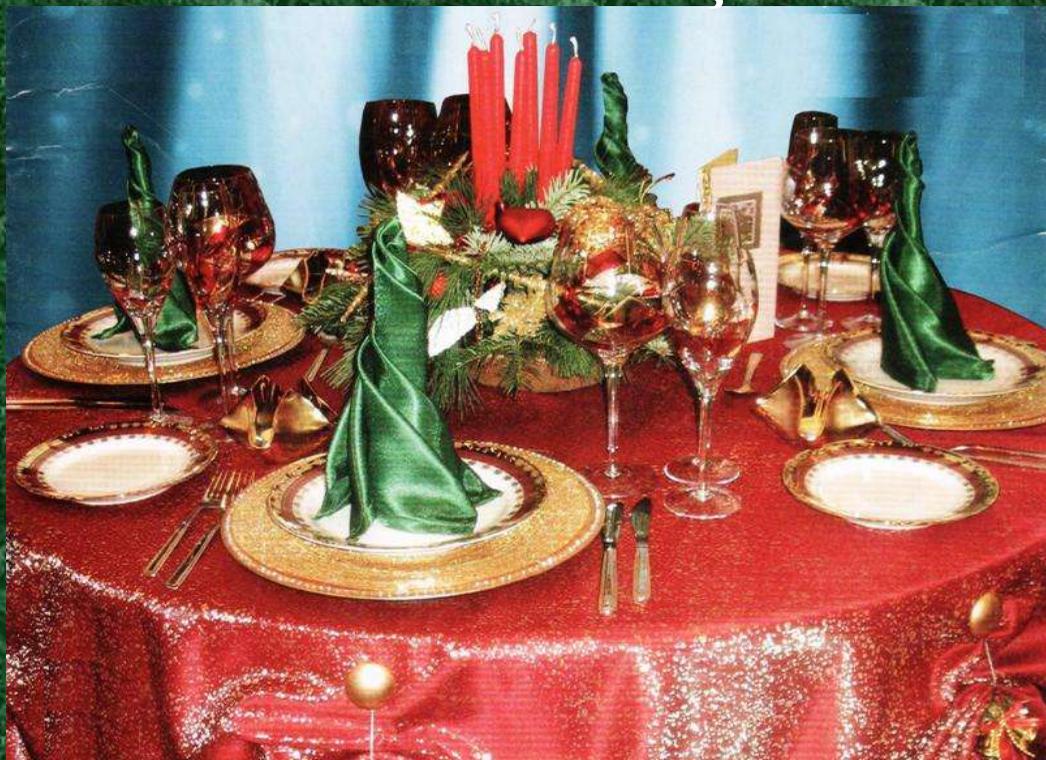


AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD
UNİVERSİTETİNİN
DƏRSLİKLƏRİ

Nüsrət Qurbanov
Yazgül Hüseynova
Lalə Əmiraslanova

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ
AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ

Nüsrət Qurbanov
Yazgül Hüseynova
Lalə Əmiraslanova

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ
(Dərslik)

*«Qida məhsulları mühəndisliyi» ixtisası üzrə bakalavr təhsilli
ali məktəb tələbələri üçün nəzərdə tutulmuşdur*

*Azərbaycan Respublikası Təhsil
nazirinin 30.12.2011-ci il tarixli
2223 №-li əmri ilə dərslik kimi
təsdiq edilmişdir.*

BAKİ -2012

UDK 642.5 (075.32)

BBK 36.99

İxtisas redaktorları: AMKM-nin baş direktoru, t.e.n. Əmiraslanov Tahir İdris oğlu və ADİU “Qida məhsullarının texnologiyası” kafedrasının dosenti, t.e.n. Omarova Elza Mədət qızı

Rəy verənlər: Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti
«Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası» kafedrasının müdiri,
t.e.n., prof. **Əhmədcabir İsmayıl oğlu Əhmədov**

Azərbaycan Kooperasiya Universiteti
«Standartlaşdırma və texnologiya»
kafedrasının dosenti, t.e.n. **Nadir Tofiq oğlu Kərimov**

Azərbaycan Respublikası Standartlaşma, Metrologiya
və Patentşünaslıq Dövlət Komitəsi «Ərzaq mallarının
keyfiyyətinə dövlət nəzarəti sektoru»nun müdiri
Məsim Baba oğlu Babayev

Qurbanov N.H., Hüseynova Y.S., Əmiraslanova L.T. İşlə müəssisələrində xidmətin təşkili. Dərslik. Bakı: «İqtisad Universiteti» Nəşriyyatı, 2012, 546 s.

Azərbaycan dilində ilk dəfə yazılmış bu dərslikdə müasir xarici təcrübə və mövcud istehsal şəraiti nəzərə alınmaqla müxtəlif təşkilatlar, idarələr və müəssisələrdə, həmçinin şəhər və qəsəbələrdə, turizm sahələrində yerləşən kütləvi qidalanma müəssisələrində, xüsusən restoran biznesində əhalini sağlam qidalanma ilə təmin etmək üçün qulluq zamanı xidmət prosesinə hazırlıqdan, bu prosesdə işlədilən avadanlıq və cihazlardan, onlardan istifadə qaydalarından, qulluğun növləri, banketlərin təşkili, xarici qonaqlara və turistlərə xidmətin təşkilindən söhbət açılır.

Kitab əsasən «Qida məhsulları mühəndisliyi» ixtisası üzrə təhsil alan tələbələr üçün nəzərdə tutulsa da, ondan «Dizayn», «Turizm», «Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma» ixtisasları üzrə təhsil alan tələbələr, mülkiyyət formasından asılı olmayaraq xidmət sferası ilə əlaqədar istehsal müəssisələri (şadlıq evləri) işçiləri, kollec və lisey şagirdləri, bütövlükdə geniş oxucu kütləsi yararlanacaq bilərlər.

Q_____ qrifli nəşr

© N.H.Qurbanov, Y.S.Hüseynova, L.T.Əmiraslanova - 2012

© «İqtisad Universiteti» Nəşriyyatı - 2012

Giriş

Kütləvi (ictimai) iaşə dedikdə qida məhsullarının istehsalı, emalı, realizə olunması (satışı), istehlakının bilavasitə təşkilini həyata keçirən və əhaliyə qulluq göstərən böyük bir fəaliyyət sahəsi başa düşülür.

Bu sahə yeməxanalar, restoranlar, kafelər, qəlyanaltıxanalar, “Bistro”, “Makdonalds” və s. adda müəssisələr şəklində cəmiyyətimizin həyatında mühüm rol oynayır. Burada elmi cəhətdən əsaslandırılmış texnologiyalar tətbiq edilməklə, fizioloji amillər nəzərə alınmaqla, əhalinin sağlamlığı işində müstəsna rol oynayan xörək və məmulatların, içkilər və qənnadı məhsullarının kütləvi və fərdi şəkildə buraxılışı həyata keçirilir.

Sosial-iqtisadi baxımdan nəzər saldıqda isə, iaşə sistemi müəssisələri iş yerlərində, tədris və müalicə idarələrində, istirahət və turizm zonalarında, dəniz və təyyarə limanlarında, dəmiryolu vağzallarında və s. yerlərdə ən müxtəlif yaş qruplarına, peşə fəaliyyətinə malik insanların qidalanmasını təşkil edir, onlara çoxtərəfli qulluq işlərini yerinə yetirir.

Toylarımızın, yas mərasimlərinin, diplomatik qəbulların və digər kütləvi tədbirlərin həyata keçirilməsində isə iaşə xidmətinin rolu çox-çox böyükdür. Paytaxtımızda və ölkənin digər böyük şəhərlərində son illər təşkil olunmuş şadlıq evlərində göstərilən iaşə xidməti isə, sözün əsl mənasında (bir sıra çatışmazlıqları nəzərə almasaq) bu sahəni artıq vaxtından əvvəl yaranmış, özünəməxsus bir sənaye sahəsinə çevirmişdir.

Belə ki, iaşə müəssisələrinin özünəməxsus avadanlıqları, qab-qacağı, cihazları, inventarları, geyim formaları, musiqi xidməti, tikinti və memarlıq işləri, onun bütövlükdə layihələndirilib istifadəyə verilməsi az qala təsərrüfatın bütün sahələrini əhatə edir. Hətta gənclərimizin nikahı da çoxdandır ki, əksər hallarda burada qeydə alınır.

Təbii olaraq, bütün bunlar gələcəkdə bu sahədə işləyəcək ali və orta ixtisas təhsilli mütəxəssislərə qida texnologiyalarından tutmuş, onun biznesinin idarə olunması və təşkilinə qədər tələb

olunan biliklər əldə etmək üçün çoxsaylı fənlərin tədrisini tələb edir.

Həmin fənlər içərisində iaşə müəssisələrində qulluğun əsasını öyrədən bir fənn də vardır ki, bu da “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə ali məktəblər üçün son tədris planlarında “İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” adını daşıyır. Əlbəttə, yaxşı olardı ki, onun adı “Kütləvi qidalanma müəssisələrində xidmətin təşkili” olaydı. Son illər təhsilimizlə bağlı bir sıra dövlət sənədlərində sovet quruluşundan qalmış “ictimai iaşə” sözünün Azərbaycan dilində qısaldılmış şəkildə “iaşə” sözü ilə əvəz olunması da buna imkan vermədiyindən, hazırda fənnin adı adlandırdığımız kimi işlədilir və fikrimizcə, bu heç də pis deyildir.

Təəssüf etdiyimiz yalnız odur ki, iaşə sahəsinin mühəndisliyi çoxlu sahəni əhatə etdiyindən, bilavasitə kulinariya incəsənəti ilə bağlı olduğundan, həm də xidmət sferasını əhatə etdiyindən ixtisaslar qrupunda, onun adı gərək bütün ölkələrdə olduğu kimi, bizim ölkədə də ayrıca şifr altında işlənəydi.

Bütün bunlara baxmayaraq, ölkəmizdə tədris və təhsilin inkişafı davam edir, iaşə mütəxəssisləri öz bilik və savadlarını artırmaqda davam edirlər və bu işdə “İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” kursunun əhəmiyyəti böyükdür.

Kursun öyrənilməsi iaşə məhsullarının texnologiyası, onun nəzəri əsasları, qida fiziologiyası və gigiyenası, ticarət-texnoloji sahə avadanlıqları və digər biliklərlə əlaqədar olduğundan, təbii olaraq onun tədrisi həmin bilikləri tədris edən bir sıra peşəyönlü və ixtisas fənlərindən sonra həyata keçirilir.

Fənnin predmeti, tədrisinin məqsədi və xidmət prosesində işlədilən terminlər haqqında ümumi məlumat

İlk dəfə Azərbaycan dilində hazırlanmış bu dərslik “Qida məhsulları mühəndisliyi” və “Dizayn” ixtisasları üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün mövcud tədris planlarında nəzərdə tutulmuş saatlara uyğun olaraq və təsdiq edilmiş proqram əsasında işlənmişdir.

“İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” fənni adı çəkilən ixtisaslar üzrə təhsil alan və gələcəkdə kütləvi qidalanma məhsulları istehsalı və onların əhaliyə çatdırılması işi ilə məşğul olan tələbələr üçün nəzərdə tutulmuş əsas ixtisas fənlərindən biridir. Kursun predmeti kimi əhaliyə iaşə xidməti göstərilməsində cavabdeh olan işçi heyətin müəssisələrdə həyata keçirdiyi xidmət fəaliyyəti başa düşülür.

Kursun tədrisində məqsəd müxtəlif təşkilati-hüquqi formalara, tiplərə və kateqoriyalara aid olan iaşə müəssisələrində qidalanma xidməti göstərilməsinin nəzəri və təcrübi əsaslarını tələbələrə öyrətməkdən ibarətdir. Bu məqsədə çatmaq üçün “İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” kursu tədris fənni kimi aşağıdakı vəzifələri yerinə yetirməlidir: xidmətin təşkili sahəsinə aid əsas anlayışların, terminlərin və məfhumların mənimsənilməsini; iaşə xidmətinin növləri və onlara aid ümumi tələblərin təsnifatını; xidmətin müasir texnologiyalarını, formalarını, üsullarını və xidmət vasitələrini; ticarət yerlərində qab-qacağın, ləvazimatın və süfrə materiallarının (ağların) növləri və xarakteristikasını; menyunun, şərab kartlarının təşkil edilməsi və tərtibatının ümumi qaydalarının işlənməsini; masaların düzülməsi və tərtib edilməsi növləri və qaydalarını; müxtəlif növ və kateqoriyalı müəssisələrdə istehlakçılara xidmətin təşkilinə aid texnikanı; müxtəlif xidmət qaydalarının təqdim olunma şərtlərini, xidmət edən işçi heyətə göstərilən tələbləri və xidmət göstərən işçi heyətin əməyinin necə təşkil edilməsini öyrətməlidir. Xidmətin təşkili iaşə müəssisələrində fəaliyyət göstərən mühəndis-texnoloq, istehsalat müdiri, ofisiantların, metrdotellərin və ticarət

yerləri menecerlərinin və s. peşəkar keyfiyyətlərinin təşkili zamanı öyrənilən əsas tədris fənlərinə aiddir və onlar aşağıdakıları bacarmalıdırlar:

- Ticarət (yemək) zallarında masaların müxtəlif növ və qaydalarda düzülməsi və tərtib edilməsi şərtlərini;
- Müxtəlif növ menyuların və şərab kartlarının tərtib edilməsini;
- Qab-qacağın, ləvazimatın, süfrə ağlarının zəruri miqdarının hesablanması;
- Beynəlxalq xidmət növlərini, müasir texnologiyaları, forma və üsulları nəzərə alınmaqla, müxtəlif iaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmətin təşkil edilməsini;
- Müxtəlif kateqoriyalı istehlakçıların tələblərini nəzərə almaqla xidmət göstərilməsini;
- Müəssisələrdə xidmət göstərən heyətin işinin təşkilini;
- Göstərilən xidmətlərin effektivliyinin artırılması üçün informasiya vasitələrindən istifadə edilmə qaydalarını.

Girişdə qeyd olunduğu kimi, kursun öyrənilməsi ixtisasla bağlı bir sıra peşəyönümlü və ixtisaslaşma fənlərinin tədrisində qazanılan biliklərlə sıx əlaqədardır.

Ona görə də xidmətin təşkili kursunun ilkin əlaqələri iaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi, mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena ərzaq məhsullarının əmtəəşünaslığı, kulinariya və qənnadı məhsullarının texnologiyası və keyfiyyətinə nəzarəti əhatə edən fənlər, əməyin mühafizəsi, müəssisələrdə standartlaşdırmanın əsasları, metrologiya və sertifikatlaşdırma və s. fənlərin öyrənilməsində qazanılan biliklər ilə bağlıdır. Bunlar isə göstərilən xidmətlərin keyfiyyətinin daha dərinədən anlaşılması və qiymətləndirilməsi üçün zəruridir.

Eyni zamanda, xidmətin təşkili kursu bir sıra xüsusi fənlər üçün də baza fənni sayılır: iaşə müəssisələrində istehsalın təşkili, marketinqin əsasları, sahə iqtisadiyyatı, mühasibat uçotu və s. bunlara aid edilə bilər.

Kursun öyrənilməsi zamanı məşğələlərin keçirilməsinin təşkili formalarına mühazirələr, seminar məşğələləri, işgüzar oyun-

lar, diskussiyalar, laboratoriya və praktiki məşğələlər, müəssisələrə ekskursiya kimi formalar və s. daxil edilə bilər.

Fənnin öyrənilməsi zamanı tələbələrin müstəqil və yaradıcı işinin təşkilində onlarda bilik və bacarığın formalaşması məqsədlilə peşəkar hazırlığın və şəxsi təhsilin dərinləşməsində müstəsna rol oynayan praktiki məsələlərin müstəqil həllinə xüsusi imkan yaradılmalıdır. İşə sistemi müəssisələrində xidmətin təşkilinin özünəməxsus prinsipləri mövcuddur. Çünki hər bir peşəkar fəaliyyət müəyyən prinsiplərə əsaslanır. Prinsip (latınca *principium* - əsas, başlanğıc deməkdir) – hər hansı bir təminatın əsas başlanğıc tezisidir, rəhbər ideyanın, peşəkar fəaliyyətin əsas qaydasıdır. İşə sistemində xidmətin təşkilinin əsas prinsiplərinə aşağıdakılar aiddir:

- Məhsul hazırlanmasında və xidmət prosesində insanların qidalanmaya olan tələblərinin təmin edilməsi;
- Nahar yerlərində rahat şəraitin yaradılması;
- Zallarda masaların tərtibatında rahatlıq və estetikliyin təmin edilməsi;
- İstehlakçıların xidməti prosesi ilə bağlı mənfi hadisələrin olmaması;
- Məhsulun və xidmətlərin yeni növlərinin tətbiqi hesabına işə müəssisələrinin gəlirlə işləməsinin təmin edilməsi;
- İstehlakçıların dəyişən zövqünün, bazar iqtisadiyyatının tələblərinə uyğun olaraq müntəzəm dəyişən xidmət növlərinə mütənəsibliyinin təmin edilməsi.

Obyekt sözünə gəldikdə isə (latınca *obyektum* – predmet deməkdir) – hər hansı bir fəaliyyətə yönələn predmet, hadisə mənasını daşıyır. “İşə müəssisələrində xidmətin təşkili” kursunda obyekt kimi kulinariya məhsullarının realizə olunmasına və əhaliyə xidmət təklifinə yönələn xidmət fəaliyyəti başa düşülür.

Kulinariya məhsulları isə, xidmət dilində istehlakçıların (qidalananların) müəyyən seqmentlərinin real tələblərini təmin edən yeməklərin, kulinariya məhsulları və kulinariya yarımfabrikatlarının toplusu deməkdir. Əhaliyə realizə edilən kulinariya məhsullarına olan tələblər insanların, ətraf mühitin, həyatın və səhhə-

tin təhlükəsizliyini təmin edən qəbul edilmiş qaydaları və nəzarət üsullarını əks etdirən standartlara əsasən nizamlanır. Təəssüf ki, bunlar əksər MDB ölkələrində, xüsusilə Rusiyada QOST R5076295 şəklində formalaşsa da, bizim ölkədə hələ ki, tam qəbul edilməmişdir.

İaşə xidmətləri – qidalanmada və dincəlmək üçün boş vaxtın keçirilməsində əsas tələblərin məcmusu kimi müəssisələrin və sahibkar-vətəndaşların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında başa düşülür.

İaşə xidmətlərinin təsnifatı, keyfiyyət üzrə ümumi tələblər və xidmətlərin təhlükəsizliyi üzrə mütləq tələblər QOST R50764-05-də göstərilmişdir ki, bunlar da bizim ölkə üçün də qüvvədədir.

Xidmət zamanı subyekt - ətraf mühiti (obyekti) öyrənən və öz praktiki fəaliyyətində ona təsir edən və həmçinin hüquq və vəzifələrin daşıyıcısı olan insanlardır. Xidmət fəaliyyətinin subyektləri iki qrupa ayrılır. Birinci qrupa, tələbatlarını təmin etmək üçün xidmət fəaliyyətinə yönələn subyektlər aid edilir. Onlara istehlakçılar aiddir. “İstehlakçı” termininin açıqlanması “İstehlakçıların hüquq və müdafiəsi haqqında” müvafiq qanunlarda verilmişdir. *İstehlakçı – gəlir əldə etməklə əlaqədar olmayan, ancaq şəxsi (məişət) istifadəsi üçün malları (məhsulları, xidmətləri) sifariş verən, alan və yaxud istifadə edən vətəndaşa – şəxsə deyilir.*

İkinci qrupa öz vəzifəsinə və peşəkar fəaliyyətinə görə istehlakçılara xidmət göstərən rəhbər və xidmətedici heyət daxildir. Xidmət edən heyətin konkret vəzifə və peşələrinə aid olan tələblər kitabın ikinci fəslində ətraflı göstərilmişdir.

“Xidmətin təşkili” kursunun tədris fənni kimi əsas anlayışları: xidmət prosesi, şərtləri, məhsulun (xidmətlərin) keyfiyyəti, təhlükəsizliyi və ekologiyası, xidmətin üsul və formaları, xidmətedici heyətdir.

Beləliklə, **iaşə müəssisələrində xidmət prosesi** – xidmətlərin istehlakçısı ilə bilavasitə kontaktda olan zaman, kulinariya məhsulunun realizəsi və əhalinin asudə vaxtının təşkili zamanı, icraçı tərəfindən yerinə yetirilən əməliyyatların məcmusu kimi başa düşülür.

Xidmətin şərtləri – xidmətin alınması prosesində istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusudur.

Xidmətin keyfiyyəti dedikdə isə, istehlakçıların təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş tələbatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikasının məcmusu başa düşülür.

Xidmətin təhlükəsizliyi – daxili və xarici təhlükəli (ziyanlı) amillərin təsiri altında istehlakçının həyatını, səhhətini və əmlakını təhlükəyə atmamaqla göstərilən xidmət kompleksidir.

Məhsulun (xidmətlərin) ekologiyası - ətraf mühitə təsir zamanı onu riskə atmamaq şərti ilə əldə olunan məhsulun, xidmətlərin kompleksidir.

İstehlakçılara xidmət üsulu – iaşə məhsullarının istehlakçılara realizə üsuludur. Adətən, üç xidmət üsulunu fərqləndirirlər: ofisiantla xidmət, barmenin iştirakı ilə və bufetçi tərəfindən göstərilən özünəxidmət və kombinləşdirilmiş (qarışıq) xidmət üsulu.

İstehlakçılara xidmət forması – iaşə məhsulu ilə istehlakçılara xidmət üsullarının müxtəlifliyini və birləşməsini özündə əks etdirən xidmətin təşkili üsuludur.

Xidmət heyəti. Müəssisənin xidmət heyəti işçilərinə aşağıdakılar aiddir: metrdotel (zəlin baş ofisiantı), ofisiantlar, barmen, xörək paylama şöbəsində məhsulun buraxılması ilə məşğul olan aşpazlar, bufetçi, kassir, qarderobçu, qapıçı, kulinariya mağazasının (şöbənin) satıcısı.

Xidmət heyəti işçilərinə göstərilən tələblər aşağıdakı qiymətləndirmə kriterilərini nəzərə almalıdır:

- Peşəkar hazırlığın və təsnifatın, həmçinin nəzəri biliklərin səviyyəsini və onların praktiki istifadəsini;
- Kollektivin (metrdotel üçün) işinin təşkili bacarığını;
- Davranışın və peşəkar etikanın qaydalarını bilməsi və yerinə yetirilməsi səviyyəsini;
- Peşəkar fəaliyyətə aid olan normativ və rəhbər sənədləri bilməsi səviyyəsini.

Bütün tip və növ işə müəssisələrinin xidmət heyəti işçiləri sahibkarlıq formasından asılı olmayaraq, daxili nizam-intizam qaydalarını və müəssisənin işinin təşkilini bilməlidirlər. Xidmət heyətinin funksiyaları, vəzifələri, hüquqları və məsuliyyəti vəzifə təlimatlarında göstərməli və müəssisənin rəhbəri tərəfindən təsdiqlənməlidir. Xidmət heyətinin vəzifə təlimatlarını hər bir ölkənin (respublikanın) xidmətlə əlaqədar qəbul edilmiş standartında (QOST R50935-96), iş və peşələrin tarif-təsnifatını əks etdirən soraq kitabçalarına müvafiq olaraq, hər hansı bir müəssisənin iş xüsusiyyətlərini və qüvvədə olan qanunvericiliyin tələblərini nəzərə almaqla, müəssisənin müdiriyyəti hazırlayır.

Xidmət heyəti xidmət zamanı istehlakçıların həyatının və səhhətinin təhlükəsizliyini təmin etməlidir. Bu məqsədlə bütün heyət müəssisələrdə təhlükəsiz iş üsulları üzrə hazırlıq keçməlidir.

Bütün tip və təsnifata aid olan işə müəssisələrinin xidmət heyəti qarşısında aşağıdakı əsas tələblər qoyulur:

- Müəssisədaxili nizam-intizam qaydalarını bilməsi və yerinə yetirməsi;
- Sanitariya, şəxsi gigiyena və iş yerinin gigiyenası qaydalarının yerinə yetirilməsi;
- Yanğın təhlükəsizliyi, əməyin mühafizəsi və texniki təhlükəsizlik qaydalarını bilməsi və yerinə yetirməsi;
- İstehlakçılara xidmət göstərilməsi prosesində peşəkar etikanın saxlanması;
- Məhsula və işə xidmətlərinə aid normativ sənədlərin tələblərini bilmək;
- Bütün kateqoriyalı işçilərin ixtisasının artırılması (5 ildən bir dəfə az olmayaraq, qarderobçu və qapıçını çıxmaq şərtilə);
- İşçi kollektivin attestasiyasının keçirilməsi (yarım ildən bir dəfə az olmayaraq).

Eyni zamanda, müəssisələrdə çalışan xidmət heyəti, həmin müəssisənin tipinə uyğun olaraq yaxşı vəziyyətdə olan, görünən korlanma əlamətlərinə malik olmayan və ləkələri olmayan forma

ilə və yaxud sanitar geyimi, ayaqqabı ilə təmin olunmalıdır. Bütün təsnifatlı restoran və barlarda qapıçının, qarderobçunun, metr-dotelin, ofisiyanın və barmenin forma geyimi həmin müəssisələrdə stil birliyini təmin etməlidir (yəni eyni stildə olmalıdır). Müəssisənin işçiləri forma geyiminə müəssisənin emblemini, vəzifənin və peşənin göstərilməsini əks etdirən beyclər (nişanlar) taxmalıdırlar.

Xidmət heyətinin davranışının peşəkar və əsas etik normaları isə aşağıdakılardır: istehlakçılarla münasibətdə, öz vəzifə borcu çərçivəsində, ədəb, nəzakət, etika və xoşrəftarlığın göstərilməsi. Heyət müəssisədə qonaqpərvərlik mühitini yaratmalı, istehlakçılarla münasibətdə xeyirxahlıq və dözümlülük göstərməli, təmkinli olmalı, münaqişə situasiyalarından qaçmağı bacarmalıdır.

Ümumiyyətlə götürüldə isə, lüks və daha yüksək kateqoriyası olan restoran və barlarda, kulinariyanın xüsusiyyətlərini bilən və digər ölkələrdə xidmətin spesifikliyi ilə dərinlən tanış olan xidmət heyəti işləməlidir.

I FƏSİL

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ İSTEHLAKÇILARA XİDMƏTİN TƏŞKİLİNİN ÜMUMİ MƏSƏLƏLƏRİ

1.1. Xidmətin məqsəd və vəzifələri, əsas qaydaları və normaları haqqında

İaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmətin rasionall təşkili- nin məqsədi, hər bir ölkəyə məxsus mövcud standartların tələblərinə (QOST R 50764-95) müvafiq olaraq, qidalanma zama- nı əhaliyə müxtəlif kompleks xidmətlərin göstərilməsindən ibarətdir.

İaşə müəssisələrinin ticarət fəaliyyətinin təşkilinin əsas və- zifələri isə istehlakçılara xidmətin forması və üsullarının təkmi- ləşdirilməsindən və xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsindən ibarətdir.

İstehlakçılarla restoran və yaxud digər bir kütləvi iaşə müəssisələri arasında olan münasibətlər, hər bir ölkədə “İstehlak- çıların hüquqlarının müdafiəsi” ilə əlaqədar qəbul olunmuş qa- nunlara müvafiq hökumət qərarları ilə təsdiqlənmiş “İaşə xidməti Qaydaları” ilə tənzimlənir.

Bu qaydalara əsasən iaşə xidmətləri və növləri haqqında məlumatlar QOST R 50762-95-ə müvafiq olaraq, restoran və bar- ların təsnifatları (lüks, yüksək, birinci) şəklində; restoranlarda, kafelərdə, barlarda, yeməxanalarda, qəlyanaltıxanalarda və digər iaşə müəssisələrində xidmət fəaliyyəti haqqında normativ sənəd- lərdə geniş şərh olunmuşdur.

Xidmətin icraçısı kimi kulinariya məhsullarının istehsalını, satışı və istehlakının təşkili işlərini yerinə yetirən iaşə müəssisəsi və yaxud sahibkar sayılır. Qaydalarda mütləq olaraq, hər bir iaşə müəssisəsinin iş rejimi (onun saatları) müəyyənləşdirilir.

Dövlət (bələdiyyə) müəssisəsində iş rejimini müvafiq icra hakimiyyəti və yaxud yerli özünüidarətmə orqanı təyin edir. Digər təşkilati-hüquqi formalı müəssisənin (səhmdar, məhdud məsuliyyətli və yaxud özəl cəmiyyət) iş rejimi isə onların özləri

tərəfindən təyin olunur. İaşə müəssisəsinin işinin müvəqqəti dayandırılması zamanı (planlı sanitari günlərinin, təmirin və s. keçirilməsi zamanı), istehlakçılar əvvəlcədən dayandırılmanın tarixi və vaxtı haqqında məlumatlandırılmalıdır.

Əgər iaşə müəssisəsinin (xidmətlərin icraçısı) fəaliyyəti, respublika qanunvericiliyinə müvafiq olaraq lisenziyalaşdırılmalıdır, bu halda lisenziyanın müddəti, nömrəsi və həmçinin onu təqdim edən orqan haqqında məlumat, onunla tanış olmaq üçün asan oxunan yerdə yerləşdirilməlidir.

İcraçının hüququnda istehlakçının davranış qaydalarını müstəqil təyin etmək ixtiyarı vardır: məsələn, siqaret çəkməyə məhdudiyət qoyulması, giriş üçün ayrıca ödənişin tətbiqi və yaxud istehlakçının üst geyimdə olmasının qadağası.

İcraçı normativ sənədlərin mütləq tələblərinə müvafiq olaraq, onun tərəfindən göstərilən xidmətlərin, istehsal etdiyi məhsulun çeşidinin siyahısını müstəqil təyin edir.

İstehlakçıların hüquqları. İaşə müəssisələrində istehlakçılara aşağıdakı məlumatlar təqdim olunur: xidmətlərin ödəniş qiymətləri və şərtləri; yeməklərin hazırlanma üsulu və onlara daxil edilən əsas inqrediyentlərin siyahısı, özünün istehsal etdiyi təklif olunan məhsulun firma adı; hazır yeməyin payı (həcmi) haqqında məlumatlar; təklif olunan spirtli içkinin, şüşənin və onun 1 payının həcmi; iaşə məhsulunun hazırlanması və göstərilən xidmətlərə müvafiq olan mövcud tələblərə cavab verən normativ sənədlərə istinadlar; xidmətlərin sertifikatı haqqında məlumatlar. Təklif olunan məhsulun istehlak xüsusiyyətləri, keyfiyyəti və həmçinin yeməklərin hazırlanma şərtləri haqqında məlumatlar, kommersiya sirri deyilsə, istehlakçının bunlar haqda əlavə məlumat almağa ixtiyarı vardır.

İcraçı və onun tərəfindən göstərilən xidmətlər haqqında məlumatlar istehlakçıların nəzərinə xidmət göstərilən yerdə Azərbaycan dilində və əlavə olaraq müdiriyyətin sərəncamı ilə Azərbaycan Respublikası və yaxud digər ölkələrin xalqlarının dilində çətdirilir. Milli azlıqların məskən saldığı zonalarda isə bu

məlumatlar əlavə olaraq onların öz dilində verilə bilər. Başqa sözlə, bunların hamısı mövcud qanunlarla tənzimlənir.

Xidmətlərin sertifikatı faktının təsdiqlənməsi üçün icraçı, sertifikatın əslisi olan şəxs, notarius və yaxud bu sertifikatı verən sertifikatçıya xidmətləri üzrə orqan tərəfindən təsdiq olunmuş sertifikatın əslini və yaxud surətini təqdim etməlidir.

Xidmət göstərilməsinin qaydaları. Xidmət göstərilməsinin qaydaları, həmçinin onun qiyməti, Azərbaycanın mövcud qanunvericilik aktlarında göstərilən istehlakçıların ayrı-ayrı kateqoriyaları üçün nəzərdə tutulmuş imtiyazlar istisna olunmaqla, bütün istehlakçılar üçün eynidir. Bundan başqa, icraçı xidmətləri təkcə ayrı-ayrı şəxslərə yox, tərəflərlə danışılmış şərtlərlə, xidmət göstərilməsi üçün ona müraciət edən hər bir istehlakçıya göstərməlidir.

İstehlakçının, özündə zəruri məlumatları əks etdirən (icraçının adı, istehlakçının soyadı, adı və atasının adı, xidmətin növü və qiyməti, ödəmə şərtləri, sifarişin qəbul və icra tarixi, sifariş qəbul edən şəxsin imzası və digər məlumatlar) sənədin tərtib edilməsinin köməyi ilə qabaqcadan sifariş verməyə ixtiyarı vardır. Sifariş, həmçinin telefonla, elektron və yaxud digər əlaqə vasitəsilə verilə bilər. Xidmətin göstərilməsi haqqında sazişi təsdiq edən sənədin bir nüsxəsi istehlakçıya verilir.

Bir qayda olaraq, istehlakçılar hesabı zalı tərkdən əvvəl və yaxud soyuq yeməklər və qəlyanaltılar verildəndən sonra ödəyirlər, amma icraçının istehlakçıya xidmətlərin ödənilməsinə əvvəlcədən, yeməklərin seçilməsindən sonra ödəməyə və yaxud digər ödəmə formasını və həmçinin nağd və qeyri-nağd ödəməsinə, işə müəssisəsinin xidmət üsulundan, tipindən, ixtisaslaşmasından və digər şərtlərdən asılı olaraq təklif etməyə ixtiyarı vardır. Göstərilən xidmətlərə görə hesablaşmadan sonra istehlakçıya ödəməni təsdiq edən sənəd verilir (kassa çeki, hesab və s.).

Ofisiantlar tərəfindən xidmət göstərilən zaman, ödəmə buraxılan məhsula görə təqdim edilən hesabla baş verir. İstehlakçının istənilən vaxt menyunu tələb etmək və onunla hesabı tutuşdurmaq və həmçinin təqdim edilən işə məhsulunun həcmi

(kütləsini) yoxlamağa ixtiyarı vardır. Eyni zamanda, icraçının vəzifələrinə göstərilən xidmətlərin keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin daimi nəzarəti daxildir.

İaşə xidmətinin göstərilməsi ilə yanaşı, icraçı istehlakçıya pullu xüsusiyyəti daşıyan əlavə xidmətlər də təklif edə bilər: güllər, suvenirilər, fotoşəkillərin satışı və s. Lakin bu göstərilən xidmətlər istehlakçıya məcburi sırımamalıdır .

Xidmətin göstərilməsində qabaqcadan sifarişin yerinə yetirilməsi vaxtının pozulması hallarında və yaxud göstərilən xidmətin çatışmazlıqları üzə çıxarsa, istehlakçının öz seçiminə görə aşağıdakılara ixtiyarı vardır:

- İcraçı, xidmətin göstərilməsinə başlamaqla və (və yaxud) xidmətin göstərilməsini bitirməklə, xidmətin icrasına yeni müddət təyin edə bilər;
- Xidmətə görə göstərilən qiymətin aşağı düşməsinə tələb edə bilər;
- İstehlakçı tərəfindən təyin edilən real müddət ərzində çatışmazlıqların pulsuz aradan qaldırılmasını, eyni keyfiyyətli analoji məhsulun hazırlanmasını və yaxud onun digər məhsulla əvəzlənməsini tələb edə bilər;
- Xidmətdən imtina edə bilər.

İstehlakçı, həmçinin xidmət göstərilməsinin başlanma və (və yaxud) bitirilmə müddətinin pozulmasına görə ona dəymiş ziyanın tam pulsuz ödəməsinə tələb etməyə ixtiyarı vardır. Zərər Azərbaycan Respublikası qanunları tərəfindən təyin olunmuş müddətlərdə əvəzlənməlidir.

Əgər icraçı təsdiq edərsə ki, xidmətlərin göstərilməsi müddətlərinin pozulması fors-major səbəbləri və yaxud istehlakçının günahı üzündən baş vermişdir, onda istehlakçının tələbləri təmin oluna bilməz.

İstehlakçının istənilən vaxt icraçıya faktiki çəkilən xərclərin ödənilməsi şərti ilə sifariş verilən xidmətdən imtina etməyə ixtiyarı vardır.

Servis-barın məhsulunun satışı (spirtli içkilər, satın alınan qənnadı və tütün məmulatları və həmçinin ərzaq və qeyri-ərzaq

mallarının digər növlərinin satışı) ayrı-ayrı malların növünə müvafiq olaraq aparılır.

Məsələn, Azərbaycan Respublikası hökumətinin qərarı ilə təsdiqlənən, respublika ərazisində realizə olunan spirtli məhsulların pərakəndə ticarət Qaydalarına aşağıdakı tələblər qoyulur:

- Spirtli məhsulun (içkilərin) pərakəndə satışı lisenziyanın olması ilə baş verməlidir;
- Satışa keyfiyyətinə görə standartlara, texniki şərtlərə, təhlükəsizlik tələblərinə cavab verən spirt məhsulları çıxarılmalıdır. Bunlar, həmçinin xarici məhsulun satıcısı, istehsalçının və yaxud tədarükçünün imzası və möhürü ilə təsdiqlənmiş və məhsulun hər birinin adı olmaqla, uçot və qeydə alınan nömrələri, onların qüvvədə olan müddəti, sertifikatı verən orqan göstərilməklə (göstərilən məlumat istehlakçının tələbi ilə təqdim olunmalıdır) əks olunan əmtəə-nəqliyyat fakturasına malik olmalıdırlar;
- Məhsul, təsdiq olunmuş eyniadlı hər qrup məhsul üçün qaydaların uyğunlaşması ilə markalanır. Azərbaycan Respublikasında realizə olunan məhsulun, həmçinin xarici məhsulun Azərbaycan dilində sertifikatı, istehsalçının kodu və yaxud onun ünvanı, uyğunluq nişanəsi, bu məhsula aid mütləq tələblərə uyğun olan dövlət standartları və yaxud digər normativ sənədlər, qablaşdırma, tərkib və istifadə müddəti haqqında məlumatları əks etdirən sənədləri olmalıdır. Xaricdə istehsal olunan spirtli içkilər məhsulu üçün, istehlakçının tələbi ilə satıcı yükün gömrük deklarasiyası üçün, satıcının və malın əvvəlki sahibinin möhürü olan arayışın surətini təqdim etməlidir.

Spirtli məhsulların pərakəndə satışına aşağıdakı hallarda icazə verilmir:

- Əgər onlar bu məhsulları istehsal etməyə və dövriyyəyə buraxmağa müvafiq lisenziyası olmayan istehsalçıdan və yaxud topdansatış satıcıdan alınmışsa;

- Məhsulla əlaqədar mütləq sertifikatlaşdırma haqqında məlumatın olmaması və onun uyğunluq nişanəsi ilə markalanması hallarında;
- Məhsulun istifadə müddətinin bitməsi zamanı;
- Zavod-istehsalçıyı təyin etməyə imkan verən müəmmal markalanmanın aşkarlandığı hallarda;
- Yük gömrük deklarasiya üçün arayış surətinin olmaması (xarici məhsul üçün) vaxtı;
- Keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəricilərinə görə çıxış edilmiş məhsulun üzə çıxdığı zaman;
- 18%-dən çox olan etil spirti tərkibi ilə polistirol qablara, tənəkə bankalara və paketlərə qablaşdırılma zamanı;
- Etiketsiz, çirkli (daxildən və xaricdən), zədə əlamətləri ilə (boğazın qopuğu, çatlamalar) doldurulmuş, ümumi bulanması olan zədələnmiş tıxaclı, kənar daxiletmələrlə, çöküntülərlə şüşələrə doldurulma hallarında;
- Xarici məhsulda aksiz və xüsusi markaların olmaması zamanı təyin olunmuş qaydalara müvafiq olaraq, pıvədən başqa bütün məhsullarda;
- 18 yaşa çatmamış alıcılar olduqda;
- Uşaq, təhsil, din və müalicə-profilaktika müəssisələrində və onlara bitişik ərazilərdə satış üçün aparıldıqda.

Tələb edilən keyfiyyəti olmayan spirt məhsulunu satan istehlakçının, belə malın müvafiq keyfiyyətli mala dəyişdirilməsinə və yaxud qiymətinin aşağı salınmasını tələb etmək ixtiyarı vardır. İstehlakçının, həmçinin pərakəndə alış-satış müqaviləsinin icrasından imtina etməyə və mal üçün ödədiyi pul məbləğini geri qaytarmağı tələb etməyə ixtiyarı vardır.

İstehlakçının tələbi ilə ona rəy və təkliflər kitabçası təqdim edilməlidir.

Xidmət göstərilən zaman öhdəliklərin tam yerinə yetirilməsi və yaxud düzgün yerinə yetirilməməsi zamanı, icraçı istehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında qanunvericiliyə və mülki qanunvericiliyə müvafiq olaraq məsuliyyət daşıyır.

1.2. İaşə xidmətlərinin təsnifatı, metodları və formaları

Müxtəlif istehsal gücünə, tip və kateqoriyaya aid olan dövlət (bələdiyyə) iaşə müəssisələrində və həmçinin sahibkar vətəndaşlar tərəfindən idarə olunan iaşə müəssisələrində istehlakçılara göstərilən xidmətlər aşağıdakılara bölünür:

- İaşə xidməti;
- Kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların hazırlanması;
- Məhsulun və xidmətin istehlakının təşkili;
- Kulinariya məhsulunun realizəsi;
- Asudə vaxtın təşkili;
- Məlumat-məsləhət xidməti;
- Sair xidmətlərə.

İaşə xidmətləri özündə **kulinariya məhsulunun hazırlanması üzrə xidmətləri** və müəssisənin tipi və kateqoriyasına müvafiq olaraq, onun realizəsi və istehlakı üçün şəraitin yaradılması xidmətlərini əks etdirir və onlar da restoran, kafe, bar, yeməxana və qəlyanaltıxanalarda göstərilən iaşə xidmətlərinə bölünür.

Kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması üzrə xidmətlər özündə istehlakçıların sifarişini; həmçinin çətin icra olunan kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması ilə əlaqədar xidmətləri; müəssisədə sifarişçinin xammalından yeməklərin hazırlanması, ev şəraitində yeməklərin, kulinariya və qənnadı məmulatlarının hazırlanması üzrə aşpazın, qənnadçının xidmətlərini əks etdirir.

Məhsul istehlakının təşkili və qulluq üzrə xidmətlər özündə şənliklərin, ailəvi naharların və ritual tədbirlərin təşkili ilə əlaqədar xidməti; konfrans, seminar, müşavirə, istirahət zonalarında mədəni-kütləvi tədbirlərin keçirilməsi ilə əlaqədar iaşə xidmətlərini; istehlakçıların sifarişi ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri; iş yerlərinə, ofislərə, evlərə, sərnixin nəqliyyatının gedişində (həmçinin kupədə, kayutda, təyyarənin salonun-

da), mehmanxanaların nömrələrində kulinariya məhsulunun, qənnadı məmulatlarının çatdırılması ilə əlaqədar xidmətləri; müəssisənin zalında yerlərin saxlanması; komplektləşmiş rasionlarla xidmət talonlarının və abonentlərin satışını; rasion kompleks işləmənin təşkilini həyata keçirən zaman meydana çıxan xidmətləri əks etdirir.

Kulinariya məhsulunun realizəsi üzrə xidmətlər özünü kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının mağaza və kulinariya şöbələrində, müəssisədənkənar realizəsi zamanı, evlərə yemək buraxma hallarında; yola, həmçinin turistlər üçün kulinariya məhsulu dəstlərinin komplektləşdirilməsində meydana çıxan xidmətlər zamanı əks etdirir.

Asudə vaxtın təşkili üzrə xidmətlər isə özündə musiqi xidmətinin təşkilini, konsertlərin, varyete və videoproqramların keçirilməsini; qəzet, jurnalların, stolüstü oyunların, oyun avtomatlarının, bilyardın təklifini əks etdirir.

Məlumat-məsləhət xidmətləri özündə kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması, tərtibi üzrə mütəxəssislərin məsləhətlərini və masanın tərtibini; müxtəlif növ xəstəliklərin zamanı (pəhriz şöbələrində və yeməxanalarda) kulinariya məhsulunun istifadəsi məsələləri üzrə pəhriz bacısının məsləhətlərini; kulinariya ustalığının öyrətmə qaydalarının təşkilini əks etdirir.

Sair xidmətlər isə aşağıdakılardır: süfrə ağlarının (mələflərlərin), qab-qacağın, ləvazimatın, avadanlığın kirayə verilməsi, firma nişanlarının, güllərin, süvenirlərin satışı; istehlakçılara parfümeriyanın, ayaqqabı təmizləmək üçün ləvazimatın təklif edilməsi; kiçik təmir və geyimin təmizlənməsi; istehlakçılara xidmətdən sonra istehsalda qalan yemək və məmulatların qablaşdırılması; müəssisədə əldə olunan kulinariya məmulatlarının qablaşdırılması; müəssisədə istehlakçılara təklif edilən telefon və faksimile əlaqəsi; istehlakçıların şəxsi əşyalarını (üst geyimin), çantaların və qiymətli əşyaların zəmanətlə saxlanması; istehlakçının sifarişi ilə taksinin çağırılması; müəssisə ərazisində təşkil olunmuş dayanacaqda istehlakçıların şəxsi avtomobillərinin saxlanması.

İaşə xidmətləri məqsədli təyinatla müvafiq olmalı, təminatın dəqiqliyinə, təhlükəsizlik və ekologiya, erqonomiklik və komfortluğa, estetiklik, xidmət mədəniyyəti və sosial ünvanlığa, informativlik tələblərə cavab verməlidir.

İstehlakçılara xidmət prosesində müəssisənin növünə müvafiq olaraq, xidmətlərin kompleksliyi tələblərinə də fikir vermək lazımdır. Erqonometrik tələb xidmət şərtlərinin gigiyenik, antropometrik tələblərini, istehlakın fizioloji imkanlara uyğunluğunu xarakterizə edir, erqonomik tələblərin yerinə yetirilməsi komfort xidmətin təmin olunmasına və istehlakçının səhhətinin və işgüzarlığının saxlanılmasına xidmət edir.

Xidmətlərin estetikliyi isə müəssisə yerlərinin memarlıq-planlaşdırma və rəng həlli baxımından harmonikliyi və həmçinin xidmətlərin şərtləri ilə, heyətin xarici görünüşü, masanın tərtibatı, kulinariya məhsulunun tərtibatı və verilməsi də daxil olmaqla uyğunluğu ilə xarakterizə olunur.

Xidmətin sosial ünvanlığı, müəssisənin növündən asılı olaraq, istehlakçıların müəyyən kontingentinin onun tələblərinə uyğunluğu ilə müəyyən olunur.

İnformativ tələb, müxtəlif növ reklamın istifadəsi ilə, təklif olunan xidmət haqqında istehlakçının dolğun, doğru və vaxtlı-vaxtında məlumatlandırılmasını nəzərdə tutur.

İaşə müəssisələrində aşağıdakı xidmət üsullarından istifadə olunur: özünəxidmət, heyət tərəfdən xidmət və kombinasiyalı (qarışıq) metod (üsul).

Kütləvi iaşə xidmətinin ən effektiv üsulu özünəxidmət üsuludur. Bu proses zamanı istehlakçılar xörək paylama piştaxtalarından müstəqil olaraq, soyuq yeməkləri və qəlyanaltıları, şirin yeməkləri və içkiləri, undan hazırlanmış qənnadı məmulatlarını, çörək və masa ləvazimatlarını götürürlər. Bu halda isti yeməkləri aşpazlar bilavasitə buraxılmadan əvvəl paylaşdırırlar. Paylama xətti boyunca hərəkət edərək, istehlakçılar seçilmiş yeməkləri sininin üzərinə qoyur, kassirlə hesablaşmadan sonra isə onu nahar masasına tərəf aparırlar. Bu xidmət forması yemək zallarının buraxılış qabiliyyətini 20-30% artırmağa, yeməyin alınması üçün

vaxtın azaldılmasına və işçilərin əmək məhsuldarlığının 20% artırılmasına imkan verir.

Xidmət zamanı heyətin iştirakından asılı olaraq, tam və natamam özünəxidməti fərqləndirirlər. Tam özünəxidmət zamanı istehlakçılar, yeməklərin və içkilərin alınması, onların nahar masasına çatdırılması və qab-qacağın yığışdırılması ilə əlaqədar olan bütün əməliyyatları müstəqil həyata keçirirlər.

Natamam özünəxidmət zamanı isə əməliyyatların bir çox hissəsini xidmət heyəti yerinə yetirir. Natamam özünəxidmət misalı kimi vahid nahar fasiləsi təyin olunan istehsal müəssisələrində, yeməxanalarda masaların tərtibatını göstərmək olar. Bu zaman istehlakçılar qabaqcadan masalara düzülmüş xörək qablarından ancaq birinci yeməkləri boşqablara süzür və istifadə edilən qab-qacağı konveyerə yığırlar.

İstehlakçı ilə hesablaşma üsullarından qabaqcadan, hesablaşmanı sonradan bilavasitə hesablaşmanı, qıdanın qəbulundan sonra pul ödəməni və özü hesablaşmanı fərqləndirirlər.

Qabaqcadan özünəxidmət zamanı istehlakçılar, menyudakı yeməklərin çeşidi ilə tanış olduqdan sonra, kassadan çek və yaxud talonlar alır, sonra isə bu çek və yaxud talonlarla paylama xəttində seçdikləri yeməkləri alırlar. Bu xidmət formasının çatışmamazlığı xörək paylama xəttinin aşağı buraxılış qabiliyyətinə malik olmasıdır. Bu da onunla bağlıdır ki, yeməklərin paylaşdırılmasını həyata keçirən aşpazlar paralel olaraq yeməklər üçün verilən çek və yaxud talonlara baxmalı, onları çeşidləməlidirlər. Belə xidmət formasının istifadəsi zamanı əhəmiyyətli sürətləndirməyə qabaqcadan alınan abonement və yaxud çeklər hesabına nail olunur.

Sonradan hesablaşma ilə özünəxidmət zamanı isə, hesablaşma paylama xəttinin sonunda baş verir. Bu zaman istehlakçılar yeməkləri paylama xəttində özləri seçirlər və onların qiymətini onun sonunda ödəyirlər. Belə formalı özünəxidmət zamanı, yeməklərin istehlakçıların özləri tərəfindən seçilməsi təmin olunur, bu halda isə yeməkləri paylaşdıran, çekləri ayırd edən aşpazlara ehtiyac qalmır. Bunun səbəbinə də, əsas diqqət yeməklərin

buraxılmasına və həmçinin istehlakçıların tezləşdirilmiş xidmətinə yönəlir.

Bilavasitə hesablaşma özünəxidməti isə eyni zamanda yeməklərin seçilməsini, onların alınmasını və qiymətin ödənilməsini təmin edir. Bu halda məhsulun buraxılması və istehlakçı ilə hesablaşma bir nəfər işçi tərəfindən həyata keçirilir. Bu xidmət forması çox vaxt qəlyanaltıxanalarda istifadə olunur.

Qida qəbul edildikdən sonra pul ödəmə ilə özünəxidmət zamanı istehlakçı yemək və içkiləri seçərək, paylama xəttinin sonunda kassirdən çek alır, bu çeki o, zaldan çıxan zaman ödəyir. Bu xidmət formasının istifadəsi hesablaşma əməliyyatlarını aparılan nəzarəti gücləndirir, ona görə ki, birinci kassir məhsulun qiymətini hesablayır, ikincisi isə istehlakçı ilə hesablaşma aparır. Bu zaman zəlin buraxılış qabiliyyəti qabaqcadan ödəmə ilə özünəxidmətlə müqayisədə 1,5-1,6 dəfə yüksəlir.

İşçi heyət tərəfindən xidmət, bir qayda olaraq, elə müəssisələrdə istifadə olunur ki, xidmətin vaxt amilindən çox, komfort rolu daha çox nəzərə çarpır. Restoranlarda onun kateqoriyasını xarakterizə edən istehlakçıların ofisiantlar tərəfindən xidmət forması tətbiq olunur.

Qarışıq üsulun tətbiqi zamanı xidmətin iki göstərilən üsullarının birləşməsi nəzərdə tutulur. Məsələn, müşavirələrin, konfransların, simpoziumların iştirakçılarına xidmət zamanı qonaqlar müstəqil şəkildə paylama xəttində və yaxud fərşet masalarındakı qəlyanaltıları, desertləri, içkiləri və digər məhsulları özləri seçirlər, birinci və ikinci yeməkləri isə ofisiantlar təqdim edirlər. Yemək üçün hesablaşma, yeməkdən sonra, zaldan çıxan zaman ödənilir.

Buraxılan kulinariya məhsulu və içkilər üçün hesablaşma formasına görə, restoranlarda nağd (hesaba görə) və nağdsız (Vi-za, Master Cart, Drenner Club kredit kartların beynəlxalq ödəmə sistemlərinin köməyi ilə hesablaşma) hesablaşmaları fərqləndirirlər. Kredit kartları – məhsula görə hesablaşmalar üçün zəruri olan, özündə göstəriciləri əks etdirən, maqnit xətti olan, plastik düzbucaqlı dördkünc formada kartlardır. Kart, bank ilə əlaqəsi

olan, kassa sistemi terminalının kassa aparatı dəliyinə daxil edilir, rabitə kanalı ilə kredit kartı sahibinin hesab nömrəsi göndərilir, onun ödəmə qabiliyyəti təsdiq olunur və göstərilən məbləğin hesabdən silinməsi üçün əmr verilir (məhsulun və yaxud xidmətin qiyməti). Bundan sonra kart öz sahibinə qaytarılır. Kredit kartının aparata daxil olması zamanı ancaq sahibə məlum olan şəxsi kod yığılır.

Ayrı-ayrı hallarda, xüsusən banketlərə xidmət dövründə buraxılan kulinariya məhsulu və içkilər üçün hesablaşmalar zamanı özühesablaşmadan istifadə olunur (talon-biletlər, nömrələnmiş talonlar və s.). Özühesablaşma ilə özünəxidmət, həmçinin İsveç masasına oxşar, banket-furşetlərin təşkili zamanı istifadə oluna bilər.

Xidmət forması misalları kimi, kulinariya məhsulunun ticarət avtomatları və yaxud İsveç masasına oxşar xidmət zamanı özü hesablaşma vasitəsilə realizəsini, kompleks yeməklərin buraxılmasını göstərmək olar.

1.3. Müasir şəraitdə iaşə xidmətlərinin təşkili işində perspektiv istiqamətlər

Son illər iqtisadi dəyişikliklər və onlarla əlaqədar olan ölkədə gedən proseslər, iaşə sistemində özəlləşdirmə prosesləri, restoranların, kafələrin, barların, yeməcxanaların, qəlyanaltıxanaların təşkilati-hüquqi formalarının dəyişikliyinə gətirib çıxarmışdır. Bu da müəssisələrdə xüsusi mülkiyyətin dəyişdirilməsinə, çeşidin genişlənməsinə və xidmət keyfiyyətinin yaxşılaşmasına gətirib çıxarmışdır ki, nəticədə iaşə müəssisələrinin gəlirliyinə, onlarda rəqabətin yaranmasına səbəb olmuşdur. Bunun nəticəsində bir sıra MDB ölkələrində olduğu kimi, bizim ölkədə də tələbat və təklifin iqtisadi qanunlarına və həmçinin rəqabətə tabe olan, xüsusi iaşə bazarının yaranması formalaşmışdır. Şadlıq evlərində iaşə müəssisələrinin yaradılması və burada xüsusi əlavə xidmət formalarının meydana çıxması buna əyani sübutdur. Əlbəttə, bu-

nun müsbət xüsusiyyətləri, ölkəmiz, onun vətəndaşları üçün nə gətirdiklərindən geniş söhbət açmaq olar. Televiziya ekranlarında verilən çoxsaylı məlumatlar buna sübutdur. Ona görə də dərslikdə bu haqda söhbət açmağa müəlliflər lüzum görmürlər.

İstehlak bazarının inkişaf perspektivləri iaşə sferasında, kiçik və orta biznes müəssisələrinin himayəsi və həmçinin əhəlinin sosial müdafiəsi ilə əlaqədar bir sıra dövlət qanunlarının tənzimlənməsi tədbirləri ilə əlaqədar görülən işlər ölkədə davam etməkdədir. Bununla yanaşı, mühüm əhəmiyyətə malik iaşə infrastrukturalarının yaranması və möhkəmləndirilməsi, rəqabət mühiti, ümumrespublika və regionlararası sərğilərin, müsabiqələrin keçirilməsi, məhsul və xidmətin keyfiyyətinə nəzarətin gücləndirilməsi, ticarət qaydalarına riayət edilməsi və s. işlər bu qəbildəndir.

Bazar münasibətləri şəraitində əhəlinin qidalanmasının təşkili ilə əlaqədar MDB-də, o cümlədən ölkəmizdə yerinə yetiriləcək, yaxud yetirilməsi nəzərdə tutulan dövlət və regional siyasətin əsas istiqamətləri aşağıdakılardır:

- Müxtəlif istehlakçılar qruplarına istiqamətlənən, iaşə müəssisələrinin ümumi əlverişli prioritetdə inkişafı;
- Tez bir zamanda xidmət göstərən qidalanma müəssisələri, o cümlədən kababxanaların, sosiskaxanaların, xingalxanaların, pirojkixanaların, buterbrodxanaların, “Bistro” müəssisələrinin, düşbərəxanalar şəbəkəsinin inkişafı;
- Fəhlələri, qulluqçuları, tələbələri, məktəbliləri, texniki-peşə məktəbi şagirdlərini, kolleclərin tələbələrini, məktəbəqədər müəssisələrdə uşaqları, müalicə ocaqlarında pasiyentləri qida ilə təmin edən sosial istiqamətlənən şəbəkələrin bərpası və genişləndirilməsi;
- Qida məhsulları hazırlanmasının sənaye üsullarından istifadə edən və istehlakçıların sifarişi ilə kulinariya məhsulunu əhəliyə çatdıran (evlərə, ofislərə, təşkilat və yaxud müəssisələrə) iaşə müəssisələri şəbəkəsinin genişləndirilməsinin stimullaşdırılması;

- Kompleks ticarət, mehmanxana xidməti, avtomagistrallar boyunca, benzindoldurma stansiyalarında, aeroportlar və vağzal zonalarında işə şəbəkəsinin inkişafı.

Hazırda əlverişli işə müəssisələrinin geniş şəbəkəsinin formalaşması, onların tiplər üzrə unifikasiya prinsipi (kafe, yeməxana, restoran, bar, qəlyanaltıxana) və həmçinin bu müəssisələrin komfortluq səviyyəsindən, xidmət keyfiyyətindən və göstərilən xidmətlər dəstəsinin differensiasiyasından asılı olaraq həyata keçirilir.

Bir sıra müəssisələrdə müasir texnologiyaların, avadanlıqlar və xidmətin təşkilinin həyata keçirilməsi, yeməyin bir neçə dəqiqə ərzində bişirilməsini və zəif yüksək buraxma qabiliyyətini təmin etməyə imkan yaradır. Yüksələn rəqabət şəraitində kütləvi xidmət texnologiyası – fast-fud – böyük inkişaf tapmışdır. Fast-fud – yüksək olmayan qiymətlərlə, sadə məhsul çeşidi ilə istehlakçıların tez bir zamanda xidməti deməkdir.

Hazırda Makdonalds, Pizza-Hat kimi dünyada yayılmış tez qidalanma sistemlərinin tətbiqi ilə yanaşı, ancaq Azərbaycan bazarına məxsus olan sistemlər də inkişaf etmişdir – “Çudo-peçka”ların tətbiqi (3-cü mikrorayonda), məktəb işəsinə xüsusi xidmətlə həyata keçirilən qidalanmanın təşkili (Rusiya səfirliyinin yanındakı məktəbdə), təndirlərin tətbiqi ilə qutab və kababların bişirilməsi, dönər və s. hazırlanması bunlara misaldır.

“Rusiya bistrosu” tez qidalanma sistemi MDB-də 1995-ci ildən fəaliyyət göstərir. Onun əsası “bistro” sözünün yaranması adına yazılan rus kazaklarına məxsusdur (1812-ci ildə tənənə ilə Paris şəhərinə çatan zaman, kazaklar traktirlərdə onları tez və doyumlu yedirtməyi tələb etmişlər. Bu halda, rus sözü “bistro” “bistro” kimi eşidilmişdir). Rus bistrosu özündə tez xidmət göstərən müəssisələr şəbəkəsini və rus mətbəxinin qədim reseptləri ilə məhsullar istehsal edən istehsalat müəssisələrini əks etdirir. Bunlar dondurulmuş yarımfabrikatlar şəklində olan, müəssisələrə göndərilən unlu kulinariya məhsulları (müxtəlif içli pirojkilər, qoğallar, düşbərə və xingal, qutablar, rassteqaylar, kulebyaklar, piroqlar), hazır soyudulmuş məmulatlar – salatlar, içkilər, rus və

Pskov kvasları, Monastırsayağı bal arağı, süd zərdabı əsasında hazırlanmış süd içkiləridir.

Respublikamızda isə milli baxımdan belə müəssisələr şəbəkəsinin yaradılması bu istiqamətdə önəmlidir. Bu, həm də ölkənin turizm potensialının inkişafına kömək etməlidir.

Bakı və digər şəhərlərdə yerləşən iaşə sistemi müəssisələrində, özündə binaların interyerini, heyətin geyimini, malların qablaşdırılması və s. tərtibində əks etdirən Azərbaycan milli üslubunda vahid tərtibat artıq çoxdan istifadə olunur. Bir sıra mehmanxanalarda əməkdaşların cəlbədicə, gözəgörümlü uniformada geyimi buna misal ola bilər. Belə müəssisələrdə qiymətlər yüksək olmamalıdır. Bu da müəssisənin pul vəsaitləri dövriyyəsinin tezləşdirilməsi vasitəsilə, satış həcminin böyüklüyü və gəlirlərin alınması hesabına təmin oluna bilər.

Ümumtəhsil məktəblərinin yenidənqurma işləri ilə bağlı təşkilati tədbirləri sırasında, məktəblilərin düzgün və rəşional qidalanmasına böyük əhəmiyyət verilir. Ümumtəhsil məktəblərində kütləvi iaşə obyektlərinin inkişafı, məktəb iaşəsi üçün ixtisaslaşdırılmış istehsalat komplekslərinin yaradılmasını nəzərdə tutur. Belə komplekslərin tərkibinə, baza strukturları kimi məktəb iaşə kombinatları və tədarükçü fabriklər və həmçinin bilavasitə ümumtəhsil müəssisələrində yerləşən, tədarükçü yeməxanalar da daxil edilir. Məktəb iaşəsinin təşkilinə belə yanaşma tədris müəssisələri balansında olan iaşə obyektlərinin uçotunu da nəzərdə tutur.

Təəssüf ki, bu baxımdan respublikamızda görüləsi işlər hələ də çoxdur. İaşə müəssisələrinə nəzarət funksiyalarının müəyyən hissəsinin Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə və digər qurumlara keçilməsi, fikrimizcə, özünü doğrultmur. Bu işi Rusiyada, Ukraynadakı kimi mərkəzləşdirmək məqsədəuyğun olardı.

Sahə qarşısında qoyulan sosial vəzifələr, bilavasitə fəhlə və qulluqçuların iaşəsinin gələcəkdə təkmilləşməsi ilə əlaqədardır. İstehsalat müəssisələri və təşkilatlarında kütləvi iaşə obyektlərinin fəaliyyəti iki variant ilə həyata keçirilir.

Birinci variantda iaşə obyektləri istehsalat müəssisələri və təşkilatlarının struktur bölmələridir (məsələn, Sumqayıt şəhəri müəssisələrində). İkinci variantda isə iaşə obyektləri öz fəaliyyətini müəssisənin və yaxud təşkilatın müdiriyyəti ilə bağlanmış müqaviləyə əsasən müvafiq kollektivlərə xidmət göstərən müstəqil təşkilat kimi həyata keçirirlər.

Xəstəxanalarda, əlillər evlərində, internatlarda və s. yerləşən kütləvi iaşə obyektləri həmin təşkilatların fəaliyyəti ilə əlaqədardır. Bu zaman həmin təşkilatla qarşılıqlı əlaqələr struktur sxemindən asılı olmayaraq, iaşə obyektinin inkişafı üçün yerli büdcənin vəsaiti hesabına həyata keçirilməlidir.

Şəhər və qəsəbələrdə əhalinin aztəminatlı təbəqəsinin müdafiəsi üçün Qırmızı Xaç Cəmiyyəti, şəhər büdcəsi, xeyriyyə aksiyaları hesabına, talonlar vasitəsilə pulsuz qidalanma təşkil edilməlidir. Bu istiqamətdə də hələ ölkəmizdə görüləsi işlər çoxdur.

İstər komməriya müəssisələrində (restoranlar, barlar, kafelər, qəlyanaltıxanalar), istərsə də sosial istiqamətli müəssisələrdə (iş, təhsil yerlərində olan yeməxanalar) iaşənin təşkilinin mühüm şərti kimi, iaşə müəssisələrində istehsal və realizə olunan məhsulun keyfiyyəti və xidmət mədəniyyəti ilə xarakterizə olunan xidmət keyfiyyəti hesab edilməlidir.

Kulinariya (iaşə) məhsulunun keyfiyyəti dedikdə – kulinariya məhsulunun gələcək emalı və yaxud yeməyə yararlığını, istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini, tərkibini və istehlak xüsusiyyətlərini şərtləndirən xassələrin məcmusu kimi başa düşmək lazımdır.

İaşə sistemində xidmət mədəniyyətini müəyyən edən əsas amillərə: müasir maddi-texniki bazanın olması, göstərilən xidmətlərin həcmi, növləri və xüsusiyyəti, istehsal olunan məhsulun çeşidi, mütərəqqi xidmət formalarının tətbiq edilməsi, xidmətin bütün bölmələrində əməyin rəşional təşkili, reklam-informasiya işinin səviyyəsi, iaşə işçilərinin peşəkarlıq ustalığı və onun daim yüksəldilməsi, iaşə müəssisələrində qonaqpərvərlik mühitinin yaradılması, qonaqlara qarşı xidmətedici heyətin diqqətliyi, nəzakəti, ədəbi aiddir.

İaşə sistemi maddi-texniki bazasının inkişaf səviyyəsi isə iaşə müəssisələrinin müxtəlif növlərinin olması, yerləşmənin rahatlığı, şəbəkənin ixtisaslaşması, mətbəx və zal üçün yeni avadanlıqlar, istehlakçılarla sifariş qəbulu, hesablaşmalarda avtomatlaşdırma prosesləri vasitələrinin təşkili, gəlirin uçot və nəzarəti də daxil olmaqla, müəssisələrin müasir texniki vasitələrlə təchizatı ilə xarakterizə olunur.

İaşə müəssisələrinin yerləşməsinin rahatlığı mənasında onların əhali üçün əlverişliliyini, yaxşı nəqliyyat kommunikasiyalarının olmasını, şəhər nəqliyyat marşrutları şəbəkəsi ilə uzlaşmasını, mühafizə olunan avtodayanacaqların olmasını, müəssisələrin bilavasitə böyük küçələrə, magistrallara, istirahət zonalarına, mədəni-tarixi yerlərə yaxınlığı başa düşülür. Müəssisələrin iş rejiminin düzgün seçilməsi restoranın, barın və yaxud kafenin istehlakçılarının əsas qruplarının imkanları və üstünlükləri ilə şərtlənməlidir. Onlar bütün gün ərzində nahardan sonra və axşam saatlarında, axşamlar və bayram günləri işləyə bilirlər.

İxtisaslaşmış müəssisələr şəbəkəsinin inkişafı, ələlxusus kafelərin, qəlyanaltıxanaların artması, təkcə iaşə məhsulu tələbatını maksimal şəkildə təmin etmir, həm də əhalinin asudə vaxtının təşkilinə imkan yaradır. Restoranlarla müqayisədə belə müəssisələrdə realizə olunan yeməklərin məhdud çeşidi və onlar üçün yüksək dərəcədə hazırlanan yarımfabrikatların istifadəsi, istehlakçılara xidmətin sürətlənməsinə, zalların buraxılış qabiliyyətinin yüksəlməsinə, xidmət mədəniyyətinin artırılmasına imkan yaradır.

Xidmətin üsul və formaları müxtəlifdir və onlar iaşə müəssisələrinin konkret iş şəraitindən və xidmət göstərilən kontingentin xüsusiyyətlərindən asılı olaraq tətbiq olunurlar. Bunlara kompleks qida rasionunun buraxılması ilə xidmət, İsveç masasına oxşar qidalanmanın təşkili, biznes-lanç və s. aiddir.

Xidmətin sürəti müşahidənin, yoxlamanın, yerlərdə dövrüynin hesablanması anket sorğu-sualı vasitəsi ilə müəyyən edilə bilər və müəssisənin tipindən asılıdır.

Hər şey – binanın memarlıq üslubundan başlayaraq qapıçının uniformasına qədər – istehlakçılarda konkret müəssisənin təkrar olunmaz imici barədə valeholma dərəcədə fikir yaratmalıdır. Ona görə də belə bir estetik zövqü yaratmaq üçün müəssisə işçilərinin öz gələcək istehlakçıları (ailəli insanlar, biznesmenlər, nadinc və sakitlik bilməyən gənclər), onların tələbləri, rifahı haqqında dolğun təsəvvürləri olmalıdır. Bundan asılı olaraq, interyer, menyu tərtib olunur, musiqi proqramı, xidmət heyəti seçilir, yəni nahar zallarında komfort şərait təmin olunur. Nəzakət, diqqətlik və heyətin zahiri görünüşü, səmimilik və qonaqpərvərlik mühiti yaradır, müştərilərdə xoş əhval-ruhiyyəni təmin edir, onları bu müəssisəyə təkrarən və dönə-dönə gəlməyə vadar edir.

Reklam-informasiya işinə prospektlərin nəşri, gözəl tərtib olunmuş menyular, dövətnamələr, ailə naharları, bayram axşamları, milli yeməklərin dequstasiyaları, istehlakçıların konfransları və s. keçirilməsi haqqında informasiya və rəqələri aiddir. Yaxşı təşkil olunmuş reklam-informasiya işi tələbatın formalaşmasına, xidmət mədəniyyətinin yüksəlməsinə imkan yaradır.

İaşə müəssisələrinin, xüsusilə restoranların işinin yaxşılaşdırılması üçün həlledici amil istehlakçılara keyfiyyətli heyət xidmətidir. Əgər, məsələn, dörd nəfərlik bayram süfrəsi üçün menyunu tərtib etmək lazımdırsa, bu halda işçi heyət bu vəzifəni yerinə yetirmək üçün qeyri-adi səy göstərməlidir. Əgər istehlakçı bayram axşamını orijinal tərtib olunmuş, xüsusi rəngi olan, qeyri-adi aksesuarlarla, güllərlə bəzədilmiş süfrə arxasında keçirmək istəyirsə, bu halda menecerlər – xidmətin təşkilatçıları şəhərin mağazalarına gedib, bu sifarişə vaxtında yerinə yetirmək üçün hər şeyi etməlidirlər. Xüsusi xidmət, sözsüz ki, əlavə ödənilir.

Xidmətin bütün mərhələlərində işin təşkili, hər bir istehlakçıya qarşı çevikliyi və xoşrəftarlığı, xidmətlərin keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təmin etməlidir. Bu zaman xidmət heyəti və istehlakçılar arasında mübahisələr yolverilməzdir. Belə faktlar müəssisənin rəhbəri, zəlin meneceri üçün istehsal müşavirəsində mükəmməl müzakirə predmeti olmalıdır. Münaqişə səbəblərinin öyrənilməsi və görülmüş tədbirlər haqqında təbəçilikdə olanlara

çatdırılma, müəssisənin müsbət imicinin saxlanmasına, restoran, kafe və yaxud bar haqqında pis şayiələrin yayılmamasına imkan verir və onun istehlakçılar tərəfindən yüksək qiymətləndirilməsinə xidmət edir.

Xidmət keyfiyyətinin artırılması, işçilərin yüksək ustalığı və bir dəstədə işləyən və xidmətin bütün detallarına diqqət yetirən, həm rəhbərin, həm də istehsalat müdirinin, metrdotelin, ofisiantların peşəkar hazırlıq səviyyəsinin yüksəlməsinə imkan yaradır. Xidmətin yüksək səviyyəsinə, kadrların ixtisaslaşma hazırlığı və onun artırılması, heyətin tədrisinin təşkili, peşəkar müsabiqələrin və işçilərin fərdi imkanlarının uçotu hesabına nail olmaq olar.

Xidmət mədəniyyəti və keyfiyyəti bilavasitə iaşə müəssisələrinin təsərrüfat fəaliyyətinin nəticələrinə təsir edir. Xidmət mədəniyyətinin yüksəlməsi ilə istehlakçıların sayı da artır, mal dövriyyəsi, müəssisələrin rentabelliği yüksəlir və dövriyyə xərcləri azalır.

1.4. Müxtəlif tipli iaşə müəssisələrində xidmətin xüsusiyyətləri

İaşə müəssisələri özlərinin funksional təyinatından, realizə olunan məhsulun çeşidindən, məhsulun müxtəlifliyi və hazırlanmanın mürəkkəbliyindən, texniki təchizatdan, xidmət üsullarından, işçi heyətinin ixtisaslaşmasından, xidmətin keyfiyyətindən, təqdim edilən xidmətlərin nomenklaturasından (siyahısından) asılı olaraq aşağıdakı tiplərə bölünürlər: restoranlara, barlara, kafelərə, yeməkkxanalara, qəlyanaltıxanalara və s. Hər bir göstərilən müəssisənin tipi onun yer tutumu (yemək zalında yerlərin sayı) və bir növbədə buraxılan yeməklərin miqdarı ilə xarakterizə olunur. Müxtəlif tip iaşə müəssisələrinin yemək zallarında yerlərin optimal sayı aşağıdakı kimi müəyyənləşdirilir: restoranlarda 50-200; şərab, südlü məhsullar, qril barında – 25-50; pivə barında – 25-100; ümumi tipli kafedə – 50-200; ixtisaslaşmış kafelərdə (gənclər, uşaqlar, qənnadı, dondurma, süd və s.) – 25-100; kütləvi

yeməxanalarda – 50-200; pəhriz yeməxanasında – 50-100; hazır xörək paylama yeməxanasında – 25-50; ümumi tipli qəlyanaltıxanalarda – 25-50; ixtisaslaşmış qəlyanaltıxanalarda – 25-50; kafelərdə – 8-50.

