



Stili di servizio



Il servizio delle vivande

Gli stili di servizio comprendono tutte le tecniche con cui il cameriere serve le portate ai commensali.

Si dividono in ;

- Diretti
- Indiretto



Servizio diretto

- **Servizio all'Italiana** (detto anche al piatto), semplice e veloce.
- **Servizio all' Inglese** (detto anche al vassoio), molto usato banchetti e ricevimenti.
- **Servizio alla francese** (pratico e familiare, i commensali si servono da soli).
- **Servizio all'americana o al buffet**, in cui i clienti si servono da soli a un self service.



servizio all'italiana
o al piatto



servizio
alla francese



servizio all'inglese
o al vassoio



servizio al buffet

Servizio indiretto

- **Servizio al gueridon** ,(detto anche alla russa) molto elegante.
- **Servizio al carrello** , adatto alle situazione in cui si debba servire ai tavoli un vasto assortimento di cibi, come antipasti,formaggi e dolci.



Stili di servizio internazionali

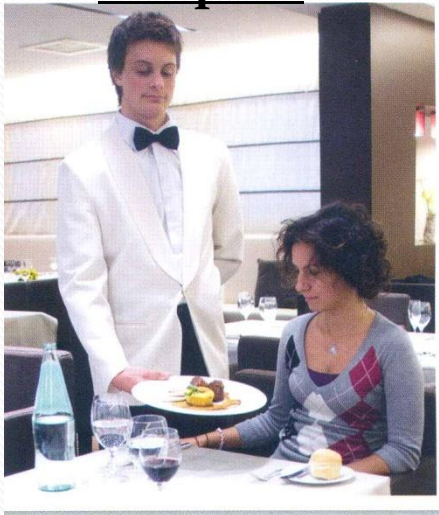
- Gli stili di servizio conosciuti in tutto il mondo sono cinque, ciascuno adatto a un determinato ambiente, circostanza e clientela



Servizio all'italiana (impiattato o sur assiette)

- Questo stile di servizio prevede che le pietanze vengano sistemate nei piatti, eventualmente guarnite e decorate, già in cucina. Il cameriere preleva i piatti dal passe e li serve agli ospiti, servendoli da destra.

Semplice



- Il cameriere preleva il piatto dal passe
- Lo serve al cliente dalla destra
- Se ci sono salse che accompagnano il piatto, vanno servite da sinistra

- I piatti da servire sono coperti con una cloche o campana, vengono portati in sala su un vassoio
- Si poggia il vassoio su un gueridon, il cameriere preleva il piatto coperto e lo serve, sollevando la cloche davanti al cliente.
- Lo scopo di questo servizio permette al cliente di godersi appieno i profumi che sprigiona la preparazione

Con cloche



Servizio all'inglese (o al vassoio)

- È uno stile di servizio rapido ed efficace, adatto nel servizio dei banchetti con molti ospiti.
- Il cameriere preleva il vassoio dal passe, serve il cliente da sinistra avendo cura di abbassarsi fino al bordo del piatto per evitare cadute di cibo. Usando le clips, sistema la porzione di cibo sul piatto..



Caratteristiche:

- Stile rapido
- Crea un rapporto più confidenziale con il cliente(si può chiedere una preferenza al cliente.
- Si evidenzia la professionalità del personale di sala(si necessita una buona tecnica)

Servizio alla francese

È un tipo di servizio in cui il cliente si serve da solo, si divide in;

Diretto



Indiretto



Caratteristiche:

- È un servizio lento
- Può creare disagio all'ospite
- Richiede molto personale
- Non richiede particolarità tecniche

Il servizio all'americana o a buffet

In questo servizio il cliente è il protagonista, infatti sono loro che si scelgono le pietanze che preferiscono scegliendole dal buffet.

Le pietanze sui buffet si dispongono in modo tale che gli ospiti siano agevolati nel servirsi

Il personale di sala aiuta il cliente a servirsi, sostituisce le clips sporche, mantiene in ordine il buffet, elimina i piatti di portata vuoti con altri pronti all'uso, trancia grandi pezzi in bellavista.

