσεως. Όπως το FLAMBAGE έτσι και το DECOUPAGE γίνεται συνήθως σε εστιατόρια ανωτέρων κατηγοριών με ανάλογη φήμη και πελατεία. Προκειμένου να κάνουμε DECOUPAGE πρέπει να έχουμε μία καλαίσθητη σανίδα (πλατώ), η οποία ολόγυρα να φέρει μία σε βάθος γραμμή (αυλάκι) για να μαζεύονται οι διάφοροι χυμοί (ή και το αίμα), που δημιουργούνται κατά την διάρκεια του DECOUPAGE. Πρέπει να έχουμε ειδικό μαχαίρι και πιρούνι (μεγαλύτερο του συνήθους), το μαχαιροπίρουνο του DECOUPAGE, όπως λέγεται.

Για την κοπή των ψαριών καθώς επίσης και του τυριού έχουμε ειδικό για την κάθε περίπτωση μαχαίρι.

Βιτρίνα Τυριών

Οι διάφορες ποικιλίες των τυριών - ανάλογα πάντα με την κατηγορία του εστιατορίου - είναι δυνατόν να τοποθετηθούν σε ένα μεγάλο ξύλινο πλατώ και σε ειδικό τρόλεϊ μεταφέρονται στο εστιατόριο από τραπέζι σε τραπέζι όπου ο πελάτης βλέποντας επιλέγει το τυρί της αρεσκείας του.

Το παραπάνω πλατώ για λόγους υγιεινής και καλαισθησίας σκεπάζεται με διαφανές κάλυμμα.

Και η βιτρίνα των τυριών βρίσκεται συνήθως στην είσοδο του εστιατορίου.

Ο τεμαχισμός του τυριού (DECOUPAGE) στην περίπτωση που υπάρχει το λεγόμενο PLATEAU DE FROMAGES γίνεται μπροστά στον πελάτη από τον ειδικό (TRANCHEUR).

Διάφορες άλλες βιτρίνες

Εκτός από τα παραπάνω, μέσα στον χώρο του εστιατορίου και πάντα κοντά στην είσοδο είναι δυνατόν να υπάρχουν ακόμη :

Βιτρίνα γλυκισμάτων

Βιτρίνα Ποτών

Καλαθάκια φρούτων

Βιτρίνα σιγαρέτων

Στα εστιατόρια των τουριστικών περιοχών τα ποτά που παρουσιάζονται πρέπει να είναι τα καλύτερα ποτά από τα εγχώρια, αφού, όπως είναι γνωστό κάθε ξένος επισκέπτης ιδίως, επιθυμεί να δοκιμάσει τα προϊόντα της χώρας που επισκέπτεται.

Σχετικά με τα φρούτα η χώρα μας είναι ιδιαίτερα προικισμένη από τη φύση και παρουσιάζει όλες τις εποχές (κυρίως όμως το καλοκαίρι) μεγάλη ποικιλία φρούτων.

Η παρουσίαση και παραμονή τέλος των γλυκών πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που θα λαμβάνεται υπόψη και η εποχή, λόγω της εύκολης αλλοίωσης που υπόκεινται τα προϊόντα αυτά (επηρεάζονται από τη ζέστη).

Οι βιτρίνες που προαναφέραμε εκτός του ότι είναι "κράχτες" και συμβάλλουν στην κατανάλωση, ανεβάζουν την κατηγορία του εστιατορίου με την καλαίσθητη εμφάνιση των χρωμάτων τους και την επιμελημένη τοποθέτηση των διαφόρων ειδών.

7.ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Οι κύριοι χώροι σε ένα εστιατόριο είναι συνήθως το μαγειρείο καθώς και η τραπεζαρία. Καλό θα είναι για την σωστή λειτουργία του εστιατορίου και οι δύο χώροι να βρίσκονται στον ίδιο όροφο και σε όσο το δυνατόν και σε πιο κοντινή απόσταση. Η πρόσβαση από τον ένα χώρο προς τον άλλον πρέπει να είναι εύκολη και καλό θα είναι να υπάρχουν πόρτες μιας κατεύθυνσης με έναν μεγάλο κοινόχρηστο χώρο σαν προθάλαμο (office).

Πολλές φορές τα περισσότερα εστιατόρια ξενοδοχείων, συνήθως σε πολύ παλιά ξενοδοχεία, είχαν την κουζίνα σε κάποιο μακρινό χώρο, σε υπόγειο, ή σε κάποιο άλλο όροφο. Η αντίληψη αυτή είναι πλέον ξεπερασμένη, γιατί η επικοινωνία τους πρέπει να είναι άμεση και το προσωπικό να μπορεί γρήγορα και εύκολα να εκτελεί τις παραγγελίες.

Σε μια ξενοδοχειακή μονάδα ‘Α κατηγορίας έως και ‘De Lax το παρασκευαστήριο το οποίο βρίσκεται δίπλα στο εστιατόριο θα πρέπει ανάλογα με τον τύπο των γευμάτων που θα προσφέρει να είναι και ανάλογα οργανωμένο. Σε ένα μικρό ξενοδοχείο πόλεως χαμηλής κατηγορίας το εστιατόριο το εξυπηρετεί ένα παρασκευαστήριο και για τα πρωινά και για το μεσημεριανό και για το δείπνο και για την καφετέρια ακόμα και για το room service. Από την άλλη σε ένα ξενοδοχείο 5* βλέπουμε να υπάρχει ζεστή κουζίνα, κρύα κουζίνα, μπουφές, ζαχαροπλαστείο, κρεοπωλείο και αν υπάρχει δεύτερο εστιατόριο σε άλλο όροφο να έχει και αυτό επιπλέον την κουζίνα του. Σε κάθε όμως περίπτωση για την σωστή παρασκευή και διάθεση φαγητών θα πρέπει να υπάρχουν χώροι με τις παρακάτω λειτουργίες :

Προμήθειας πρώτων υλών

Αποθήκευσης

Επεξεργασίας – προετοιμασίας

Μαγειρέματος – παρασκευής

Προετοιμασίας

Διανομής

Πλυσίματος

Εδώ θα πρέπει να προσθέσουμε την αναγκαιότητα ύπαρξης κάποιων χώρων όπως π. χ. το γραφείο του chef.

8. ΧΩΡΟΙ – ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Τραπεζαρία

Είναι ο κύριος χώρος παράθεσης των γευμάτων και εκτέλεσης της εστιατορικής τεχνικής. Πολλοί είναι οι παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την επιλογή αυτή στα πλαίσια όλης της ξενοδοχειακής εγκατάστασης εάν πρόκειται για ξενοδοχείο, ή στα πλαίσια του μικρότερου σχετικά χώρου της επιχείρησης εάν πρόκειται για αυτόνομη εστιατορική μονάδα.

Μερικοί από αυτούς τους παράγοντες μπορεί να είναι:

- είδος πελατείας (pensionaries ή passants)
- κτιριακή υποδομή (πολυώροφο κτίριο)
- τοποθεσία του ξενοδοχείου (κεντρικό ή απόκεντρο)
- κατηγορία - δυναμικότητα του ξενοδοχείου (πολυτελείας)
- στρατηγική επί των πωλήσεων (κοινωνικές εκδηλώσεις, χοροί κ.λπ.)

Η δυναμικότητα σε καθίσματα (couverts) και το εμβαδόν του χώρου, είναι εν συνεχεία βασικό στοιχείο μελέτης σε συνάρτηση με τους προαναφερθέντες παράγοντες. Αυτό που χρειάζεται να επισημανθεί είναι ότι απαιτείται σαν εμβαδόν 1,20 m² ανά κάθισμα, συμπεριλαμβανομένων και των κοινόχρηστων χώρων της τραπεζαρίας (διάδρομοι, κ.λπ.).

Φωτισμός

Ο φυσικός φωτισμός της αίθουσας δεν πρέπει να υπολείπεται από το 1/7 του εμβαδού του δαπέδου.

Είναι ένας βασικός παράγοντας της όψης της τραπεζαρίας αρκεί να σκεφτούμε πόσο διαφορετικές εικόνες θα μας δώσει ο χώρος αυτός με φωτισμό του μεσημεριού με ήλιο ή το απόγευμα με συννεφιά. Το ίδιο μπορεί να ισχύσει και με τον τεχνητό φωτισμό με τη διαφορά ότι σ' αυτόν μπορούμε να επέμβουμε και να δώσουμε εμείς την εικόνα που θέλουμε, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα που δίκαια θεωρείται το άλφα και το ωμέγα στη διακόσμηση. Αρκεί να υπενθυμίσουμε ότι ονομάζεται και 4η διάσταση του χώρου. Από τα παραπάνω μπορεί να καταλάβει κανείς ότι ο ιματισμός του χώρου της τραπεζαρίας του Εστιατορίου δεν είναι δυνατό να αντιμετωπίζεται με ερασιτεχνικές λύσεις αλλά με φωτομετρική μελέτη από ειδικούς οι οποίοι και θα προτείνουν το είδος του φωτισμού όπως άμεσος, ημιάμεσος, έμμεσος, μικτός, διάχυτος, κατευθυνόμενος καθώς και την κατάλληλη ένταση του και άλλες παραμέτρους όπως ο χρωματισμός των σωμάτων και η αισθητική παρουσία τους που αποτελεί βασικό στοιχείο της διακόσμησης. Θα πρέπει επίσης να ληφθεί σοβαρά υπ' όψιν και η οικονομική διάσταση του θέματος και αυτό γιατί το κόστος του φωτισμού δεν τελειώνει με τη δαπάνη της αγοράς του. Η υπερκατανάλωση, η επιβάρυνση του κλιματισμού, η αδυναμία συντήρησης, αποτελούν προβλήματα που γρήγορα θα μετατρέψουν μια φθηνή και δελεαστική τιμή αγοράς σε υπερβολικό κόστος.

Διακόσμηση

Εκτός από το φωτισμό, ο οποίος αποτελεί μέρος της διακόσμησης, τα υπόλοιπα στοιχεία που συνθέτουν το σύνολο αυτής της διακόσμησης πρέπει να είναι επιλεγμένα με γούστο ώστε να ταιριάζουν απόλυτα. Το εστιατόριο, χώρος ζωντανός, χρειάζεται προσοχή στη διακόσμησή του που πολλές φορές χαρακτηρίζεται από στυλ και επιρροές πολύ ελκτικές για τους πελάτες του, αρκεί να ακολουθούνται προσεκτικά δηλ. rustique, Chinees, baroque, κ.λπ.

Τοίχοι, οροφή, δάπεδο

Οι τοίχοι τον χώρου πρέπει να είναι επίπεδοι και εύκολοι στον καθαρισμό. Η λύση της ταπετσαρίας είναι ξεπερασμένη αν και προσφέρεται για τον εύκολο καθαρισμό της. Οι γύψινες διακοσμηθείς και γενικά οι σκαλιστές επιφάνειες αποφεύγονται διότι δημιουργούν προβλήματα καθαρισμού και αισθητικής, εκτός εάν επιβάλλονται για λόγους διακοσμητικούς σε εστιατόρια "εποχής".

Με δεδομένες τις νέες τάσεις στην αρχιτεκτονική, η κατασκευή των ψευδοροφών έγινε πολύ συχνό φαινόμενο. Προσφέρονται πολύ διότι βοηθούν στη διαρρύθμιση του χώρου και καλύπτουν ηλεκτρομηχα-νολογικές εγκαταστάσεις με δυνατότητα επιθεώρησης, συντήρησης ή και τροποποίησης τους. Όσον αφορά το δάπεδο, αυτό πρέπει να είναι από λεία και στερεά υλικά ώστε να καθαρίζεται εύκολα και σωστά. Υλικά που χρησιμοποιούνται για δάπεδα είναι: ξύλο, Ρ.Υ.Σ., μοκέτα, μάρμαρο, πλακάκια.

Θέρμανση, κλιματισμός

Η άνετη θερμοκρασία σε εστιατορικό χώρο θεωρείται ότι είναι 18° C. Αυτό εξαρτάται και από τον αριθμό των πελατών που βρίσκονται σ' αυτόν το χώρο αλλά και την εποχή του χρόνου μιας και δέκα άνθρωποι παράγουν θερμότητα όση 1 kilowatt. Παράγοντες που δημιουργούν την αίσθηση της ζεστασιάς ή της δροσιάς είναι η παροχή θερμότητας ή ψύξης στην είσοδο του εστιατορίου ή η θέα αναμμένου τζακιού τον χειμώνα, αν και η πραγματική συνεισφορά του στη θερμοκρασία του χώρου είναι ελάχιστη.

Καλά είναι πάντως η θερμοκρασία να ελέγχεται αποκλείοντας τα ρεύματα αέρος ή ακόμα και μειώνοντας τη θερμοκρασία, εάν αυτή είναι υπερβολική και χάνει τους θαμώνες να δυσανασχετούν. Παράλληλα πρέπει να ανανεώνεται ο αέρας και να διατηρείται μια σχετική υγρασία (55%).