Restoran və barlar xidmət səviyyəsinə və təklif olunan nomenklaturasına görə kateqoriyalara bölünür: lüks, yüksək və birinci dərəcəli. Onlar isə, öz növbəsində, aşağıdakı tələblərə cavab verməlidirlər:

- Lüks – analoqu olmayan, ticarət zallarının memarlıq ansamblı və interyerinin bədii ifadəliliyi, komfortunun yüksək səviyyəsi, restoranlar üçün xidmət və çeşidinin orijinallığı, zərif sifarişli və firma, kulinariya və qənnadı yeməklərinin geniş seçimi, barlar üçün sifarişli və firma içkilərinin, kokteyl və qəlyanaltıların geniş seçimi ilə fərqlənən iaşə müəssisələri;
- Yüksək kateqoriyalara – interyerinin orijinallığı, xidmətlərin seçimi, komfortluğu, restoranlar üçün orijinal, zərif sifarişli və firma yemək və məmulatların müxtəlif çeşidi, barlar üçün firma və sifarişli içkilərin, kokteyl və qəlyanaltıların geniş seçimi ilə fərqlənən müəssisələr;
- Birinci kateqoriyalara – ahəngliyi, komfortluğu və xidmətlərin seçimi, restoranlar üçün çətin hazırlanan firma yeməklərin, məmulatların və içkilərin müxtəlif çeşidi, barlar üçün sadə hazırlanan, həmçinin sifarişli içkilərin, kokteyllərin dəstləri ilə fərqlənən müəssisələr.

Kafe, yeməxanalar və qəlyanaltıxanalar kateqoriyalara bölünməzlər.

Müxtəlif tipli iaşə müəssisələrinə göstərilən ümumi tələblər QOST R 50762-95 (bu, əsasən Rusiya üçündür, hələlik bizim respublika üçün də qüvvədədir) ilə müəyyən olunur.

Hər bir tip və kateqoriyalı iaşə müəssisəsi üçün müəssisənin növü və kateqoriyasının attestasiyası, həmçinin sertifikatlaşdırılması üçün istifadə olunan müəyyən eyniləşdirmə xidmətlərinin əlamətləri mövcuddur.

Restoranlar – mürəkkəb texnologiya ilə hazırlanan, sifarişli və firma yeməklərlə, spirtli içkilərlə, tütün və qənnadı məmulatları da daxil olmaqla, geniş çeşidli menyusu ilə, istehlakçılara istirahətin təşkili ilə (musiqi-əyləncəli proqramı, rəqsləri, şoubaleti və s. olan), xidmətin yüksək səviyyəli olması ilə fərqlənən işə müəssisələridir. Realizə olunan xörəklərin çeşidinə görə aşağıdakı restoranları fərqləndirirlər: balıq, pivə, milli mətbəx və yaxud ayrı-ayrı ölkələrin mətbəxi restoranları.

Ticarət və banket zallarında masanın yüksək tərtibatı, servis-barda hazırlanan yeməklərin və məhsulun yüksək keyfiyyəti və həmçinin interyerin bədii tərtibatı ilə fərqlənən restoranlar da mövcuddur. Onlar göstərilən xidmətlərin, yerləşmənin və bununla əlaqədar olan xərclərin həcmi və xarakterindən asılı olaraq, realizə olunan məhsulun və içkilərin üzərinə qoyulan əlavə məbləğin (qiymət əlavəsinin) həcmi ilə müəyyən olunan, qiymət siyasətinə görə fərqlənilir. Burada istehlakçılara restoranın ən yaxşı görünən yerində, giriş qapısının yanında menyu və şərablar kartı vasitəsilə yemək və içkilərin qiyməti ilə tanış olmağa imkan yaradılır.

Lüks və yüksək dərəcəli restoranlar ictimai, inzibati yerlərdə və tamaşa komplekslərində, mehmanxanalarda, kurortlarda, aerovağzallarda yerləşirlər. Restoranları, həmçinin tarixi və memarlıq abidələrinin yaxınlığında yerləşdirmək məsləhət görülür. Birinci dərəcəli restoranları magistrallarda (ictimai nəqliyyat dayanacaqlarının yaxınlığında), vağzallarda və limanlarda, istirahət zonalarında, ticarət mərkəzlərində yerləşdirirlər.

Restoranlarda istehlakçılara xidmət göstərmək üçün zalların tərkibində ayrıca banket zallarının olması mütləqdir. Bütün dərəcəli restoranlar tematik istiqaməti, milli və Avropa mətbəxləri yeməklərinin istifadəsini nəzərə alaraq, yeməklərin çeşid siyahısını müstəqil olaraq tərtib edirlər.

Lüks və yüksək dərəcəli restoranlarda məhsulun çeşidi özündə əsasən orijinal, zərif və firma yeməklərini, içkiləri və qənnadı məmulatlarını əks etdirir. Firma yeməkləri milli mətbəxin xüsusiyyətlərini, müəssisənin tematik istiqamətini əks etdirmə-

lidir. Milli və firma yeməklərin hazırlanmasını istehlakçıların xüsusi xahişini nəzərə alaraq, onların yanında həyata keçirmək məsləhətdir. Müvafiq məhsulların istehsalatda olması zamanı, burada menyuya daxil olmayan yeməklərin hazırlanmasına da sifarişlər qəbul olunur.

Birinci dərəcəli restoranlarda çətin hazırlanan firma yeməklərin, məmulatların və içkilərin müxtəlif çeşidinin menyuya daxil edilməsi mütləqdir.

Firma yeməyi – müəssisənin spesifikasiyasını əks etdirən, yeni reseptura və texnologiya və yaxud yeni xammal növü əsasında hazırlanan yeməkdir.

Lüks, yüksək və birinci dərəcəli restoranlarda sənaye istehsalı qənnadı məmulatlarının geniş çeşidi, meyvələr, spirtli içkilər, tütün məmulatları, meyvə şirəsi və mineral sular realizə olunur.

Lüks, yüksək və birinci dərəcəli restoran və barlarda menyu və şərablar kartı emblemi ilə işləyən müəssisənin firma nişanı – iki dildə çap olunmalıdır – xarici və Azərbaycan dillərində. Menyu üçün üz qabığı, təbrik və dəvətnamə kartları, bukletlər və reklam nəşrinin digər növləri təbaşir kağızı, kartonu və yaxud dərinə əvəz edən materialın üzərində hazırlanır və müəssisənin tematik istiqamətini əks etdirən, özündə restoran və yaxud barın adını, emblemini və yaxud şəklini əks etdirən şəkildə hazırlanır.

Lüks restoranlarındakı qab-qacaq və ləvazimatlar fərdi sifarişlə hazırlanır və yaxud menyu və xidmətin xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq seçilir. Lüks və yüksək dərəcəli restoran və barlarda çini (nikel-mis qarışığı) və neytilberdən metal qab-qacaq və ləvazimatlardan, monoqram ilə və yaxud bədii tərtib olunmuş çini qab-qacaqdan, sortlu, üfürmə üsulu ilə şüşədən hazırlanmış, bədii tərtib olunmuş qab-qacaqdan istifadə edirlər. Tematik restoranlarda və lüks, yüksək dərəcəli milli mətbəx restoranlarında və lüks dərəcəli barlarda keramika və taxtadan hazırlanan qab-qacaqdan da istifadə etməyə icazə verilir. Birinci dərəcəli restoran və barlarda paslanmayan poladdan hazırlanan metal qab-qacaq və

ləvazimatlar, yarıçini və arkoopaldan hazırlanan qab-qacaq, şəkilsiz sortlu şüşə qab-qacaqdan istifadə olunur.

Lüks dərəcəli restoran və barlarda süfrə aqları (firma süfrələri), sifariş ilə bədii fikrin nəticəsi kimi, masanın tərtibatını və zalın interyer xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq hazırlanır. Yüksək və birinci dərəcəli restoran və barlarda şəxsi istifadə üçün ağ rəngli süfrələr və rəngli kətan salfetlərdən istifadə olunur. Yüksək və birinci dərəcəli ixtisaslaşmış restoran və barlarda, əgər poliefir örtüklü və yaxud bədii tərtib olunmuş qapaqlarla hazırlanmış masalar mövcuddursa, süfrələrin parçadan olan fərdi salfetlərlə dəyişilməsinə icazə verilir. Birinci dərəcəli restoran və barlarda kompleks səhər yeməkləri və naharların buraxılması zamanı kətan salfetlərin yerinə kağız salfetlərdən istifadə olunur.

Lüks və yüksək dərəcəli restoran və barlarda zalın interyerinə mavafiq olan yüksək dərəcəli, komfortlu mebellərdən istifadə olunur. Restoranlarda mebelin əsas növləri – yumşaq örtüklü iki-, dörd-, altıyerlik masalar (düzbucaqlı, kvadrat şəkilli, dairəvi və digər istənilən konfiqurasiyada olan); kreslolar, divanlar, yumşaq banketkalar (hollda və vestibüldə); yemək zalında qoltuqlu kreslolar, ofisiantlar üçün servantlar, köməkçi jurnal masaları olur. Birinci dərəcəli restoran və barlarda yüngül konstruksiyalı standart mebellərdən istifadə olunur: poliefir örtüklü masalar və yarıyumşaq kreslolardan. Restoranlarda xidmət xüsusi təhsil alan və peşəkar hazırlığı olan ofisiantlar, barmenlər, metrdotellər tərəfindən həyata keçirilir. Xarici vətəndaşlara xidmət göstərən restoranlarda isə işçilər xarici dildən birini, turistlər ilə sadə ünsiyyət üçün zəruri olan həcmdə bilməlidirlər. Lüks və yüksək dərəcəli restoran və barlarda xidmət heyəti əynində müəssisənin emblemi olan forma geyimində çalışmalıdır, birinci dərəcəli restoran və barlarda isə müəssisənin emblemi olmayan forma geyməyə icazə verilir.

Restoranlar istehlakçılara, bir qayda olaraq, naharlar – biznes-lançlar, şam yeməkləri, qurultay, müşavirə, konfrans iştirakçılarına xidmət zamanı isə qidalanmanın tam rasionunu verirlər. Bayram ərəfəsində, şənbə və yaxud bazar günlərində restoranlar

ailə naharları (bazar brandisi), milli mətbəx yeməklərinin dequstasiyasını, tematik gecələri təşkil edir, toylara, yubiley şənliklərinə, dostların görüşməsinə xidmət edirlər.

Restoranlar əhaliyə, həmçinin əlavə xidmətlər də göstərirlər: yarımfabrikatların, kulinariya və qənnadı məmulatlarının satışı, ailə şənlikləri yeməklərinin hazırlanması üçün qabaqcadan sifarişlərin qəbulu və evdə qonaqlara xidmətin göstərilməsi, yeməklərin hazırlanması və masaların tərtib edilməsi, yerlərin ayrılması texnologiyası üzrə əhaliyə məsləhətlər verilməsini də təşkil edirlər.

Lüks və yüksək dərəcəli restoran və barlarda axşam vaxtı konsert-estrada tamaşaları, solistlərin çıxışları təşkil olunur. Birinci dərəcəli restoranlarda hər hansı bir musiqi xidmətinə (musiqi avtomatları, səs- və videoaparatlardan istifadəsi ilə) icazə verilir.

Hal-hazırda müştərilər, bir çox hallarda, 50-100 nəfərlik kiçik restoranlara üstünlük verirlər.

Böyük həcmli restoran zallarında rahatlıq və komfortluq yaratmaq üçün memarlıq-konstruksiya və interyerin dekorativ elementlərinin transformasiya olunan arakəsmələri və mebel yerləşdirilməsinin müxtəlif üsulları vasitəsilə xidmət zonaları ayrılır.

Vaqon-restoranlara – uzun məsafəni qət edən beynəlxalq dəmir yolu da daxil olmaqla, sənişinlərə yeməklərin, içkilərin müxtəlif çeşid xidmətini təklif edən və xidmətin yüksək səviyyəsi ilə fərqlənən təkərlər üzərində (vaqonlarda) yerləşən iaşə müəssisələri aiddir. Vaqon-restoranlar aşağıdakı xidmət növləri göstərirlər:

- Vaqon-restoranın qidalanma xidməti özündə yeməklərin və içkilərin, çətin hazırlananları da daxil olmaqla, müxtəlif çeşidli müxtəlif növ xammaldan, alınmış məhsullardan və şərabaq məmulatlarından istifadə etməklə, bütün əsas sifariş və firma yeməkləri də daxil olmaqla (birinci yeməklər istisna olmaqla, bir sutkaya qədər gedən qatarlarda) hazırlanması, realizəsi və istehlakının təşkilini əks etdirir;

- Kulinariya məhsulunun realizəsi, istehlakının təşkili və sənişinlərin xidməti üzrə xidmətlər, özündə kulinariya məhsulu-

nun və alınmış malların satışını; istehlakçıların sifarişi ilə kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının və həmçinin qidalanmanın kompleks rasionlarının kupeyə gətirilməsini əks etdirir;

- Asudə vaxtın təşkili üzrə xidmətlər işə özündə musiqi və videoproqram xidmətini əks etdirir;

- Digər xidmətlər özündə suvenirlərin, nişanların, yüngül sənaye mallarının satışını; sənişinlər tərəfindən vaqon-restoranlarda və yaxud vaqon-kafelərdə alınan kulinariya məmulatlarının qablaşdırılmasını; sənişinlərə xidmət göstəriləndən sonar qalan kulinariya məmulatlarının qablaşdırılmasını əks etdirir.

Vaqon-restoranlar xidmət səviyyəsindən və həmçinin qatarın dərəcəsiindən asılı olaraq, aşağıdakılara bölünürlər:

- Digər qatarların vaqon-restoranlarından interyerlə, komfortun səviyyəsi ilə və əsas etibarilə, sifarişi və firma yemək və içkilərdən, nahar yeməklərinin mütləq olması ilə fərqlənən kulinariya məhsulunun əsas qruplarından iki addan az olmayaraq; qənnadı məmulatları, spirtli içkilər və sərinləşdirici içkilərdən ibarət olan kulinariya məhsulunun çeşid müxtəlifliyi ilə seçilən beynəlxalq qatarların vaqon-restoranları;

- İnteryerin orijinallığı, komfortluğu, xidmətlərin seçimi, sifarişli və firma yeməklərin və məmulatların çeşidi ilə seçilən firma qatarın vaqon-restoranı;

- Sənişin qatarının vaqon-restoranı özündə interyerin üslubunu və tərtibatını birləşdirir; firma və sifariş yeməyin bir adından az olmayaraq, kulinariya məhsulunun əsas qruplarından nahar yeməklərinin iki adından az olmayaraq, içkilər, qənnadı və şərab-araq məmulatları realizə edir.

Bir qayda olaraq, vaqon-restoranlar istehlakçılar üçün zala, istehsalat otağına, yuma bölməsinə və servis-bara (bufetə) malik olurlar.

Vaqon-kafelər vaqon-restoranlardan fərqli olaraq, məhdud kulinariya məhsulu çeşidinə malik, əsasən sadə hazırlanan, alınma malların və içkilərin geniş çeşidi olan, sənişin qatarının vaqonlarının birində təşkil olunmuş iaşə müəssisəsidir. Adətən kafe sənişin vaqonun yarısını tutur və 20 yerlik zala, istehsalat otağı-

na, yuyucu bölməyə, anbar otaqlarına malik olur. Zalı da soyudulan və soyudulmayan şkaflarla təchiz olunan, açılıb-bağlanan siyirmələri olan, paylama piştaxtasına malik olur. Burada, həmçinin kofebişirən və kassa aparatı qoyulur. Kafenin menyusu, üç addan az olmayan soyuq xörək və qəlyanaltılardan, ikinci xörəklərdən, iki addan az olmayan isti içkilərdən və həmçinin (beş addan az olmayaraq) sənaye istehsalı olan qənnadı məmulatlarının müxtəlif çeşidindən, meyvələrdən ibarət olur. Şərab kartına spirtli və sərinləşdirici içkilər, tütün məmulatları da daxil edilir. Vaqon-kafelərdə iş özünəxidmət şəklində və yaxud bufetçi (vaqon-kafe müdiri) tərəfindən aparılır.

Vaqon-barlar isə sənişin qatarının vaqonunda bar piştaxtası ilə təchiz olunan və qarışıq, tünd spirtli, zəif spirtli və spirtsiz içkiləri, qəlyanaltıları, desertləri, unlu qənnadı, çörək-bulka məmulatlarını və satın alınan malları realizə edən iaşə müəssisəsidir.

Vaqon-bufetlər – sənişin qatarı vaqonunun bir hissəsində təchiz olunmuş və sadə hazırlanan kulinariya məhsullarının məhdud çeşidini, satın alınan malların geniş çeşidini realizə edən iaşə müəssisəsidir. Vaqon-bufetlər özünəxidmət üsulu ilə işləyirlər.

Gəmi restoranları sənişinlərə öz xidmətini dəniz və çay donanmasının gəmilərində təşkil edirlər. İstehsalın texniki imkanları nəticəsində gəmilərdə yerləşən restoranlar, vaqon-restoranlardan fərqli olaraq, sənişinlərə məhsulun daha geniş çeşidini təklif edə bilirlər. Gəmilərdə restoranların təşkilinin dünya təcrübəsi, üzən zaman onların iri əyləncə kompleksləri tərkibində kokteyl-barların, kazinoların, kafələrin və s. daxil olmaqla fəaliyyətini nəzərdə tutur.

Gəmi-barları isə piştaxtası olan və qarışıq içkiləri, spirtli və spirtsiz içkiləri, kokteylləri, qəlyanaltıları, desertləri, unlu qənnadı və çörək-bulka məmulatlarını, satın alınan malları realizə edən iaşə müəssisəsidir.

Lüks barlarda məhsulun çeşidi əsasən orijinal, zərif sifarişli və firma yeməklərdən, həmçinin milli yeməklər, məmulatlar və içkilər də təşkil olunur. Yüksək və birinci dərəcəli barlarda firma

xörəklər məmullatların və çətin hazırlanan içkilərin çeşid müxtəlifliyi mövcuddur.

Lüks və yüksək dərəcəli barların şərab kartı özündə kokteyllərin, punşların, qroqların və digər qarışıq içkilərin, şirələrin müxtəlif çeşidini əks etdirir. Birinci dərəcəli barlarda – sadə hazırlanan kokteyllər və içkilər, həmçinin sifarişli və firma içkiləri realizə olunur.

Lüks və yüksək dərəcəli barlarda xidməti barmenlər, birinci dərəcəli barlarda isə zaldakı ofisiantlar və metrdotel və bar piştaxtası arxasında barmen həyata keçirir. Barlarda müxtəlif növ musiqi xidməti təklif edirlər (musiqi avtomatları, səs- və video-aparatlar və s.). realizə olunan içkilərdən, məhsuldan və hazırlanma üsulunun müxtəlifliyindən asılı olaraq, barlar süd, pivə, şərab, qəhvə kokteyl-barlarına, qril-barlara; istehlakçılara xidmət xüsusiyyətindən asılı olaraq video-barlara, varyete-barlara bölünürlər.

Kokteyl-barlar qarışıq içkilərin hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşırlar. Kokteyl-barlar restoran və mehmanxanalar nəzdində açılır, onlar lüks, yüksək və birinci dərəcəli ola bilərlər. Kokteyl-barlar 25-40 yer üçün nəzərdə tutulurlar.

Kokteyl-hollar kokteyl-bardan zalında yerlərin çox olması ilə fərqlənirlər (50, 75, 100 yer). Onlar lüks, yüksək və birinci dərəcəli müəssisələrə aid edilirlər.

Varyete-barlar isə musiqi-estrada tamaşası olan barlardır. Əslinə baxanda, onlar da kokteyl-bar sayılırlar.

Disko-barlar ayrıca yerləşən binalarda açılır. Onlar əsasən, gecə vaxtı işləyirlər. Zallarında rəqslər üçün yer ayrılır. Burada istehlakçılara qarışıq içkilər, şirələr, mineral və meyvə suları, qəlyanaltılar təklif olunur.

Süd barları südlü və qaymaqlı kokteyllərin, dondurmanın, çalınmış qaymağın, kəsmik kütləsindən hazırlanmış məmullatların, unlu qənnadı məmullatlarının, qəhvənin, çayın, şirələrin, meyvə və mineral suların hazırlanmasında və realizəsində ixtisaslaşırlar.

Pivə barlarında şüşə və boçka pivəsi, soyuq və isti qəlyanaltılar, buterbrodlar, şirələr, meyvə və mineral sular təklif edirlər.

Qril-barlar – şişdə (qril-aparatında) ətin, quş ətinin, balığın hazırlanması ilə fərqlənən xüsusi avadanlıq ilə təchiz olunmuş, çox geniş yayılmış bar növüdür. Qril-barlarda kulinariya məmullatlarının çeşidi, bir qayda olaraq sabit olur.

Kafelər restoranlardan fərqli olaraq, məhsul çeşidinin məhdud təklifi ilə, istehlakçılara qidalanma və istirahətin təşkili ilə seçilir.

Kafelər firma, sifarişli yeməkləri, məmullat və içkiləri realizə edir, ixtisaslaşmanı nəzərə alaraq, firma, sifarişli yeməklər də daxil olmaqla, isti və soyuq içkilərin, soyuq yeməklər və qəlyanaltıların, ikinci isti yeməklərin geniş çeşidini təklif edirlər. burada birinci xərəklərdən ancaq həlimlərə icazə verilir.

Kafelər, restoranlar və barlar kimi özündə istehlakçıların istirahəti və əyləncəsinin təşkili ilə fərqlənir, məhsulun istehlakı üçün onun istehsalını, realizəsini və təşkilini birləşdirir. Burada xidmət ofisiantlar, barmenlər, metrdotellər tərəfindən aparılır, özünəxidmətə də icazə verilir. Kafedə metal qab-qacaq və ləvazimatlar paslanmayan poladdan olsa da, burada çini, yarıçini qab-qacaq və arkopaldan qab-qacaq, şəkilsiz sortlu şüşə qab-qacaq və kağız salfetlərdən də istifadə olunur. Ayrı-ayrı kafelərdə ağ və yaxud rəngli süfrələrin, kətan salfetlərin istifadəsinə icazə verilir.

Kafelərdə, yeməxanalarda və qəlyanaltıxanalarda menyunu yazı makinalarında və yaxud kompüterdə, azərbaycan və yaxud milli dillərdə çap edirlər və onu bədii tərtibatlı qalın kağızdan düzəldilən üzə (içliyə) qoyurlar. Burada musiqi xidməti stereofonik radio cihazlarının istifadəsini nəzərdə tutur.

Kafelər realizə edilən məhsulun çeşidinə görə seçilir – dondurma kafesi, qənnadı kafesi, süd kafesi və s. şəkildə mövcuddurlar.

Qənnadı kafeləri – müxtəlif un məhsulları, qənnadı və çörək-bulka məmullatları, isti içkilər, süd kokteylləri, şirin xərəklər, sərinləşdirici içkilər hazırlayan və realizə edən müəssisələrdir. Bu kafelərdə özünəxidmət və yaxud ofisiantlar tərəfindən xidmətdən istifadə olunur, onlar 25, 50, 75, 100 yerə hesablanırlar.

Süd kafesi – süddən və turşudulmuş süd məhsullarından, süd kokteyllərindən, dondurmadan, meyvələrdən, giləmeyvələrdən, çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatlarından xörəklərin hazırlanması və realizəsi ilə ixtisaslaşmış müəssisədir. Burada xidmət forması – özünəxidmətdir. Süd kafeləri 25, 50, 75, 100 yerə hesablanırlar. Onlar gigiyenik örtüklü dördyərlik masalarla təchiz olunurlar.

Dondurma kafesi – dondurmalarla və yaxud onlarsız müxtəlif növ süd kokteyllərinin, isti və sərinləşdirici içkilərin, meyvə şirələrinin, qənnadı məmulatlarının dondurmalarla birlikdə realizəsində ixtisaslaşmış müəssisədir. Bu kafələrdə özünəxidmət və yaxud ofisiantlar tərəfindən xidmət tətbiq edilir. Dondurma kafeləri 25, 50, 75, 100 yerə hesablanırlar, onlar əsasən istirahət yerlərində, ticarət, idman və mədəniyyət mərkəzlərində, meydanlı küçələrdə və digər əhalinin yığıldığı yerlərdə təşkil olunurlar.

Gənclər kafeləri digər kafe növlərindən onunla fərqlənirlər ki, orada məhsulun realizəsi ilə yanaşı, tematik gənclər gecələri, müharibə veteranları, yazıçılarla, şairlərlə, rəssamlarla və artistlərlə görüşlər, özfəaliyyət konsertləri, geyim modellərinin nümayişi, xarici gənclər təşkilatları nümayəndələri ilə görüşlər, toylar, yubileylər keçirilir. Burada menyuya isti və soyuq içkilər, çörək-bulka və qənnadı məmulatları, soyuq qəlyanaltılar, ikinci isti və şirin yeməklər daxil edirlər. Kafedə rəqslər üçün meydança və estrada mövcuddur. Xidmət forması özünəxidmət olur və yaxud ofisiantlar tərəfindən aparılan xidmətdir. Gənclər kafeləri 25, 50, 75, 100 yerə hesablanırlar (oturacaq yerləri nəzərdə tutulur).

Uşaq kafesi uşaqlarla gələn istehlakçılar üçün nəzərdə tutulur. Kafe bayram naharlarının, ad günü münasibətilə şam yeməklərinin, təhsilin bitirilməsi münasibətilə və həmçinin ekskursant və turist olan uşaqların xidmətinin təşkili üçün fərdi və kollektiv sifarişləri qəbul edə bilər. Burada menyuya kiçik çıxar normalı xörəklər daxil edirlər. Xidmət ofisiantlar tərəfindən göstərilir. Zalların interyerini nağılların və cizgi filmlərin əsasında tərtib edirlər. Zallarda uşaq mebeli quraşdırılır, uşaq qab-qacağı və ləvazimatından istifadə olunur. Kafeləri yaşayış massivlərində və

əhalinin kütləvi istirahət yerlərində yerləşdirirlər. Uşaq kafeləri 25, 50, 75, 100 yerə hesablanırlar.

Yeməxanalar isə həftə günləri üzrə menyunun müxtəlifliyinə müvafiq olaraq, xörəklər hazırlayan və realizə edən, geniş yayılan iaşə müəssisəsi növüdür. Xidmətedilən istehlakçıların kontingentindən və yerləşməsindən asılı olaraq, yeməxanaları açıq tipli (mikrorayonlar, şəhər əhalisinin xidməti) istehsalat müəssisələrində, tikintilərin, müəssisələrin və təhsil müəssisələrinin nəzdində yerləşən yeməxanalara bölürlər. Açıq (şəhər) tipli yeməxananın məhsul çeşidi özündə soyuq yeməkləri və qəlyanaltıları, süd və turş süd məhsullarını, birinci, ikinci isti və şirin yeməkləri, isti və soyuq içkiləri, çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatlarını əks etdirir. Burada firma və sifarişli yeməklərin realizəsi də mümkündür.

Pəhriz yeməxanaları üçün menyu 5-6 adda pəhriz yeməklərindən, pəhriz şöbələrində isə 3 adda pəhriz yeməklərindən az olmayaraq təşkil olunur.

Müəyyən kontingentlərə (fəhlələrə, tələbələrə, məktəblilərə) xidmət edən yeməxanalarda kompleks qidalanma rasionları təklif olunur (səhər yeməkləri, naharlar, şam yeməkləri). Burada xörəklər özünəxidmət piştaxta xəttindən buraxılır və yaxud onlar nahar zalında qabaqcadan tərtib olunmuş masalarda realizə olunur.

Yeməxanalarda metal qab-qacaq və paslanmayan poladdan ləvazimatlar, yarıçini və saxsı qab-qacaq, preslənmiş şüşədən hazırlanan sortlu şüşə qab-qacaqlardan istifadə olunur. Masaların tərtibatı üçün kağız salfetlərdən istifadə olunur. Açıq tipli yeməxanaların zallarında gigiyenik örtüklü iki-, dörd-, altıyerlik masalar quraşdırılır. Sonradan menyu çap olunur və yeməxananın girişində, həmçinin hesablaşma nöqtəsində, paylama xəttinin yanında asılır. Yemək üçün hesablaşma nəzarət-kassa aparatlarında, abonement və yaxud abonement kitabçaları ilə, adlı diskont kartların vasitəsilə aparılır. Yeməxanalarda evlərə xörək buraxılışı, yarımfabrikatlar və kulinariya məmulatlarının satışı da təşkil olunur, bunun üçün kulinariya mağazasında xüsusi otaq ayırır və

yaxud yarımfabrikatlar, kulinariya və qənnadı məmulatlar şöbəsini təşkil edirlər.

İş və təhsil yerlərinin yeməxanalarında sosial sığorta hesabına, müalicə-profilaktiki və pəhriz qidalanması da təşkil edirlər. Bunun üçün ümumi zalda paylama xətti ilə yanaşı pəhriz zalları və yaxud pəhriz şöbələri ayırırlar. Əhaliyə pəhriz yeməklərinin tam pəhriz rasionunu təklif edən pəhriz yeməxanalarında özünə-xidmət, nadir hallarda isə ofisiantla xidmətdən istifadə olunur. Yeməxananın zalında şirələrin, sərirləşdirici içkilərin, spirtsiz kokteyllərin, unlu qənnadı məmulatlarının realizəsi üçün bar da təşkil oluna bilər.

Qəlyanaltıxanalar – müəyyən xammal növündən sadə hazırlanan, istehlakçıların tez bir zamanda xidməti üçün yeməklərin məhdud çeşidi olan iaşə müəssisələridir. Qəlyanaltıxanaları realizə olunan məhsulun çeşidinə görə fərqləndirirlər – ümumi növlü və ixtisaslaşmış (sosiskaxana, düşbərəxana, blinçikxana, xingalxana, kababxana, pirojkixana və s.).

Ümumi növlü qəlyanaltıxanaların menyusuna sadə hazırlanan soyuq və isti qəlyanaltılar, həlimlər və yaxud duru xörəklər, ikinci xörəklərin kiçik çeşidi, isti və soyuq içkilər, unlu qənnadı məmulatları daxil edirlər.

İxtisaslaşmış qəlyanaltıxanaların menyusuna xörək və məmulatların müxtəlif çeşidinə, xidmət edilən kontingentlərin və qida rasionunun xüsusiyyətini nəzərə alaraq, satın alınan malları da daxil edirlər. Burada firma sifarişli yeməklərin realizəsi də mümkündür. Müəyyən növ xammaldan hazırlanan yeməklər üzrə ixtisaslaşmış kafe və qəlyanaltılar üçün bu yeməklərin bir neçə adda realizəsi mütləqdir.

Qəlyanaltıxanalarda da metal qab-qacaq və paslanmayan poladdan ləvazimatlar, yarıçini və saxsı qab-qacaq, preslənmiş şüşədən hazırlanan sortlu şüşə qab-qacaqdan istifadə olunur. Burada kartondan, plastmasdan hazırlanan birdəfəlik işlədilən qab-qacağın istifadəsinə də icazə verilir. Zalda masaların tərtibatı üçün kağız salfetlərdən istifadə olunur. Qəlyanaltıxanalarda, otağın interyerinə müvafiq olaraq, sadə konstruksiyalı standart me-

bellər, qidanı qəbul etmək üçün hündür masalar quraşdırılır. Xidmət metodu – özünəxidmətdir.

Kababxanalar – şərqli mətbəxi üzrə, əsasən kababların və digər xörəklərin hazırlanmasında ixtisaslaşmış müəssisələrdir. Kababxananın menyusunda qafqaz-, özbək-, qars-, qazaxsayağı kabablar, bastırma və s. kabablar ola bilər. Bundan başqa, şərqli mətbəxi xörəklərindən xarço, piti, şorbalar, kupatlar, lüləkabablar, cücə tabaka, çaxoxbili və digər xörəklər və həmçinin unlu qənnadı məmulatları, spirtsiz içkilər ola bilər.

Kababxanalarda xidmət ofisiantlar tərəfindən göstərilə bilər, amma əsasən özünəxidmətdən istifadə olunur. Kababxanalar, bir qayda olaraq, yarımfabrikatlarla işləyirlər.

Kotletxanalar – müxtəlif növ kotletləri: ət, balıq, tərəvəz və yarma ilə hazırlayan və realizə edən müəssisələrdir. Bundan başqa, onlar unlu qənnadı məmulatları, içkiləri, həlimləri, pirojkiləri, turş-süd məhsullarını da realizə edirlər.

Sosiskaxanalar – sosiskaların, sardelkaların, unlu qənnadı məmulatlarının, isti və soyuq içkilərin, turş-süd məhsullarının, qayğanaqların hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış müəssisədir.

Düşbərəxana, varenikxana və xingəlxanalar - ətdən hazırlanan düşbərələrin (yağ, sirkə ilə bişirilmiş və yaxud qızardılmı) gürcü xingəlinin, kəsmik, tərəvəz və yaxud qiymə ilə vareniklərin hazırlanması və realizə olunması üçün təsis edilmiş iaşə müəssisələridir. Burada, əsasən, sənaye istehsalı düşbərə, xingəl və vareniklər istifadə olunur. Bununla belə onlar fərdi sifarişlə də məhsul istehsal edirlər.

Blinçikxanalar – blinlərin, blinçik və oladilərin hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış müəssisədir. Onlar, həmçinin soyuq qəlyanaltıları, isti və soyuq içkiləri, turş-süd məhsullarını, südü realizə edirlər. Blinləri xama, yağ, qızılbalıq növlü balıqla; blinçikləri isə ət, kəsmik və alma qiymələri ilə, povidlo, cem, mürəbbə ilə; blin piroqlarını - ət qiyməsi ilə; oladiləri isə xama, yağ, bal, kişmiş, mürəbbə və cem ilə verirlər.

Ponçikxanalar isə ponçiklərin hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış müəssisələrdir. Bundan başqa, burada isti və soyuq içkilər hazırlanır, süd və turş-süd məhsulları realizə olunur. Ponçiklər şəkər tozu və yaxud povidlo ilə verilir.

Çeburekxanalar – çebureklərin hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış iaşə müəssisələridir. Burada, həmçinin unlu qənnadı məmulatları, həlim, özünün istehsalı olan soyuq və isti içkilər realizə oluna bilər.

Pirojkixanalar – pirojkilərin hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış iaşə müəssisələridir. Onların menyusuna digər unlu kulinariya və qənnadı məmulatları, həmçinin isti (çay, qəhvə, kakao) və soyuq içkilər, turş-süd məhsulları da daxil oluna bilər. Pirojkilər kartofdan, düyüdən, balıqdan, ətədən, göbələklərdən, povidlodan qiymələrlə qızardılmış və yaxud bişirilmiş halda; piroqlar - ət, balıq, tərəvəz, kəsmik, povidlo, xaşxaş, giləmeyvələrlə; vatrüşkalar (qoğal) – kəsmik, cəmlə; kulebyaklar (qapalı qutab) və rassteqaylar (açıq içlikli qutab) - ət, balıq, kələm və göbələk qiymələri ilə verilir. Müəssisə yarımfabrikatlarla işləyir.

Çayxanalar isə geniş çeşiddə çay və unlu kulinariya məmulatlarının hazırlanması və realizəsi üzrə ixtisaslaşmış iaşə müəssisələridir. Bundan başqa, çayxanaların menyusuna, məhdud çeşiddə, soyuq və isti yeməklər də daxil edirlər. Çayı şəkər, bal, mürəbbə, povidlo, cəm, süd, qaymaq ilə hazırlayırlar. Çay içmək üçün müxtəlif qiymələrlə bişirilmiş pirojkilər, barankilər, şorqoğal, paxlavalər, qoğallar, kulebyaklar və digər unlu kulinariya və qənnadı məmulatları verilir. Çayı fincanlarda, armudu stəkanlarda, yaxud çayniklərdə verirlər. İstehlakçıların arzusu ilə masanın üzərinə samovar və dəm çayniki qoyur və yaxud çayı cüt çayniklərdə də verirlər (dəm və isti su ilə dolu çayniklər). Çayxana zallarının memarlıq-bədii tərtibatında oyma, qədim taxta naxışların hörmə yazısını və xalq yaradıcılığının digər elementlərindən geniş istifadə edirlər. Burada özünəxidmət, bəzi hallarda isə ofisiəntin xidmətindən istifadə olunur. Çayxanalar şəhərlərin küçələrinə, mehmanxanalarda, ticarət mərkəzlərində, əhalinin istirahət

yerlərində, avtostrada olan yerlərdə və şose yollarında yerləşdirilir.

Bütövlükdə götürdükdə, müxtəlif qiymət kateqoriyası ilə işləyən əsas iaşə müəssisələrində məsləhət görülən məhsul buraxılışının çeşidləri (saylarla) cədvəl 1.1, 1.2 və 1.3-də göstərilmişdir.

1.5. Xidmətin təşkilində mütərəqqi texnologiyalardan istifadə

Restoran, bar və kafelər, digər iaşə müəssisələrində xidmətin təşkilində müasir texnologiyaların gələcək inkişafının əsas istiqamətləri aşağıdakılardır:

- Konseptual iaşə müəssisələrinin yaradılması;
- İnternet şəbəkəsi ilə sifarişin qəbulunu və onun istehlakçıya çatdırılmasını təmin edən virtual restoran şəbəkəsinin genişləndirilməsi;
- Müştərilərin iştirakı ilə xörəklərin hazırlanması;
- Keyterinq sistemi üzrə xidmətin təşkili;
- Merçandayzinqin (məhsul və xidmətlərin satışı) tətbiqi.

Milli və yaxud ekzotik üslubda tərtib olunan, menyusunda mətbəxlərin və üslubların qarışığı mümkün olan restoran, konseptual restoran adlanır. Konseptual restoranın ideyası özündə sahibkar tərəfindən müəyyən mövzunun seçimidir, onun vasitəsilə menyu işlənir, interyer tərtib olunur, avadanlığın qab-qacağın, ləvazimatın, məhsulların, içkilərin təchizatçıları seçilir. Mövzu kimi kinematoqrafik, tarixi, ədəbi və yaxud digər süjetlər, əfsanələrdən istifadə oluna bilər. Seçilmiş mövzu kabare, aşxana və yaxud klub şəklində fəaliyyət göstərə bilən restoranın yaradılmasını nəzərdə tutur.

Restoran-kabareyə qonaqlar təkcə ləziz yeməkləri yeməyə, əla şərabdən həzz almağa yox, həm də təklif olunan əyləncəli proqramdan xoşlanmağa gəlirlər. Belə restoranda qonaqlar teatrlaşmış tamaşanın və yaxud karnavalın (xüsusi geyimdə oyunlar) təşkilinə cəlb olunur və müəyyən oyunun tamaşaçıları yox, iştirakçısı olurlar.

Müxtəlif qiymət kateqoriyalı restoran və kafelərdə realizə olunan iaşə məhsullarının məsləhət görülən çeşidləri (saylarla)

Məhsul qrupları	Restoranlarda				Kafelərdə				
	kateqoriyalar				kateqoriyalar				
	lüks	əla	birinci	ikinci	lüks	əla	birinci	ikinci	üçüncü
Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar	12-15	10-12	8-10	5-6	12-15	8-10	6-8	4-5	4-5
İsti qəlyanaltılar	2-3	2-3	1-2	-	-	-	-	-	-
Duru xörəklər	3-5	3-4	2-3	2	3-4	3-4	3-4	2-3	2-3
İkinci isti xörəklər	12-15	10-12	8-10	5-8	8-10	6-8	4-5	3-4	3-4
Şirin xörəklər, dondurma	5-7	4-5	4-5	3-4	5-7	4-5	4-5	3-4	3-4
İsti və soyuq içkilər	6-8	6-8	4-5	3-4	8-10	4-5	3-4	3-4	3-4
Çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatları	6-8	6-8	4-5	3-4	6-8	6-8	5-6	5-6	5-6
Süd, turşudulmuş süd məhsulları	3-5	3-5	3-5	-	3-5	3-5	3-5	3-4	3-4
Araq-çaxır məmulatları	10-12	10-12	8-10	6-8	3-5	3-5	3-5	1-2	-
Meyvə və mineral sular, tonuslaşdırıcı və sərinləşdirici içkilər (öz istehsalı), şirə, pivə və kvas	8-10	5-8	3-5	3-5	8-10	6-8	4-6	4-5	4-5
Cəmi:	67-88	59-77	45-60	30-39	56-74	43-48	35-48	28-37	27-35

Cədvəl 1.2

Müxtəlif qiymət kateqoriyalı barlar və qəlyanaltıxanalarda iaşə məhsullarının məsləhət görülən çeşidləri (saylarla)

Məhsul qrupları	Barlar					Qəlyanaltıxanalar		
	kateqoriyalar					kateqoriyalar		
	lüks	əla	birinci	ikinci	üçüncü	birinci	ikinci	üçüncü
Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar	8-10	5-6	4-5	2-4	2-4	6-8	3-4	3-4
Buterbrodlar	5-8	5-8	4-6	3-5	3-5	-	-	-
İsti xörəklər və qəlyanaltılar	4-5	3-4	2-3	1-2	1-2	3-4	1-2	1-2
Bulka-qənnadı məmulatları	5-7	4-5	4-5	4-5	4-5	5-6	3-4	3-4
Şirin xörəklər, dondurma	8-10	5-7	4-5	2-3	2-3	1-2	1-2	-
Çaxır-araq məmulatları	8-10	3-5	2-3	1-2	-	1-2	1-2	-
Meyvə və mineral sular, tonuslaşdırıcı və sərinləşdirici içkilər (öz istehsalı), şirə, pivə və kvas	10-12	10-12	8-10	6-8	6-8	3-5	3-5	3-5
Duru xörəklər	-	-	-	-	-	1-2	1-2	1-2
Süd, turşudulmuş süd məhsulları	-	-	-	-	-	1-3	1-2	1-2
İsti içkilər	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2
Cəmi:	49-54	36-49	29-39	20-31	19-29	22-34	15-25	14-23

Cədvəl 1.3

**Müxtəlif qiymət kateqoriyalı yeməxana, bufetlər və kafeterilərdə iaşə məhsullarının məsləhət görülən çeşidləri
(saylarla)**

Məhsul qrupları	Pəhriz yeməxanaları		Hazır xörəklə işləyən yeməxanalar		Bufetlər			Kafeterilər	
	kateqoriyalar		kateqoriyalar		kateqoriyalar			kateqoriyalar	
	ikinci	üçüncü	ikinci	üçüncü	birinci	ikinci	üçüncü	ikinci	üçüncü
Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar	4-6	3-4	1-2	1-2	3-4	2-3	2-3	-	-
Duru xörəklər	2-4	2-3	1	1	1	1	1	-	-
İkinci xörəklər	4-6	3-4	2-3	2-3	2	1	1	-	-
İçkilər, o cümlədən isti içkilər, şirələr, mineral sular	3-4	3-4	2-3	2-3	3-4	2-3	2-3	4-5	3-4
Buterbodlar	-	-	-	-	3-4	2-3	2-3	3-4	2-3
Şirin xörəklər, dondurma	3-4	2-3	-	-	-	-	-	1-2	1-2
Kokteyllər	-	-	-	-	-	-	-	1-2	1-2
Kulinar məmulatları	-	-	-	-	-	-	-	1-2	1-2
Süd, turşudulmuş süd məhsulları	3-4	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3
Çörək-bulka və qənnadı məmulatları	4-5	4-5	2-3	2-3	4-5	3-4	3-4	5-6	5-6
Cəmi:	23-33	19-26	10-15	10-15	18-23	13-18	13-18	16-22	14-20

Məsələn, xarici təcrübəyə istinad etsək, Moskvadakı “İspan guşəsi” restoranı layihəsinin prototipi orta əsr ispan tavernasıdır (meyxana), onun ekzotik mühiti dekorda (bəzəkdə), ofisiantların geyimində və müəssisənin ümumi mühitində ardıcılıqla öz əksini tapmışdır. Mətbəx, əsasən balıq və dəniz məhsulundan hazırlanan yeməklərə istiqamətləndirilir. Yaz vaxtı nə vaxt ki, İspaniyada “Kosta-Brava” festivalı keçirilir, “İspan guşəsi” restoranında qonaqlar özləri xoşları gələn dəniz məhsullarını seçirlər – mürəkkəb bəcəyindən tutmuş qırmızı kral krevetinə qədər, bundan sonra şef-aşpaz onları qıldə hazırlayır.

Yaxud, Moskvadakı “Le Şale” restoranı da ekzotikaya istiqamətləndirilən müəssisələrə aiddir. İnteryer dağ İsveçrə koması mühitini xatırladır. “İspan guşəsi” restoranındakı orta təbəqə insanların ünsiyyətinə hesablanan mühitdən fərqli olaraq, “Le Şale” restoranında fransız və İsveçrə mətbəxləri hökm sürür. Xüsusi təlimat gören ofisiantlar müştərilərin düz masalarının yanında eksklüziv xörəklər hazırlayırlar.

Yeri gəlmişkən, Bakıdakı “Monte-Karlo” restoranı da bu tip müəssisələrdəndir.

Moskvada “Yolki-palki” restoranında və “Peçki-lavoçki” aşxanasında (yeməxanasında) zalların interyeri və heyətin uniforması isə rus üslubunda hazırlanmışdır. Menyü özündə rus mətbəxinin yeməklərini əks etdirir. Zallarda, əvvəlcədən qiymətləri müəyyən olunmuş salat-barlar da mövcuddur. Qonaq salat-bara bir dəfə yaxınlaşır və özünün xoşuna gələn, ürəyi istəyən qəlyanaltıları seçir. “Yolki-palki” restoranında salat-bar araba şəklində hazırlanmışdır.

“Peçki-lavoçki” aşxanasında isə salat-bar “Küpəgirən qarının qonaqlığı” adlanır. Aşxananın bütün işçiləri rus nağıllarının qəhrəmanları rollarını oynayırlar. Məsələn, kassir üstündə “Xəzinə” yazılan toyuq ayaqları üzərində komacıqda oturur. 62 yerlik zal kəndli həyatını xatırladır. Bazar günləri İsveç masasını, xüsusi olaraq, uşaqlar üçün tərtib edirlər. Ona görə ki, onlar oynaya-oynaya masaya yaxınlaşıb, istədikləri yeməkləri götürə bilsinlər. Belə günlərdə qonaqları küçədə oyunbazlar qarşılayırlar. Böyük-

lər sakit şəraitdə öz vaxtını keçirir, zalda isə uşaqlar ilə uşaq oyunlarının təşkilatçıları məşğul olurlar. Aşxanalarda folklor ansambllar çıxış edir.

Sərkərdə Tamerlanın (Teymurləngin) şərəfinə Moskvada “Tamerlan” restoranının yaranması zamanı bu restoran menyusunun əvvəlində asanlıqla başa düşülən poetik əfsanədən istifadə olunmuşdur. Əfsanə o barədədir ki, qədim zamanlarda Teymur və onun döyüşçüləri döyüş meydanlarından qayıdarkən, öz qalxanlarını qadınlara verər və onlar qalxanların altında od qalayar və onun “günəşə bənzər” səthində qaliblərə şam yeməyi hazırlayırdılar. Beləliklə, qalxan eyni zamanda orijinal qril və ziyafət masası rolunu oynayırdı.

“Tamerlan” restoranında, qonaqlar üzərində tərəvəzlər, ət, souslar, ədviyyələr, yağ yerləşən piştaxtaya yaxınlaşırlar. Piştaxta boyunca yeriyərək qonaq, onun tərəfindən seçilən yeməyin resepturasını və yaxud öz fantaziyasını nəzərə alaraq, öz nimçəsini məhsullarla doldurur. Qonaq hesab edəndə ki, o, yaxşı yemək üçün kifayət qədər inqrediyentlər toplayıb, həmin məhsullarla nimçəni aşpaza ötürür. O da, iki taxtanın vasitəsilə zalda güclü qızdırılmış qalxan-qril üzərində yeməyi hazırlamağa başlayır. Qonaq maraqla Şahzadə Caratay balığının, Şirakan qazının, Şaqayto qoyununun ətinin və yaxud digər şərq yeməyinin hazırlanmasını izləyir. Restoranda piştaxtaya yaxınlaşmazdan əvvəl, qiymətlərlə tanış olmaq üçün onun yanında xüsusi masa qoyulmuşdur. Badımcandan tutmuş şirin kartofa və bişirilmiş pomidora və həmçinin firma xörəklərinə və pendirlərinə qədər dadmaq imkanı əldə edirlər.

Moskvada olan “Səhranın bəyaz günəşi” konseptual restoranının yaranmasının kinematoqrafik ideyası isə eyniadlı filmin süjetini təkrar edir. Restoranın girişində qonaqları gülərlə Vətəndaş müharibəsi illərinin qızıl əsgər uniformasını geymiş qapıçı qarşılayır. Restoranın zalında qonaqlara “Abdullanın arvadları” xüsusi diqqət yetirirlər (şərq geyimi və araçığında olan qonaqpərvər ofisiant qızlar). Barın divarları əllə toxunmuş xalçalarla, qədim musiqi alətləri ilə bəzədilmişdir. Zalın digər guşələri, kino-

filmin fraqmentlərinə uyğun olaraq tərtib olunmuşdur. “Vereşəgin guşəsində”ki çit pərdənin yanında oturaraq, qonaqlar dekorativ dəniz peyzajına da tamaşa edə bilirlər. Restoran zalın digər guşəsində yerləşir, qızmar günəş altında, su gölünün qara çəninin yanında isə qonaqları qızıl əsgər Suxov və Abdulla qarşılayır. Onlarla yanaşı, dinamit yeşiyinin yanında sakitcə ağsaqqallar oturlar. Filmin bütün personajları - əla düzəldilmiş manekenlərdir.

Restoranın menyusu özündə özbək mətbəxi yeməklərini əks etdirir. Zalın bəzəyi dəstərxandır (milli soyuq qəlyanaltılarla, aşıla olan İsveç masası şəklində). Ayrılıqda isə qonaqlara özbək çay mərasimi ilə birlikdə Şərq şirniyyatı ilə İsveç masası təklif edirlər. 10 yaşına qədər uşaqlar restorandakı şirniyyatlardan pulsuz dada bilirlər. Qonaqlara təklif olunan yeməklərin menyusu öz orijinallığı ilə seçilir, məsələn:

- Özbək lağmanı – iş incədir, Petruxa.
- Səid bulağından gətirilən quzu ətindən kabab.
- Qiyməkabab, lüləkabab qızıl əsgər Suxovun sevimli yeməkləri.
- Şirəli çəburek – sevimli Yekaterina Matveyevnadan hədiyyə və s.

Restoran-klubda qonaqları təkcə əla mətbəx və şərablar yox, həm də maraqlara görə ünsiyyət gözləyir. Müəyyən vaxta qədər qüvvədə olan üzvlük kartlarının tətbiqi sistemi nəzərdə tutulur. İri şəhərlərdə konseptual restoran öz tematik istiqamətini saxlayaraq, əyləncə kompleksinə, birləşmiş restorana, bara, kafeyə, gecə klubuna, kazinoya, diskotekaya çevrilmişdir. Əyləncə kompleksinə istehlakçıları cəlb edən vasitələr şou-proqramları, klub kartları, VIP zalları, estrada artistlərinin dəvəti, mühafizə olunan avtomobil dayanacağı və sair daxildir.

Virtual-restoran – İnternet şəbəkəsi ilə sifarişin qəbulunu və onu istehlakçıya çatdırmasını həyata keçirən restorandır.

Son illər bir çox ölkələrdə kompyuter vasitəsilə ünsiyyət insanların həyatının ayrılmaz bir hissəsi olmuşdur. Müasir xidmət texnologiyaları potensial istehlakçılara, İnternet sistemi vasitəsilə, müvafiq restoranın səhifəsinə daxil olmaq, yeməklər, qiymətlər

haqqında məlumat almaq, kompyuter ekranında zalı, masaların yerləşməsinə görmək imkanı yaradır. İnternetdə səhifələrin əsas istehlakçısı – restoranın ehtimal edilən istehlakçısıdır. O, təkcə məlumatla tanış olmaq, xəbəri göndərmək və almaq yox, həm də restoranın meneceri ilə danışmaq imkanına malik ola bilər və hətta onu danışan zaman görə bilər. İstehlakçı nəinki restoranda masa sifariş edə bilər, hətta onu, hesab nömrəsini və yaxud kredit kartını daxil etməklə ödəyə də bilər. Restoranın meneceri sifariş haqqında məlumatı, mühasib isə ödəmə haqqında məlumatı alır və təsdiq edir. Bütün bu prosedura cəmi bir neçə dəqiqə çəkir. İnternet şəbəkəsi ilə istehlakçılara masanın saxlanması, vizual olaraq menyudakı yeməkləri göstərməyi, rəy mübadiləsini və s. təklif etmək olar. Panorama çəkilişinin texnologiyası zalların interyerləri və yeməklərin inqrediyentləri ilə daha yaxın tanış olmaq imkan yaradır.

Restoran menecerləri üçün elektron şəbəkə nəinki satışların yeni bazarıdır, bu, həmçinin istehlakçıları cəlb etmə vasitəsidir. İnternet vasitəsilə naharların sifarişi və onun istehlakçılara çatdırılması artıq reallıqdır. Restoranın meneceri istehlakçı ilə ikitərəfli əlaqə yarada bilər, lazım olan təchizatçını tapa bilər, onlarla qiymətlərə baxa bilər.

Elektron şəbəkədə restoranlar haqqında məlumatlar üzərində ixtisaslaşmış bir neçə İnternet-birlikləri mövcuddur. Yeni texnologiyalar, saytları işləyib hazırlayanlara keyfiyyətli dizayn təklif edilir.

Bakıdakı “Çudo-peçka” deyilən ticarət mərkəzində məhsulların hazırlanması və onların istehlakçılara çatdırılması xidmətin perspektiv üsullarından sayıla bilər.

Bunlardan əlavə, Bakının çoxsaylı şadlıq evlərində olan müasir üslubda tikilmiş restoranların əksəriyyətində xidmət zamanı tətbiq olunan bir sıra yeniliklər də xidmətin mütərəqqi texnologiyalarına misal ola bilər və onlar ölkəmizin milli dəyərlərinin qorunub saxlanması işində müsbət rol oynamalıdırlar. Əlbəttə, onların əksəriyyətində xidmət zamanı israfçılığa yol veriləsi bunlara aid deyildir.

II FƏSİL

TİCARƏT VƏ KÖMƏKÇİ OTAQLAR QRUPUNUN NÖVLƏRİ VƏ TƏCHİZATI, BURADA XİDMƏTEDİCİ İŞÇİLƏRİN ƏMƏYİNİN TƏŞKİLİ

2.1. Ticarət qrupu otaqlarının növləri və onların xüsusiyyətləri

İstehlakçılara xidmətin təşkili üçün ticarət qrupu otaqlarına aşağıdakıları aid edirlər: yemək (ticarət) zalları, banket zalları (bütün dərəcə restoranlar üçün mütləqdir), vestibüllər, qarderoblar, əl-üz yumaq üçün yerlərlə təchiz olunmuş kişi və qadın tualeti otaqları, müştərilər üçün siqaret çəkmə otağı. Restoranlarda bu qrup otaqlara, həmçinin gözləmə zalı (avanzal), kokteyl-höll da daxil edilir. Köməkçi otaqlara serviz, qab-qacaq yuma və paylama otaqları aiddir.

Otaqların sahəsi müəssisənin növündən (tipindən) və yerlərin sayından asılı olur və kvadrat metrərlə ölçülür (bir yerin sahə norması vurulur yerlərin sayına).

Zallarda bir yerə sahə norması (m^2) tikinti norma və qaydalarına görə aşağıdakı kimidir: restoranlarda – estrada və rəqs meydançası ilə zal birlikdə - 2; həmçinin zal – 1,8; siqaret çəkmə otağı – 0,07-0,075; barlarda – 1,8; kafelərdə, qəlyanaltılarda, pivə barlarında – 1,6; açıq tipli və ali təhsil ocaqları nəzdində yeməkhanalarda – 1,8; məktəb və internat məktəblərdə olan yeməkhanalarda – 0,75 (80 yerə qədər zallarda) və 0,65 (80 yerdən yuxarı zallarda); orta ixtisas təhsil ocaqları nəzdində yeməkhanalarda – 1,3; texniki peşə məktəblərindəki yeməkhanalarda – 0,8.

İaşə müəssisələrində bina fasadının girişi bədii-dekorativ vasitələrlə və milli memarlıq elementləri ilə birlik təşkil etməli və yaxşı təchiz olunmalıdır. Restoranın, barın və yaxud kafenin giriş yerində tərtibat elementləri ilə bəzədilmiş işıq lövhələri və əlavə

işıqlandırmanın olması, binanın memarlıq formasını və müəssisənin fəaliyyət xüsusiyyətlərini nəzərə çarpdırmalıdır.

Bunlar aşağıdakılardan ibarətdir:

Vestibül - istehlakçılara xidmətin göstərilməsi bu yerdən başlanır. Vestibülün ərazisi sahəcə müxtəlif olur və zalların tutumundan asılıdır. Restoranın vestibülündə üst paltar üçün qarderob, tualet otaqları, ayaqqabı təmizləmək üçün maşın, güzgülər, yumşaq mebel – kreslolar, yarımkreslolar, banketkalar (arxası olmayan yumşaq yastıqlı oturaclar), jurnal masaları, telefon-avtomatlar, oyun avtomatları yerləşdirilir, qəzet və jurnalların, güllərin, suvenirlərin satışı təşkil olunur. Vestibüldə, həmçinin aptek köşkü, barlar, paltar, ayaqqabı, parfümeriya satışı üzrə mağazalar, menyu ilə ştender və restoranda xidmətlər haqqında məlumatlar verən guşə yerləşir.

Vestibülün müvəffəqiyyətli interyer tərtibatı istehlakçılarda, restoranın mətbəx və servizi ilə tanış olmaqdan əvvəl, yaxşı əhval-ruhiyyə yaratmağa təkan verir.

Qarderob vestibüldə yerləşir və aralanan kronşteynlərlə (dirsək, dayaq), bölməli ikitərəfli metal asılqanlarla təchiz olunur. Asılqanlar arasında məsafə 70 sm-dən az olmamalıdır, qarmaqcıqların sayı isə zaldakı yerlərin sayına uyğun gəlməlidir, ondan başqa, burada 10% ehtiyat asılqan yerləri olmalıdır. Üst paltar qarderobunda, əsas asılqanlardan başqa, “paltarasanlar” nəzərdə tutulmalıdır, ona görə ki, paltar modellərinin bəzi növləri və xəz məmulatlar “paltarasanlardan” asılmalıdır. Qarderobda ayaqqabı, əl əşyalarının (çantalar, portfellər) saxlanması üçün dolab-özəklər nəzərdə tutulmalıdır. 50 yerə qədər olan yeməxanalarda və özünəxidmət müəssisələrində paltar üçün asılqanları bilavasitə zallarda yerləşdirmək olar.

Üst paltarı qəbul edən zaman, qarderobçu əvvəlcə gələn qonağa mütləq jeton verməli, sonra isə paltarı asmalı, ayaqqabını dolab-özəyə yerləşdirməli, qonağın getməsi zamanı isə, ondan jetonu almalı, üst paltarları verməli və ona geyinməkdə kömək etməli, sonra isə baş geyimini verməlidir.

Tualet otaqları, isti və soyuq suyun çəkilməsi, elektrik mələfə, güzgülər, havanın ozonatorları, vaxt relesi və yaxud qoşulmuş fotoelement ilə təchiz olunmuş halda, hava sərinləşdirici avtomatik qoşulma qurğusu ilə təchiz olunmalıdır. Restoranlarda müasir tualet otaqları dispenserlərlə - tualet kağızı, mələfələr, salfet və sulu sabun, diri və yaxud süni güllər olan dozatorlarla və həmçinin, yüngül musiqini qoşmağa imkan verən, dinamiklərlə təchiz olunur. Tualet otaqların yanında siqaret çəkmək üçün otaq yerləşir. Burada rahat yumşaq mebel və altlıqlar üzərində külqabılar yerləşdirirlər. Ventilyasiya intensiv hava dəyişməsinə təmin etməlidir.

Avanzal – ticarət və yaxud banket zalının önündə yerləşən görüş yeri, qonaqların gözləmə otağıdır. Burada yumşaq mebel əşyaları, divanlar, kreslolar, jurnal masaları, yerüstü külqabılar, güllərdən düzəldilən tərtibat yerləşdirirlər. Avanzalın tərtibatı, üzvi olaraq, vestibülün və zalın interyerlərinin dekorativ həlli ilə bağlıdır.

Ticarət və banket zalları - istehlakçılara xidmət göstərmək üçün nəzərdə tutulan zallardır. Onların planlaşdırılması, tərtibatı və avadanlığına böyük diqqət ayırırlar. Müəssisə bir və yaxud bir neçə zala malik ola bilər, bu isə müəssisənin tipindən, onun tutumundan, xidmət formasından asılıdır. 50 yerə qədər olan kiçik zallar daha rahatdır, ona görə də, yerlərin sayı çox olan restoran və kafelərin zallarını, açılan, dekorativ və yaxud stasionar arakəsmələrlə, ümumi zalda, tək və yaxud işgüzar görüşlər üçün zonalara və yaxud kabinetlərə bölmək məsləhətdir.

Estrada və rəqslər üçün meydança. Onun üçün yerin seçilməsi bir çox hallarda zalın ölçüsü və kompozisiyasından asılıdır. O, zalın mərkəzində yerləşə və yaxud interyer perspektivinin tamamlanması ola bilər.

Meydançanı, bir qayda olaraq, orijinal çıraqların, tavanın xüsusi formasının köməyi ilə ətraf məkandan kompozisiyalı ayırırlar. Restoranda estrada və rəqs meydançası üçün ərazi norması zaldakı bir yerə 0,13-0,15 m² təşkil edir.

2.2. Köməkçi otaqlar qrupu və onların xüsusiyyətləri

Serviz otağı – ofisiantlara verilən  ini, ŐuŐ , metaldan hazırlanan xörək qablarının v  xörək ləvazimatlarının saxlanma yeridir. O, xörək qablarının yuyulma yeri ilə yanaŐı olmalıdır, bu da qab v  ləvazimatların yığılması və verilməsinin rahatlığını və onların saxlanmasını təmin edir.

Süfrə ađları otağı servis otağının paylanmasından çox uzaq olduđu zaman, təmiz süfrə ađlarını, kətan salfetləri, ofisiantların iŐi  c n zəruri olan  l salfetlərinin kiçik ehtiyatını saxlamađa icazə verilir. Serviz otağı dolablar, qab-qacağın, yemək ləvazimatların saxlanması  c n asılan rəflər v  stellajlar v  həmçinin, ofisiantlara onları vermək  c n piŐtaxta ilə təchiz olunmalıdır. Yemək ləvazimatlarını siyirm lərd , ayrıca bıçaq, əngəl, qaŐıq  c n saxlayırlar. Qab-qacaq növləri –  ini, ŐuŐ , büllur, metal qablar v  təyinatına görə - pirojki, qəlyanaltı, kiçik yemək v  digər nimçələr, Ő rab, araq  c n qədəhlər, su, Őir l r v  digər içkilər  c n stəkanlar, Őtoflar, qrafinl r, bardaqlar və s.  zr   eŐidl nir. Qab-qacaq ayrı-ayrılıqda, onlara xüsusi yer ayrılan, dolabların v  stellajların rəflərində saxlanılır. Qab-qacağı elə qoyurlar ki, onları götürmək asan olsun, məsələn, fincanları, sous, s d, qaymaq, qəhvə qablarını qulpları   l tərəfə baxan vəziyyətdə qoyurlar.

Təchizat normaları bir yerə  c ,  c  yarım, bəzən isə dörd qab-qacaq v  ləvazimatların dəstinin yerl Őm sini nəzərdə tutur. İki d st zalda v  buraxılmada dövriyyədə olur,  c nc  isə - yuyulma otağındadır. Qab-qacaq v  ləvazimatların bu qədər sayı saatda, hər yerin iki- c  dəfə dövriyyəsi zamanı, istehlakçıların normal xidmətini təmin edir. AxŐam vaxtı restoranlarda, masa arxasında yerlərin, praktiki olaraq, bir dəfə istifadəsi, qab-qacaq v  ləvazimatlara olan tələbatı bir yerə bir yarım dəstə qədər azaldır.

Müxtəlif tipli iaŐ  müəssisələrinin zalları  c n anbarlardan yemək qab-qacağı v  ləvazimatların buraxılma qaydası faktura üzrə həyata keçirilir ( eŐidini və onun miqdarını göstərməklə) v 

xidmətin xüsusiyyətindən asılıdır. Restoran və ofisiantlar tərəfindən xidmət göstərilən digər müəssisələrdə, qab-qacaq və ləvazimatlar qab-qacağı buraxan serviz otağı işçisi, metrdotel və yaxud zalın administratoru, ofisiantların briqadiri, özünəxidmət müəssisələrində isə müəssisə direktorunun əmri ilə təyin olunmuş zalın administratoru və yaxud digər şəxslərin məsuliyyəti altına keçir. Onlarla maddi məsuliyyət haqqında müqavilələr bağlanır.

Briqada heyətinə daxil olan işçilərin razılığı ilə zalda dövriyyədə olan qab-qacaq və ləvazimatlara görə ofisiantların və digər şəxslərin briqada məsuliyyəti təyin oluna bilər. Briqada məsuliyyəti də müdiriyyət və briqada üzvü olan, vəzifəcən böyük və yaxud daha təcrübəli olan, briqadir arasında müqavilə ilə tənzimlənir.

Ofisiantların briqadiri qab-qacaq və ləvazimatları alır, onların ofisiantlara verilməsini, dövriyyə zamanı saxlanmasını və həmçinin, günün sonunda təhvilini təmin edir. Qab-qacaq ofisiantlara aramsız xidmət üçün zəruri olan sayda verilir (mübadilə fondu). Qab-qacağın uçotu jurnalda, cədvəl 2.1-də göstəriləndiyi kimi xüsusi forma ilə aparılır.

Zəruri hallarda, qab-qacaq və ləvazimatların təhvili zamanı, qab-qacaq və ləvazimatların sınıması, qırılması, korlanması və itirilməsinə görə xüsusi forma üzrə aşağıdakı kimi akt tərtib olunur. Aktı, tərkibinə dövriyyədə olan qab-qacağa, ləvazimatlara məsuliyyət daşıyan işçi, bunların bütün gün onun uçotu altında olan işçi, metrdotel və yaxud administrator və mühasib daxil olan komissiya tərtib edir. Onun tərkibində cədvəl şəklində korlanmış əşyaların siyahısı əks olunur. Akt müəssisənin rəhbəri tərəfindən baxılır və qırılan qab-qacağın ayaqdan silinməsi və yaxud zərərin ödənilməsi haqqında qərar çıxarır.

Serviz otağının işçiləri piştaxtaları vaxtında qab-qacaq ehtiyatları ilə doldurmalı, ofisiantların briqadirinə isə onun maddi məsuliyyət altında, büllur, melxior qab-qacaq və ləvazimatları verməlidirlər.

Müəssisə: “Şirin” restoranı

Müəssisədə işçilərə borc hesabı ilə verilən yeməxana qab-qacağı və cihazlarının uçotu jurnalının forması (26 dekabr 2010-cu il)

Qab-qacaq və cihazların adı	Ofisiant Abbasov E.O				İmza	Ofisiant Rzayev K.A.				İmza
	verilib	qaytarılıb	akt üzrə sınıq	çatışmır		verilib	qaytarılıb	akt üzrə sınıq	çatışmır	
Boşqablar:										
kiçik	30	30	-	-		30	30	-	-	
qəlyanaltı	30	30	-	-		30	30	-	-	
pirojki üçün	30	30	-	-		30	30	-	-	
Həlim boşqabı ilə kasalar	24	24	-	-		24	23	1	-	
Çay kasaları və s.	24	22	2	-		24	24	-	-	
Yemək cihazları:										
Yemək bıçaqları	30	30	-	-		30	28	2	-	
Qəlyanaltı bıçağı	30	30	-	-		30	30	-	-	
Yemək çəngəli	30	30	-	-		30	29		1	
Qəlyanaltı çəngəli	30	29	-	1		30	30	-	-	
Və s.										

**Ofisiantla işləyən işə müəssisələri
üçün xüsusi forma №**

Müəssisə: “Şirin” restoranı

26 dekabr 2010-cu il üçün qab-qacaqların və ləvazimatların sınıması, qırılması və itirilməsi haqqında

A K T

Komissiyanın tərkibi: metrdotel Rzayev K.A., servizçi Abbasov Ə.O., mühasib Əliyeva İ.H., ofisiantların briqadiri Zahidov V.Ç.

Qab-qacaq və cihazların adı	Ölçü vahidi	Miqdarı		Qiyməti, manat və qəpiklə	Məbləği, manat və qəpiklə	Sınma, qırılma, itirilmə şəraiti, bu işdə günahkar olan şəxslərin adı və vəzifələri
		Sınımış, qırılmış	İtirilmiş			
Şampan şərabı üçün qədəhlər	ədəd	3		10-00	30-00	Qabyuyan N.Ə.Həsənova tərəfindən sındırılmışdır.
Pirojki üçün boşqablar	ədəd	2		15-00	30-00	Zala gətirilən zaman ofisiant N.H.Qəhrəmanova ticarət qaydalarını pozduğundan sınımışdır.
Nəlbəkili qəhvə fincanları	ədəd	5		12-00	60-00	Zala gətirilən zaman ofisiant N.H.Qəhrəmanova ticarət qaydalarını pozduğundan sınımışdır.
Qəlyanaltı çəngəlləri	ədəd	-	4	20-20	80-80	Ofisiant Ç.N.Qədirovun günahı üzündən itmişdir.

Komissiyanın üzvləri: Rzayev K.A., Abbasov Ə.O., Əliyeva L.H., Zahidov V.Ç.

(imzalar)

Üç qırılan qədəhin dəyərini müəssisənin hesabına ödəməli, sınaq nimçələrin və qəhvə fincanlarının dəyərini ofisiant S.Ə.Hüseynovdan çıxmalı, itirilən ləvazimatların dəyərini isə ofisiant D.S.Ələsgərovadan çıxmalı.

Restoran direktoru: Bəşirov Q.M.

Cədvəldəki “Sınma və qırılma” qrafasında yuxarıda göstərilən on ədəd miqdarında qab-qacaq bizim iştirakımızla məhv edilmişdir.

Komissiyanın üzvləri: Rzayev K.A., Abbasov Ə.O., Əliyeva L.H., Zahidov V.Ç.

(imzalar)

Yemək qab-qacağının yuyulma otağı yemək qab-qacağı və ləvazimatların yuyulması üçün nəzərdə tutulmuşdur. Bu bölmənin dəqiq işi zalın müvəffəqiyyətli işinə və xidmət mədəniyyətinin yüksəlməsinə təsir edir. Yemək qab-qacağının yuyulma otağı servis otağının yanında yerləşir və zal və xörək paylama şöbəsi ilə rahat əlaqəyə malik olmalıdır, bu da ofisiantların təmiz qab-qacaq ilə ardıcıl təminatına imkan yaradır.

Yuyulma otağını qabyuyan maşınlar, yuyucu vannalar, şotkalı stəkanyuyucular, qab-qacağı yemək qalıqlarından təmizləmək və çeşidləmək üçün masalar, quruducu dolablar, təmiz qab-qacağın saxlanması üçün stellaj və dolablar, tullantıların yığılması üçün qapaqlı çənlərlə təchiz edirlər. Avadanlığı, texnoloji prosesin ardıcılığından asılı olaraq quraşdırırlar: yemək qalıqlarından təmizləmə üçün, çeşidləmə üçün, ilkin yuma, yuyulma, sterilləşdirmə və qurutma üçün.

İstifadə olunmuş qab-qacaq və ləvazimatları sinilərə və yaxud xüsusi arabalara yığırlar, bundan sonra onlar ötürülmə pəncərəsindən yuyulma otağına verilir. Qab-qacağın sınınmaması və səsinə azaltmaq üçün qab-qacağın yığılma yerlərində masa və piştaxtalara linoleum və yaxud digər materiallarla üz çəkirlər.

Yumadan əvvəl nimçələri yemək qalıqlarından təmizləyir və növlər üzrə çeşidləyirlər. Qabyuyan maşınlarda nimçələrin, stəkanların və yemək ləvazimatların yuyulması, sterilləşdirilməsi həyata keçirilir. Qab-qacağın yuyulmasını üç şöbədə, müxtəlif temperatur rejimində həyata keçirirlər. Birinci şöbədə qab-qacaq 45-48°C dərəcədə yuyucu vasitələrin köməyi ilə yuyulur və piydən (yağdan) təmizlənir; ikinci şöbədə qab-qacaq 50-55°C dərəcədə 10%-li xlorlu əhəng məhlulu əlavə etməklə (1 litr suya 10 cm³ hesabı ilə) yuyulur və dezinfeksiyalaşdırılır; üçüncü şöbədə qab-qacağı 90-98°C dərəcədə yaxalayır və sterilləşdirirlər. Sonra isə onu qurumaq üçün rəflərə qoyurlar. Qabyuyan maşınlar qabyuyan qadınların işini əhəmiyyətli dərəcədə yüngülləşdirirlər.

Kiçik müəssisələrdə qab-qacaq və ləvazimatları üç şöbəli isti və soyuq su ilə təmin olunan vannalarda yuyurlar.