Molto importante è l'aspetto coreografico







Con il servizio buffet i clienti possono consumare un pasto in due distinti modi:



*gli ospiti si servono da soli
e consumano le pietanze in piedi*

Il servizio buffet in piedi

Gli ospiti porzionano da soli le pietanze che preferiscono e le consumano in piedi, possono essere presenti dei tavoli per poggiare i piatti sporchi

Il cameriere aiuta gli ospiti a servirsi

- Risponde a domande sul cibo
- Mantiene il buffet in ordine e sempre ben fornito



*il personale provvede a servire
le bevande*

Il servizio al buffet al tavolo

Gli ospiti si scelgono il tavolo e il posto che preferiscono, si servono al buffet e poi si siedono per consumare il pasto

I camerieri fatta la mise en place dei tavoli si occupano del:

- Buffet, dove mantengono in ordine e ben fornito
- I tavoli, servono le bevande, mantengono i tavoli in ordine e sbarazzano tutte le volte che risulta necessario

Il servizio al gueridon (o alla russa)

Il servizio è svolto dalla coppia chef de rang e commis :

Il commis ha il compito di:

- portare in sala il vassoio e di poggiarlo sul gueridon,
- servire i commensali da destra,
- sbarazzare i piatti sporchi, di provvedere alla pulizia del tavolo.

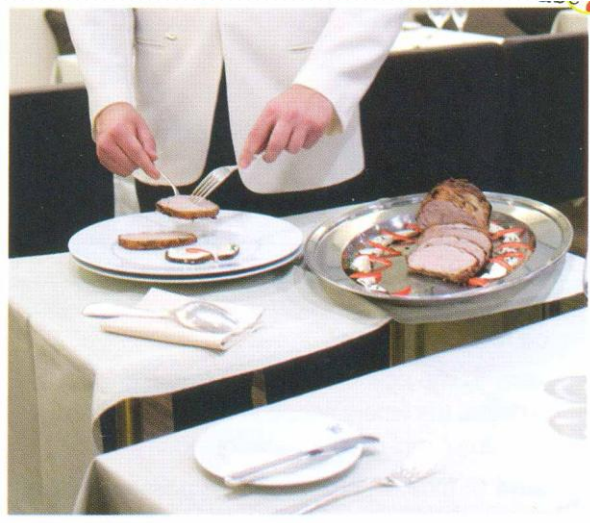
Lo chef de rang:

- deve porzionare le pietanze,
- preparare i piatti
- verificare il gradimento dei clienti.