Ιδιαίτερα για τον κλιματισμό, τόσο η υγρασία όσο και η καθαρότητα του αέρα παίζουν μεγάλο ρόλο στο αποτέλεσμα και για το λόγο αυτό απαιτούνται αυτόματες εγκαταστάσεις κλιματισμού που μπορούν με ακρίβεια να διατηρούν τις ιδανικές συνθήκες του χώρου. Για το εστιατόριο ξενοδοχείου σαφώς ενδείκνυται κεντρικό σύστημα κλιματισμού.

Βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου

Οι βοηθητικοί χώροι, που συμμετέχουν κατά έμμεσο τρόπο στην παραγωγική διαδικασία αυτού του τομέα είναι:

To office

Είναι ο ξενοδοχειακός όρος που υπονοεί τον προθάλαμο του εστιατορίου από την πλευρά του μαγειρείου, αυτός στον οποίο κινείται το προσωπικό πριν εισέλθει στην τραπεζαρία, χάνοντας χρήση των σκευοθηκών, των θερμοτραπεζών, ή άλλων μέσων που βρίσκονται σε αυτόν το χώρο. Είναι επίσης το σημείο που επικοινωνεί μέσω του "passo" με το μαγειρείο, την κάβα, τη λάντζα του εστιατορίου, τον "buffet" ή το ζαχαροπλαστείο. Σ' αυτόν επίσης το χώρο εκτελούνται και οι ταμειακές διαδικασίες από τον ταμία, tab list ή checker όπως συνηθίζεται να λέγεται και τον συναντά κανείς στην πορεία του προς την τραπεζαρία. Από πλευράς κατασκευής δεν παρουσιάζει κανένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό και πρέπει να πληρεί τους ίδιους όρους που αναφέραμε για την τραπεζαρία.

Λάντζα εστιατορίου

Ανήκει οργανικά, ως βοηθητικός χώρος, στο πλέγμα της τραπεζαρίας, τουλάχιστον όσον αφορά το προσωπικό και τα καθήκοντα του.

Χωροταξικά συμπεριλαμβάνεται στον ευρύτερο χώρο του μαγειρείου λόγω της φύσης της εργασίας και των εγκαταστάσεων που απαιτούνται. Είναι ο πρώτος

βοηθητικός χώρος που πρέπει να συναντά το προσωπικό της τραπεζαρίας εισερχόμενο στο χώρο του office και αυτό για την άμεση απαλλαγή του από τα σκεύη προς πλύση.

Κάβα ημέρας

Είναι ο προσωρινός αποθηκευτικός χώρος του εστιατορίου όσον αφορά τα κρασιά, τις μπύρες, τα αναψυκτικά και τα άλλα ποτά. Ανήκει οργανικά και λειτουργικά στην υποδομή της τραπεζαρίας και την ευθύνη διαχείρισης και αποθήκευσης των προϊόντων έχει εξειδικευμένος υπάλληλος.

Έχει ανάλογες εγκαταστάσεις όπως ράφια, ψυγεία, καταψύκτες και επικοινωνεί με το προσωπικό μέσω "passo" πριν την έξοδο του προς την τραπεζαρία και για τον αντίθετο ακριβώς λόγο που συναντά τη λάντζα στην είσοδό του, δηλαδή, την παραλαβή φιαλών την τελευταία στιγμή.

Αποθήκη ημέρας

Είναι η αποθήκη της τραπεζαρίας που βρίσκεται συνήθως εντός του χώρου του office και σε πολλές περιπτώσεις σε άλλο χώρο όπως στο συγκρότημα της εισόδου. Χρησιμεύει για τη φύλαξη υλικών χρήσιμων για την εκτέλεση της καθημερινής εργασίας όπως λινά, όργανα, σκεύη και άλλα αναλώσιμα έτσι ώστε να μην χρειάζεται κάποιος να προστρέχει στις μεγάλες κεντρικές αποθήκες.

Ιματιοθήκη

Ως γνωστόν είναι ο απαραίτητος χώρος για αυτού του είδους τις επιχειρήσεις και τούτο διότι εκεί αφήνει ο πελάτης το επανωφόρι του κατά την είσοδό του. Βρίσκεται πάντα στο συγκρότημα της κεντρικής εισόδου του εστιατορίου και θα ήταν πολύ ευχάριστο να υποδέχεται τον πελάτη, στον χώρο αυτό, ένα καλοσυνάτο χαμόγελο υπαλλήλου.

Τουαλέτες

Είναι για πάρα πολλούς και με το δίκιο τους, το βαρόμετρο εκτίμησης όλης της επιχείρησης. Η κατασκευή τους πρέπει να είναι από κάθε άποψη άριστη, όπως και η διατήρησή τους σε απόλυτη καθαριότητα.

Στα προαναφερθέντα σημεία νομίζω ότι θα βοηθούσαν οι προτάσεις:

κατασκευή από ανθεκτικά και υψηλής ποιότητας υλικά
επικάλυψη με καλόγουστα πλακίδια τουλάχιστον μέχρι τα δύο (2) μέτρα
ύψος
δάπεδα από λείο αδιαπότιστο και εύκολα στον καθαρισμό υλικά
εγκαταστάσεις νιπτήρα και συσκευών παροχής σαπουνιού τελευταίας τεχνολογίας
εγκαταστάσεις στεγνώματος χεριών τελευταίας τεχνολογίας (φωτοκυτό-ταρα)
το κυριότερο ίσως. υπηρεσία καθαρισμού επί 24ώρου βάσεως

Γραφείο

Στο βοηθητικό αυτό χώρο ασκείται η διοίκηση "έξω από τα χαρακώματα" από τον διευθύνοντα το τμήμα εστίαρχο (Maitre d' hotel). Στο γραφείο αυτό προγραμματίζονται οι καθημερινές εργασίες του προσωπικού, τα ωράρια, οι εβδομαδιαίες αναπαύσεις, η σύνθεση των μενού κ.λ.π. Ο χώρος αυτός συνήθως βρίσκεται στο συγκρότημα της εισόδου ώστε να είναι εύκολο για τον εστίαρχο να δέχεται εξωυπηρεσιακούς παράγοντες όπως πελάτες και προμηθευτές.

Γ.ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το Α και το Ω μιας επιχειρήσεως είναι η καθαριότητα.

Πολλές φορές λέγονται κολακευτικά λόγια και γίνονται ευμενή σχόλια για μία επιχείρηση που η καθαριότητα είναι σε κάθε περίπτωση εμφανής.

Η καλύτερη διαφήμιση μιας επιχειρήσεως γίνεται όταν η επιχείρηση αυτή σαν πρωταρχικό μέλημα έχει την καθαριότητα.

Η θετική εντύπωση που πολλές φορές δημιουργεί η καθαριότητα καλύπτει τις τυχόν άλλες αδυναμίες που είναι δυνατόν να υπάρχουν και έχουν σχέση με το εάν ένα φαγητό είναι νόστιμο ή όχι.

Για την τήρηση της καθαριότητας των διαφόρων χώρων, δαπέδου, τοίχων, επίπλων κ.λ.π. πρέπει να δίδεται προσοχή και στις τελευταίες λεπτομέρειες.

Ο καθαρισμός είναι:

Καθημερινός

Εβδομαδιαίος

Γενικός

Κατά τον καθημερινό καθαρισμό και προκειμένου αυτός να είναι περισσότερο αποτελεσματικός καλό θα είναι να υπάρχει ένα πρόγραμμα που κάθε μέρα της εβδομάδας θα καθορίζεται και από κάτι διαφορετικό π.χ. τη μία ημέρα καθαρισμός δαπέδου, την άλλη ημέρα καθαρισμός εξοπλισμού κ.λ.π.

Η σύνταξη και τήρηση του παραπάνω προγράμματος εναπόκειται στον υπεύθυνο του εστιατορίου.

Ο εβδομαδιαίος καθαρισμός εξυπακούεται πως πρέπει να γίνεται για όλους γενικά τους χώρους και τα σκεύη του εστιατορίου. Θα πρέπει επίσης να λαμβάνει χώρα σε ημέρα της εβδομάδας που το εστιατόριο δεν παρουσιάζει μεγάλη κίνηση.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού γενικώς, οι εργαζόμενοι θα πρέπει να δείχνουν ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή ατυχημάτων, καταστροφής του υλικού και γενικότερα.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούν καθίσματα ή τραπέζια κ λ.π. παρά μόνο την ειδική σκάλα προκειμένου να καθαρίσουν κάτι που βρίσκεται ψηλότερα.

Δεν πρέπει να γίνεται χρήση μεγάλης ποσότητας παρκετίνης, διότι εξαιτίας της μπορεί να προκληθούν ατυχήματα.

Επίσης πρέπει να αποφεύγεται ο καθαρισμός των ηλεκτρικών συσκευών με βρεγμένα υφάσματα, γιατί πολλά δυσάρεστα μπορεί να συμβούν.

Ο γενικός καθαρισμός γίνεται συνήθως σε εστιατόρια που λειτουργούν εποχιακός.

Όταν το εστιατόριο στο τέλος της σαιζόν κλείνει, γίνεται με επιμέλεια καθαρισμός όλων γενικώς των χώρων.

Τα έπιπλα, τα λινά, τα κρύσταλλα, οι πορσελάνες, τα ασημικά, οι συσκευές και όργανα καθαρίζονται καλά και τοποθετούνται με τάξη στον επίσης καθαρό χώρο που χρησιμοποιείται για αποθήκη.

Κατά την επαναλειτουργία της επιχειρήσεως γίνεται ακριβώς η ίδια διαδικασία της καθαριότητας.

Προκειμένου να γίνει καθαρισμός του δαπέδου, πρώτα θα πρέπει να σκουπιστεί, στην συνέχεια και για να μαζευτούν οι σκόνες που τυχόν έχουν απομείνει κυρίως στις γωνίες μπορεί να περαστεί με μόπ (σάρωθρον με κρόσσια).

Τελευταία γίνεται χρήση παρκετίνης και παρκετέζας.

Στο εμπόριο κυκλοφορούν σήμερα ηλεκτρικές σκούπες, ηλεκτρικές παρκετέζες κ.λ.π. που η χρήση τους διευκολύνει το γρήγορο και τέλειο καθαρισμό.

Το ξεσκόνισμα των επίπλων γίνεται πάντα με ένα ειδικό χνουδάτο ύφασμα (ξεσκονόπανο) για να συγκρατεί την σκόνη.

Δεν πρέπει ποτέ ξεσκονίζοντας τα έπιπλα να το χτυπάμε γιατί η σκόνη εκτινάσσεται μεν από αυτό στη συνέχεια όμως κάθεται και πάλι επάνω στα έπιπλα.

Τα τζάμια καθαρίζονται με νερό και με ειδικό απορρυπαντικό και σκουπίζονται με ύφασμα που δεν αφήνει χνούδι ή εφημερίδες. Τα ασημικά καθαρίζονται με ασημόσκονη.

Η ασημόσκονη πρέπει να διαλέγεται με προσοχή και να είναι καλής ποιότητας για να μην αφήνει γραμμές στα ασημικά.

Ο εντεταλμένος για την καθαριότητα των ασημικών ονομάζεται ασημοκέρης.

Βασικές κατά σειρά ενέργειες για τον καθαρισμό του Εστιατορίου

1. Ξεστρώσιμο τραπεζιών

2. Απομάκρυνση όλων γενικώς των ακαθάρτων λινών και σκευών από το εστιατόριο (μεταφορά

προς πλύση)

Σήκωμα καρεκλών (επί των τραπεζιών)

Καθαρισμός υαλοπινάκων

Καθαρισμός φώτων (απλικών)

Σκούπισμα δαπέδου

Γυάλισμα δαπέδου

Κατέβασμα καρεκλών

Ξεσκόνισμα επίπλων

Στοίχιση, ζύγιση τραπεζιών

Στρώσιμο τραπεζιών

Οργάνωση του TABLE DE SERVICE.

Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΒΑΣΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

Θα ήταν μεγάλη παράληψη, αν κάναμε μια αναφορά στο εστιατόριο χωρίς τα βασικά γεύματα καθώς και να μην κατασκευάζαμε και μια κάρτα εστιατορίου.

Στους ξενοδοχειακούς χώρους καθημερινά σερβίρονται γεύματα τα οποία τα χωρίζουμε σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

α) *Κύρια γεύματα* :Τα οποία είναι τα υποχρεωτικά γεύματα τα οποία, ανάλογα τις περιπτώσεις, πρέπει να σερβίρονται σε συγκεκριμένη ώρα, καθημερινά σε προκαθορισμένο εστιατόριο του ξενοδοχείου . Τα κύρια γεύματα είναι το πρωινό , το γεύμα καθώς και το δείπνο.