Melxior qab-qacaq ehtiyatlı davranışı tələb edir. Onu yumşaq liflər, sabundan istifadə etməklə vannalarda yuyurlar və ona diqqət yetirirlər ki, yuyulma zamanı ayrı-ayrı əşyalar bir-birinə dəyməsinlər. Onların səthindən tünd ləkələrin uzaqlaşdırılması üçün onu çay soda məhlulu ilə silirlər. Sonra qabı isti su ilə yuyur və mələfə ilə silirlər.

Şüşə qab-qacaq (qədəhlər, fujerlər, stəkanlar) və ləvazimatları iki şöbəli vannada yuyurlar.

Onları birinci şöbədə 45-50°C dərəcədə yuyurlar, ikinci şöbədə isə 50-55°C dərəcədə yaxalayırlar. Yuyulmadan sonra ləvazimatları qulpları olan metal zənbildə 1-2 dəqiqəlik qaynayan su ilə təchiz olunan sterilizatora yığır, sonra isə qurudurlar. Qab-qacağı sınımadan qorumaq üçün vannanın dibinə büzmələnməmiş rezin xalçacıqlar qoyurlar.

İlaşə müəssisələrində aşağıdakı yuyucu vasitələrdən istifadə olunur: əl və maşın yuyulması üçün - “Proqress”, “Posudomoy”; əl yuyulması üçün - “Don”; trinatriumfosfat, “Xüsusi-2” pastası, natrium karbonat, texniki soda.

Xörək paylama şöbəsi bilavasitə isti və soyuq sexlər, çörək doqrama şöbəsi, serviz otağı, qab-qacağın yuyulma otağı, servis-barın (bufetin) yanında yerləşir. Əgər yuxarıda göstərilən otaqlar xörək paylama şöbəsinin bir tərəfində yerləşirsə, onun eni 2 m-dən az olmamalıdır, əgər onlar iki və daha çox tərəfdə yerləşirsə, onun eni 3 m-dən az olmamalıdır. Xörək paylama şöbəsinin uzunluğu isti sexlər üçün – 0,03 m, soyuq sexlər üçün isə - 0,01 m hesabı ilə müəyyən olunur.

Xörək paylama şöbəsində kompyuter kassa terminalı və yaxud kassa aparatı yerləşdirilir və həmin günün yemək və içkilərinin qiyməti göstərməklə, menyü, şərab növləri və kokteyllərlə yüklənmiş vitrin quraşdırılır.

Restoranların zallarında, bilavasitə yardımçı otaqlarla əlaqəsi olan **servis-barlar (bufetlər)** yerləşdirirlər. Servis-barın məhsulunu istehlakçılara ofisiantlar çatdırırlar. Servis-bardan (bufetdən) ofisiantlar şərab-araq məmulatları, pivə, spirtsiz içkilər, meyvələr, qənnadı və tütün məmulatları alırlar. O, zalın yanında

yerləşir və iki otağa malikdir: yardımçı otaq – malın saxlanması üçün və əsas otaq – məhsulun buraxılması üçün. Yardımçı otaqda soyuducu dolablar və yaxud yığılıb-açılan kameralar, stellajlar, mal altlıqları quraşdırırlar. Mal buraxılma otağında şüşə qapısı olan soyuducu dolab, piştaxta-vitrinlər, həmçinin, tortların, pirojnaların, içkilərin nümayişi üçün piştaxta-vitrinlər quraşdırırlar. Piştaxtalarda qəhvə üyüdücüsü ilə birlikdə ekspres-qəhvədan, stolüstü elektrik plitə, elektron siferblatlı tərəzi, şərab-araq məmulatlarının buraxılması üçün ölçülü qab-qacaq yerləşdirirlər. Vitrində nümayiş etdirilən bütün malların (vazalarda meyvələr, şokolad, çeşidli qənnadı məmulatları, içkilər) üzərində onların qiymətləri göstərilməlidir. Burada mütləq soyuq və isti su çəkilmiş əlüzyuyan olmalıdır.

İsti (çay, şərqsayağı qəhvə, isti şokolad) və soyuq içkilər (qəhvə-qlyasse) istehsalda hazırlanır.

Çörək doğramaq üçün otaq, çörək və çörək-bulka məmulatlarının saxlanması, doğranması və buraxılması üçün nəzərdə tutulur. Çörəyin saxlanması üçün otağın yanı tərəfi və qapılarında dəşikləri olan dolablar quraşdırırlar (ayrıca çovdar və buğda çörəyi üçün). Burada çörəkdoğrayan maşının köməyi ilə çörəyi 40-50 q tikələrə doğrayır və buraxılmazdan əvvəl onu pirojki boşqablarına düzürlər. Çörəkdoğrayanın iş yerini masa, tərəzi, taxtacıqlar, maşa, çörək qırıntılarını yığmaq üçün çalov və şotka ilə təchiz edirlər. Çörək doğramaq üçün otaqda tostlar (iki tərəfdən qızardılmış çörək tikələri) hazırlamaq üçün toster və rəflər yerləşdirirlər. Kiçik müəssisələrdə çörəyi doğramaq üçün soyuq sexdə ayrıca iş yeri təşkil edirlər.

Milli çörək növlərini: təndir çörəyini, lavaşları, yuxaları və s. bilavasitə iaşə müəssisəsinin özündə istehsal edir və süfrəyə bütöv halda verirlər.

Zalların, istehsal və yardımçı otaqların rasional qarşılıqlı əlaqəsi istehlakçılara xidmət prosesinin düzgün təşkilini təmin edir.

2.3. Ticarət qrupu otaqlarının işıqlandırılması

İaşə müəssisələrinin zallarının işıqlandırılmasının düzgün seçimi həm istehlakçılar, həm də xidmət edən heyət üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir. İnteryerin əhəmiyyətli elementlərindən biri olaraq, işıq divar strukturunu ayırmaqla, dekorativ bəzəklərə xüsusi ifadəlilik verə bilər, o, həmçinin, zalı “ensizləşdirə” və yaxud “enləşdirə” bilər, onu istirahətə meyilli daha rahat edə bilər.

ISO 8995 (ISO8995) beynəlxalq standartına uyğun olaraq, nahar zallarının işıqlandırılması üçün 200 lk gücündə işıq tələb olunur. İaşə müəssisələrində ümumi irtiqamətləndirici (lokal) və qarışıq işıqlandırma sistemindən istifadə olunur. Ümumi işıqlandırmanın əsas təyinatı – qonaqların özünü komfortlu hiss etməsi, interyerin bütün detallarının kifayət qədər işıqlandırılması üçün işıq fonunun yaradılmasıdır. Yüksək tavanlı zallarda ümumi işıqlandırma zamanı yüngül çil-çıraq və yaxud asılma qəndillərdən, alçaq tavanlı zallarda isə lüminiscent lampalarla, tavan qəndillərindən istifadə edirlər. Hazırkı zamanda onlara lüminiscent qəndillər quraşdırılmış asılma modul tavanlar çox geniş yayılmışdır. Belə qəndillər işığı yayan element kimi, plastik kütlə və yaxud alüminiumdan və plastik kütlədən hazırlanan, ekranlı yayıcılarla təchiz oluna bilərlər. Zalda xüsusi rahatlıq və eksklüzivlik mühitini yaratmaq üçün, hətta adi standart interyerdə işığın əks olunan lüminiscent lampalarından istifadə edirlər.

Lokal işıqlandırma, dekorativ tərtibatın maraqlı elementlərini ümumi fondan qonağın diqqətinə yönəltmək məqsədilə, onları nəzərə çarpdırmaq üçün, ümumi fondan hansısa obyektlərin görünüşünün ayrılması üçün təşkil olunur. Bu ayrı-ayrı masaların, zalın sahələrinin, bar piştaxtasının, estrada və yaxud rəqs meydançasının işıqlandırma sistemidir.

Lokal işıqlandırmanın vasitələrinə – hallogen tipli, xətlə közərən və yaxud metalhallogen lampaları olan qəndillər, divarlara vurulan şamdanlar, bar piştaxtanın və divarlara yaxın yerlə-

şən masaların üzərindəki stolüstü lampalar, masaların yanında yerləşən torşerlər aiddir. Zallarda təşkil olunan rəngli musiqi, döşəmənin işıqlandırılmasını və divarlarda asılan rəsmlərin reproduksiyyalarını nəzərdə tutmaq üçündür. Rəqs zamanı rəngli proyektorlar, yağışa, qara və s. bənzəyən işıqlandırma qurğuları da istifadə oluna bilər. Işığın ilıq və soyuq rəngi işıqlandırılan əşyaların, yeməklərin, içkilərin görkəminə və həmçinin, insanların əhval-ruhiyyəsinə xüsusi təsir edir.

Qarışıq işıqlandırma – ümumi və lokal işıqlandırmanın birləşməsidir, yəni bu halda zal ümumi təyinatlı qəndillərlə işıqlandırılır, ayrı-ayrı sahələr isə, əlavə istiqamətlənən işıq seli ilə ayrılır, bu da işıqlandırmanı tənzimləməyə, müxtəlif işıq effektlərini yaratmağa, zəif kiçik yüklənməsi zamanı, ümumi işıqlandırmanın kəsilməsi yolu ilə, elektrik enerjisi xərclərinin azalmasına imkan yaradır. Beynəlxalq İSO8995 standartının tələblərinə cavab verən, ticarət zallarının işıqlandırma göstəriciləri cədvəl 2.2-də göstərilmişdir.

İşıqlandırma lampalarının seçimi zamanı üstünlüyü təkmilləşən rəng ötürücülü lüminessent və müəyyən rəngə malik lampalara verirlər. İliq rəng çalarlı lampalar (sarı, cəhrayı) daha cəlbedici, təbii göstərir, ağ və yaxud yaşıl çalarlı lampalar isə əks effekti yaradırlar.

Cədvəl 2.2

Ticarət qrupu otaqlarının işıqlandırma göstəriciləri

Otaqların adı	Maksimum işıqlandırma, lk		İşıqlandırma norması aid edilən səth
	Lüminessent lampalarla	Közərmə lampalarla	
Restoran zalı	300	100	Döşəmədən 0,8 m yuxarı
Kafe, bar zalı	200	75	
Yuma şöbəsi, servis otağı	200	75	Döşəmədə
Vestibül, qarderob istehlakçılar üçün tualet otaqları	100	50	
Baş məhəccərlər	100	30	Pilləkənlərdə

İaşə müəssisələrinin zallarında təbii və süni işıqlandırma sistemi bir-biri ilə həmahəng olmalıdır. Təbii işıq bir və yaxud bir neçə tərəfdən, bəzən yuxarıdan gələ bilər.

Zalda işıqlandırma növətçi (iş vaxtı olmayan, gecə vaxtı), normal (adi iş vaxtı) və güclənmiş (qəbullar, banketlər, festival iştirakçılarının və s. xidməti zamanı) işıqlandırma şəklində təşkil oluna bilər.

2.4. Ventilyasiyanın təşkili

İaşə müəssisələrində zərərli qazaoxşar maddələrə malik havanın zaldan məcburi uzaqlaşdırılması və onun təmiz hava ilə dəyişdirilməsi və həmçinin, havanın verilmiş parametrlərinin (temperaturun, rütubətin) normal saxlanması üçün onlar məcburi ventilyasiya qurğuları ilə təchiz olunurlar.

İaşə müəssisələrinin zallarında havanın nisbi rütubəti 60-65% olan zaman, yaxşı ventilyasiya (yel çəkənlərsiz) və normal temperatur rejimi (16-18°C) olmalıdır.

Oturacaq yerlərinin sayı 50-yə qədər olan müəssisələrdə, havanı yalnız xaricə çəkən ventilyasiyaya, digərlərində isə havanı daxilə və xaricə çəkən ventilyasiyaya icazə verilir.

Ofisiantlar tərəfindən xidmət olunan müəssisələrdə, istehlakçılar üçün zallarda və isti sexlərdə, qab-qacaq yuyulan yerlərin və paylanma sistemlərinin ventilyasiyası ayrı-ayrı olmalıdır. Ticarət zallarına çıxan ventilyasiya məhəccərləri dekorativ tərtibata malik olmalıdırlar. Ventilyasiya sistemləri səssiz işləməlidir. Səs, ventilyatorun düzgün seçilməməsi, onun nasaz olması səbəbindən və ventilyasiya kanallarına havanın böyük kütləsinin keçməsinə görə yarana bilər.

Hazırkı zamanda ticarət zallarında yay vaxtı havanı sərinləşdirmək və qış vaxtı onu isitmək üçün müxtəlif modifikasiyalı xüsusi qurğular-sərinkeşlərin quraşdırılması geniş yayılmışdır. Sərinkeşlər səssiz işləyir, müəssisələrin zallarında təyin olunmuş temperaturun saxlanmasını təmin edir, onu təmizləyirlər.

Sərinkeşlərin seçilməsi zamanı, onların ölçüləri və dizaynlarına xüsusi fikir vermək lazımdır, ona görə ki, onlar, bilavasitə, iaşə müəssisəsinin zalında, restoranın banket zalında qurulur və divara bərkidilirlər. Sərinkeşlərin qoşulması və iş rejiminin qurulması üçün məsafədən idarəetmədən istifadə edirlər.

Mexaniki oyadılma ventilyasiya sistemindən başqa, framuq, açıq pəncərələr və s. köməyi ilə təbii ventilyasiyadan da istifadə edirlər.

Yay vaxtlarında binanın xarici tərəfindən günəşdən qorunma üçün yığılma günlüklər asılır və yaxud işıq axınının istiqamətini dəyişən pəncərələrdən, xüsusi jalüzilərdən istifadə edirlər.

2.5. Zallarda interyerlərin tərtibatı

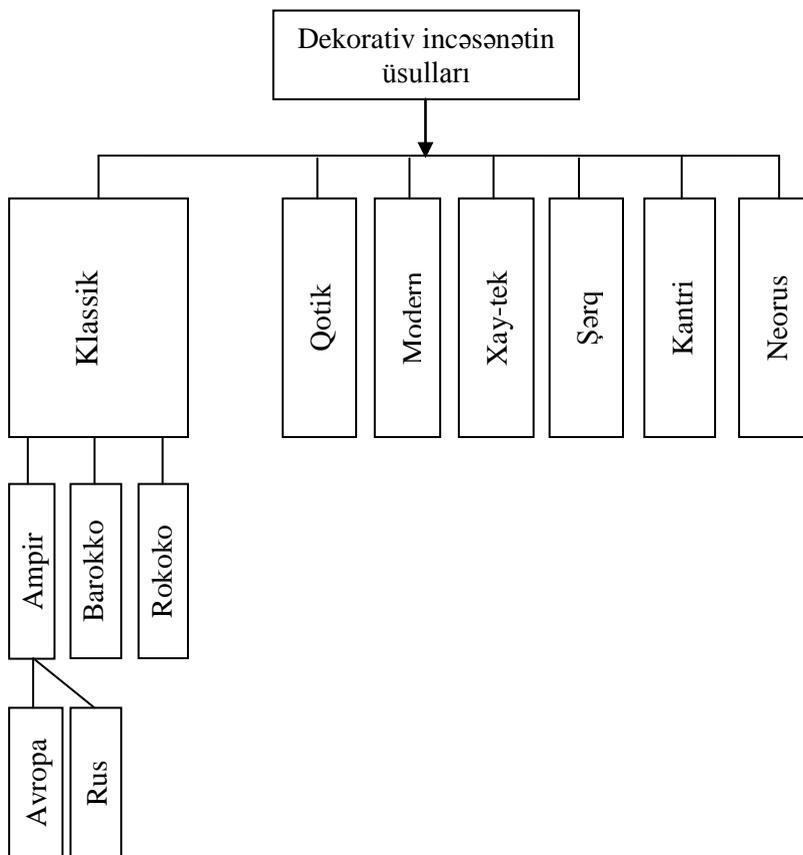
Ticarət, yaxud yemək zallarının orijinal və müxtəlif növ interyerləri, divarların isti və yaxud dürüst rənglə bəzənməsi, xalçalar, qədim atributların elementləri, fəvvarələr, təbii güllərdən tərtibatlar, isti dağınıq işıq verən, zərif lüstrlər, mebelin düzgün seçilməsi, zalın dekoru – pərdələrin, süfrələrin və salfetlərin, kreslo üzlərinin rəngi ilə uyğunlaşma, ofisiantların uniformaları, nəfis servizlənmiş masalar – bütün bunlar dostlar arasında iş haqqında rahat söhbətlərə və yaxud istirahətə səbəb olur.

Hal-hazırda incəsənətdə iaşə müəssisələri zalları interyerinin tərtibatı zamanı çoxsaylı üslublar mövcuddur (şəkil 2.1).

Ampir (fransızca *empire* – imperiya mənasında) – klassizmin inkişafını bitirən, XIX əsrin ilk üç onilliklərinin üslubudur. Onun üçün memarlıq və interyerlərin təntənəli əzəməti, pilyastrlar (divar səthində yastı şaquli çıxıntı), anfiladalar (bir oxun üzərində yerləşən, qapılarla birləşən zallar) və mərmər, mənzərəli pannolar, qızıl suya salınmış yapma və oyma ilə bəzədilmiş zallar xarakterikdir.

Burada mebel (qırmızı ağac, qoz ağacı, kareliya tozağacı, göyrüş və s.) düzgün, simmetrik formalara malikdir, oyma ilə bəzədilmişdir. Mebel formalarının dürüslüyünü oyma palmetka-

lar (üslublu yelpikşəkili təbəqə) və digər antik motivlər nəzərə çarpdırır. Kresloların ayaqları və qoltuqaltıları fantastik heyvanların fiqurları şəklində hazırlanmışdır. Qab-qacaq, gümüş şamdanlar sakit düz formalara, naxışlarla təzad təşkil edən, hamar səthlərə malikdirlər.



Şəkil 2.1. Ticarət zalı interyerinin tərtibatında işlədilən üslublar

Ampir üslubunun iki növünü fərqləndirirlər: Avropa və rus.

Avropa üslubu – daha təmtəraqlıdır, çoxlu qızıl, yapmalar, sütunlar, kapitellər (sütunun yuxarı hissəsi ornamentlərlə bəzədilir), güzgülər, divar və tavanlarda naxışlar, pəncərələrdə ağır pərdələr, ampirsayağı antikvar və yaxud müasir mebel onun üçün xarakterikdir.

Rus ampiri – daha az təmtəraqlı, daha sakit, lirikdir. Burada sütunlar elə də möhtəşəm deyil, onları yalnız nişanlamaq olar. Daha nəfis yapmalar tavanlar, divarlardadır; büllur lüstrlər olur. Pərdələr boğuq rənglərdədir. Çoxlu ağ və isti cəhrayı rənglər mövcuddur. İri pəncərələr və çoxsaylı güzgülər olur. İnteryerdə yüngüllük, komfortluq üstünlük təşkil edir. Zallarda, küncələrdə bürünc əjdahalar və yapma memarlıq qruplarla dekorlanmış kaminlərin (ocaqlar) mövcudluğu da mümkündür. Naxışlı palıd ağacından hazırlanan parket, hündür söykənəcəkli stulların üzü, nəfis pastel tonlu süfrələr və salfetlərlə harmoniya təşkil edir, xalça ilə örtülür. Ağ nişastalanmış üst süfrələr bayramsayağı görünür. Qab-qacaq müasirdir, lakin istehlakçıların arzusu ilə saxsı qablar da istifadə oluna bilər (XIX əsr sayəğı).

Barokko – XVI əsrin sonu – XVIII əsrin ortası Avropa və Amerikanın dekorativ incəsənətində əsas üslub istiqamətidir. Barokko yetişmiş mütləqliyin zadəgan-kilsə mədəniyyətilə əlaqədardır. Ona təzadlıq, gərginlik, sürətlərin dinamikliyi, əzəmət və təmtərağa can atması, reallıq və illüziyaların birləşməsi xasdır.

Moskvada “**Grand-İmperial**” restoranının interyerindəki tərtibat üslubu klassik üsluba aiddir, dürüstlüyünə görə fərqlənir: uzun ağır (ikiqat) süfrələr; qiymətli ağac növlərindən, yumşaq rahat mebel vardır. O, üzvi şəkildə ampir elementləri ilə uyğunlaşır: qızıl suya salınmış bürünc əşyalar, çərçivələrdə güzgülər, yunan amforalar şəklində vazalar onu bəzəyir. Bütün bu bəzəklər klassik interyerin ciddiliyini yumşaldır.

Rokoko – Rusiyada hakimiyyət böhranı başlayan zaman, XVIII əsrin birinci yarısının Avropa incəsənətində yaranmış üslub istiqamətidir. Bu dövrün üslubu üçün zəriflik, teatrlaşdırma, komfort, fantaziya və mifik süjetlərə aludəlik xarakterikdir.

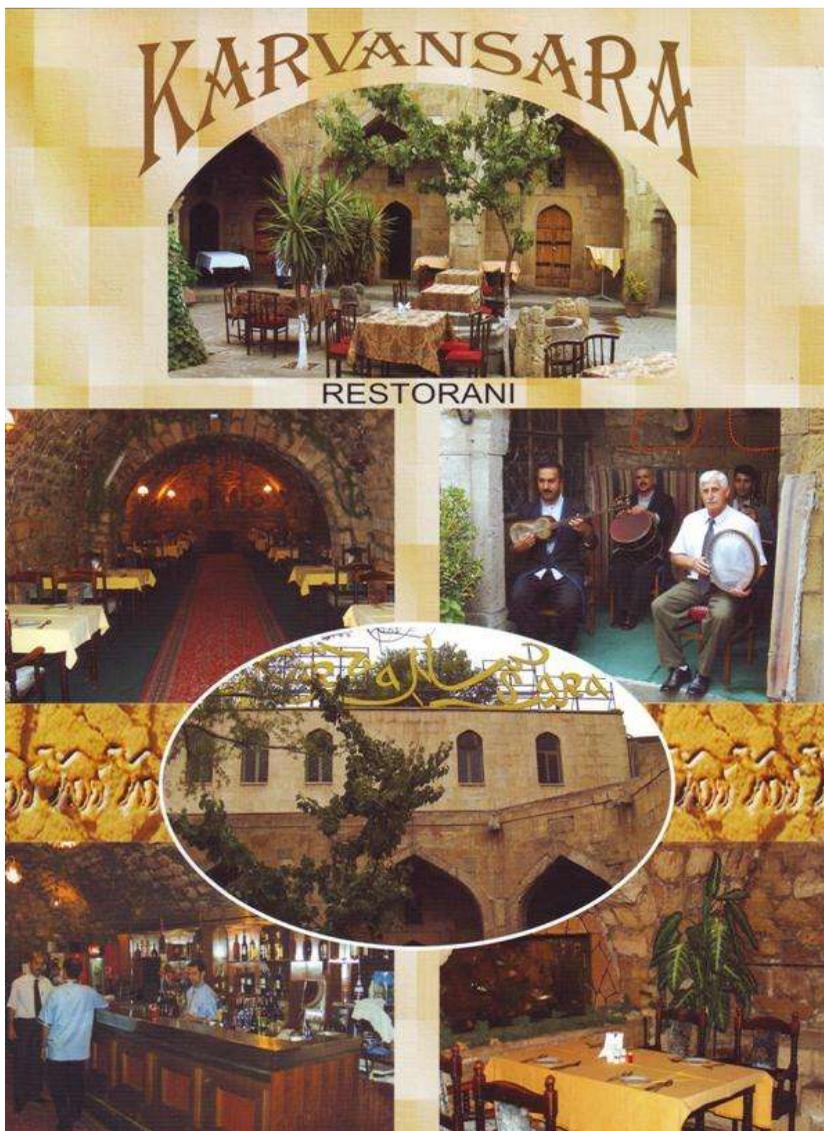
Klassik üslubda rokoko elementlər ilə tərtib olunmuş zallarda qəribə formalı masalar, qab-qacaq, qədimsayağı dekorlanmış serv keramikası, rişelye tikişli süfrələr və salfetlərdən istifadə etmək olar. Masanın üst taxtası nəfis buketlərlə bəzədilir.

Qotik üslubu XII əsrin birinci yarısında Fransa və İngiltərədə yaranmış, sonradan isə bütün Avropada yayılmış bir üslubdur. Bu üslub qotik zirzəmi, orta əsr qəsri və yaxud kilsə üslublu, konseptual restoranlar üçün istifadə olunur. Belə restoranlarda əsas memarlıq elementi – qotik divarlardan çıxan və bununla da, divarlara söykənən qövslərə əks ağırlıq təşkil edən, nəhəng daş tirlərdir. Restoranda açıq odda hazırlanan yeməklər təklif edirlər. Qotik interyer üçün ciddi rəng qamması mebelin lakonik formaları: düzbucaqlı masalar, hündür söykənəcəklərlə stullar xarakterikdir. Bəzəklərin gözəlliyini orta əsr kaminləri, qab-qacaq və metaldan hazırlanan ləvazimatlar nəzərə çarpdırır. Masanın üstü marmər və yaxud digər təbii daşdan ola bilər, bu halda süfrələrin olması vacib deyildir.

Fikrimizcə, Bakıda “Karvansara” restoranının interyeri daha çox bu üsluba uyğun gəlir (şəkil 2.2).

Modern – XVIII əsrin sonu – XIX əsrin əvvəlinin üslubudur. Onun üçün yeni texniki-konstruksiyalı həllər: planlaşdırmada pastel tonlar, yaşıl və bənövşəyi çalarların birliyi, lakonizm, abstrakt xəttlər, qeyri-ənənəvi materialın daxil edilməsi xarakterikdir.

Xay-tek üslubu (ingiliscə *high technology* – yüksək texnologiya mənasında). Bu, özünü zalların gənclik üslubu ilə tərtibatında zərifliyi ilə fərqlənən müasir materialların: plastika və metalın istifadəsində göstərir. Şüşə-plastikdən melanin və yaxud laminatdan hazırlanan masalar üçün burada süfrələr labüd deyildir, ona görə də bu üslub, interyer rəngin seçilməsinə uyğun olaraq, parça və yaxud kağız salfetlərin istifadəsini nəzərdə tutur. Masanın bəzədilməsini yüksək keyfiyyətli plastikdən, yüksək möhkəmlikdə və yaxud rəngli şüşədən hazırlanan qab-qacaq, servis boşqablar və metaldan hazırlanan ləvazimatlar tamamlayır.



Şəkil 2.1. Bakıda “Karvansara” restoranının xarici və daxili interyerindən müxtəlif görüntülər

Xay-tek üslubu düzgün işıqlandırmanı tələb edir. Bu üslubda bəzəmədə masanın keçirici səthində şamdanların şamlarla yerləşməsi hesabına, işıqlandırma effekti yaxşılaşdırılır. Burada işığın masaya düşən hissəsi lokal ləkələr, rahatlıq, istirahət və əmin-amanlıq mühiti yaradır. Parlaq işıqlandırma zamanı, interyerin həllini təzadlarla qurmaq lazımdır, məsələn, qara və ağ. Amma bu halda, masanın dizaynında mebelin formasının daha sakit klassik üslubda olması məqsədəuyğundur. Xay-tek üslubu, yaxşı olardı ki, milli bayram, milli yeməyin təqdimatı zamanı istifadə olunsun.

Şərq üslubu dəqiq xətlərlə hazırlanmasının sadəliyi, yüksək ilhamla və həmçinin, zəriflik, gözəllikdən həzzalma hissi ilə işlənməsinə görə səciyyəlidir. Kafe və yaxud restorana şərq koloritini vermək üçün şərq xalqları masaları ənənəvi olaraq, təntənəli yeməklər zamanı mis və yaxud gümüş qab-qacaqla bəzəyirlər.

Kantri – kənd üslubu olub, interyerin sadə həlli ilə səciyyələnən müasir istiqamətdir.

Kantri üslubunda təbii materialların kobud möhkəmliyi nəzərə çarpır: gil, ağac, tənəklərdən məmulatlar burada üstünlük təşkil edir. Bərk ağac növləri ilə (palıd, fıstıq) divarların daxili tərtibatı, ağacdan hazırlanan masalar, stullar, arakəsmələr xalq ənənələrində iəşə müəssisələrinin yaranması ideyasını əks etdirir.

Misal olaraq, Moskva şəhərində yerləşən “Aleksandriya” qəhvəxanasını göstərmək olar. Bu 40 yerlik qənnadı məmulatlar kafesidir, Moskvada “Rəngli Bulvar” deyilən yerdə yerləşir. Onun zal, vitrin-soyuduculara bütün desertlər, pirojnalar, tortlar, dondurma yerləşdirməklə, kantri üslubunda tərtib olunmuşdur. Vitrinlərin aşağı hissəsi taxta ilə üzəlmişdir. Müştəri vitrinə yaxınlaşaraq, öz zövqünə görə deserti seçə bilər, pirojnaları kafedə yeyə bilər və yaxud alıb evinə apara bilər. Buna oxşar kafelər Bakıda da mövcuddur. Çoxsaylı pivə barlarını (məsələn, Tbilisi prospektində) buna misal göstərmək olar.

Kantri üslubunu pivə barlarının, klubların, kababxanaların və şəhərdənkənar restoranların (məsələn, Bakıda Şixov çimərliyində) tərtibatı üçün istifadə edirlər. Masanın bəzədilməsi üçün

qalın rəngli şüşədən, keramika və yaxud saxsıdan hazırlanan qab-qacaqdan istifadə edirlər.

İnteryerdə **neorus üslubunun** tətbiqi rus keçmişinin canlandırılmasını nəzərdə tutur. Buna misal, Böyük Novqoroddakı “Detines” restoranının interyeri neorus üslubunun əsl təcəssümüdür. Onun zalları keçmiş kilsə yeməxanasında yerləşir. Mebel, ağacdan hazırlanan masa və stullardan ibarətdir. Qövslü tavanlar, qövslər, pilləkənlər, çiy suvaq üzrə rəsmlər, heyətin kəndlisayağı rus kostyumunda uniforması bu restoran üçün xarakterikdir.

2.6. Zalların avadanlıqlarla təchizatı

Mebel - müəssisələrin funksional elementi olmaqla, onların tipi və kateqoriyasını təsdiqləyən göstəricilərdən (əlamətlərdən) biridir. Mebel növünün seçilməsi müəssisənin təyinatına, onun tipi və kateqoriyasına, interyerin üslub həllinə uyğun olmalıdır. Mebel üçün iaşə müəssisələrinin bütün tiplərinə tələb olunan ümumi şərtlərə aşağıdakıları aid edirlər: yüksək davamlılıq, gigiyeniklik, estetiklik, xidmət növünə uyğunluq.

Mebelin rahatlığı, onun istehlakçıların antropometrik göstəricilərinə uyğunluğundan asılıdır. Stul və kresloların rahatlığı, insanın bədən kütləsinin maksimal dayaq sahəsində bərabər bölüşdürülməsi, bədən vəziyyətinin dəyişdirilməsi imkanının təmin olunması ilə xarakterizə olunur. İstehlakçı narahatlıq hiss etməsinə deyə, masanın yuxarı hissəsindən oturaçağa qədər məsafə 29 cm-dən 31 cm-ə qədər təşkil etməlidir.

Ticarət və banket zallarının avadanlığı üçün aşağıdakı mebel növlərini istifadə edirlər: yemək, restoran masaları, banket və furşet masaları da daxil olmaqla kreslolar, yarımkreslolar, stullar, divanlar, ofisiantlar üçün köməkçi masalar, servantlar, səyyar servis masaları, içkiləri sərincəkmək üçün soyuducu şkaflar.

Restoran mebelinə yüksək tələblər qoyulur. O, istehlakçılar üçün maksimal komfortu təmin etməlidir.

Yemək masaları kifayət qədər sahəyə, sabit konstruksiya-ya malik olmalıdır. Bir qayda olaraq, masaları metal gövdə üzərində hazırlayırlar. Ənənəvi dörddayaqlı konstruksiya ilə yanaşı, yeməxanalarda, qəlyanaltıxanalarda və yay kafelərində çox vaxt aşağı hissəsi xaç şəklində olan, birdayaqlı konstruksiyalı və həmçinin T-şəkilli ikidayaqlı masalardan istifadə edirlər. Masanın səth sahələri kvadratik ölçüdə - 600-dən 900 mm-dək, düzbucaqlı formada – 900-dən 2200 mm-dək uzunluqda və 600-dən 900 mm-dək endə, dairəvidə – 600 mm-dən 1300 mm-dək diametrdə ola bilərlər. Masaların hündürlüyü 690 mm-dən 1300 mm-dək ola bilər. Yeməxana, kafe və qəlyanaltıxanalar üçün masalar qatlı plastiklə üzlənilir.

Restoranlar üçün masalar digər müəssisələrdə istifadə edilənlərdən ölçüləri ilə, masa sahələrinin işlənməsi və istifadə xüsusiyyətləri ilə fərqlənilir. Formasına görə masalar kvadratik, düzbucaqlı və dairəvi ola bilərlər (bax cədvəl 2.3).

Restoranlarda istifadə olunan ən optimal ölçülər kvadratik masalar üçün 900 x 900 mm, düzbucaqlı formalılar üçün 850 x 900 mm və dairəvilər üçün 900-1100 mm-dir.

Cədvəl 2.3

Restoran masalarının ölçüləri

Masanın eni, mm	Masanın uzunluğu, mm				Masanın hündürlüyü, mm	Stulun (kreslonun) maksimum eni, mm
	2 yerlik	Dördyerlik		6 yerlik		
		kvadratik	düzbucaqlı			
800	625	800	1200	1875	740-750	500
850	650	850	1300	1950	740-750	550
900	700	200	1400	2100	740-750	600
Dairəvi	700-800	900-1100		1300	740-750	500-600

Restoranlarda daha böyük ölçülü masaların istifadəsi digər tipli müəssisələrdən fərqli olaraq, masaların dolğun bəzədilməsi, istehlakçılara yeməklərin daha geniş çeşiddə verilməsi ilə əlaqədardır. Temperatur və rütubətin təsirinə davamlı olan, səthində poliefir üzlüyü olan masalar geniş istifadə olunur.

Süfrənin bəzədilməsi zamanı əşyaların sabit vəziyyətdə saxlanması, səsin azalması, masa üzərində qab-qacağın daha

yaxşı saxlanılması üçün, süfrə altına parçadan (mahud, kətan, bayka), qaytan və yaxud rezinlə örtük geyindirirlər. Belə örtüklər dəyişmək və yumaq üçün də rahatdır.

Masaya ən vacib tələblər masa üstünün optimal sahəsi, onun sabitliyi, masa üstünün stulun hündürlüyü ilə uzlaşması, gigiyenikliyi. Çox vaxt masanın gövdəsi metaldan hazırlanır. Əsas etibarilə, kvadratik və yaxud düzbucaqlı, nadir hallarda, dairəvi, altıüzlü masalardan istifadə edirlər.

Banketlər keçirilən restoran zallarında banket və fərşet masalarından istifadə edirlər.

Banket masaları adi restoran masalarından bir qədər hündürdür (760-780 mm). Süfrənin daha mürəkkəb bəzədilməsi, masanın daha enli ölçüdə olmasını tələb edir (1200-1500 mm). Banket masaları səyyar xidmət üçün istifadə oluna bilərlər.

Masanın ortasında masa üstündən 30-40 sm aralıq məsafədə, ayaq-dayaqlarında qoyulma taxtalarla bərkidilmiş masalar rahat və tərpənməz olur.

Xüsusi masaların mövcud olmaması zamanı banket masalarını düzbucaqlı və yaxud kvadratik masalardan qururlar (dairəvi masa üstü qurulma masaları quraşdırmağa imkan vermir).

Fərşet masaları banket masalarından hündür olur (1000-1050, 1000-1100 mm), ona görə ki, bu masalar qonaqların ayaq üstə qidalanması və içki qəbul etməsi, yəni qəbulların xidməti üçün nəzərdə tutulur. Fərşet masalarının eni 1200-1500 mm-ə çatır.

Kreslo və stullar insanların antropometrik göstəricilərinə uyğun olmalıdır, yəni düzgün seçilmiş oturacaqlar xüsusi hündürlüyə, enə və dərinliyə malik olmalıdırlar. Restoran kreslolarının komfortluğu stullarla müqayisədə, oturacağın böyük endə və dərinlikdə olması hesabına və həmçinin, qoltuqaltıların mövcudluğu hesabına təmin olunur. Restoran yarımkresloları kreslolardan kiçik ölçüləri ilə fərqlənir, bu da zəlin sahəsinə qənaət etməyə imkan yaradır, amma komfortluğu bir qədər azaldır.

Ofisiantların işini çətinləşdirməmək üçün stulun və yaxud kreslonun söykənəcəklərinin hündürlüyü döşəmədən 900-1000

mm-dən çox hündürlükdə olmamalıdır. Stul və kreslolar taxta və yaxud metal bünövrəli ola bilərlər. Örtük kimi dəri və yaxud dərini əvəz edən materiallardan, penopolistirool və yaxud digər sintetik materiallardan, bukle növlü parçadan istifadə edirlər. Xolldakı kresloların forması onların funksional təminatı ilə əlaqədardır. Onlar restoran kreslolarından alçaq olur, hündürlüyü 350-400 mm, dərinliyi 550 mm-ə qədər, eni 600-700 mm-ə çatır, söykənəcəyinin enmə bucağı 30° təşkil edir, oturacağına əyilməsi də, həmçinin daha çoxdur.

Müasir restoranlar üçün bar piştaxtalarının zallarda, ayrı-ayrı otaqlarda, vestibüllərdə yerləşməsi xarakterikdir. Bar piştaxtalarının avadanlığı və tərtibatı zalın ümumi interyeri ilə harmoniyada olmalıdır.

Bar piştaxtası – zəruri texnoloji ticarət və soyuducu avadanlığa malik olan, bar məhsulunun hazırlanması, göstərilməsi, saxlanması və verilməsi üçün təyin olunan mebel konstruksiyasıdır. Bar piştaxtasının konstruksiyası barmenin iş rahatlığını və bar qonaqlarının komfortluğunu da təmin etməlidir.

Bar piştaxtalarının iki növünü fərqləndirirlər:

- arxasından barmenlər tərəfindən ancaq içkilər buraxan, müştəriləri isə hansısa qarışdırılmış içki stəkanı ilə rahat əyləşdirə bilən restoran piştaxtaları. Bu piştaxtalar bahalı materiallarla işlənir, ayaqlar üçün mütləq altlıqlarla və bar stulları ilə təchiz olunurlar;
- kafe, qəlyanaltıxanalar və kiçik barlar üçün müstəqil bar piştaxtaları. Bu piştaxtalar yuma şöbəsinə, mətbəxi və paylama şöbəsinə əlaqələndirərək, texnoloji prosesin təşkili üçün hər şeyə malikdirlər.

Bar üçün zəruri olan avadanlığın standart siyahısına aşağıdakılar daxildir:

- soyuducu-vitrinlər (köməkçi otağı olan orta bar üçün, adi böyük məişət soyuducusu da almaq olar);
- dozalaşdırıcı qurğu ilə qəhvə bişirən;
- Amerika qəhvəsi hazırlamaq üçün qəhvə bişirən;
- elektrik mikseri (blender);

- buz generatoru;
- stəkan və qədəhlər üçün qabyuyan maşın;
- suyun təmizlənməsi üçün süzğəclər;
- pivə süzmək üçün aparatlar;
- uçot və nəzarət həyata keçirə bilən kassa maşını və yaxud kompyuterli kassa terminalı.

Avadanlığın tam seçilməsi üçün sahibkarın özünün restoranda bar piştaxtası işinin spesifikliyini dəqiq təsəvvür etməsi zəruridir. Əgər bar piştaxtalar sadə qəlyanaltıların, isti yeməklərin hazırlanması, dondurma və digər növ desertlərin, pirojna və tortların realizəsi ilə əlaqədar olaraq əlavə yüklənmişsə, bu aşağıdakı əlavə avadanlığın qoyulmasına səbəb olacaqdır: aşağı və orta temperaturlu soyuducu vitrinlər, istilik vitrinləri, postmikslər, şirə soyuducuları, əlaqə qrilləri, SVÇ-aparatları, elektrik plitələri, tosterlər, rosterlər, qaymaq üçün sifonlar. Postmiks – siropları qaz və su ilə qarışdırən aparatdır. Bu aparat sahibkara anbarda yerə qənaət etməyə və hazırlanan içkilərin aşağı maya dəyərində satılmasına imkan yaradır. Siropdan sərinləşdirici içkilər, soda suyunu hazırlamaq, həmçinin, maya dəyəri aşağı olan öz firma içkisini yaratmaq olar. Qaymaq üçün xüsusi sifon, rəngli çalınmış qaymaq hazırlanması üçün işlədilir. Pivə süzmək üçün avadanlığı və postmiksləri sahibkarlar almaya bilərlər, onları şirkətlərdən – pivə və sirop təchizatçılardan icarəyə götürə bilərlər.

Bar piştaxtaları aşağıdakı ölçülərə malik olur: iş səthinin dərinliyi 865-87- mm, iş masasının hündürlüyü 1150 mm, bar piştaxtanın masa üstünün eni 350 mm. Bar piştaxtası iki hissədən ibarətdir: arxasında barmen əyləşən, qonaqlara xidmət edən və onlara içkilər verən hündür piştaxtadan; və alçaq piştaxtadan – barmenin iş yerindən. İş səthində avadanlıq, qab-qacaq, inventar yerləşir və onun üzərində isə barmen kokteyllər hazırlayır.

Bar piştaxtasının dekorativ işlənməsi zamanı müxtəlif materiallardan: ağac massivindən və yaxud şpondan, təbii daşdan, laminatdan, keramikadan istifadə olunur. O, özündə oyma elementlərini, xüsusi işlənmiş metalı, mozaikanı, emalı, əl işlərinin eksklyuziv elementlərini əks etdirir. Bar piştaxtaların səthini

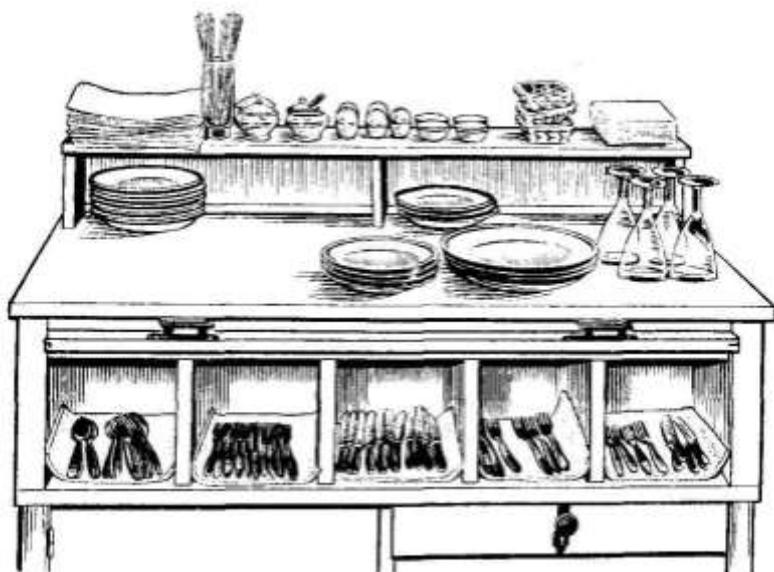
mərmərdən, taxtadan, paslanmayan poladdan və yaxud preslənmiş mərmər qırıntılarından hazırlayırlar.

Spesifik mebel kimi, **bar taburetləri** sayılır. Onları şox vaxt hərlənən hazırlayırlar, ayaqlar üçün dayaqlarla və hərdən söykənəcək və qoltuqaltılarla təchiz edirlər.

Zalları böyük sahələrə malik olan restoranlarda divanlardan istifadə edirlər. Onları kreslolarla komplekt şəkildə ansambl yaradaraq, divarlar boyunca və yaxud mərkəzdə yerləşdirməklə istifadə edirlər.

Qab-qacaq, ləvazimatların, süfrə ağlarının kiçik ehtiyatını saxlamaq üçün nəzərdə tutulan servantlar, iş prosesi zamanı ofisiantlara lazım olur. Servantın yuxarı hissəsi plastiklə örtülür və bəzək kimi istifadə olunur. Servant, çıxarılan siyirmələrə və kətan salfetlərin üzərində, növlər üzrə təmiz ləvazimatlar, kağız salfetlərin ehtiyatı, butulkaları açan cihazlar və s. saxlanan, şöbələrə malik olur (şəkil 2.3). Servantın aşağı hissəsində bağlanan qapılarla, təmiz və istifadə olunmuş süfrə ağlarını ayrı-ayrı saxlamaq üçün rəflər yerləşir. Servantın işlənməsi zaldakı mebellə harmoniyada olmalıdır. Servantın ən geniş yayılan ölçüləri: uzunluğu – 1000 mm, eni – 450, hündürlüyü – 900 mm kimidir.

Köməkçi masalar ofisiantlar üçün nəzərdə tutulur və yeməklərin verilməsi hazırlığı üçün istifadə olunur; onların üzərinə, həmçinin, istifadə olunmuş qab-qacaq və ləvazimatları qoyurlar, butulkaları açırlar. Köməkçi masaları, yemək masaları kimi, eyni materiallardan hazırlayırlar. Onların uzunluğu yemək masalarının eninə uyğundur (850-900 mm), hündürlüyü də, həmçinin, yemək masalarının hündürlüyünə bərabərdir (740-750 mm), eni – 600 mm. Bu masaları istehlakçının ofisiant tərəfindən yeməklərin süfrəyə qoyulmasını və içkilərin süzülməsini, butulkaların açılmasını görsün deyə, çox vaxt yemək masalarının yanına qoyurlar.



Şəkil 2.3. Qablar və süfrə ləvazimatlarının saxlanması üçün servant

Təkərlər üzərində səyyar serviz arabaları yeməklərin yemək masalarının yanına nəqli üçün nəzərdə tutulur. Onları plastik kütlədən olan rəflərlə, paslanmayan poladdan (karkas) hazırlayırlar. Onlar isitmə, soyutma, salatların ayrı-ayrı komponentləri üçün qablarla təchiz oluna bilərlər, bu da ofisiantlara istehlakçıların yanında salatların hazırlanmasına imkan yaradır.

Optimal hündürlük – 650-720 mm-ə çatır.

2.7. Ticarət zalı və bufetlərdə xidmətedici heyətin əməyinin təşkili

2.7.1. Ticarət zalı menecerinə (metr-dotelə, inzibatçıya) göstərilən tələblər

Ticarət zalının meneceri peşəkar hazırlığa malik olmalı, əmək qanunvericiliyinin əsaslarını, “İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” qanunun maddələrini, həmçinin xidmətlərin sertifikatlaşması üzrə onun peşəkar fəaliyyətinə aid olan sahələrin aparıcı sənədlərini bilməlidir.

Menecerin işdə heyətlə qarşılıqlı fəaliyyəti özündə aşağıdakıları əks etdirir:

- daxili iş qaydasının müəyyən edilməsini;
- kollektivdə münasib mikroiqlimin qorunmasını;
- zalın xidmətə zəruri hazırlığının təminatı (zalın yığışdırılması, mebelin düzülüşü, masaların bəzədilməsi) və zalda lazımı qayda-qanunun saxlanılmasını;
- xidmət heyəti tərəfindən qaydalara və texniki xidmət qaydalarına, davranış etikasına riayət edilməsini;
- məhsul keyfiyyətinin əsas əmtəlik, texnoloji, sanitariya göstəricilərinə, yeməklərin, içkilərin və onların süfrəyə verilmə üsulları biliklərinə yiyələnməsini;
- minimum danışıq çərçivəsində xarici dilin, beynəlxalq ünsiyyətin və peşəkar texnologiyanın, milli, firma və sifariş yeməklərin, xarici mətbəxlərin xüsusiyyətlərini (restoran və barlarda, lüks və yüksək dərəcədə işləyənlər üçün), şənləklərin və digər xüsusi tədbirlərin və həmçinin, ayrı-ayrı istehlakçılar kontingentinin xidmət xüsusiyyətlərini bilməsini;
- beynəlxalq etiketi, xarici istehlakçılara xidmətin texnika və spesifikasiya qaydalarına riayət etməyi (lüks və yüksək dərəcəli müəssisələr üçün);
- iş yerində trainingin keçirilməsi yolu ilə, heyətin öyrədilməsini;

- təchizatçı şirkət nümayəndələrinin dəvəti ilə restoranda tətbiq olunan yeni növ xidmətləri, məhsullarla heyətin tanışlığını;
- istehlakçılara xidmət göstərən ofisiant və barmenlərin işinə nəzarət edilməsini;
- hər növbənin işini yekunlaşdırmaq, xidmətlə əlaqədar istehlakçıların şikayətlərinə baxılması, onlar üzrə qərarlar qəbul edilməsi və cari gün üçün vəzifələrin müəyyən olunması məqsədilə iclasların keçirilməsini;
- ahıl və əlillərə xidmətin təşkilini (kafe, yeməxanalar, özünəxidmətlə qəlyanaltılarda);
- yanğınaqarşı mühafizə və siqnalizasiya vasitələrinin yerləşdiyi yeri və həmçinin, onların istifadə qaydalarını bilməsini;
- ekstremal situasiyalarda müəssisələrdən istehlakçıların evakuasiyasının təşkilini, zəruri hallarda milisin, təcili yardımın, yanğınsöndürmə komandasının çağırılmasını təmin edilməsini.

2.7.2. Ofisiantlara, barmenlərə və servis-barın bufetçisinə göstərilən tələblər

Peşəkar ustalığın səviyyəsindən asılı olaraq, ofisiantlara dərəcələr verilir: beşinci, dördüncü və üçüncü. Tarif-ixtisaslaşma məcmuələrində, ofisiantlara ixtisas verilməsi üçün əsas olan işlərin xarakteristikaları əks olunur. İxtisaslaşma xarakteristikası iki bölmədən ibarət olur: “İşlərin xarakteristikası” və “Bilməlidir” bölmələrindən. Bunlar aşağıdakı kimidir.

Beşinci dərəcəli ofisiant üçün işlərin xarakteristikası. Müəssisələrin milli xüsusiyyətlərini və tematik istiqamətini (şəhərdənkənar, milli və tematik restoranlar, yüksək dərəcəli və lyuks barları) əks etdirən, masaların xüsusi mürəkkəb bəzədilməsi ilə iaşə müəssisələrində qonaqlara xidmət göstərilməsi.

Təntənəli və rəsmi qəbullara, müşavirələrə, konfranslara, danışıqlara xidmət göstərilməsi. Xarici turistlərə xidmət. Sifarişçinin gözü qarşısında son əməliyyatların keçirilməsi ilə,

bəzi firma yemək və içkilərin verilməsi. Xidmət zamanı nəm isti salfetlərin verilməsi.

“Bilməlidir”. Müəssisənin milli xüsusiyyətlərini və tematik istiqamətini əks etdirən masaların bəzədilməsinin növləri və qaydalarını; təntənəli və rəsmi qəbullarda, müşavirələrdə, konfranslarda, danışıqlarda, çeşidin uyğunluğunu, xarici turistlərə xidmətin forma və qaydalarını.

Dördüncü dərəcəli ofisiant üçün işlərin xarakteristikası.

Masaların mürəkkəb bəzədilməsi ilə müəssisələrdə qonaqlara xidmət göstərilməsi – restoran, kafe, barlarda, qonaqlardan qəbul olunan sifarişlər, onlara hesabların tərtib olunması və verilməsi. İlaşə müəssisələrində, idarələrdə, evlərdə, zavodlarda, təşkilatlarda, ayrı-ayrı şəxslərin sifarişi ilə, qrup şənləklərinə - toylara, yubiley tarixinə, dostların görüşlərinə, ailə naharlarına, istirahət axşamlarına, tematik gecələrə, ballara, milli mətbəx yeməklərinin dəqustasiyasına və s. xidmət göstərilməsi. Qonaqlara yemək və içkilərin seçimində kömək göstərilməsi, onların masaların üzərinə qoyulması və yaxud nömrəyə aparılması. Qonaqlarla hesablaşma, hesablara müvafiq olaraq aparılır.

“Bilməlidir”. Menyuya sifariş və firma yeməklərini, içki və qənnadı məmulatlarını daxil etməklə, restoran, kafe və barlarda qonaqlara xidməti və masaların bəzədilmə növlərini; masaların bəzədilməsi, təşkilatların, ayrı-ayrı şəxslərin və yaxud qrupların sifarişi ilə müxtəlif şənləklərin, tədbirlərin xidmətinin növ və qaydalarını; çeşid, çıxar normaları, müfəssəl kulinariya xarakteristikası, verilmə qaydaları və realizə olunan yeməklərin qiyməti, məmulat və içkilər; qonaqların hesablarının tərtibat qaydaları və onlar üzrə hesablaşmalar; nəzarət-kassa maşınlarının işlətmə qaydalarını.

Üçüncü dərəcəli ofisiant üçün işlərin xarakteristikası.

Masaların bəzədilməsinin sadə və orta mürəkkəbliyi ilə əvvəlcədən ödənilmiş göndərişlər (turlar), çeklər, talonlar və nağd pulla qonaqlara hesabların tərtibatsız və təqdim eməyərək və yaxud nəzarət-kassa maşınında tərtibatsız təqdimi, müəssisələrdə qonaq-

lara xidmət; sanatoriyalar nəzdində pəhriz yeməxanalarında, pansionatlarda, profilaktoriyalarda, turbazalarda və istirahət evlərində, ekskursiya gəmiləri restoranlarında, vaqon-restoranlarda və turist-ekskursiya qatarlarında, komplektləşmiş qida rasionlarını realizə edən restoranlarda və s. xidmət.

Bilavasitə vaqonlarda isti yeməklər üçün əvvəlcədən sifarişlərin qəbulu və sərnişinlərə xidmət. Restoran, kafe, barların zallarında qənnadı məmulatları, güllər və digər mallarla; sərnişin vaqonlarında – birinci və ikinci yeməklərlə, turş süd məhsulları ilə, kulinariya və qənnadı məmulatları ilə, suvenirlərlə, yol dəstləri ilə, alkoqolsuz içkilərlə, çörək-bulka məmulatları ilə paylama ticarəti. Masaların əvvəlcədən bəzədilməsi. Onların çirklənməsində süfrə və salfetlərin dəyişdirilməsi. Masaların yığışdırılması. İstifadə olunmuş qab-qacağın, ləvazimatların, çeklərin, talonların, realizə olunmamış məhsul və malların təhvil verilməsi.

“Bilməlidir”. Masaların bəzədilmə qaydalarını və əvvəlcədən ödənilən göndərişlərlə, çeklərlə, talonlarla realizəsini; məhsulların qısa kulinariya xarakteristikasını, yeməklərin verilməsinin ardıcılıq və temperaturasını; realizə olunan kulinariya məhsulunun, qənnadı məmulatının və alış mallarının qiymətlərini. İstifadə olunan qabların, ləvazimatların, ağların növlərini, təyinatı və tələblərini, onların alınma və təhvil verilməsi qaydalarını. İstifadə olunan avadanlıq və inventarın işlədilmə qaydalarını. Qonaqlarla hesablaşmanı, nağd pulların, çeklərin, talonların təhvil verilməsi qaydalarını.

Ofisiantlar, həmçinin işgüzar etiketin qaydalarını bilməli və onlara qonaqlarla ünsiyyət prosesində riayət etməlidir. Onlardan bəzilərini qeyd etmək istərdik:

1. Ürəkdən hər bir qonağa sabahınız xeyir, axşamınız xeyir arzulayaraq, heç vaxt “salam” deməməlisiniz.

2. Əgər qonağın adı sizə məlum deyilsə, onu öyrənməyə çalışın.

3. “Yox” sözündən qaçın – mənfi cavabı təsdiqləndirici ifadə ilə demək olar, məsələn: “Üzr istəyirəm, bu gün bizim

restoran istridyöləri təklif edir, midiyalardan yeməkləri bizim şəfəşpaz menyuya sabah daxil etməyə planlaşdırır”.

4. Tez-tez “buyurun”, “çox sağ olun” sözlərini işlədin.

5. Əgər restorana qonaq daxil olubsa, siz işə məşğulsunuzsa, mütləq deyin: “Mən indi Sizə yaxınlaşaram” və yaxud “Buyurun, əyləşin, mən Sizin yanınıza bir neçə saniyədən sonra yaxınlaşaram”. Gözləmə qonağı çox əsəbiləşdirir və siz ona diqqət yetirməlisiniz.

6. Heç vaxt qonaqlarla mübahisə etməyin – siz onlara heç vaxt “qalib” gələ bilməzsiniz.

7. Qonaqların mübahisəsində iştirak etməyin. Özünüzü elə göstərin ki, siz onların söhbətini eşitmirsiniz.

8. Nəzakətli olun. Qonaq sizin restorana digər qonaqlarla qayıdan zaman, ona sonuncu dəfə gəlməsi barəsində xatırlamayın. Yalnız yeməkləri təklif edən zaman, onun zövqü və verdişləri barədə xatırlayın.

9. Qonaqların telefon zənglərinə diqqətlə yanaşın:

• onlarla əvvəlcə sabahınız xeyir, günortanız xeyir, axşamınız xeyir arzulayaraq və restoranın adını aydın tələffüz edərək, ədəblə və ürəkdən danışın;

• cavablar səlis və qısa olmalıdır;

• qonağın adını yadda saxlayın və onu danışıda bir neçə dəfə təkrarlayın;

• telefon danışığı zamanı fikrinizi yayındırmayın;

• qonaq sizin əhval-ruhiyyənizi hiss etməməlidir;

• sizin səsiniz sakit və inandırıcı olmalıdır;

• fikir verin ki, qonağa mane olan kənar səslər çatmasın;

• dəstəyi üçüncü qudoka qədər götürməyə çalışın, dördüncü qudokdan sonra qonaqda restoran haqqında mənfi təəssürat yarana bilər;

• sizin restoranın üstünlüklərini orijinal tərzdə təqdim etməyə çalışın.

10. Qonaq restorandan gedən zaman, siz ona deyə bilərsiniz: ”Çox sağ olun ki, Siz bizə qonaq gəldiniz. Sizə xeyirli axşamlar arzu edirəm (və yaxud xeyirli günortalar)”. Sizin “xudaha-

fiz”iniz ürəkdən olmalıdır, qonağı yenə də görmək fikri səmimi arzunu ifadə etməlidir. Əgər siz daimi qonağı müşayiət edirsinizsə, əlavə edə bilərsiniz:” Siz hər dəfə bizdə olanda, bizə həmişə xoş olur”.

Barmen işinə göstərilən tələblər. Peşəkar ustalığın səviyəsindən asılı olaraq, barmenlərə aşağıdakı dərəcələri verirlər: beşinci və dördüncü. Tarif-ixtisaslaşma məcmuələrində, ixtisasın verilməsi üçün əsas olan, işlərin xarakteristikaları mövcuddur. Burada da ixtisas xarakteristikası iki bölmədən ibarətdir: “İşlərin xarakteristikası” və “Bilməlidir” bölmələrindən.

Beşinci dərəcəli barmen üçün işlərin xarakteristikası. Bar piştaxtası arxasında istehlak üçün hazır olan alkoqollu içkilərlə (şərablar, konyaklar, likörlərlə), qənnadı və digər məmulatlarla geniş çeşidin hazırlanması ilə, həmçinin, zəif alkoqollu içkilərlə xidmət: tünd, desert, köpüklü, meyvə, yumurta ilə, laylı (qatlı) kokteyllər, krüşonlar, punşlar, qroqlar, qlintveynlər və s.

Şeykerlərdə, krüşon qablarında içki komponentlərinin qarışdırılması, onların alətlər və mexanizmlərin köməyi ilə çalınması. Müxtəlif soyuq və isti qəlyanaltıların, sandviçlərin, kanapələrin, sosislərin, xəmirə vetçinanın, qiymələnmiş yumurtaların, meyvə və giləmeyvələrdən salatların, duzlu badamın, qaymaqların, zeytunların, pendirlə peçenyenin və digər qəlyanaltıların hazırlanması.

Qonaqların qarşılınması, onların realizə olunan içkilərin çeşidi və resepturası ilə tanış edilməsi. İşin təşkili və daha aşağı ixtisaslı barmenlərə rəhbərlik.

“Bilməlidir”. Hazırlanmanın növlərini, çeşidini, resepturasını, texnologiyasını, şərab, kokteyl barlarında, kokteyl xollarda və digər barlarda realizə olunan alkoqollu, zəif alkoqollu kokteyl və içkilərin, soyuq və isti qəlyanaltıların, alınan malların geniş çeşidinin tərtibat və buraxılma qaydasını; barlarda istifadə olunan inventara, qab-qacağa, ləvazimatlara, avadanlığa (buz generatorları və s.) qarşı olan tələbləri; yüksək dərəcəli və lyuks barlarda etiket qaydalarını və xidmət texnikasını.

Dördüncü dərəcəli barmen üçün işlərin xarakteristikası.

Bar piştaxtası arxasında istehlak üçün hazır olan alkoqolsuz və zəif alkoqollu içkilər (pivə, meyvə və mineral sular), qənnadı məmulatlarının, məhdud çeşidli alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin, soyuq və isti yemək və qəlyanaltıların hazırlanması və verilmə qaydalarına riayət etməklə, qonaqlara xidmət göstərilməsi. İçkilərin, ərzaq və məhsulların alınması və onların, tələb olunan rejim və qaydalarını nəzərə alaraq saxlanması. Vitrin və bar piştaxtasının tərtibatı, onların nümunəvi vəziyyətdə saxlanması. Musiqi aparaturasının (proiqrıvatel, mono və stereomaqnitofonlar və yaxud musiqi avtomatları) işlətmə qaydaları və onlara xidmət. Qonaqlar tərəfindən davranış mədəniyyətinə riayət edilməsinə nəzarət. Zəruri uçotun aparılması, malların uçotunun tərtibatı və təhvil verilməsi. Nağd pulların, çeklərin təhvil verilməsi.

“Bilməlidir”. Məhdud çeşidli alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin, soyuq və isti yeməklərin və qəlyanaltıların çeşidini, resepturasını, hazırlanma texnologiyasını; barlarda realizə olunan istehlak üçün hazır olan içkilərin, qənnadı məmulatlarının çeşidini, onların əmtəə xarakteristikalarını, buraxılma qaydalarını, bar piştaxtada və vitrində düzilməyin üsulları və qaydalarını; içkilərə, soyuq və isti yemək və qəlyanaltılara qiymət qoyulma texnikasını; barlarda etiket qaydalarını və qonaqlara xidmət texnikasını; istehlakçılarla hesablaşma qaydalarını; barlarda istifadə olunan avadanlığın və musiqi aparaturasının iş prinsipini və işlətmə qaydalarını; mal hesabının, pul və çeklərin təhvil verilməsinin uçotunun aparılma qaydalarını və tərtibatını.

Servis-barın bufetçisinə göstərilən tələblər. Peşəkar ustalıq səviyyəsindən asılı olaraq, servis-barın bufetçilərinə dərəcələr verirlər: üçüncü, dördüncü və beşinci. Tarif-ixtisaslaşma məcmuələrində bufetçiyə ixtisasın verilməsi üçün əsas olan işlərin xarakteristikaları göstərilmişdir. İxtisas xarakteristikası iki bölmədən ibarət olur: “İşlərin xarakteristikası” və “Bilməlidir” bölmələrindən.

Üçüncü dərəcəli bufetçi üçün işlərin xarakteristikası.

İstehlak üçün hazır olan kulinariya məhsulunun buraxılması: soyuq yemək və qəlyanaltıların, ikinci isti yeməklərin, şirin yeməklərin, isti içkilərin, çörək-bulka, unlu kulinariya və qənnadı məmulatlarının, süd və digər məhsulların çek və yaxud nağd pullar ilə buraxılması. Boşqablara, salat qablarına və digər qablara yeməyin doğranması, çəkilməsi, paylaşdırılması, düzülməsi, stəkanlara süzülməsi. Buraxılan ədəd və çəkili malların qablaşdırılması. Alınan əşyanın hesablanması, qonaqlarla hesablaşma. Qəbul-təhvil sənədləri üzrə məhsul və malların alınması, çeşidin miqdar və sayının yoxlanılması, qeyri-standart malların kənarlaşdırılması və xarab olmanın qarşısının alınması. Məhsul və malların satışı hazırlanması, onların bufet piştaxtasına yerləşdirilməsi, qiymət kağızlarının qoyulması. Tərəzilərin yoxlanılması. Qida tullantıları, taranın, şüşə qabların, makulaturanın yığılması və təhvil verilməsi. Təyin olunmuş uçotun aparılması. Mal hesabatının tərtibatı və təhvil verilməsi. Nağd pulların, çeklərin təhvil verilməsi.

“Bilməlidir”. Servis-barda və yaxud bufetdə qonaqlara xidmət və onlarla hesablaşma qaydalarını; istehlaka hazır olan məhsul və malların servis-bardan realizə olunan buraxılma normalarını; servis-barda istifadə olunan ticarət-texnoloji avadanlığın, çəkiölçmə cihazlarının işlədilmə qaydalarını; tərəzilərin yoxlanma, çəki daşlarının damğalanma müddətini; istifadə olunan qab-qacaqların, ləvazimat və inventarın adı və təyinatını; xarici görkəminə görə qeyri-standart kulinariya məmulatı və malların kənarlaşdırılma üsullarını; malların saxlanma və buraxılma müddəti və temperatur rejimini; qiymət qoyulma texnikasını və buraxılan malların satış qiymətlərini; mal hesabatlarının tərtibat və nağd pulların təhvil verilməsi qaydalarını.

Dördüncü dərəcəli bufetçi üçün işlərin xarakteristikası.

Bufetdən realizə olunan kulinariya məhsulunun məhdud çeşidinin hazırlanması və buraxılması: məktəb səhər yeməklərinin, buter-

brodların, qayqanağın, sosislərin, sardelkaların, isti və soyuq içkilərin. Yeməklərin istilədilməsi.

“Bilməlidir”. Kulinariya məhsulunun məhdud çeşidinin resepturasını, hazırlanma və buraxılma texnologiyasının qaydalarını: buterbrotların, qayqanağın, sosislərin, isti və soyuq içkilərin və s.; realizə olunan yeməklərin, malların, kulinariya və qənnadı məmulatlarının əmtəəşünaslıq-texnoloji xarakteristikasını; masaların bəzədilmə qaydalarını; məhsulların doğranma, paylaşdırılma və yeməklərin tərtibatı qaydalarını; piştaxtalarda, bufet piştaxtasında, soyuducu şkaflarda malların yerləşdirilmə və düzülüşünün üsul və qaydalarını.

Beşinci dərəcəli bufetçi üçün işlərin xarakteristikası.

Yerində servis-barlar və bufetlər tərəfindən realizə olunan kulinariya məhsulunun geniş çeşidinin hazırlanması və istehlak edilməsi: balıq, kürü və digər qastronomiya məhsulları ilə buterbrotlar, isti içkilər və s. Alkoqollu içkilərin xüsusi qablara süzülməsi. Sifariş olunan yeməklərə müvafiq olaraq, şərab və şərab-araq məmulatlarının seçilməsi. Vitrinlərin tərtibatı, masaların bəzədilməsi.

Bilməlidir. Servis-bar tərəfindən realizə olunan qəlyanaltılar və içkilərin növlərini, çeşidini, resepturasını və hazırlanma texnologiyasını; müxtəlif tipli bufetlərdə qonaqlara xidmət formaları və qaydalarını; müxtəlif tədbirlərdə xidmətin xüsusiyyətlərini; ayrı-ayrı malların (müxtəlif şərabların, şərab-araq, kulinariya və qənnadı məmulatlarının, mineral suların, içkilərin, meyvələrin və s.) buraxılma qaydalarını; içkilərin, şərabların süzülmə qaydalarını; istifadə olunan qabların növlərini; sifariş olunan yeməklərin xarakterinə müvafiq şərab və şərab-araq məmulatlarının seçilmə qaydalarını.

Aşağıda isə ofisiant köməkçisinin və barmen köməkçisinin (bar-bek) vəzifə təlimatları göstərilmişdir.

2.7.3. Xidmətedici heyətin əmək şəraiti və iş rejimini təyin edən amillər

İaşə müəssisələrində işin ümumi nəticələri onun hər bir sahədə - mətbəxdə, sexlərdə, anbarlarda, zallarda düzgün təşkilindən asılıdır.

İaşə müəssisələrinin fəaliyyətinə işlərin rəşional təşkili də müsbət təsir edir. O, məhsuldarlığın, intensivliyin, iş vaxtının daha düzgün istifadəsinin hesabına əməyin effektivliyinin yüksəlməsinə səbəb olur. İşləri rəşional təşkil etmək – bu işlər prosesini əməliyyatlara bölmək, onların bəzilərini düzgün uyğunlaşdırmaq, ixtisas və iş təcrübəsini nəzərə almaqla insanları yerləşdirmək, onların arasında dəqiq qarşılıqlı əlaqəni təmin etmək, iş yerlərini təchiz etmək və onların xidmətini təşkil etmək, işin rəşional qrafiklərini tərtib etmək, daha sərfəli iş şəraitlərini yaratmaq, işin qabaqcıl üsul və metodlarını tətbiq etmək deməkdir.

İaşə müəssisələrində iş şəraitlərini müəyyən edən əsas amillər aşağıdakılardır:

- fizioloji – işin ağırlıq dərəcəsi, iş və istirahətin rejimi;
- gigiyenik – xarici mühit, iş otaqlarında temperatura və havanın rütubəti, havanın təmizliyi, işqandırma;
- məişət – rahat geyim, ayaqqabı ilə təminat, qarderobların, duş otaqlarının, istirahət otaqlarının mövcudluğu;
- estetik – istehsalat otaqlarının rəngli tərtibatı, zalların interyeri;
- psixoloji – iş ilə məmnunluq, onların ixtisasına müvafiq olaraq, işçilərin istifadəsi;
- sosial – kadrların hazırlığı və ixtisaslaşmanın yüksəldilməsi.

İaşə müəssisəsi zallarında işlərin təşkilinin təkmilləşdirilməsi aşağıdakı əsas istiqamətlərdə həyata keçirilməlidir:

1. İş yerlərinin təşkili və xidmətin yaxşılaşdırılması. İş yerlərinin düzgün təşkili, zalda mebelin (masaların, stulların, kresloların, servantların, köməkçi masaların) düşünülmüş yerləşdirilməsini, ticarət sahələrinin effektiv istifadəsini, keçid enlərinin

təyin olunmuş normalara riayət edilməsini, paylama şöbəsi, servis-barların, qabyuyan, istehsalat sexlərinin ölçülərini, onların xidmət prosesinin tələblərinə müvafiq olaraq yerləşməsini nəzərdə tutur. Zalların konfigurasiya və sahəsindən, pəncərələrin, qapıların, sütunların, estradanın yerləşməsindən və mebelin ölçülərindən asılı olaraq masaları, onlardan keçidlərlə bölünən (eni əsas 1,5 m-dən az olmayaraq və eni köməkçi 1,2 m az olmayaraq) vəziyyətinə, düz xəttlərlə və yaxud şahmat qaydası ilə düzülür.

Zalların və iş yerlərinin planlaşdırılması, hazır yeməklərlə gedən ofisiantların və istifadə olunmuş qablarla gedən ofisiantların qarşılıqlı axınların istisna etməlidir; xidmət heyətinin zaldan serviz otağına, qab-qacaq yuyulma otağına, servis-bara, soyuq və isti xörəklərin paylama sexlərinə getməsini daha qısa marşrutlarla təmin etməlidir.

Zalda işin rahatlığı üçün təmiz süfrə qablarının, ləvazimatların, süfrə ağlarının kiçik sayının saxlanması üçün servanlar lazımdır ki, onlara mütləq sərbəst yanaşmaq şərti ilə, ofisiantlar qrupları tərəfindən xidmət göstərilən, masalar qrupu zonasında yerləşdirilsinlər. Servanların konstruksiyası şüşə və çinidən olan müxtəlif növ qabların, ləvazimatların, süfrə ağlarının ayrı saxlanmasını təmin etməlidir. Servanlar və köməkçi masalar rəasional ölçülərə malik olmalıdırlar, onları zalda, iki-üç ofisiant üçün bir servan hesabı ilə yerləşdirirlər. Hər bir ofisiant bəzədilmə arabasına və yaxud köməkçi masaya malik olmalıdır.

Forma üzrə müasir, işdə yüngül, dayanıqlı və rahat olan qabların və ləvazimatların istifadəsi, zallarda içkilərin saxlanması üçün soyuducu şkafların mövcudluğu xidmət vaxtını qısaldır. Sonuncular fərdi xidmət zamanı, bir-iki ofisianta bir şkaflar və bir şkaflar ofisiant qrupu üçün hesabı ilə briqada işi zamanı yerləşdirilirlər.

Onlardan soyuducu şkaflarla qurulmuş kombinasiyalı servanlar daha rahatdır. Müxtəlif ölçü və təyinatlı sinilərin istifadəsi ofisiantların yorğunluğunu azaldır. Restoran və barlarda kompyuter Pos-terminalının istifadəsi, ofisiant tərəfindən sifarişin avtomatlaşdırılmış qəbulu, sifarişin mətbəxə və servis-bara tez veril-

məsini, qonağa hesabın çap olunmasını təmin etməyə imkan yaradır.

2. Çox zəhmət tələb edən proseslərin mexanikləşdirilməsinin və nəqliyyat vasitələrinin istifadəsinin köməyi ilə fiziki yüklənmənin azaldılması. Ofisiantların işini, yeməklərin zala gətirilməsi və qabların qabyuyan otaqlara aparılması zamanı xüsusi arabalardan istifadə edilməsi yüngülləşdirir. Arabaları, lazım olarsa nahar masalarının yanında, köməkçi masalar kimi istifadə edirlər.

Badə, qədəhlərin yuyulması üçün maşınların tətbiqi, yarı-avtomatik yuyucu şöbələrin təşkili, qabyuyan otaqlarda əmək məsrəflərini azaldır və onların işinin daha yaxşı təşkilinə səbəb olur. Bu da, öz növbəsində xidmətin təşkilinə yaxşı təsir edir.

3. Mətbəxin və soyuq sexin dəqiq işinin təşkili. Buna texnoloji prosesin ardıcılığına müvafiq olaraq, avadanlığın yerləşməsi, bölməli modul avadanlığın quraşdırılması, funksional tutumların istifadəsi, işçilərin düzgün yerləşdirilməsi nəticəsində nail olmaq mümkündür.