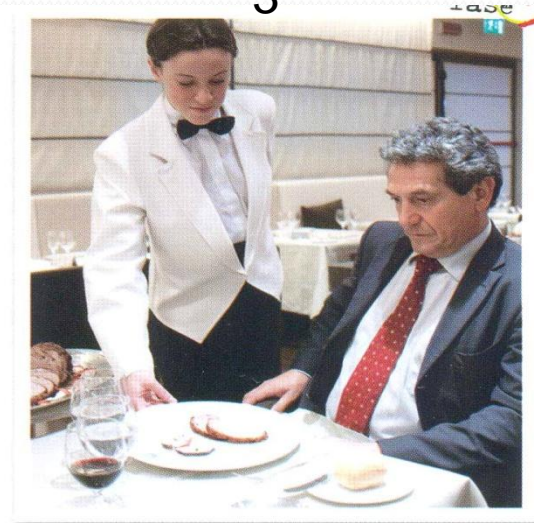
1



2



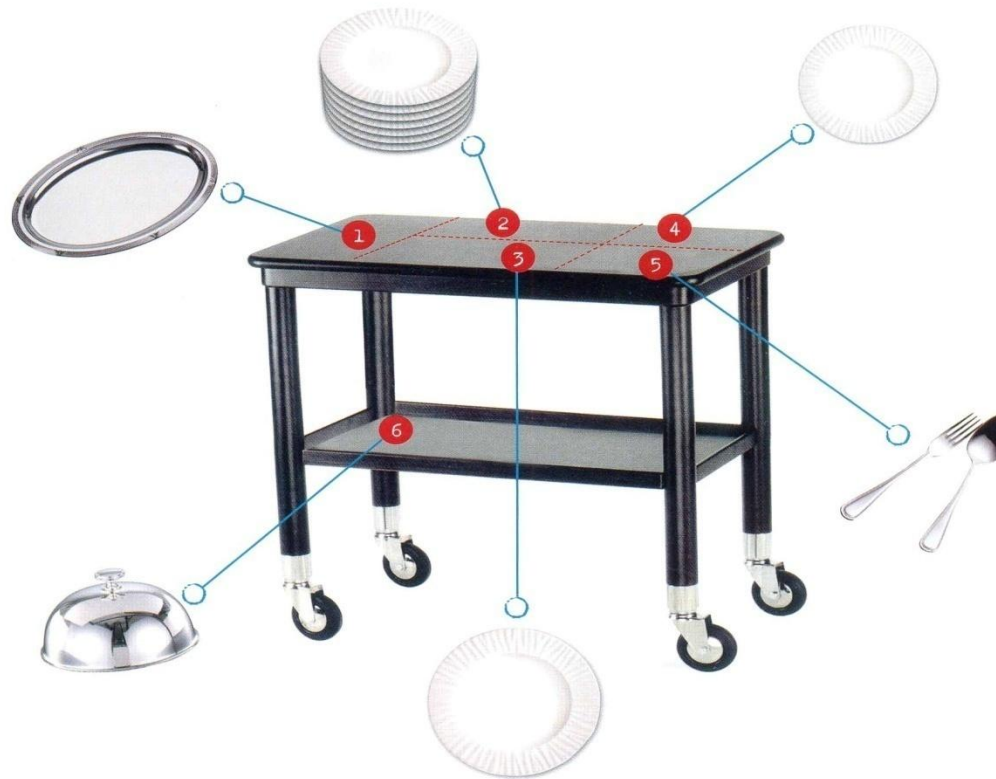
3



Mise en place del gueridon

La "mise en place" di base del guéridon

Il guéridon funge unicamente da base di appoggio per il servizio di pietanze o di vini. Deve essere posizionato davanti al tavolo dei clienti, a circa 50 cm di distanza.



LEGENDA

area 1: vassoio, piatto da portata, eventuale scaldavivande

area 2: piatti per il servizio

area 3: piatto singolo per il cliente

area 4: piatto piccolo o da pane (per poggiare le clip sporche o residui di cibo), sotto il quale si

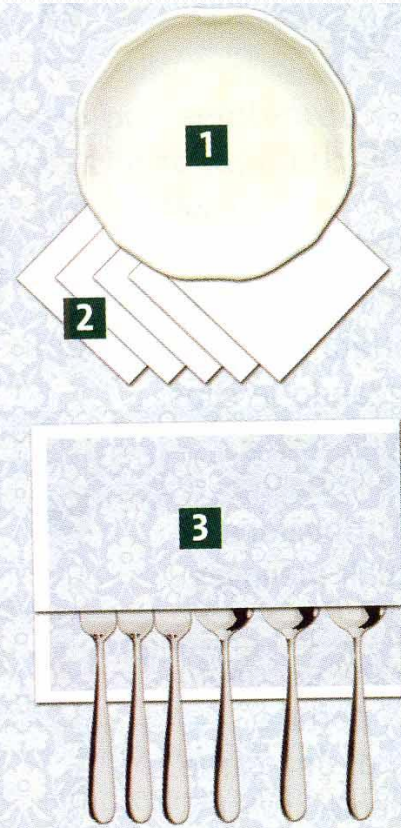
può mettere un tovagliolo di carta per raccogliere da terra posate o cibo

area 5: clip con forchetta a sinistra e cucchiaio a destra (da tenere scoperte oppure coperte tra i due lembi di un tovagliolo)

area 6: tutte le attrezzature che possono essere necessarie per il servizio (cloche, mestolo, ecc.)