β) *Δευτερεύοντα γεύματα*: Τα οποία είναι τα πιο ελαφρά γεύματα και σερβίρονται σε διαφορετικές ώρες μέσα στην ημέρα χωρίς το σερβίρισμά τους να είναι υποχρεωτικό. Κάποια από αυτά τα γεύματα είναι το σουπέ , early tea και το five o' clock tea

ΠΡΩΙΝΟ

Ηπειρωτικό ή αλλιώς και Ευρωπαϊκό πρωινό (continental)

Τσάι με λεμόνι με γάλα ή κρέμα

γαλλικός καφές

αμερικάνικος καφές

σοκολάτα

νες καφές

γάλα με καφέ ή σκέτο

φρυγανιές ή ψωμί ή τοστ ή κέικ

κρουασάν ή βουτήματα

μαρμελάδα ή μέλι

βούτυρο φρέσκο

χυμό φρούτου.

Αγγλικό πρωινό (American Breakfast)

Αλλαντικά όπως ζαμπόν, μπέικον, μορταδέλα σαλάμι, σούπες από δημητριακά, κορν φλεξ, κουακερ, αυ

Βιεννέζικο πρωινό ή Αυστριακό

Κρέατος πρωινό (meat breakfast)

ΓΕΥΜΑ

Το μεσηβρινό γεύμα που είναι το δεύτερο κατά σειρά γεύμα μέσα στην ημέρα περιέχει διάφορες κατηγορίες φαγητών όπως θα δούμε παρακάτω.

Διάφορες ποικιλίες από ορεκτικά , κρύα αλλά και ζεστά.

Το πρώτο πιάτο:

Ζυμαρικά με διάφορους τρόπους μαγειρέματος

Ρυζότο

Κυμάς

Διάφορα λαδερά

Κάποια συγκεκριμένη σπεσιαλιτέ

Χόρτα

Αυγά και παρασκευές από αυγά.

Το κύριο πιάτο:

Κρέατα από κυνήγια

Διάφορα πουλερικά

Κρέας φτιαγμένο στο φούρνο ή στη σχάρα
Ψάρια με διάφορους τρόπους παρασκευής
Σαλάτες κρύες φτιαγμένες από διάφορα υλικά
Διάφοροι τύποι τυριών
Φρουτοσαλάτες , φρέσκα φρούτα .

ΔΕΙΠΝΟ

Το τρίτο και τελευταίο γεύμα μέσα σε μια ημέρα είναι το δείπνο ή το βραδινό όπως απλά το λέμε στα ξενοδοχεία. Είναι και αυτό γεύμα με διάφορα φαγητά αλλά πιο ελεφρυνά από αυτά του μεσημεριανού.

Το δείπνο περιέχει :

Κάποια κρύα ορεκτικά
Κάποια ζεστά ορεκτικά
Κονσομέ ή κάποια σούπα

Πρώτο πιάτο :

Θαλασσινά και διάφορα ψάρια
Ποικιλία από διάφορα ελεφριά ζυμαρικά όχι όμως ζυμαρικά

Κύριο πιάτο :

Διάφορες παρασκευές κιμά
Κρέας κυνηγίου
Πουλερικά
Γενικά, κρέατα ψητά αλλά σε καμία περίπτωση βαριά για τους πελάτες

Κάποια είδη σαλατών

Επιδόρπια όπως :

Κομπόστες από ποικιλία φρούτων
Γλυκά – πάστες
Κρέμες
Παγωτά

(Στο παράρτημα περιέχεται η κάρτα εστιατορίου).

ΚΟΥΖΙΝΑ



Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ **ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

ΣΕΦ

ΣΟΥ ΣΕΦ (SOUS SEF)

ΣΑΛΤΣΙΕΡΗΣ (LE SAUCIER)

ΑΝΤΡΕΜΕΝΤΙΕ (L' ENTREMENTIER)

ΨΗΣΤΙΕΡΗΣ (LE ROTISSEUR)

ΣΕΦ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΣΕΦ ΡΕΣΤΟΡΑΤΕΡ (RESTAURATER)

ΨΑΡΙΕΡΗ (ΠΟΙΣΣΟΝΙΕΡ)

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ (LA PATISSIER)

ΣΕΦ ΤΟΥΡΝΑΝ (LE CHEF TOURNANT)

ΣΕΦ ΝΤΕ ΓΚΑΡΝΤ (LE CHEF DE GARDE)

ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (LE CUISINIER DU PERSONEL)

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

1. ΣΕΦ

Στις μεγάλες επιχειρήσεις τα καθήκοντα του EXECUTIVE CHEF η CHEF DE CUISINE η HEAD CHEF η υπεύθυνος CHEF γι'αυτή τη δουλειά είναι κυρίως

διοικητικά και μόνο σε μικρές επιχειρήσεις ή όπου το προσωπικό δεν είναι επαρκές σε αριθμό το μπορεί να κριθεί απαραίτητη η ανάμιξη του με το φαγητό και την παρασκευή του.



Τα κυριότερα καθήκοντα του είναι:

- α. Οργάνωση της κουζίνας
- β. Συλλογή και σχεδιασμός των μενού
- γ. Παραγγελίες
- δ. Υπολογισμός του απαιτούμενου κέρδους
- ε. Πρόσληψη του προσωπικού του σε συμφωνία βέβαια με την διοίκηση της επιχείρησης που πρόκειται να εργαστεί ο υπάλληλος και λαμβάνοντας υπόψη:
 - Τον χαρακτήρα του και τις συστάσεις που θα παρουσιάσει
 - Τα είδη πιάτων που μπορεί να παρασκευάσει
 - Την εμπειρία του
- στ. Επίβλεψη της κουζίνας και ειδικότερα κατά την διάρκεια του SERVICE
- ζ. Δίνει πολύτιμες συμβουλές για την αγορά του εξοπλισμού της κουζίνας.
- η. Είναι υπεύθυνος για τις αρμοδιότητες όπως π.χ. αποθήκη τροφίμων κουζίνας, χάλκινα σκεύη αυτής και του λοιπού μικρο-εξοπλισμού, της λάντζας, γυαλικά κλπ.
- θ. Συνεργάζονται με τον υπεύθυνο αγορών για την αγορά κρεάτων, ψαριών, λαχανικών και φρούτων.

- ι. Φροντίζει για τα ωράρια του προσωπικού τις μέρες Ρεπό (REPOS) και τις διακοπές τους.
- ια. Ελέγχει όλα τα πιάτα που φεύγουν από τη κουζίνα για το εστιατόριο.
- ιβ. Ελέγχει τα πάντα μέσα στην κουζίνα δηλαδή ελέγχει τη χρησιμοποίηση των πρώτων υλών, την πραγματοποίηση των εντολών του από εκείνους στους οποίους ανέθεσε κάτι, την καθαριότητα του χώρου εργασίας και του ίδιου του προσωπικού του (αποδυτήρια) την τάξη, την ποιότητα των παρασκευών, των υπόλοιπων συνεργατών του, την συνέπεια του προσωπικού του, έτσι ώστε να μπορεί να αναφέρει στη διεύθυνση του ξενοδοχείου την πορεία της εργασίας του.
Δίνει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες στους νέους μαγείρους και ειδικά στους μαθητευόμενους. Φροντίζει επίσης για το μενού του προσωπικού της επιχείρησης.

2. ΣΟΥ-ΣΕΦ (SOUS CHEF)

Αυτή η θέση βρίσκεται μόνο σε πολύ μεγάλες επιχειρήσεις. Αναπληρώνει τον CHEF κατά τη διάρκεια της απουσίας του, φροντίζει να εργάζεται καλά το προσωπικό, βοηθά αν υπάρχει ανάγκη σ' ένα τμήμα ή κατά τη διάρκεια του SERVICE ή κατά τυχόν απουσία ενός τμηματάρχη.

Δίνει σωστές πληροφορίες στους μαθητευόμενους.

3. ΣΑΛΤΣΙΕΡΗΣ (LE SAUCIER)

Ο Σαλτσιέρης παίρνει τη θέση του Σου-Σεφ όταν δεν υπάρχει. Παρασκευάζει όλες τις ζεστές σάλτσες, τα ψάρια ποσέ, σωτέ και τις σάλτσες τους.

Τα ζεστά οστρακοειδη, όλα τα κρέατα ποσέ, σωτέ και μπραιζέ. Ένα μέρος των πρώτων πιάτων και όλα τα ζεστά ορεκτικά.

4. ANTPREMENTIE (L'ENTREMENTIER)

Παρασκευάζει όλες τις σούπες και κονσομέ, τα λαχανικά και γαρνιτούρες από λαχανικά, όλες τις παρασκευές πατατών (εκτός από τηγανητές) όλες τις παρασκευές αυγών, όλα τα ζυμαρικά και φαρινώδη όπως τα ρύζια.

5. ΨΗΣΤΙΕΡΗΣ (LE ROTISSEUR)

Παρασκευάζει τα ψητά της σούβλας, της σχάρας, κρέατα και ψάρια της φριτούρας, πουλερικά, κυνήγια και όλες τις παρά σκευές από πατάτες τηγανιτές.

6. ΣΕΦ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (GARDE MANGER)

Ασχολείται με τον τεμαχισμό ωμών κρεάτων και ψαριών, τα οποία διανέμονται στην κυρίως κουζίνα.

Παρασκευάζει τις φάρσες κρεάτων, ψαριών και από κουνέλια. Τα απαρείγ για βολ-ω-βαν, για κροκέτες, για ποσέ, ρισολέ. Όλα τα κρύα πιάτα, όλα τα θεαματικά πιάτα και καθρέφτες του κρύου μπουφέ, τις κρύες σάλτσες και σαλάτες.

7. ΣΕΦ ΡΕΣΤΟΡΑΤΕΡ (RESTAURATEUR)

Γνωρίζει καλά την εργασία των τμημάτων. Ο Σεφ της κουζίνας τον τοποθετεί από το ένα τμήμα στο άλλο ανάλογα με τον όγκο της εργασίας.

8. ΨΑΡΙΕΡΗΣ (POISSONIER)

Παρασκευάζει όλα τα ζεστά πιάτα ψαριών και τις σάλτσες τους εκτός από τα ψάρια σχάρας.

9. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ (LE PATISSIER)

Ασχολείται με όλα τα παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής κρύα και ζεστά, παγωτά και είδη ζαχαροπλαστικής για το τσάι και για το πρωινό. Συνεργάζεται στενά με τις κουζίνες (κρύα και ζεστή) για την παρασκευή των διαφόρων ζυμών.

10. ΣΕΦ ΤΟΥΡΝΑΝ (LE CHEF TOURNANT)

Αναπληρώνει τους τμηματάρχες την ημέρα των ρεπό τους, των διακοπών ή κατά την ασθένεια τους.

11. ΣΕΦ ΝΤΕ ΓΚΑΡΝΤ (LE CHEF DE GARDE)

Σεφ αναπληρωτής για τις βάρδιες, είναι υπεύθυνος και αναπληρωτής των τμηματάρχων το απόγευμα και το βράδυ μετά το σερβίρισμα.

12. ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (LECUISINIER DU PERSONNEL)

Ο Σεφ προσωπικού ασχολείται με την παρασκευή των γευμάτων του προσωπικού.

ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΟΥ

Σκούφια λευκή

Λαιμοδέτης (μαντήλι λαιμού)

Ζακέτα λευκή (μπλούζα)

Παντελόνι καρρώ ή γκριζο

Ποδιά λευκή

Τορσόν πετσέτα

Την ενδυμασία του ο μάγειρας είναι υποχρεωμένος να την διατηρεί καθαρή. Ο σκούφος πρέπει να έχει ύφος και αν είναι δυνατόν από το επάνω μέρος να έχει άνοιγμα ώστε να αερίζεται καλά το κεφάλι. Ο λαιμοδέτης πρέπει να δένεται από το έξω μέρος της μπλούζας όπως η γραβάτα. Η μπλούζα πρέπει να κουμπώνεται σταυρωτά για τρεις κυρίως λόγους:

Για να είναι ο μάγειρας πιο ευπαρουσίαστος

Για να μπορεί σε περίπτωση που λεκιάσει να την κουμπώσει αντιθέτως.

Για να προστατεύεται πιο πολύ από τα καψίματα

Η ποδιά πρέπει να είναι μακριά, αλλά να φέρεται ως το γόνατο σε ανάγκη δε ανάλογα με τη δουλειά που έχει να κάνει να την αφήνει μέχρι κάτω.