Bunlar hamısı iş vaxtının itirilməsinin qarşısını alır və xidməti sürətləndirir.

4. İşdə sanitar-gigiyena şəraitlərinin yaxşılaşdırılması. İşləmək qabiliyyətinə temperatura, hava hərəkətinin rütubətliyi və sürəti, səs, mexanizmlərin vibrasiyası, zallərin işıqlandırılması, hava mühitinin çirklənməsi, istilik şüalanması, sanitar-məişət otaqları və qurğularının mövcudluğu təsir edir.

Böyük fiziki məsrəflər tələb edən ofisiantların işi zamanı havanın hərəkət sürəti 0,3-0,5 m/s olmaqla, temperaturun 16-18°C və nisbi rütubətin 60-80% olması daha münasibdir. Normal temperaturun və hava dövriyyəsinin təmini üçün bütün müəssisələri ventilyasiya qurğuları ilə təchiz edirlər, restoranların zalları üçünsə havanın kondisionlaşmasını (təzələnməsini) nəzərdə tuturlar.

Səsin azalması üçün səsudma və səsizlə üzrə tədbirlər işləyirlər. Bu məqsədlə zallarda asma tavanlar quraşdırırlar.

Otaqların işıqlandırılma dərəcəsi də xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Kifayət qədər işıqlandırma zamanı ofisiant görmə qabiliy-

yətini gərginləşdirməyərək inamla işləyir, onun hərəkətləri cəsarətli və cəld olur. Ən münasibi təbii işıqlandırmadır. Otaqların təbii işıqlandırılması pəncərə şüşələnmiş səthlərin döşəmə sahəsinə nisbətən səciyyədən və lükslərlə (lk) ölçülür. Sanitar normalarla nəzərdə tutulmuşdur ki, m\bu münasibəti zallarda 1:8-dən az olmamalıdır. Pəncərələrin pərdələri işığı 40%, portyerlər isə 80% hopdururlar.

Axşam vaxtı zallarda süni közərmə və lüminessent lampalarından istifadə edirlər. İşıq axınının bölüşdürülməsi, qamaşdıran işıqdan gözləri və həmçinin, işıq mənbəsinə çirklənmədən və mexaniki zədədən qorumaq üçün işıqlandıran armaturadan istifadə edirlər.

Çıraqların düzgün işlədilməsi, yanan lampaların vaxtında dəyişdirilməsi, otaqlarda işıqlandırmanın yaxşılaşmasına səbəb olur və işin məhsuldarlığını artırır. Bu, süni işıqla işıqlandırma lampaları gücünün artırılması və yaxud közərmə lampalarının lüminessent lampaları ilə əvəzlənmə yolu ilə yaxşılaşdırıla bilər. Restoranların zallarında süni işıqla maksimal işıqlandırma, layihələndirmə normalarına müvafiq olaraq, lüminessent lampalarında 300 lk, közərmə lampalarında isə - 100 lk olmalıdır (döşəmədən 0,8 m hündürlük ölçüsündə).

İaşə müəssisələrində məişət otaqlarının tərkibi və sahələri layihələndirmə normalarına uyğun olmalıdır. Qarderob blokunu, saçların qurudulması, paltarın ütülənməsi və ayaqqabının təmizlənməsi yerlərini qurğularla, güzgülərlə, elektrik cihazların qoşulması üçün rozetkalarla təchiz edirlər. Duş otaqlarını kabinələr şəklində qururlar. Əl-üz yuyulan otaqlarda isti və soyuq su təchizatı, ikitərəfli kranlar, dəsmal, paltar, elektrik dəsmallar üçün asılanlar olmalıdır.

Bütövlükdə, iaşə müəssisələrinin hamısında istirahət etmək üçün otaqlar, iri müəssisələrdə isə səhiyyə məntəqələri olmalıdır.

5. Peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq üçün keçirilən işlər. Ofisiantlarda peşə xəstəliklərinin səbəbi (ayaqaltının yastı olması və s.) ən çox ayaq üstə dayanma ilə bağlıdır.

Bu xəstəliklərin qarşısını almaq üçün sənaye tərəfindən hazırlanan xüsusi ayaqqabılardan istifadə etmək və yaxud adi ayaqqabının içinə xüsusi içlik qoymaq lazımdır.

6. İş və istirahət rejiminin təkmilləşdirilməsi. İş və istirahətin rəasional rejimlərinin tətbiq edilməsi, yəni fizioloji cəhətdən əsaslanan iş və istirahət vaxtının növbələnməsi, bir çox hallarda iş yerində əməyin effektivliyini müəyyən edir.

Uzunmüddətli aramsız iş vaxtı və qısa istirahət zamanı işçilərdə yorğunluq baş verir və iş qabiliyyəti aşağı düşür. İstehlakçılar axınının öyrənilməsi, ofisiantların, metrdotellərin və ticarət qrupunun digər işçilərinin aramsız və keyfiyyətli xidmətinin təminatı zamanı iş vaxtının rəasional istifadəsini nəzərə alaraq, iş qrafikini düzgün tərtib etməyə imkan yaradır.

İaşə müəssisələri həftədə beş, altı və yeddi gün ərzində bir, bir yarım və ikinəvbəli iş rejimi ilə açıq ola bilərlər. Restoranlar aramsız olaraq yeddigünlük iş həftəsi ilə, istirahət günləri olmadan, bir yarım və iki növbə ilə işləyə bilərlər.

Fəhlə və qulluqçular üçün 40 saatlıq, iki istirahət günləri olmaqla beşgünlük iş həftəsi təyin olunmuşdur. Gündəlik işin müddəti daxili əmək cədvəli və iş qrafiki ilə müəyyən olunur. Bir qayda olaraq, iş günü 8 saat təşkil edir. Təyin olunmuş iş müddətin işlənməməsi işə əlavə çıxmaqla, çox işlənməsi isə əlavə istirahət gününün verilməsi ilə aradan qaldırılır.

İstisna hallarda, bütün həftə ərzində bir yarım növbədə işləyən və normal müddətli iş gününü təyin etməyə mümkün olmayan müəssisələrdə, ay ərzində iş vaxtının cəmlənmiş uçotuna icazə verilir. Bu zaman, iş gününün maksimal davamlığı, gələn gün istirahət təqdim etməklə, 11 saat 30 dəqiqədən çox olmamalıdır. İş həftəsinin müddəti, həmçinin 40 saatdan ibarət olmalıdır.

Çay və dəniz gəmiləri restoranlarda, vaqon-restoranlarda il ərzində iş vaxtının cəmlənmiş uçotuna icazə verilir. Əlavə iş günlərinə görə işçilərə istirahət günləri verilir.

Fasiləsiz işləyən müəssisələrdə (onlara restoranları da aid edirlər), işçilərə 30 dəqiqədən bir saata qədər, bir yarım növbə iş

rejimi zamanı isə, bir saatdan az olmayaraq, qida qəbulu və istirahət üçün vaxt verilir.

Hər bir müəssisədə ofisiantların, metrdotellərin, kassirlərin, bufetçilərin, aşpazların və digər işçilərin iş çıxma qrafiki işlənilib hazırlanır. Qrafiklər işçilərin düzgün yerləşdirilməsini, istehlakçıların axınının sıxlığını və müəssisənin iş saatlarını nəzərə almaqla, iş vaxtının daha rəasional istifadəsini təmin etməlidir. Onları tərtib edən zaman, əsas kimi iş günü və istirahət vaxtını, həftə ərzində təyin olunmuş iş vaxtının ümumi müddətinə riayət edilməsi zəruriliyini müəyyən edən, hüquq normalarını tətbiq edirlər.

Hər bir işçinin iş çıxma qrafikində işin başlanması və bitməsi, qida qəbulu və istirahət üçün fasilənin müddəti və həmçinin iş və istirahət günlərinin, növbələrin sıralanması göstərilir. Qrafiklər növbəti məzuniyyətləri, təhsil məzuniyyətlərini və s. nəzərə alaraq, bir ay üçün tərtib olunur və onların qüvvəyə minməsinə iki həftə qalmış, müəssisənin əvvəlki iş rejiminin saxlanması zamanı isə üç gün qalmış işçiləri məlumatlandırırlar. Ay ərzində iş qrafiklərinin dəyişdirilməsinə istehsal zəruriliyi ilə əlaqədar olan hallarda icazə verilir. İş vaxtının uçotu gündə hər bir işçinin faktiki iş vaxtını göstərməklə tabeldə aparılır.

Müəssisənin iş rejiminin uçotu ilə, işçilərin iş rejimi aşağıdakı kimi ola bilər: iki istirahət günlərlə (şənbə və bazar və yaxud bazar və bazar ertəsi günləri); bir daimi istirahət günü ilə (şənbə və yaxud bazar günü) və ikinci sürüşən qrafikli günlə; bir gündən və yaxud iki gündən bir istirahət günləri ilə.

Ofisiantların ən rəasional iş və istirahət rejimi, restoran və barların bir və iki növbəli işi zamanı sürüşən qrafiklə, həftədə iki istirahət günü təqdim etməklə, növbədə 8 saat iş günüdür. O, müəssisələrin bir yarım növbəli işi zamanı, ofisiantlar üçün də istifadə oluna bilər. İstisna hallarda, ofisiantların gündə 8 saat işləməsi mümkün olmayan müəssisələrdə bir yarım iş növbəsi olan zaman, ofisiantların bir gündən bir 11 saat 30 dəqiqə işi zamanı, iş vaxtının cəmlənmiş uçotundan istifadə olunur.

İşin gündəlik iş çıxma ilə təşkili zamanı, ona uyğun olaraq, müəssisələrin daha çox yüklənən saatlarında işçilərin maksimal

sayını təmin etmək üçün, ayrı-ayrı işçilər üçün iş günü müxtəlif vaxtda başlanan, xətti qrafikdən istifadə etmək məqsədəuyğundur.

Lazım olarsa, istisna kimi iş günü hissələrə bölünə bilər və yaxud natamam ola bilər. Bu hallarda fasiləli qrafiklər və yaxud iş gününün natamam qrafikləri tərtib olunur. Fasiləli iş günü qrafiki zamanı, bir neçə saatlıq fasilə təyin olunur. Natamam iş gününün qrafiki, işçilər (ofisiantlar, qabyuyanlar, xadimələr və s.) natamam iş gününə qəbul olan zaman istifadə olunur.

7. İş fəaliyyəti prosesində ofisiantların peşəkar hazırlığının təkmilləşdirilməsi üzrə tədbirlərin keçirilməsi. Bu iş özündə kurslarda olmanı, texniki-peşə məktəblərində, kolleclərdə təhsili və həmçinin, seminarları və gündəlik treninqi əks etdirir.

2.7.4. Xidmətedici heyətin əməyinin təşkili

Restoranlarda adətən işin təşkilinin fərdi və yaxud briqada formasından istifadə olunur. İşin fərdi formasının təşkili zamanı, bütün funksiyaları, sifarişin qəbulundan istehlakçı ilə haqq-hesaba qədər, zəhmət ona təhkim olunmuş hissəsində (iki-üç masa) bir ofisiant yerinə yetirir. Sifarişi qəbul edərək, o onu istehsalata və servis-barə göndərir, məhsulun alınması üçün, nəzarət-kassa məşinində çekləri çap edir. Masanın əlavə bəzədilməsini həyata keçirir və istehlakçıların bilavasitə xidmətinə başlayır. Zəhmət işin təşkilinin belə forması kiçik restoranlarda istifadə olunur.

İşin təşkilinin briqada forması zamanı, aralarında vəzifələr ciddi şəkildə bölünən, müxtəlif ixtisası olan bir neçə ofisiantlar iştirak edir. Daha ixtisaslı olan ofisiantı, xidmət prosesini idarə edən, briqadir təyin edirlər.

Briqada forması zamanı iş aşağıdakı kimi təşkil olunur. Briqadir sifarişi qəbul edir və onu briqada üzvləri arasında vəzifələri kimi bölüşdürür. Bir ofisianta servis-bardən məhsulu, digərinə - soyuq qəlyanaltıları, üçüncüsünə - isti yeməkləri almağı tapşırır.

Briqadır daim zalda olur, masanın əlavə bəzədilməsini, qonaqların əlavə tapşırıqlarını yerinə yetirir. Qonaqların xidmətini və istehlakçılarla hesablaşmanı da briqadır həyata keçirir. İşin təşkilinin belə forması, yeməyin hazırlanması və yaxud paylaşdırılması ilə əlaqədar olan son əməliyyatlar, ingilis xidmət üsulu ilə iri müəssisələrdə istehlakçıların gözü qarşısında həyata keçirilir.

İşin təşkilinin briqada forması daha effektivdir və xidmət mədəniyyətinin yüksəlməsinə səbəb olur, ona görə ki, ofisiantlar briqadası xidmət texnikasına mükəmməl yiyələnmişdir və istehlakçıların bütün suallarına ixtisaslı cavab verməyə, yemək və içkilərin seçilməsində məsləhət verməyə hazırdırlar.

Ticarət zalı meneceri zal işçiləri işinin təşkilini və koordinasiyanı həyata keçirir. Hər gün, işin başlanmasından əvvəl, o masaları bölüşdürür, hazırlıq işlərinin keçirilməsinin keyfiyyətinə, istehlakçıların xidmətinə və ofisiantların onlarla düzgün hesablaşmasına nəzarəti həyata keçirir. Hər gün, iş gününün başlanmasından əvvəl, ticarət zalı meneceri oraya istehsalat müdirini, köməkçi xidmətlərin işçilərini (serviz, qab-qacaq yuyulma otaqları) dəvət edərək, müşavirə keçirir. O, ötən növbənin işinin nəticələrini yekunlaşdırır və qarşıya cari gün üçün vəzifələr qoyur.

III FƏSİL

XİDMƏT ZAMANI İŞLƏDİLƏN YEMƏK QABLARI, CİHAZLAR VƏ SÜFRƏ MATERİALLARI

3.1. Yeməxana qabları və cihazlarının növləri

İaşə müəssisələrinin müvəffəqiyyətli işinin vacib şərti, onların anbarında zəruri çeşiddə və müvafiq qaydada saxlanılan, kifayət qədər yeməxana qabları, cihazlar və süfrə materiallarının mövcudluğudur. İaşə müəssisələrində müxtəlif növlü qab-qacaqdan istifadə olunur: çini, saxsı, keramika, şüşə, büllur, metal, taxta, plastik kütlədən hazırlanan mallar.

Çini qab-qacaqlar daha zərif olur, yüngüllüyü, xarici təsirə yüksək davamlılığı ilə seçilirlər. Ona görə də onlar əsasən, restoran və kafelərdə istifadə olunurlar. Lüks və yüksək kateqoriyalı restoranlarda, əsasən zavodlarda xüsusi sifarişlə, nazik çinidən hazırlanan şirkət qab-qacağı istifadə olunur. Onlar xidmət nişanına – restoranın loqotipinə malik olurlar.

Saxsı qab-qacaq, çini qab-qacaqdan fərqli olaraq, qeyri-şəffafdır, daha qalın divarlara malik olur və dönüşlərdə məsaməlidirlər. Saxsı qab-qacaq, əsasən yeməxanalarda və qəlyanaltıxanalarda istifadə olunur.

Keramik qab-qacaqlar – bu qab-qacaq gildən hazırlanır, mayolika (kaşı) və dulusçuluq qab-qacağına aid edilirlər. Mayolika (kaşı) məmulatlarını daxildən və xaricdən mina ilə örtürlər. Dulusçuluq qab-qacağı təbii rəngə malikdir. Mayolika, dulusçuluq və həmçinin, taxta qab-qacaqlar, bir qayda olaraq, ixtisaslaşmış iaşə müəssisələrində, milli yemək və içkilərin verilməsi üçün istifadə olunurlar.

Şüşə qab-qacaqlar adi, büllur və qeyri-şəffaf şüşədən hazırlanır.

Şüşə qablar restoran, bar və kafelərdə geniş istifadə olunurlar (kokteyllər üçün stəkanlar, su üçün qədəhlər, şampan şərabı üçün qədəhlər, isti qarışıq içkilər üçün qulplu qədəhlər və

s.). Restoranlar üçün şüşə qablar qalın yuxarı qıraqlara malik olmalı, onların ayaqcıqları möhkəm olmalıdır.

Büllur qablar yalnız lüks və yüksək dərəcəli restoranlarda istifadə olunur. Onlar təmiz-ağ çini ilə gözəl ton yaradır, bu da masanın tərtibatına nəfislik bəxş edir.

Qeyri-şəffaf şüşədən olan qablar yüngüllüyü, zərbəyə (çinidən olanlardan 6 dəfə möhkəm) və istiyə davamlığı (onu mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar) ilə fərqlənirlər. Rəng qammasına görə onlar çox müxtəlif növlüdürlər (qeyri-şəffaf-qaradan tam açığa qədər) və üç növə bölünürlər: arkopal, arkorok və lüminark. Qeyri-şəffaf açıq rəng (arkopal) bahalı çini qablara gözəl oxşarlıq verir və onlar birinci dərəcəli restoran və barlarda istifadə olunurlar. Arkorokdan olan şəffaf qablar, arkopaldan olan qablardan əhəmiyyətli dərəcədə ucuzdurlar. Lüminarkdan (şəffaf şüşə) isə yüksək davamlığı olan badələr, qədəhlər, piyalələr, bardaqlar hazırlayırlar. İçkilər üçün lüminark qabın çatışmazlığına, onun büllur qablardan fərqli olaraq, qədəhinin qırağına çubuqla vurarkən, “səslənməsini” aid etmək olar.

Metal qablar isti qəlyanaltıların, birinci və ikinci xörəklərin, bəzi şirin yeməklərin hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunurlar.

Kütləvi xidmət zamanı, bir dəfəlik istifadə üçün, qiyməti bir qayda olaraq, yeməklərin qiymətinə daxil olan, **plastik kütlədə hazırlanan, qab və ləvazimatlardan** istifadə oluna bilər.

Ləvazimatlar çini materialdan və paslanmayan poladdan hazırlana bilər. Paslanmayan poladdan hazırlanan bu ləvazimatlar daha geniş yayılmışdır. Restoran və kafelərdə, yeməxana və qəlyanaltıxanalardan fərqli olaraq, süfrə qabları və ləvazimatlarının daha geniş çeşidindən istifadə edirlər.

Qablar, şüşə ləvazimatlar təkcə bir-biri ilə uyğun olmamalı, həmçinin, iaşə müəssisəsinin tipinə, onun qiymət kateqoriyasına uyğun olmalıdırlar.

Milli mətbəxin yeməklərini təklif edən müəssisələr üçün ayrı-ayrı qabları və ləvazimatları (bıçaqların, çəngəllərin, qaşıqların qulpları) taxtadan hazırlayırlar.

İaşə müəssisələri üçün süfrə qabları və ləvazimatların seçilməsinin əsas kriteriləri aşağıdakılardır:

- istifadənin təhlükəsizliyi;
- davamlılıq və möhkəmlilik;
- qabyuyan maşında yuyulma qabiliyyəti, boşqablar üçünsə - mikrodalğalı peçdə istifadəsi imkanı;
- müəssisənin ümumi üslubuna uyğunluğu;
- bir forma və vahid dizayn çərçivəsində geniş çeşiddə olması;
- uzun müddət ərzində çeşidin sabitliyi;
- qiymətlər.

Qab və ləvazimatların, yeyinti məhsulları ilə uyğun əlaqəsi üçün onlar ölkələrin Səhiyyə nazirliyi tərəfindən icazə verilən normativlərə və sanitariya qaydalarına cavab verən materiallardan hazırlanmalıdırlar. Həmçinin onu nəzərə almaq lazımdır ki, bəzi materiallardan hazırlanan qablar, qabyuyan maşınlarda partlaya və yaxud çox kiçik iti qırıqlara parçalana bilərlər. İaşə müəssisələrində istifadə üçün çini qablar və şüşənin müasir hazırlanma texnologiyaları, ev şəraitində istifadə olunan qablarla müqayisədə, özlərinin yüksək davamlılığına və möhkəmliliyinə görə fərqlənirlər. Belə qabların qırıqları sınımalardan müdafiə olunur. Çini qabların üzərindəki mina qatı, qabyuyan maşınlarda təkrar-təkrar yuyulmasına, təzyiqə, yüksək temperaturlara təsirinə baxmayaraq, çatlamaya davam gətirir; rənglər, əgər çini dekorludursa, minanın altında yerləşir və vaxt keçdikcə onlarda rəsm pozulmur və rəng itirilmir; belə qablarda ləvazimatlardan izlər qalmır.

Eyni markalı qabların və ləvazimatların seçilməsi orijinal üslub yarada bilər, seçilmiş qabların və ləvazimatların seriyasının geniş çeşidi isə masa tərtibatını dəyişməyə imkan yaradır. Bir forma çərçivəsində, müxtəlif ölçülü və təyinatlı boşqablar, oval və dairəvi nimçələr, salatlar üçün vazalar və s. daxil olmaqla, iaşə müəssisəsində masasının tərtibatı və istehlakçıların xidməti üçün qabların tam dəstinə malik olmalıdır. Müxtəlif tip iaşə müəssisələrində qabların çeşidi və miqdarı, müəssisənin tipindən, restoran və yaxud barın dərəcəsiindən, müəssisənin ixtisaslaşmasından,

onun gücündən, hazırlanan və realizə olunan məhsulun çeşidi və miqdarından, zəlin iş rejimindən, xidmət formasından, istehlak tələbatının xarakteri və həcmindən asılıdır. Müəssisənin qablara olan optimal tələbatı, onların 4 dəstdə olması, iki dəstinin zalda və xörək buraxılışında dövriyyədə olması, üçüncüsünün – qabyuyan otaqda olması, dördüncüsünün də serviz otağında olması ilə fərqlənir ki, bütövlükdə bir oturacaq yerinə üç-dörd dəst təşkil edir. Qab-qacağın və ləvazimatların bu qədər miqdarı müəssisələrdə fasiləsiz və keyfiyyətli xidməti təmin edir.

3.2. Çini və keramika qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı

Təxminən bizim eranın 650-ci ilində ilk dəfə Çində çini qablar yaradılmışdır. Bir çox əsrlər boyu Çin çinisinin sirrini heç kəs açə bilmirdi. XIII əsrdən başlayaraq, “ağ qızıl” çinisi böyük miqdarda Çindən ixrac olunurdu. Çindən olan məmulatlar o dövrdə knyaz sarayları üçün nüfuz obyektinə olmuşdur. Çin çinisinə oxşar məmulatları 1575-ci ildə Mediçi sülaləsinin dulusçuları tərəfindən icad etmək üçün o vaxtlar təxminən min il tələb olunmuşdu. Bununla belə, Florensiya məmulatları o dərəcədə incə idi ki (gildən sonra ikinci komponent şüşədir), onlar dizayn və möhkəmliyinə görə Çin çinisi ilə rəqabətə dözə bilmirdi.

Almaniyada XVIII əsrin əvvəlində - Drezdenin yaxınlığındakı Meysen şəhərində, ilk dəfə ağ rəngli bərk çini, bundan sonra isə mina alınmışdır. Belə ki, 1709-cu ildə Avropada, tərkibinə kaolin, çöl şpatı (silikatlı mineral) və kvars daxil olan məşhur meysen çinisi, 1710-cu ildə isə, Meysendə çini manufaktura yaradılmışdır. XVIII əsrin 30-cu illərindən başlayaraq isə, Avropada vahid üslubda hazırlanmış, çoxlu miqdarda əşyalardan ibarət olan, çini servislər hazırlamağa başlamışlar. Rusiyada çini qablarının istehsal üslubu rus alimi D.İ. Vinqradov tərəfindən kəşf olunmuşdur. Onun rəhbərliyi altında, 1744-cü ildə, hal-hazırda Lomonosov adına Peterburq zavodu adlanan, Peterburq yaxınlığında

Rusiyada ilk zavod tikilmişdir. Hal-hazırda çini məmulatları Dulev, Dmitrov və digər zavodlarda da istehsal edirlər.

Minalı çini qablar arasında bərk və yumşaq çinini fərqləndirirlər. Bərk çini materialı təxminən 1400°C temperaturda, yumşaq çinini isə daha aşağı temperaturda bişirirlər. Bərk çini üçün kaolin, çöl şpatı və kvarsın ən yaxşı nisbəti 50:25:25, yumşaq çini üçün isə 25:45:30-dur. Təxminən 1800-cü ildə İngiltərədə, qaramal baldırı sümüyündən, 25-35% kaolindən və 25-40% çöl şpatından alınan, 30-dan 50%-ə qədər sümük külündən ibarət olan, yumşaq çininin xüsusi formasını – “Bone China” yarımçinini – kəşf etmişlər. Beləliklə, çininin istehsalı üçün kütlə tərkibi daimi deyildir.

Maye çini kütləsindən məmulatlara müəyyən forma veriləndən sonra ilkin qurudulma, daha sonra isə 990°C temperaturda ilkin bişirilmə baş verir. Bundan sonra çini material artıq suda həll olmur, ancaq hələ də suyu keçirir. İşləmənin sonuncu mərhələlərində, qab təxminən 1400°C temperaturda, ikinci bişirmə üçün mina örtüyü ilə vannaya qoyulur.

Restoran, kafe, barlarda istifadə olunan çinidən olan məmulatların keyfiyyətinə aşağıdakı tələblər qoyulur: boşqablarda qalın qıraqların mövcudluğu; qabın yaxşı dayanıqlığı; həlim, çay, qəhvə fincanları nəlbəkilərinin yuxarı hissəsinə sıx qat qoyulur; çaydanların, qəhvədanların qapaqları qıraqlara kip oturmalıdır; bir qayda olaraq, onlar eyni diametrə malikdirlər, bu da qarşılıqlı əvəzedilmə üçün rahatlıq yaradır.

İaşə müəssisələri üçün qabların hazırlanması zamanı, çini material ilə yanaşı, saxsıdan da istifadə edirlər. Saxsı ilk əvvəl 1050°C temperaturda, ikinci dəfə isə - 950°C temperaturda bişirilir. Bişirmədən sonra, mina ilə örtülən, məsaməli ağ saxsı qırığı yaranır. Saxsı məmulatlar, çini məmulatlarla müqayisədə daha az mexaniki möhkəmliyə və termiki davamlığa malikdirlər. Saxsı qablar çox vaxt sadə formalara malik olurlar. Onlar rəngli süfrələrlə, taxta qulplu ləvazimatlarla yaxşı uyğun gələn kəndli evi kimi üslubunda tikilmiş müəssisələrdə geniş istifadə olunurlar.

Əsasını gil kütləsi təşkil edən, **nazik keramika isə əvvəlcə** 900°C temperaturda bişirilir. Bunun nəticəsində, üzərinə rəngli mina çəkilən ağ qat yaranır və o, ikinci dəfə təxminən 1250°C temperaturda bişirilir. Nazik keramikadan hazırlanan məmulatlar, saxsı məmulatlardan fərqli olaraq daha möhkəm olur və zərbəyə davamlıdırlar. Onlar uzun müddət istini saxlamağa qadirdirlər.

Restoranlarda istifadə olunan, çini qablar, forma, ölçüləri və təyinatına görə müxtəlifdirlər.

Masaların tərtibatı üçün işlədilən çini qablar

Bunlara boşqablar, ləvazimatlar, duz qabları, vazalar və s. aiddir. Diametri 300-330 mm olan süfrə boşqabları süfrənin bəzədilməsindən asılı olaraq, digər materialdan, məsələn, ayaqcıqlarda olan mərmərli, qızıl və yaxud gümüş suyuna salınmış şüşəli və yaxud tünd çinidən də hazırlana bilər, ancaq mütləq ona uyğun gəlməlidir.

270-290 mm diametrlə kiçik yemək boşqabları, 220-240 mm diametrlə qəlyanaltı boşqabları, 170-180 mm diametrlə pirojki boşqabları da bunlara aiddir.

Ədviyyələr üçün ləvazimatlar (duz, istiot, xardal qabları): duz qabları açıq və bağlı, istiot qabları isə bağlı olur. Onlar dib tərəfdən tıxaclarla bağlanır, xardal qabları isə çıxarılan qapaqla bağlı olurlar.

Kağız güllər üçün vazalar çini və yaxud keramikadan hazırlana bilər.

Külqabılar, əsasən çinidən, keramikadan istehsal olunurlar. Onlar süfrə üçün əşyaların üslubuna uyğun olaraq, forma və rəsmə malik istehsal olunurlar.

Fərdi istifadə üçün çini qablar

Bunlardan 270-290 mm diametrli kiçik yemək boşqabları ikinci isti yeməklərin verilməsi üçün istifadə olunur. Əgər istehsalatdan yeməkləri bu boşqablarda buraxırlarsa, bu zaman onları “kloşe” gümüşü suyuna salınmış qapaqlarla örtürlər. 240-270 mm diametrli və 500 sm^3 tutumu olan, dərin yemək boşqabları ədviyyatlı şorbaların, əlavələrlə (düşbərələrlə, frikadellərlə, ev əriştəsi ilə) hazırlanan həlimlərin, soyuq duru xörəklərin verilməsi üçün işlədirlər.

220-240 mm diametrli qəlyanaltı boşqabları isə soyuq yeməklər və qəlyanaltıların və həmçinin bəzi isti qəlyanaltıların (blinlərin) verilməsi üçün istifadə olunur.

200-220 mm diametrli kiçik desert boşqabı bir sıra isti şirin yeməklərin (xəmirdə qızardılan, pudinqlər, almalar) verilməsi üçün nəzərdə tutulur. O, qəlyanaltı boşqabından, dibində və yaxud yanlarında meyvələrin, güllərin rəsmlərinin göstərilməsi ilə fərqlənir. Əgər servizin tərkibinə nəlbəkilərlə çay fincanları daxildirsə, bu zaman, qəlyanaltı boşqabı kiçik desert boşqabı rolunu oynayır. 200-220 mm diametrli və 250 sm^3 tutumu olan dərin desert boşqabları isə şirin souslarla desert yeməklərin, süd və yaxud qaymaqla verilən giləmeyvələrin verilməsi üçün istifadə edilir. Onlar da kiçik desert boşqabı kimi, eyni rəsmə malikdirlər.

170-180 mm diametrli pirojki boşqabı çörəyin, tostların, milli qənnadı məmulatlarının, rassteqayların, pirojkilərin verilməsi üçün istifadə olunur. 130-150 mm diametrli qənnadı məmulatları üçün olan boşqab, pirojkilər, biskvitlər, kekslər üçün də istifadə olunur.

320 sm^3 tutumlu nəlbəki ilə hazırlanan həlim fincanı, həlimlərin, püre-şorbaların və həmçinin, xırda doğranan məhsullarla hazırlanan ədvalı şorbaların verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

250 sm^3 tutumlu çay fincanları çayın, Varşavasayağı qəhvənin, südlü qəhvənin, kakaonun, südlü isti şokoladın verilməsi üçün istifadə olunur.

75-100 sm³ tutumlu qəhvə fincanları qara, şərqsayağı, türk-sayağı qəhvənin, isti şokoladın verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Kappuçino qəhvəsi üçün fincanlar isə 150-180 sm³ tutumunda istehsal olunur və kappuçino qəhvəsinin verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Piyalə və kise fincanların bir növüdür və Şərq mətbəxi restoranlarında istifadə olunur. Piyalələr 200-250 sm³ tutumlu, yaşıl çayın, qımızın, qara çayın verilməsi üçün istehsal olunur. Onlar milli ornamentə malikdir.

Xörək və içkilərin verilməsi üçün istifadə olunan çini qablar

Bunlara salat qabları, vazalar, şorba qabları, sous qabları, bişmiş yumurta vermək üçün qablar, çaydan və qəhvədanlar və s. aiddir (şəkil 3.1).

Salat qabları bir-, iki-, dördpəylik istehsal olunurlar, salatların, vineqretlərin, marinadların, tərəvəzlərdən, zeytundan və lob-yadan hazırlanan assortinin verilməsi üçün istifadə olunurlar.

240 mm diametrli kiçik ayaqcıqları olan vazalar, bişmiş məmulatlar üçün (kiçik bulkalar, pirojkilər, marsipanlar) nəzərdə tutulub.

Bir- və iki paylıq kiçik lotoklar (tabaqlar), iti qıraqları olan, yumru formaya malikdirlər, sıxılmış kürü, şprotlar, sardinlər, pendir, limon verilməsi üçün istifadə olunurlar.

1-12 paya hesablanmış dairəvi qablar isə banketlərdə soyuq ət yeməklərin, kanape buterbrodların, bütöv halda ev quşu və yaxud vəhşi quşdan hazırlanan soyuq yeməklərin verilməsi üçün istifadə olunur.

4-10 paylıq şorba qabları (qapaqlarla, şorba kasaları), turist qrupları və ailə naharlarının xidməti zamanı, birinci xörəklərin verilməsi üçün istifadə olunurlar.

100-120 sm³ tutumlu sous qabları, adətən, uzun lülək və qulpa malikdirlər, soyuq sous və xamanın verilməsi üçün istifadə

olunurlar. Yumurtalar üçün qədər-altlığın deşiyi 35-50 mm diametrdə olur və ilıq və yaxud “nə ilıq, nə bərk” bişirilmiş yumurtaların verilməsi üçün işlədilir.

Qara çayın dəmlənməsi üçün 100-500 sm³ tutumlu dəm çaydanı, yaşıl çayın hazırlanması və verilməsi üçün isə tutumu 400-500 sm³ olan çaydandan istifadə edirlər.

1-3 litr tutumlu çaydan, çayın cüt verilməsi zamanı (iki çaydanda), qaynar su üçün nəzərdə tutulur.

500-1400 sm³ tutumlu qəhvədan isti qəhvənin verilməsi üçün işlədilir.

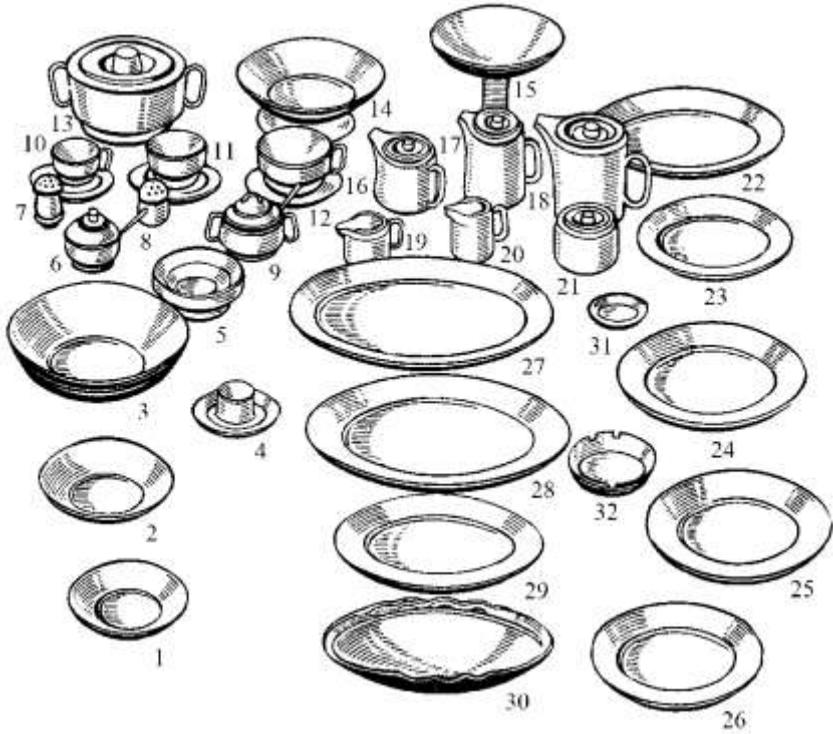
100-250 sm³ tutumlu südqabı – bəzi şirin yeməklər üçün (giləmeyvəli sufle, moruq və yaxud südlü çiyələk) işlədilən südün verilməsi üçündür.

50-200 sm³ tutumlu qaymaq qabları açıq, enli boğazlı olur, süd qabları isə bağlı, ensiz boğazla istehsal olunurlar.

Nəlbəkilər (rozetkalar) bəzi soyuq yeməklərə əlavələrin verilməsi üçün istifadə olunurlar: kərə yağı, ovulmuş qıtıqotu, qurudulmuş zirinc və həmçinin, bal, cəm, isti içkilər üçün mürəbbə və s. üçün.

İki yan qulplar və qapaqlarla təchiz olunmuş 500 sm³ tutumlu keramik bardaqlar birinci milli xörəklərin (sutka borşları, ağ göbələklərdən şorbalar, piti, xarço) hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunurlar.

500-600 sm³ tutumlu keramik bardaqlar isə ikinci milli yeməklərin, azərbaycansayağı soyutma, russayağı qızartma, bozartma, balıq və yaxud ətdən hazırlanan qızartma, ağ göbələklərlə pörtlənmiş ördək, tünd sousda hazırlanmış evdovşanı, bütöv quzu və donuz əti, kundyumların (göbələklərlə düşbərələr) hazırlanması və verilməsi üçün istifadə edirlər. Restoranlarda istifadə olunan çini və saxsı qabların çeşidi şəkil 3.1-də göstərilmişdir.



Şəkil 3.1. Çini və saxsı qabların çeşidi:

1,2,3 – iki-, dörd- və 6 pəylıq yumru salat qabları, 4 – yumurta altlığı;
 5 – yaxalanmaq üçün qab; 6 – xardalqabı; 7 – istiotqabı; 8 – duzqabı;
 9 – qıtıqotu sousu üçün qab; 10 – nəlbəkili qəhvə kasası; 11 – çay
 kasası; 12 – həlim kasası; 13 – qapaqlı şorba qazançası; 14 – unlu
 qənnadı məmulatları üçün vaza; 15 – firma və tərəvəz salatları üçün
 vaza; 16 – dəm çayniki; 17 – qəhvədan; 18 – su çayniki; 19 – sous
 qabı; 20 – südqabı; 21 – qənddan; 22 – dəyirmi bulud (iri boşqab); 23
 – dərin (yemək boşqabı); 24 – kiçik boşqab; 25 – qəlyanaltı boşqabı;
 26 – pirojki boşqabı; 27, 28, 29 – iki-, dörd- və altı pəylıq oval
 boşqablar; 30 – siyənək nimçəsi; 31 – mürəbbə qabı; 32 – külqabı.

Əvəzedici kimi istifadə olunan çini qabların xüsusiyyətləri

Kiçik həcmli yemək, qəlyanaltı və pirojki boşqabları, əsas qabların ölçüsündən asılı olaraq, əvəzedici qablar kimi istifadə oluna bilərlər.

Kiçik yemək boşqabları, birinci yeməklər verilən zaman, dərin yemək boşqablarının altına qoyulmaqla, əvəzedici qablar kimi istifadə olunurlar; qəlyanaltı boşqabları - salat qabları, isti qəlyanaltılarla paylıq tavaların, yumru barançiklərin, çaydanların altına qoyulur; pirojki boşqabları – kürü qabları, kokotnisaların, kokilnisalar və sous qablarının altına qoyulur.

3.3. Büllur və şüşə qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı

Restoranlarda masaların bəzədilməsi üçün, müxtəlif növlü büllur və şüşə qablardan istifadə edirlər (şəkil 3.2).

Restoranlarda işlədilən şüşə və büllur qablar

Bunlar, əsasən restoranlarda içkilərin fərdi istifadəsi (1) üçün qablara və onların barda fərdi istifadəsi üçün qablara (2) bölünürlər.

Birincilərə 200-250 sm³ tutumda olan sərinləşdirici içkilərin buraxılışı və qəbulu üçün şərab qədəhləri; tutumu 250-500 sm³ olan, pivə buraxılışı və qəbulu üçün qədəhlər; 125-150 sm³ tutumlu, şampan şərəbi və köpüklənən şərəblər üçün qədəhlər aiddir. Onlar formalarına görə:

- *klassik* (dar, uzunsov, silindrik) üslubda hazırlanan, banketdə işlədilən şampan şərəbləri üçün işlədilən şüşə və büllur qablara;
- *tulip tipdə* - şampan şərəbləri və kokteylli şampan şərəbi buraxılmaq üçün lalə formasında olan şüşə və büllur qablara (qədəhlərə);

- *şampan badələrə* – vaza formasında olan, içindən CO₂ qazı tez kənar edilən qədəhlərə;

- *flyutelərə* - uzunsov konusvari, yaxud azca hündür yaxud aşağı ayaqda olan yumrulaşmış qədəhlərə;

- hər hansı ölçüdə olan *lafit (qırmızı şərab növü) piyalələrinə* bölünürlər ki, bunlar da 125 sm³ tutumda olub, Mukzem, Saperavi, Bordo, Şamaxı, Kürdəmir tipli qırmızı yeməxana şərablarının süfrəyə verilməsi üçün işlədilir. Lafit piyalələrinin hündür ayaqcıqları olursa, onlar qırmızı şərab üçün qədəh adlandırılırlar.

- *Reynveyn (şərab növü)* piyalələrini rəngli büllurdan, yaxud 100 sm³ həcmdə hər hansı formalı şüşədən ağ süfrə və yaxud qırmızı süfrə şərabları (Sinandali, Qurcaanı, Arbat, Sadıllı və s.) üçün işlədirlər. Açıq yeməxana (süfrə) şərabları rəngli piyalədə “oyunayır”lar (köpüklənirlər). Reynveyn piyaləsini hündür ayaqcıqda olduqda, şərab qədəhi (badəsi) adlandırılırlar. Piyalə ağ və ya qırmızı şərab üçün rəngsiz şüşədən hazırlanırsa, onda ağ şərab üçün olduqda ayaqcığı hündür və basılmış şəkildə, qırmızı şərab üçün işlədildikdə isə ayaqcığı birinciyə nisbətən alçaq və enli olur.

Rəngli şüşələrdən məmulatlar hazırlanmasına ilk dəfə Misirdə başlanmışdır. Bu, yaşı 4,5 min ildən çox olan bəzək əşyalarına aiddir. Hələ eramızdan əvvəlki yüzillikdə Suriyada şüşəni üfürmək üçün borular icad edilmiş, onların köməyi ilə bardaqlar, kasalar və digər məişət əşyaları hazırlanmışdır.

XIII əsrin ortalarında isə Avropada şüşə məmulatlarının hazırlanmasına İtaliyanın Venesiya və Milan şəhərlərində başlanmışdır. Burada tarixdə ilk dəfə rəngsiz şüşə yaradılmışdır.

XVIII əsrdə isə Bohemiyada şüşə kütləsinə təbəşir və potaş qatılmaqla şüşə icad edilmişdir ki, bu da öz parlaqlığı və möhkəmliyi ilə seçildiyindən, ona büllur adı verilmişdir. Büllurun istehsalı üçün kvars qumundan, soda və potaşdan, əhəngdən istifadə olunmuşdur. İngilislər isə XVII əsrdə şüşəyə qurğuşun əlavə etməklə büllurun parlaqlığının artırılmasını kəşf etmişlər.

Adətən büllurun emalının aşağıdakı növləri mövcuddur: naxışlama ilə - zəif dərinlikdə parlaq rəsm; cilalama (təraşlama) ilə - geniş yonulmuş rəsm; oyma ilə üçbucaq şəkildə dərinlikdə rəsm hazırlanması. Şüşədə şırımların tez-tez kəsişməsi ilə alınan tor isə almaz cilalanması adlanır.

Hal-hazırda restoranlar, kafe və barlarda şəffaf rəngsiz şüşədən olan ləvazimatlardan geniş istifadə edilir. Bununla belə, ayrı-ayrı qablar, qədəh ayaqları, badələr rəngli hazırlana bilər. Bunun üçün şüşə kütləsinə lüstrin, kobalt və s. kimi rəngləyici maddələr əlavə olunur. Beləliklə, masaların bəzədilməsində rəngsiz və rəngli şüşə qablardan istifadə olunması restoran interyerinin əmələ gəlməsində xüsusi effekt yaradır.

Dünyada şüşə istehsalı üzrə qabaqcıl yeri “Bohemiya” bülluru istehsal edən Çexiya zavodları və Rusiyada “Quş” büllur zavodu tutur.

Şüşə qablarda zərbə zamanı çatların və ləkələrin yaranmasının qarşısının alınması üçün onların kənar hissələri qalın olmalı, qədəh və badələrin ayaqlarında isə şüşə çox nazik olmamalıdır. Yaxşı olar ki, bu şüşələr hazırlananda istidə tam əridilsin (közərdilməlidir) ki, onların saxlanma müddətini 10 dəfə artırmaq mümkün olsun.

Büllur və şüşə qabların çeşidi həm də onların forması, ölçüləri və təyinatından asılıdır. Qədəh və piyalənin tutumu həm də içkilərin tündlük dərəcəsiindən asılıdır. Tündlük nə qədər yuxarıdırsa, piyalənin tutumu bir o qədər kiçik olur.

Madera qədəhi 75 sm³ tutumda daha çox şerri və yaxud porto adı altında məlumdur. Bu qədəhdə tünd (Madera, Xeres, Portveyn, Şerri) və desert şarablar (Muskat, Kaqor, Lidiya) verilir.

Araq qədəhi 50 cm³ tutumda arağın və tünd içkilərin verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Likör qədəhi (poni) 15-dən 25 sm³-ə qədər tutumda müxtəlif likörlərin verilməsi üçün istifadə olunur. İkinci poni adını o, kiçik həcm səbəbinə görə almışdır.

Konyak qədahi 15-dən 25 sm³-ə qədər tutumda konyakın verilməsi üçün istifadə olunur. Qədah kiçik çəllək formasına malikdir, onda qəhvə fincanı ilə, markalı konyak verilir.

Snifter və yaxud brendi üçün qədah, aşağıdan enli və yuxarıdan ensiz, zanbaq formasında olur, bir ayaqlıdır, tutumu 125-dən 600 sm³-ə qədər çatır, yeməkdən sonra qəbul edilən konyaklar üçün istifadə olunur.

İkincilərə, yəni barlarda içkilərin fərdi qəbul edilməsi üçün büllur və şüşə qablara isə aşağıdakılar aid edilir.

Martini qədahi 100 sm³ və daha çox tutumda olmaqla, enli konus formasına malik olur. Öz adını Martini kokteylindən almışdır, hal-hazırda digər kokteyllərin verilməsi üçün də istifadə olunur.

Kokteyl qədahi 100 sm³ və daha çox tutumda kiçik pay həminə malikdir, kokteyl-aperitivlərin verilməsi üçün istifadə olunur. Barlarda belə qədahi kordial və yaxud korcel adlandırırırlar, bu da tərcümədə tünd içkilər üçün deməkdir. Martini qədahindən fərqli olaraq, kokteyl qədahinin dibi trapesiya şəklində olur.

Marqarita qədahi 100-dən 300 sm³-ə qədər tutumda olan kremanka şəklində olur, əsasən tərkibini qatı likörlər təşkil edən kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Kobler qədahi 200-300 sm³ tutumda olan kremanka formasına malikdir, qatı konsistensiyalı qaymaq, dondurma ilə və yaxud böyük miqdarda meyvələrlə, kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Hayriken qədahi 400 sm³ tutumlu olmaqla, ekzotik kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Qoblet qədahi 250 sm³ tutumlu olmaqla, müxtəlif eksklyuziv və ekzotik kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur, hayriken qədahindən kiçik ölçüsü ilə fərqlənir.

Şuter qədahi 180-250 sm³ tutumda olan burma ayaqlı, uzadılmış silindr şəklindədir, qatlı kokteyllərin hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunur.

Puus-qəhvə qədahi 60 sm³ tutumlu olmaqla, təbəqəli kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Parfayt qədahi 250-350 sm³ tutumlu olan dondurulmuş kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Zauer qədahi 100 sm³ tutumda olan turş dada malik, Sauer qrupundan olan kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Klaret qədahi 150-200 sm³ tutumlu olmaqla, süfrə şərablarının verilməsi üçün istifadə olunur.

Ayriş-qəhvə qədahi 100-200 sm³ tutumlu olmaqla, irland-sayağı və meksikasayağı qəhvənin verilməsi üçün istifadə olunur.

Tuter qədahi aşağıdan genişlənən, uzunlaşmış silindr formasına malikdir, tutumu 20 sm³-dir, kiçik dozalarla qəbul edilən tünd içkilər üçündür.

Yarda qədahi aşağıdan genişlənən, sınaq şüşəsi formasına malikdir, tutumu 20 sm³-dir, diskotekalarda kiçik dozalarla qəbul edilən tünd içkilər üçündür.

Barlarda istifadə olunan stəkanlara aşağıdakılar aid edilirlər:

- **Şot** – kiçik qədəh formasındadır, tutumu 40-100 sm³.
- **Hot-şot** – ani içilmək üçün qədəhdır, kokteyllər üçün istifadə olunur.

- **Old-feşend** – 100-250 sm³ tutuma, spirtli içkilərin və həmçinin, Old-feşend kokteylinin buzla verilməsi üçün, enli və alçaq stəkana malikdir.

- **Roks** – böyük miqdar buzla buraxılan spirtli içki yerləşdirilən, old-feşend növlü stəkandır.

- **Tumbler** – ensiz stəkandır, tutumu 150-200 sm³-dir, müxtəlif kokteyllərin verilməsi üçün istifadə olunur.

- **Haybol**, tutumu 200-250 sm³ olan stəkandır, miks drinklərin (içki), şirələrin, spirtsiz içkilərin verilməsi üçün istifadə olunur.

- **Kollinz**, tutumu 300-400 sm³-dir, kollinz növlü xüsusi içkilərin verilməsi üçün istifadə olunur.

- **Zombi** (haybolun növü), tutumu 400 sm³-dir, Zombi tropik kokteylinin verilməsi üçün istifadə olunur.

- *Pivə üçün parçlar, stəkanlar və qədəhlər* 250-500 sm³ tutumlu olmaqla, pivələrin adına uyğun olaraq (Hayneken, Pilsner, Bad, Miller), müxtəlif forma və loqotipə malikdirlər.

- *Pinta* (stəkan, qədəh və yaxud parç) pivə üçün işlədilir və 473,8 sm³ tutuma malikdir.

Restoran və barlarda istifadə olunan parç və fincanlar

- 250-2000 sm³ tutumlu *parçlar* qulpa malikdirlər;
- 200-220 sm³ tutumlu *punş üçün fincanlar* odadavamlı şüşədən hazırlanırlar;

- 150-200 sm³ tutumlu *krüşon üçün fincanlar* büllur və yaxud şüşədən hazırlanırlar;

- 200-220 sm³ tutumlu *isti içki üçün (aromalaşdırılmış çay) üçün fincanlar* odadavamlı şüşədən hazırlanırlar.

Xörək və içkilərin verilməsi, masanın bəzədilməsi üçün istifadə olunan şüşə qablar

- *Kremankalar* 90 mm diametrlə olmaqla, təzə giləmeyvələrin, siropda meyvələrin, meyvə salatlarının və jelatinli, pektinli, aqarlı şirin yeməklərin verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

- *Qulplu bardaqların* uzun lüləyi olur, onlar qapaqlı və yaxud qapaqsız olmaqla, 1000-2000 sm³ tutumda suyun, firma içkilərin, şirələrin, morsun, kvasın verilməsi üçün işlədilir.

- *Qrafinlər* 250-1200 sm³ tutumda olmaqla, spirtli içkilər üçün ensiz lüləyi və sıx tıxaclı olan, sferik və yaxud konus korpusa malikdirlər.

- *Vazalar* 2500 sm³ tutumlu olmaqla (krüşon qabları), rəngli və yaxud rəngsiz büllurdan hazırlanır və krüşonun hazırlanması və verilməsi üçün istifadə edilir. Onları büllur sinidə, qədəhlər və süzmə qaşığı ilə kompleks şəkildə istehsal edirlər.

- *Xüsusi cihazı* (sıxacı) limondan, portağaldan olan təbii şirələrin hazırlanması üçün istifadə edirlər.

- *Salat qabları* qalın şüşədən hazırlanmaqla tərəvəz salatlarının, təbii tərəvəzlərin verilməsi üçün nəzərdə tutulurlar.

- Meyvələrin verilməsi üçün, 200-240 mm diametrlı, hündür və yaxud alçaq ayaqlı və ya ayaqsız (qayıq növü), dairəvi *camlı vazalardan* istifadə edirlər.

- 90 mm diametrlı, **hündür ayaqlı vazaları**, mürəbbə, konfet üçün istifadə edirlər. 90-100 mm diametrlı nəlbəkilər (rozetkalar), mürəbbə, bal, cəmlər üçün nəzərdə tutulur. 240-250 mm diametrlı, yastı səthi olan, plato vazasının üzərində pirojnalar, tortlar verirlər.

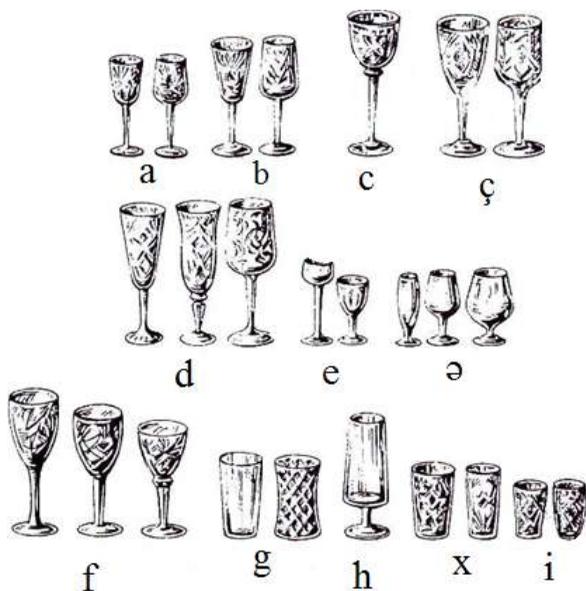
- *Güllər üçün vazalar* isə hündür və alçaq ola bilərlər. Kəsilmiş güllər üçün 10-15 sm-dən hündür olmayan vazalardan istifadə edirlər. Həmçinin, onların dibinə metal iynələr qoyaraq, güllün hər birini iynəyə bərkidir, hər biri üçün lazımi əyilməni təmin edən, alçaq, lakin enli vazalar da istifadə edirlər.

- *Menaj qabları*, hər birinə müxtəlif qəlyanaltılar qoyulan, 2-3-4 seksiyalara bölünən oyuqlara malikdirlər.

- *Ədviyyələr və xuruşlar üçün ləvazimatları* (duz, istiot, xardal qabları), metal dayaq üzərində yerləşdirilmiş flakon şəklində, preslənmiş şüşədən hazırlayırlar. Duz və istiot üçün qablar, dəliklərlə, burulan metal qapaqlara, xardal üçün qablar isə - qapaq və kiçə malikdirlər.

- *Ədviyyələr üçün ləvazimatlar* (dörd- və beşyerlik), əlavə olaraq, sirkə və zeytun və yaxud bitki yağı üçün, sıx tıxaclı flakonlarla təmin olunurlar.

- *Ölçülü qablar* barlarda, içkilərin müəyyən paylarını ölçmək üçün istifadə olunur. Bunlara 50, 100, 200 sm³ tutumu olan ölçülü stəkanlar aiddir. Ölçülü qablar standartlaşma, metrologiya və sertifikatlaşma üzrə Dövlət agentliyinin möhürünə malik olmalıdırlar. Restoran, bar və kafelərdə istifadə olunan buillur və şüşə qablar şəkil 3.2-də göstərilmişdir.



Şəkil 3.2. Büllur və şüşə qablar:

a – tünd içkilər üçün qədəhlər; b – tünd şarablar üçün madera qədəhləri; c – reynveyn piyaləsi; ç – lafit qədəhləri; d – şampan badələri; e – likör qədəhləri; ə – konyak qədəhləri; f – badələr; g – su stəkanları; h – pivə badələri; x – kokteyl stəkanları; i – şirə stəkanları.

3.4. Metal qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı

Metal qab-qacaqlar restoranlarda, verilən yerdən zala, ofisiantın köməkçi masasına gətirilməsi üçün və həmçinin, ayrı-ayrı yemək növlərinin, bilavasitə nahar masasında verilməsi üçün istifadə olunurlar (şəkil 3.3). Onlar tez bir zamanda istilənmək və soyumaq xüsusiyyətinə malikdir, bu da istehlakçıya yeməklərin tələb olunan temperaturda verilməsinə imkan yaradır.

İaşə müəssisələrində çini materialdan, neytilber və paslanmayan poladdan olan metal qablardan istifadə edirlər. Çini və

neyzilberdən olan qablar daha yaxşı istilik keçiricilik və estetik keyfiyyətlərə malikdirlər. Çini material – mis (80%-ə qədər) və nikel (18-20%) qatışıdır, neyzilberin tərkibinə isə mis (61,5%), nikel (16,5%) və sink (22%) daxildir. Bu qatışıqlardan olan məmulatlar, müdafiə-dekorativ örtüyə malikdirlər. Korroziyaya qarşı möhkəmliyinin yüksəlməsi və görünüşün yaxşılaşdırılması üçün, çini və neyzilberdən olan məmulatların xarici səthlərini, qalvanizasiya yolu ilə, nikel və yaxud gümüşlə (0,3-dən 0,5 mm qədər) nazik qatla örtürlər.

Metal qablar iaşə müəssisələrində geniş çeşiddə istifadə olunurlar. Çinidən olan kürü qabları qoyulma büllura və yaxud şüşə qapağa malikdirlər. Dənəvər və yaxud balina kürüsünün verilməsi üçün istifadə olunurlar. Onları bir-, iki- və yaxud dörd-paylıq hazırlayırlar. Barlar və ixtisaslaşmış balıq restoranlarında kürü qabını qapaq və kiçik balıqqulağı şəklində istifadə edirlər. Kürünü, kobalt rəngli şüşədən hazırlanan, qoyulma rozetkanın üzərinə yığırlar.

Paslanmayan poladdan hazırlanan *istridyalar* (dəniz ilbizləri) üçün qablar, balıqqulaqlarının yerləşdirilməsi üçün oyuqlarla mövcuddur və dairəvi formaya malikdirlər. Mərkəzində qırılmış buz tikələri üçün oyuk yerləşir.

Kokillər – bütöv halda hazırlanmış, dayaq üzərində, kiçik metal balıqqulağıdır. O, balıq və dəniz məhsullarından hazırlanan isti qəlyanaltıların qızardılması və verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Kokotnik qabı (uzun qulplu çox kiçik qazan) 90-150 sm³ tutumda olmaqla, çinidən və paslanmayan poladdan hazırlanır. Ondan ətdən, quşdan, tərəvəzlərdən və souslarla göbələklərdən hazırlanan isti qəlyanaltıların hazırlanması və verilməsi üçün istifadə edirlər.

Paylıq tavalər – paslanmayan poladdan hazırlanan iki qulplu dayaz qablardır, qayqanağın, balıqdan, ətdən, tərəvəzlərdən (rus və azərbaycansayağı pörtlənndirilmiş balıq, nərə balıqdan solyanka) qızardılmış yeməklərin hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunur.

İki burulan qulplarla və düz kiçl (kronşel) olan, paylıq tavalər çinidən hazırlanır, bəzi isti qəlyanaltıların (qırmızı şərabdə dəniz məhsulları, zərif sousda teftelilər) və isti şirin yeməklərin (quryev sıyığı) hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunur.

Paşot qabı – çini və yaxud paslanmayan poladdan hazırlanan kiçik qazançadır, “kisəcikdə” bişirilən, həlim üçün üstü təmizlənmiş paşot yumurtanın verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

1-dən 6-ya qədər paylıq tutumda qapaqlı şorba kasaları, əlavələrlə isti şorbaların (trepanqlardan şorbalar, krevetlərlə şorbalar) verilməsi zamanı, temperaturun saxlanması üçün tətbiq olunurlar. Onları dərin, dairəvi, yuxarı hissədən iki qulplarla hazırlayırlar.

4-10 paylıq, alçaq ayaqlarda olan, **vaza-xörək qabı**, turist qruplarının və ailə naharlarının (bazar günü brançi) xidməti zamanı aşqarlı şorbaların verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Üçayaq – balıqçı uxası və yaxud çar balıq şorbasının verilməsi üçün işlədilən qurğudur, döymə poladdan hazırlanan dayaqdan və 500 sm³ tutumlu, dairəvi altlıqdan və mancanağa oxşar qulpdan ibarətdir. İstehlakçıların yanında balıq şorbasını isitmək üçün altlıqın üzərinə quru spirt həbi qoyurlar.

Oval formalı, qapaqlı barançiklər 1-dən 6-ya qədər paylıq qədər tutumda olmaqla, çinidən hazırlanırlar, bişirilmiş balıqdan və souslu balıqdan (qırmızı şərab altında ağbalıq, zəncəfil sousunda karp və somğa filesi) hazırlanmış isti xörəklərin verilməsi zamanı, zəruri temperaturun saxlanması üçün istifadə edilirlər.

Çinidən olan dairəvi barançikləri (kiçik qazança) 1-6 paylıq, paslanmayan poladdan isə bir paylıq qablar şəklində istehsal edirlər. Barançiklər qapaqlarla təmin olunur. Ətdən, quşdan, tərəvəzlərdən pörtlənmiş yeməklərin, maderə sousu altında can ətindən hazırlanan filenin; qoyun ətindən karrinin; kritovnik və xama sousunda hazırlanan qoyun ətinin; toyuq ətindən çaxoxbililin verilməsi zamanı, temperaturun saxlanması üçün nəzərdə tuturlar.

Oval qablar 10 paya qədər, bir və çox paylı, uzunluğu 230-dan 800 mm-dək (banket qabları) istehsal olunur, onları fərdi və qrup xidməti zamanı istifadə edirlər. Oval qablar, sousları ayrıca verilən, ikinci isti yeməklər üçün nəzərdə tutulur (kürü sousla qril somğası; moskvasayağı bişirilmiş nərə balığı; albalı ilə qiymələnmiş dana əti, konyakda qızardılmış qazın qaraciyəri).

6-dan 12-ə qədər paylıq tutumlu, 330 mm diametri olan dairəvi qabları banketlərdə, ətdən, quşdan və tərəvəzlərdən hazırlanan ikinci təbii qızardılmış yeməklərin (qarabaşaq sıyığı ilə qiymələnmiş, çoşqa; almalarla qaz və s.) verilməsi üçün istifadə edirlər.

Menaj qablar – bölməli olan, oval formalı, bir paylıq metal qablardır. Qab, yeməyin tərkibinə daxil olan məhsulların (ət, qarnir) hərəsi üçün bir oyuğa (seksiyaya) malik olan dərinliyə malikdir.

Eskarqonu (ilbizlər üçün qab) isə paslanmayan poladdan istehsal edirlər. O, dairəvi formaya və balıqqulaqlarını yerləşdirmək üçün oyuqlara malikdir.

Sous qablarını çini və paslanmayan poladdan istehsal edirlər. Onlar uzunsov formaya, uzun lüləyə və lehimli qulpa malik olurlar. Bir və iki paylıq istehsal edirlər. İsti sousların verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Sacayaq - üzərinə hazır məmulatla çuqun tava qoyulan dayaq, közərən kömür üçün qurğudur, onu paslanmayan poladdan hazırlayırlar. Kəndsayağı bifşteksin və bəzi firma yeməklərin (qara gavalı və tərəvəzlərlə qoyun əti) verilməsi üçün istifadə olunur.

Dondurma üçün **kremanka** çini material və yaxud paslanmayan poladdan hazırlanır. O, dairəvi dayaq, yarımkürə formaya malikdir. Kremankanın tutumu 150 və 200 sm³-ə çatır. Yay kafelərində xidmət zamanı istifadə olunur.

Sərqsayağı qəhvənin hazırlanması və verilməsi üçün 125 və 250 sm³ **tutumlu turka** (türk qabı – qəhvədan) çini və yaxud paslanmayan poladdan hazırlana bilər.

500-1500 sm³ tutumlu qəhvədanları turistlərin xidməti və mehmanxana nömrələrində xidmət zamanı istifadə edirlər. 50-200 sm³ tutumlu qaymaq qabı və 100-250 sm³ tutumlu süd qabları, isti içkilərə südün və qaymağın verilməsi üçün istifadə olunur.

Buz üçün konteynerlər silindrik formaya, qapağa və, altlığa qədər çatmayan tora malikdir. Buz üçün maşa ilə bir dəstdə istehsal olunur.

Buz üçün vedrə də, həmçinin maşa ilə bir dəstdə istehsal olunur. Şampan şərabi və digər köpüklənən şərabların soyudulması üçün vedrələr və onların masaya verilməsi üçün çinidən və yaxud paslanmayan poladdan hazırlanır. Onlar, həlqə şəklində iki qulpa malik olurlar. Onun içərisinə buzla soyutmaq üçün içki butulkalarını qoyurlar. Vedrəni, hündürlüyü masa hündürlüyündə olan, oynaq və yaxud qeyri-oynaq dayağın üzərinə qoymaq olar.

İki və üç yaruslu vazalar (kabaçək) çinidən və yaxud paslanmayan poladdan hazırlanır. Banketlərdə meyvələrin verilməsi üçün istifadə olunurlar.

Xarici ölkələrdə qulançarın (mərəçöyüdü) süfrəyə verilməsi üçün çini qəfəslər hazırlanır. Onlar içəridən düzbucaq formaya malikdirlər və maşa ilə birlikdə, dörd ayaqlar üzərində hazırlanırlar.

Metal sinilər böyük, orta və kiçik ölçülərdə istehsal edirlər. Onlar dairəvi və düzbucaqlı ola bilərlər (qulp və yaxud qulpsuz). 500 x 400 mm ölçülü böyük sinilər və yaxud 500 mm dairəvi sinilər ofisiantlar tərəfindən yeməklərin, içkilərin və həmçinin, qabların daşınması üçün nəzərdə tutulur. 350 x 250 və yaxud 300 x 300 mm-lik orta sinilər qəbul və banketlərin xidməti zamanı, kiçik sinilər isə hesabın təqdim edilməsi, tütün məmulatlarının verilməsi üçün istifadə olunurlar.

Samovar qaynar suyun hazırlanması və çay masasının azərbaycansayağı və rus üslubunda bəzədilməsi üçün istifadə olunur.

Restoran, bar və kafelərdə istifadə olunan metal qablar, şəkil 3.3-də göstərilmişdir.



Şəkil 3.3. Restoranlarda işlədilən metal qablar:

1 – kürü qabı; 2 – kokotnik; 3 – kokilnik; 4 – paylıq tava; 5,6 – şorba qabları (qazança); 7 – mərəçöyüd (tərəvəz) üçün metal tor; 8 – tavalı qızdırıcı (sacayaq); 9 – dəyirmi barançik; 10 – oval barançik; 11 – oval boşqab; 12 – sous qabı; 13 – kərə yağı qabı; 14 – südqabı; 15 – şərqsayağı qəhvə üçün turka; 16 – kremanka; 17 – qəhvədan; 18 – samovar; 19 – buz üçün tutqaclı vedrə; 20 – sini; 21 – şam altlığı; 22 – şampan şərabını soyutmaq üçün vedrə; 23 – ləvazimatlar üçün altlıq; 24 – balıq uxasının verilməsi üçün ləvazimat.

Metal qablara qulluq etmə. Metal qabın istifadəsi zamanı, deformasiya baş verməsin deyə, onları kəskin zərbələrdən qorumaq lazımdır. Paslanmayan poladdan və çinidən və yaxud neytilberdən hazırlanan qabları bir yerdə yumaq olmaz. Daha möhkəm polad, çini və yaxud neytilberin gümüşü səthini cıza bilər. Metal qabların yuyulması zamanı maye yuyucu vasitələrdən istifadə etmək, onları isti su ilə yaxalamaq və quru silmək lazımdır. Çinidən olan tutqun məmulatları kaustik soda məhlulu ilə yuyur, əski ilə silir, isti suda yaxalayır və quru silirlər.

3.5. Yemək ləvazimatlarının xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı

Yemək mədəniyyətinin tarixi minilliklərin dərinliyinə gedib çıxır. Qədim yunan və romalılar yeməyi əl ilə yeyirdilər. Çəngəl və bıçağı onlar ancaq ətin böyük tikələrinin hazırlanması üçün istifadə edirdilər. Qasıqların az vaxtı və çəngəllərin olmayan vaxtı, VIII əsrdə insanlar əti kiçik bıçaqlarla yeməyə başlamışlar, onlarla məhsulları kəsir və ağıza tərəf aparırdılar.

XIV-XV əsrlərdə isə varlı tacirlərin evlərində bıçaq və çəngəllər peyda olur, lakin onlar ancaq onların özünə və yaxınlarına bəs edirdi. Hər bir qonaq şənliyə onları özü ilə gətirirdi. XVI əsrdə artıq Avropada ət üçün bıçağı və şorbalar üçün qasığı istifadə etmək adi hal olmuşdu. Çəngəllər Avropada yalnız XVI əsrdə İtaliya sarayında peyda olmuşdur. Venesiyalılar onları, meyvələri yeyən zaman, barmaqları şirəyə batmasın deyə, istifadə edirdilər. Sonradan çəngəllər İtaliyadan Fransaya gətirilmişdir. Burada - sarayda, tez bir zamanda bıçaq və çəngəllə yemək ənənəsi və onların müxtəlif çoxsaylı variantları yaranmışdır.

XVII əsrin əvvəlindən etibarən yemək ləvazimatlarının müasir növləri formalaşmışdır. Bu dövrdən etibarən çəngəl öz müasir formasını almışdır (təyinatdan asılı olaraq, üç və yaxud dörd, bir az əyilmiş dişlərlə). Qasığın forması yastı, bıçağın ucu isə yuvarlaq olmuşdur. XVIII əsrdə əhali sarayın adətlərini mə-

nimsəmiş və yemək ləvazimatlarından istifadə ənənəsi təkcə Fransada yox, həmçinin bütün Avropada yayılmışdır. XIX əsr süfrə mədəniyyətinin sonrakı təkmilləşməsi ilə əlamətdar olmuşdur. Bu dövrdə yemək ləvazimatlarının kütləvi istehsalı başlanmışdır.

Hal-hazırda yemək ləvazimatlarının paslanmayan yüksək keyfiyyətli poladdan, çinidən, gümüşə tutulmuş ərintilərdən (yeni gümüş) və gümüşdən hazırlayırlar.

Paslanmayan yüksək keyfiyyətli poladdan hazırlanan ləvazimatlar parıltıya, xüsusi möhkəmliyə, istifadə müddətinə və ona qulluq sadəliyinə görə fərqlənirlər.

Çinidən olan ləvazimatları, əsasən, onların tez bir zamanda tündləşməsi səbəbindən banketlərin xidməti zamanı istifadə edirlər. Çünki onları qabyuyan maşında yumaq olmaz.

Sonradan gümüşün nazik qatı ilə örtülən, gümüşə tutulmuş ərintidən (65% mis, 23% cink, 12% nikel) yemək ləvazimatları hazırlanmışdır. Gümüşü yemək ləvazimatları, əyarda göstərilən, gümüş ərintidən (800 gümüş hissəsi, 200 mis hissəsi) və yaxud sterlinq gümüşündən (925 gümüş hissəsi, 75 mis hissəsi) hazırlanır.

Restoranlarda istifadə olunan yemək ləvazimatları iki qrupa bölünürlər: əsas və əlavə ləvazimatlara (şəkil 3.4 və 3.5).

Əsas ləvazimatlar masanın bəzədilməsi və qıdanın qəbulu üçün əlavə ləvazimatlar isə yeməklərin paylaşdırılması və spesifik yeməklərin verilməsi üçün nəzərdə tutulur.

Əsas ləvazimatlara qəlyanaltı, balıq, süfrə, desert və meyvə ləvazimatlarını aid edirlər. *Qəlyanaltı ləvazimatı* qəlyanaltı çəngəli və bıçaqdan ibarətdir. O, soyuq yeməklər və bütün növ qəlyanaltılar və həmçinin, bəzi isti yeməklər – qızardılmış vetçina, blinlər və s. üçün verilir. Süfrə ləvazimatından kiçik ölçülərinə görə fərqlənir.

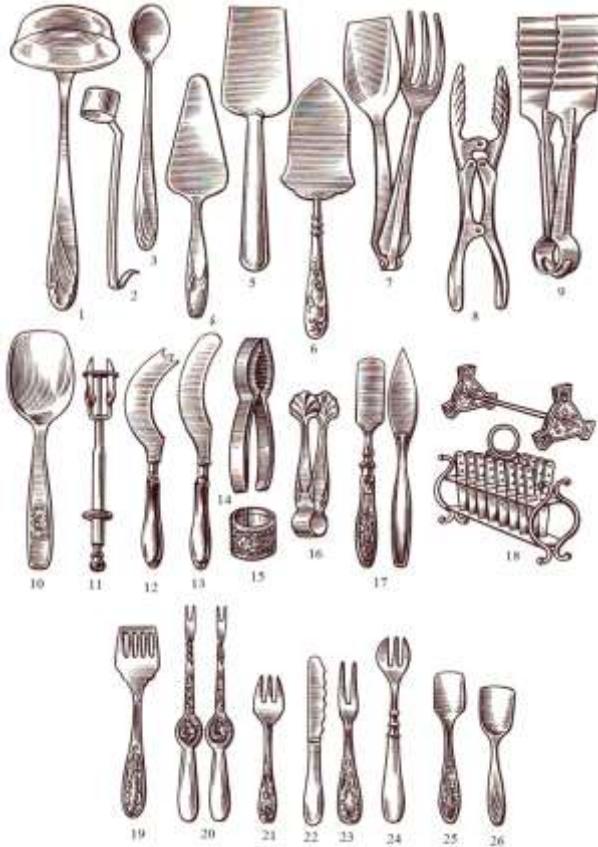
Kokot çəngəli üç kiçik və enli dişlərdən ibarətdir, isti qəlyanaltılar üçün istifadə olunur (ev və vəhşi quşdan jülyen, xama sousunda göbələklər).



Şəkil 3.4. Restoranlarda işlədilən əsas yemək ləvazimatları:

1 – qəlyanaltılar üçün; 2 – isti yeməklər üçün; 3 – balıq ləvazimatları (a – melxiordan), b – paslanmayan poladdan); 4 – melxiordan desert ləvazimatları; 5 – melxiordan meyvə ləvazimatları.