Vista dall'alto

Mise en place di base per un guéridon.



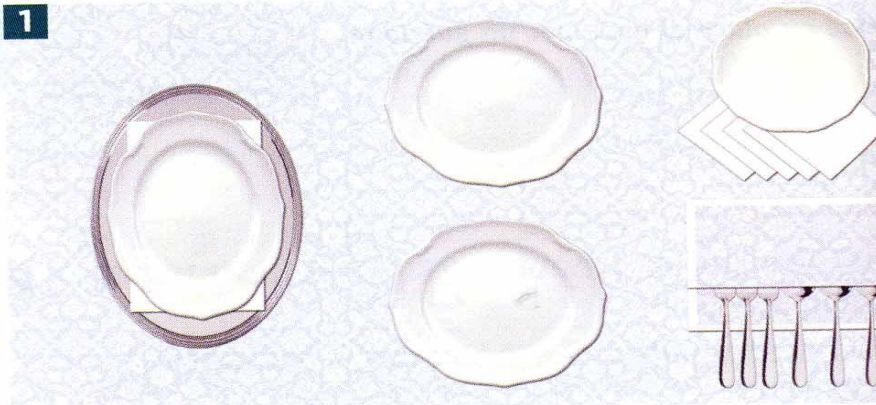
1. Piattino per le clips sporche.
2. Tovagliolini di carta o frangini per pulire i piatti che si siano sporcati nel porzionare.
3. Clips avvolte in un tovagliolino.

L'esperienza insegna

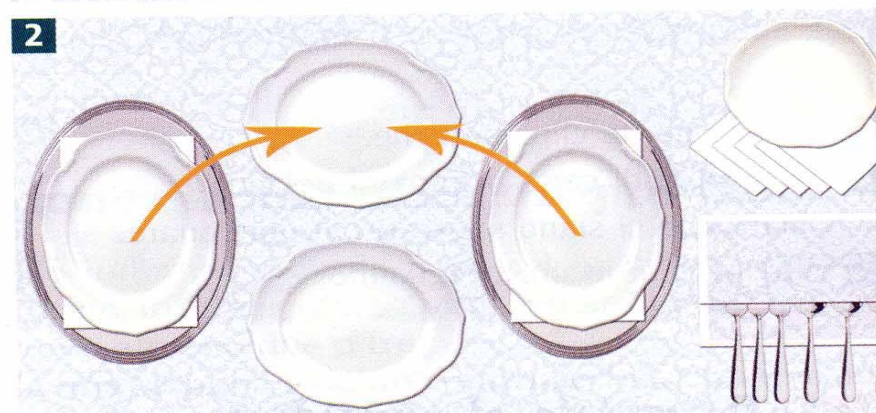
Per mantenere le pietanze calde sul guéridon, si usano degli scaldavivande di vario tipo: a pietra lavica, a spirito, a gel, a piastra elettrica.

In molti casi i piatti di portata sono presentati con le cloche che, una volta tolte, si dispongono capovolte nel piano inferiore del guéridon.