Το τουρσόν (πανί) πρέπει να το φέρει πάντοτε στην μέση του γιατί είναι απαραίτητο ανά πάσα στιγμή της εργασίας του (π.χ. πιάσιμο ζεστών κατσαρολών, τηγανιών, ταψιών κλπ.). Τα υποδήματα ή τσόκαρα πρέπει να είναι μαύρα και από δέρμα. Κάθε μάγειρας πρέπει να διαθέτει τρεις ή τέσσερις ενδυμασίες, να αλλάζει ποδιά, μαντήλι λαιμού και τορσόν καθημερινώς και κάθε στιγμή που αισθάνεται λερωμένος, διότι η καλή και καθαρή εμφάνιση ενός μάγειρα συμβολίζει επίσης την καθαρή και οργανωμένη δουλειά του όσο και την ποιότητα μιας καλής και

καθαρής κουζίνας εκτός αυτού η καθαριότητα του μαγείρου και της ενδυμασίας του είναι απόλυτα απαραίτητη από υγιεινής απόψεως.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ένας χρήσιμος προσδιορισμός του σωστού επιθεωρητή είναι η αποτελεσματική ανάπτυξη των:

Χρήμα

Υλικά

Εργατική δύναμη

Η Λειτουργία επιθεώρησης

Συγκεκριμένες ηγετικές ικανότητες χρειάζονται για να μπορεί ο επιθεωρητής (Σεφ) να βγάλει εις πέρας το ρόλο του αποτελεσματικά.

Έτσι αυτές περιλαμβάνονται στα παρακάτω:

Επικοινωνία

Συμβιβασμό

Κίνητρα

Μύηση-Εισαγωγή

Μεσολάβηση

Παρακίνηση-έμπνευση

Λήψη αποφάσεων

Οργάνωση

Όσοι βρίσκονται κάτω από επίβλεψη θα πρέπει να περιμένουν

Κατανόηση

Συνοχή-Συνέπεια

Σεβασμό

Σκέψη

Και σαν ανταπόδοση αυτών ο επιβλέπτορας αναμένει

Πίστη-νομιμοφροσύνη

Σεβασμό

Συνεργασία

Ο σωστός επιθεωρητής είναι ικανός να αποκτήσει το καλύτερο από αυτούς που είναι υπεύθυνος και επίσης να ικανοποιήσει απόλυτα τη διεύθυνση της επιχείρησης ότι "βγαίνει σωστή δουλειά".

Στη δουλειά του είναι βασικό να είναι επόπτης, επιτηρητής με σφαιρικό βλέμμα δηλαδή να βλέπει τα πράγματα πολύπλευρα.

Στις επιχειρήσεις που ασχολούνται με το CATERING (τροφοδοσία) το όνομα που δίνεται στον επόπτη ποικίλλει μπορεί να είναι π.χ. SOUS-CHEF, CHEF DE PARTIE, επόπτης κουζίνας κλπ.

Β. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΣΚΕΥΗ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

1. ΣΤΟΦΑ

Αυτός ο εξοπλισμός έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να διατηρεί τα φαγητά σε θερμοκρασία πάνω από 60° C έτσι ώστε να αποφεύγετε η ανάπτυξη βακτηριδίων τα οποία μπορούν να προκαλέσουν δηλητηριάσεις.



Μπορεί κανείς να τον βρει στα μεγάλα συνήθως ξενοδοχεία που ασχολούνται με Banquets (συμπόσια), μπουφές και ζεστή κουζίνα.

Πλεονεκτήματα: Πολύ χρήσιμο, και εξοικονομεί χρόνο.

2. ΦΡΙΤΕΖΑ

Η φριτέζα χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα των τροφών μέσα σε λίπος (ζεστό). Λειτουργεί είτε με γκάζι είτε με ηλεκτρικό, έχοντας και θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.



Μπορεί κανείς να τη βρει τόσο σε ξενοδοχεία όσο και εστιατόρια που λειτουργούν με το σύστημα FAST 7000.

Πλεονεκτήματα: Θερμοστατικός έλεγχος ούτως ώστε να γίνεται εξοικονόμηση σε καύσιμη ύλη.

3. ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ

Χρησιμοποιείται περισσότερο για κρέας (κιμάς) και όχι μόνο. Η τροφή σπρώχνεται μέσω του σωλήνα στο χώρο X όπου εκεί ανακατεύεται με ένα σωλήνα με εγκοπές και στη συνέχεια σπρώχνεται σε μια σταυρωτή λεπίδα και τέλος φτάνει σε ένα κυκλικό δίσκο με τρύπες και από εκεί βγαίνει η τροφή.

Τώρα το μέγεθος της τροφής ρυθμίζεται. Βρίσκεται στο χώρο του κρεοπωλείου και στην κρύα κουζίνα.

Πλεονεκτήματα: Πολύ πρακτική αν έχετε πολλά τρόφιμα για άλεση.

4. ΣΚΟΥΠΙΔΟΦΑΓΟΣ



Λειτουργεί με ηλεκτρικό και παίρνει όλων των ειδών τα σκουπίδια και περισσεύματα φαγητού συμπεριλαμβανομένων και κόκαλα. Τη μόνη εξαίρεση αποτελούν οι κονσέρβες και γενικά τα τενεκεδένια κουτιά καθώς και πανιά.

Τον βρίσκουμε βέβαια στα πιο μοντέρνα σπίτια, αλλά και στα σύγχρονα ξενοδοχεία και εστιατόρια στο χώρο παραλαβής των τροφίμων από το εστιατόριο. Πλεονεκτήματα: Ο πιο υγιεινός τρόπος απαλλαγής σκουπιδιών.

5. ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ COMPUTER

Αυτό το είδος φριτέζας έχει κατασκευαστεί για να ελέγχει αυτόματα τις θερμοκρασίες μαγειρέματος, τους χρόνους, και τους ON & OFF διακόπτες, καθώς και το ανέβασμα του καλαθιού. Λειτουργεί με ηλεκτρικό.

Βρίσκεται στις κουζίνες των FAST FOOD και στους χώρους της ζεστής κουζίνας ξενοδοχείων.

6. GRILL

Αυτό το grill είναι ειδικό για μπισκότα και πτι-φουρ. Έχει την ικανότητα να ψήνει πολλά παρασκευάσματα ταυτόχρονα με το ίδιο αποτέλεσμα. Διαβιβάζει τη θερμότητα παντού. Λειτουργεί με ρεύμα.

Βρίσκεται στα ξενοδοχεία και ειδικά στο χώρο του ζαχαροπλαστείου.

7. ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ BUFFET

Αυτοί οι βραστήρες είναι για χρήση καφέ και τσαγιού. Δημιουργούν δηλ. βραστό νερό. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα.

Βρίσκεται στα ξενοδοχεία και στα νοσοκομεία.

8. ΦΟΥΡΝΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ



Αυτού του είδους φούρνος έχει κατασκευαστεί για ψήσιμο ταυτόχρονα πολλών και διαφορετικών ειδών τρόφιμα, π.χ. ψωμιά, κέικ κλπ. Κάθε ράφι έχει και διαφορετική θερμοκρασία έτσι λειτουργεί ανεξάρτητα.

Βρίσκεται στα ξενοδοχεία, στο χώρο του ζαχαροπλαστείου.



9. ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Έχει κατασκευαστεί ειδικά να βράζει λαχανικά και όχι μόνο. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα. Έχει θερμοστατικό έλεγχο έτσι το κάψιμο φαγητού ή το πολυμαγείρεμα της τροφής αποφεύγεται.



Βρίσκεται στις ζεστές κουζίνες, όπου χρησιμοποιείτε για φαγητά μπραιζέ, σούπες όπως και κοσνομέ, κλπ.

Πλεονεκτήματα: Βράζει μεγάλες ποσότητες και στραγγίζει.

10. ΜΠΑΙΝ-ΜΑΡΙ

Τρόπος διατήρησης των τροφών ζεστές μέσα σε νερό. Από κάτω από το νερό υπάρχουν αντιστάσεις που λειτουργούν με ηλεκτρικό ρεύμα.

Έχει θερμοστάτη και θερμοκρασία μέχρι 90° C μπορεί να διατηρήσει: σάλτσες, φαγητά ταψιού, κλπ.

Βρίσκεται πολύ κοντά στο χώρο σερβιρίσματος.

11. ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΤΗΓΑΝΙ

Κατασκευασμένο για πολλές χρήσεις όπως τηγάνι, κατσαρόλα, βραστήρας. Βρίσκεται φυσικά στη ζεστή κουζίνα. Λειτουργεί με ρεύμα ή γκάζι (υγραέριο).

Πλεονεκτήματα: Είναι το πιο χρήσιμο και για πολλές χρήσεις εργαλείο στην κουζίνα, και αυτό διότι είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί για τηγάνι με λίγο λίπος, φριτέζα, μπραιζιέρα, βραστήρα, κατσαρόλα, ζωμούς, σούπες, σάλτσες κλπ. όπως μπαιν-μαρί. Μπορεί να στραγγίζει τα περιεχόμενα.

12. ΕΙΔΟΣ ΜΠΑΙΝ-ΜΑΡΙ

Σε αυτό διατηρούνται ζεστά φαγητά που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για BUFFET, γάμους κλπ. Έχει θερμοστάτη και ρυθμιζόμενη θερμοκρασία. Βρίσκεται φυσικά στη ζεστή κουζίνα.

Πλεονεκτήματα: Μπορεί και διατηρεί πολλά φαγητά ζεστά.

13. ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΜΑΤΩΝ

Χρησιμοποιείται κυρίως για το ξαναζέσταμα φαγητών ήδη παρασκευασμένων ή το ξεπάγωμα μαγειρεμένων ή ωμών φαγητών. Μπορεί βέβαια να χρησιμοποιηθεί και για μαγείρεμα.

Βρίσκεται σε κουζίνα A LA CARTE.

Πλεονεκτήματα: Στο σύστημα λειτουργίας a la carte διευκολύνει στο ξαναζέσταμα τροφής ανεξάρτητα μερίδας πολλών φαγητών.

14. GRILL

Πλατύ, λείο, ευρύχωρο, θερμαινόμενη επιφάνεια πάνω στην οποία το φαγητό ψήνεται απ' ευθείας. Λειτουργεί με ηλεκτρικό.



Πλεονεκτήματα: Μπορεί να φτιάξει: κρέπες, τοστ, χάρμπουγκερς, αυγά, κοτόπουλο, ψάρι, σνίτσελ, φιλέτα κλπ.

Είναι ήδη ένα φαρδύ τηγάνι, όπου μπορείς να φτιάξεις πολλά πράγματα ταυτόχρονα.

15. ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ

Κόβει σε φέτες και με μεγάλη ταχύτητα μεγάλο αριθμό από τρόφιμα, και καμία φορά και αυτόματα αν υπάρχει βέβαια ο επιπρόσθετος μηχανισμός. Λειτουργεί με ρεύμα.

Βρίσκεται στην κρύα κουζίνα.

Πλεονεκτήματα: είναι μια πολύτιμη μηχανή γιατί κόβει με μεγάλη ακρίβεια μεγάλο αριθμό φετών από το κόψιμο με το χέρι. Έτσι υπάρχει και έλεγχος μερίδων.

16. ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΠΙΕΣΗ

Ψήνει φαγητά με υψηλή πίεση. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα. Προσοχή όταν το ανοίγετε. Είναι ιδεώδες για λαχανικά και γενικά τρόφιμα στον ατμό. Βρίσκεται στα ξενοδοχεία και νοσοκομεία.



17. ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΤΜΟΥ

Φούρνος που έχει κατασκευαστεί ειδικά για να ψήνει φαγητά στον ατμό. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα, και δημιουργία υγρασίας μέσα στα τρόφιμα.

Βρίσκεται στους χώρους της ζεστής και της τελειωτικής κουζίνας FINISHING KITCHEN.

18. ΣΑΛΑΜΑΝΔΡΑ

Χρησιμοποιείται για τη δημιουργία χρώματος στα παρασκευασμένα ήδη φαγητά. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα.

Βρίσκεται σε κουζίνες που λειτουργούν με ALA CARTE και σε FAST FOOD.

Πλεονεκτήματα: Αφού έχει ήδη μαγειρευτεί το παρασκεύασμα του δίνει ένα ωραίο χρώμα πριν βγει στο εστιατόριο.

19. ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΔΙΑΒΙΒΑΣΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Αυτού του είδους οι φούρνοι έχουν ένα είδος ανεμιστήρα που διοχετεύει τον αέρα κυκλικά σε όλα τα τρόφιμα. Λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα.

Βρίσκεται στα ξενοδοχεία καθώς και στα ζαχαροπλαστεία (σπάνια).

Πλεονεκτήματα: Εξαιτίας του αέρα τα φαγητά ψήνονται πιο γρήγορα και σε μικρότερες θερμοκρασίες.