Balıq ləvazimatları dörd kiçik dişdə olmaqla, daxilində və sümüklərin ayrılması üçün çəngələ, kiç şəkildə olan, ensiz və enli tiyəli bıçağa malikdir. Bıçaq kütdür, ona görə ki, balığı bıçaqla kəsmirlər, sümüyü çəngəllə saxlayaraq, sümükdən yumşaq əti ayırırlar. Ləvazimatı, isti balıq yeməklərinin verilməsi zamanı, masanın bəzədilməsi üçün istifadə edirlər.



Şəkil 3.5. Yemək üçün işlədilən köməkçi ləvazimatlar:

1 – şorbə tökmək üçün qaşığı; 2 – yağ və souslar üçün ölçü qaşığı; 3 – limonad (viski) üçün qaşığı; 4 – balıq xörəklərini paylaşdırmaq üçün kürək; 5 – ət xörəklərini paylaşdırmaq üçün kürək; 6 – qənnadı məmulatlarını paylaşdırmaq üçün kürək; 7 – xörəkləri paylaşdırmaq üçün ləvazimat; 8 – qənnadı məmulatlarını paylaşdırmaq üçün tutqac; 9 – mərəçöyüd üçün tutqac; 10 – salat qaşığı; 11 – məmulatları paylaşdırmaq üçün tullayıcı çəngəl; 12 – pendir üçün bıçaq-çəngəl; 13 – yağ bıçağı; 14 – qoz tutmaq üçün alət; 15 – salfet qabı; 16 – şəkər (qənd) tutqacı; 17 – kürü paylaşdırmaq üçün kürək; 18 – ləvazimatlar üçün altlıq; 19 – şprot üçün çəngəl-kürək; 20 – omar və xərçənglər üçün ləvazimat; 21 – isti qəlyanaltı üçün çəngəl; 22 – limon üçün bıçaq; 23 – limon üçün çəngəl; 24 – istrıdyə üçün çəngəl; 25 – dənəvər kürü üçün kürək; 26 – qum şəkəri üçün kürək

Süfrə ləvazimatı çəngəl, bıçaq və qaşıqdan ibarətdir. Birinci və ikinci yeməklərin verilməsi zamanı masanın bəzədilməsi üçün istifadə olunur. Süfrə qaşığı və çəngəl, xüsusi ləvazimatın olmaması zamanı, universal ləvazimat kimi, yeməklərin bölgüsü üçün istifadə olunur. Daha rahat, qızardılmış əti asan kəsmək üçün qismən dişli olan tiyəli bıçaqlardan istifadə edilir. Steykin verilməsi zamanı dişləri olan tiyəli bıçaqdan istifadə olunur.

Həlim qaşığı həlimin fincanda verilməsi zamanı istifadə olunur, yemək qaşığından kiçik ölçülərinə görə fərqlənir.

Desert ləvazimatı qaşığı, çəngəl və bıçaqdan ibarətdir. Ölçülərinə görə, çəngəl və bıçaq qəlyanaltı ləvazimatından bir az kiçikdir, qaşığı isə yemək qaşığından kiçikdir. Desert bıçaq və çəngəli şirin yeməklərin verilməsi zamanı istifadə edirlər (şəkər pudinqi, alma şarlotu, qarpız, yemiş və s.). Desert qaşığını, məsələn, qoz pudinqi, muss, süd və yaxud qaymaqla giləmeyvələri, siporda meyvələr kimi şirin yeməkləri süfrəyə verən zaman işlədirlər. Tam desert ləvazimatı Sürpriz dondurması üçün, şirin alma piroqu üçün isə desert çəngəli verirlər (kiçik ölçülü, üç dişli).

Çəngəl və bıçağa malik olan **meyvə ləvazimatı**, desert ləvazimatdan fərqlənir. Cib bıçağının tiyəsini xatırladan, iti qısatıyətli bıçaq, üçdişli çəngəldən ibarətdir. Təzə meyvələrin: alma, armud, banan, ananas və portağalların verilməsi zamanı istifadə olunur.

Krablar (xərçəng), omarlar üçün çəngəl uzun qulpa və iki kiçik dişə malik olur. Xərçənglər üçün çəngəl qısa qulpa və iki dişə malikdir.

İstridyələr üçün ləvazimat (bıçaq və çəngəl). İstridyələr üçün çəngəlin üç dişlərindən biri, konserv bıçağın tiyəsi şəklində hazırlanır. Bıçaq, balıqqulağının qanadlarını ayırmaq üçün iti və qısa tiyəyə malikdir.

Yağ üçün bıçaq kiçik ölçüyə və geniş altlığa malikdir. Çay üçün çay qaşığı, qəhvə üçünsə, çay qaşığından kiçik olan, qəhvə qaşığı verilir.

Dondurma, çalınmış qaymaq üçün qaşıqlar dairəvi formaya malikdirlər, çay qaşığından kiçik ölçüləri ilə fərqlənilər.

Əlavə ləvazimatlara aşağıdakıları aid edirlər: **pendirin doğranması və düzülməsi üçün bıçaq-çəngəl, şprotlar üçün çəngəlkiç, hazırlanma üçün bıçaq və çəngəl** və s.

Pendirin doğranması və düzülməsi üçün bıçaq-çəngəli isə paslanmayan poladdan hazırlayırlar. O, ucunda dişləri olan, orağ formaya malikdir. Pendirin tikələrlə verilməsi üçün istifadə edirlər.

Limon üçün bıçaq və çəngəlləri limonun doğranması və düzülməsi üçün istifadə edirlər. Çəngəl iki iti dişə, bıçaq isə - ziqzəqşəkilli uca malikdir, bu da limonun doğranmasını asanlaşdırır.

Çəngəlkiçi yağda hazırlanmış balıq konservlərinin (şprot, sardin) düzülməsi üçün istifadə edirlər. Çəngəl tirlə birləşən, beş dişə malikdir, bu da balıq gövdəsinin çevrilməsi vaxtı deformasiyasının qarşısını alır.

Lobster və omarların doğranması üçün maşaları paslanmayan poladdan hazırlayırlar.

Doğranma üçün bıçaq və çəngəli, ofisiantlar qonaqların yanında, böyük tikə kimi qızardılmış, ətin paylara bölünməsi üçün istifadə edirlər.

Bıçaq və çəngəl yemək bıçağı və çəngəlindən böyük ölçülərdə olması ilə fərqlənir, çəngəl – iki uzun dişlərə, bıçaq isə uzun tiyəyə malikdir.

Balıq üçün bıçaq və çəngəli, bütöv halda hazırlanan balıq yeməklərinin paylaşdırılması üçün istifadə edirlər.

Fondyü üçün çəngəl uzun qulpa və iki iti dişlərə malikdir. Salatların düzülməsi üçün qaşıqlar yemək qaşıqlarından ölçülərinə görə fərqlənilər, onlar dairəvi formaya malikdirlər.

Birinci və şirin yeməklər (kisellər, kompotlar) üçün süzme qaşıqlar, məhsulun çıxarından asılı olaraq, ölçüləri ilə fərqlənilər.

Sous üçün qaşığı paylaşdırmanın rahatlığı üçün uzadılmış lüləyə malikdir. Uzun qulplu qaşıqları qarışıq içkilərin, kokteyllərin hazırlanması üçün istifadə edirlər.

Fiqurlu qasıq mürəbbənin rozetkədə paylaşıdırılmasına xidmət edir. Böyük qənnadı maşaları bişirilmiş məmulatların düzülməsi üçün, kiçik maşalar isə şokolad assortisinin düzülməsi üçün nəzərdə tutulur.

Parça qəndin doğranması üçün maşalar iti və möhkəm tiyələrə, *qozun doğranması üçün maşalar* isə qoz üçün çuxuru olan, möhkəm, yastı, büzməli dişlərə malikdir. Yeyinti buzu üçün maşalar korroziyaya uğramayan metaldan (paslanmayan polad, çini) hazırlanır və buzun düzülməsi üçün istifadə olunur.

Qulançar üçün maşalar qafəsli dəstdə istehsal olunur.

Kürü kiçi yastı çalov şəklində, çini material və yaxud paslanmayan poladdan hazırlanır. Nərə və qızılbalığın dənəvər kürüsünün düzülməsi üçün istifadə olunur.

Balıq kiçi (tutqacı) uzunsov formaya malikdir və soyuq və isti balıq yeməklərin düzülməsi üçün istifadə olunur.

Qənnadı kiçi, bir qayda olaraq, dekorativ formaya malik olur, pirojnaların və tortların düzülməsi üçün istifadə olunur.

Xüsusi qayçılardan üzümü kiçik salxımlara kəsmək üçün istifadə edirlər. Restoranlarda istifadə olunan yemək ləvazimatları şəkil 3.4-də göstərilmişdir.

Salfetlər üçün dairəvi halqalar (üzüklər) çinidən, gümüşdən, mərmərdən, saxsı və çinidən hazırlana bilirlər. Süni mirvaridən hazırlanan təzə və yaxud quru güllərdən hazırlanan üzüklər də cəlbedicidir.

3.6. Ağac və plastmasdan hazırlanan qablar və ləvazimatların xüsusiyyətləri və təyinatı

Qədim zamanlardakı kimi üslublaşdırılmış və ixtisaslaşmış milli mətbəx yeməkləri hazırlanan müəssisələrdə, ağacdan hazırlanan qablardan istifadə edirlər: çörəyin, pirojkilərin, piroqların, kulebyakların, milli məmulatların verilməsi üçün çörək qabları bunlardandır. Sous qabları; ədvalar üçün ləvazimatlar; soyuq yeməklər, qəlyanaltılar, desert, meyvələr üçün boşqab və nimçələr;

öz istehsalı olan içkilər üçün parçalar, sərinləşdirici içkilər üçün qədəhlər, duru xörəklər üçün qaşıqlar və çömçələr də bunlara aid edilir.

Ağacdan olan qabları, ağacların möhkəm növlərindən hazırlayırlar. Onların möhkəmliyini və su keçirtməmək qabiliyyətini yüksəltmək üçün, tərkibinə xüsusi maddə ilə hopdurur və lak ilə örtürlər. Ağac qabların üzərində kanape, volovan, tartaletka şəklində müxtəlif içlikli soyuq yeməklər və həmçinin qiymələnmiş tərəvəzlər verirlər. Onların içində təbii məhsullardan hazırlanan isti yeməkləri də vermək olar, lakin onlar kiçik tikələrə bölünməlidir (çəngəl tutmaq üçün).

Azərbaycan, rus və digər milli mətbəxin yeməklərini hazırlamaqda ixtisaslaşmış restoranlarda çörəyi, şorba üçün pirojkiləri, adətən, oymalı taxtalar üzərində gətirirlər. Bu taxtalar lak və rənglərlə boyanmır, onların bəzəyi, milli üslubda hazırlanan, ağacın fakturası və qıraqlardakı oymalardır. Ağac yarpaqları, saplaq, güllər, giləmeyvələrlə orijinal bəzənir. Milli Azərbaycan və ruslara məxsus Xoxloma naxışlı süfrə ləvazimatı da diqqətəlayiqdir.

Polimer materiallardan (melalit, polikarbonat, polistirol və s.) hazırlanan qablar və ləvazimatlar yüngül şüşə, çini və saxsının möhkəmliyini üstələyən, yüksək möhkəmliyə malik olurlar, kimyəvi davamlığa və qiyməti nisbətən yüksək olmayan vacib xüsusiyyətlərə malikdirlər. Bu da, xüsusilə istirahət zonalarında, kafe-avtomatlarda və s. yerləşən iaşə müəssisələrində onların geniş istifadəsini şərtləndirmişdir. Belə müəssisələrdə polimerlərdən (boşqablar, nəlbəkilər, sinilər, yumurtalar üçün dayaqlar, şirin yeməklər, dondurma və güllər üçün kremankalar, süfrə ləvazimatları) hazırlanan qablar və ləvazimatlardan istifadə oluna bilər. Fərşet və kokteyl tipli qəbulların xidməti zamanı isə restoranlarda, kanape buterbrodların və digər kiçik kütləvi qəlyanaltılarının verilməsi üçün, plastmas kiçilər, çəngəllərdən geniş istifadə edirlər. Kokteyllərin tərkibinə daxil olan meyvələr üçün, xüsusi kokteyl tutqaclarından istifadə edilir.

3.7. Süfrə materiallarının xarakterik xüsusiyyətləri

İaşə müəssisələrində zalların bədii tərtibatı və istehlakçılara xidmət üçün, süfrə materiallarının (parçaların) müxtəlif növlərdən istifadə olunur. Materialların əsas növlərinə kətan və sintetik süfrələri, salfetləri, əl dəsmallarını, mələfələri və s. aid edirlər.

Siz zala daxil olursunuz, hiss edirsiniz ki, burada nə isə dəyişmişdir. Menyü? Daha yaxşı qulluq? Yeni dekor? Yox, bunlardan indi daha çox diqqət yetiriləni süfrələr və salfetlərdir. Salfetlərin köməyi ilə restoran, kafe, barlarda bədii kompozisiyalar yaradılır və onlar qabların rəngi, bəzədilmə əşyaları və zəlin interyeri ilə harmoniya təşkil edirlər.

Süfrələrin hazırlanması üçün əsas materiallar kətan və pambıq parçalardır. Kətan parçalar pambıq parçalarla müqayisədə, yüksək olmayan möhkəmliyi və əl ilə yoxlayanda, qalınlığı ilə fərqlənir.

Kətan parçalar gigiyenikdirlər, ona görə ki, onların hiqroskopikliyi pambıq parçalarından yüksəkdir, səthi isə daha hamar olur, bunun nəticəsində də onlar daha az çirklənir, yüngül yuyulur, ağılığı və ipək parıltısı ilə fərqlənilir. Kətanın yüngül əzilməsini nəzərə alaraq, hal-hazırda, ona pambıq və yaxud sintetik liflərin əlavə edilməsi əsasında, xüsusi texnologiyalar işlənmişdir və nəticədə yeni keyfiyyətli materiallar əldə edilmişdir. Bu qayda ilə alınan yarıkətan materiallar daha az əzilir və onun xüsusi qulluğa ehtiyacı qalmır.

Elit restoranlarda, yuyulma və ütüləmə zamanı davamlı olan, yüksək keyfiyyətli uzun lifli pambıqdan hazırlanan süfrələrdən istifadə edirlər. Parıltılı, qabarıq naxışlı kətan və pambıq süfrələri kəmkəli süfrələr adlandırılırlar. Ən tətənəli hallarda ağı kəmkəli süfrələrdən istifadə edirlər. Banketlərin təşkili zamanı çox vaxt nəfis pastel (əlvan) tonlu rəngli süfrələrdən istifadə edirlər: açıq-mavi, cəhrayı və s., milli mətbəxi olan müəssisələrdə milli ornamentli, əllə işlənmiş (krujevalı, tikilmiş) müxtəlif növ süfrə, salfet və dəsmallardan geniş istifadə olunur.

Yeni nəsil parçalara akril, poliester, plastifikatdan hazırlanan və s. sintetik parçalar aiddir. Onlar yüngül yuyulur, əzilmir, atmosfer təsirlərinə davamlıdır, xüsusi qulluğu tələb etmir və ona görə də gündəlik istifadə üçün yararlıdırlar.

Yeməxana materiallarının seçimi zamanı, rəngin psixoloji təsirinə diqqət yetirmək lazımdır. Restoranın səhər saatlarında işi zamanı, parlaq rəngləri, nahar zamanı dəqiq xətlər və rəsmlərlə bitərəf rəngləri, axşam üçün birtonlu və yaxud isti tonlu rəsmlərlə rənglərdən istifadə etmək məqsədəuyğundur. Burada estetik harmoniyanın yaranması üçün parlaq olmayan işıqlandırma zamanı, ağ və pastel tonlu süfrələrdən də istifadə etmək lazımdır.

Süfrənin rəngi, ilin fəslindən asılı olaraq, dəyişə bilər. Əgər isti iqlimdirsə və yaxud zəif pəncərələri cənuba, cənub-qərbə doğru baxırsa, soyuq rəngləri seçirlər (mavi, yaşıl, bənövşəyi, boz, bej (sarıyaçalan) rəngi). Əgər soyuq iqlimdirsə və ilin soyuq aylarıdırsa və yaxud zəif pəncərələri şimala doğru baxırsa və yaxud çox uzundursa, qaranlıq zallara baxırsa, isti rəngləri seçirlər (sarı, narıncı, qırmızı, cəhrayı, bir çox hallarda qəhvəyi).

Hal-hazırda masaları örtmək üçün aşağı və kiçik üst **naperon süfrələri** geniş yayılmışdır. Soyuq rəngləri isti rənglərlə və yaxud isti rəngləri soyuq rənglərlə kölgələşdirərək və yaxud ağ rəngi daha parlaq, mavi, tünd qırmızı rənglər birləşməsinə istifadə edərək, onları təzadlıq prinsipi ilə seçirlər.

Süfrələr ayrıca və yaxud salfetlər və yaxud naperonlarla bir dəstdə istehsal olunurlar. Naperonlar sintetik (poliester) və yaxud yarı-sintetik (süni lif – pambıq – poliester) olur. Naperonlardan banket və furşet masalarını örtmək üçün istifadə etmirlər. Onlar masalar kimi, kvadrat, düzbucaqlı, yumru, oval şəklində olurlar. Böyük düzbucaqlı masaların üzərinə, onların küncələrini masanın qırağına və yaxud masanın oxu uzununa çəkərək, əsas süfrənin üstündən, bir neçə naperonlar salmaq olar. Əgər masa cilalanmış örtüyə malikdirsə, süfrənin altına berrəngli pambıq flaneldən (molton) aralıq qatlar salmaq zəruridir. Molton süfrəni qoruyur və onu uzanmadan mühafizə edir və həmçinin, masanın bəzədilməsi zamanı qab-qacağın səsini azaldır.

Təyinatına görə süfrələr adi və banket süfrələrinə bölünür. Adi süfrələr müxtəlif ölçülərdə ola bilər. Düzbucaqlı formada masalar üçün eni 130 sm və uzunluğu 150, 160, 230 və 280 sm; diametri 130, 150, 160 sm olan dairəvi süfrələr daha geniş yayılmışdır; kiçik dairəvi masaları iki kvadrat süfrələrlə örtmək olar. Dairəvi masalar üçün xüsusi biçimli süfrələr mövcuddur. Bir masa üçün, bir qayda olaraq, altdakı süfrələr üçün 2-3 dəyişik süfrələr və 4-dən 10-a qədər üstdəki süfrələr sifariş olunur.

Banket süfrələri 173 sm enə və 208, 250, 280 və 500 sm uzunluğa malik ola bilərlər. Banket süfrələrinin örtülməsi zamanı 4,5-dən 6 m-dək ölçüdə süfrələrdən istifadə edirlər. Çox vaxt bir masaya bir neçə süfrə örtürlər. Onların hazırlanması üçün əzilməyən, orta yüngüllükdə, süni süfrələri (viskoza ilə polieser) istifadə edirlər.

Furşet süfrələri (“yubkalar”), bir qayda olaraq, qatlanmış və tikilmiş büküklərlə istehsal olunurlar, süfrənin iç tərəfindən isə yapışqan lent tikilir. “Yubka”nın parçası, ona masanın perimetri boyunca yapışqan lent ilə masanın üzərində yerləşən süfrədən fərqli olan rəng və fakturaya malikdir. Masanın üst taxtasında xüsusi klipslər bərkidilir. Onların üzərinə, onun kəmərinə tikilən, yapışqan lent ilə bərkidilən, “yubka” geydirilir.

Salfetləri, çox zaman, müxtəlif ölçülü pambıq parçalardan hazırlayırlar. 32×32 sm ölçülü salfetləri səhər yeməyi zamanı istifadə olunur.

46×46 sm və daha çox ölçülü salfetlər ağ və rəngli, naxış və naxışsız ola bilər. Süfrələrin və salfetlərin şəkli eyni olmalıdır. 50×50 sm ölçülü pambıq salfetlər, masaya bəzək verərək, müxtəlif kompozisiyaları yaratmağa imkan verir. Zalda bir yerə salfetlərin sayı 4-dən 10-dək təşkil edir.

Cilalanmış və yaxud gigiyenik masaların üzərinə böyük ölçüdə bəzək salfetləri qoyurlar (55×55 sm). Onlar cəlbedici görünüşə və parçanın yüksək qalınlığına malik olmalıdırlar (polieser və yaxud qarışıq parçalar).

Siniləri, ölçüləri sininin ölçüsünə uyğun olan yumşaq pambıq parçadan olan salfetlərlə örtürlər.

Əl dəsmallarını ağ kətan parçadan hazırlayırlar. 40×80 sm ölçülü dördqat bükülən əl dəsmalından yeməklərin verilməsi üçün istifadə olunur.

Qabların və ləvazimatların cilalanması üçün dəsmallar, suyu asan özünə çəkən, 100×40 sm ölçüdə olan, yumşaq pambıq parçadan hazırlanır. Əl dəsmallarından fərqli olaraq, bu dəsmalları, enli xətlili və yaxud iri damalı ağ parçadan tikirlər.

Yeni hazırlanmış təzə ağlara, onların bir küncündə, yuyulmayan rəng ilə müəssisənin möhürü vurulur və yaxud ağların istifadə olunması tarixini göstərilmə şərti ilə üzərinə solmayan rəngli saplarla nişanə tikirlər. Banket süfrələrində iki nişanə qoyulur (süfrənin hər bir küncündə diaqonal olaraq) və metrnlərlə uzunluq göstərilir. Yeni möhürlənmiş ağları istifadədən əvvəl yuyurlar.

Yuyucu vasitələrin istifadəsi ilə parçaların müasir qaydada yuyulması onların istifadə müddətini uzadır. Çamaşırxanadan alınan parçalar yaxşı nişastalanmalı və səliqəli ütülənməlidir. Süfrələri, xüsusi üsullardan istifadə edərək, məsələn, ütülənməli olan süfrəni uzununa qatlayır, birinci bükməni (əsas) ütüləyir, bundan sonra, ortadan başlayaraq, eninə iki dəfə qatlayaraq, qatlayırlar. Salfetləri iki yerə qatlayır və ütüləyirlər. Təmiz və istifadə olunmuş süfrələrin ağlar otağında ayrıca saxlanmasını da nəzərə almaq lazımdır. Kağız süfrələr və salfetlər birdəfəli və çox istifadəli ola bilərlər. Parça materiallarının rəngi və fakturasını (bədi xüsusiyyətini) saxlamaq şərti ilə bu süfrələr suya və piyə qarşı davamlığına görə fərqlənirlər. Kağız süfrələr polimerlərin əlavəsi ilə hazırlanırlar. Bu da onların yüksək qalınlığını təmin edir, onlar asan yuyulur, ekoloji cəhətdən təmiz olub, yüksək davamiyyətə malikdirlər. Kağız salfetlərin standart ölçüləri – 84×84 sm və 120×180 sm təşkil edir. Kağız əsasında aşağıdakı salfetlər istehsal olunur: adi (48×48 sm), üçqatlı (24×24 ; 40×40 sm), banket rulonları şəklində (125×125 sm), furşet süfrələri və s. şəkildə.

IV FƏSİL

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNİN BƏDİİ ARXİTEKTURA BAXIMINDAN XİDMƏTƏ HAZIRLANMASI VƏ BU PROSESDƏ İNFORMASIYA VASİTƏLƏRİNDƏN İSTİFADƏ

4.1. Müəssisələrin bədii-arxitektura baxımından xidmətə hazırlanması

İaşə müəssisələrinin arxitekturası şəhər (rayon) arxitekturasının tərkib hissəsidir. Ona görə də restoranlar, yeməxanalar və digər iaşə müəssisələrinin tikintisi zamanı daha çox dəmir-beton konstruksiyalardan və iri qabaritli şüşədən, əlbəttə, taxta materiallarından geniş istifadə olunur. Müəssisələrin tərtibatında xalq yaradıcılığının, folklorun ənənələrindən hökmən istifadə edilməlidir.

Müəssisələrin xarici tərtibatında *reklam* xüsusi element hesab olunur. Şəhərin mərkəzində və şəhər magistrallarında yerləşən iri müəssisələrdə qaz, işıq reklamı asılqanlar axşam şəhərinin tərtibat ansamblına xüsusi yaraşır gətirir. Müəssisələrin giriş hissəsində asılmış reklam lövhələri, əhalini onların iş rejimi ilə tanış etməklə bərabər, həm də öz gözəlliyi ilə istehlakçıları özünə cəlb etmə qabiliyyətinə malikdirlər. Burada reklam tərtibatı müəssisənin bədii-dekorativ tərtibatına üzvi surətdə bağlı olmalıdır.

Bu işdə əsas əhəmiyyəti müəssisənin hansı tipə aid olması, onun xidmət metodu və otaqlarının funksional təyinatı daşıyır. Ticarət zalı və banket zalı, vestibül, həmçinin köməkçi otaqlar qrupu (serviz otağı, bufetlər, yuma şöbələri və s.) elə qurulmalıdır ki, buraya gələn istehlakçılar özlərini rahat hiss etsinlər.

Ona görə də ticarət zallarının interyeri geniş və işıqlı olmalıdır. Onlar ciddi xarakterik hündəsi formalara malik olmalıdırlar. Əgər yemək zalı bir neçə hissədən yaxud bölmələrdən təşkil olunsunsa, onda bu hissələr dekorativ arakəsmələrlə və yaxud şəffaf şüşələrlə birləşməli - əlaqələndirilməlidirlər.

Dekorativ bədii-tərtibat müəssisələrdə cəlbedici, eyni zamanda iqtisadi cəhətdən qənaətli olmalıdır. Ümumi şəhər tipli müəssisələrdə tərtibat sənaye müəssisələrində və təhsil yerlərində olan iaşə müəssisələrindən fərqli olaraq daha çox dekorativ elementlərə və bədii incəsənət elementlərinə malik olmalıdır. Burada olan interyer sakitliyi, rahatlığı, təmizliyi, eyni zamanda insanlarda ruh yüksəkliyini təmin etməlidir, onlara istehsaldan və tədrisdən təcrid olunma mühiti yaratmalıdır. İnteryerdə işlədilən hər bir material gigiyena tələblərinə cavab verməlidir. Bunlara keramika, relyef yaradan daşlar, oyma ağac materiallar, şüşə, plastik yaxud gözəl tərtibatlı sintetik materiallar aid edilə bilər.

Müəssisələrin tərtibatında rəng qammasına, işıqlanmaya, pannolara, çekankaya (kəsməyə), oymaşəkili ağaclardan, vitrajdan (şüşə naxış) istifadəyə üstünlük verilməlidir (şəkil 4.1).

Kafelər, qəlyanaltıxana və yeməxanalarda daha çox tavadan asılmış lüminessent işıqlandırıcı lampalardan istifadə etmək məsləhət görülür. Onlar isə ciddi həndəsi formalara və ölçülərə malik olmalıdırlar. Estrada, oyun meydançalarını, masa qruplarını işıqlandırmaq üçün tavanlardan asılmış yayılma işıq lampalarına daha çox fikir verilməlidir. Eyni zamanda tərkibində güc lampaları olan asılma işıqlandırıcılarına da üstünlük verilir. Zalda güclü süni işıqlandırmanın olması, baxan zaman otaqların hündürlüyünü artırır, yaxud işıqlandırıcıların bölünərək sıra ilə yerləşdirilməsi interyeri ayrı-ayrı zonalara bölməyə şərait yaradır. Fərdi işıqlandırıcılar metaldan, şüşədən yaxud ağacdən hazırlanan formada işlədilə bilərlər. Şüşədən çəpər şəklində istifadə edilməsi, zalda əlverişli gündüz işığı yaradır, onun daxilini ətraf mühitlə yaxşı əlaqələndirir.

Adətən ticarət zallarının şüşəli hissələrini yüngül parçalarla – qardinlərlə (pərdə) bərkidirlər ki, bu da otaqların ümumi bədii-arkitektura tərtibatına gözəllik gətirir.

İnteryerin arxitekturasında zərətmə (kəsmə) vasitələrindən istifadə olunması isə, otaqlara bayram görkəmi verir. Xüsusilə, çekanka ilə kompozisiyalar işıqlı birtonlu divarda yaxud ağacla örtülmüş divarda gözəl görünürlər. Ağaclardan yonulmuş və bo-



Şəkil 4.1. Uşaq kafesi ticarət zalının tərtibatında dekorativ panno (a) və vitrajlardan istifadə olunması (Kiyev)

yanmış halda divarlarda istifadə edilməsi də onlara yaxşı dekorativ bədii tərtibat yaradır. Bu halda, milli motivlərdən istifadə edilməsi isə zalların interyerində aydın və təkrarolunmaz izlər yaradır. Çünki ağac materiallar yüksək estetik keyfiyyətləri ilə bərabər, həm də səsuducu xassələrinə görə interyer üçün xüsusilə əhəmiyyət kəsb edirlər.

Yeməxanalar, qəlyanaltıxanalar və kafelərdə döşəmələrin mərmər qırıqlarından hazırlanması, burada sintetik asbest materialdan, fenolitdən istifadə edilməsi də geniş yayılmışdır. Restorarlarda ticarət zallarının əsas girişinə isə xalça döşənilməsi, tavanların səsuducu materiallarla işlənməsi onların interyerini daha da yaxşılaşdırır, gigiyenik baxımdan onlara üstünlük verir.

Ticarət zallarının tərtibatında bəryeşlərdən, fiqurlu keramika pannolarından istifadə olunması da məqsədəuyğun sayılır. Divarların işıqlı tonu və bəryeşlər onlara yüngüllük və gözəllik verir. Divarların, yaxud onların arakəsmələrinin fiqurlu keramika lövhələri ilə bəzədilməsi isə, onların neytral fakturasına (xüsusiyyətinə) vəhdətlik gətirir.

Tərtibat zamanı rənglərdən istifadə olunması xüsusilə vacibdir. Çünki rəng, baxanda insana güclü emosional təsir yaradır. Yaşıl, göy, mavi, ağ rənglər və onların qarışıqı insanlara sakitləşdirici təsir göstərir. Zalların tərtibatında, vitrinlərin hansı formada bəzədilməsinin də xidmət zamanı istehlakçılara təsiri böyükdür. Burada estetika və sanitariya-gigiyena tələblərinə hökmən riayət olunmalıdır. Gözləmə zalları isə yumşaq mebellər, yaxud divanlarla, jurnal masaları ilə tərtib olunmalıdır. Beləliklə, ticarət qrupu otaqlarının interyerində bədii arxitektura tələblərinin gözlənilməsi iaşə müəssisələrinin fəaliyyəti və xidmət mədəniyyəti üçün vacib elementlərdəndir. Bu deyilənlər vestibül və qarderoblara (paltar asılan yerlərə), əlüzümə yerlərinin bədii tərtibatına, paylama xətləri, barlar üçün dayaqalara və s. bölmələrə də aiddir. Yəni, onların tikilib quraşdırılmasında da hökmən arxitekturanın bədii tələblərinə fikir verilməlidir.

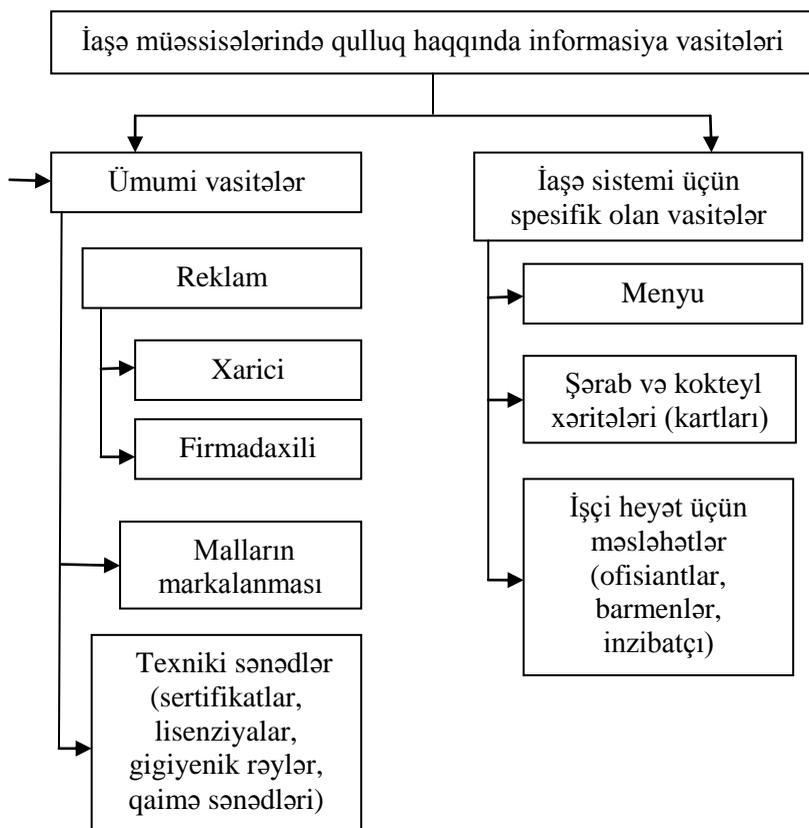
Bütün bunlar, iaşə müəssisələrində xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsinə onların alıcılıq qabiliyyətinin artırılmasına, həm də gəlirlə işləməsinə gətirib çıxarmalıdır.

4.2. İnformasiya vasitələri haqqında

İnformasiya vasitələri – müəssisənin, şirkətin adını, onun yerləşməsi vəziyyətini, tipi və kateqoriyasını, ixtisaslaşmasını, iş rejimini, göstərdiyi xidmətləri xarakterizə edən, istehlakçılara xidmət göstərilən zaman kulinariya məhsulu və hazır məhsullar haqqında istehlakçıya yönələn vasitələrdir (şəkil 4.2).

İnformasiya vasitələrində aşağıdakılar: iaşə obyektinin istehlakçılara hazırladığı xörəklər, içkilər və göstərdikləri əlavə xidmətlərin siyahısının təklif olunması, restoranın ümumi ideyasının (konsepsiyasının) ifadə olunması, onun bütün imkanlarının tam realizəsi öz əksini tapır. Digər fənlərin tədrisində tələbələrə (marketing, əmtəəşünaslıq və s.) bir sıra informasiya vasitələri (reklam, nişanlama və s.) haqqında ətraflı məlumat verildiyini nəzərə alaraq, biz bu dərslərdə yalnız iaşə müəssisələrinin xüsusi lövhələrində və spesifik vasitələrində göstərilən məlumatlar barəsində danışacağıq.

Lövhələr reklamın vacib aparıcısıdır. Xarici reklam lövhələrinə, həmçinin müxtəlif reklam-informasiya stendləri və pannolar da aiddir. İnformasiya vasitələrinin bədii tərtibatında, xüsusi olaraq, şirkət, müəssisə simvolikasının əsas elementləri (xidmət nişanəsi, şirkət bloku, şirkət rəngləri) göstərilir. Restoran binasının xarici fasadında yerləşən elan lövhəsi, vitrin və pannolar, xidmət işçilərinin forma geyimi – istehlakçılar üçün müəssisənin imicini (təqdim etmə, surət) yaradan, şirkət yaxud müəssisə üslubunun tərkib elementləridir.



Şəkil 4.2. İnformasiya vasitələri

Menyunun əsas vəzifəsi – informasiyanı maraqlı və əyləncə formasında təqdim etməkdən, restoran, kafe və yaxud barın üslubunun göstərilməsindən ibarətdir.

Məsələn, şəhərin mərkəzində yerləşən müasir kafe öz işini istehlakçılara firma qəhvəsini göstərməklə, diqqəti menyuya orijinal əlavə vərəq qoymaqla cəlb etməkdən başlayır. Bahalı olmayan ailə kafesində bahalı kağızda, dəri qovluqda olan menyu

yersiz görünür. Bazar günü brançları təşkil edən restoranlar isə üç qatda bükülmüş, laminasiya olunmuş vərəqdə yeməklərin adları göstərilməklə şəkilləri ilə birlikdə qənaətedici ailə naharlarını təklif edir. Gənclər kafesində firma yeməkləri haqqında məlumatlar, müəssisənin giriş qapısında təbaşirlə lövhənin üzərində yazılır. Orta hesabla, istehlakçıların menyunu və yaxud şərab kartını 3 dəqiqə ərzində gözdən keçirilməsini nəzərə alaraq, menyuda yeməklər və içkilər haqqında məlumatların anlaşılan və sadə şəkildə izah olunması zəruridir. Bu da istehlakçıya tez bir zamanda menyuyu ilə, şərab kokteyllərinin kartı ilə tanış olmağa, restoran, bar və yaxud kafenin işinin məğzini anlamağa, onun tematik istiqamətini qiymətləndirməyə imkan yaradır.

4.3. Menyü və preyskurantların tərtibatının təyinatı və əsas texnoloji prinsipləri

Menyü haqqında biz bundan əvvəl çapdan çıxmış kitabımızın X fəslində (Bax. N.H.Qurbanov, E.M.Omarova “İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları”, Bakı, İqtisad Universiteti nəşriyyəti, 2010) qısa məlumat vermişdik. Burada isə onu daha da genişləndirərək ətraflı nümunələrlə göstərmək, fikrimizcə, kursun mənimsənilməsi üçün daha məqsədəuyğundur.

Menyü – iaşə müəssisələrində istehlakçıların, kulinariya və qənnadı məmulatları, içkilər və digər məhsulların çeşidi barədə, onların miqdar xüsusiyyətləri (çıxarı və qiymətləri) haqqında məlumatlandırılması üçün nəzərdə tutulan sənəddir. O, eyni zamanda müəssisə üçün bir növ istehsal proqramı olub, hər hansı digər bir sənəd kimi, iaşə müəssisəsində xidmətlərin icraçısı, xidmət nişanı (əgər mövcuddursa) və həmçinin məsuliyyətli şəxsin və müəssisənin müdiri haqqında məlumatları da əks etdirir. Beləliklə, menyü ilk növbədə sənəd funksiyasını yerinə yetirir ki, bu da öz növbəsində müəyyən vacib tələblərə riayət edilməsini şərtləndirir.

Menyu fransız sözündən (menu) götürülmüşdür, mənası xörək və içkilərin cədvəli, siyahısı deməkdir. Onun ikinci mənası çap olunmuş vərəq, kart deməkdir.

Nəzərə alınmalıdır ki, hər bir iaşə müəssisəsinin tipi və kateqoriyasından asılı olaraq, onların hazırladığı məhsulun çeşidi də müxtəlif olur. Bu, vaxtilə keçmiş SSRİ dövründə mövcud olmuş ticarət nazirlikləri tərəfindən işlənib hazırlanmış məcburi çeşid minimumu cədvəlləri idi. İndi isə onlar məsləhət xarakteri daşıyır və əksər müəssisələr öz fəaliyyətində həmin məsləhətləri nəzərə alırlar. Məsələn, restoranlar üçün xörək və məmulatların gün ərzində məsləhət görülən çeşidləri cədvəl 4.1-dəki kimi nəzərə alına bilər. Bu məlumatlar iaşə işçilərinin soraq kitabından götürülə bilər (ədəbiyyat siyahısına bax).

Müəssisədə gündəlik menyu istehsalat müdiri, metrdotel tərəfindən tərtib olunaraq, kalkulyasiya (qiymət çıxaran) edən şəxsə verilir. Sonra isə hazır halda o, onların hər üçü (direktor, kalkulyator və istehsalat müdiri) tərəfindən imzalanır.

Müəssisələrdə bəzən köhnə qayda ilə preyskurantlar da tərtib olunur. Preyskurant paylıq xörəklər, şərab və şərab-araq məmulatları (pivə, spirtsiz içkilər, tütün məmulatları, bəzən qənnadı məmulatları da) daxil olmaqla müəssisədə daimi mövcud olan məhsul siyahısıdır. “Preyskurant” sözü almanca “prey” – qiymət və “kurant” – daimi mənasını daşıyır. Preyskurantda qiymətlər həmişə daimi olmalıdır. Preyskurantlar da menyu kimi imzalanıb təsdiqlənir. Preyskurantlar tərtib edildikdə, məhsullar üçün müxtəliflik şərtləri gözlənilməlidir. Preyskurantda göstərilən bütün paylıq xörəklər yalnız sifarişlə hazırlanmalıdır və onlar 10-15 dəqiqədən sonra süfrəyə gətirilməlidir. Menyuya göstərilən ümumi tələblər preyskurantlara da aiddir.

Cədvəl 4.1

Restoranlarda xörək və məmulatların məsləhət görülən çeşiddə say normaları

Restoranın kateqoriyası	Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar				İsti qəlyanaltılar	Birinci xörəklər				İkinci xörəklər				Şirin xörəklər				İçkilər		Çörək və unlu qənnadı məmulatları
	Cəmi	O cümlədən				Cəmi	O cümlədən			Cəmi	O cümlədən			Cəmi	O cümlədən			İsti	Soyuq	
		Paylıq	Məcburi	Onlardan kompleksə daxil olanlar			Paylıq	Məcburi	O cümlədən, kompleksə daxil olanlar		Paylıq	Məcburi	O cümlədən, kompleksə daxil olanlar		Paylıq	Məcburi	O cümlədən, kompleksə daxil olanlar			
Əla	13	13	-	-	2	4	4	-	-	15	15	-	-	4	4	-	-	3	3	6
Birinci	10	3	7	2	2	4	2	2	2	11	4	7	2	4	1	3	2	2	2	5
İkinci	8	2	6	-	1	3	1	2	-	8	2	6	-	3	1	2	-	2	1	4

Menyunun əsas vəzifəsi – informasiyanı maraqlı və əyləncə formasında təqdim etməkdən, restoran, kafe və yaxud barın üslubunun açılmasından ibarətdir.

Məsələn, şəhərin mərkəzindəki müasir kafe istehlakçıları öz firma qəhvəsinə diqqəti menyuya orijinal əlavə vərəq qoymaqla cəlb edir. Yeməkləri bahalı olmayan ailə kafesində isə bahalı kağızda, dəri qabıqda tərtib olunmuş menyu yersiz görünür. Bazar günü brançları təşkil edən restoranlarda isə üç qatda bükülərək laminasiya olunmuş vərəqdə yeməklərin şəkilləri göstərilməklə, qənaətedici ailə naharları təklif etmək məqsədəuyğundur. Gənclər kafesində firma yeməkləri haqqında məlumatı, müəssisənin giriş qapısının yanında təbaşirlə lövhənin üzərində yazırlar. Orta hesabla istehlakçıların menyunu və yaxud şərab kartını 3 dəqiqə ərzində gözdən keçirilməsini nəzərə alaraq, menyuda yeməklər və içkilər haqqında məlumat anlaşılan və sadə şəkildə izah olunması zəruridir. Bu istehlakçıya tez bir zamanda menyu, şərab, kokteyllərin kartı ilə tanış olmağa, restoran, bar və yaxud kafenin işinin məğzini anlamağa, onun tematik istiqamətini qiymətləndirməyə imkan yaradar.

4.4. Menyunun növlər üzrə tərtibat xarakteristikası

İstehlakçıların kontingentindən, müəssisələrin növündən və qəbul olunmuş xidmət formalarından asılı olaraq, kütləvi qidalanma müəssisələrində menyunu aşağıdakı növlərə ayırırlar:

- Xörəklərin sərbəst seçilməsi menyusu;
- Kompleks xörəklər (səhər yeməyi, şam yeməyi) menyusu;
- Biznes-lanç menyusu;
- Bazar günü brançı menyusu;
- Gündüz rasionu menyusu;
- Pəhriz və uşaq qidası menyusu;
- Banket menyusu;
- Tematik tədbirlər menyusu (yeni il, bayramlar və s.).

Menyunun xüsusi növlərinə aşağıdakıları daxil etmək zəruridir: əlavə vərəqləri - əsas menyuya əlavə kimi, şef-aşpazdan yeməkləri, dequstasiya menyusunu, milli mətbəx menyusunu, qurmanlar (yemək sevrələr) üçün menyunu, pəhriz menyusunu və s.

Menyunun hər bir növü üç qrafaya (sütuna) malik olur: xörəyin çıxarı, onun adı və qiyməti göstərilən hissələrə.

Qarnir və sousla (məsələn, avokado ilə tərəvəz salata; kəvər sousunda xəmirde bişirilmiş dəniz xanı balığı; şərab sousunda mal əti) birlikdə hazırlanan salat və ikinci xörəklər üçün onların çıxarını bir rəqəm ilə göstəriirlər. Qarnir və sousla buraxılan yeməklər üçün çıxarı kəsir xətti ilə göstəriirlər (əsas məhsul/sous qarnir). Əsas məhsulun çıxarı 50, 75, 100, 125 q, sousun çıxarı – 50, 75, 100 q, qarnirin çıxarı 100-150 q ola bilər. Mürəkkəb qarnirlə buraxılan yeməklər üçün menyuda qarnirin hər növünün kütləsini göstəriirlər. Menyunun məzmununda əsas üç element fərqləndirilir: sərlövhlər, yeməklərin adları və onların təsviri. Sərlövhlər özündə xörəklərin çeşid dərəcələrini (isti xörəklər, içkilər), yarımşərlövhlər (isti balıq yeməklərini, ət yeməklərini, ev və vəhşi quş ətindən yeməkləri, isti tərəvəz yeməkləri) onların konkret adlarını əks etdirir. Yeməyin adı, yeməyi ətraflı təsvir etməklə sadə (məsələn, qızardılmış kartof ilə dana ətindən eskalop), mürəkkəb və yaxud zərif (təzə çiyələk və püstə ilə nəfis layma suflesi) xörəklərdən ola bilər.

Təsvirlər qonaqları, satışın yüksəlməsi məqsədilə yeməyin tərkibi və onun tərkibinə daxil olan məhsulların kulinariya baxımından emalı haqqında məlumatlandırır.

Menyunun tərkibindəki istehlak informasiyası özündə aşağıdakıları əks etdirə bilər: müəssisənin ünvanını, telefon nömrəsini, iş rejimini, mətbəxinin xüsusiyyətlərini, yerlərin ehtiyatda saxlanma şərtlərini, xidmətlərin ödənilmə qaydasını. İstehlak informasiyasına müəssisənin tarixi və yaxud menyunun ayrı-ayrı yeməkləri haqqında maraqlı məlumatlar da əlavə oluna bilər.

Xörəklərin sərbəst seçilməsi menyusunu – açıq tipli iaşə müəssisələrində tərtib edirlər (restoran, yeməcxana, kafe, qəl-

yanaltıxanalarda). Menyuda duru xörəklər üçün, bir qayda olaraq, pəy və yarımpaylıq qiymət göstərilir.

Yeməklərin sərbəst seçilməsi ilə menyunun növ müxtəlifliyinə, misal üçün, restoranlarda istifadə olunan **sifariş yeməkləri (xörəkləri) menyusunu göstərmək olar**. Sifariş yeməkləri menyusuna firma yeməklərini, soyuq xörək və qəlyanaltıları, duru xörəkləri, ikinci isti və şirin yeməkləri, isti və soyuq içkiləri, unlu kulinariya və qənnadı məmulatlarını daxil edirlər. Bütün firma və sifariş yeməklərini istehlakçıların sifarişi ilə hazırlayırlar. Firma və sifariş yeməklərin verilməsi zamanı, xüsusi diqqət qabların düzgün seçilməsinə və xörəklərin tərtibatına yönəldilməlidir.

Kompleks xörəklər menyusunu (səhər yeməyi və yaxud şam yeməyi menyusunu), ən çox yeməxanalarda, həmçinin restoranlarda da fəhlələr, tələbələr, şagirdlər və digər yemək yeyənlər kontingenti üçün də tərtib edirlər.

Kompleks nahar (səhər yeməyi, şam yeməyi) menyusunu tərtib edən zaman, rasioal qidalanma normaları ilə yanaşı, rasio-nun qiymətini, xörəklərin tərkibinə daxil edilən məhsulların müxtəlifliyini və onların düzgün seçilməsini nəzərə alırlar. Kompleks nahar menyusuna, bir qayda olaraq, soyuq qəlyanaltılar, şorbalar, ikinci isti xörəklər və desert daxil edilir (cədvəl 4.2).

Cədvəl 4.2

24 noyabr 2011-ci il üçün “İdmançı” adlı biznes-klub restoranında kompleks nahar üçün xörəklər menyusunu

Çıxarı, q	Xörəklərin adı	Qiyməti, manat
150	Zeytun yağı ilə yunan salati	
250/50	Toyuq əti ilə əriştə şorbası	
150/150	Poltavasayağı kotlet	
200	Zoğal içkisi	
100	Çovdar çörəyi	
50	Buğda çörəyi	

Menyunu xörəklərin tərkibi və qiymətinə görə əvvəlcədən iki variantda tərtib etmək məsləhətdir. Fəhlə, tələbə və məktəb yeməxanalarında kompleks naharlar (səhər və şam yeməyi) menyusunu, bir qayda olaraq 7-10 gün üçün tərtib edirlər, bu da xörək çeşidlərinin həftənin günləri və yaxud da dekada üzrə istehsalı müxtəlifliyinə imkan yaradır.

Biznes-lanç menyusunu isə xüsusi ayrılmış vaxtda (bir qayda olaraq, saat 12-dən 16-ya qədər), qonaqların tez bir zamanda xidməti üçün restoranlarda tərtib edirlər. Biznes-lanç menyusu ilə qidalanmanın həyata keçirilməsi üçün özünün istehsalı olan yarımfabrikatlardan istifadə edirlər. Bu menyu növü iş üzrə danışıqlar aparən iştirakçılar və həmçinin yaxınlıqda yerləşən ofis, bank məmurları üçün nəzərdə tutulur.

Əgər biznes-lanç menyusu üç yeməkdən ibarətdirsə, bu halda qonaq dörd kursdan ibarət olan dəsti seçir: birinci kurs – soyuq və isti qəlyanaltıların bir neçə variantından, ikinci kurs – şorbalardan; üçüncü – əsas isti yeməklərdən və dördüncü – desertlərdən ibarət olur. Əlavə olaraq, dəstin qiymətinə qara qəhvə və yaxud çay da daxil edilə bilər. Bir qayda olaraq, biznes-lanç menyusu hər həftə dəyişir, lakin həftə ərzində onun qiyməti sabit qalmalıdır və menyuya yeməklərin sərbəst seçimi menyusunda olduğu kimi eyni xörəklər daxil edilir. Lakin onların qiyməti fərdi sifarişdən fərqli olaraq aşağıdır. Biznes-lanç menyusunun variantı “İdmançı” restoranı misalında aşağıdakı formada təqdim oluna bilər:

“İdmançı” restoranı

Biznes-lanç menyusu
2010-cu ilin 24-28 noyabrınadək
6-00 manat

Çıxarı, q	Xörəklərin adı	Qiyməti, manat
Soyuq xörəklər		
50/100/20	Russayağı siyənək balığı (bişirilmiş kartof, kök, salğam fıstıq və göyərti ilə az duzlu siyənək balığın tikələri)	
200	Bişmiş bibər ilə qızardılmış badımcan və qozdan hazırlanmış sous	
Duru isti xörəklər		
	Azərbaycansayağı şorba və yaxud	
100/91	Toyuq əti ilə əriştə şorbası	
İsti xörəklər		
300/70	Narşərabla verilən qızardılmış kütüm və yaxud	
	Pomidorla, göbələklə və ya qızardılmış soğan, yaxud kartofla verilən mal ətindən langet və yaxud	
250/75	Kartof püresi ilə toyuq kotleti	
Desert yeməklər		
250/50	Qaymaqla çalınmış çiyələk	
İsti içkilər		
100	Qara qəhvə	
200/22/9	Limonlu çay	
100	Çovdar çörəyi	
50	Buğda çörəyi	

Ətsiz lanç menyusuna tərəvəz, göbələk və pendirdən ibarət olan yeməklər daxil olunur. Məsələn, Romasayağı frityürdə qızardılmış pendir; pomidorlar, badımcanlar və salatla sandviç; fri kartofu, tərəvəzlərdən salat və göbələk şorbası.

Kombinləşdirilmiş lanç menyusuna kiçik yeməklər dəsti daxil oluna bilər: salat payı, kiçik pitsa və sandviç. Belə dəst tez bir zamanda yemək istəyən istehlakçılar üçün nəzərdə tutulur.

Bazar günü brançı menyusu bazar günləri saat 12-dən 16-ya qədər əhalinin naharlarla xidməti üçün nəzərdə tutulur. Restoranlarda branç menyusuna qəlyanaltılar, xörəklərin (az duzlu

balıq, şirələnmiş balıq, balıq gastronomiyası, həlimlər, püre-şorbaları, evsayağı qızartmalar, blinçiklər və s.) geniş çeşidi ilə İsveç masası xörəkləri daxil edilir. Ayrıca çay, meyvə və yaxud desert masaları da təşkil olunur. Brançın qiyməti əvvəlcədən danışıılır, ona mütləq bir qədəh şərab və yaxud şampan şərabi da daxil edilir.

Gündüz rasionu menyusu ən çox simpoziumlar, müşavirələr, konfransların iştirakçıları üçün tərtib olunur. Bu menyu növünün tərtibi zamanı xidmət olunan istehlakçılar kontingentinin xüsusiyyətlərini nəzərə alırlar (yaş, milliyət, məşğuliyyət növü). Gündüz rasionu menyusunun kaloriliyi 2000-dən 5000-dək kkal arasında olur.

Menyu yeməklərin sərbəst seçimi ilə və yaxud əvvəlcədən komplektləşmiş (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) şəkildə ola bilər. Sonuncunu, gün ərzində qıdanın planlaşdırılmış qiyməti nəzərə alınaraq tərtib edirlər.

Rasional qidalanma tələblərindən çıxış edərək, məsələn, səhər yeməyi menyusuna təbii şirə və yaxud turşudulmuş süd məhsulları (qatıq, kefir və s.), kərə yağı, qastronomiya məhsullarından və yaxud tərəvəzlərdən soyuq qəlyanaltılar, sadə şəkildə hazırlanan xörəklər, isti içki (çay, süd və yaxud qaymaqla qəhvə, kakao), cəm, unlu qənnadı məmulatı, çörək və yaxud tort da daxil edilməlidir.

Nahar menyusu özündə qəlyanaltıları, birinci xörəkləri, ikinci isti xörəkləri, şirin xörəkləri və çörəyi əks etdirməlidir. Birinci və ikinci xörəklərin seçilməsi zamanı, bundan əvvəl daxil edilmiş soyuq yeməklərin və qəlyanaltıların kaloriliyini nəzərə alırlar. Əgər qəlyanaltı balıq qəlyanaltısı (zülallarla zəngin) şəkildə verilmişsə, birinci xörək tərəvəz xörəyi, ikinci xörək isə yarmalı ola bilər. Desert kimi şirin yeməklərin geniş çeşidi istifadə oluna bilər – kisellər, musslar, təzə meyvələr, sənaye istehsalı olan meyvə şirələri, kompotlar. Əgər nahar menyusuna yüngül tərəvəz qəlyanaltısı daxil edilibsə (pomidor, xiyar, qabaq kürüsündən salatlar), bu halda birinci və ikinci xörəklər daha kalorili olmalıdır (ət və yaxud balıq yeməyi, xərço şorbası və s.).

Şam yeməyi menyusu özündə qəlyanaltıları, isti xörəkləri, içki və çörəyi əks etdirməlidir. Şam yeməyi günün sonuncu qida qəbuludur. Ona bişirilmiş balıqdan, quş ətindən, tərəvzlərdən, kəsmikdən hazırlanan, yaxşı həzm olunan xörəklər daxil edilir. İçkilərdən süd və turş süd məhsullarını və yaxud desert kimi təbii meyvələri, sonda isə tünd olmayan isti içkini (limonlu çay və s.) istifadə etmək məsləhətdir. Şam yeməyi üçün qızardılmış ağır (çətin həzm olunan) yeməkləri, göbələklərdən olan xörəkləri məsləhət görmək olmaz. Ona görə ki, onlar mədədə gec həzm olunur və yüksək susuzluq hissi doğurur. Aşağıda forum tələbələrinin iştirakçıları üçün gündüz rasionu menyusu variantı göstərilir:

Gündüz rasionu menyusu

Səhər yeməyi

Payın çıxarı, q		Qiyməti
150	Lətli şaftalı şirəsi	
20	Kərə yağı	
30	Cem	
45	Göyərtilə ilə suda bişmiş dil	
165	Pomidorlu omlet	
100/15	Şəkərli qara qəhvə	
108	Paytaxt bulkası	
<u>Nahar</u>		
40	Göyərtilə ilə duzlu balıq	
300/50	Toyuq əti ilə əriştə şorbası	
100/100/8	Qoyun döşü ilə qarnir və xiyarlı fri	
200	Qarağat kiseli	
½ şüşə	Mineral su	
60	Çovdar çörəyi	
108	Paytaxt bulkası	
<u>Şam yeməyi</u>		
20	Kərə yağı	
100	Vitaminli salat	
75/50/100	Şorabada nərə balığı	
200/22/9	Limonlu çay	
60	Çovdar çörəyi	
108	Paytaxt bulkası	

Banket menyusunu sifarişçinin istəyini, banketin növünü və onun keçirilmə vaxtını nəzərə alaraq, sifarişin qəbulu zamanı hər bir konkret halda tərtib edirlər ki, buna da ofisiantlar tərəfindən tam xidmət edilən, masa arxasında banket, səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyi misal ola bilər. Bu menyunun tərtibatı zamanı aşağıdakılar nəzərə alınır: banket-nahar menyusuna bir neçə qəlyanaltı, bir isti qəlyanaltı, duru xörək, bir-iki adda ikinci isti xörəklər (balıq, ət, quş əti, tərəvəzlərdən), desert yeməyi, meyvə, isti içkilər (qəhvə, çay) daxil edirlər.

Qismən ofisiantlar tərəfindən xidmət edilən banket menyusuna, adambaşına $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$ və yaxud $\frac{1}{4}$ paylıq hesabından soyuq qəlyanaltıların daha geniş çeşidini, bir isti qəlyanaltını, bir-iki adda ikinci isti yeməkləri, desert, meyvələri, isti içkiləri daxil edirlər. Belə menyunu toy, ad günü, yubiley, Qələbə günü münasibəti ilə tərtib edirlər. Menyunun işlənməsi zamanı banketin hər bir iştirakçısına nəzərdə tutulan yeməklər və içkilərin ümumi sayını və həmçinin ənənəvi xüsusiyyətləri nəzərə alırlar. Aşağıda dostların görüşünə həsr olunmuş banket menyusu nümunəsi göstərilir:

Banket menyusunu **Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar**

Balıq delikatesləri (2-3 nəfərlik)
(marinada qoyulmuş somğa balığı, hissə verilmiş qızılbalıq, hissə verilmiş nərə balığı, balıq)
Mayonez altında toyuq əti (2 nəfərlik)
(tərəvəz salata və qiymələnmiş zeytun)
Azərbaycansayağı qəlyanaltı (soyutma ət)
(dana ətindən rulet, bişirilmiş dil, rostbif, hissə verilmiş donuz əti)
Suda bişmiş kənd toyuğu
Təzə tərəvəzlərdən salat
Tərəvəz şorabası (2 nəfərlik)
Ağbaş kələm, az duzlu xiyar və marinada qoyulmuş bibər)
Zeytunlar

İsti qəlyanaltılar

Xama sousunda bişirilmiş göbələklər
Cavan uzunburun balıq (5 nəfərlik)
(narşərab sousu və bişirilmiş kartofla, bütöv bişirilmiş)
Dana döş əti (5 nəfərlik)
(təzə tərəvəzlər və yaxud souslu, qrildə bişirilmiş)

Şirin yeməklər

Südlü dondurma
Meyvələr

İsti içkilər

Fransa likörü ilə çay
Türksayağı qəhvə

Soyuq içkilər

Giləmeyvə morsu

Unlu qənnadı məmulatları

Şokoladlı tort
Pirojnalar (ekler, giləmeyvələr, ruletlər)

Tematik tədbirlər menyusunu isə Yeni ilin gəlişi, ənənəvi təntənəli bayram günlərində tərtib edirlər. Məsələn, Novruz bayramı ərəfəsində, rus qışı bayramında qədim ənənəyə görə, xəmir xörəklər ilə qeyd olunan və onlarla yanaşı sous qablarında ərinmiş kərə yağı və xama ilə verilən süfrələrin tərtibatı zamanı, rusalarda Maslenitsa, bizim ölkədə Novruz bayramı və digər bayramların keçirilməsi zamanı işləyib hazırlayırlar. Yaxud MDB ölkələrində, xüsusilə Rusiyada rus mətbəxinə aid olan yeməklərdən ibarət olan nahar menyusuna, soyuq xörək kimi şirələnmiş balığı, soyuq qəlyanaltı kimi – nərə və yaxud qızılbalıq dənəvər

kürüsünü, siyənək balığını, yağ, xama ilə blinçikləri; birinci xörək kimi – piti yaxud keramika qabında Suvorovsayağı duru xörəyi, ikinci xömək kimi – Qusarsayağı hazırlanmış əti, desert kimi isə – şirin kömbə, bal içkisini daxil edirlər.

Qurmanlar üçün menyuda isə qonaqlara onların özü üçün fransız, yaxud yunan mətbəxinin sirlərini açmağa imkan yaradılır. Belə menyuya qonaqların özü tərəfindən təklif olunan soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, isti yeməklər, şirin xörəklər, müxtəlif spirtli içkilər (şərab, likör, konyaklar və s.) daxil edilə bilər.

Göstərilən təkliflərdən sonra şərab kartına uzun siyahı ilə qarışıq içkiləri, həzmə yaxşı səbəb olan kokteylləri və yeməyi tamamlayan isti qarışıq içkiləri (hot drinks) daxil edirlər.

Restoranın kokteyl kartı aydın və dəqiq çap olunmalıdır. Onun tərtibatı zamanı həm orfoqrafik, həm də məna səhvlərindən qaçmaq lazımdır. Kart özündə hazırlanmış kokteyllərin paylıq həcmi və onların qiymətini əks etdirməlidir. Kokteyllərin tərkibinə daxil olan içkilərin adı, etiketə uyğun olaraq, yaxşı olar ki, şüşənin üzərində orijinalın dilində göstərsin, halbuki ad Azərbaycan, yaxud rus dilinə tərcümə oluna bilər.

Menyu nümunələrinə misal olaraq Bakıda restoranların birində təqdim olunmuş yubiley menyusunu (adambaşına təxminən 60 manatlıq) göstərə bilərik.

Yubiley menyusu

Soyuq qəlyanaltılar

1. Göbələk salata
2. Yunan salata
3. Mimoza salata
4. Paytaxt salata
5. Təzə salat
6. Sezar salata
7. Toyuq salata
8. Blinçik (ətli, kəsmikli)
9. Kolbasa assortisi (servalad, doktorskaya)

10. Pendir assortisi (mazarella, brınza, feta, holland)
11. Zeytun
12. Marinadlar
13. Şkafda bişirilmiş toyuq
14. Siqara börek.

İsti yeməklər

1. Yunansayağı balıq

Kabablar

1. Lüləkabab
2. Tikəkabab
3. Pomidor, bibər, badımcan kababı
4. Sevryuqa kababı kartof lüləsi ilə
5. Qovurma plov

Desert

1. Meyvələr
2. Dondurma

İçkilər

1. Təbii şirələr (alman istehsalı)
2. Mineral sular (Sirab, Narzan, qazsız su)
3. Araq (Moskovskaya osobaya, Stoliçnaya)
4. Çaxır (Yeddi gözəl)
5. Şampan (Faber)
6. Pivə (alman)

4.5. Şərab kartı

Şərab kartı – içkilərin adları və onların qiymətləri haqqında məlumat çatdırılması üçün nəzərdə tutulan, spirtli içkilərin və onları müşayiət edən məhsulların siyahısıdır. Spirtli içkilərin siyahısı əsas çeşid hesab olunur. Bundan başqa, şərablar kartına pivə, spirtsiz içkilər, tütün məmulatları, qənnadı məmulatları da (konfetlər, şokolad və s.) daxil edilir.

Şərab kartının tərtibatı zamanı, müəssisənin xüsusiyyətlərini (milli, Avropa mətbəxi) nəzərə alırlar. Bu amillər içkilərin ayrı-ayrı qruplar üzrə yerləşmə ardıcılığını da nəzərə alır. Məsələn, rus mətbəxi ilə restoranlarda şərab-araq məmulatlarının siyahısı araqlardan, tünd araqlardan, nalivkalardan başlayır. Sonra siyahıya üzüm, köpüklənən şərablar və həmçinin konyak, likörlərini daxil edirlər. Sonradan pivə, sərinləşdirici içkilər, şirələr, mineral sular sadalanır. Tökmə ilə buraxılan içkilər üçün 100, 50, 40 və yaxud 20 q-la məhsulun qiymətləri göstərilir. Bundan başqa, tütün və qənnadı məmulatları (konfetlər, şokolad və s.) sadalanır.

Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranlarda spirtli içkilərin siyahısı, onların istehsal olunan yerinin qısa izahatı və xarakterik xüsusiyyətləri göstərilməklə, şərabların təqdimatı ilə başlaya bilərlər, sonra tünd spirtli içkilərin, məsələn, viski, cin, tekila, rom, araq, pivə, spirtli içkilərin, tütün və qənnadı məmulatlarının müxtəlif adları göstərilir. Məsələn, rus və Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranın təxmini şərab kartı aşağıdakı formada ola bilər:

Tutumu, litr	Adı (Azərbaycan və ingiliscə)	Qiyməti, manatla 100 ml (50) üçün	Qiyməti, manatla bir şüşə üçün
	Araqlar		
0,5	Rus Standartı Russian Standart		
0,5	Stoliçnaya (Kristall) Stolichnaya Cristall		
0,5	Absolyut Absolut		

0,7	Yuri Dolqoruki Juri Dolgoruky		
	Viskilər Wisky		
0,5	Coni Uoker Blek Leybl (qara etiket) Johnnie Walker Black Label		
0,5	Coni Uoker Red leybl (qırmızı etiket)		
0,5	Alkoqolsuz pivə Baltika “0”		
	Sərinləşdirici içkilər		
0,5	Qazlı “Qax” bulaq suyu		
0,5	Qazsız “Qax” bulaq suyu		
0,33	Koka-Kola		
0,33	Sprayt		
0,5	Tonik		
0,5	Sodalı su		
	Təzə sıxılmış şirələr		
0,2	Alma		
0,2	Portağal		
	Şirələr		
0,2	Portağal		
0,2	Ananas		
0,2	Tomat		
0,2	Qreyfrut		
0,2	Albalı		
	Mineral sular		
0,5	Sirab		
0,5	Badamlı		
0,33	Narzan		
0,33	Borjomi		
	Siqaretlər		
	Parlament		
	Davidov		
	Malboro		
	Malboro layt		
	Kemel		
	Alışqan		

4.6. Restoranın kokteyllər kartı

Restoranın **kokteyllər kartı** süfrəni açan və iştahanın oyanmasına səbəb olan, kokteyl-aperitivindən başlanır. Bunlar cin, viski, rom və ətirli şərabların əsasında düzəldilən klassik kokteyllərdir.

Sonra karta günün içkilərini, restoranın firma kokteyllərini, xanımlar üçün xüsusi təklifləri və yaxud “somelyedən hədiyyəni” daxil edirlər. Hər hansı bir kokteylin, məsələn, “Pina Kolada”nın günün kokteyli elan edilməsi, qonaqların karta marağını cəlb etməyə imkan yaradır.

Restoran qonağına hədiyyə edilmiş kokteyl-aperativ, təkcə zalda mövcud olanların əhval-ruhiyyəsini təmin etmir, həm də onların iştahını yüksəldir.

4.7. Menyü və şərab kartlarının bəzədilməsi

Restoran və yaxud kafenin sifariş yeməklər menyusu, bir qayda olaraq, qalın kağızda mətbəə şrifti ilə, qiymətlər isə məşində yazılmış şriftlə təqdim olunur. Şriftin şəkli aydın, dəqiq, asan oxunan olmalıdır. Menyunun bütün növləri qeyd etdiyimiz kimi, mütləq direktor, istehsalat müdiri və kalkulyator tərəfindən imzalanmalıdır. Menyuya dəyişiklikləri və yaxud ona düzəlişləri ancaq onu imzalayanlar edə bilər. Qoyulmuş qiymətlərlə, mətbəə üsulu ilə çap olunmuş menyunun blankları ciddi uçot sənədləri kimi hesab olunur. Onların saxlanması üçün məsuliyyəti metrdotel daşıyır. İş gününün sonunda o, sifariş edilən yeməklərin və şərab kartları menyusunun blankları doldurulmuş və onlara qoyulmuş qovluqların sayını hesablayır.

Menyunu restoran, bar və kafenin spesifikliyini nəzərə çarpdıran müəssisə emblemi bəzəməlidir. Açılmış menyunun sağ yuxarı hissəsində müəssisənin işi haqqında qısa məlumatın verilməsi məqsədəuyğundur. Firma yeməkləri, qəlyanaltılar, içkilər haqqında məlumatı, qonaqların diqqətini cəlb etmək üçün hərdən müvafiq şəkillərlə bu və ya digər maraqlı tarixi məlumat ilə

əlaqələndirmək olar. Hər bir iş növbəsində menyu qovluqlarının sayı ofisiantların sayına uyğun olmalıdır.

Sifarişli yeməklərin menyusu və şərab kartlarının blanklarında, yeməklərin hər bir qrupunu sadalanarkən, bir neçə sətir doldurulmuş qalır, bu da bəzi məlumatları əlavə - daxil etməyə imkan yaradır.

Xarici turistlərə xidmət göstərən iaşə müəssisələrində, menyu əlavə olaraq rus, ingilis, fransız və alman dillərində çap olunur (şəkil 4.3).

Menyu blanklarının hər biri ən azı müəyyən bir rəssamlıq əsərini xatırlatmalıdır. Buna hələ keçmiş zamanlardan müxtəlif ölkələrdə xüsusi diqqət ayırmışlar.

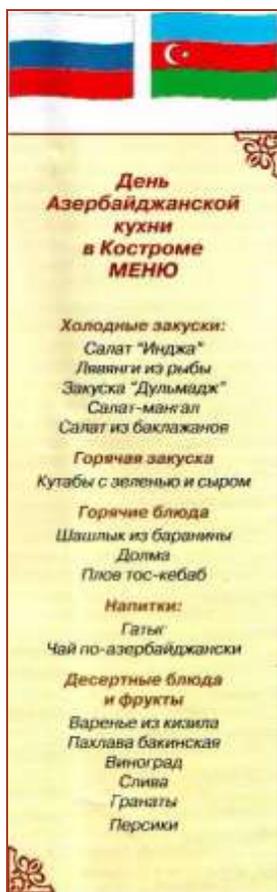
Məsələn, rəssam N.N.Karamzin tərəfindən 1883-cü ildə Semyonov polku Leyb qvardiyasının 200 illik yubileyi şəərəfinə Rusiyada tərtib olunmuş menyu blankının üz qabığı bunu əyani nümayiş etdirir (şəkil 4.4).

Yaxud ettoqrafiya üsulu ilə rus knyazı K.Konstantinoviçin nikahı şəərəfinə 1889-cu ildə tərtib olunmuş nahar menyusu, Vasili Perlovun ticarət evinin 100 illik yubileyi şəərəfinə tərtib olunmuş tətənəli nahar menyusu özlüyündə hər biri bir sənət əsərləridir (şəkil 4.5 və 4.6).

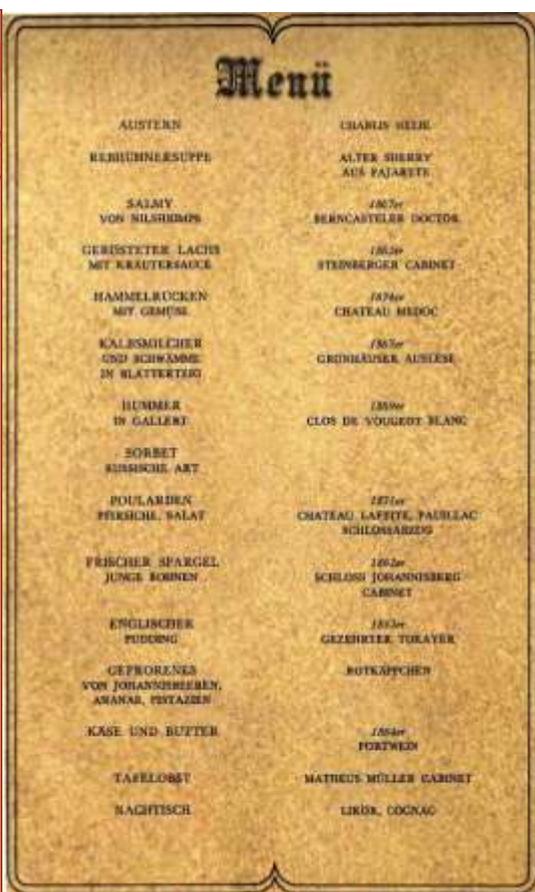
Menyuya və preyskurantlara göstərilən tələblər iaşə xidmətlərinin göstərilməsinə aid qaydaları ilə reqlamentləşir. Onlara aşağıdakılar aiddir:

- Yeməklərin hazırlanma üsulları və onların tərkibinə daxil olan əsas inqrediyentləri göstərməklə təklif olunan iaşə məhsulunun firma adı;
- İaşə məhsulunun hazır xörəkləri paylarının kütləsi haqqında məlumatlar.

Göstərilən funksiyadan başqa, menyu, vizit kartı, reklam daşıyıcısı olaraq daha bir sıra informasiya funksiyasını daşıyır.