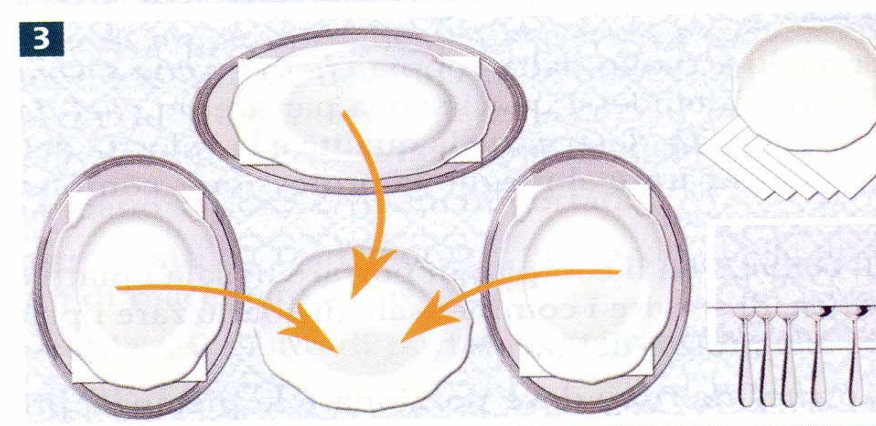
Servizi particolari



- Servizio di una sola pietanza



- Servizio di due assaggi di primi
- Secondo e contorno



- Servizio di tris di pasto
- Secondo con due contorni

Come porzionare i cibi e disporli nel piatto

Il servizio al gueridon prevede che il cameriere componga il piatto davanti agli ospiti utilizzando le clips.

Molto importante saper porzionare i cibi e la loro disposizione nel piatto per mostrare la propria professionalità.



Come fare:

Il **cucchiaio** e la **forchetta** che compongono la **clips** si utilizzano con entrambe le mani, al contrario del servizio all'inglese. Il **cucchiaio** viene tenuto con la **mano destra** e la **forchetta** con la **mano sinistra**.



Porzionatura



Pasta lunga



Preparazione con salsa



Cibi larghi e delicati



Minestre brodose e consommé

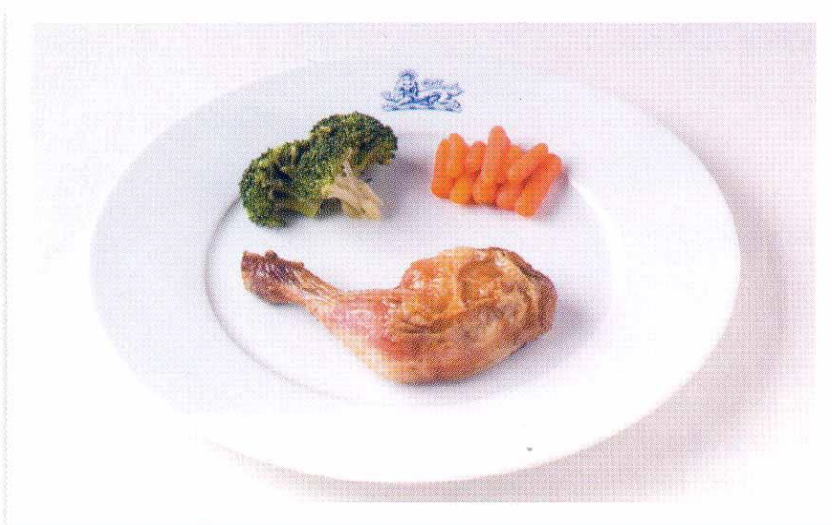
Disposizione nel piatto



Bis di primi piatti



Secondo piatto con un contorno



Secondo piatto con due contorni



Secondo piatto con salsa

Alcune regole di servizio

- Le signore si servono per prima, tenendo conto dell'età e della posizione sociale
- Ai bambini piccoli di solito si servono piatti diversi, che vanno ordinati e serviti tempestivamente
- In occasioni di ricorrenza va servito per primo il festeggiato

Da sinistra

- Si presentano i piatti di portata
- Si eseguono i servizi all'inglese e francese
- Si servono le insalate e i piattini di contorno eventuali
- Si rimpiazzano le posate poste a sinistra
- Si sbarazzano i piattini da contorno e del pane

Da destra

- Si servono tutti i piatti già porzionati
- Si sostituiscono tutte le posate poste a destra
- Si sbarazzano i piatti sporchi
- Si sbarazzano i bicchieri sporchi
- Si ritirano tutti gli accessori posti a destra
- Si servono tutte le bevande

L'esperienza ci insegna di seguire un pò di praticità, comportandosi in modo da non essere di disturbo al cliente