Γ΄ ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

1. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΗΣ

Ο σκοπός οργάνωσης της κουζίνας είναι να παράγει την σωστή ποιότητα φαγητού στις υψηλότερες προδιαγραφές, για τον απαιτούμενο αριθμό πελατών, στην ώρα, από το πιο σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό, εξοπλισμένη σωστά και με υψηλών προδιαγραφών μηχανήματα και υλικά.

Ανεξάρτητα από το εάν η οργάνωση είναι απλή ή σύνθετη οι παράγοντες που θα έχουν την κυριότερη επίδραση πάνω στην οργάνωση της θα είναι το μενού και το σύστημα που χρησιμοποιήθηκε για να προετοιμαστούν και να παρουσιαστούν τα φαγητά που περικλείονται στο μενού.

Π.χ. ένα παρατεταμένο μενού μπορεί να προσφερθεί αν η περισσότερη MISE-EN-PLAGE (προετοιμασία πριν το σερβίρισμα του φαγητού) έχει προετοιμαστεί κατά τη διάρκεια της ημέρας και έχει διατηρηθεί σε ψυγεία ή ανάλογους χώρους αποθήκευσης μέχρι την ώρα του σερβιρίσματος .

Αν μια επιχείρηση διατηρεί κουζίνα όπου εκεί πηγαίνουν τα τελειωμένα από πλευράς προετοιμασίας φαγητά για την τελική ετοιμασία τους (μαγείρεμα) και παρουσιάσεως τους από μικρό αριθμό καλά εκπαιδευμένων μαγείρων, τότε με αρκετή MISE-EN-PLACE, ψάρι, κρέας, λαχανικά, πατάτες, ζυμαρικά, αυγά κλπ. μαγειρεμένα σωτέ, σχάρας, στο GRILL, τηγανητά και ούτω καθεξής μπορούν να ολοκληρωθούν γρήγορα και αποτελεσματικά προς όφελος του πελάτη.

Αυτό το σύστημα το οποίο έχει υιοθετηθεί πολύ αποτελεσματικά από διάφορες επιχειρήσεις εδώ και πολλά χρόνια μας δείχνει ότι όλο το προσωπικό της κουζίνας χρησιμοποιείται.

Ο σχεδιασμός της "τελειωτικής κουζίνας" είναι σπουδαίος και χρειάζεται να περιλαμβάνει στους χώρους της συρτάρια ψυγεία, BAIN-MARIE, MIXERS, πολυμηχανήματα, διαφόρου μεγέθους ράφια, κρεμαστές κατσαρόλες κλπ.

Εστιατόρια που προσφέρουν περιορισμένα μενού π.χ. Εστιατόριο κρεάτων σχάρας, GRILL κλπ. έχουν την ικανότητα να οργανώσουν πολύ λίγο προσωπικό για να ασχοληθεί με μεγάλη ποσότητα πελατών με μεγάλο βαθμό ικανότητας.

Τα απαιτούμενα πρότυπα μπορούν να επιτευχθούν διότι λίγες ικανότητες χρειάζονται.

Όπως και να έχει ένας υπάλληλος που παράγει (φτιάχνει) φαγητά στο GRILL, κρέπες η ο,τιδήποτε, θα πρέπει να είναι οργανωμένος με έναν τρόπο ώστε η ροή της δουλειάς του να είναι άνετη και όχι χρονοβόρα.

Στα άλλα είδη επιχειρήσεων που χρειάζεται να παραχθούν μεγάλες ποσότητες φαγητών και να σερβιριστούν την ίδια ώρα περιλαμβάνονται τα Σχολεία (Κολέγια), Νοσοκομεία, Βιομηχανικές επιχειρήσεις τροφίμων (τροφοδοσία CATERING), αεροπορικές εταιρείες.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι καλά οργανωμένο και εφοδιασμένο με μεγάλης κλίμακας προετοιμασία και εξοπλισμού και την έννοια των "τελειωτικών φαγητών" γρήγορα.

Για να γίνει ικανοποιητικά επιτευκτό αυτό, ο κύκλος της προετοιμασίας-τελειώματος- καταψύγματος- ξαναζεστάματος έχει αναπτυχθεί και έτσι ο Μάγειρας σε πολλές περιπτώσεις ασχολείται μόνο με το ξαναζέσταμα του φαγητού.

Οφθαλμοφανές είναι ότι πολύ υψηλά πρότυπα υγείας θα πρέπει να εφαρμόζονται σε συνθήκες όπου χρησιμοποιούνται τα προαναφερθέντα συστήματα (κύκλος).

Καθώς το κόστος χώρου, εξοπλισμού, καυσίμων, συντήρησης και εργατικού δυναμικού συνεχώς αυξάνονται, αφιερωμένος χρόνος, σκέψη και σχεδιασμός (προγραμματισμός) θα πρέπει να δοθεί για την οργάνωση και τον σχεδιασμό των κουζινών.

Οι απαιτήσεις της κουζίνας θα πρέπει να προσδιοριστούν σε σχέση με το είδος των φαγητών που θα προετοιμαστεί, μαγειρευτεί και σερβιριστεί στον πελάτη.

Όλες οι περιοχές του χώρου και οι διαφορετικού τύπου διαθέσιμοι εξοπλισμοί θα πρέπει να έχουν ολοκληρωτικά δικαιολογηθεί για την επιλογή τους και η οργάνωση του προσωπικού κουζίνας να έχει σχεδιαστεί τον ίδιο χρόνο.

Κατά το τέλος του 19ου αιώνα και όταν τα εργατικά ήταν σχετικά φτηνά, η κοινή γνώμη ζητούσε δεξιοτεχνημένα και αρκετά σε ποσότητα καθώς και επεξεργασμένα και παρατεταμένα μενού, σε ανταπόδοση αυτών ο AUGUSTE ESCOFFIER ένας από τους πιο σεβαστούς Γάλλους Σεφ έκανε γνωστό το σύστημα PARTIE (τμήμα).

Ο αριθμός των τμημάτων που απαιτούνται καθώς και ο αριθμός του προσωπικού που θα απασχοληθούν σε αυτό εξαρτάται από το είδος της Επιχείρησης.

Με μια ευρεία γνώση των φρέσκων παρασκευασμένων αγαθών καθώς και εκείνα των βιομηχανικά έτοιμων και γνωρίζοντας τον μαγειρικό εξοπλισμό και τον σχεδιασμό των μενού η οργάνωση της κουζίνας μπορεί να γίνει οικονομική και εκτελεστικά αποτελεσματική.

Ακόμη και σε δυο όμοιες κουζίνες η εσωτερική τους οργάνωση είναι φανερό ότι θα ποικίλλει καθώς και οι αρμόδιοι για την λειτουργία τους θα έχουν τον δικό τους τρόπο λειτουργίας τους.

Όπως και νάχει όμως, οποιοσδήποτε δουλεύει στο σύστημα της κουζίνας θα πρέπει να γνωρίζει τί πρέπει να κάνει, πώς και πού.

Η οργάνωση θα διαφέρει σημαντικά εξαιτίας του μεγέθους και του τύπου της επιχείρησης.

Φανερό είναι ότι όταν 100 Σερφ που ετοιμάζουν BANQUET για πάνω από 100 άτομα, μεσημεριανό και βραδυνό για 300 με A LA CARTE MENU, η οργάνωση θα είναι διαφορετική από ένα εστιατόριο που εξυπηρετεί 30 άτομα μεσημέρι με TABLE D'HOTE ή από μια καφετέρια, ένα εστιατόριο που σερβίρει σπεσιαλιτέ ή κουζίνα νοσοκομείου κλπ.

2. Ο ΡΟΛΟΣ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΙΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟΝ Α.ESCUFFIER

Σε πολλές επιχειρήσεις είναι απαραίτητο το προσωπικό να δουλεύει προσφέροντας τα γεύματα κατά τη διάρκεια της μέρας και σε μερικές επιχειρήσεις και το βράδυ.

Για να λάβει χώρα αυτό, το προσωπικό δουλεύει συνεχές ωράριο ή σπαστό.

Το σπαστό ωράριο λειτουργεί έτσι ώστε το περισσότερο προσωπικό να είναι διαθέσιμο και για πρωί και για βράδυ.

Με αυτό το σύστημα οι ώρες εργασίας θα είναι για παράδειγμα από τις 9.30-14.30 π.μ. και από τις 18.00-22.00 μ.μ.

Άλλες πάλι επιχειρήσεις δουλεύουν με 2 ωράρια εργασίας για να καλύψουν τις ανάγκες του μεσημεριανού και βραδυνού φαγητού με ένα ωράριο που ξεκινάει από τις 8.00-16.00 μμ. και από εκεί μέχρι τις 23.00 το βράδυ αναλαμβάνει άλλη βάρδια Μαγείρων.

Κάτω από αυτές τις συνθήκες ωραρίου το σύστημα PARTIE (τμημάτων) θα έχει έναν CHEF DE PARTIE υπεύθυνο μιας βάρδιας και έναν DEMI-CHEF DE PARTIE υπεύθυνο για την άλλη βάρδια.

Και τώρα ξεκινάμε να αναλύσουμε την ταξιαρχία της κουζίνας ξεκινώντας από τον Αρχιμάγειρα τον επιλεγόμενο Γαλλικά LE CHEF DE CUISINE.

Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ (ΚΟΥΖΙΝΑΣ)

Είναι η μελέτη των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, της ορθολογικής διαθέσεως των χώρων, καθώς και των μεθόδων εργασίας που θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή των γευμάτων. Λίγη σκέψη αρκεί για να καταλάβει κανείς ότι το Μαγειρείο (κουζίνα) περιλαμβάνει ένα σύνολο χώρων, σκευών και μηχανών. Η τεχνική οργάνωση της κουζίνας συνίσταται στον προγραμματισμό της εργασίας, στη μελέτη και εξεύρεση των πιο απλών και πιο αποτελεσματικών μεθόδων, με σκοπό να επιτευχθεί μία παραγωγή ποιότητας καθώς και η μεγαλύτερη δυνατή απόδοση του υλικού και του προσωπικού. Αυτή η καλή οργάνωση είναι εκείνη που επιτρέπει σε μερικούς Εστιάτορες να ετοιμάσουν καινά σερβίρουν, με ένα μάγειρα, 100 με 200 γεύματα, ενώ άλλοι δεν μπορούν να ξεπεράσουν μια παραγωγή 30 ή 40 γευμάτων με τον ίδιο άνθρωπο.

Κάθε Ξενοδόχος ή Εστιάτορας θα καταλάβει γρήγορα ότι από την σωστή οργάνωση της κουζίνας εξαρτάται κατά πολύ η επιτυχία της Επιχείρησης. Ένα σφάλμα στη σύλληψη της ιδέας, ένα λάθος στην κατασκευή έχουν συνέπειες που διαρκούν όσο και η εκμετάλλευση της Επιχείρησης.

Ο Ξενοδόχος που γνωρίζει καλά το επάγγελμα του δεν θα εμπιστευτεί την εκπόνηση αυτής της οργάνωσης μόνο σε μία ομάδα ειδικών. Ένας αρχιτέκτονας δεν είναι ειδικός σε θέματα κουζίνας. Ο Ξενοδόχος και ο Σεφ είναι εκείνοι που θα πρέπει να συμμετέχουν διαρκώς στις εργασίες και στη λήψη των αποφάσεων των σχετικών με τους χώρους, τις εγκαταστάσεις, τη διάταξη των χώρων κλπ. Με τον σκοπό η όλη αυτή εγκατάσταση να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις της πελατείας.

Δεν θα πρέπει να λησμονιέται ότι η Τεχνολογία εξελίσσεται διαρκώς, επομένως ο Ξενοδόχος οφείλει να προσαρμόζει την τεχνική οργάνωση της κουζίνας του σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εποχής αν θέλει να είναι σε θέση να ανταγωνισθεί τους άλλους Ξενοδόχους ή Εστιάτορες που ακολουθούν νέα συστήματα και μεθόδους.

Κάθε λεπτομέρεια είναι άξια μελέτης. Όλες οι αποφάσεις πρέπει να λαμβάνονται υπό το πρίσμα της παραγωγικότητας. Αυτή η παραγωγικότητα εξαρτάται αμέσως από την τεχνική οργάνωση της κουζίνας στο σύνολο της.

Δεν θα πρέπει να λησμονηθεί και η ποιότητα γιατί τότε το αποτέλεσμα θα είναι ακριβώς το αντίθετο από εκείνο που περιμένει κάθε Ξενοδόχος ή Εστιατορας, δηλαδή την καλή φήμη της Επιχείρησης του και ως εκ τούτου και την αύξηση των εσόδων του.