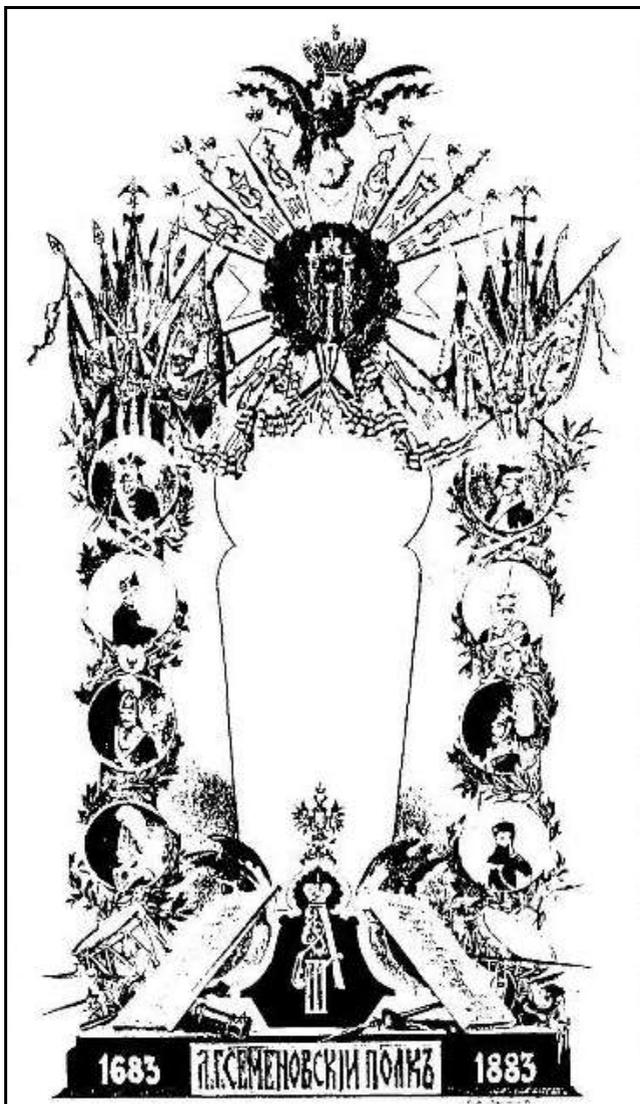


a)



b)

Şəkil 4.3. Kostroma şəhərində 2004-cü ildə keçirilən “Azərbaycan mətbəxi günü Kostromada” tədbirləri üçün rus dilində işlənib hazırlanmış menyü nümunəsi (a) və Almaniyada alman dilində tərtib olunmuş klassik alman menyusu (b)



Şəkil 4.4. XIX əsr rus menyusu blankının nümunəsi (İncəsənət və kulinariyanın şah əsəri kimi)

Menyunun tərtibat prinsipləri: uyğunluq, qarşılıqlı əvəz-olunma, qənaətçilik, təhlükəsizlik, menyuda yeməklərin yerləşdirmə ardıcılığından ibarətdir.

Uyğunluq – funksional və sosial təyinatını itirməyən məhsulun, proses və yaxud xidmətlərin birgə istifadəsinin yararlığını müəyyən edən prinsipdir. Məsələn, səhər yeməyinin, naharın və şam yeməyinin çeşidi, sutkanın müxtəlif vaxtlarında rasionallıq qidalanma və orqanizmin yeməyə tələbat prinsipləri ilə uyğundur; əsas məmullatlarla, ikinci yeməklərə qarnirlərin; qəlyanaltılarla içkilərin; yemək porsiyaların ölçüləri ilə qabın uyğunluğu.

Qarşılıqlı əvəz olunma – eyni funksional təyinatın yerinə yetirilməsi üçün bir obyektin digərlərini əvəz edilməsi qabiliyyətinə əsaslanan prinsipdir. Məsələn, əgər qonaq yüngül yeməyin verilməsini xahiş edirsə, ofisiant buxar üzərində hazırlanan təzə kambala və yaxud şirin sousda tərəvəz və bananla hazırlanmış toyuq qanadlarını təklif edə bilər.

Qənaətçilik - ərzaq məhsullarının rasionallıq istifadəsindən ibarət prinsipdir. O, özünü müxtəlif yaş dərəcəli sifarişçilərin, sutkanın müxtəlif vaxtında tələbatlarını təmin etməkdən çıxış edərək, yeməklərin miqdar xüsusiyyətlərinin müəyyənləşməsində göstərir. Belə ki, uşaqlar üçün paylar böyüklərindən az olur. Çox böyük payları insan yeyə bilmir və məhsullar qeyri-rasionallıq istifadə olunur. Yaranan qida tullantıları, heyvanlara yem, bəzən isə zibilliyə atmaq üçün iaşə müəssisəsindən çoxlu xərclər tələb edir. Sonuncu halda, məişət tullantılarının basdırılması və yaxud yığılması yolu ilə istifadə olunması ətraf mühiti çirkləndirir.

Təhlükəsizlik – insanların həyatına, sağlamlığına və mülkiyyətinə məhsul və yaxud xidmət ilə yetirilən zərərin mümkünüyü ilə əlaqədar yolverilməz riskin olmadığından ibarət əsas prinsiplərin məcmusudur.

Menyu yeməklərin yerləşdirmə ardıcılığı – onların verilməsi ardıcılığını nəzərə alaraq, qəlyanaltıların və xörəklərin daxil edilməsi qaydalarına əsaslanan prinsipdir.

Müasir restoranların menyusuna aşağıdakı xörək qruplarını daxil edirlər: soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, isti qəlyanaltılar,

duru xörəklər və ikinci isti xörəklər, şirin xörəklər, isti və soyuq içkilər, unlu kulinariya və qənnadı məmulatları.

Hər bir qrup adlarının sayını, istehsalın ixtisaslaşmanın istehsalından və istehlakçıların arzusundan irəli gələrək iaşə müəssisəsi özü təyin edir.

Menyunun birinci səhifəsində baş aşpazdan xüsusi xörəklər və yaxud həmin günün xörəkləri təklif olunur, sonra isə firma xörəklərin siyahısı, bundan sonra isə onların verilmə ardıcılığı göstərilir. Aşağıdakı menyuda nümunə kimi qəlyanaltılar və digər xörəklərin menyuda yerləşmə ardıcılığı göstərilir:

Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar

Nərə balıqların dənəvər kürüsü, sıxılmış kürü

Qızılbalıqların kürüsü

Az duzlu balıq (somğa, limonlu qızılbalıq əti)

Soyuq balıq xörəkləri:

Qarnirlə bişirilmiş balıq (nərə balığı, ağ balıq, uzunburun balıq)

Şirə gəzdirilmiş balıq

İçi doldurulmuş balıq

Marinad altında balıq

Mayonez altında balıq

Balıq qastronomiyası və qəlyanaltı konservləri:

Limonlu şprotlar

Soyuq və isti hissə verilmiş balıq

Qarnirlə, doğranmış təbii siyənək balığı

Qeyri-balıq dəniz məhsulları

Balıq salatları

Soyuq ət yeməkləri və qəlyanaltıları:

Bişirilmiş, şirədə gəzdirilmiş ət

Qiymlənmiş mal əti

Qızardılmış ət

Ət qastronomiyası

Ət salataı, Varşava salataı

Soyuq ev və ov quşu əti:

Suda bişirilmiş ev və ov quşu əti

Şirədə gəzdirilmiş quş əti

Qiymələnməmiş quş əti

Qızardılmış ev və ov quş əti

Ev və ov quşu ətindən salatlar

Tərəvəz və göbələkdən qəlyanaltılar

Tərəvəz salatları

Şorabalar, marinadlar (göbələk, duza və turşuya qoyulmuş xiyar, pomidor)

İsti qəlyanaltılar

Balıqdan, qeyri-balıq dəniz məhsullarından

Ətdən

Əlavə məhsullardan:

Ev və ov quşu ətindən (jülyenlər)

Tərəvəz və göbələkdən

Yumurta və undan

Şorbalar

Şəffaf

Püreşəkilli

Aşqarlı

Südlü, soyuq, şirin

İsti balıq xörəkləri

Suda bişirilmiş balıq

Qızardılmış balıq

Xəmirin içində bişirilmiş balıq

İsti ət xörəkləri

Bişirilmiş ət

İri və paylıq tikələrlə qızardılmış ət

Sousda hazırlanan (befstroqanov, bozartma)
Urvalanmış şəkildə qızardılmış ət
Qızardılmış əlavə məhsullar
Pörtlədilmiş və qızardılmış ət
Doğranmış ətdən və kotlet kütləsindən xörəklər

Ev və ov quşu ətindən isti xörəklər

Suda bişirilmiş quş əti
Qiymələnməmiş quş əti
Qızardılmış ev və ov quşu əti
Pörtlədilmiş quş ətindən yeməklər
Doğranmış quş ətindən yeməklər

**Tərəvəz, yarma, paxla, makaron məmulatları, undan
hazırlanan yeməklər**
Yumurta və kəsmikdən hazırlanan yeməklər

Şirin xörəklər

İsti (xəmirə qızardılmış almalar, pudinqlər, mürəbbə ilə
blinçiklər və s.)
Soyuq (kisələr, musslar, jele, sambuklar, kremlər, dondurma,
dondurmalarla çalınmış qaymaq, təzə və konservlənmiş
meyvələrdən kompotlar)
Təbii və siropda olan meyvə, giləmeyvələr

İsti içkilər

Çay, qəhvə, kakao, şokolad

Özünün istehsalı olan soyuq içkilər

Meyvə və giləmeyvələrdən (mərsin suyu, quşüzümü şərbəti,
kvas)
Kokteyllər (spirtsiz)

Çörək

Çovdar və buğda çörəyi

İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində menyunu bu müəssisə üçün xas olan xörək və içkilərdən başlayırlar: ümumi tipli, uşaq, gənclik kafesində - isti içkilərdən, qənnadı kafesində – unlu qənnadı məmulatlarından, düşbərəxana və varenik kafesində - düşbərələrdən, vareniklərdən, çayxanalarda – çaydan və s.

Menyunu tərtib edən zaman mövcud standartları tələblərini rəhbər tutmaq lazımdır. Menyunu istehsalat müdiri, restoranlarda isə metrdotel ilə istehsalat müdiri tərtib edir, sonra onu xörəklərin satış qiymətini müəyyən etmək üçün, kalkulyasiyaçıya və təsdiq olunmaq üçün müəssisənin (restoranın) direktoruna təqdim edir. Yeməklərin satış qiymətini müəyyən etmək üçün kalkulyasiya kartlarını tərtib edirlər.

Menyunun tərtibatında ilkin mərhələ, ənənələr və yenilikləri birləşdirən, sadə və adət edilmiş xörəklərlə yanaşı, özündə firma və delikates yeməkləri əks etdirən, yemək və içkilərin optimal çeşidinin işlənməsidir. Bu zaman ardıcıl olaraq istehlakçıların daima dəyişən tələblərini izləmək, hansı yeməklərin satılıb-satılmamasını öyrənmək və buna uyğun olaraq menyunu dəyişmək zəruridir.

Xörəklərin optimal tərkibinin seçilməsi, ciddi tədqiqatların aparılmasını və ona yaradıcılıqla yanaşmanı tələb edir. Əgər hər hansı bir xörək tələb edilmirsə və gəlir gətirmirsə, ondan imtina etmək lazımdır. Rasional menyu istehlakçıların zövqünü oxşamalıdır. Eyni zamanda, müəyyən mətbəxlə və yaxud yeməklərlə ixtisaslaşma isə iaşə müəssisəsini fərqləndirməyə və gəliri artırmağa kömək edir.

İstehlakçıların tələblərini müəyyən edəndən sonra onun tərtibatının ikinci mərhələsinə başlamaq və menyuda hansı yeməkləri fərqləndirmək məsələsini həll etmək zəruridir. Cəlbedici yeməklərlə yaxşı tərtib olunmuş menyu, avtomatik olaraq, satışın həcmnin yüksəlməsinə gətirib çıxarmalıdır.

Menyunun işlənməsini hər bir xörəyin gəlirlik və məşhurluq təhlilindən başlayırlar. Dünyanın bir çox restoranlarında yeməkləri 4 qrupa ayıran şərti qaydada adlandırılmış təsnifatdan istifadə edirlər: ulduzlar, tapmacalar, sevimli atlar və evsiz-eşiksiz itlər.

Ulduzlar – bunlar yüksək gəlirli və məşhur yeməklərdir. Bir qayda olaraq, onlar firma xörəkləridir.

Tapmacalar – yüksək gəlir gətirən, lakin hələ kifayət qədər məşhurlaşmayan yeməklərdir.

Sevimli atlar – çox məşhur, lakin gəlir gətirməyən xörəklərdir.

Evsiz-eşiksiz “itlər” – gəlir gətirməyən və məşhur olmayan xörəklərdir. Xörəklərin məşhurluğunu öyrənəndən sonra yüksək dərəcəli restoranın menyusunu yenidən elə tərtib etmək lazımdır ki, ulduz və tapmacaların rolu möhkəmlənsin, sevimli atların və evsiz-eşiksiz itlərin isə əhəmiyyəti zəifləsin.

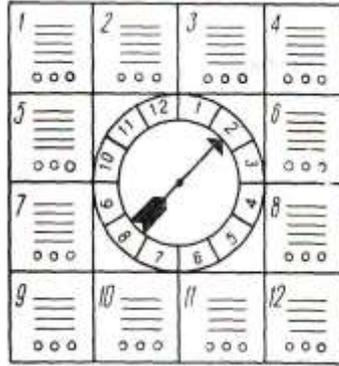
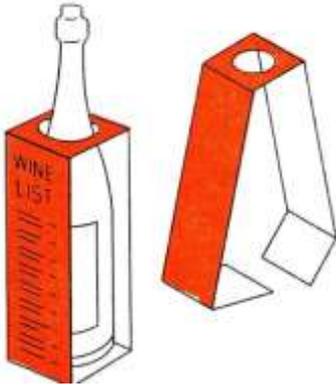
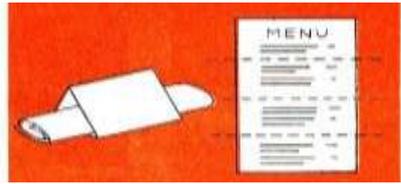
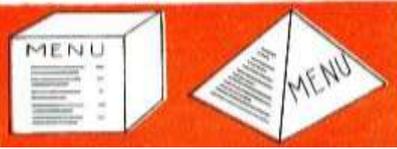
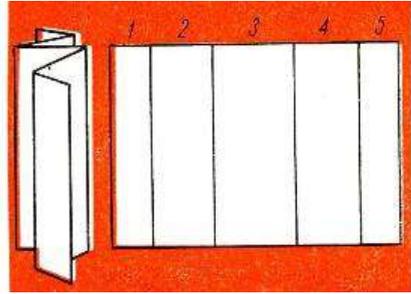
Vağzal kafesini açarkən menyuya 30 yemək növünü daxil etmək olar: burada sevimli atlara – 20 xörək (90%), evsiz-eşiksiz itlərə – 5-7 xörək, ulduz və tapmacalara – 3-5 xörək ayırmaq olar. Belə yanaşma gəlirə zəmanət verir və istehlakçıların tələbatlarını təmin etmək imkanı yaradır.

Yeməyə diqqəti cəlb etmək üçün menyuda onun şəkil və reklam mətni ilə adını sütunun yuxarı hissəsində və yaxud menyü səhifəsinin sağ yuxarı küncündə yerləşdirmək zəruridir. Xörəyə diqqət nə qədər çox yönəlsə, o bir o qədər də yaxşı satılır.

Menyunun satış effektivliyinin yüksəlməsi üçün digər amillərlə yanaşı, qiyməti xörəklərin adı ilə üzbəüz yox, onlar haqqında reklam mətninin sonunda yerləşdirmək zəruridir. Əks halda, qonaqlar xörəklərin sifarişini, onların qiyməti baxımından edirlər.

Mövsümlərin dəyişməsi, məhsul qiymətlərinin sıçrayışları və istehlakçıların dəyişən zövqləri, menyuya daxil edilən yeməklərin çeşidinin dəyişməsinə də tələb edir. Buna şəxsi kompüterlərin yayılması, menyunun tərtib edilməsi üçün proqramlar və onların açılması üçün lazer printerlərin istifadəsi də təkan verir. Rəngin düzgün seçilməsi və kağızın, şrift qarniturunun, qrafikanın keyfiyyəti, menyuya estetik görünüş verir, onun effektivliyini yüksəldir.

Aşağıda şəkil 4.7-də xarici ölkələrin restoranlarında menyü tərtibatının tətbiq olunan müxtəlif variantları göstərilmişdir.



Şəkil 4.7. Xarici ölkələrin restoranlarında menyü tərtibatının müxtəlif variantları

V FƏSİL

TİCARƏT QRUPU OTAQLARININ XİDMƏTƏ HAZIRLANMASI. MASALARIN BƏZƏDİLMƏSİ FORMALARI

5.1. Xidmətin təşkilinin mərhələləri

Xidmət prosesi aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir: hazırlıq, əsas və tamamlama mərhələsindən.

Hazırlıq mərhələsi özündə aşağıdakı əsas əməliyyatları əks etdirir:

- Ticarət otaqlarının gündəlik təmizlənməsini;
- Mebelin yerbəyer edilməsini;
- Köməkçi masaların, servantların, səyyar bəzədilmə arabalarının, bar piştaxtasının, güzgülərin və şüşə vitrinlərin, pannoların silinməsini;
- Qab-qacağın, ləvazimatların və yeməxana ağlarının alınması və hazırlanmasını;
- Şüşə qabların və zəruri ləvazimatın bar piştaxtası arxasında yerləşdirilməsini;
- Qabaqcadan masanın bəzədilməsinin həyata keçirilməsini;
- Heyətin xidmət üçün hazırlanmasını.

Əsas və son (tamamlayıcı) mərhələ istehlakçıların gəlişi zamanı başlayır və o, restorandan gedəndən sonra başa çatır. Bu zaman nəzərə almaq lazımdır ki, istehlakçılar müxtəlif növ xidməti seçmək istəyirlər, bunlar haqqında VI fəsildə danışılacaqdır.

5.2. Ticarət otaqlarının təmizlənməsi və mebelin zallarda yerləşdirilməsi

Vestibülün, ticarət və banket zallarının, köməkçi ticarət otaqların təmizlənməsi müəssisə işinin səhər və axşam saatlarında aparılır. O, müxtəlif tozsoranların istifadəsi ilə həm nəm, həm də quru ola bilər. Təmizlənmənin ardıcılığı döşəmələrin örtüyündən

asıldır. Əgər döşəmə linoleum, parket və yaxud sintetik materialla örtülübə, əvvəlcə mebel, avadanlıq, pəncərəaltı, panellər, istilik batareyalarını örtən dekorativ məhəccərləri tozdan silirlər, güllük qablarında gülləri sulayır, sonra isə zallarda döşəmələri silirlər.

Əgər döşəmələr xalçalar, xalça payəndazları ilə örtülübə, otaqların əvvəlcə quru, sonra isə nəm təmizlənməsini aparırlar. Təmizlənməni müəssisənin açılmasına 2 saat qalmış bitirirlər.

Ofisiantların iş günü də otaqların təmizlənməsindən başlayır. Onlar servantları, masaların və stulların ayaqlarını, qəndilləri, zalların dekorativ bəzəklərini (rəsmlərin çərçivələrini, divar oyuqlarını) silirlər. Əgər masaların üst taxtaları cilalanmış səthə malikdirsə və onları süfrə ilə örtmürlərsə, bu halda onları istifadədən sonra mütləq bəzək salfetləri – setləri ilə silirlər. Ofisiantlar iş üçün səyyar arabaları, köməkçi masaları, servantları hazırlayırlar.

Turist qruplarına xidmət göstərilən zallarda arabalar çoxyarıslu ola bilər və onların üzərində masaları bəzəmək üçün bütün zəruri qab-qacağı yerləşdirirlər. Aşağı yarusda kətan salfetlərin üzərində ləvazimatlarla siniləri, orta yarusda boşqabları, kağız salfetlər üçün vazaları, diş təmizləyənləri olan altlıqları, ədviyyələrlə dolu ləvazimatları, külqabıları, güllərlə vazaları və masaları bəzəmək üçün digər aksesuarları; salfetlə örtülmüş kətan yuxarı yarusda isə çevrilmiş şəkildə olan şüşə qabları yerləşdirirlər.

Köməkçi masaları, rəng qamması interyerin üslub həllinə uyğun olan kiçik süfrələrlə örtürlər.

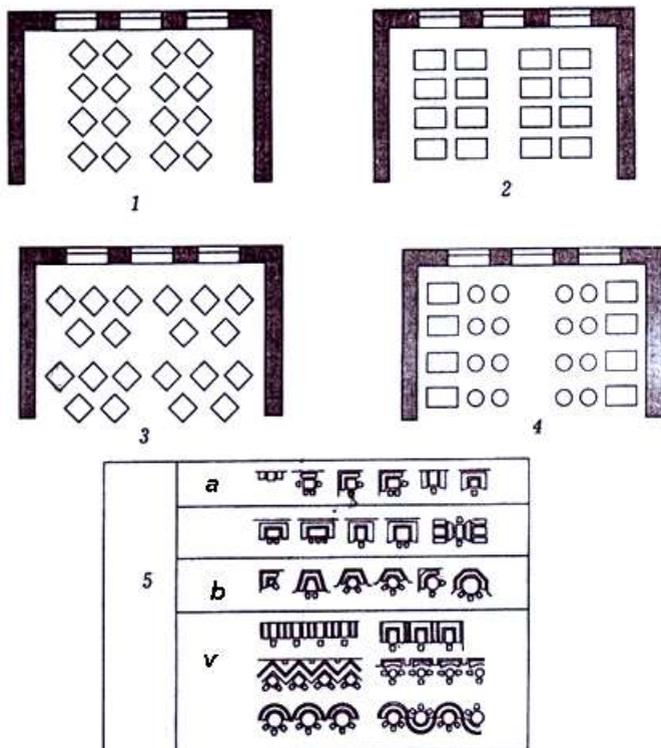
Servantların iş üçün hazırlanması zamanı həm daxildən, həm də xaricdən içi çıxarılan bütün yeşik və rəfləri səliqə ilə silməli və onları kətan salfetlə örtmək zəruridir.

Servantların çıxarılma yeşiklərində yemək ləvazimatlarını, rəflərdə isə ayrıca çini və şüşə qabları, süfrə ağlarını yerləşdirirlər.

Zaldakı mebel interyer elementlərindən sayılır. Ona görə də mebelin yerləşdirilməsi zamanı zəlin konfigurasiyasını (düzbucaqlı, kvadrat, dairəvi), qapıların, pəncərələrin, sütunların, estradanın və s. yerləşməsini nəzərə alırlar.

Zalların, xüsusilə iri zalların, rahat və istirahətə uyğun görünməsi üçün masalar şaxmat şəklində, asimmetrik, diaqonal və sıralarla yerləşdirirlər.

Zalda müxtəlif ölçü və formaları olan masaların istifadəsi zamanı onların yerləşdirilməsinin kombinəlaşdırılmış üsulunu tətbiq edirlər. İri sahələrə malik olan zallarda, hündür söykənəcəyi olan divaryanı divanlardan və müxtəlif formalı masalardan istifadə edərək, mebeli kare üsulu ilə yerləşdirmək olar. Zallarda mebelin yerləşdirilməsi variantları şəkil 5.1-də göstərilmişdir.



Şəkil 5.1. Ticarət zallarında mebellərin düzülmə variantları:

1 – diaqonal şəkildə düzülüş; 2 – sıralarla düzülüş; 3 – şahmat formada düzülüş; 4 – kombinəlaşdırılmış düzülüş; 5 – küncdə (a); daxildə (b); kabinələrdə (v) düzülüş.

Masaları, əsas və əlavə keçidlərlə bölünmüş xidmət zonalarında yerləşdirirlər. Əsas keçidlərin eni, zəmin tutumundan asılı olaraq, 1,2-1,5 m arasında müəyyən olunur. Əlavə keçidlər istehlakçılar axınının bölüşdürülməsi üçün zəruridir, onların eni 0,9-1,2 m qədər müəyyən olunur. Keçidlərin eni stulların, kresloların söykənəcəkləri arasındakı məsafə ilə müəyyən olunur.

Divar və sütunların yanında masaları diaqonal şəkildə yerləşdirmək məqsədəuyğundur, bu da xidmət zamanı rahatlıq yaradır. Düzbucaqlı masaları çox vaxt divarların yanında, dairəvi və kvadrat masaları zəmin mərkəzində yerləşdirirlər. Masaları giriş qapıları ilə bir xətdə yerləşdirmək məsləhət görülmür. Masaları divarlardan 10-20 sm məsafədə yerləşdirirlər. Bu halda stulları eyni yerləşdirirlər ki, oturacağın ucu masanın qırağında yerləşsin.

Ofisiantların işinin rahatlığı üçün zallarda divarların, sütunların və küncələrin yanında yerləşdirilməli olan servantlar və köməkçi masaları quraşdırırlar.

5.3. Qab-qacağın və ləvazimatların alınması, xidmət üçün hazırlanması qaydaları

İşə müəssisələrində qab-qacağın, ləvazimatların, süfrə ağlarının qorunub saxlanması üçün iki formada cavabdehlik tətbiq olunur: fərdi və briqada məsuliyyəti.

Fərdi forma hər bir işçinin şəxsi məsuliyyətini nəzərdə tutur. Bu zaman ofisiantlar imzalanmış qəbz və cədvəllərə əsasən serviz və ağlar yerləşən otaqlardan qab-qacaqları, ləvazimatları, süfrə ağlarını alırlar.

Briqada məsuliyyəti (cavabdehliyi) zamanı metrdotel, ofisiantların briqadiri və yaxud baş ofisiant imzalanmış qəbz və cədvəllərə əsasən qab-qacaqları, ləvazimatları, süfrə ağlarını alır. Qab-qacaqların, ləvazimatların, ağların alınması zamanı onların keyfiyyətinə diqqət yetirilir. Qab-qacaq yarıqsız və çatsız, ləvazimatlar – deformasiyasız, süfrələr, salfetlər, əl dəsmalları – təmiz, nişastalanmış və ütülənmiş olmalıdır.

Masaların bəzədilməsindən əvvəl ofisiantlar müəyyən qaydalara riayət edərək, dəsmallarla qab və ləvazimatları silirlər (cillalayirlər). Boşqabların silinməsi zamanı onları sol əllə dəsmalın üzərində yıxılı tutur, sağ əl ilə isə tədricən çevirərək, dəsmalın digər ucu ilə silirlər. Alçaq ayağı olan şüşə qabları da ayağından tutaraq dəsmalın üzərində sol ilə silir, sağ əl ilə isə dəsmalın digər ucunu götürərək onları daxildən və xaricdən silirlər; ensiz qədəhləri, sağ əlin böyük barmağının köməyi ilə dəsmalı içəri daxil edərək silirlər. Hündür ayaqları olan qədəhləri isə ayağı dəsmalla tutaraq, sol əllə silirlər. Çəngəl, qaşığı, bıçaqların hər birini ardıcılıqla silirlər. Dəsmalın bir ucunu sol əl ilə tutaraq, bir neçə çəngəl, bıçaq (və yaxud qaşığı) götürürlər, sağ əldəki dəsmalın qalan hissəsi ilə isə onları silirlər. Ləvazimatların silinməsi zamanı bıçaqların tiyəsi ofisiantdan əks tərəfə, çəngəllərinki isə aşağı baxmalıdır.

Bundan sonra ədviyyə dolu ləvazimatları hazırlayırlar. Duzqabılarını onların $\frac{3}{4}$ həcmində ələnmiş duzla doldururlar. Yüksək rütubəti olan zallarda, duzqabılarının dibinə bir neçə düyü dənəsi qoyurlar, bu da nəmliyin hopdurulmasına səbəb olur. İstiotu, onun $\frac{3}{4}$ həcmində, istiot qabına doldururlar. Ədviyyə qablarını dib tərəfdən plastmas tıxacla bağlayırlar. İstehlakçıların xahişi ilə xardal dolu balaca qaşılıq xardal qabını, sirkə dolu butulkanı, zeytun yağını və sousla dolu müxtəlif qabları da masanın üstünə qoyurlar. Xardalın tez bir zamanda aşınmasını nəzərə alaraq, ona bir neçə damcı bitki yağı əlavə etmək zəruridir. Xüsusi souslarla dolu (ketçup, narşərab və s.) qabları, adətən, masanın üzərinə orijinal qabda yerləşdirirlər. Ədviyyə qablarını gündəlik yuyur və qup-quru silirlər.

Dişlərin təmizlənməsi üçün tutumları səliqəli təmizləyir və gigiyenik dişqurdalayanlarla qablaşdırırlar.

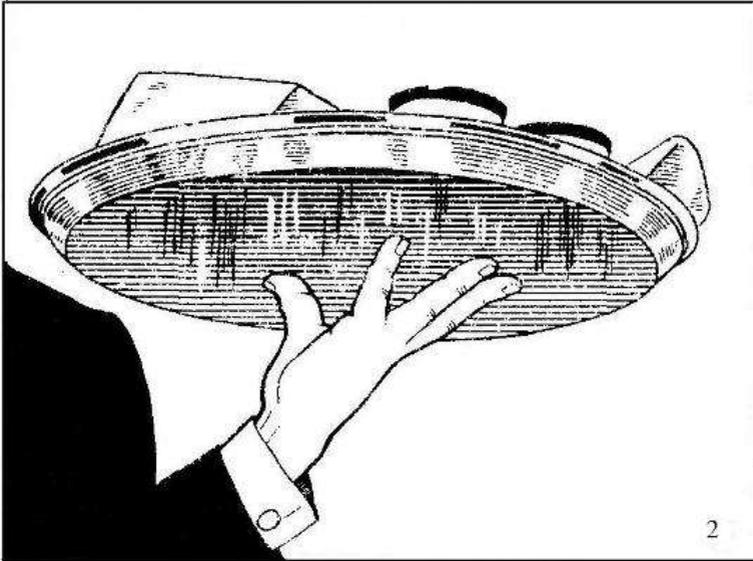
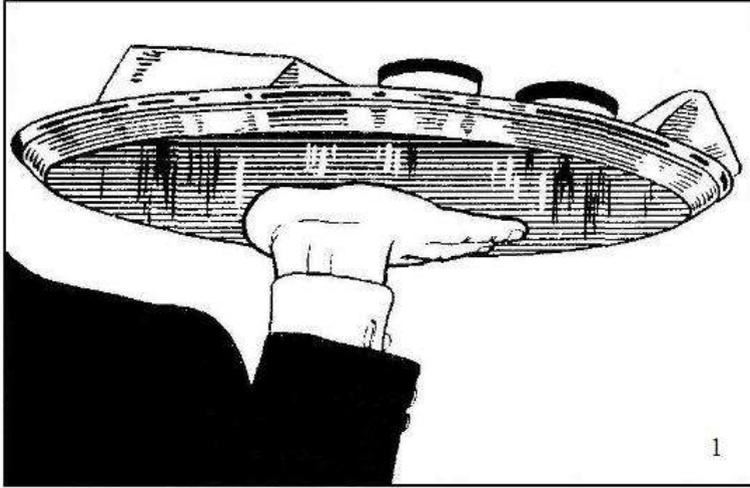
5.4. Sini ilə işləmə qaydaları və ticarət zalında masaların bəzədilməsi

Qabların, yeməklərin, içkilərin daşınması üçün ofisiantlar iri, orta və kiçik sinilərdən istifadə edirlər. 50 sm diametrli iri dairəvi sinilər böyük sayda istehlakçıların, turistlərin uzun müddət xidməti üçün və mətbəxdən zala gedən məsafənin uzaq olması zamanı rahatdır. Dairəvi sininin üzərinə hökmə forma və ölçüsü sininin ölçüsünə uyğun olan kətan salfet qoyurlar. Salfet, sini üzərində yerləşən əşyaların sürüşməməsi və onların dayanıqlığını təmin etmək üçün zəruridir (şəkil 5.2).

Hündür və ağır əşyaları həmişə sininin ortasında yerləşdirirlər. Ofisiant, xüsusilə bahalı və daha az dayanıqlı servis-barın şüşədə olan məhsulunu özünə yaxın yerdə onların daha alçaq və yüngüllərini isə sininin qırağında yerləşdirir. Sini ilə iş zamanı onun bərabər yüklənməsinə diqqət yetirmək lazımdır.

İstifadə olunan qabların düzgün yığılması, onların çeşidlənməsi qabların daşınması zamanı təhlükəsizliyi təmin edir. Boşqabların birinə əvvəlcədən yemək qalıqlarını yığır və onu boşqab dəstinin üstünə qoyurlar. Boşqabların dəstdə sayı 10 ədəddən çox olmamalıdır. Əgər dərin boşqablarda və fincanlarda çoxlu maye qalarsa, onları üst-üstə qoymaq olmaz. Salat qablarını, yeməkləri və tabaqları da növlər üzrə çeşidləyir və dəstlərə, 4-5 dənədən az olmayaraq yığırlar. İri oval və dairəvi boşqabları sininin ortasına düzülür. İstifadə olunmuş ləvazimatları isə sininin qırağında yerləşən boşqaba və yaxud tabağa qoyurlar. Həlim, çay və qəhvə fincanlarını sinidə nəlbəkilərdən ayrı yığırlar: düz qıraqlı fincanları 4-5 dənə ilə, dairəvi qıraqları isə 3 dənədən çox olamamaq şərti ilə.

Ticarət zalında masaların bəzədilməsi, yeməklərin süfrəyə verilməsi və istehlakçıların xidməti zamanı, aşağıdakı qaydalara riayət etmək lazımdır: şüşə qab və boşqabları sinilərdə ayrıca daşıyırlar: boşqabları onun bütün səthi üzrə kiçik dəstlərlə yığırlar; şüşə qabları siniyə dəstlərlə qoymaq olmaz; şüşədən olan çox sayda əşyaların daşınması zamanı onları növlər üzrə bölürlər



Şəkil 5.2. Sini ilə işləmə qaydaları:
1 – ovcun içində; 2 – barmaqların ucunda.

(ayrıca fujerlər, qədəhlər, piyalələr və s.). Bir sinidə verilən yeməkləri servis-barın məhsulu ilə birləşdirmək olmaz. Sini yaxşı olardı ki, sol ilə dirsək səviyyəsində daşınılsın. Onun əl ovucunun bütün səthi üzərində, geniş açılmış barmaqlarla aparılması məsləhətdir. Daha möhkəm dayanıqlıq üçün, sinini sağ əllə saxlamaq olar. Yüngül sinini sol əldə, beş barmaqların uclarında, dirsək səviyyəsindən azca yuxarıda saxlayırlar. Lakin onu çiyindən yuxarı qaldırmaq olmaz.

Bəzədilmə (fransızca *servir* – “xidmət etmək” sözü) aşağıdakı əhəmiyyətə malikdir: masanın səhər yeməyinə, nahara, şam yeməyinə hazırlanması; bu məqsədlər üçün nəzərdə tutulan masanın üzərində qabların, ləvazimatların, süfrə ağlarının düzgün yerləşdirilməsi üçün lazımdır.

Masanın bəzədilməsi üçün əsas tələblərə:

- xidmət növünün uyğunluğu: sifariş edilən yeməklərin menyusu, səhər yeməyi, biznes-lanç, nahar və yaxud sifarişlə şam yeməyi tətbiq edildikdə;
- estetik istiqamətlənmə (boşqabların forma və ölçülərinin masanın forma və ölçüləri ilə uyğunluğu, onların süfrə və salfetlərin rəngi ilə, sonuncuların bükmə formaları ilə uzlaşması);
- bəzədilmə əşyalarının zəif interyerinin dekorativ həlli ilə uyğunluğu;
- verilən yeməklərin, qəlyanaltıların, içkilərin çeşidinin qab-qacaqla uyğunluğu;
- zalda və yaxud masada milli xüsusiyyətlərin və tematik istiqamətlərin əks olunması aiddir.

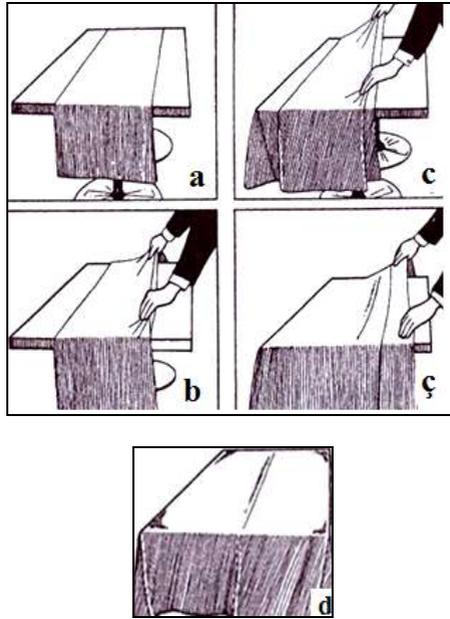
Masa bəzədilməsinin iki növünü fərqləndirirlər: ilkin və əlavə. İlkin bəzədilmə restoran zalının xidmət üçün istehlakçıların gəlişinə qədər bəzədilməsidir. Bu əhəmiyyətli dərəcədə xidmət prosesini tezləşdirir və zala təntənəlik, eleqantlıq bəxş edir.

Əlavə bəzədilmə qəbul olunmuş sifarişə müvafiq olaraq verilən yeməklərin, içkilərin çeşidini nəzərə alaraq həyata keçirilir.

Masanın ikinci bəzədilməsini belə ardıcılıqla keçirirlər:

- masanın süfrə ilə örtülməsi;
- boşqabların bəzədilməsi;
- ləvazimatların bəzədilməsi;
- şüşə qabların bəzədilməsi;
- salfetlərin düzülməsi;
- ləvazimatların ədviyyələrlə, güldanların güllərlə və masanın digər aksesuarlarla düzülüşü.

Göstərilən ardıcılıq bəzədilmənin sürətlənməsini və qab-qacağın qorunmasını təmin edir. Aşağıda şəkil 5.3-də masanın süfrə ilə örtülməsi ardıcılığı göstərilmişdir.



Şəkil 5.3. Masanın süfrə ilə örtülməsinin ardıcılığı

Masaların süfrə ilə örtülməsi aşağıdakı kimi həyata keçirilir. Əvvəlcə onların üzərinə ütülənmiş və uzununa dördqat bükülmüş süfrələri qoyurlar. Bundan sonra onların hər birini açır və masanın uzununa qoyurlar (şəkil 5.3 a). İki əllə bir tərəfin qırağından tuturlar (şəkil 5.3 b); süfrəni çırpan kimi, sərt hərəkətlə qaldırır və masanın üzərinə qoyurlar (şəkil 5.3 c); masanın və süfrənin arasında yaranan hava balışı onu düzgün vəziyyətdə sərməyə imkan yaradır (şəkil 5.3 ç). Bu zaman süfrənin mərkəzi büküyü masanın mərkəzi ilə üst-üsə düşməlidir (şəkil 5.3 d), perpendikulyar bükük masanın ortasından keçməlidir.

Dairəvi və kvadrat masaların örtülməsi üçün süfrənin qıraqları masanın hər tərəfindən masa taxtasının qırağına qədər 25-30 sm-dən az olmamalı, lakin stulun oturacağından aşağı olmayaraq düşməlidir. Süfrənin kənarları masa ayaqlarının uzununa düşməli və onları örtməlidir. Düzbucaqlı masaların örtülməsi zamanı, qıraqlardan süfrənin aşağı düşməsi 35-40 sm-ə qədər artır.

Süfrənin qıraqlarından dartmaq və onu əl ilə sıgallamağa icazə verilmir. Masanı süfrə ilə örtəndən sonra stulların (kresloların) düzülüşünə başlayırlar. Bu da masanın üzərinə boşqabların düzgün qoyuluşuna oriyentir kimi xidmət edir.

Masanın iki kiçik süfrələrlə örtülməsi zamanı, əvvəlcə masanı zəlin girişinə əks tərəfdən süfrə ilə, sonra isə ikinci süfrə ilə örtürlər.

Masada süfrənin dəyişilməsi o vaxt baş verir ki, onun üzərində iri ləkə yaransın. Bu halda ofisiyant masanın qırağında durur və süfrəni öz tərəfinə elə çəkir ki, onun əks tərəfi masanın qırağında yerləşsin (a), sonra masanın üzərinə əvəz üçün hazırlanmış süfrəni qoyurlar, o dördqat elə bükülməlidir ki, onun ortası aşağıda yerləşsin (b), təmiz süfrənin aşağı tərəfini masanın əks tərəfinə salırlar (c); şəhadət və böyük barmaqlarla təmiz süfrənin ortasından, orta və adsız barmaqlarla isə ləkələnmiş süfrənin qıraqlarından tuturlar (ç). Yavaş-yavaş çirklənmiş süfrəni çıxardır və eyni zamanda, öz tərəfinə çəkərək, təmiz süfrəni salırlar. Masanın üstü süfrənin dəyişilməsi zamanı açılmamalıdır (d). Süfrənin dəyişilməsi zamanı yemək və içkiləri köməkçi masanın üzərinə qoyur-

lar. Əgər süfrənin üzərindəki ləkə kiçikdirsə, onu dəsmalla silmək və salfet ilə örtmək lazımdır.

Xidmət prosesi zamanı nahar masalarının yanına qoyulan köməkçi masaları da xüsusi tikilmiş süfrələr və yaxud iri salfetlərlə örtürlər.

Masa üstünün örtülməsi və stulların düzülüş sxemində stulun hündürlüyü 46 sm-ə, masanın hündürlüyü 72 sm-ə çatır.

Masanın boşqablarla bəzədilməsi. Xidmət növündən asılı olaraq, masanın bəzədilməsini serviz, qəlyanaltı və yaxud pirojki boşqablarından başlamaq olar. Boşqabları (serviz, qəlyanaltı) masaların üzərində hər bir stulun (kreslonun) mərkəzi ilə, masanın qırağından 2 sm aralı, pirojki boşqablarını – masanın qırağından 5-10 sm və qəlyanaltı boşqablarının sol tərəfindən 5-10 sm aralı qoyurlar. Boşqabın üzərində müəssisənin loqotipi masa qırağından əks tərəfdə olmalıdır.

Masanın bəzədilməsi zamanı serviz boşqablar ilə ofisiant sol əlinə boşqabların bir növündən dəsti götürür, sağ əl ilə isə onları düzür. Sol əlin üzərinə, boşqablar dəstinin altına dördqat bükülmüş dəsmal və yaxud salfet qoymaq olar. Hər bir boşqabı sol əlin böyük barmağı ilə azca irəli çəkir, sonra sağ əl ilə onları götürür və masanın üzərinə qoyurlar. Analoji hərəkəti, serviz qablarının üzərinə qoyulan, masanın bəzədilməsində işlədilən qəlyanaltı boşqabları ilə də həyata keçirirlər. Hər iki halda, ofisiant saat əqrəbi istiqamətində hərəkət edir (soldan sağa). Sonra dəsti sağ əlin üzərində saxlayaraq, sol tərəfdən sol əl ilə masanın üzərinə qoyur və pirojki boşqabları ilə bəzəyirlər. Bu zaman, ofisiant masa boyunca soldan sağa hərəkət edir.

Masanın ləvazimatlarla bəzədilməsi. Hazırlıq işindən sonra (dəsmalla silmə, cilalanma) ofisiant salfetlə orta sinidən örtülmüş və yaxud konvert kimi bükülmüş salfetlə örtülmüş kiçik yemək boşqabında ləvazimatları düzür. Ləvazimatları sinidə, masanın bəzədilməsi kimi aparılan qaydada yerləşdirirlər. Əgər ləvazimatları boşqabın üzərinə qoyurlarsa, konvertin içinə yemək, qəlyanaltı bıçaqları, yemək və çay qaşıqları qoyurlar; bükülmüş

künc salfetlərin altına yemək və qəlyanaltı çəngəlləri yerləşdirirlər.

Masanın ləvazimatlarla bəzədilməsi zamanı onların istiqamətini daxilə yönəldərək, konvert kimi bükülmüş dəsmalda tutaraq, həyata keçirirlər.

Əvvəlcə dəsmalı sol əldə tutaraq masanı bıçaq və qaşıqlarla bəzəyirlər, sonra dəsmalı sağ əldə tutaraq masanı ləvazimatlarla, çəngəllərlə bəzəyirlər. Boşqabların (serviz və qəlyanaltı) sağ tərəfində, tiyələri boşqaba tərəf, masanın qırağından ləvazimatın dəstəyinə qədər 2 sm məsafədə belə ardıcılıqla düzülür: yemək bıçağı, yemək qaşığı (nahar üçün), qəlyanaltı bıçağı. Boşqabların sol tərəfində çəngəlləri dişlərini yuxarı baxaraq aşağıdakı qaydada (sağdan sola) düzülür: yemək, qəlyanaltı çəngəlləri. Boşqab və ləvazimat arasında və həmçinin ləvazimatlar arasındakı məsafə 0,5 sm-dən çox olmamalıdır. Masadakı bütün ləvazimatlar bir-birinə paralel qoyulmalıdır.

Masanın şüşə qablarla və salfetlərlə bəzədilməsi. Kətan salfetlə örtülən sininin üzərinə 4 və daha çox fujer (qədəh) qoyurlar. Bu zaman ofisiant masaya yaxınlaşır və sağ əli ilə serviz və yaxud qəlyanaltı boşqabının oxu istiqamətdə fujeri qoyur. Şüşə və yaxud büllurun belə yerləşməsinə mərkəzləşmiş adlandırırırlar. Fujeri boşqabdan daha sağa, onun yuxarı qırağını birinci bıçağın ucu ilə kəşişən xətdə qoymaq olar. Şüşə və yaxud büllurun bu qaydada yerləşməsinə sağtərəfli adlandırırırlar. Boşqab və fujer arasındakı məsafə 0,5 sm olmalıdır.

Masanın şüşə ilə bəzədilməsini, dörd fujeri ayaqlarından sol əlin barmaqlar arasında tutaraq tutumu yuxarıya doğru əl ilə yerinə yetirmək olar. Masanın şüşə ilə bəzədilməsi zamanı, ofisiant sini ilə saat əqrəbi istiqamətində hərəkət edir, kreslonun sağ tərəfində dayanır, tutuma toxunmamaqla, sağ əllə fujerin ayağından tutur və sağ tərəfdən onu masaya qoyur.

Salfet – masa bəzədilməsinin əsas əşyasıdır. O yaxşı ütülənmiş və qəşəng bükülmüş olmalıdır. Kətan salfeti çox nişəstəlidir. İstifadədə yarıyumşaq salfet daha rahatdır. Salfetlərin bükülməsi zamanı onların açıq vəziyyətdə əzilmiş kimi görsən-

məməsi üçün onların rahat və sadə bükülməsi imkanını nəzərə alırlar.

Masanın bəzədilməsi zamanı ofisiyant salfetləri qəlyanaltı boşqablarının üzərinə, sonuncuların olmaması zamanı isə ləvazimatların arasına qoyur.

İstehlakçıların gündəlik xidməti zamanı səhər yeməyi və yaxud biznes-lanç üçün masanın bəzədilməsinə hərdən kağız salfetləri də daxil edirlər. Hər bir salfeti qəşəng bükür və güldanlara, altlıqlara və bilavasitə masanın üzərinə qoyurlar. Kağız salfetləri hissələrə kəsmək və onları güldanlara, altlıqlara qoymaq olmaz.

Ədviyyə dolu ləvazimatların yerləşdirilməsi. Bu zaman ofisiyant konvert kimi bükülmüş, kətan salfetlə örtülmüş, kiçik yemək boşqabının üzrinə duz və istiot qablarını, salfetin qatlanmış qırağının altına isə külqabını qoyur və ədviyyəli ləvazimatı kiçik masanın mərkəz və yaxud oxu boyunca, külqabını isə əks tərəfdən masanın qırağına tərəf yerləşdirir. Bu zaman, duz və istiot qablarını, onların yuxarı hissəsinə toxunmayaraq, sağ əlin böyük, orta və şəhadət barmaqları arasında tutmaq lazımdır. Altı nəfər və daha çox qonaqlar üçün iki və daha çox sayda ədviyyə ləvazimatlarını masaya qoymaq məsləhətdir. Onları, assimetrik olaraq, iki tərəfdən pirojki qablarının arxasında, fujerlərlə bir xəttə yerləşdirirlər. Çox vaxt ədviyyəli ləvazimatları xüsusi altlıqlarda yerləşdirirlər. Onların yanında sirkə, bitki yağı və tünd sousla dolu flakonları yerləşdirmək olar.

5.5. Masalar üçün salfet bükülməsinin növləri və formaları

Masaları bəzəmək üçün təyinatdan asılı olaraq salfetlərin müxtəlif növlərindən istifadə olunur. Onlardan bəziləri-fərdi salfetlər, masa bəzədilməsinin mütləq əşyasıdır; ikincilər - bəzək salfetləri, bilavasitə masanın bəzədilməsinə xidmət edir, onları boşqabın altına qoyurlar; üçüncülər – kokteyllər üçündür, dördüncülər isə dodaqların silinməsinə xidmət edir.

Qəşəng bükülmüş salfetlər zalda bayram mühitinin yaranmasına, interyerin üslub həllinə eleqanlıq və gözəllik bəxş edilməsinə səbəb olur.

Fərdi salfetlər yemək zamanı paltarın çirklənməməsinə və ağız küncələrinin isladılmasına xidmət edir.

Bəzədilmə salfetlərini masaların bəzədilməsi üçün istifadə edirlər. Onları süfrə üzərinə boşqab və ləvazimatların altına qoyurlar. Bu mini-süfrələri tez bir zamanda dəyişmək olar və bu halda qonaqların yerləri həmişə təravətli və təmiz görünəcək. Bəzədilmə salfetlərini səhər yeməkləri, biznes-lançın xidməti zamanı istifadə edirlər.

Kokteyllər üçün salfetlər adi fərdi salfetlərdən kiçik ölçüləri ilə və həmçinin onunla fərqlənilirlər ki, onları daha nazik materialdan tikirlər. Çox vaxt onları banketdən əvvəl aperitiv zamanı və həmçinin banketlərdə fərşet və kokteyl verilən zaman istifadə edirlər. Oriqinal şəkildə bükülmüş salfetlər masanı bəzəyir və şamlarla, güllərlə həmahəng olur.

Dodaqların silinməsi üçün salfetlər - kağız salfetlərdir. Onlar daha gıgiyenikdir. Onların geniş çeşidinə uyğun olaraq, bu salfetləri masanın ümumi bəzədilməsi, servizi və bəzədilmənin dekorativ elementləri üçün asan seçmək olar. Bundan başqa, kətan və kağız salfetlər masaya xüsusi cazibədarlıq verərək, bir-biri ilə yaxşı kombinasiya təşkil edirlər.

Salfet bükülməsinin sadə və mürəkkəb formaları mövcuddur. Masanın səhər yeməyi və yaxud biznes-lanç üçün bəzədilməsi zamanı, bir qayda olaraq, salfetlərin sadə formalarını, masanın sifariş yeməkləri menyusu, nahar və yaxud şam yeməyi üçün bəzədilməsi zamanı və həmçinin, xüsusi təntənəli hallarda onların daha mürəkkəb formalarından istifadə edirlər.

Öz növbəsində, salfet bükülməsinin sadə və mürəkkəb düzülüşünün alçaq və hündür formaları mövcuddur.

Birincilərə aşağıdakı formalar aiddirlər: üçbucaq, sadə cib, üç qatla cib, bağlanmış kitab, sürpriz, ikili dil, binokl, konvert, jaket, payız yarpağı, nənənin yaylığı, pərvanə, qulançar, ikili yelpik, aypara, sidney, konfet, mavi alabalıq, pasxa dovşanı, xizək

və s. Hündürlərə isə: yelkən, kosmos, raket, sıldırım qaya, qapaq, sülh göyərçini, zanbaq, ilbiz, dovşan, meqafon, rahibə, şam, metr-dotel, stela, conka, banan, qurbağa-çar, suiti, başmaq, şleyf formaları aiddir.

Yuxarıda göstərilənlərdən başqa, masanın bəzədilməsi zamanı onun estetik tərtibatını yaratmaq üçün qu quşu, ilbiz-domino, dəniz kirpisi, tovuz quşu, ikili mərcan, şanapipik, qızılgül, vavilon qülləsi, ikili şpilli üçlük yelpiyi, Asiya yelpiyi kimi salfet bükümlərinin eksklyuziv formalarından da istifadə edirlər. Bu dekorativ salfetləri, onların rəngi və dizaynına görə seçərək, qonaqlar üçün fərdi kətan və yaxud kağız salfetlərlə mütləq kombinasiya şəklində işlədirlər.

Salfet bükümlərinin müasir formalarına, onların gümüş və mərmər, saxsı, çini, süni mirvari, təzə güllərdən hazırlanan qədəh və fujerlərdə dairəvi yerləşdirmə tərtibatı aiddir.

Kətan salfetləri meyvələrin, tostların, bulka məmulatlarının verilməsi və həmçinin ləvazimatlara bükmə konverti kimi istifadə edirlər.

Salfet bükülməsinin aşağı formaları

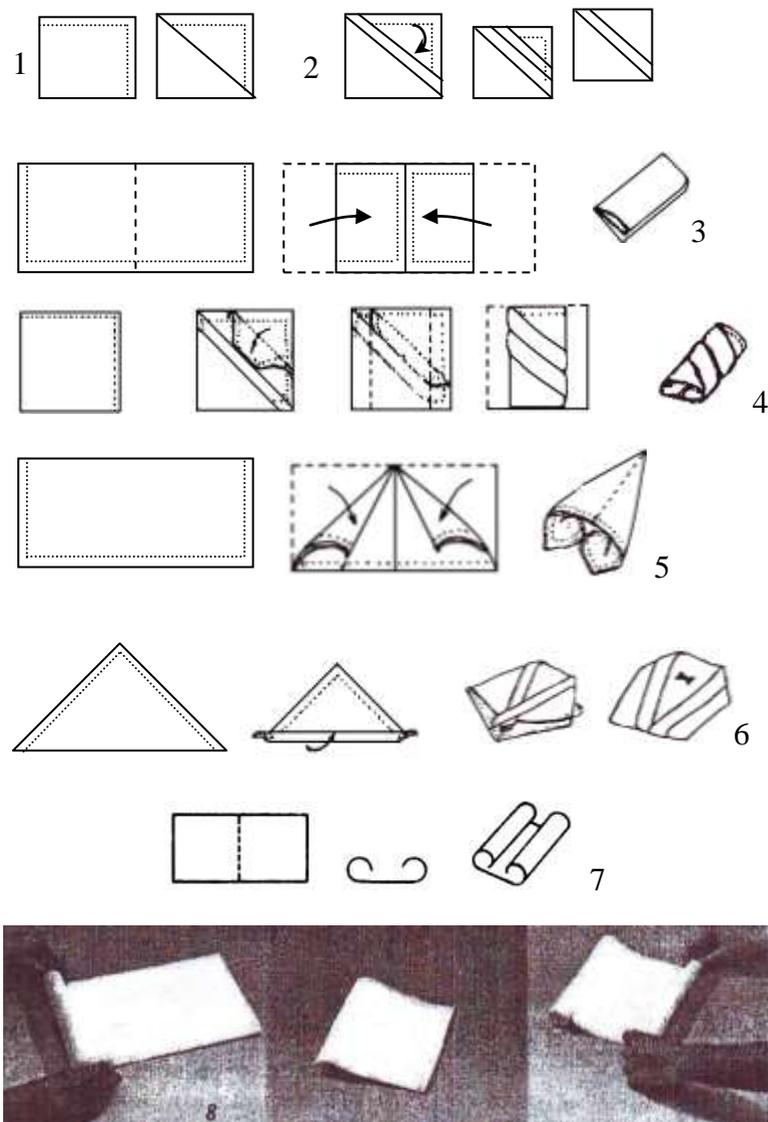
Şəkil 5.4-də (a, b, c) salfet bükülməsinin aşağı formaları müxtəlif variantlarda göstərilmişdir.

Bunun üçün *sadə cib* formasını – dördqat bükülmüş salfetin yuxarı hissəsini daxilə tərəf qatlamaqla alırlar (1).

Üçqatlı cibdə – ardıcılıqla digər iki yuxarı küncü qatlayırlar və qonağa salfetin künc tərtibatı açılır (2).

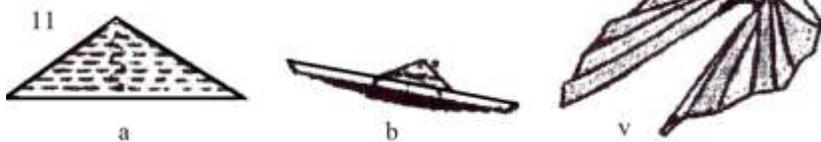
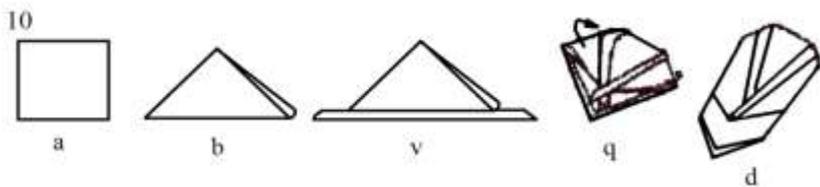
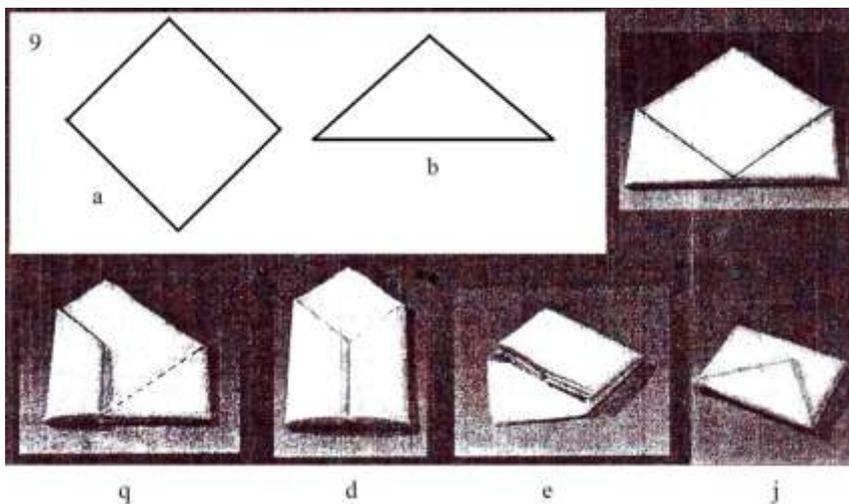
Bağlanmış kitab – ikiqat bükülmüş salfetdə, ütülənmiş qat tərəfindən küncləri qatlayırlar. Salfeti əzməyərək, həmin istiqamətdə bir daha ikiyə büküb və boşqabın üzərinə qoyurlar (3).

Sürpriz – dördqat bükülmüş salfeti diaqonal istiqamətdə bir küncünü qatlayırlar. Sonra salfetin əks küncündə yarıyadək ikinci küncü qatlayırlar. Bükülmüş salfetin digər iki küncünü qatlanır və halqanın dairəvi formasını boşaldaraq, boşqabın üzərinə qoyurlar (4).



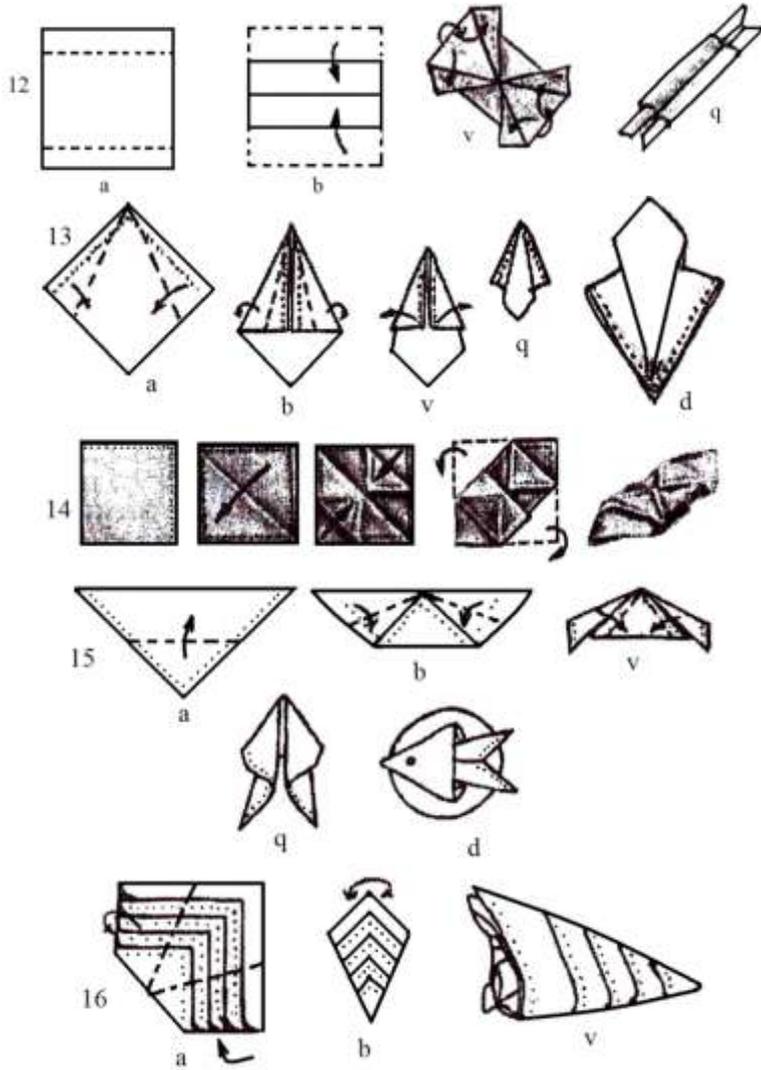
Şəkil 5.4a. Salfet bükülməsinin aşağı formaları:

*1-sadə cib; 2-üçqatlı cib; 3-bağlanmış kitab; 4-sürpriz; 5-ikili dil;
6-smokinç; 7-binokl; 8-ikili dalğa.*



Şəkil 5.4b (davamı). Salfet bükülməsinin digər aşağı formaları:

9-konvert; 10-jaket; 11-payız yarpağı.



Şəkil 5.4c (davamı). Salfet bükülməsinin aşağı formaları:

*12-qulançar; 13-deltaplan; 14-konfet; 15-mavi alabalıq;
16-qadın başmağı.*

İkili dil formasında – ikili bükülmüş salfetin hər iki tərəfini simmetrik olaraq, onlardan torba şəklində bağlamaqla, aşağı qatlayırlar (5).

Smoking – salfetin bu növ bükülməsi toy masası arxasında bəyin yerini göstərmək üçün nəzərdə tutulur. Salfeti üçkünc şəkildə bükmək üçün, böyük küncə yuxarı, aşağı hissəsinə paralel olaraq, xətti yuxarı qatlamaqla və salfeti çevirməklə, sağ küncü aşağıya qatlamaqla, simmetrik olaraq, sol küncü qatlamaq, sağ və sol küncələri geriye qatlamaq, sonra aşağı hissəni geriye qatlamaq lazımdır. Sonra isə üzərinə qara kağızdan hazırlanan kəpənəyi qoymaq (6) lazımdır.

Binokl üçün ikiqat bükülmüş salfeti əks tərəfdən dairəvi formaya salır və bu şəkildə boşqabın içinə qoyurlar (7).

İkili dalğada isə ikiqat bükülmüş salfeti ortaya qədər yumrulayırlar, salfeti çevirirlər. Sonra onun sağ ucunu salfetin ortasına qədər yumrulayırlar (8). Üçqatlı dalğanı almaq üçün diyrəyin yarısının sağ ucunu elə çəkirlər ki, ikiqat alınsın.

Konvert formasında salfeti masanın üzərində tərs üzü ilə yuxarıya qoyurlar (9, a). Sonra onu diaqonal üzrə yarımçıq qatlayır, aşağı küncü yuxarı küncün üzərinə elə qoyurlar ki, zirvəsi yuxarıda olan üçbucaq yaransın (9, b). Bundan sonra yan küncələri üçbucağın əsas mərkəzinə tərəf qatlayırlar (9, c). Sol və sağ tərəfləri bir daha ortaya tərəf qatlayırlar (9, d). Salfet büküləndən sonra, belə bir forma alınır (9, e). Alt ucu üçbucağın özülü (əsas) tərəfinə çəkirlər (9, k). Nəhayət, üçbucağın bükülməsi ilə konverti bitirirlər (9, l).

Jaket üçün salfetə üçbucaq formasını verirlər. Büküyün ucunu təxminən 2-3 sm yuxarı qatlayırlar. Salfeti çevirir və yan küncələri onun ucu üzərinə qoyurlar. Sonra yan küncələri atxaya qatlayırlar. Gül və yaxud bant caketə bitkinlik bəxş edir (10).

Payız yarpağı – üçbucağını büküklərlə yığırlar. Bu zaman onun zirvəsi aşağıda olacaqdır, qatlanmış küncələr isə payız yarpaqlarını imitasiya edir (11).

Qulançar (mərəçöyüd) formasını – açılmış salfetin yuxarı və aşağı küncələrini ortaya tərəf qatlamaqla alırlar. Sonra şəkil 5.4 c-də göstərilədiyi kimi, bütün dörd küncü çölə tərəf açırlar (12).

Deltaplanı – salfeti iki dəfə yarıbayarı bükməklə və mərkəzi küncü ilə aşağı qoymaqla alırlar (13, a) Sol və sağ küncələri irəli bükmək (13, b), salfeti çevirmək, sağ və sol küncələri qabağa bükmək (13, v). Sağ və sol tərəfdən küncələri çölə çıxartmaq (13, q), fiquru çevirmək və boşqaba trapesiya şəklində yuxarı qoymaq lazımdır (13, d).

Konfet formasını– kvadrat kimi bükülmüş salfetin yuxarı küncündən, cib yaratmaqla aşağı qatlayaraq alırlar, sonra isə onun ucunu yuxarı, ortaya qədər qatlayırlar. İkinci yuxarı ucu ortaya qədər çəkirlər, iki əks küncü isə aşağı qatlayırlar (14).

Mavi alabalıq forması – salfeti diaqonal üzrə yuxarıdan aşağıya bükməklə (15, a) əldə edirlər. Bunun üçün aşağı küncü yuxarıya qatlamaq (15, b), sol və sağa çıxan ucları aşağıya qatlamaq (15, v), sol və sağ tərəfləri fiqurun orta vertikal xətti tərəfə qatlamaq (15, q), fiquru çevirmək və onu kiçik balıqqulağı ilə bəzəmək (15, d) lazımdır. Salfetlərin bükülməsinin bu üsulunu balıq masası üçün təklif etmək olar.

Qadın başmağı forması – ağ salfeti cəhrayı salfetin üzərinə qoymaqla və onları iki dəfə yarıbayarı bükməklə, çəhrayı küncü diaqonal üzrə yuxarıya qatlamaqla, hər iki ağ və cəhrayı küncələri, bütün küncələrin görünməsi üçün ardıcılıqla yuxarıya qatlamaqla alırlar. Sonra isə çəhrayı salfetin sonuncu küncünü qatlamaq və fiquru 45° bucaq altında çevirmək və yan ucları içəriyə doğru qatlamaq lazımdır (16).

Salfet bükülməsinin hündür formaları (şəkil 5.5a və 5.5.b)

Bunlardan **kosmos formasını** – salfetin yuxarı küncələrini qatlamayaraq, onu ortaya doğru bükməklə alırlar. Aşağı küncələri bir-biri ilə yığır və salfeti boşqabın üzərinə qoyurlar (1).

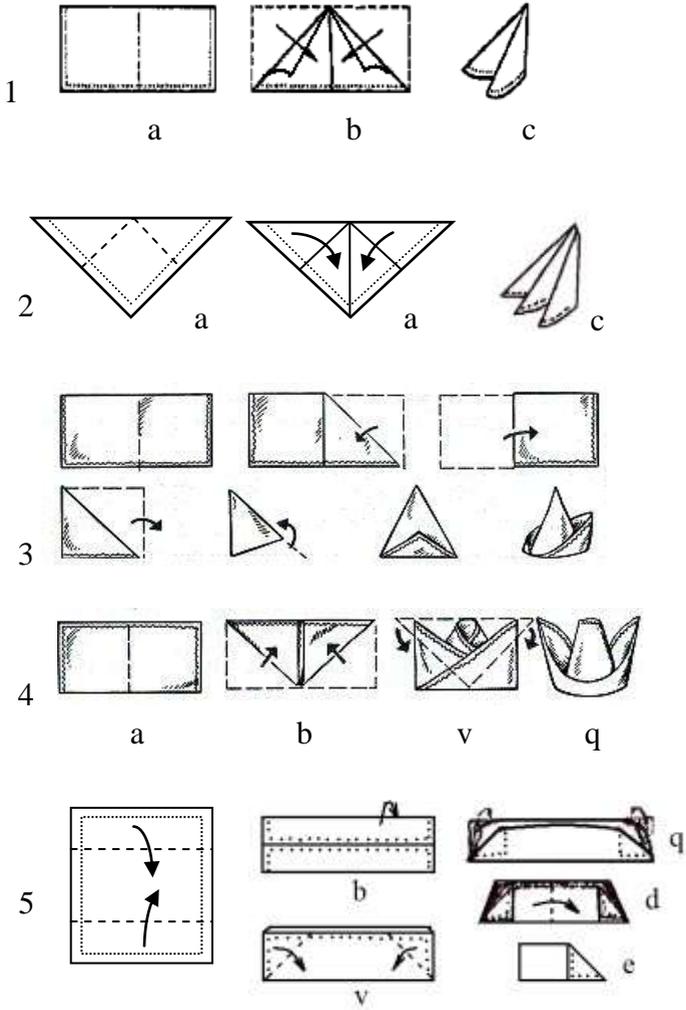
Sıldırım qaya formasında bükmə zamanı – salfetin yuxarı sol küncünü ortasına doğru qatlayırlar. Sağ aşağı küncün yuxarı qatını isə sola aşağı istiqamətləndirirlər. Sağda qalan üçbucağı sola keçirir və salfeti boşqabın üzərinə qoyurlar (2).

Qapaq (başlıq) formasını düzəldədikdə, salfeti yuxarıdan aşağıya ikiyə qatlayırlar. Sağ küncü orta xətt ilə sola qatlayırlar. Sonra sağ aşağı küncü diaqonal üzrə sola qatlayırlar. Daha sonra sol yuxarı küncü, üçbucaq yaradaraq, sağ aşağı küncə birləşdirirlər. Sonda sağ aşağı küncün dörd qatını yuxarı qaldırırlar (3).

Rahibə formasını - ikiqat ütülənmiş salfetin bükülmə yerindən iki küncü qatlayaraq, sonra salfeti aşağı küncəldən tutaraq özündən əks tərəfə qatlayaraq, onları “qıfıl” şəklində bağlamaqla alırlar və salfeti boşqabın üzərinə qoyurlar (4).

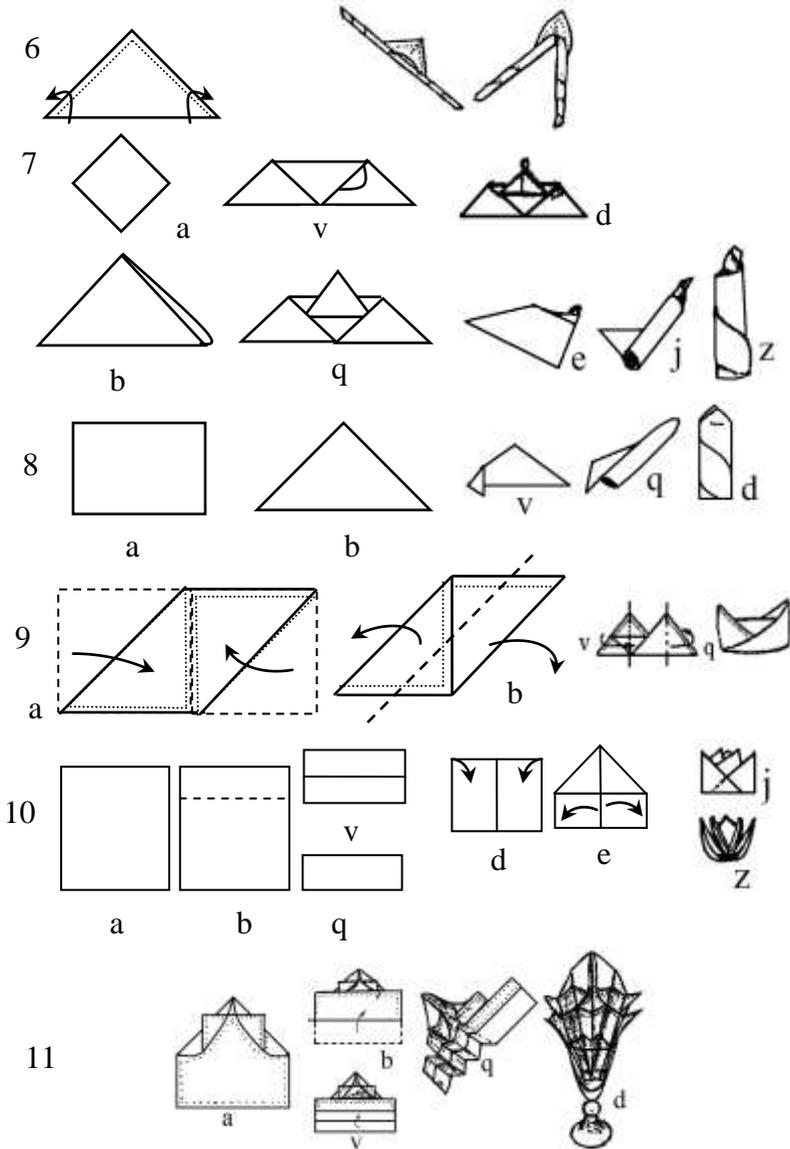
Qurbağa-çarıça formasını salfetin yuxarı və aşağı hissələrini ortaya qatlamaqla (5, a) və çevirməklə (5, b), horizontal ox üzrə salfeti yarıbayırı bükməklə (5, v), sağ yuxarı küncü aşağı qatlamaqla (5, q), digər küncü içəriyə doğru qatlamaqla (5, d), sonuncu sağ küncü fiqurun altına arxaya qatlamaqla və nəhayət eyni hərəkəti sol küncərlə də təkrar etməklə və fiquru arxaya ortada bükməklə (5, e) əldə edirlər.