ΤΜΗΜΑΤΑ ΜΙΑΣ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Τα τμήματα μιας μεγάλης κουζίνας πρέπει να είναι:

1. Κυρίως κουζίνα (LA GRANDE CUISINE CHAUDE), η οποία υποδιαιρείται σε τμήματα:
 - α. Ροτισερί (ROTISSERIE) με ψυγείο
 - β. Αντρεμερί (ENTREMET) " "
 - γ. Πουασονερί (POISSOHERIE) "
 - δ. Σωσερί (SAUCE) "
2. Κρύα κουζίνα (LE GARDE-MANGER) εξοπλισμένη με ψυκτικούς θαλάμους, καταψύξεις και τραπέζι ξύλινο για την κοπή των κρεάτων και ψαριών.
3. Ζαχαροπλαστείο (LA PATISSERIE) με ψυγείο και κατάψυξη.
4. Φρούτων και λαχανικών (LE GUMIER ET LE FRUTIER)
5. Ο μπουφές (LE BUFFET)
6. Λάντζα πλύσεως σκευών κουζίνας (LA PLONCE)
7. Λάντζα πλύσεως πιάτων, ποτηριών και ασημικών και χώρος γυαλίσματος των (LE OFFICES POUR LE POLISSAGE DE L'ARGENTERIE ET LE LAVAGE DE LA VAISSELL).
8. Γραφείο Αρχιμαγείρου (LE BUREAU DU CHEF)
9. Τραπεζαρία για το προσωπικό της κουζίνας (LA SALLE A MANGER DU PERSONNEL).
10. Αποδυτήρια με ντους (VESTIAIRES AVEC SAALE DE BAINS).

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

1. Μία ή και περισσότερες μαγειρικές εστίες να λειτουργούν με πετρέλαιο, αέριο η ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή πρέπει να διαθέτει εστίες η μάτια, πλάκες, φούρνους, θερμοθάλαμο ή στόφα.
2. Σχάρα που να λειτουργεί με κάρβουνο, ρεύμα ή αέριο.
3. Σούβλα που να λειτουργεί με κάρβουνο, ρεύμα η αέριο.
4. Σαλαμάνδρα που να λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα η αέριο.
5. Φριτούρα που να λειτουργεί με ρεύμα η με αέριο.
6. Ροτισουάρ με αέριο ή μαζούτ.
7. Μαρμίτες που λειτουργούν με ατμό, αέριο η με ηλεκτρισμό.
8. Θερμοτράπεζα που να λειτουργεί με ηλεκτρισμό.
9. Μπαιν-Μαρί, που να λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα η αέριο ή με υδραυλικό σύστημα καλοριφέρ.
10. Λάντζες για πλύσιμο λαχανικών.
11. Τραπέζια εργασίας μαρμάρινα η μεταλλικά.
12. Ράφια για την τοποθέτηση των σκευών.
13. Ντουλάπια διαφόρων μεγεθών με συρτάρια.

ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Μία μηχανή για τρίψιμο τυριού και γαλέτας.
- Μία μηχανή περάσματος σούπας και πουρέ.
- Μπρεζιέρες όλων των διαστάσεων.
- Κατσαρόλες όλων των μεγεθών και σωτουάρ.
- Ψαριέρες διαφόρων μεγεθών μετά σχαρών.
- Μπαιν-Μαρί διαφόρων διαμέτρων για την τοποθέτηση ζωμών και σαλτσών.
- Λαμαρίνες διαφόρων διαστάσεων (πλάκες).
- Διάφορα τρυπητά.
- Σίττες συρμάτινες και πλαστικές.
- Κουτάλες, πηρούνες, ξαφριστήρες.
- Σινοιά και τρυπητά σχήματος κώνου.
- Μαστίγια διαφόρων μεγεθών.

Σπάτουλες ξύλινες και μεταλλικές.

Τερρίνες και λεκάνες.

Μπασίνες και κατσαρόλες χάλκινες.

Διάφορα τηγάνια.

Καλάθια και συρμάτινες κουτάλες για τις φριτούρες, μπώλ γυάλινα διαφόρων μεγεθών.

Ένα μανιτάρι

Καλάθια για το βράσιμο των λαχανικών.

Μια μηχανή αποφλοιώσεως πατατών.

Διάφορα ψαλίδια.

Μαχαίρια διάφορα και ακονιστήρια.

Κουπ-πάτ (κόπτες ζύμης) οδοντωτά και λεία σε διάφορα μεγέθη.

Σακούλες διαφόρων μεγεθών και κορνέ οδοντωτά και λεία.

Πιάτα και πιατέλες, πυρέξ κοτοτιέρες διαφόρων μεγεθών.

(GARDE-MANGER) ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ψυγείο συντήρησης 1-2° C.

Κατάψυξη -15 -25° C υπό το μηδέν.

Ένα θάλαμο συντηρήσεως ψαριών υγρής ψύξεως 0-2° C.

Ένα ή δύο ή περισσότερα ψυγεία, για την συντήρηση κρεάτων ημέρας 2-3°C προοριζόμενα για τα διάφορα τμήματα της ζεστής κουζίνας.

Τραπέζι ξύλινο (κούτσουρο) για την κοπή κρεάτων και ένα άλλο για τον τεμαχισμό ψαριών.

Ράφια για την τοποθέτηση πιάτων.

Ένα βιβιέ (VIVIER) για ψάρια (Στέρνα όπου διατηρούμε ζωντανά ψάρια).

Μία μηχανή κοπής κρέατος.

Μία μηχανή κοπής κρέατος σε φέτες

Ένα ηλεκτρικό πριόνι οστών.

Μία μηχανή τεμαχισμού πάγου.

ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Μια ζυγαριά

Τερρίνες και μπασίνες, σαλατιέρες γυάλινες.

Λαμαρίνες

Σινοιά και τρυπητά.

Ένα πριόνι, ένα μπατ

Μαχαίρια όλων των μεγεθών για τον τεμαχισμό κρεάτων και ψαριών, ψαλίδια.

Γουδιά διάφορα.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ (PATISSERIE) - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΖΑΧ/ΣΤΕΙΟΥ

Ζυγαριά.

Ειδικός φούρνος με χωρίσματα και διαφόρων Βαθμών θερμοκρασία.

Ψυγείο καταψύξεως και συντηρήσεως.

Μηχανές για το ανακάτεμα και το άνοιγμα της ζύμης.

Μαρμάρινο τραπέζι για το άπλωμα ζύμης, φοντάν κλπ.

Τραπέζια εργασίας ξύλινα και μεταλλικά διαφόρων διαστάσεων.

Ράφια διάφορα για την τοποθέτηση σκευών και φορμών.

Συρτάρια και ερμάρια διάφορα για τα απαραίτητα καθημερινώς υλικά (αλεύρια, ξηρούς καρπούς, ζάχαρη, σταφίδες κλπ.).

Μηχανή παγωτού και σορμπετιέρες.

Μηχανή αναμίξεως και αναδεύσεως αυγών (MIXER) με όλα τα εξαρτήματα.

Ψυγεία 2-4° C και καταψύξεις.

2. ΧΩΡΟΙ

ΠΑΤΩΜΑΤΑ

Ατυχήματα ακόμη μπορούν να συμβούν από λιπαρό πάτωμα ή χυμένα νερά που δεν έχουν καθαρισθεί. Το πάτωμα πρέπει πάντα να είναι καθαρό, ταψιά η κατσαρόλες να μην αφήνονται στο πάτωμα και οι πόρτες των φούρνων να είναι πάντα κλειστές γιατί κάποιος που μεταφέρει κάτι μπορεί να μην τα προσέξει και να πέσει.

Πολλά άτομα βασανίζουν τον εαυτό τους σηκώνοντας λανθασμένα βάρη από το πάτωμα ιδίως όταν είναι βαριά και έχουν ήδη πρόβλημα με τη μέση τους. Μεγάλες κατσαρόλες ζωμού, ολόκληρα κομμάτια κρέατος και οι γάντζοι τους, χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για αποφυγή ατυχημάτων-τραυματισμών. Σε καμιά περίπτωση δεν θα πρέπει δοχεία με υγρά να τοποθετούνται σε ράφια που είναι πάνω από το οπτικό πεδίο ειδικά όταν αυτά είναι ζεστά, μπορεί να πέσουν κάτω ή κάποιος απρόσεκτα να τα τραβήξει.

Μια καλά οργανωμένη κουζίνα θα πρέπει να έχει κουτί πρώτων βοηθειών και αν γίνεται έναν χώρο με ιατρικό προσωπικό όπως νοσοκόμες, παθολόγο κλπ. Βέβαια αυτό είναι δύσκολο να εμφανισθεί ακόμα και σε μεγάλες επιχειρήσεις, πάντως όλες οι επιχειρήσεις θα πρέπει να έχουν στη δύναμη τους κουτί πρώτων βοηθειών και υπαλλήλους, ικανούς στις πρώτες βοήθειες. Στον ιατρικό χώρο θα πρέπει να υπάρχει νερό κρύο και ζεστό, πετσέτες, ιατρικό κρεβάτι όπου εξετάζονται οι ασθενείς κλπ.

Ένα κουτί πρώτων βοηθειών θα πρέπει να περιλαμβάνει, κατά το ελάχιστο:

- Μια κάρτα που να δίνει γενικές οδηγίες πρώτων βοηθειών
- Γάζες αδιάβροχες, αποστειρωμένες και καλά τυλιγμένες.
- Βαμβάκι
- Καρφίτσες
- Ψαλίδι
- Μερκουροχρώμ
- Τσιρότα
- Οινόπνευμα κλπ.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Ο καλύτερος φωτισμός είναι ο φυσικός. Στις περισσότερες κουζίνες όμως που λειτουργούν στα υπόγεια των Ξενοδοχείων αλλά και στα γραφεία το φως της ημέρας είτε δεν είναι αρκετό είτε δεν υπάρχει. Έτσι εφαρμόζεται τεχνητός φωτισμός. Ανεπαρκής ή πολύ δυνατός φωτισμός προκαλεί δυνατές σκιές στα ευαίσθητα ειδικά άτομα με αποτέλεσμα να έχουν πόνο στα μάτια και τσούξιμο.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Μια ελάχιστη θερμοκρασία 15-16° C θα πρέπει να διατηρείται στους χώρους εργασίας. Όταν οι άνθρωποι που εργάζονται σε έναν κλειστό χώρο όπως αυτόν της κουζίνας η αυτοσυγκέντρωση τους και η αποτελεσματικότητα τους πέφτει, όταν γύρω τους υπάρχει είτε πολύ ζέστη είτε πολύ κρύο.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

Επαρκής εξαερισμός θα πρέπει να παρέχεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας της κουζίνας έτσι ώστε οι ατμοί από τις μαγειρικές εστίες να βγαίνουν έξω από την κουζίνα. Οι απορροφητήρες θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά γιατί οι ακαθαρσίες συσσωρεύονται εύκολα και όταν βρεθούν σε υγρή μορφή μπορεί να πέσουν στα φαγητά. Τα παράθυρα θα πρέπει να είναι έτσι κατασκευασμένα ώστε να εμποδίζεται η είσοδος σκόνης, εντόμων, πουλιών κλπ. Ο καλός εξαερισμός διευκολύνει την απορρόφηση του ιδρώτα από το σώμα και έτσι το σώμα διατηρείται δροσερό.

ΘΟΡΥΒΟΣ

Ο θόρυβος είναι πολύ βασικό να μην μεταδίδεται από την κουζίνα στο εστιατόριο ή σε άλλα τμήματα για την αποτελεσματική απόδοση των υπαλλήλων, διότι ο θόρυβος προκαλεί σύγχυση και σπασίμο νεύρων καμιά φορά. Έτσι το υλικό κατασκευής των τοίχων θα πρέπει να είναι ηχομονωτικό.

3. ΑΠΟΘΗΚΗ

Μια καθαρή, τακτική και σωστά οργανωμένη αποθήκη πρέπει να υπάρχει σε κάθε επιχείρηση για τους εξής λόγους:

1. Τα εφόδια σε τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν σε ένα κατάλληλο επίπεδο, μηδενίζοντας έτσι το ρίσκο να "μείνει" η επιχείρηση από κάποιο τρόφιμο.
2. Όλα τα τρόφιμα που μπαίνουν και βγαίνουν από την αποθήκη μπορούν να ελεγχθούν σωστά, έτσι βοηθιέται η αποθήκη από την α-αντιμετώπιση της σπατάλης.

Κριτήρια καλής αποθήκης

Η αποθήκη θα πρέπει να βρίσκεται σε δροσερό τμήμα (βόρειο) της επιχείρησης, έτσι ώστε να μην έχει τον ήλιο "πάνω" της.

Θα πρέπει να αερίζεται σωστά, να προστατεύεται από (ποντίκια, κατσαρίδες κλπ.), υγρασία, η οποία κάνει την αποθήκη να μουχλιάζει, δίνοντας έτσι κουράγιο σε μικρόβια και σκόνη να αναπτυχθούν.

Η θέση της θα πρέπει να είναι τέτοια έτσι ώστε τα αγαθά να εισέρχονται και εξέρχονται από αυτήν άνετα προς όλα τα τμήματα.

Ένας νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών, με σαπούνι και βούρτσα για τον καθαρισμό των νυχιών, καθώς και μηχανή στεγνού αέρα θα πρέπει να υπάρχει, διότι οι υπάλληλοι της αποθήκης λερώνονται εύκολα, επίσης κουτί πρώτων βοηθειών για τυχόν ατυχήματα.

Υψηλές προδιαγραφές υγιεινής θα πρέπει να τηρούνται, έτσι οι τοίχοι και οι οροφές θα πρέπει να είναι καθαρά, οι ενώσεις των τοίχων να είναι κυκλικές έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ακαθαρσίες. Το πάτωμα θα πρέπει να καθαρίζεται εύκολα και να μην υπάρχουν τρύπες (κίνδυνος συσσώρευσης ακαθαρσιών). Τέλος μια ημερήσια διαδικασία καθαριότητας θα πρέπει να εφαρμόζεται .

Τα ράφια θα πρέπει να είναι από τέτοιο υλικό έτσι ώστε η καθαριότητα τους να είναι εύκολη υπόθεση.

Φυσικός ή τεχνητός Φωτισμός είναι απαραίτητος.

Η ύπαρξη κάποιου εξοπλισμού, έτσι ώστε να προστατεύεται η αποθήκη από άτομα που δεν έχουν καμιά εργασία σε αυτή, καθώς και για την μείωση των κλοπών, είναι απαραίτητη.

Ένα γραφείο είναι απαραίτητο για τους υπαλλήλους της αποθήκης καθώς και πίνακας ανακοινώσεων.

Τα παλιά τρόφιμα, με κάθε καινούργια παραλαβή θα πρέπει να εισέρχονται πρώτα στην σειρά που παίρνονται για κατανάλωση και πίσω από αυτά τα νεοεισερχόμενα.

Ετικέτες θα πρέπει να υπάρχουν σε όλα τα ράφια με τα κάθε είδους τρόφιμα, καθώς και το ανάλογο διάστημα χωρισμού.

Τρόφιμα με "βαριές" μυρωδιές όπως αυγά, και τυρί θα πρέπει να αποθηκεύονται με προσοχή.

Το ψωμί να φυλάγεται σε μέρος καλά αερισμένο και σκεπασμένο. Η έλλειψη αέρα δίνει θάρος στην ανάπτυξη των Βακτηριδίων. Κέικς και μπισκότα πρέπει να φυλάγονται σε καλά σκεπασμένα δοχεία (αεροστεγή).

Τα τρόφιμα θα πρέπει να ελέγχονται συχνά για τυχόν αλλοιώσεις ειδικά τα δημητριακά, γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα.

Σκάλα για την τοποθέτηση των τροφίμων σε ψηλά σημεία, καθώς και καροτσάκια (τρόλεϊ) διαφόρων μεγεθών είναι απαραίτητα (π.χ. για κιβώτια λαχανικών, μπουκαλιών κλπ.).

Οι κονσέρβες που βρίσκονται σε χαρτόκουτα θα πρέπει να ανοίγονται και να τοποθετούνται στα ράφια.

Να γίνεται έλεγχος στις κονσέρβες που έχουν χτυπηθεί και όσες έχουν ανοίξει ελέγχονται για την ποιότητα τους η να πετιούνται.

Τα τρόφιμα χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

α. Δημητριακά, όσπρια, ζάχαρη, αλεύρι, ψωμί, κέικς, μαρμελάδες, πίκλες, κονσερβοποιημένα προϊόντα κλπ.

β. Κρέας, πουλερικά, κυνήγι, ψάρι, γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα, φρούτα και λαχανικά.

Κατεψυγμένα προϊόντα

Όταν γίνεται παραλαβή κατεψυγμένων προϊόντων θα πρέπει να τοποθετούνται σε ψύξη με -20°C .

Κρύο δωμάτιο

Μια μεγάλη επιχείρηση τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει ένα κρύο δωμάτιο για το κρέας, με δυνατότητα και κατάψυξης, όπου τρόφιμα θα μπορούν να διατηρούνται στην κατάψυξη για αρκετό χρονικό διάστημα.

Η καλύτερη θερμοκρασία για την διατήρηση των πουλερικών και του κρέατος είναι 4-6° C με ελεγχόμενη υγρασία, που δεν επιτρέπει την απώλεια νερού από τα φύλλα λαχανικών, φρούτα.

Τα ψάρια θα πρέπει να είναι σε κρύο δωμάτιο (μόνο για ψάρι) για αποφυγή τυχόν μεταδόσεως μυρωδιάς.

Ακόμη στο κρύο δωμάτιο διατηρείτε και το κυνήγι που του έχει αφαιρεθεί το τρίχωμα.

Το κρύο δωμάτιο διατηρεί τα τρόφιμα κρύα χωρίς να τα ψύχει και είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τα τρόφιμα εκείνα που χρειάζονται μια ειδική θερμοκρασία όχι πολύ κρύα όπως για γλυκά, φρούτα, σαλάτες, τυρί κλπ.

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ.

Τα πράσινα λαχανικά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε σκοτεινό μέρος για προστασία των φύλλων να γίνουν κίτρινα.

Ειδικά φρούτα όπως ροδάκινα και αβοκάντος διατηρούνται καλύτερα στους 10°C ενώ οι μπανάνες σε θερμοκρασία όχι κάτω από 13°C. Γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, γιαούρτι, κρέμα γάλακτος, βούτυρο) σε θερμοκρασία 2° C.

Το τυρί χρειάζεται διαφορετική θερμοκρασία ανάλογα με το είδος του και το βαθμό ωριμότητας του. Λάδια και λίπη σε 4-7° C, διαφορετικά ταγγίζουν.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ

Όλα τα ψυγεία, καταψύξεις και κρύα δωμάτια θα πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να τους γίνεται συντήρηση από άρτια ειδικευμένου τεχνικούς (ψυκτικούς).

Η απόψυξη τροφίμων θα πρέπει να γίνεται κανονικά σύμφωνα με τις οδηγίες από τις διάφορες εταιρείες των προϊόντων (για προϊόντα από εταιρείες). Συνήθως χρειάζονται απόψυξη κατά εβδομαδιαία βάση, εάν αυτή γίνεται τότε η αποτελεσματικότητα ψύξης του ψυγείου αυξάνεται .

Όταν ένα τρόφιμο αποψύχεται θα πρέπει να πλένεται και να καθαρίζεται καλά, το ίδιο επίσης και τα ράφια.

Ζεστά φαγητά δεν θα πρέπει να τοποθετούνται στο ψυγείο, για τί η θερμότητα τους μπορεί να επηρεάσει τα υπόλοιπα τρόφιμα του ψυγείου. Κουτάλες και κουτάλια δεν θα πρέπει να αφήνονται μέσα σε σάλτσες, φαγητά, μέσα στο ψυγείο διότι υπάρχει κίνδυνος οξείδωσης.

Ε. ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΕΠΟΠΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

1. ΕΠΟΠΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- A. Τεχνικές
- B. Διοικητικές
- Γ. Κοινωνικές

Θα ξεκινήσουμε τώρα να αναλύσουμε μια-μια ξεχωριστά:

α. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Γαστρονομικές δεξιότητες και ικανότητες, καθώς και εκείνη της χρησιμοποίησης του εξοπλισμού κουζίνας είναι βασικές για τον επόπτη Σερ της κουζίνας.

Οι περισσότεροι επόπτες θα έχουν δουλέψει ανάμεσα από τα διάφορα τμήματα που τους ανατίθενται πριν φτάσουν στο στάδιο αυτό της εποπτείας.

Ακόμη του χρειάζεται να είναι ικανός στο να γνωρίζει δηλαδή τί να κάνει, πώς, πού, γιατί, και πότε.

Επιπλέον να έχει μεγάλη δόση μεταδοτικότητας των όσων ξέρει δηλαδή να τα μεταφέρει και σε άλλους, ώστε να διευκολύνουν έτσι το σπουδαίο ρόλο που έχει αναλάβει.

β. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο επόπτης ή CHEF DE PARTIE, σε πολλές κουζίνες, είναι αναμιγμένος με το σχεδιασμό του MENU, μερικές φορές με ολοκληρωτική ευθύνη για όλο το

μενού αλλά περισσότερο συνήθως για μέρος του μενού, όπως συμβαίνει με τον Σεφ του κρύου τμήματος της κουζίνας GARDE-MANGER ή CHEF PATISSIER (Ζαχαροπλάστη).

Αυτό περιλαμβάνει και τις παραγγελίες των φαγητών οι οποίες διαδραματίζουν μια σπουδαία όψη της δουλειάς του επόπτη σε μια επιχείρηση τροφοδοσίας και Φυσικά υπολογίζοντας και καταγράφοντας τα υλικά που χρησιμοποιούνται.

Οι διοικητικές του λειτουργίες περικλείουν και την κατανομή των καθηκόντων και σε όλες τις στιγμές, γνώση της μελέτης εργασίας είναι απαραίτητη ούτως ώστε να γίνει εφικτή και αποτελεσματική η δουλειά του επόπτη.

Ακόμη στα καθήκοντα του προστίθενται και η δημιουργία αναφορών, ειδικά σε καταστάσεις όπου είναι απαραίτητες οι συγκρίσεις και τότε καινούριες αναδομές πρέπει να γίνουν.

γ. ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο ρόλος του επόπτη είναι ίσως πιο "καθαρός", φανερός, ειδικά όταν στις σχέσεις του προσωπικού μεταξύ τους έχει να τους παρακινήσει ωθήσει κάτω από τις υπευθυνότητες που έχει αναλάβει.

Παρακίνηση (κίνητρα) μπορεί να περιγραφεί σαν μύηση για κίνηση και δράση και έχοντας εξασφαλίσει ο επόπτης την κίνηση του προσωπικού του, χρειάζεται να καταβάλλει έλεγχο.

Τότε για να αποκτηθεί το ποθούμενο αποτέλεσμα το προσωπικό του πρέπει να είναι οργανωμένο.

Έτσι "βαδίζει σε 3 σκαλιά" όσον αφορά το προσωπικό του ονομαστικά, αυτά είναι:

Οργάνωση

Κίνητρα

Έλεγχος

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΟΠΤΕΙΑΣ (ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ)

Τα αποδεκτά πεδία του είναι:

Πρόγνωση και σχεδιασμός

Οργάνωση

Εντολές

Ικανότητα μεταδοτικότητας συνεργασίας

Έλεγχος

ΠΡΟΓΝΩΣΗ

Πριν γίνουν οποιαδήποτε σχέδια πρέπει να γίνουν προβλέψεις για έκτακτα περιστατικά έτσι ώστε αν γίνουν να γίνουν ανώδυνα.

Π.χ. Ο CHEF DE PARTIE γνωρίζει ότι την επόμενη μέρα κάτι έχει τύχει και θα απουσιάζει ο βοηθός του, έτσι κανονίζει όπως λέμε την πορεία του, όταν ο επόπτης τροφοδοσίας ενός νοσοκομείου

Για τον επόπτη η πρόβλεψη είναι η σωστή χρήση κρίσης σε συνδυασμό με προηγούμενη γνώση και πείρα.

Όλα πρέπει να προβλεφθούν και να προσχεδιαστούν.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

Μετά τη πρόγνωση έρχεται ο σχεδιασμός, πόσα γεύματα να προετοιμαστούν, πόσα να υπάρχουν στην αποθήκη (αποθέματα σε τρόφιμα) θα είναι η πρόβλεψη ακριβής, πόσο προσωπικό θα χρειαστεί ποιο, πού και πότε;

Είναι το προσωπικό ικανό γι'αυτό που του ζητείται, εάν όχι τότε ο επόπτης θα πρέπει να φροντίσει για την εκπαίδευση τους.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Στον τομέα της τροφοδοσίας οργανωτικές δεξιότητες θα πρέπει να εφαρμόζονται, στο φαγητό, εξοπλισμό, προσωπικό.

Οργάνωση σε αυτή την ενότητα που αναπτύσσουμε σημαίνει σιγουριά για το τί ζητείται, πού ζητείται, πότε ζητείται, στη σωστή πάντα ποσότητα και ώρα.

Τέτοια οργάνωση αναμιγνύει τον επόπτη-Σεφ στην παραγωγή της ροής των καθηκόντων, ίσως και στα προγράμματα καθαριότητας.