Kirşə formasını hazırlayanda üçbucaq şəklində bükülmüş salfeti özündən əks tərəfə yuxarı küncə qoyurlar. Təxminən ortaya qədər aşağı küncələri əyir və ikiqat qatlayırlar (6). Kirşə üsulunu rusların Maslenitsa bayramında masanın bəzədilməsi zamanı tətbiq edirlər.



Şəkil 5.5a. Salfet bükülməsinin hündür formaları:

*1-kosmos; 2-sıldırım qaya; 3-kiç; 4-rahibə;
5-qurbağa-çariça (malikə)*



Şəkil 5.5b. Salfet bükülməsinin hündür formaları:

*6-kirşə; 7-şam; 8-obelisk; 9-tac; 10-qızılgül;
11-çıxışlarla yelpik*

Şam formalı – salfeti üçbucaq şəklində bükürlər, sonra üçbucağın zirvəsini aşağı, əyilmə xəttinə qədər aparırlar, qatlamanın iti zirvəsini yuxarı elə qaldırırlar ki, o azca yuxarıdan kənara çıxsın. Sonra alovu imitasiya edən büküş qoyurlar. Alovdan azca aşağıdakı büküşü sola yönəldirlər. Qatlamaqla şam alınmasına qədər salfeti yığırlar. Şam öz formasını saxlamaq üçün, onu qədəhə də qoymaq olar (7).

Abidə (heykəl) formasında bükülmədə isə üçbucaq şəklində bükülmüş salfetin bir küncünü aşağıya qatlayırlar. Sonra üçbucağın əks küncündən başlayaraq, onun əsasının uzununu boyunca salfeti yığmaq, çıxılan ucu özülün dəliyinə keçirtmək lazımdır. Abidənin hündürlüyü salfetin ölçüsü 40-60 sm-ə qədər artdıqca artır (8).

Tac formalı salfeti ütülənmiş tərəfi aşağıya yönəltməklə ikiqat bükürlər. Sol yuxarı küncü ortaya sarı aşağı salırlar, sağ küncü isə əks tərəfin mərkəzinə qatlayırlar.

Salfeti çevirir və ikiqat elə bükürlər ki, hər iki uzun əks tərəflər bir-biri ilə üst-üstə düşsün. Salfet künclərinin uclarını açır və yaranan manjetin arxasında “qıfıl” forması düzəldir və onu boşqabın üzərinə qoyurlar (9).

Qızılgül formada bükülmə zamanı isə, 35x35 sm ölçülü açılmış rəngli salfetin yuxarıdakı iki ucunu eninin 1/3-i qədər aşağı salırlar. Sonra aşağıdakı iki ucu yuxarı elə qaldırırlar ki, salfetin yuxarı və aşağı qıraqları üst-üstə düşsün, yuxarıdakı iki ucu isə, aşağıya elə salırlar ki, onlar birləşsinlər. Bundan sonra salfeti uclarından tutaraq, özündən əks tərəfə yığaraq “qıfıl” formasına salır və onu boşqabın üzərinə qoyurlar (10).

Çıxıntılarla yelpik formada bükülmədə salfetin yuxarı küncələrini yarisına qədər arxaya qatlayırlar (11, a). Aşağı ucu yuxarıya doğru elə bükürlər ki, qatlanan küncələr görünsün (11, b). Sonra aşağı ucu təkrarən yuxarıya doğru qarlayırlar (11, v). Bir tərəfdən üç eyni qatları bükürlər (11, q), həmin formada qatları əks tərəfdə də bükürlər. Sonda salfeti qədəhdə masanın üstünə qoyurlar (11, d).

Təntənəli hallar üçün salfetlərin bükülmə formaları

Bunlara əsasən palma yarpağı, ilbiz, conka, zanbaq və mərcan formaları aiddir.

Palma yarpağı forması üçün salfeti payız yarpağı şəklində bükürlər və onun yuxarı uclarını dekorativ sancaqla bərkidərək, boşqabın üzərinə qoyurlar.

İlbiz üçün kvadrat salfeti elə bükürlər ki, aşağı və yuxarı uclar bir-biri ilə üst-üstə düşsün. Sonra salfetin üzərində, ortaya qədərən bir az çox, eni 2 sm ölçüdə bükülüşlər edirlər. Bükülüşlərlə aşağı olan salfeti yarıbayarı əyirlər. Sağ ucu diaqonal üzrə yelpik tərəfə qatlayırlar. Çıxan ucu qatlayır və yelpik qoyurlar.

Conka (yelkən gəmisini) forması üçün salfeti dördqat elə bükürlər ki, ondan kvadrat alınsın. Sonra onu diaqonal üzrə büküb, dörd açıq aşağı küncünü əks tərəfdəki küncə birləşdirirlər. Yan zirvələri ortaya elə bükürlər ki, onlar sıvri bucaq yaratsınlar. Daha sonra aşağı küncələri qatlayır və onları sıx birləşdirirlər. Sonda iki tərəfi arxadan bir-birinin üstünə qoyur və dörd küncü yuxarı dartırlar.

Zanbaq formasında bükülmə üçün kvadrat salfeti diaqonal üzrə, yuxarı küncü aşağı küncə birləşdirərək, ikiqat bükürlər. Sonra iki xarici küncü aşağıya qatlayırlar. Salfetin aşağı hissəsinin qalmış küncünü yuxarı qaldırıb, bu hissəni bir daha bükürlər. Bükülmüş aşağı hissəni yuxarı, üçbucağın ortasına qədər qatlayırlar. Salfeti qaldıraraq, xarici küncələri bir-birinin içinə qoyurlar. Sol və sağ küncələri aşağıya doğru qatlayır və aşağı büküşə yerləşdirirlər.

Mərcan forması üçün isə salfetin yuxarı və aşağı qıraqlarını ortaya doğru bükür, aşağı hissəni bir daha yuxarıya bükür və əyilməni qeyd edir və sonra salfetdə dördədən altıya qədər simmetrik bükümlər yaradılır. Daha sonra aşağı ucları əldə sıxmaq və yaranan bükümləri çıxartmaq lazımdır. O biri tərəfdən də bükümləri çıxartmaq lazımdır. Salfetin ölçüsü nə qədər böyük olarsa, onda bir o qədər çox qatlamalar olacaq və alınan fiqur da daha qəşəng görünəcəkdir.

Kağız və kətan salfetlərlə masaların bəzədilməsi üçün onların müxtəlif formalarının bükülmə ardıcılığı şəkil 5.6-da (a, b, c, ç, d, e, ə, f, g, h) göstərilmişdir.



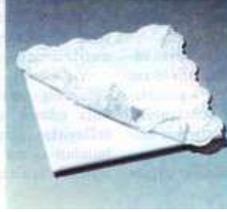
Şəkil 5.6 a. Salfetin üçbucaq və qovun şəklində bükülməsinin ardıcılığı

a) və b) üçbucaq forması üçün bükülmə ardıcılığı;

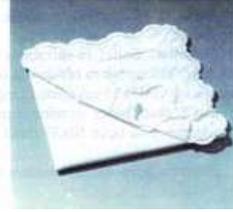
c) qovun forması üçün bükülmə ardıcılığı.



1. Yuxarıdakı bucağı diaqonal üzrə aşağıdakı bucağın üstünə qatlayırlar



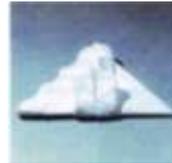
2. Sonra onu ortasına doğru ikiqat şəkildə bükürlər



3. Analoji olaraq sonrakı üst bucaq da bükürlər



Bükülmüş hazır formalar süfrədə



4. İndi isə salfetkani diaqonal üzrə geriyyə çevirirlər



5. Çiçək forması

Şəkil 5.6 b. Salfetin kəpənəkçik və çiçək şəklində bükülməsi ardıcılığı



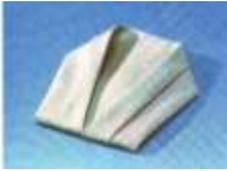
1. Büküsün kənarı yuxarıdan 2-3 sm qatlanır



2. Salfet çevrilir, künc uclar iti formada onun üstünə qoyulub smokinq alınır



3. Yan küncələr geriə qatlanır



4. Aşağı sonluq geriə doğru qatlanıb jaket formasına salınır

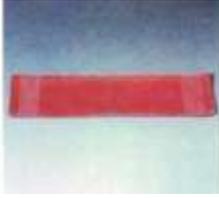


5. Smokinqin yaxalığı şal formada əyilir və ondan istənilən formalar hazırlanır



Hazır jaket və yaxud smokinqə vurulmuş kəpənəkciklər gözəllik və sonluq yaradır

Şəkil 5.6 c. Salfetin jaket və smokinq (köynək forması) formasında bükülmə ardıcılığı



1a. Salfet uzunluğunu üst-üstə qatlanır

1b. Hər iki tərəf simmetrik formada şəkildəki kimi qatlanır

1c. Qatlanmış tərəflər şəkildəki kimi tərəflərdən əyilir



1d. Kisələr bir-biri ilə birləşdirilir və meqafon hazırdır



Bükülmüş hazır salfətlər süfrədə



2. Çadır forması meqafon formada olduğu kimi hazırlanır, yalnız 1c vəziyyətində olan formada qatlanır

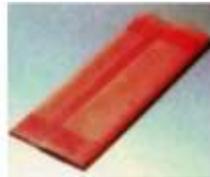
Şəkil 5.6 ç. Salfetin meqafon və çadır formada bükülmə ardıcılığı

1. Meqafon forması üçün;

2. Çadır forması üçün.



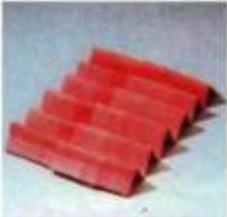
1. Salfetin yuxarı hissəsi ortaya qatlanır, aşağı kənarı yuxarı qatlanır



2. Aşağı kənar təkrarən yuxarı qatlanır



6. Hazır rozetka süfrədə



3. Salfetdən 5-6 bükük hazırlanır

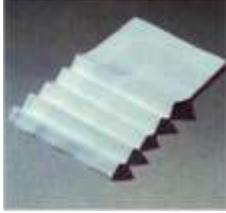


4. Aşağı qatın büküşləri qabağa dartılır

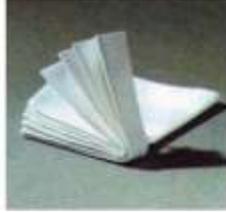


5. Yuxarı qatın büküşləri geriə dartılır

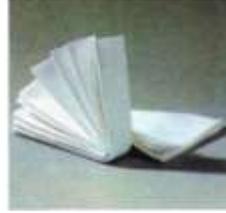
Şəkil 5.6 d. Salfetin rozetka (gül) formasında bükülmə ardıcılığı



**1. Salfetdən 2 sm
endə qatlar
düzəldilir**



**2. Alınan
büküşlər yarıya
qədər qatlanır**



**3. Salfetin bükülməyən
sonluğu sağdan diaqonal
formada yelpiyə doğru
qatlanır**



6. Dayanıqlı hazır yelpik formaları



**4. Qatlanmış sonluq əyilir
və yelpik düzəldilir**

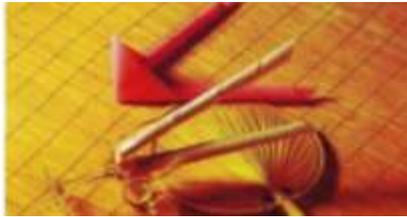


**5. Sadə yelpik forması
isə qatlardan belə
düzəldilir**

Şəkil 5.6 e. Salfetin dayanıqlı yelpik formasında bükülmə ardıcılığı



a) Palma yarpağı forması



b) Siqar formaları

Şəkil 5.6 ə. Siqar və palma yarpağı formasında bükülmüş salfetlər



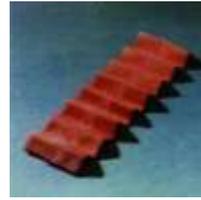
1. Salfetin yuxarı
 $\frac{2}{3}$
qatının $\frac{1}{3}$ hissəsi
aşağıya doğru əyilir

2. Salfeti çevirir
 $\frac{2}{3}$
və $\frac{1}{3}$ hissəsi üst-
üstə qatlanır

3. Hər iki tərəfdən
 $\frac{1}{3}$
hissə qədər
endə salfet üstə



6. Ulduz yelpiyi şəklində bükülmüş
hazır salfet süfrədə



4. Alınan formadan 6-8
sayda büküşlər
hazırlanır



Sadə yelpik forması isə
qatlardan belə
düzəldilir

Şəkil 5.6 f. Salfetin ulduz yelpiyi formasında bükülmə ardıcılığı



Ququşu formasında bükülmüş hazır salfet



a)



b)



c)

Şəkil 5.6 g. Salfetin ququşu formasında bükülmə ardıcılığı:

a) salfetin yuxarı sonluğu aşağı qatlanır və hər iki tərəfdən ortaya doğru qatlar yaradılır;

b) hər iki yarım qat üst-üstə qoyulur və ondan quşun boynu düzəldilir;

c) masanın üstündə ququşunun yuxarıya doğru baxan dimdiyi düzəldilir.



1. Salfetin yuxarı və aşağı kənarı ortaya doğru qatlanır



2. Aşağı kənarının yarısı təkrarən yuxarı qatlanır



Ulduz çox gözəl formadır, qatlar nə qədər çox olursa, alınan fiqur bir o qədər gözəl olur.



3. Salfətdən 4-6 ədəd simmetrik qatlar hazırlanır



4. Aşağı sonluq əllə sıxılır və qatlar dartılır



5. Əks tərəfdən də qatlar dartılır

Şəkil 5.6 h. Salfetin ulduz şəklində bükülməsinin ardıcılığı

Masanın aksesuarlarla tərtibatı

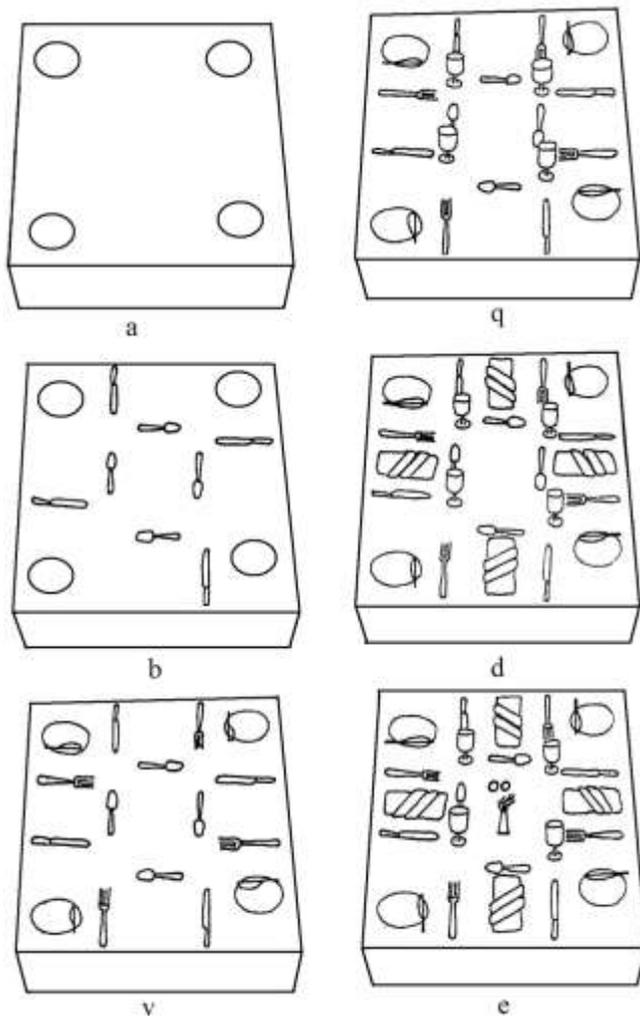
Masanın gözəl bəzəyi güllər və şamlardır. Bağça və yaxud tarla gülləri ilə, hər birində 1-7 ədəd gül olmaqla yerləşən alçaq boylu vazaları, adətən masanın mərkəzinə qoyurlar. Lakin bu məcburi deyildir. Masanın üzərinə vazalarda iri gül buketi qoymaq da məsəhət deyildir, çünki bu güllər masa arxasında əyləşən qonaqların qabağını tutmamalıdır. Üzən güllər daha təsirlidir. Bunun üçün, alçaq dayaz vazaları su ilə doldurur və onlara yalnız hamaşçiçəklər qoyurlar. Payız və qışda isə masanın tərtibatı üçün yarpaqları, meyvələrlə kiçik budaqları, şam ağacının və küknarın budaqlarını istifadə etmək olar.

5.6. Masanın qabaqcadan bəzədilməsinin müxtəlif variantları

Səhər yeməyi üçün masaların bəzədilməsi onların üstünə pirojki boşqabı, qəlyanaltı ləvazimatı, çay qaşığı, qədəh və kətan salfetlərin yığılmasından ibarətdir (şəkil 5.7). Səhər yeməyi menyusuna, bir qayda olaraq, kərə yağı daxil edildiyindən, masanın bəzədilməsi zamanı ona yağ üçün bıçaqları da əlavə edirlər.

Bu məqsədlə sağ əllə pirojki boşqablarının dəstini götürür və sol əllə onları sol tərəfdən masa üzərinə masa qırağından 5-10 sm məsafədə yerləşdirirlər (a). Sonra üzərində qəlyanaltı ləvazimatları və çay qaşıqları olan kiçik yemək boşqabını və yaxud sinini götürərək, sağ tərəfdən sağ əllə qəlyanaltı bıçaqlarını, pirojki boşqablarından 26-28 sm məsafədə, masanın qırağından 2 sm məsafədə çay qaşıqlarını (dəstəkləri sağa baxaraq) (b) masa qırağına paralel olaraq yerləşdirirlər. Bundan sonra ofisiyant boşqab və yaxud sinini sağ əlinə keçirir və sol tərəfdən sol əllə masada qəlyanaltı çəngəllərini yerləşdirir. Yağ üçün bıçaqları isə hər bir pirojki boşqabının sağ tərəfində qoyurlar. Bıçaqları dəstəkləri sağ tərəfə baxan istiqamətdə və yaxud qəlyanaltı çəngəllərlə paralel olaraq yerləşdirirlər (v). Masanın bədələrlə bəzədilməsi sinidən

başlayır. Qədəhləri sağdan sağ əllə çay qaşığının önündə və yaxud bıçaq tiyəsinə qarşı qoyurlar (q). Kətan salfetləri isə pirojki boşqablarının və yaxud hər bir qonağın qarşısında yerləşdirirlər (d).



Şəkil 5.7. Səhər yeməyi üçün masanın bəzədilməsi

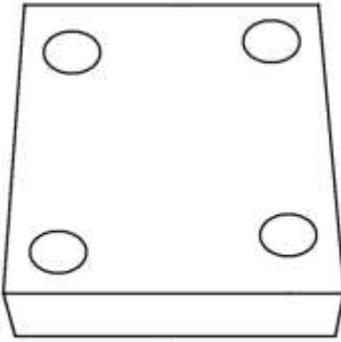
Ədviyyələr üçün ləvazimatları (duzqabı, istiotqabı), salfetutanlar üçün bir altlıqda yerləşdirir və masa oxunun uzununu boyunca qoyurlar. Masanın mərkəzinə güllərlə dolu vaza qoyurlar (e).

Biznes-lanç üçün masanın bəzədilməsi

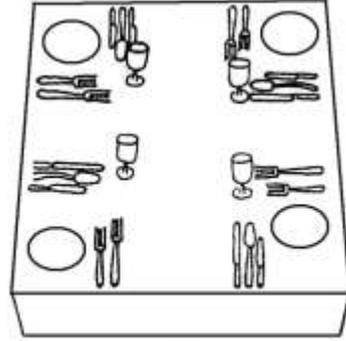
Biznes-lanç masasının bəzədilməsi şəkil 5.8-dəki kimidir.

Bu masa, əsasən pirojki boşqabı, yemək ləvazimatları (bıçaq, qaşığı, çəngəl), qəlyanaltı ləvazimatı, qədəhlər, kətan salfeti, ədviyyə ləvazimatları (duzqabı, istiotqabı) və güllərlə dolu vazadan ibarət olur. Səhər yeməyi üçün masanın bəzədilməsinə analogi olaraq, burada əvvəlcə pirojki boşqablarını yerləşdirirlər (a). Daha sonra ofisiant, üzərində yemək və qəlyanaltı ləvazimatları yerləşən sinini sol əlinə götürərək, sağ əllə masaya pirojki boşqablarından 33-35 sm və onun qırağından 2 sm məsafədə yemək bıçaqlarını, qaşıqları və qəlyanaltı bıçaqlarını yerləşdirir (b). Bundan sonra ofisiant sinini sağ əlinə keçirir və sol əllə masada sol tərəfdən yemək və qəlyanaltı çəngəllərinin yerləşdirilməsini həyata keçirir (v). Masanın badələrlə bəzədilməsi sinidən baş verir. Badələri sağ tərəfdən sağ əllə bıçağın tiyəsi qarşısına qoyurlar (q). Kətan salfetlərlə masanın bəzədilməsini, onları pirojki boşqablarının üzərinə qoymaqla (d) və yaxud qonaqların qarşısına yerləşdirməklə (e) həyata keçirirlər.

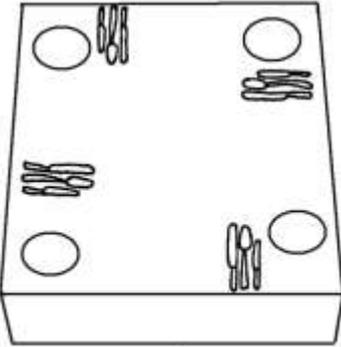
Ədviyyələrlə dolu ləvazimatı (duzqabı, istiotqabı) və külqabını eyni vaxtda vermək olar. Bunun üçün, kiçik yemək boşqabına, konvert kimi bükülmüş, içinə ədviyyə ləvazimatı yerləşdirilmiş, kətan salfeti qoyurlar. Bu zaman salfetin yuxarı qırağını çevirir və boşqabın üzərinə külqabını qoyurlar. Ədviyyələrini masanın üzərinə bir tərəfdən, külqabını isə əks tərəfdən düzürlər. Masanın mərkəzində güllərlə dolu vazanı yerləşdirirlər.



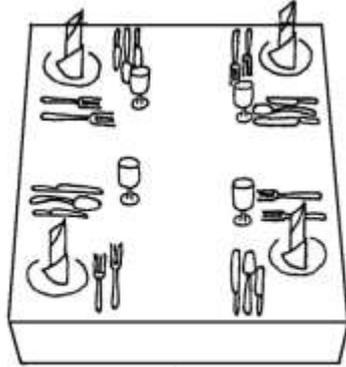
a



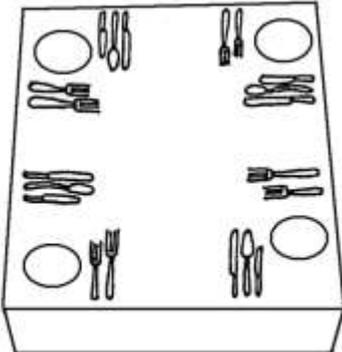
q



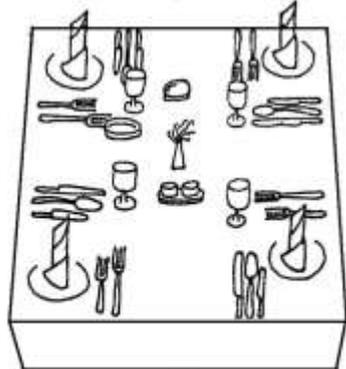
b



d



v



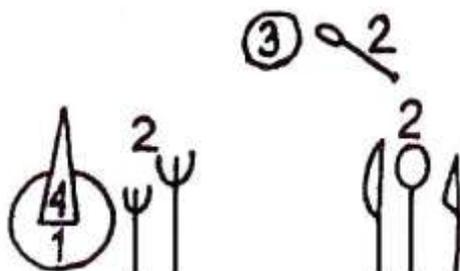
e

Şekil 5.8. Biznes-lanç için masanın b z dilmesi

Kompleks nahar üçün masanın bəzədilməsi

Bu masa **pirojki** boşqabı, yemək və qəlyanaltı ləvazimatı, çay qaşığı, fujer və kətan salfeti, altlıqlarda yerləşən ədviyyə ləvazimatı (duz, istiot, xardal qabları) və güllərlə dolu vazadan ibarətdir.

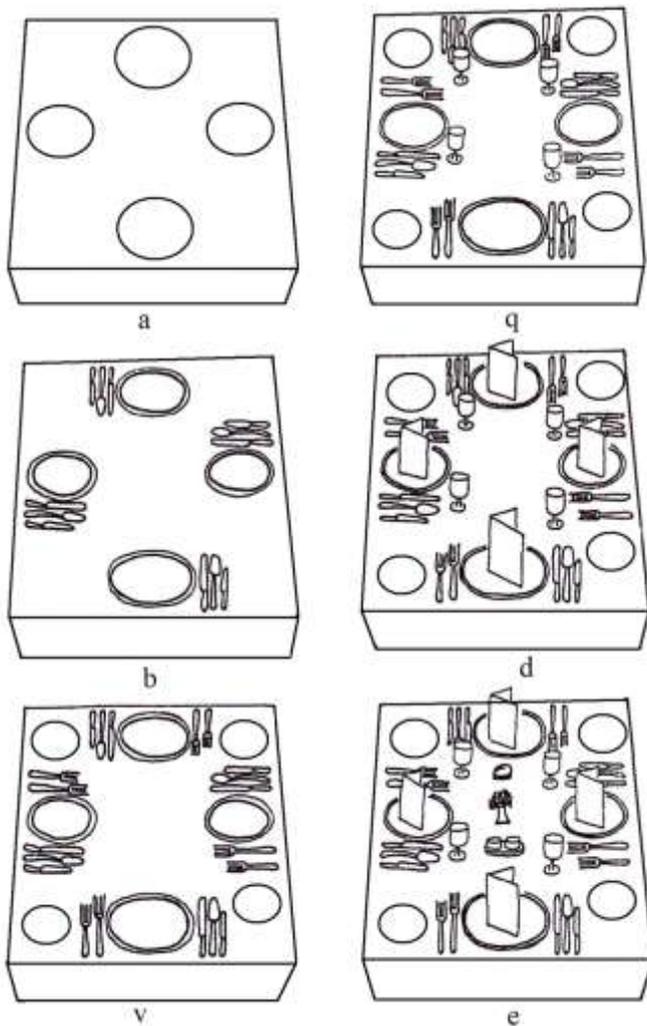
Bəzədilmənin ardıcılığı: pirojki boşqabların masada yerləşdirilməsi analoji olaraq, səhər yeməyi və biznes-lanç üçün masanın bəzədilməsindəki kimidir: sinidən və yaxud kiçik yemək boşqabından (sağdan sağ əllə) başlayaraq masada yemək və qəlyanaltı bıçaqlarının, yemək və çay qaşıqlarının düzülüşü; masanın yemək və qəlyanaltı çəngəllərlə (soldan sol əllə) bəzədilməsi; masanın qədəh (badə) və kətan salfetlərlə (sağdan sağ əllə) bəzədilməsi; masada ədviyyə ləvazimatlarının və kağız salfettutanların, güllərlə dolu vazanın yerləşdirilməsi. Kompleks menyu üzrə nahar üçün masanın ilkin bəzədilmə variantı şəkil 5.9-da göstərilmişdir.



Şəkil 5.9. Kompleks menyu üzrə nahar üçün masanın ilkin bəzədilmə variantı:

- 1-pirojki boşqabı; 2-ləvazimatlar (xörəklər, qəlyanaltı üçün);
3-badə; 4-salfet.

Sifariş yeməklərin menyusu üzrə nahar üçün masanın bəzədilməsində əsas şərt onun üzərində qəlyanaltı və pirojki boşqabları, yemək və qəlyanaltı ləvazimatı, qədəhlər, kətan salfet və ədviyyə ləvazimatları (duz, istiot qabı), güllərlə dolu vazanın yerləşdirilməsindən ibarətdir (şəkil 5.10).



Şəkil 5.10. Sifariş yeməkləri menyusu üzrə nahar üçün süfrənin bəzədilməsi

Bunun üçün ofisiant masanın üzərində bəzədilmə boşqablarını düzür (sağdan sağ əllə) (a), sonra sol əlinə qəlyanaltı boşqablarının dəstini və konvert kimi bükülmüş kətan salfetdə yemək və qəlyanaltı bıçaqlarının və yemək qaşıqlarının dəstini və kiçik yemək boşqabını götürür. Sonra o, sağdan sağ əllə qəlyanaltı boşqabını bəzədilmə boşqabının üzərinə qoyur və masanın qırağından 2 sm məsafədə yemək bıçağını, qaşığı və qəlyanaltı bıçağını yerləşdirir (b). Bu zaman, ofisiant saat əqrəbi istiqamətində masanın uzununu boyu hərəkət edir. Masanın pirojki boşqabları, yemək və qəlyanaltı çəngəlləri ilə bəzədilməsini, ofisiant sağ əldə pirojki boşqablarını və çəngəllərlə dolu kiçik boşqabı tutmaqla və masanın uzununa saat əqrəbinin əksinə hərəkət edərək yerinə yetirir (v), badələrlə və bəzi hallarda, şərab üçün qədəhlərlə masanın bəzədilməsi zamanı (q) isə sağdan sağ əllə, kətan salfetlə örtülmüş sinidən həyata keçirirlər. Əvvəlcədən və orijinal üslubda bükülmüş kətan salfetlərin masada yerləşdirilməsi prosesi də sinidən baş verir (d).

Ədviyyə ləvazimatları və külqabı ilə masanın bəzədilməsi, konvert şəklində bükülmüş, kətan salfetlə örtülmüş, biznes-lanç üçün masanın bəzədilməsində olduğu kimi, eyni texniki üsullardan istifadə etməklə, kiçik yemək boşqabından başlayır. Masanın mərkəzində güllərlə dolu vaza qoyurlar (e).

Şam yeməyi üçün masanın bəzədilməsində proses, qəlyanaltı və pirojki boşqablarından, qəlyanaltı və yemək ləvazimatlarından (bıçaq və çəngəllər), badələrdən və orijinal şəkildə bükülmüş kətan salfetlərdən başlayır. Şam yeməyi menyusu üzrə masanın bəzədilmə ardıcılığı, nahar sifariş yeməklərinin bəzədilməsi ilə analojidir.

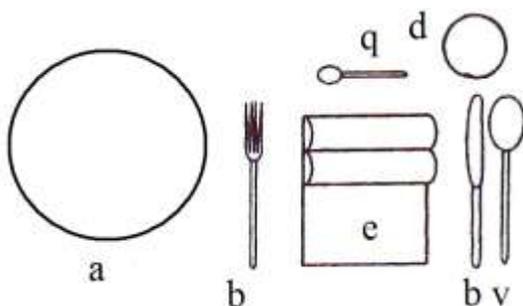
İş prosesində, ofisiant istehlakçıdan sifarişi qəbul edərək, masanın bəzədilməsinin sifarişə uyğunluğunu yoxlayır, onu çatışmayan əşyalarla əlavələndirir, artıq əşyaları yığışdırır. Qəbul olunmuş sifarişlə dəqiq uyğunluğa gətirilən masanın əvvəlcədən bəzədilməsi, əlavə bəzədilmə adlanır. Əgər şam yeməyinə qonaq qəlyanaltı və isti balıq yeməyi sifariş edibsə, bu halda yemək ləvazimatı (bıçaq və çəngəl) balıq ləvazimatı ilə əvəz olunur.

Zəruri halda, sifariş menyusuna müvafiq olaraq, xidmət prosesi zamanı əlavə ləvazimatları da vermək olar.

Masanın əlavə (tam) bəzədilməsini, əvvəlcədən sifariş menyusunun tərtibatı ilə keçirilmiş bəzədilmə də adlandırırlar. O, adətən, banketlərin, xarici turistlərin, müxtəlif nümayəndə heyətlərinin, müşavirə, simpozium iştirakçılarının xidmətinin təşkili zamanı istifadə olunur.

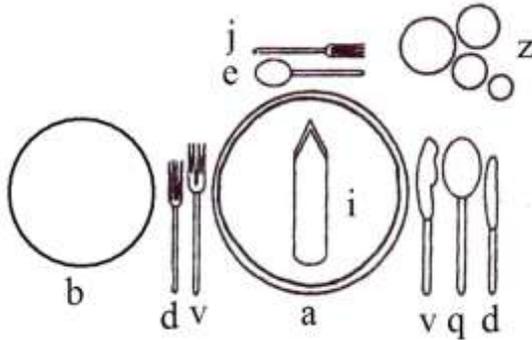
Sifariş menyusunu üzrə masanın bəzədilməsi bir çox variantlara malikdir. Bəzədilmə üçün əşyaların sayı, verilən yeməklərin çeşidindən asılıdır. Artıq əşyaların olması və yaxud bəzədilmə üçün bəzi zəruri əşyaların olmaması, istehlakçılara xidmət keyfiyyətini azaldır.

Şəkil 5.11, 5.12, 5.13, 5.14 və 5.15-də sifariş menyusunu üzrə bəzədilmə sxemləri göstərilmişdir.



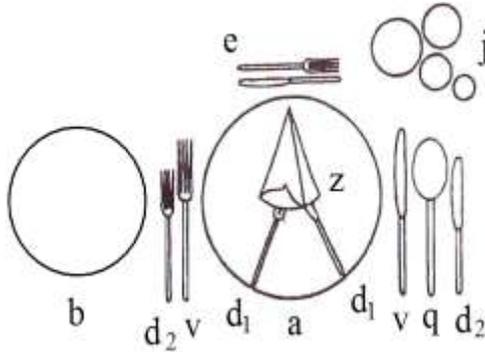
Şəkil 5.11. Turistlərə Avropa menyusunu üzrə səhər yeməyi üçün masanın əlavə bəzədilmə variantı

*a – pirojki boşqabı; b – qəlyanaltı ləvazimatı; v – desert qaşığı;
q – çay qaşığı; d – badə; e – kətan salfet*



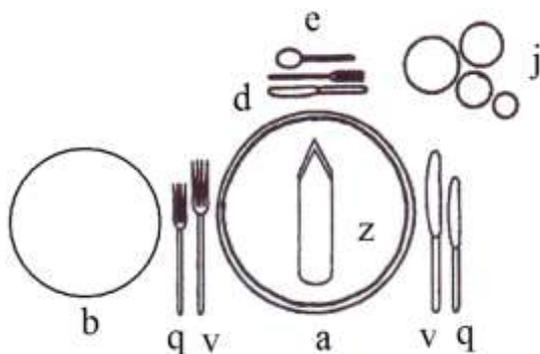
Şəkil 5.12. Nahar üçün sifariş yeməklərin menyusu üzrə masanın əlavə bəzədilməsi variantı:

*a – bəzədilmə və qəlyanaltı boşqabları; b – pirojki boşqabı;
v – balıq ləvazimatı; q – yemək qaşığı; d – qəlyanaltı ləvazimatı;
e – desert qaşığı; j – desert çəngəli; z – badələr, qədəhlər: reynveyn, araq, şampan şərabı üçün badə; i – kətan salfet*



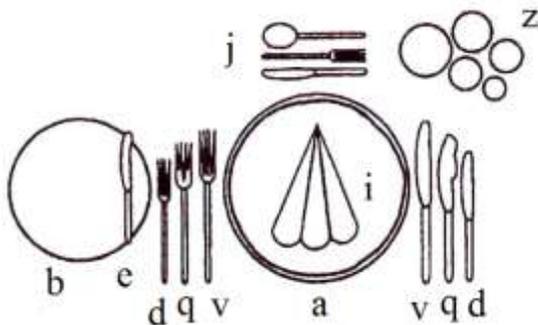
Şəkil 5.13. Nahar üçün sifariş yeməklərin menyusu üzrə masanın əlavə bəzədilməsi variantı:

*a – qəlyanaltı boşqabı; b – pirojki boşqabı; v – yemək bıçaq və çəngəli;
d – həlim üçün qaşığı; d₁ – balıqdan soyuq qəlyanaltı üçün qəlyanaltı ləvazimatı; d₂ – ətdən soyuq qəlyanaltı üçün qəlyanaltı ləvazimatı;
l – desert bıçaq və çəngəli; j – badələr, qədəhlər: reynveyn, araq, şampan şərabı üçün qədəh; z – kətan salfet*



Şəkil 5.14. Şam yeməyi menyusu üzrə masanın əlavə bəzədilməsinin variantı:

a – bəzədilmə və qəlyanaltı boşqabları; b – pirojki boşqabı; v – yemək bıçağı və çəngəli; q – qəlyanaltı ləvazimatı; d – desert bıçağı və çəngəli; e – çay qaşığı; j – qədəhlər, badələr: reynveyn, araq, şampan şərabi üçün; z – kətan salfet.



Şəkil 5.15. Banket menyusu üzrə masanın əlavə bəzədilməsinin variantı:

a – bəzədilmə və qəlyanaltı boşqabları; b – pirojki boşqabı; v – yemək bıçağı və çəngəli; q – balıq ləvazimatı (bıçaq və çəngəl); d – qəlyanaltı ləvazimatı; e – yağ üçün bıçaq; j – desert ləvazimatı (bıçaq, çəngəl, qaşığı); z – qədəhlər, badələr: reynveyn, lafit, araq üçün, şampan şərabi üçün; i – kətan salfet.

5.7. Güllərdən masaüstü kompozisiyaların hazırlanması və musiqi xidmətinin təşkili

Əksər hallarda, gül kompozisiyalarını istehlakçılar bu və ya digər restorana üstünlük verilməsinin əsas səbəblərindən saymırlar. Bununla belə, floristik bəzəklər restoran və yaxud barların kateqoriyasını şərtləndirir. Masaların üzərində canlı güllərin olması qonaqlarda təntənə və zəriflik hissiyatını yaradır.

Gül kompozisiyalarının yaranması üçün iri iaşə müəssisələri ixtisaslaşmış floristik şirkətlərə müraciət edir və yaxud ştata florist götürürlər.

Floristikada dörd əsas tərtibat üslubu (buketlərin tərtibatı ustalığı): **xətli, massiv, xətli-massiv və qarışıq üslub** mövcuddur.

Xətli - xətt (yasəmən budağı, şam ağacı budağı, bitkilərin gövdələri) üslubunda güllər kütləni üstələyən, şərq üslubunda tərtibat üçün tipikdir.

Massiv üslubu – müxtəlif güllərin kütləsi üzərində qurulan buketdir.

Xətli-massiv üslubu – bu üslub xətlidən massivə keçən üslubdur. Kompozisiyada xətlərin dürüstlüyü güllərin kütləsi ilə dəqiqləşdirilir. Bu üslubun növ müxtəlifliyi xətti-vegetativ-horizontal və xətti-vegetativ-vertikal istiqamətdir.

Qarışıq üslub özündə müasir müxtəlif istiqamətləri əks etdirir. Bunlar vegetativ, “forma”, dekorativ, forma-xətt istiqamətləridir. İstiqamətin seçimi restoranın interyer xüsusiyyətlərindən və xidmətin xüsusiyyətindən asılıdır.

Vegetativ istiqamət üçün müxtəlif meyvələri, tərəvəzləri, qurudulmuş giləmeyvələri, yarpaqları, göbələkləri, qoz-fındıqları, daşları, balıqqulaqlarını istifadə edirlər. Kompozisiya qurmaq üçün vaza formasında bölünmüş balqabaq, yemiş, qarpız, kokos qozundan da istifadə edilir. Adi meyvə və tərəvəzlər öz rənginə görə kompozisiyanın ümumi tonuna uyğun olmalıdır. Belə kompozisiyaları nahar masalarının kantri üslubunda tərtibatı zamanı istifadə edirlər.

“Forma” istiqaməti masaların gündəlik tərtibatı və banketlər üçün gül kompozisiyalarının tərtibi zamanı istifadə olunur. Xüsusiyyət ondan ibarətdir ki, kompozisiyalar müxtəlif formalı oazislərin köməyi ilə yaradılır (ulduzlar, kürələr, düzbucaqlar, ürək, piramidalar). Adətən onlarla boş məkanları bəzəyirlər. Oazisə əvvəlcədən hazırlanan bitkiləri yerləşdirirlər.

Dekorativ istiqamətdən toy və digər təntənəli masaların tərtibatında istifadə edirlər. O, aşağı düşən və dairəvi buketlərlə fərqlənir.

Forma-xətt istiqaməti minimalizminə görə fərqlənir. Burada əsas kompozisiya hər hansı bir xüsusi gül və yaxud əyilmiş budaqdır. Belə kompozisiyalar xay-trek üslubunda interyerlər üçün xarakterikdir.

Hal-hazırda interyerin güllərlə tərtibatı zamanı, dibçək bitkilərindən geniş istifadə edirlər. Bu məqsədlə, masaların seçilən tərtibatı və zalların interyerindən çıxış edərək, əvvəlcə floristik material seçilir (oasis floristik süngər, kağızgüllərlə iş üçün istifadə olunan kürə bio-sek, floristlər üçün ankor skoçu, spreycar) və müvafiq tərtibat aparılır.

Kompozisiyanın tərtibi güllərin rəşional yerləşməsindən və müvafiq işlənmədən ibarətdir. Vaza və güllər vahid bütövlük təşkil etməlidirlər. Özü üzərində buketin yaradılmasına başlanandan, bütün bitkilərin gövdələrinin uclarını çəpəki olaraq, iti bıçaqla kəsirlər. Sonra güllər üçün vazanın (badənin) məsaməli materialında konturları cızmaq və badənin ölçüyə uyğun, bir hissəsini kəsmək lazımdır. Məsaməli oasis özülünü, onu suya batırmayaraq, digər qaba salmaq və orada o vaxta qədər saxlamaqla həyata keçirirlər ki, o suyu hopdursun. Oazisi badəyə qoymaq üçün göyərtinin köməyi ilə (yasəmənin, ayıdöşəyinin və digər gövdələrin) buketin xarici formasını və onun hündürlüyünü təyin etməklə, buketin çevrəsini öyrənəndən sonra özülə gülləri qoymaqla, sonra onları simmetrik yerləşdirməklə həyata keçirirlər. Açılmış güllər kompozisiyanın aşağı hissəsində olmalıdır, qönçələr isə yuxarı hissədə yerləşir.

Kompozisiyada güllərin qönçələri eyni müstəvidə yerləşə bilməz. Daha iri güllər vazanın aşağı tərəfində, qönçə və kiçik zərif güllər isə yuxarı hissəsində yerləşdirilirlər. Masada gül kompozisiyaları üçün icazə verilən maksimal hündürlük 30 cm-dir. Canlı güllərdən aşağı, oval və həmçinin, yayılan kompozisiyalar qonaqların diqqətini yeməkdən yayındırmır, əksinə masa arxasında bütün oturanlara sərbəst ünsiyyət üçün imkan yaradır. Yemək masasının üzərinə, kəskin qoxuya malik (giasint (sümbül çiçəyi), zanbaq, bənövşə) canlı güllərdən buket qoymaq olmaz. Kompozisiyaların tərtibatı zamanı, xüsusilə danışıqlar zamanı, iti xəttlərdən, rənglərin aqressiv çalarlarından uzaq olmaq məsləhətdir. Gül kompozisiyaları restoran və yaxud kafedə keçirilən təntənənin xüsusi mahiyyətini canlandırmalıdır. Əgər güllər cavan qıza hədiyyə olunursa, kompozisiyalar zərif, pastel tonlarda qurulur, əgər onlar yaşlı qadına verilsə, gül kompozisiyalarının tərtibatı üçün tünd-qırmızı tonlardan istifadə olunmalıdır. Toy masası üçün və yaxud “Sevgililər günü” bayramı münasibətilə kompozisiya, müxtəlif cəhrayı çalarlarla kiçik qızılgül, mimoza və cəhrayı bağça qərənfililə bəzədilə bilər. Masanı şamlarla birlikdə gül kompozisiyaları ilə də bəzəmək olar. Masanın effektiv yaraşığı üçün şüşə kürələrlə dayaz vazada, suda üzən şam və qızılgülün açılmış qönçəsi ola bilər.

Musiqi restoran həyatının bir hissəsidir, onun fonudur, zalda xoşagələn və rahat mühitin yaranması üçün xüsusi əhəmiyyət daşıyır. Düzgün musiqi xidmətinin təşkili, zalda qonaqların əhval-ruhiyəsini idarə etməyə və lazımı mühiti yaratmağa imkan yaradır. Musiqi, göstərilən xidmətin üslubu və xüsusiyyətlərinə uyğun olmalıdır. Məsələn, bəzi restoran və kafələrdə yüngül musiqi, klublarda isə - salon cazı səslənir. Bir çox restoran və barların axşam və gecə proqramları varyete üslubunda müxtəlif nömrələrdən ibarət ola bilər. Gündüz səslənən musiqi kompozisiyaları isə əsaslı surətdə seçilir. Musiqi ucadan səslənməməlidir, o restoran süfrə yeməyinin fonu olmalıdır. Repertuar kimi, musiqinin səsi bir çox restoranlarda axşam vaxtı dəyişir. Axşam zalın

dolu saatlarında o yavaş və sakit olmalı, axşamın ikinci yarısında isə daha ucadan səslənən və dinamik olmalıdır.

Tez xidmət sistemli müəssisələrdə, musiqi xidməti proqramları fonogramlardan ibarət olur. Mehmanxana, sanatoriya, pansionatlar nəzdindəki restoranlarda gündüz vaxtı fonogramlardan istifadə edirlər, axşam vaxtı isə canlı musiqi səslənir. Disko-barlarda musiqi proqramlarının tərtibatı ilə didcey məşğul olur.

İstehlakçıların zövqlərinin daima öyrənilməsinə və restoranlarda (barda və yaxud kafedə) onların hamısı üçün musiqiyə üstünlük verilməsinin aşkarlanmasını zalın meneceri həyata keçirir. Bu məqsədlə, təkliflər vərəqindəki yazıları təhlil edir və musiqi xidmətinin proqramına düzəlişlər edirlər. Bütün proqramları əvvəlcədən restoran direktoru gözdən keçirir və onları təsdiq edir. Xarici qonaqları qarşılamaq üçün, restoranlarda xüsusi musiqi proqramları tərtib edirlər.

Aşağıda, Yaponiyadan gələn qonaqların qarşılınması üçün Moskvada restoranların birində “Rus çarı ilə nahar” adlı teatrlaşmış proqramın variantı göstərilir.

Rusların bayram paltarında olan folklor ansamblı, şən motivləri ifa edərək, qonaqları restoranın girişində qarşılayır. Artistlər qonaqları salamlayır və rus adət-ənənələrinə uyğun olaraq, onlara duz-çörək təqdim edirlər. Çarla çariçə qonaqları, rus yeməklərini dadmaq üçün masaya dəvət edirlər. Nahar vaxtı çarla çariçə təbrik sağlıqlarını deyir və qonaqlarla söhbət edirlər. Nahar, ansamblın rus xalq alətlərində (bayan, balalayka və s.) çalınması ilə müşayiət olunur. Artistlər xalq mahnıları, romanslar, rəqslər ifa edir, rus və yapon dillərində turistlərlə birlikdə populyar “Kalinka”, “Katyuşa” mahnılarını ifa etməyi təklif edirlər. Naharın sonunda, “Podmoskovniye vəçera” motivi səslənir. Turistlər xatirə şəkilləri çəkirlər.

Bu formada qonaqları bizim yerli restoranlarda da Azərbaycan musiqisinin sədaları altında, milli geyimdə qarşılayaraq, Azərbaycan xalq musiqisi və rəqslərini ifa etməklə məclisin sonunda aş gəlir mahnısını ifa edərək, süfrəyə plov gətirməklə onlara yaxşı yol demək olar.

Adətən tematik Meksika restoranlarında Latin Amerikası teranleri sslndirilir, sou-balet ıxış edir.

Ail tipli restoranlarda zarafat msabiqlerinin, şn viktorinaların, gnc top-modellern ıxışlarını, uşaq diskotekalarının keçirilmesini, uşaq bayramları şeklinde musiqi-aylncli proqramlar tşkil etmek olar. Burada artistler orijinal janrdan ıxış edirler.

Musiqi-aylncli proqramın trtibatı zamanı, restoranın sahibi (mdiriyyet) artistlerle laqedar mvcud agentliyin nma-yndesi ve yaxud yaradıcı kollektivin administratoru ile grşur. Artistlik agentliyi, musiqi-aylncli proqramın tşkilinde restorana z xidmtlerini tklif edir. Restoran sahibi, yaradıcı kollektivin administratoru ve yaxud artistlik agentliyinin (produser mrkezinin) direktoru ile mqavile baęlayır, burada onlar musiqi-aylnce proqramında ifa rtlerini, her bir trfn z zerine gtrdydy hdliklern pozulmasına gre sanksiyaları mayyn edirler. Konkret lde edilmiş razılaşmalardan asılı olaraq, musiqi-aylncli proqramın iştirakılarına dme mblęi mayyn olunur. Her bir konkret halda, dmenin evik sistemi aşğıdaki rtler nzere alınmaqla dqiqlşdirilir: iştirakıların sayı, ıxışın yeri, vaxtı, mddeti, fonogram ve yaxud canlı musiqinin mvcud olması ve s.

VI FƏSİL

RESTORANLARDA İSTEHLAKÇILARA XİDMƏTİN TƏŞKİLİ

6.1. Xidmətin əsas elementləri

Restoranlarda təşkil olunan xidmət əsasən aşağıdakı elementlərdən ibarət olur:

- qonaqların qarşılınması, onların zalda yerləşdirilməsindən;
- menyunun və şərab kartlarının, aperitivin təklifindən;
- qəlyanaltılar, yeməklər, içkilərin seçimində məsləhətlərdən;
- sifarişin qəbulu, tərtibatı və dəqiqləşdirilməsindən;
- sifarişin istehsala ötürülməsindən;
- qəbul olunan sifarişə müvafiq olaraq, masanın əlavə bəzədilməsindən;
- içkilər, qəlyanaltılar və yeməklərin verilməsindən;
- qonaqlarla haqq-hesabdan.

6.1.1. Qonaqların qarşılınması və yerləşdirilməsi

Restoranların girişində qonaqları, onları təklif olunan içki və yeməklərin çeşid xüsusiyyətlərinə yönəldərək, restoran və bara qısa xarakteristika verən qapıçı qarşılıyır. Sonra o, giriş qapılarını tutaraq, onları restoran və yaxud bara daxil olmağa dəvət edir.

Zalın girişində, qonaqları salamlayaraq hostess qarşılıyır, onlara zalda masa və yerləri tutmağı təklif edir, ofisiyant ilə tanış edir, öz iş yerinə qayıdır, xidmətin bitməsindən sonra isə, mehriban sahib kimi qonaqları yola salır, onlarla vidalaşır və restorana yenə də gəlməyə təklif edir.

Restoranda hostess vəzifəsinin mövcud olmaması zamanı, onun funksiyasını metrdotel yerinə yetirir. O qonaqları qarşılıyır, onları salamlayır, masanın neçə nəfərə bəzədilməsini, zalın hansı

hissəsində onların oturmaq istədiklərini soruşur. Qonaqların razılığını alandan sonra, metrdotel onları masa arxasına dəvət edir. O, qonaqlara ən rahat yolu göstərərək, bir az irəlində getməlidir. Kiçik kampaniyalara xidmət göstərilməsi məqsədilə, bir neçə kvadrat və yaxud düzbucaqlı masalardan ümumi masa tərtib etmək olar.

Masanın qarşısında qonaqları ofisiant qarşılayır, o onları salamlayır, özünü təqdim edir, üstünlüyü uşaqlara, qadınlara, yaşca böyüklərə verərək, oturacağı bir azca arxaya çəkməklə, masanın arxasına oturmaq üçün onlara kömək edir. Qadın kişinin sağ tərəfində əyləşir. Əgər qonaqlar masa arxasında əyləşiblərsə, onlara yerlərini yenidən dəyişmək təklifinə icazə verilmir.

Ofisiantlar müəyyən zəruri peşəkar təcrübəyə malik olmalıdırlar, onlar qonaqlara qarşı davranışda səmimi və nəzakətli olmalıdırlar. Salamlama nəzakətlə, təmkinli olmalı və başın yüngül əyilməsi və xoşagələn təbəssümlə müşayiət olunmalıdır.

Qonaqlar özləri ilə çox zaman gül də gətirirlər. Ofisiant, xahişi gözləməyərək, su ilə dolu vaza gətirməli, gülləri ona yerləşdirməli və masanın üzərinə qoymalıdır.

Bu halda ofisiantın xarici görünüşü və maneraları böyük əhəmiyyətə malikdir. O, gözəl qamətə malik olmalı, düz dayanmalı, yüngül və zərif hərəkət etməlidir. Əlləri ciblərdə saxlamaq, onları qoynunda çarpazlayaraq, masa və yaxud servanta söykənərək, durmaq və yaxud onları yelləmək, artıq və kəskin hərəkətlər etmək, zalda qaçmaq olmaz. Düzgün yerləş, çox vaxt ayaqqabıdan asılıdır. Əgər ayaqqabı narahatdırsa, çox geyilmişdirsə, dabanları isə çox hündür və əyiliblərsə, yerləş çox ağır olur, bu zaman ofisiant tez yorulur, qadınlara isə bosonojkalar geyməyə məsləhət görülür. Ofisiantın düzgün qaməti rahat forma palta-rından və həmçinin, mütəmadi idmanla məşğul olmaqdan asılıdır.

Qadınlar kosmetikadan sadə şəkildə istifadə etməlidirlər. Bəzək əşyaları kimi, nişan üzüyü və yaxud qaşsız olan ensiz üzükləri, boynunda kiçik zəncirlər, kiçik sırğaları taxmağa icazə verilir. Ofisiant-kişilərin üzləri yaxşı qırılmalı, başları səliqə ilə

qırılmalı və daranmalı, onlar təmiz dırnaqlara malik olmalıdırlar.

Ofisiant öz üzərində bloknöt, açar, şüşələrin açılması üçün tıxacan və yaxud somelye bıçağı, diyircəkli qələm, alışqan və yaxud kibrit gəzdirməlidir.

6.1.2. Sifarişlərin qəbulu və tərtib olunması

Restoranlarda sifarişlərin qəbulu əvvəlcədən metrdotel və yaxud hostess tərəfindən edilməyibsə, onda onu ofisiantlar tərəfindən menyunu qonağa təqdim etməklə başlayırlar (şəkil 6.1).

Qonağa menyunu verərkən, yadda saxlamaq lazımdır ki, burada yeməkləri seçmə hüququna ilk əvvəl qadın malikdirlər. Ona görə də menyunu təqdim edərkən, onu qadınlara, özü də onlar bir neçə nəfərdirlərsə, onların yaşca böyüyünə vermək lazımdır. Əgər masa arxasında kişilər oturublarsa, burada da üstünlük yaşca böyüyə, yubilyara və s., hərbiçilərdə isə - rütbəsi böyük olana verilir. Masa arxasında qonaqların iki tərəfli oturması zamanı, onların menyu ilə tez bir zamanda tanış olması üçün menyunun ikinci nüsxəsini qonaqlara vermək lazımdır. Menyu qonağa sağ tərəfdən təqdim edilir. Qalın üzü olan menyunu, şef-aşpaızın yeməkləri və firma yeməklərini sadalamaqla, birinci səhifədən açıq şəkildə təqdim edirlər. Sifarişçiyə menyunu təqdim etməklə yanaşı, ona şərab kartı ilə tanış olmağı da təklif edirlər.

Sifarişi, onun sağ tərəfində durmaqla sifarişçidən qəbul etmək məqsədəuyğundur. Lakin, əgər bu ofisiant üçün rahatdırsa, onu sol tərəfdən də qəbul etmək olar. Sifarişçini əvvəlcədən yadda saxlamaq lazımdır, çünki sonradan bütün məsələlər yalnız onunla razılaşıdırılır. Ofisiant, sifarişin qəbulu prosesində, sifarişçinin bütün istəklərini dinləyir, əgər zəruridirsə, ona məsləhətlər də verir. Ofisiant restoranın menyusunu çox yaxşı bilməlidir. Menyuda yeməklərin tərkibi və xüsusiyyətləri haqqında izahatlar mövcud olmadığı halda, bunu ofisiantın özü etməlidir.

a)



b)



c)



Şəkil 6.1. Restoranda sifariş qəbulu zamanı menyunun təqdim olunması variantlarından fraqmentlər

a) və b) menyü ilk əvvəl qadına göstərilir; c) şərab kartı kişiyə təqdim olunur.

Ticarət zalında sifarişin qəbulunu isə Pos-terminalın (fərdi kassa aparatının) köməyi ilə həyata keçirmək məqsədəuyğundur. O, kompyuter sisteminə sifarişin avtomatik daxil olmasını və saxlanılmasını, şəbəkə ilə sifarişin istehsala və bara avtomatik göndərilməsini, orada qurulan printerlərdə onların açılmasını, əlavə sifarişi, bara və yaxud istehsala xüsusi məlumatların çatdırılmasını (məsələn, bir azdan hazırlamaq, duzsuz hazırlamaq və s.), ödəmə növünün seçimini: nağd pul, kredit kartları və yaxud nağdsız hesabla təmin edir.

Pos-terminalın istifadəsi zamanı, ofisiant sifarişi qəbul edir, onu öz bloknotuna yazır, sonra qonağa hesabın açılmasını hazırlayır. Sifarişin qəbulu zamanı avtomatlaşdırma sisteminin mövcud olmadığı halda, ofisiant qalın üzlü, kitabça şəklində hesabları olan nömrələnmiş blanklara və diyircəkli qələmə malik olmalıdır. Hesab blankları ilə açıq kitabçanı ofisiant sol əlin ovcunun içində saxlayır. Sifariş, hesablar blankında iki nüsxədə, aydın şəkildə yazılır. Sifarişin məzmununu, səhvlərdən qaçmaq üçün ofisiant mütləq istehlakçıya oxuyur.

Ofisiant qonağa sifarişin yerinə yetirilməsi vaxtı haqqında məlumat verməli və yeməklərin verilmə vaxtı haqqında düzəlişlər etməlidir.

Sifarişin qəbulundan sonra, ofisiant onun yerinə yetirilməsi üçün plan tərtib etməlidir: qəlyanaltı və xörəkləri istehsala sifariş etməli; onların hazırlanması üçün qabların seçilməsi və verilməsini, qəlyanaltıların, xörəklərin və içkilərin verilmə ardıcılığını gözləməlidir. Dəqiq, əvvəlcədən nəzərdə tutulmuş plan, ofisianta artıq gedişlər etməməyə və xidməti sürətləndirməyə imkan yaradır.

6.1.3. Somelyenin işi.

Şərabların seçilməsi və süfrəyə verilməsi üzrə məsləhətlər

Restoranlarda şərab kartlarının işlənməsində və onun verilməsində əsas rol somelyeyə məxsusdur.

Somelye (fransız sözündən *sommelier*) – restoranda içkilərin verilməsi üçün məsuliyyət daşıyan, şərab və içkilərin seçimi üçün məsləhətlər verən və xidmətin bitməsinə qədər qonağa onların verilməsinə nəzarət edən bir işçidir. Bəzi qonaqlar şərabı kartda göstərilən nömrə ilə seçirlər və heç bir ünsiyyətə ehtiyac duymurlar, onlardan çoxları isə şərab haqqında məlumat almaq istəyirlər. Belələri üçün şərabın verilməsini mərasimə çevirməyə bacaran somelye və yaxud ofisiyantın işi nəzərdə tutulmuşdur.

Somelyenin vəzifələrinə şərab kartının tərtibatı və ona müvafiq olaraq, restoranda şərab ehtiyatının saxlanması daxildir. Əgər restoran şərab anbarına malikdirsə, somelye onun vəziyyətinə görə də məsuliyyət daşıyır.

O, həmçinin şərabların alınmasına görə də məsuliyyət daşıyır və yaxud sifariş verilən partiyaların müzakirəsində iştirak edir.

Şərablar və onların dəyərləri haqqında ümumi məlumatdan başqa, somelye bazarı, təchizatçıları da tanımalıdır, yəni o qiymətin müvafiqliyinə və məhsulların keyfiyyətinə görə məsuliyyət daşıyır.

Somelye peşəsini çox vaxt aktyor peşəsi ilə müqayisə edirlər. Usta somelye, hər dəfə yalnız ona yaxşı tanış olan şərabları, yaxında ixtira edilən bir şey haqqında danışan kimi xüsusi emosiyalarla qonaqlara təqdim edir.

Restoranda işləyən somelye psixoloqa bənzəyir, o, daima öz qonaqlarının əhval-ruhiyyəsini, onların sosial statusunu, mənşəsini öyrənmək məcburiyyətində olur. Somelye yumor və ixtiraçılıq qabiliyyətinə də malik olmalıdır. Qonaq və somelye arasındakı isti münasibət – restoranın müvəffəqiyyəti üçün zəmanətdir.

Somelye qonaqlara yaxınlaşır, onlara şərab kartını təklif edir, içkilər və sifariş olunan xərəklər üzrə məsləhətlər verir, məsləhət görülən içkilərin xüsusiyyətləri haqqında məlumat verir. Bu zaman yadda saxlamaq lazımdır ki, spirtli içkilərin düzgün və orta səviyyədə istifadəsi, onların öz aralarında və müxtəlif xərəklərlə, qəlyanaltılarla uyğunluğu, kompleksdə içkilərin qəbul vaxtı, tezlik və ardıcılıq, onların istehlak mədəniyyətini müəyyən edən şərtlərdəndir.

Hər bir şərab-araq məmulatının növü üçün müəyyən veril-mə qaydaları mövcuddur. İştahanı oyadan və yemək mərasimini açan içkilər, yeməyi qəbul etməzdən əvvəl verilir. Aperitiv kimi, həm tünd spirtli, həm də spirtsiz, zəif spirtli içkilərdən istifadə etmək olar. Sifarişdən və onun yerinə yetirilməsi vaxtından asılı olaraq, aperitiv kimi soyudulmuş araq və həmçinin viski, rom və yaxud təzə hazırlanmış konyak, otaq temperaturu brendi vermək olar. Ətirləndirilmiş şərablar da yaxşı aperitiv sayılırlar (vermut-lar, bitterlər), onları otaq temperaturunda verirlər və qonaqların istəyi ilə, su, şirə ilə qarışdırır və yaxud, içkinin ətrini azaltmaq üçün, buz tikələri ilə süfrəyə verirlər.

Aperitivlərə müxtəlif tünd şərabları da aid edirlər (Şerri, Porto, Madera), onları süfrəyə otaq temperaturunda verirlər və su ilə qarışdırmaq və yaxud üzərlərinə buz əlavə etmək məqsədə-uyğun sayılır. Aperitiv kimi şirin olmayan şirələri də təklif etmək olar (tomat, portağal, qreypfrut), onları 10^0 C-ə qədər soyudur, buz və yaxud buzsuz təqdim edirlər.

Tünd spirtli içkilər xüsusi dad və qoxuya malik olur, onları birməfəse içmək məsləhət görülmür. Onların bəzilərini (cin, konyak, viski, rom) soda və yaxud mineral su, tonik ilə qarışdırır və süfrəyə buz ilə verirlər. Araq və acı içkiləri soyuq qəlyanaltı-lar, xüsusilə tünd və isti qəlyanaltılar üçün vermək məsləhətdir. Bu içkiləri 10^0 C-ə qədər soyudulmuş, qarışdırılmamış halda isti-fadə edirlər, 1/3-dən $\frac{1}{2}$ -dək həcmdə araq qədəhlərinə süzülər. Bəzi soyuq və isti qəlyanaltılara adi konyak (3 ildən 5 ilədək sax-lanma müddəti olan) və yaxud VS, VSOP vermək də məsləhətdir, onları araq qədəhlərinə süzür və otaq temperaturunda verirlər.

Süfrə şərablarını nahar və yaxud şam yeməyi zamanı istifadə edirlər. Ağ süfrə şərablarını (Aliqote, Rislinq, Sovinyon, Sinandali, Şabli, Sadıllı və s.), onların balıq qoxusunu azaltmaq xüsusiyyətinə malik olmalarına görə, 10-12⁰C-ə qədər soyudulmuş halda, balıqdan və dəniz məhsullarından hazırlanan yüngül qəlyanaltılar üçün, isti balıq yeməklərinin yanında verirlər. Ağ süfrə şərablarını, rəngli, 100 sm³ həcmli qədəhlərdə verirlər.

Qırmızı süfrə şərablarını (Kaberne, Mukuzani, Saperavi, Qızıl Bakı, Leyli, Odlar diyarı, Bordo, Mədrəsə, Qəbələ, Bojole və s)ət qastronomiyasından hazırlanan soyuq qəlyanaltıların, ət və vəhşi quş ətindən hazırlanan isti yeməklərin yanında vermək məsləhətdir (şəkil 6.2a, 6.2b). Onları otaq temperaturunda və yaxud 20-22⁰C-ə qədər qızdıraraq (ilin qış fəslində) verirlər. Bu şərabları müxtəlif formalı xüsusi altlıqlardan və yaxud səbəciklərdən istifadə edərək, masanın üzərinə qoyurlar. Altlıqların olmaması vaxtı, qədəhlərə süzmə zamanı, şərab şüşəsini kətan salfeto bürüyürlər. Onları 125 sm³ həcmli qədəhlərə süzülür.

Uzun müddət saxlanma zamanı yaranan çöküntünün ayrılması məqsədilə qırmızı və nadir hallarda, ağ süfrə şərabının yaşının və yüksək keyfiyyətinin göstəricisi kimi, onu dekantasiyaya məruz qoyurlar. Dekantasiya və yaxud dekantlaşma (fransız dilində dekantation) şərabın şüşədən qrafinə süzülmə qaydası deməkdir. Şərabı elə dekantlaşdırırlar ki, illər ərzində yığılmış çöküntü şüşədə qalsın. Dekantasiya özündə, həmçinin, şərabın oksigenlə zənginləşməsini də əks etdirir, bu da çox zaman şərabın keyfiyyətinə xeyirli təsir edir. Köhnə qırmızı şərabların dekantasiyası zamanı, şüşədə acı tanin və ya bu şərabların tərkibində olan, qatı (sıx və yaxud ağır) piqmentlər qalmalıdır. Dekantasiyadan bir neçə gün əvvəl şüşələr şaquli vəziyyətə gətirilir və çöküntü şüşənin dibinə çökür. Dekantasiya şərabın temperaturunu dəyişməyə imkan yaradır: bir qabdan başqa qaba tökülən zaman, o, ətraf havanın temperaturu hesabına, bir neçə dərəcə istiləşə bilər. Əgər şüşəni açan zaman, onun içinə tıxacın parçaları düşərsə, şərabı təkrarən qrafinə süzülür. Qrafinin həcmi şüşənin və yaxud maqnumun (1,5 l) həcminə müvafiq olmalıdır.



Şəkil 6.2.a. Qırmızı süfrə şərabları



Şəkil 6.2 b. Azərbaycanın yeni süfrə şərabları

Dekantasiya zamanı ştativdə ehtiyatla gətirilən şərab şüşəsi-ni, dekanteri, yəni şərabın süzülməsi üçün qrafini, qıfı, şamdanda şamı, kibrit və yaxud alışqanı, somelye bıçağını, təmiz qədəhi, tıxacı, yumşaq kətan və yaxud kağız salfeti qoymaq üçün pirojki boşqabını.

Şərabı altlıqda və yaxud səbətəkdə şərab zirzəmisindən gətirərək, somelye şamı yandırılmalı, şüşəni altlıqdan çıxarmayaraq, astaca açmalı, şərabın xarab olub-olmamasını yoxlamaq üçün, tıxacı iyləməlidir.

Bundan sonra, şüşənin boğazını yumşaq salfetlə silmək lazımdır. Ona görə ki, saxlanma müddətində onun üzərində toz dənəcikləri yığıla bilər. Bu zaman cod, nişəstalanmış salfetdən istifadə etmək məsləhət deyildir. Şüşənin boğazını silərkən, şüşə somelyenin əlində hərəkətsiz olmalıdır.

Dekantasiyanın əvvəlində qrafini, sonradan somelyenin qədəhinə töküləcək az miqdarda şərabla yaxalayırlar. Sonuncu şərabın keyfiyyətini yoxlayır və dekantasiya prosesini davam etdirir.

Dekantasiya zamanı istifadə edilən yandırılmış şam, diqqəti çöküntüdə cəmləməyə imkan yaradır. Şüşəni çevirməyərək, şərabı bir qabdan digər qaba elə tökürlər ki, o qrafinin divarlarını yusun. Qrafini masanın üzərinə qoyduqdan sonra, qonağın hansı şərabı içdiyini yaddan çıxarmasın deyə, yanında şərab şüşəsini qoyurlar.

Ağ və cəhrayı süfrə şərablarını ağ, zərif quş ətindən (toyuqlar, cücələr, hind toyuğu) hazırlanan xörəklər, tərəvəz yeməkləri üçün məsləhət görürlər. Onları, 15⁰ C-ə qədər azca soyudaraq, 100 cm³ həcmli ağ şərab üçün nəzərdə tutulan badələrdə (reynvey) verirlər. Acı pendirlər üçün Merlo, Kaberne, Sovinyon kimi qırmızı süfrə şərablarını, qeyri-acı pendirlər üçün isə - ağ şərabları (Şabli, Şardonne, Pino Nuar, yerli Sadıllı) – məsləhət görmək olar.

Desert şərablarını (Tokay, Nazlı, Muskat), otaq temperaturunda şirin yeməklər və meyvələr üçün verirlər, onları maderə qədəhlərinə süzürlər.

Brüt, turş və kəmsirin şampan şərəblərini dəniz məhsullarından, quş ətindən hazırlanan yeməklər, qeyri-acı pendirlər üçün məsləhət görürlər.

Yarışirin və şirin şampan şərəblərini desert və meyvələr, şokolad üçün məsləhət görürlər. Onları 6-8⁰ C-ə qədər soyudur və içində buz olan qablarda verirlər (şampan şərəbini soyutmaq üçün, vedrə işlədilir). Oynaq (köpüklənən) şərəbləri müxtəlif formaları olan, 150 sm³ həcmdə olan, qədəhlərə süzülür.

Uzun müddət saxlanılan XO, Gold Baku (şəkil 6.2 c), Ekstra fransız **konyaklarını** və həmçinin əla növ şərəbləri, otaq temperaturunda, qara qəhvə üçün 25 sm³ həcmli konyak qədəhlərində verirlər. Əgər qonaqların sifarişində isti içki mövcud deyilsə, lakin dicestiv kimi onlar uzun müddət saxlanılan konyak sifariş veriblərsə, onu snifterdə verirlər.

Çay üçün likörü (rəngli) qədəhlərdə, xüsusən **meyvə likör-lərini** verirlər.

Ümumiyyətlə götürdükdə, nəzərə almaq lazımdır ki, restoranlara gələn qonaqların böyük əksəriyyəti bilmir ki, hansı yemək üçün hansı şərab qəbul etmək daha məqsədəuyğundur. Ona görə də xidmət göstərən ofisiantlar sifarişçiyə məsləhət üçün həmişə hazır olmalıdırlar. Bu məqsədlə yeməklərə müvafiq spirtli içkilərin təklif olunmasını aşağıdakı cədvəldəki kimi tövsiyə etmək məsləhətdir (cədvəl 6.1).

Cədvəl 6.1

Xörək çeşidlərinə spirtli içkilərin uyğunluğu

Xörək çeşidləri	İçkilər
Bütün soyuq qəlyanaltılara, xüsusilə də tünd və duzlulara	Araqlardan: "Paytaxt", "Rus standartı", "Nemirov", "Parlament", "Finlandiya" və s. Acı nastoylardan: "Starka", "Zubrovka", "Perno", "Amret" və s. Hamısı araq badələrində 8-10°C soyuqluqda verilir.
Tünd olmayan qəlyanaltılara	Markalı konyaklardan: "Marten VS", "Pemi Marten VS", "Tovuz", "Baltiya". Ordinar konyaklardan: "Moskva", "Dağıstan", "Azərbaycan", "Bely Aist". Xereslərdən: "Oloroso", "Fino", "Kımski".

Cədvəl 6.1-in davamı

	Portveynlərdən: “Sandeman”, “Ağ Porto”, “Teylors toni porto”, “Pisko” və s. Hamısı şerri badəsində, porto badəsində (75 sm ³) verilir.
Balıq və dəniz məhsullarından yüngül qəlyanaltılara	Ağ süfrə şərabları və yarımquru şərablar: “Bordo”, “İmperial” (Fransa), “Bianco Pizano di San Trope” (İtaliya), “Qəbələ” (Azərbaycan), “Sadıllı” (Azərbaycan), “Sanrayz Şardone” (Çili), “Don Paskual Şardone” (Uruqvay). Ağ şərab üçün piyalələrdə 10-12°C soyuqluqda verilir.
İstridyələr üçün	Quru, yarımquru şampan şərabları, oynaq şərablardan: “Pol Roze Blan Şardone”, “Loran Perye”, “Ultra Bryut” və s. 150 sm ³ həcmdə badələrdə, 5-8°C soyuqluqda verilir.
Ət gastronomiyası məhsullarına	Qırmızı süfrə şərabları və yarımquru şərablardan: “Nazlı” (Qəbələ-Azərbaycan), “Bojole Nuvo” (Fransa, Burqundiya), “Brunello di Montalçino” (İtaliya), “Sanrayz Kaberne-Sovinyon” (Çili), “Don Paskual Tannat” (uruqvay). Qırmızı şərablar üçün badələrdə, otaq temperaturunda verilir.
Balıq və dəniz məhsullarından isti qəlyanaltılara (omar, lanqstlara)	Ağ süfrə və yarımquru şərablar. Ağ şərablar üçün badələrdə 10-12°C kimi soyudulmuş halda verilir.
Suda bişirilmiş xərçəng və krekətlərə	8-10°C-ə qədər soyudulmuş pivə verilir. Masaları 500 sm ³ həcmdə badələr ilə bəzəyirlər.
Ətdən, quşdan, ov quşundan hazırlanmış isti qəlyanaltılara	Qırmızı süfrə və yarımquru şərabları, qırmızı şərablar üçün badələrdə otaq temperaturunda verirlər.
Bişmiş və sousda hazırlanmış tərəvəzlərə	Yarımquru və ağ süfrə şərablarını ağ şərablar üçün badələrdə 12°C-də verirlər.
Göbələklərə	10°C-ə kimi soyudulmuş araq təklif edilir.
Duru (birinci) xörəklərə	İçkilər məsləhət görülmür.
İsti balıq xörəklərinə	Ağ süfrə və yarımquru şərablar (Fransız, italyan, ispan çeşidli və yerli) ağ şərab üçün badələrdə 10-12°C soyuqluqda verilir.