ΕΝΤΟΛΕΣ

Ο Σεφ θα πρέπει να δίνει οδηγίες στο προσωπικό του για το πώς, τί, πότε, πού, αυτό σημαίνει ότι οι εντολές θα πρέπει να δοθούν σε ένα συγκεκριμένο βαθμό εντολής και μια πειθαρχία από κει και πέρα θα πρέπει να διατηρηθεί. Ο Σεφ είναι σε θέση να το κάνει αυτό αποτελεσματικά, έχοντας πάρει τις συγκεκριμένες αποφάσεις, και συνήθως έχοντας μελετήσει τις βασικές προτεραιότητες. Εξηγήσεις όπως γιατί το φαγητό προετοιμάζεται με συγκεκριμένο τρόπο, γιατί αυτή η χρονική διάρκεια χρειάζεται για να μαγειρευτεί το Φαγητό, γιατί πάρθηκε αυτή η απόφαση και όχι εκείνη; και πώς αυτές οι εξηγήσεις δίνονται, προσδιορίζουν την αποτελεσματικότητα του Σεφ.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΜΕΤΑΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

Για να γίνει επιτευκτική αυτή η ικανότητα του πρέπει ο Σεφ να "σπρώχνει" το προσωπικό του να συνεργαστεί και να δουλέψει μαζί, να ενδιαφέρεται γι'αυτό, να ασχολείται με τις απορίες του, να ακούει τα προβλήματα του, να είναι γενικά συνεργάσιμος και χρήσιμος σ'αυτό, με άλλα λόγια, να το βοηθάει όσο και όπου μπορεί. Ειδική φροντίδα θα πρέπει να δοθεί σε καινούργιο προσωπικό, γαλουχώντας το αυτό στις συνθήκες εργασίας που υπάρχουν έτσι ώστε γρήγορα να γίνει μέλος και κράμα της ομάδας ή του τμήματος. Ακόμη η άλλη όψη της ικανότητας του Σεφ θα πρέπει να είναι οι καλές σχέσεις με τα άλλα τμήματα. Όπως και νάχει δεν θα πρέπει να ξεχάσουμε ότι τα άτομα που θα πρέπει να σκέφτεται σε τελική ανάλυση ο Σεφ είναι οι πελάτες, ασθενείς, μαθητές σχολείου κλπ. που εξυπηρετούνται από το SERVICE και σωστό SERVICE εξαρτάται από την σωστή συνεργασία μεταξύ σερβιτόρων και μαγείρων.

ΕΛΕΓΧΟΣ

Αυτός περιλαμβάνει έλεγχο στους ανθρώπους και στα τρόφιμα Προλαβαίνοντας τις μικροκλοπές και επίσης βελτιώνοντας την εκτέλεση. Ελέγχοντας αν το προσωπικό φτάνει στην ώρα του, δεν φεύγει πριν την ώρα του, εκτός φυσικά αν έχει ειδική άδεια από τον προϊστάμενο του, δεν κάνει κακή χρήση

του χρόνου κατά τη διάρκεια εργασίας του, έλεγχος αν το φαγητό πληρεί τις σωστές προδιαγραφές, δηλαδή στη σωστή ποσότητα και ποιότητα, ελέγχοντας για απώλειες και πιστοποιώντας ότι το προσωπικό λειτουργεί το σύστημα ελέγχου της μερίδας σωστά. Αυτή η ενότητα θέλει τον Σεφ να εφαρμόζει τις αρμοδιότητες του διακριτικά και όσο γίνεται με περισσότερη λεπτότητα, διότι πολλές φορές μπορεί να κάνει έλεγχο στον κάδο των απορριμμάτων για το τί "φεύγει" από την επιχείρηση, την "ποσότητα" που χάνεται ή κατά τη διάρκεια επεξεργασίας της τροφής ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματός της. Και μετά από αυτό να επιπλήξει αυστηρά το προσωπικό του. Οι προδιαγραφές οποιασδήποτε επιχείρησης τροφοδοσίας (Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Νοσοκομεία, Σχολεία κλπ.) εξαρτώνται από το αν ο Σεφ κάνει τη δουλειά του σωστά και οι προδιαγραφές αυτές στηρίζονται και διατηρούνται από έναν αποτελεσματικό έλεγχο, που είναι άλλωστε και οι αρμοδιότητες του Σεφ.

3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ - ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

Είναι αναγνωρισμένο ότι η ρίζα της επιτυχημένης επίβλεψης είναι η ανάληψη καθηκόντων από τους υφισταμένους και γενικά δίνοντας ο Σεφ αρμοδιότητες σε άλλα άτομα μπορεί να γίνει πιο ευκίνητος και αποτελεσματικός στις κινήσεις του.

Ακόμη θα πρέπει να έχει την ικανότητα να κρίνει αν τα άτομα αυτά είναι ικανά για τις υπευθυνότητες και τα καθήκοντα που τους ανατίθενται πριν γίνει η οποιαδήποτε μεταβίβαση καθηκόντων και υπευθυνοτήτων σ'αυτά.

Αλλά τότε, έχοντας αναγνωρίσει τις ικανότητες ενός υπαλλήλου, ο Σεφ που θέλει να αναπτύξει το δυναμικό που βρίσκεται υπό τις διαταγές του θα πρέπει να επιτρέψει στον υπάλληλο του να του δείξει εμπιστοσύνη μέσα από την εργασία του.

ΚΙΝΗΤΡΑ

Γνωρίζοντας ότι όχι όλοι θέλουν ή είναι ικανοί για υπεύθυνες θέσεις και αρμοδιότητες ευθύνης, ο Σεφ χρειάζεται να "κινήσει" τους λιγότερο φιλόδοξους.

Ο περισσότερος κόσμος εργάζεται για να καλυτερέψει τις συνθήκες διαβίωσης του, αλλά υπάρχει και ένας άλλος πολύ σπουδαίος κινητήριος παράγοντας ότι ο περισσότερος κόσμος επιδιώκει και επιθυμεί να πάρει ικανοποίηση μέσα από την εργασία που προσφέρει .

Ο Σεφ-επόπτης θα πρέπει να είναι πληροφορημένος γιατί ο κόσμος δουλεύει και πώς διαφορετικός κόσμος κατορθώνει ικανοποίηση από τη δουλειά του και τότε να είναι ικανός ο Σεφ να δράσει πάνω σε αυτή τη γνώση.

Ο κόσμος πάντα δουλεύει καλά σε καλές συνθήκες εργασίας και αυτό περιλαμβάνει ελευθερία από τον φόβο. Φόβο από το αν θα μείνει κάποιος άνεργος, φόβο από την πιθανότητα ατυχίας στην εργασία, φόβο από διάκριση.

Η ασφάλεια εργασίας και κίνητρα όπως π.χ. ευκαιρίες για προαγωγή, BONUS, μερίδιο κέρδους και χρόνο για παραπέρα μελέτη ενθαρρύνουν μία σωστή συμπεριφορά κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Αλλά όπως και με αυτούς τους λεπτομερείς παράγοντες ο κόσμος χρειάζεται να ξέρει ότι ζητείται, ότι είναι χρήσιμος και ότι αυτό που προσφέρει είναι σπουδαίο.

Ο Σεφ-επόπτης είναι σε μια άριστη θέση για να εξασφαλίσει ότι γίνεται αυτό.

Προσωπικές ανησυχίες επηρεάζουν ανεξάρτητα την εκτέλεση και μπορεί να έχουν μια πολύ ισχυρή επιρροή στο πόσο άσχημα δουλεύουν.

Το φυσικό περιβάλλον είναι σε θέση να δημιουργήσει προβλήματα εάν π.χ. η ατμόσφαιρα είναι υγρή, η κατάσταση εργασίας αρρωστημένη, πολύ ζεστή ή πολύ θορυβώδης και υπάρχει μία διαρκής κίνηση και έτσι σαν αποτέλεσμα αυτών εμφανίζονται προβλήματα.

Σε αυτές τις συνθήκες το προσωπικό είναι περισσότερο υπεύθυνο για να είναι οξύθυμο, νευριασμένο και επιθετικό και τότε ο Σεφ θα πρέπει να σκεφτεί πώς αυτές οι καταστάσεις μπορούν να αντιμετωπιστούν.

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ

Ο Σεφ χρειάζεται να προσπαθήσει να δείχνει κατανόηση και ισότητα και σε άνδρες και γυναίκες το ίδιο, να προλαμβάνει τα προβλήματα και να δημιουργεί

ομαδικό πνεύμα έτσι ώστε να ξεπερνά τα τυχόν προβλήματα που του παρουσιάζονται στο δύσκολο έργο του.

Αυτό συνεπάγεται να είναι δίκαιος και να ασχολείται με το προσωπικό του καθώς και να του δίνει κουράγιο σε δύσκολες στιγμές (οικ. προβλήματα, κατά τη διάρκεια του SERVICE κλπ.)

Ακόμη σημαίνει ότι η εργασία χρειάζεται να διανεμηθεί σύμφωνα με τις ατομικές ικανότητες του καθενός καθώς και κάθε ένας θα πρέπει να είναι πλήρως απασχολημένος και το περιβάλλον εργασίας να συντελεί στην παραγωγή της καλύτερης εργασίας.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Τέλος, και το πιο σημαντικό από όλα, ο Σεφ θα πρέπει να επικοινωνεί αποτελεσματικά, αυτό φυσικά είναι το πρωτεύον για να γίνουν όλα τα παραπάνω επιτευκτά και να έχουν θετικά αποτελέσματα.

Να μεταφέρει εντολές, οδηγίες, πληροφορίες και ικανότητες δεξιοτεχνίας, απαιτείται από τον Σεφ να κατέχει τη σωστή συμπεριφορά με αυτούς που επικοινωνεί.

Η ικανότητα μεταφοράς εντολών και οδηγιών με τρόπο που γίνεται αποδεκτός από αυτόν που είναι ο τελικός αποδέκτης αυτών, δεν εξαρτάται από τα λόγια που περικλείονται σε αυτές τις εντολές μα και από την έμφαση που δίνονται σε αυτά, τον τόνο της φωνής, τον χρόνο που επιλέγεται και το ποιος είναι παρών όταν δίνονται. Αυτή είναι μια ικανότητα που ο επόπτης χρειάζεται να αναπτύξει. Εντολές και οδηγίες μπορούν να δοθούν με εξουσία χωρίς να είναι εξουσιαστικές .

Έτσι ο Σεφ χρειάζεται τεχνικές γνώσεις και την ικανότητα να κατευθύνει το προσωπικό του και να μεταφέρει υπευθυνότητες έτσι ώστε να γίνουν επιτευκτοί οι ειδικοί στόχοι και προδιαγραφές που απαιτούνται, με οργάνωση αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να είναι ικανός να κάνει οργάνωση, έλεγχο, σχέδια

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
ΕΙΡΗΝΗΣ ΚΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ ΔΙΔΑΚΤΙΚΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ 1999

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Γ. ΜΑΡΑ
INTERBOOKS 1997

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΜΑΝΑΤΖΜΕΝΤ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ
ΕΥΓΕΝΙΟΥ ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗ
ΓΡΑΦΟΤΕΧΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.Ε. 1999

ΜΠΑΡ – ΠΟΤΑ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ
Γ. ΜΑΡΑ
INTERBOOKS 1997

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ
ΣΙΜΟΥ ΔΙΜΙΤΡΙΑΔΗ
1999

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΜΑΡΙΑΣ ΙΓΓΛΕΣΗ – ΒΕΝΙΕΡΗ
ΠΑΤΡΑ 1995

ΜΠΑΡ – ΠΟΤΑ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ
ΣΤΕΛΛΑΣ ΠΑΥΛΟΥ
ΠΑΤΡΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ Σ.Τ.Ε.
ΜΑ΄ΓΚΙΔΗ Α.
ΚΟΤΣΩΝΗ Α.
ΚΑΛΟΓΕΡΑΚΟΥ Γ.
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΑΧΝΙΚΗ Ι Ι Τ.Ε.Σ.Τ.Ε.
ΜΠΙΚΑΚΗ
ΒΑΓΕΝΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΝΙΚΙΤΑΡΑ ΣΠΥΡΙΔΩΝΑ
1992

INTERNET

www.aluminum.gr

www.culinarysupport.com

www.ionia.gr

www.domestica.gr

www.eurogat.gr

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

MECEDONIA PALACE THESSALONIKI – A GRECOTEL CITY HOTEL.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΑ.....	σελ 3
ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	σελ 4
ΜΠΑΡ	
Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΠΑΡ.....	σελ 6
Β. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	σελ 11
Γ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ.....	σελ 31
Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΠΟΤΩΝ.....	σελ 35
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	
Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	σελ 38
Β. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	σελ 48
Γ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	σελ 72
Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.....	σελ 75
ΚΟΥΖΙΝΑ	
Α. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.....	σελ 78
Β. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	σελ 84
Γ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	σελ 91
Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	σελ 95
Ε. ΚΕΦΑΛΑΙΟ – ΕΠΟΠΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	σελ 105
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	σελ 111