Cədvəl 6.1-in davamı

Ətli isti xörəklərə	Qırmızı quru süfrə və yarımquru şərablar (xarici və yerli) qırmızı şərab üçün badələrdə otaq temperaturunda verilir.
Ev quşundan isti xörəklərə	Ağ süfrə yarımquru şərablardan “Muskat” (Bolqarıstan), “Alazan dərəsi” (Gürcüstan), “Sadıllı” (Azərbaycan) və ağ kəmsirin şərablar 10-12°C-də təklif edilir.
Ov quşundan isti xörəklərə	Yarımquru qırmızı süfrə və kəmsirin şərablardan “Nazlı” (Azərbaycan), “Qəbələ” (Azərbaycan), “Axaşem”, “Xvaçkara”, “Ocalesi (Gürcüstan) və s. bu tip şərablar qırmızı şərablar üçün badələrdə otaq temperaturunda verilir.
Ev və ov quşu ətindən isti xörəklərə	Şampan və oynaq şərablar (quru və yarımquru), şampan badələrində 10-12°C-də təklif edilir.
İtaliyasayağı hazırlanmış pasta xörəklərinə	Hər hansı süfrə şərabı verilə bilər.
Pendirlər	Desertdən qabaq yeyilir, onlar üçün şərablar xüsusi olaraq ağ çəhrayı və qırmızı süfrə şərablarından, tünd şərablar, portveyn seçilib təklif olunur.
İsti ikinci tərəvəz xörəklərinə	Ağ kəmsirin şərablar 10-12°C-də soyudulmuş halda təklif edilir.
Desertlərə, qənnadı məmulatlarına, meyvələrə	Şampan, kəmsirin, şirin oynaq və desert şərablar (xarici və yerli) təklif olunur (onlara müvafiq badələrdə).
İsti içkilərə, ekspresso qəhvəsinə	Markalı konyaklar (xarici və yerli), likörlərdən qəhvəli “Kalma”, badamlı “Amaretto”, vanilli və şokolad-qəhvəli likörlər otaq temperaturunda təklif olunur.
Çay içkisi üçün	Meyvə-giləmeyvə likörlərindən çiyləkli, şaftalı, albalı likörləri təklif edilir.

6.1.4. Sifarişlərin istehsalə verilməsi

Restoranlarda xidmətin göstərilməsi aşağıdakı ardıcılıqla aparılır: ofisiant zaldan serviz otağına yollanır, orada o soyuq yeməklər və qəlyanaltılar üçün qabları seçir, onları soyuq sexin paylanması yerinə gətirir və sifarişlə birlikdə istehsalə verir, istehsalat işçilərinə hər bir vazaya, boşqaba, salat qabına neçə pay



Şəkil 6.2 c. Azərbaycan konyakları

xörək qoyulması və həmçinin, yeməklərin hazırlanmasında qonaqların istəkləri haqqında məlumat verir.

Qonaqlar qrupunun xidməti zamanı, yeməkləri buraxır və onları masaya çoxpaylı qablarda, həcmələri payların sayına uyğun gələn vazalarda, salat qablarında və s. verirlər. Bu aşpazlara yeməkləri zövqlə tərtib etməyə, ofisiantlara isə - onları masanın üzərində rahat yerləşdirməyə imkan yaradır.

Soyuq sexdən ofisiant isti sexə yollanır, orada o, eyni zamanda aşpazlara, bilavasitə məhz onlara lazım olan (kokotniklər, kokilnislər, paylıq tavaları, pörtlədilmiş yeməklər üçün keramik bardaqlar və s.), qabları verərək, isti qəlyanaltılar, birinci və ikinci xörəklər, bəzi desert yeməkləri sifariş verir.

Sifarişi istehsala verəndən sonra, ofisiant sifarişə müvafiq olaraq, zalda masanın əlavə bəzədilməsini başa çatdırır və masadan lazım olmayan bəzədilmə əşyalarını yığışdırır.

6.2. Ticarət zallarında xidmət prosesinin təşkili

Servis-bardan (xidmət barından) spirtsiz içkilərin alınması zamanı, onların sifarişinə müvafiq olaraq, adlarına, çeşidin dolğunluğuna, keyfiyyətinə diqqət yetirmək zəruridir. İçkilərlə dolu şüşələr təmiz, sınıq və çatsız olmalı və üzərlərində içkilərin adları və xassələri göstərməklə, bütöv zavod bağlanmasına və etiketlərinə malik olmalıdırlar. Əsas diqqəti içkilərin temperaturuna və onların dad xüsusiyyətlərinə təsir edən, saxlanma qaydalarına riayət edilməsinə yönəltmək lazımdır. Ofisiant içkilərin keyfiyyətinin pisləşməsi əlamətlərini yaxşı bilməlidir. Belə ki, məsələn pivənin, meyvə sularının, şirələrin xarab olmasının başlanğıcı, onların bərabər bulanmasıdır, şüşənin dibində çöküntülərin mövcud olması isə, bu içkilərin əhəmiyyətli dərəcədə xarab olmasına bir işarədir. Spirtsiz içkilərin xarab olmasını, onlarda bir qabdan digər qaba tökülən zaman köpüyün yaranması, pivənin xarab olması haqqında isə - acıtmanın kəskin qoxusunun olması əlamətləri sübut edir.

Restoranlarda şərab-araq məmullatlarını və pivəni servis-bardan şüşələrdə, bankalarda və yaxud tökmə şəkildə verirlər. 50 q araq və yaxud 100 q şərabın fərdi sifarişi zamanı, onları

qədəhdə və yaxud kiçik qrafində, qonaqlar qrupunun xidməti zamanı isə - qrafın və yaxud şüşədə verirlər.

Şirələri bardaqlarda, konusşəkili stəkanlarda, soyudulmuş suyu isə bardaqlarda verirlər. Buzu, yaxşı olar ki, ayrıca vedrədə və yaxud buz üçün kulerdə versinlər. Şirə və soyuq içkilər, onların verilməsi zamanı 8-12°C dərəcə soyuqluğa malik olmalıdırlar.

Meyvələri səliqə ilə axar suda yuyur və təmiz dəsmalla qurudurlar. Üzümün böyük salxımlarını, qonaqların icazəsi ilə, qayçı ilə daha kiçik salxımlara kəsirlər. Gilas və albalını saplaqlarda verirlər, bananlarda isə onları bıçaqla kəsirlər. Hazırlanmış meyvələri vazaya yerləşdirirlər: almaları saplaqlarla aşağı, armudları saplaqlarla yuxarı, digər meyvələri isə yuxarıdan elə yerləşdirirlər ki, onların hər biri görünsün.

Servis-bardan alınan məhsulu ofisiyant zala salfetlə örtülmüş sinidə gətirir. Salfetlər sinidə olan əşyaların sürüşməsinə azaldır, bu da qab-qacağın sınmasının qarşısını alır. Servis-bardan alınan məhsulla sinini, ofisiyant zalda, köməkçi masada və yaxud servanın üzərində yerləşdirir.

İlk növbədə, sərnləşdirici içkiləri (qazlı və yaxud qazsız suyu), pivəni, şirələri, çörəyi verirlər. Suyu, pivə dolu şüşələri, şirə ilə paketləri açmazdan əvvəl, onları sifarişçiyə göstərmək lazımdır. Mineral su (qazlı və yaxud qazsız) ilə iki şüşəni ofisiyant adsız barmaqda yerləşən dəsmalla, sol əlin içində saxlayır. Şüşələrdən biri əlin yarısını tutur və adsız və kiçik barmaqlara dayaqlanır, ikinci şüşə isə o biri şüşənin yanına qoyulur və böyük, şəhadət və orta barmaqlarla tutulur. Şüşələrin etikətləri qonaq oturan tərəfə baxmalıdır, içkilərlə iki şüşəni boğazlarından tutmaq olar. Bu zaman, dəsmal əlin və yaxud adsız barmağın üzərində yerləşə bilər.

Ofisiyant su ilə dolu şüşələri köməkçi masa və yaxud servanın üzərində açır, şüşələrin boğazlarını təmiz salfetlə silərək, içindəkini qonaqların icazəsi ilə, qonağın sağ tərəfindən, qadınlardan başlayaraq, (içkiləri) qədəhlərə süzməyə başlayır. Qədəhləri $\frac{3}{4}$ həcmdə doldururlar. Su ilə dolu şüşəni qədəhin ağzından bir az

yuxarıda, ona toxunmayaraq, pivə ilə dolu şüşəni isə köpük yaransın deyə, daha yuxarıdan tuturlar.

Banka və yaxud şüşədə olan pivənin verilməsindən əvvəl, ofisiyant qədəhi pivə üçün stəkana dəyişir və içkini qonağın sağ tərəfindən verir. Əgər pivəni tökülən şəkildə verirlərsə, qədəhi parçə və yaxud pivə üçün stəkanla əvəz edirlər.

Köməkçi masanın üzərindəki şirəni paketdən bardağa tökürlər. Əvvəlcə masanın üzərinə xalça şəkildə bükülmüş kətan salfetlə, qəlyanaltı boşqabını qoyurlar, sonra ofisiyant qonaqlara şirə süzür və bardağı əvvəlcədən hazırlanmış qəlyanaltı boşqabını üstünə qoyur.

Çörəyi ofisiyant masaya pirojki boşqabında verir. Qonağa sol tərəfdən yaxınlaşaraq, sol əli ilə o masadan boş pirojki boşqabını götürür və həmin əl ilə sağ əldə boşqabları dəyişərək, çörəklə pirojki boşqabını doldurur. Maşanın köməyi ilə, masanın ilkin bəzədilməsi zamanı qoyulan çörəyi qəlyanaltı boşqabından qonaqların pirojki boşqabına düzür. Bu halda ofisiyant saat əqrəbinin əksinə hərəkət edir və sağ əli ilə maşanın köməyi ilə çörəyi elə düzür ki, çovdar çörəyi pirojki boşqabında qonağa yaxın, qabığı ilə ona baxan tərəflə, buğda çörəyi isə onunla yanaşı, qabığı çölə baxan tərəflə yerləşsin.

Qrup xidməti zamanı çörəyi dördqat bükülmüş şəkildə kətan salfetlə suxarı qabında vermək olar.

6.2.1. Servis-bardan məhsulların buraxılış qaydaları

Şərab-araq məmulatları ilə dolu şüşələri açmazdan əvvəl, onları qonağa göstərmək lazımdır. Şüşəni sol əlin üzərindəki dəsmalın üstünə qoyub, qonağa göstərən zaman, ona sol tərəfdən elə yaxınlaşmaq lazımdır ki, o, etiketi yaxşı görə bilsin və sifarişin düzgün yerinə yetirilməsinə tam əmin olsun. Kolleksiya kimi qırmızı şərabı qonağa səbətdə də təklif etmək olar. Şərab-araq məmulatları ilə dolu iki şüşəni, həmçinin sol tərəfdən göstərirlər. Onları sol əlin üzərində elə yerləşdirirlər ki, birinin

boğazından böyük və şəhadət barmaq ilə, o birinin boğazından isə orta və şəhadət barmaq ilə tutmaq mümkün olsun. Bu zaman səliqəli bükülmüş dəsmal adsız barmağın üzərində yerləşməlidir. İcazə alandan sonra şüşəni köməkçi masanın üzərində açırlar.

Şüşələr metal “papaqçıqla”, plastmas qalpaqla, tıxac və yaxud surquçla bağlanır. Şüşələrin açılması üçün, “papaqçığı” kəsəndə somelye bıçağından istifadə edirlər, plastmas qalpağı şüşənin boğazı kənarından 5 mm səviyyədə kəsirlər. Həmin səviyyədə boğazdan surquçu da uzaqlaşdırırlar. Tıxacı olan şüşələrin açılması zamanı isə ona fikir vermək lazımdır ki, probkaaçan tıxacın bir üzündən o biri üzünə keçməsin, əks halda, o ovxalana bilər. Bu zaman ofisiyant sol əllə şüşəni tutur, sağ əllə isə tıxacı çıxardır.

Açılmış şüşəni sağ əllə elə götürürlər ki, şüşənin alt hissəsi əlin içində olsun, qonaq isə ondakı etiketi görə bilsin.

Şərabın süzülməsi zamanı dəsmalı sol əldə, şəhadət barmaqda tutaraq, ofisiyant sifarişçiyə sağ tərəfdən yanaşır və onun qədəhinə yoxlama üçün şərab qurtumunu süzür. Sonra şüşənin boğazını azca qaldırır və onu öz oxu ətrafında elə çevirir ki, damcılar masanın üzərinə düşməsin. Şüşənin boğazını sol əldə yerləşən dəsmalın köməyi ilə silir. Eləcə də qrafində olan içkiləri təqdim edir və verir. Sifarişçinin icazəsini alaraq, ofisiyant masanın uzununa boyu saat əqrəbi istiqamətində hərəkət edərək, içkini süzür (əvvəlcə qadınlara, sonra kişilərə), son növbədə içkini sifarişçiyə əlavə olaraq süzürlər. Qalan şərabla şüşəni əlavə qoyulmuş masanın üzərinə qoyur və boğazına şərabın sonrakı süzülməsi zamanı damcılar masanın üzərinə düşməsin deyərək, yaxalığ (qalstuk) şəklində bükülmüş salfet keçirirlər. Şərabla dolu şüşəni sifarişçinin sağ tərəfindən qoyurlar. Qırmızı şərabın süzülməsi zamanı, yaxalığı şüşənin üzərinə, şüşəni açılmasından dərhal sonra geydirirlər.

İki müxtəlif şərab-araq məmulatlarının verilməsi zamanı, məsələn, araq və adi konyak verilməyəndə, ofisiyant qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır və seçmək üçün içkiləri təklif edir. Şüşələr sol əldə eyni ilə, sifarişçiyə açılmamış şüşələrin etiketlərinin göstərilməsi zamanı olduğu kimi yerləşirlər. Qonağın icazəsi ilə ofisiyant

seçilmiş içki ilə şüşəni sağ əlinə götürür, qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır və içkini qədəhə süzür.

Qonaqlara kolleksiya şərəblarının göstərilməsi zamanı ofisiant sol əlin içində dördqat bükülmüş salfeti ələ qoyur ki, onun alt hissəsi aşağıdan 5-6 sm bükülü olsun. Salfeti əlin uzununa sərilər və şüşəni əlin üzərinə ələ qoyurlar ki, onun boğazı ələ toxunmasın. Kolleksiya şərəblarını əlavə qoyulmuş masanın və yaxud düzbucaq şəkildə olan masanın qırağında açırlar. Bunun üçün, masanın uzununa dördqat bükülmüş kətan salfet qoyurlar. Onun qabağında iki pirojki boşqabı qoyurlar. Kətan salfetin mərkəzində şərab ilə dolu şüşəni qoyurlar. Sonra isə sol əl ilə şüşənin ortasından tutaraq, sağ əlin köməyi ilə somelye bıçağı ilə onun “papaqcığı” kəsirlər, onu götürür və sağda yerləşən, pirojki boşqabının üzərinə qoyurlar. Daha sonra, tıxacı probkaaçanı saat əqrəbi istiqamətində daxil edirlər, bıçağın dayaq hissəsini şüşədə saxlayaraq, tıxacı uzaqlaşdırırlar. Salfetin köməyi ilə sol əllə tıxacı tutur, sağ əllə isə probkaaçanı saat əqrəbinin əks istiqamətində fırladır, sol tərəfdə yerləşən digər pirojki boşqabının üzərinə qoyurlar. Ofisiant tıxacla boşqabı, sonradan tıxacı iyləyərək, şərəbin aromatik xüsusiyyətlərini qiymətləndirmək üçün sifarişçinin sağ tərəfindən masanın üzərinə qoyur. Sonra o, şüşəni salfetə bükərək götürür, sağ tərəfdən sifarişçiyə yaxınlaşır və icazə alaraq yoxlama qurtumunu süzür. Əlavə qoyulmuş masadan folqa ilə pirojki boşqabını götürür və tıxacla boşqabı masanın üzərində saxlayır. Sifarişçi tıxacı suvenir kimi də götürə bilər.

Bu zaman şüşəni salfetə bükmək olar. Kolleksiya qırmızı şərəbinin verilməsi üçün onu dibinə kətan salfet sərilən, hörülmüş səbətdə ələ qoyurlar ki, salfetin uzanan qırağı şüşənin boğazı ilə üst-üstə düşsün. İçkiləri masa üzərindən süzmək məsləhət görülmür. Şərəbları süzəndən sonra, qrafin və şüşələri masanın üzərinə qoyurlar. Bu zaman qrafinləri sıx tıxaclarla bağlayırlar.

6.2.2. Şampan şərəbinin süfrəyə verilmə xüsusiyyətləri

Köpüklənən şərablər olan şüşələrin açılması zamanı son dərəcə ehtiyatlı olmaq lazımdır.

Onlardakı tıxac təzyiq altında olur və açılan zaman o ata bilər. Şüşə bağlı olanda, tıxac, metal məftil və yaxud xüsusi polad bəndin sayəsində kifayət qədər möhkəm tutulur. Bütün konstruksiya folqa ilə örtülür. Şüşənin açılması məharəti ondan ibarətdir ki, onda olan köpük saxlanılsın və şərab qədəhdə köpüklənsin.

Açmazdan əvvəl, şüşəni mütləq sifarişçiyə göstərirlər. Sonra şüşənin boğazını salfetlə örtürlər. Şüşəni sol əllə boğazından salfetlə elə tuturlar ki, böyük barmaq, onu saxlayaraq, tıxacın üstündə olsun, sağ əllə isə, yüngülcə ştorun halqasını öz tərəfə çəkirlər və məftili saat əqrəbinin əks istiqamətində açırlar. Sonra, tıxacı sol əllə saxlayaraq, şüşəni salfet altında sağ ələ götürürlər və onu azca əyərək, sol əllə şüşənin boğazında fırladaraq, tıxacı çıxarırlar (şəkil 6.3). Belə üsulla şampan şərabi şüşəsini açaraq, səsdən, partlayışlardan, köpükdən qacmaq olar. Əgər tıxac özü yuxarı qalxmırsa, tıxacı xüsusi maşa ilə saxlayaraq, şüşəni azca oxu ətrafında çevirmək kifayətdir. Maşanı, həmçinin o zaman istifadə edirlər ki, əgər tıxac şüşəyə polad dəmir bənd ilə bərkidilsin. Açma zamanı soyudulmuş şüşəni yaxşı olar ki, onu qonağın əks tərəfinə yüngülcə əyərək, gövdəsindən tutulsun.

Şampan şərabi, yaxşı olar ki, bir neçə dəfəyə süzülsün, qədəh isə köpük aşağı yatandan sonra yenidən doldurulsun. Qədəhi 45° bucaq altında əyərək, sol əldə tutmaq olar və şampan şərabi köpüyünün yaranmasını təmin etmək olar və eyni zamanda onu qırağa tökülməsin deyərək, qədəhin divarı ilə birdəfəlik süzmək olar. Qədəhlərdə köpüklənən şərablər tez bir zamanda istiləşir deyərək, onları qədəhin tutumunun 2/3-dən çox yox, lakin yarısından az olmayaraq şərti ilə süzülür. Onları soyudulmuş içirlər, ona görə də, şüşəni buz və az miqdarda suyu olan vedrəyə yerləşdirirlər. Köpüklənən şərabin qədəhə süzülməsi üçün şüşələrin soyudulması məqsədlə, müxtəlif soyudulma temperaturlarında bir soyuducuda ağ süfrə və köpüklənən şərabin iki şüşəsini yerləşdirməyə imkan verən, şərab kulerindən istifadə etmək olar (wine cooler).

Kulerin tərkibinə ikili divarlarla izolə olunmuş soyuducu, iki bir-birini əvəz edən modul daxildir.



Şəkil 6.3. Şampan şərabı butulkasının açılma qaydası:

1 – məftilin burulması; 2 – tıxacın çıxarılması

6.3. Restoranlarda xörəklərin süfrəyə verilməsinin əsas üsulları

Sifarişin yerinə yetirilməsinə başlayaraq, ofisiyant bütün xörəklər və içkilərin süfrəyə verilməsi xüsusiyyətlərini yaxşı bilməli və həmçinin sifariş edilən yeməklərin hansı üsullarla verilməsini yaxşı fikirləşməlidir.

Restoranlarda xörəklərin (yeməklərin) süfrəyə aşağıdakı verilmə üsulları tətbiq olunur:

- fransız;
- ingilis;
- rus;
- Avropa;
- Kombinasiyalı üsul.

Fransız üsulu yeməyin dövrəmə verilməsini nəzərdə tutur, yəni onu qonağın boşqabına bu yolla qoyulmasını nəzərdə tutur. Bu üsul, yüksək xidmət texnikasına malik olan ofisiantların işində istifadə olunur.

Ofisiyant işinin texnikası aşağıdakıdan ibarətdir. Soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların verilməsi zamanı ofisiyant sol əlin üzərinə bükülmüş dəsmal qoyur, onun üzərinə ləvazimatla yeməyi qoyur, qonağa sol tərəfdən yaxınlaşır və ona tərəf azca əyilərək, yeməklə dolu sol əlini, kiçik bir bucaqda, elə aşağı salır ki, yeməyin qırağı boşqabın qırağından yuxarı olsun.

Ofisiyant düzmək üçün sağ əllə ləvazimatı götürür, dirsəyini özünə tərəf sıxır və əlinin biləyini sağa çəkərək, yeməyi boşqaba qoyur. Təcrübədə yeməklərin düzülməsi üçün universal ləvazimatların süfrəyə yerləşdirilməsinin dörd variantı tətbiq olunur:

1) **klassik üsulda** – xörək qaşığı və çəngəli sağ əldə tuturlar. Bu zaman şəhadət barmağını ləvazimatlar arasında belə tuturlar ki, o paylaşdırma zamanı çəngəlin hərəkətinə nəzarət edə bilsin.

Bu üsulu, tərəvəz qarniri ilə balıq və yaxud ət paylarından ibarət olan xörəklərin verilməsi zamanı tətbiq edirlər: Rus buketi, balıq assortisi, çarsayağı balıq, evsayağı ət qəlyanaltısı (içi doldurulmuş bildirçin, kəndsayağı bişirilmiş donuz əti və cavan çoşqadan rulet);

2) **müstəvi üsulunda** – xörək qaşığı və çəngəli bir müstəvidə, bel şəklinə elə yerləşdirirlər ki, ləvazimatların qulpları sağ əlin içində olsun, böyük barmaq isə onların birləşməsi yerində ləvazimatları saxlasın.

Bu üsulu yumşaq konsistensiyalı yeməklərin verilməsi zamanı tətbiq edirlər (bişirilmiş balıq, “şuba altında” siyənək balığı, qaz ciyərindən paştet).

3) **maşa üsulu** paylaşdırma üçün ləvazimatların, bir-birinə qarşı azca aralı qoyularaq, sağ əldə tutulmasını nəzərdə tutur. Bu üsulu sıx konsistensiyalı (işı doldurulmuş) yeməklərin verilməsi zamanı tətbiq edirlər;

4) **ofisiantın yeməyi** - özü-özünə xidmət edən qonağa təklifetmə üsuludur. Bu üsulda qonaq paylaşdırma ləvazimatlarından istifadə edərək, öz boşqabına balıq, ət və yaxud digər yeməyin paylarını qoyur.

Fransız üsulunu, həmçinin sousuz ikinci isti xörəklərin və yaxud onlar üçün sousun ayrıca verilməsi zamanı tətbiq edirlər (nərə balığı frisi, somğadan steyk, lobsterlə qızılbalıqdan rulet, dana can ətindən bifşteks, mal ətindən medalyon, Qusar ruletkası sarımsaq qabığı ilə, qoyun ətindən kotletlər).

Bu üsulda ofisiant salftələ örtülmüş sininin üzərində çini qabda ikinci isti xörəkləri və istilədilmiş kiçik həcmli yemək qablarını gətirir, sinini köməkçi masanın üzərinə qoyur, masadan istifadə olunmuş qabları yığır, onu dəsmalla saxlayaraq, qonağın qarşısına istilədilmiş kiçik həcmdə yemək qablarını qoyur. Bu halda əsas məhsulun üzərində, düzülmə üçün ləvazimatın qulpu ofisiantın sağ əli tərəfinə elə qoyulur ki, ləvazimatın ucları qabın qırağından çıxsın.

Yeməyi dəsmalla sağ əldə götürürlər, sol əli isə qol manjetini örtən və əli mümkün olan yanıqdan qoruyan dəsmalın üzərinə qoyurlar. Ofisiant qonağın sol tərəfindən yaxınlaşır və ona doğru azca əyilərək, sol ayağını azca irəli atır və sağ əlini arxaya qoyaraq, yeməyin tərtibatı görünsün deyə, onu qonağa göstərir. Bu zaman, əsas məhsul (ət, quş və yaxud balıq) qonaq tərəfə göstərilməlidir. Sonra ofisiant, ona toxunmayaraq və əl ilə masaya

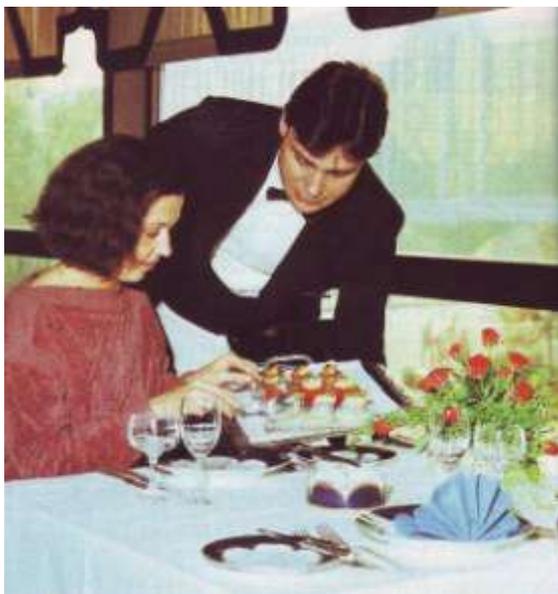
dayaqlanmayaraq, yeməyi boşqaba yaxınlaşdırır və düzülmə üçün ləvazimatın köməyi ilə, əvvəlcə boşqaba əsas məhsulu, sonra isə onu hissə-hissə paylaşdıraraq, əsas məhsulun ardınca sağdan sola, qarniri qonağa yaxın qoyur.

İngilis üsulunu köməkçi masanın, servantın və yaxud qonaqların bilavasitə yaxınlığında yeməklər hazırlayan zaman tətbiq edirlər. Məsələn, salat komponentlərini qarışdırırlar, soyuq yeməkləri paylaşdırırlar, ikinci xörəkləri qarnirləşdirirlər. Bu halda, arabaların istifadəsi nəzərdə tutulur.

İngilis üsulu ilə mürəkkəb düzülüşlü ikinci xörəkləri (suf balığı orli, nərə balığı kolberini, kababları, Kiyevsayağı kotleti), souslu yeməkləri (şorabada nərə balığı, buğlu çökə balığı, maderə sousunda file) verirlər. Mürəkkəb düzülüşlü isti xörəkləri ofisiant zala, istilədilmiş kiçik boşqablarla və paylaşma üçün ləvazimatlarla birlikdə gətirir. Bu zaman məhsul ilə dolu boşqabı köməkçi masanın sol hissəsində qoyurlar. Sonra, buraya loqotipləri ofisiant tərəfə baxan boşqabları qoyurlar. Ofisiant yeməyi qonaqların masasına yaxınlaşdırır və onu dəsmalla tutaraq, sifarişçiyə sol tərəfdən göstərir. İcazə alandan sonra, ofisiant köməkçi masadakı yeməyi qonaqların boşqablarına qoyur: əvvəlcə əsas məhsulu, sonra isə qarniri. Mürəkkəb qarnirin komponentlərini xüsusi səliqə ilə onların qarışmasına yol verməyərək qoymaq lazımdır. Əvvəlcə bütün boşqablara qarnirin bir növünü, sonra ikinci növünü və s., onları bərabər bölərək və gözəl ahənglər yaradaraq düzülür. Əgər xörəyin üzərində sous varsa, onunla əsas məhsulu şirələyirlər.

Fransız və ingilis üsulu ilə məhsulların süfrəyə verilməsindən fraqmentlər şəkil 6.4-də göstərilmişdir.

Köməkçi masa ilə iş zamanı onu süfrə ilə örtürlər və nahar masasının yanına elə yerləşdirirlər ki, qonaqlar ofisiantın hərəkətlərini müşayiət edə bilsinlər. İngilis üsulu yeməklərin paylaşdırılmasının müxtəlif variantlarını nəzərdə tutur:



a)



b)

Şəkil 6.4. Restoranda xörəyin fransız və ingilis üsulu ilə məhsulların süfrəyə verilməsindən fraqmentlər:

a) fransız üsulu; b) ingilis üsulu

1. Müxtəlif əlavələrlə salatların paylaşdırılması. Ofisiant köməkçi masanın yuxarı hissəsində, şüşə qabda salatlar üçün müxtəlif inqrediyentləri və onlar üçün sousları, aşağı hissəsində isə sifarişdən asılı olaraq, üzərinə müxtəlif məhsullar qoyulan və onları souslarla şirələndirən qəlyanaltı boşqablarını düzür.

2. Sousda isti xörəklərin (befstroqanov, qızartma) paylaşdırılması. Ofisiant zala souslu xörəkləri barançiklərdə, qarnirləri – paylıq tavalarda gətirir, sonra isə istilədilmiş kiçik boşqabları, düzülüş üçün ləvazimatları gətirir və onları köməkçi masada yerləşdirir: qarnirləri sağ tərəfdən, xörəkləri sol tərəfdən, boşqabları isə ortadan düzür. Xörəyi qonağa göstərmədən, onu aşağıdakı kimi düzürlər: əvvəlcə qarniri paylaşdırır, sonra dəsmalın köməyi ilə barançikin qapağını açaraq və istilədilmiş kiçik boşqabı masaya qoyaraq, ofisiant sağ əli ilə qaşığı, sol əli ilə isə çəngəli götürür və sousu saxlamaq üçün səliqə ilə yeməyi boşqaba qoyur. Bundan sonra, ofisiant dəsmalla boşqabı elə götürür ki, böyük barmaq boşqabın qırağında olsun və onu masanın üzərinə, qonağın qarşısına qoyur (sağ tərəfdən).

3. Qızardılmış xörəklərin və mürəkkəb düzülüşlü xörəklərin paylaşdırılması zamanı ofisiant məhsulu zala metal boşqablarda, kətan salftelə örtülmüş sinidə gətirir. Qonaqların boşqablarına xörəklərin qoyuluşundan əvvəl (monastır sayacağı nərə balığı, marşal kotletləri), ofisiant onları sifarişçiyə göstərməlidir, bunun üçün o, dəsmalın köməyi ilə, sağ əl ilə boşqabın qırağını qaldırır, sol əl ilə isə boşqabın altına dəsmalı elə sərir ki, o əli yanmaqdan qorusun. Yeməyi sifarişçiyə sol tərəfdən göstərərək, ofisiant köməkçi masada və yaxud servantda, düzülüş üçün ləvazimatlardan istifadə edərək, qaşığı sağ əldə, çəngəli isə sol əldə tutaraq, onu istilədilmiş kiçik boşqablara paylaşdırır. Əvvəlcə əsas məhsulu, sonra isə qarniri düzürlər.

4. İkinci isti və desert xörəklərin hazırlanması üçün servantlar və yaxud köməkçi masaların üzərində masaüstü pilətlər qururlar və yaxud qurulmuş qaz odluqları ilə səyyar arabalardan istifadə edirlər. Bu hallarda, bütöv şəkildə qızardılmış can əti, konyakla file yeməklərin hazırlanması xüsusi tavalarda həyata

keçirilir, sonra isə xörəkləri qonaqların iştirakı ilə tranşerin (hazırlama ləvazimatları) köməyi ilə paylaşdırır və istilədilmiş kiçik və yaxud desert boşqablara qoyurlar.

5. Qrup şəklində qonaqların xidməti zamanı masanın ortasında metal sinini və qaz odluğunu və qızardılmış ət məhsulları ilə və mürəkkəb qarnirlə dolu metal boşqabı qoyurlar. Boşqabın üzərinə düzülmə üçün ləvazimat qoyurlar və qonaqlar özləri-özlərinə xidmət edirlər.

Rus üsulu masanın üzərində gözəl tərtib olunmuş və bütöv halda hazırlanmış xörəklərin və həmçinin bardaqlarda hazırlanmış milli xörəklərin yerləşməsinə nəzərdə tutur (şəkil 6.5). Əgər qonaqlar soyuq xörəklərin böyük çeşidini sifariş veriblərsə, onları masanın üzərində vazalarda, oval və dairəvi çini qablarda yerləşdirirlər. Onları bütün qablara bölüşdürmək üçün yanlarına ləvazimatlar qoyurlar: çəngəli – dişləri aşağı, yuxarıya qarşı qaşığı, ləvazimatların qulplarını qonaqlar tərəfə qoyurlar.

Bişirilmiş, buxarda bişmiş və qızardılmış xörəklər üçün ləvazimatlar – qaşığı və çəngəl, xəmirin içinə qoyulub bişirilmiş xörəklər üçün isə beldən (tutqacdən) ibarət olur. Masanı yeməyin növündən və onun hazırlama üsulundan asılı olaraq, müvafiq boşqab (qəlyanaltı, kiçik və desert) və digər ləvazimatla bəzəyirlər. Onun sağ tərəfindən düzülmə naxışlı kağız salfetlə, ləvazimatla birlikdə, dairəvi barançikdə, saxsı bardaqda və yaxud paylıq tavada həyata keçirilir, gətirilmiş yeməyi qarşıya qoyurlar və qonaq yeməyi özü öz boşqabına tökür. Oval çini boşqabda kulinariya məmulatlarının verilməsi zamanı isə onun altına kətan salfet sərilər.

Avropa üsulu əvvəlki üsullardan, ilk əvvəl, masanın bəzədilməsi ilə fərqlənir. Bu halda masanı yemək və qəlyanaltı ləvazimatları ilə pirojki boşqabları ilə, qonağın qarşısına qoyulan kətan salfetlə, şüşə ilə, ədviyyələr üçün ləvazimatlarla, güllərlə bəzəyirlər. Soyuq xörəkləri ofisiantlar əvvəlcədən qəlyanaltı boşqablara paylaşdırılmış şəkildə gətirirlər. İkinci isti xörəkləri isə xüsusi kloşe qapaqlarla örtülmüş, istilədilmiş kiçik boşqablarda verirlər.



Şəkil 6.5. Masanın müxtəlif variantda russayağı bəzədilməsi (rus servisi)

Bu zaman ofisiant qonağa sağı tərəfdən yaxınlaşır, qapaqla boşqabı onun qarşısına qoyur, onu qaldırır və çevirir, sonra köməkçi masaya aparır. İkinci xörəkləri Avropasayağı üsulla kiçik zallarda və həmçinin köməkçi masalar olmayan yerlərdə verirlər (şəkil 6.6).

Lüks və ali kateqoriyalı restoranlarda **kombinasional xidmət üsullarını** tətbiq edirlər.



Şəkil 6.6. Avropasayağı üsulla bəzədilmiş masa

6.4. Soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların süfrəyə verilmə ardıcılığı və qaydaları

İaşə müəssisələrində qida qəbulunu, bir qayda olaraq, yüksək dad keyfiyyətlərinə və cəlbədicə xaricə görünüşə malik olan, soyuq xörəklər və qəlyanaltılardan başlayırlar. Tərəvəzlərlə (cəfəri, şüyüd, salat yarpaqları), konservləşdirilmiş və təzə meyvələrin istifadəsi ilə düzgün hazırlanmış və tərtib olunmuş belə xörəklər rasionu zənginləşdirir və vitaminləşdirir, həzm şirəsinin ayrılmasını gücləndirərək iştahı oyadır, orqanizmi əsas xörəklərin qəbulu üçün hazırlayır. Soyuq xörək və qəlyanaltıları, ədvaların, sousların əlavəsi ilə, paylarla buraxırlar. Onlar tünd və yaxud şirin dada malik ola bilər. Onların verilmə temperaturu müsbət 10 dərəcədən 14°C dərəcəyə qədər olmalıdır.

İstehsaldan soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların buraxılması üçün, oval və dairəvi çini qablar, çini vazalar, salat qabları, kürü qabları və tabaqlardan istifadə edirlər.

Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları, menyu tərtibatı qaydaları nəzərdə tutulmuş ardıcılıqla masaya verirlər. Məsələn, soyuq balıq qəlyanaltıları aşağıdakı ardıcılıqla süfrəyə verilir: nərə balıqların dənəvər kürüsü, sıxılmış kürü, qızılbalıqların keta kürüsü, kərə yağı, azduzlu balıq (somğa, qızılbalıq, balıq), bişirilmiş balıq (nərə balığı, ağbalıq, uzunburun balıq, suf balığı), içi doldurulmuş balıq, marinad altında balıq, mayonez altında balıq, balıq qastroonomiyası (konservlər və hissə qurudulmuş məmulatlar), siyənək balığı, balıq salatları, dəniz məhsulu (xərçənglər, krevetlər, krablar, omarlar, lanqustlar, istridyələr, meduzalar, trepanqlar) və s.

Bu qayda ilə soyuq ət qəlyanaltılarını, ev və ov quşu ətindən olan qəlyanaltıları, tərəvəz və göbələk qəlyanaltılarını da verirlər.

Soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların süfrəyə verilməsi zamanı hər bir qonaq üçün, masanı qəlyanaltı və pirojki boşqabları ilə, qəlyanaltı ləvazimatları ilə, qədəh və kətan salftlə bəzəyirlər. İstisna olaraq, qəlyanaltılar əvvəlcədən paylaşdırılmış halda boşqabda və yaxud qədəhdə (koblərdə) buraxıla bilər. Verilməsinə

görə qonağın qarşısında qəlyanaltı boşqabı qoyulmayan zaman bu üsul Avropa üsulu sayılır.

Qəlyanaltıların süfrəyə verilməsi zamanı, ofisiant artıq hərəkətlərə yol verməməlidir. Soyuq qəlyanaltıların verilməsinin əvvəlcədən planlaşdırılmış texniki yolları, xidmətin yüksək səviyyəsini təmin edir. Əgər qonağa bir neçə soyuq qəlyanaltı və onlara əlavələr vermək lazım gələrsə, ofisiant dəsmalı əlin üzərinə qoyaraq və yaxud onu əlin dirsəyinə asaraq, xörəyi əlin üzərinə qoyur, yuxarıdan isə masanın qırağına, əl uzununa istiqamətlənən şəkildə onu böyük barmaqla saxlamaqla, sous qabı ilə pirojki boşqabına qoyur. Digər əllə isə ofisiant, ilk növbədə verilən xörəklə dolu qabı tuta bilər.

Əgər soyuq qəlyanaltılar boşqablarda buraxılırsa, onları da qabaqcadan dəsmalı sol əlin biləyinə və yaxud adsız barmağa qoyaraq, sol əldə yerləşdirirlər. Bu halda bir boşqabı ovucun uzununa istiqamətlənən şəkildə böyük və şəhadət barmaqlarla götürürlər, ikincini birinci boşqabın dibinə qoyurlar, üçüncünü isə böyük barmağın və əlin biləyinə yerləşdirirlər, dördüncünü bu zaman digər əldə saxlamaq olar. Xörəklə dolu olan üç boşqabın daşınması aşağıdakı kimi həyata keçirilir: birinci boşqabı sol əlin ovucuna elə qoyurlar ki, o aşağıdan üç barmaqla saxlanıla bilsin, böyük və kiçik barmaqlar isə, yuxarı istiqamətlənsin. İkinci boşqabı sol əlin biləyinin və iki qalxmış barmağın üzərinə qoyurlar. Üçüncü boşqabı sağ əldə saxlayırlar. Dəsmalın bir ucunu sol əlin ovucunda, digər ucunu isə əl uzununa yerləşdirmək olar.

Əgər sifarişə kərə yağı, təbii tərəvəzlər, istridyələr daxil olunubsa, onları payların sayından asılı olaraq, müvafiq qabda buz parçaları ilə verirlər: yağı rozetkada və yaxud pirojki boşqabında, tərəvəzləri salat qabında və yaxud çini vazada, istridyələri xüsusi qabda verirlər.

İstehsaldan qəlyanaltıları alaraq, ofisiant ərzaqların tərkibinə, miqdarına və keyfiyyətinə, xörəklərin tərtibat estetikasına fikir verməlidir. Qabların ölçüləri elə olmalıdır ki, yeməklərin tərkibinə daxil olan ərzaqlar, onların qıraqlarını bağlamasın.

Hündür qablarda (vazalarda) olan qəlyanaltıları masanın mərkəzində, qəlyanaltıları kürü, çini qablarda, tabaqlarda, salat qablarında qonağa yaxın yerə qoyurlar.

Qarnirlə (assorti, marinad, mayonez altında balıq) çini qablarda istehsaldan buraxılan bütün qəlyanaltıları, bölünmək üçün ləvazimatlarla birlikdə masanın üzərinə qoyurlar: dişləri aşağı baxmaq şərtilə çəngəli, onun üzərinə isə içərisi aşağı baxan qaşığı. Ləvazimatların qulpları qonaq tərəfə baxmalıdır və qabın kənarından azca çıxmalıdır.

Salat, kürü, sous qablarını masaya verməzdən əvvəl, paylارın sayından asılı olaraq, pirojki və yaxud qəlyanaltı boşqablarını onların üzərinə qoyurlar. Sous qabını qulpu ilə sol tərəfdə, salat və sous qablarının qabağında isə eyni boşqabın üzərinə, qulpu sağ tərəfə baxaraq, çay və yaxud xörək qaşığı, kürü qabının qabağında isə bölmək üçün xüsusi tutqac qoyurlar.

Müxtəlif qəlyanaltıların süfrəyə verilməsi bəzi xüsusiyyətlərə malikdir. Qonaq qarşısında duran və yaxud salat qabından, tabaqdan və yaxud ümumi qabdan qəlyanaltı qoyulan boşqab üçün nəzərdə tutulan yerə, qəlyanaltı boşqabına, qəlyanaltını salat qabında və yaxud tabaqda qoymaq olmaz. Həmçinin, qəlyanaltıları masa üzərindən bilavasitə qonaqların əllərinə vermək düzgün deyildir. Qəlyanaltılarla dolu qabları əvvəlcədən masaya qoyulmuş qablar üzərindən daşımaq qadağandır. Əgər masa arxasında 4-6 nəfər otурса, qida qəbulu üçün nəzərdə tutulan qəlyanaltılar təklif etmək üçün, yaxşı olardı ki, sifarişçinin yanına qoyulsun. Əgər qonaqlar ondan böyük miqdar sifariş edirlərsə və masanın üzərində bütün soyuq xörəklər və qəlyanaltılar üçün yer kifayət etmirsə, bu zaman, əvvəlcə verilən qəlyanaltıları qonaqların boşqablarına, digərlərini isə masanın üzərinə qoymaq məsləhətdir. Sifarişçinin icazəsi ilə qida qəbulu üçün başlanılan qəlyanaltıları masanın üzərinə qoymaq, sonrakıları isə köməkçi masada saxlamaq və bir müddətdən sonra onları paylaşmaq olar.

Aşağıda bəzi soyuq yeməklər və qəlyanaltıların verilmə variantları göstərilir.

Nərə və yaxud qızılbalıqların dənəvər kürüsünü, metal hissəsinə doğranmış qida buzu qoyulmuş kürü qablarında verirlər. Kürü qabını boşqabın (pirojki və yaxud qəlyanaltı) üzərinə qoyurlar və o, sürüşməsin deyə, boşqabın üzərinə naxışlı kağız salfet qoyurlar. Kürünü boşqabın üzərində qulpu sağ tərəfə baxan istiqamətdə kürü qaşığı və yaxud çay qaşığı ilə qoyurlar. Kürü ilə yanaşı, rozetkada kərə yağı, pirojki boşqabının üzərində balıq və yaxud ağbalıqların belində olan bəndlərlə bəzədilmiş rassteqaylar, ağ çörəkdən hazırlanan isti qalaclar və yaxud tostlar vermək olar. Qızılbalıqların dənəvər kürüsünü paylarla yaşıl soğanla və yaxud onsuz (soğan – rozetkada) verirlər.

Dənəvər kürünü, kərə yağını və təbii tərəvəzləri eyni vaxtda vermək olar. Bunun üçün sağ əlin içinə, dəsmalın üzərinə, salat qabı ilə pirojki boşqabını, boşqabın qırağına, onu böyük barmaqla tutaraq, yağla dolu rozetkanı qoyurlar (yağ üçün bıçağı, masanın əlavə bəzədilməsi zamanı, əvvəlcədən pirojki boşqabına qoyurlar). Sol əlin içində kürü qabı və kürü qaşığı ilə birlikdə pirojki boşqabını qoyurlar. Əvvəlcə masanın üzərinə qonaqdan sol tərəfdə pirojki boşqabında kürü qabını, ondan daha solda – rozetkada yağ, sağ tərəfdə isə təbii tərəvəzlər qoyurlar. Balıq və yaxud ağbalıqların belində bəndlərlə bəzədilmiş rassteqayları, qalac və tostları isti-isti verirlər, onları konvert kimi bükülmüş, kətan salfetdə pirojki boşqabına qoyurlar.

Sıxılmış kürü tabaqda, limon tikəsi və kiçik göyerti dəsti ilə birlikdə verilir. Kürünü paştet ləvazimatının köməyi ilə düzülür.

Kərə yağını, bir qayda olaraq, səhər yeməyi menyusuna daxil edirlər və həmçinin buterbrodların hazırlanmasında istifadə edirlər. Yağ üçün fərdi bıçağı, qəlyanaltı ləvazimatına paralel olaraq, tiyəsi boşqaba baxan istiqamətdə qonağın pirojki boşqabına qoyurlar.

Az duzlu balıq limon tikəsi, zeytun, kiçik göyerti dəsti ilə, oval çini qabda verilir. Onları universal ləvazimatla düzülür. Limon şirəsini balığın üzərinə sıxmaq məsləhət deyil, ona görə ki, onun yumşaq yeri sərtləşə bilər. Digər ərzaqların dadını hiss

etməyə mane olan, yeyilmiş balıq qoxusunu zəiflətmək üçün, dodaqlara limon tikəsi ilə yüngülcə toxunmaq məsləhət görülür.

Bişirilmiş, şirələnmiş, içi doldurulmuş, mayonez və marinad altında hazırlanan balıq oval çini qablarda verilir. Şirələnmiş balığı qarnirsiz verirlər, ona görə də onu qonağın sağ tərəfindən qoyurlar. Bütün balıq yeməkləri və qəyanaltılarına, marinad və mayonez altında olan balıq istisna olmaqla, qonağın sol tərəfində qoyulan, sous qabında qıtıqotu sousu verirlər. Şirələnmiş balığı tutqaqla, digər balıq yeməklərini yemək qaşığı və çəngəllə düzürlər.

Xaricdə ardic odunda hissə verilmiş **delikates anqvili**, ləziz somğa balığı, kərə yağı, limon və göyerti ilə tabaqda verirlər. Onu yemək qaşığı və çəngəllə süfrəyə qoyurlar.

Tikələrə doğranmış **təbii siyənək balığı** tabaqda verirlər. Yeməyi cəfəri göyertisi ilə tərtib edir, yemək çəngəli ilə birlikdə verirlər. Tabağı qonaqdan sağ tərəfdə qoyurlar. Sol tərəfdə isə kağız salfetlə qəlyanaltı boşqabının üzərinə qoyulmuş dairəvi barançikdə bişirilmiş isti kartof verirlər. Kartofun düzülməsi üçün yemək qaşığını, qulpu sağa baxan istiqamətdə qəlyanaltı boşqabının üzərinə qoyurlar. Kərə yağını rozetkədə verir və sol tərəfdən qoyurlar.

Yuvada verilən siyənək balığı. Bişirilmiş kartofdan hazırlanan çəlləkləri, siyənək balığı, Viola pendiri, alma, soğan, bişirilmiş yumurtadan ibarət olan kütlə ilə doldururlar. Yuvaları çalınmış qaymaq, zeytun və göyerti ilə tərtib edirlər. Tabaqda verirlər. Düzülmə üçün ləvazimat – yemək qaşığı və çəngəldir.

Bişmiş dəniz məhsulları ləzzətli dada malikdirlər və orqanizm tərəfindən yüngül həzm olunurlar. Onlara istridyələr, midiyalar, kalmarlar, omarlar, lanqustlar, krablar, xərçənglər, krevetlər aiddir.

İstridyələrdə molyuskanın şüşəyəoxşar bədəni, sədəf pərdə ilə örtülmüş, ilbiz qabında yerləşir. İstridyələr 20 – 25 yaşa çata bilirlər (istridyənin yaşını ilbiz qabığının üzərindəki halqaların sayı ilə müəyyən edirlər). Onların daha yüksək dad keyfiyyətləri 3 yaşından 5 yaşadək olan molyuskalarda müşahidə olunur.

İstridyələri ilbiz qabığı üçün oyuqları olan xüsusi metal qabda verirlər. Qabın mərkəzi oyuğunda tikələrlə doğranmış limon yerləşdirirlər. İlbiz qabıqlarının aralarına doğranmış buz doldururlar. Masanı qəlyanaltı boşqabı və bıçaqdan sağ tərəfdə qoyulan istridyələr üçün çəngəllə bəzəyirlər. Qonaq qabdan ilbiz qabığını götürür, onu çəngəlin qalın dişi ilə açır, onu limon şirəsi ilə şirələndirir, sonra isə, çəngəlin digər iki dişi ilə, molyuskanın yumşaq yerini qabığından ayırır.

Krabları, krevetləri hazırlayaraq, limon tikəsi ilə qabda və yaxud salat yarpaqları üzərində qədəhdə verirlər, göyərti ilə bəzəyirlər. Həzm zamanı onları qəlyanaltı çəngəli ilə yeyirlər.

Xərçəngin arxa hissəsini, krabları, krevetləri, omarlarla salat-kokteyllərini enli qədəhlərdə verirlər. Dəniz məhsullarını və tərəvəzləri xırda-xırda doğrayırlar, üzərinə souslar əlavə edirlər, göyərti və limon tikəsi ilə tərtib edirlər. Sonra isə naxışlı kağız salfet və çay qaşığı ilə pirojki boşqabının üzərində verirlər.

Bişirilmiş omarlar. Omarları, eyni zamanda quyruq və başını əks tərəfə fırlatmaqla, bölüb ayıraraq, içəlatı təmizlənərək, istehsalda iki əllə bişirirlər. Başını masa ilə çərtirlər. Hazırlanmış omarı oval çini qabın üzərinə qoyur, təzə tərəvəzlər, limon, göyərti ilə bəzəyirlər və maşa və omarlar üçün çəngəl ilə birlikdə qonağa verirlər. Qonaq əli ilə omarı öz qabına qoyur, sonra çəngəl ilə quyruq zirehindən əti çıxardır. Qonaq masa ilə başın yanında əlavə çərtmələr edir və oradan ciyər və kürünü çıxardır. Omarı əllə yeyirlər, ona görə də masanın üzərinə, qonaqdan sağ tərəfdə pirojki boşqabında, konvert kimi bükülmüş kətan salfetdə, turşudulmuş su olan kiçik vaza qoyurlar. Vaza fərdi şəkildə, hər bir qonağa verilir. Balıq qəlyanaltılarında sonra ofisiant boşqabın və qəlyanaltı ləvazimatlarının dəyişilməsini həyata keçirir.

Fərdi xidmət zamanı ofisiant ləvazimatlarla hazırlanmış qəlyanaltı boşqabını sağ əlinə götürərək, qonağa sol tərəfdən yaxınlaşır sol əllə, bir-birinə paralel olan və qulpları sağa baxan istiqamətdə, ləvazimatlarla birlikdə istifadə olunmuş boşqabı götürür, sağ tərəfdən sağ əllə isə qonağın qarşısına ləvazimatlarla birlikdə təmiz qəlyanaltı boşqabını qoyur. Bu zaman onları

çarpazlayaraq, bıçağı boşqabın üzərində qulpu sağa baxmaqla, çəngəlin qulpu isə sola baxmaqla yerləşdirirlər.

Ət assortisi təzə və yaxud konservləşdirilmiş tərəvəz və meyvələr, göyerti, çalınmış jele ilə tərtib olunmuş ət məhsulları kimi üç-altı növdən (qızardılmış dana əti, rostbif, şirələnmiş və yaxud bişirilmiş dil, qızardılmış hind toyuğu və yaxud toyuqlar, soyuq verilən çəşmə əti, qalantin və s.) ibarət olur. Onları oval və yaxud dairəvi çini qabda verirlər, yanlarına yemək çəngəli və qaşığı düzürlər. Ayrıca qıtıqotu sousu və yaxud kornişonlarla mayonez sousu verirlər. Assorti dolu qabları və sous qablarını qonağın sol tərəfində yerləşdirirlər.

Donuz cəmdəyinin bişirilmiş arxa hissəsi. Tərəvəzlərlə doldurulmuş donuz cəmdəyinin zərif arxa hissəsi ədviyyələr vurulmaqla qızardılır və soyuq halda, oval çini qabda qıtıqotu sousu və çay qaşığı ilə pirojki boşqabında verilir. Düzülmə üçün ləvazimat universaldır.

Sousla şirələnmiş çəşməni bütöv halda, banket yeməyi kimi verirlər. Bişirilmiş və soyudulmuş çəşmənin paylıq tikələrini, bütöv şəkildə, oval çini qablara qoyurlar və təzə tərəvəzlər, göyerti ilə bəzəyirlər, soyudulmuş jele ilə şirələyirlər, fiqurlu şəkildə doğranmış təzə və bişirilmiş tərəvəzlərlə qarnirləşdirirlər. Yemək qaşığı və çəngəllə bölüşdürürlər. Ayrıca çini sous qabında xamalı qıtıqotu sousu verirlər.

Dana dilini az duzlu xiyar, göy noxudla, oval çini qabda verirlər. Ayrıca onunla qıtıqotu sousu da verirlər. Bölüşdürmə üçün ləvazimat – universaldır.

Quşları (bişmiş cücələri, toyuqları, hind toyuqlarını) paylara doğrayır və bütöv şəkildə dairəvi çini qaba qoyurlar. Qızardılmış vəhşi quşları (qarabağlılar, kəkliklər) yarımbarı kəsirlər, daha iri quşları isə bədənin uzununu boyu dörd yerə bölürlər. Qızardılmış quşla yanaşı, qarnir kimi göy salat, konservləşdirilmiş meyvələr, qızardılmış vəhşi quşla isə isladılmış mərsin meyvəsi, qırnızbaş kələm verirlər. Ayrıca vazada moruq və yaxud qara qaragat mürəbbəsi verirlər. Yeməyi hər bir qonağın boşqabına file hissəsinin tikəsini və budu qoyaraq, paylaya-paylaya verirlər.

Paylaşdırma üçün yemək qaşığı və çəngəldən istifadə olunur. İçi doldurulmuş toyuğu (qalantin) dairəvi çini qabda verirlər. Buraxılma zamanı mayonezlə şirələnmiş, bişirilmiş tərəvəzlərdən (kartof, kök, göy noxud, duzlu xiyarlar) ibarət qarnir, üstündən isə əvvəlcədən paylara bölünmüş və bütöv şəkildə hazırlanmış qalantini qoyurlar. Qalantinin ətrafında pomidorlardan, xiyarlardan, göyərtidən, döyülmüş jeledən, marinadlanmış meyvələrdən qarnir qoyurlar. Paylanma üçün yemək qaşığı və çəngəldən istifadə edirlər. Yeməyi paylaya-paylaya verirlər. Fərdi xidmət zamanı qalantini qarnirlə, bir-iki tikə ilə oval çini qabda verirlər. Mayonez sousunu və yaxud kornişonlarla mayonezi - naxışlı kağız salfetlə və çay qaşığı ilə boşqabda, çini sous qabında verirlər.

Toyuq ciyəridən paştet. Formada hazırlanan paşteti kürəklə qəlyanaltı boşqabına qoyur və Avropa üsulu ilə verirlər. Masanı qəlyanaltı ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Toyuq ətindən saçıvi – paylara bölünmüş, qoz və ədviyyələrlə, tünd sousla (saçıvi) şirələnmiş, bişirilmiş və yaxud qızardılmış (gürcü xörəyi) xörəkdir. Saçıvinin hər payını qəlyanaltı boşqabının üzərinə qoyulmuş ikipaylıq salat qabında verirlər, boşqabın üzərinə qoyulan, qulpu sağa baxan istiqamətdə desert qaşığı ilə bölürlər. Qrup xidməti zamanı saçıvini tərəvəzlər üçün çini qabda və yaxud iri salat qabında vermək olar. Salat qabını qonağın sol tərəfinə, vazanı isə masanın mərkəzində qoyurlar; yemək qaşığı ilə bölürlər.

Salatları (balıq, ət, tərəvəz) marinadlanmış meyvə və tərəvəzləri, üzərlərinə bölmək üçün salat ləvazimatları qoyulmaqla, boşqablarda yerləşdirilən (pirojki və yaxud qəlyanaltı), salat qablarında gətirirlər. Qrup xidməti zamanı, ofisiyant salata çini vazada gətirir və onları salat və yaxud yemək qaşığı ilə düzür.

Quş və yaxud vəhşi quş ətindən pendir xörəyini, həlim və yaxud jeleni də xırda sürtülmüş pendirlə, Madera növlü şərab və cevizlə qatılaşıdırılmış şəkildə, kərə yağı ilə sürtülmüş halda ev və yaxud vəhşi quşun bişirilməsi kimi hazırlayırlar. Hazır pendiri formalara qoyurlar, jele ilə şirələndirir və soyuyandan sonra

vazaya qoyurlar. Masanı qəlyanaltı boşqab və ləvazimatlarla bəzəyirlər. Kürəkcik ilə bölürlər.

Təzə tərəvəzlərdən (pomidorlar, xiyarlar, qırmızı turp, qırmızı, göy və sarı bibər, göy soğan, yarpaq salatı, şüyüd, cəfəri, keşniş) **assortini** dairəvi qabda və yaxud qəşəng yerləşdirilmiş, kiçik ayaqlı vazada verirlər. Tərəvəzləri əllə götürürlər. Masanı qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatlarla bəzəyirlər.

Duzlu və marinadlanmış tərəvəzlərdən (pomidorlar, kornişonlar, yunan qabaqları, badımcınlar, sarımsaq, ayı soğanı, bibər) hazırlanan assortini təzə göyerti ilə bəzəyir və bölmək üçün yemək qaşığı ilə dairəvi qabda verirlər. Masanı qəlyanaltı boşqabı ilə və ləvazimatlarla bəzəyirlər.

Krevetlər, krablar, omarlarla birlikdə hazırlanan avokado. İki yerə bölünmüş avokado meyvəsindən çəyirdəyi kənar edirlər və içinə hər bir yarıya təmizlənmiş krevetlər, krablar, omarlar qoyurlar, tünd sousla şirələndirir və qəlyanaltı boşqabında verirlər. Avokadonun yumşaq yerini qabıqdan çıxararaq, çay qaşığı ilə yeyirlər. Yemək üçün sousu ayrıca, çini sous qabında vermək olar.

Restoranlarda soyuq xörəklərin hazırlanmasının müasir istiqamətlərindən biri də **jele və musslardır**. Məsələn, dəniz məhsullarından və rəngli kələmdən hazırlanan yüngül muss, qəlyanaltı boşqabına yerləşdirilmiş lobster jelesindən ibarətdir, soyumadan sonra onu dənəvər kürü qatı ilə örtür və yenidən jele ilə şirələyirlər. Donmuş jelenin üzərinə qənnadçı torbasından rəngli kələmdən ibarət muss tökürlər. Yeməyi Avropa üsulu ilə verirlər. O, qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyilir.

6.5. İsti qəlyanaltıların süfrəyə verilmə qaydaları

İsti qəlyanaltıları, bir qayda olaraq, boşqaba qoymayaraq, onların hazırlandıqları qabda (kokotniklərdə, kokilniklərdə) verirlər. Ona görə də, onları bilavasitə qonağın qarşısına qoyurlar. İsti qəlyanaltıların süfrəyə verilmə temperaturu 85-90°C-dir. İsti

qəlyanaltı olan qabı, sürüşməni azaldan, əvvəlcədən naxışlı kağız salfetlə örtülmüş pirojki boşqabının üzərində verirlər. Qabı götürəndə qonağın əli yanmasın deyə, kokotniklərin qulplarına papilyotkalar, kokilniklərin qulplarına isə üçkünc bükülmüş, kağız salfetlər taxırlar.

Kokotniklərdə verilən qəlyanaltıların yeyilməsi zamanı kokot çəngəli və yaxud çay qaşığından, kokilniklərdə verilən qəlyanaltıların istifadəsi zamanı isə qəlyanaltı çəngəlindən istifadə qəbul olunmuşdur. Kokotniki boşqabda elə qoyurlar ki, onun qulpu qonağın sol tərəfində olsun, kokot isə çəngəlin və yaxud qaşığın sağ tərəfində yerləşdirilir.

Qayğanaq üçün əsas ləvazimatlara əlavə olaraq desert qaşığı da verirlər.

Paylıq tavada və yaxud dairəvi barançikdə buraxılan isti qəlyanaltıların verilməsi zamanı, masanı istilədilmiş qəlyanaltı boşqabla bəzəmək, boşqaba qoyulmuş metal qabda buraxılan qəlyanaltını isə qonağın sağ tərəfində yerləşdirmək olar.

İsti qəlyanaltıları balıq və qeyri-balıq dəniz məhsullarından, ətdən, süd məhsullarından, ev və vəhşi quş ətindən, tərəvəzlərdən, göbələklərdən, yumurta və undan hazırlayırlar. Ən geniş yayılmış isti qəlyanatlara balıqdan (suf balığı, karp, durnabalığı) hazırlanan kokili; midiya qabığında a lya krem sousda qızardılmış krabları; yaşıl yağla doldurulmuş ilbizləri; xərçənglərdən hazırlanan qrateni (provansal sousu altında qızardılmış xərçənglərin arxa hissəsi); qabıqda qızardılmış istridyələri; pələng krevetlərini; tavada hazırlanan ət solyankasını; tomat sousunda bişirilən teftelləri; frityürdə qızardılmış, toyuq qanadlarını; qızardılmış (sote) böyrəkləri; ev və ov quşundan hazırlanan jülyeni; qurbağa pəncələrini; qızardılmış ağ göbələkləri; xama sousunda (kokot) qızardılmış göbələkləri; qayqanağı; ağ göbələklərlə hazırlanan ravioolini; evsayağı düşbərələri; dəniz töhvələri ilə spaqettini; çarsayağı blinçikləri; volovanları; müxtəlif içliklərlə, lay-lay xəmərdən hazırlanan səbəcikləri; isti buterbrodları (tartinkaları) aid etmək olar.

Qabıqda (kokildə) **qızardılmış balığı**, onu hazırlayan qabda, naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabında, qulpu sağa baxan istiqamətdə qəlyanaltı çəngəllə verirlər. Kokili sağ tərəfdən və bilavasitə qonağın qarşısında qoyurlar. Yeməyi kokilniklərdən yeyirlər.

Qabıqlarda, sous altında qızardılmış **nalimin, midiya və istrydyələrin ciyərini**, qabıqlar üçün oyuqları olan xüsusi metal qablarda verirlər. Masanı qəlyanaltı boşqabla bəzəyirlər. Qabıqlarla hazırlanan xörəyi qonağın sol tərəfindən qoyurlar. Souslar altında qızardılmış və pörtlədilmiş ilbizlərlə (midiyalarla) yanaşı, xüsusi maşaları və çəngəl verirlər. Çəngəl boşqaba sağdan, bucaq altında qoyulur, maşa isə soldan.

Bişirilmiş xərçənglər – delikates isti qəlyanaltılara aiddir. Əgər xərçənglər (həmçinin, krevetlər, krablar) həlimdə bişirilibsə, onu qonağın sağ tərəfində, kiçik yemək boşqabına qoyulmuş şorba kasasında verirlər. Masanı, qəlyanaltı boşqabına qoyulmuş dərin yarımpaylıq boşqabla, xərçənglər üçün çəngəllə və həmçinin desert qaşıqla bəzəyirlər. Şorba kasasının yanında masaya, çömçə və pirojki qabını qoyurlar.

Bişirilmiş (həlimsiz) xərçəngləri, onlar salfetin bir hissəsi ilə örtülmüş halda və isti qalmaq şərti ilə bükülmüş konvert şəklində, kətan salfetlə örtülmüş, nəzəriyyədə dairəvi metal qabda verirlər. Masanı qəlyanaltı boşqabla və xərçənglər üçün çəngəllə bəzəyirlər. Xərçənglərlə yanaşı, xüsusi qədəhdə pivə də verirlər. Qonağın sağ tərəfində, barmaqların silinməsi üçün, nəm salfetlə pirojki boşqabını və yaxud turşudulmuş ilıq su ilə vaza qoyurlar. Bu zaman dördqat bükülmüş salfetin yuxarı kənarı qalxmış olur, salfeti boşqabın üzərinə qoyurlar, onun üzərinə isə barmaqları yaxalamaq üçün vazanı qoyurlar. Qonaq barmaqlarını həmin salfetin qalın yuxarı qatı ilə quruda bilər.

Sarımsaq sousunda hazırlanan pələng **krevetlərini**, bərk közərdilmiş kömür üzərində qəfəslərdə qızadırlar. Sonra isə naxışlı kağız salfetlə qəlyanaltı boşqabına qoyulmuş, paylıq tavada verirlər. Yeməyi qonağın sağ tərəfindən verirlər. Masanı

əvvəlcədən qəlyanaltı boşqab və qəlyanaltı ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Tavada hazırlanmış balıq **solyankalarını**, naxışlı kağız salfetlə, qəlyanaltı boşqabına qoyulmuş vəziyyətdə paylıq çini tavada (kronşeldə) verirlər. Yeməyi qonağın sol tərəfindən verirlər və onu desert qaşığı ilə bölürlər. Masanı əvvəlcədən qəlyanaltı boşqab və qəlyanaltı ləvazimatla bəzəyirlər.

Tomat sousunda hazırlanan **tefteliləri**, fərdi xidmət zamanı, paylıq tavada (kronşeldə) və yaxud dairəvi barançikdə verirlər və desert qaşığıla bölürlər. Masanı istilədilmiş qəlyanaltı boşqabla və qəlyanaltı ləvazimatla bəzəyirlər.

Ev quşu və ov quşundan hazırlanan **jülyenləri**, naxışlı kağız salfetlə qəlyanaltı boşqaba qoyulmuş halda iki kokotniklərdə verirlər. Bu zaman kağız papilyotkalarla kokotniklərin qulpları sol tərəfə baxmalıdır, kokot çəngəlin qulpu isə sağa baxmalıdır. Ofisiant qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır və jülyeni onun qarşısında qoyur. Yeməyi yarımpaylarla vermək olar, yəni pirojki boşqabının üzərinə bir kokotnik qoyurlar.

Frityürdə qızardılmış toyuq qanadlarını Tobasko soya sousu ilə şirələyir, dairəvi barançikdə buraxırlar, xörək və yaxud desert qaşığı ilə bölürlər. Yeməyi, naxışlı kağız salfetlə və bölünmə üçün xörək qaşığı ilə qəlyanaltı boşqabına qonağın sağ tərəfində qoyurlar. Masanı istilədilmiş qəlyanaltı boşqabı ilə və qəlyanaltı ləvazimatı ilə bəzəyirlər.

Qurbağa pəncələri. Xarici qonaqlar üçün qurbağa pəncələrini, ağ süfrə şərabinin əlavəsi ilə, zeytun yağında qızadırlar. Toyuq qanadları kimi, onu yaşıl sarımsaq yağı ilə tavada verirlər. Qızardılmış ağ göbəkləri, tomat sousunda teftelilər kimi paylıq tavada (kronşeldə) verirlər.

Xama sousunda (kokotda) **pörtlədilmiş göbəkləri**, ev quşu və vəhşi quşdan hazırlanan jülyenlər kimi kokotniklərdə verirlər.

Blinləri paylıq tavada və yaxud dairəvi barançikdə verirlər. Temperaturun saxlanması üçün, barançiki, dördqat bükülmüş kətan salfetə elə qoyurlar ki, salfetin yuxarı qatı blinləri örtün.

Salfetdəki barançiki kiçik yemək boşqabının üzərinə qoyurlar, qapağı isə köməkçi masanın üzərində saxlayırlar. Blinlərin salfeti altına, onları bölmək üçün qəlyanaltı çəngəli qoyurlar. Masanın bəzədilməsi üçün isidilmiş qəlyanaltı boşqabından və qəlyanaltı ləvazimatından (bıçaq və çəngəli) istifadə edirlər. Blinləri sağ tərəfdən verirlər. Qonağın sol tərəfində rosetkada (nəlbəkiddə) nərə və yaxud qızılbalıqların dənəvər kürüsünü, az duzlu balığı (somğa, qızılbalıq, keta) – oval çini qabda, siyənək balığını – tabaqda qoyurlar. Blinlərlə yanaşı, metal sous qabında əridilmiş kərə yağı və yaxud çini sous qabında xama vermək olar.

Kürü ilə blinləri rulet şəklində vermək olar. Hazır blinləri kərə yağı ilə yağlayırlar, yuxarıdan üzərinə dənəvər və yaxud keta kürüsünü qoyurlar, rulet kimi bükür və romb kimi kəsirlər. Furşet növlü banketdə, plato vazada verilir.

Rus volovanlarını müxtəlif içliklərlə (krablar, xərçəng arxa hissələri), lay-lay xəmirədən hazırlanan səbətləri naxışlı kağız salfet ilə dairəvi çini qabda, furşet növlü banketdə verirlər və onları ləvazimatlardan istifadə etməyərək yeyirlər. Adi xidmət zamanı masanı istilədilmiş qəlyanaltı boşqabı və qəlyanaltı ləvazimatları ilə bəzəyirlər. Bölgü üçün universal ləvazimatdan istifadə edirlər.

İsti **buterbrodları** (tartinkalar) müstəqil yemək kimi buraxırlar. Buğda və yaxud çovdar çörəyinin tikələrini müxtəlif ərzaqlarla örtür (pendir, vetçina, balıq, ət, tərəvəzlər, göbələklər, sousda müxtəlif ərzaqların qarışığı) və qızardırlar. Masanı istilədilmiş qəlyanaltı boşqabı və qəlyanaltı bıçaqlarla, çəngəllə bəzəyirlər.

Ağ göbələklərlə ravioli – xırda-xırda mal əti, bişirilmiş quş əti, ispanaq və yaxud ağ göbələklərin içi ilə hazırlanmış italyan düşbərələrini tomat sousu ilə və yaxud əridilmiş kərə yağı ilə, qapaqlı dairəvi barançiklərdə verirlər. Onları yemək qaşığı ilə bölürlər. Desert qaşığı ilə də yeyirlər.

Vetçina, kolbasa və pomidorlarla hazırlanan qayğanaqları kağız salfetlərlə qəlyanaltı boşqablarına qoyulan paylıq tavalarda verirlər. Deserti kürəcik ilə bölürlər. Masaya istilədilmiş halda qəlyanaltı boşqabını və qəlyanaltı ləvazimatları qoyurlar.

Qayğanaq-nimru xörəyini qonağın qarşısında qəlyanaltı boşqabına qoyulan paylıq tavada verirlər. Qayğanağın hazırlanması zamanı yarıduzu qalan yumurta sarılarını qəbul etmək məqsədilə, masanı qəlyanaltı ləvazimatı və desert qaşığı ilə bəzəyirlər. İliq bişirilmiş yumurtanı, bir qayda olaraq səhər yeməyi zamanı verirlər. Tək bişirilmiş yumurtanı süfrəyə iti ucu aşağı istiqamətdə qəlyanaltı boşqabına qoyulan dayaqlı qədəhdə, ikinci yumurtanı isə boşqaba qoyurlar. Çay qaşığını, qulpu sağ tərəfə baxmaqla, dayaqlı qədəhlər qarşısında boşqaba qoyurlar.

6.6. Birinci xörəklərin süfrəyə verilməsi qaydaları

Duru xörəklər (şorbalar) iştahanın oyanmasına səbəb olan xörəklərdəndir. Onları nahar menyusuna daxil edir, süfrəyə soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra verirlər. Şorbaların verilməsi qaydaları əksər hallarda onların növündən və buraxılma temperaturundan asılıdır.

Növlərinə görə şorbalar şəffaf, püresəkilli, qarışıq, südlü və şirin olurlar. Buraxılma temperaturundan asılı olaraq, onları iki qrupa bölürlər: isti (verilmə temperaturu 75°S) və soyuq (10-14°S) şorbalara.

Şorbaları istehsaldan həlim fincanlarında, xörək kasalarında və saxsı bardaqlarda buraxırlar. Əlavələrlə hazırlanan şəffaf həlimləri (tünd qrenkalar, pirojkilər, rassteqaylar, kulebyaklarla) həlim fincanlarında verirlər. Onları qonağın sağ tərəfindən, sağ əllə verirlər; fincanın və yemək qaşığının qulpları sağ tərəfə baxmalıdır. Dəsmalı sol əlin şəhadət barmağında, əlavələrlə pirojki boşqabını isə həmin əlin içində yerləşdirirlər. Əlavənin verilməsi zamanı, ofisiyant qonağa sol tərəfdən yaxınlaşır, dəsmalı və əlavə ilə boşqabı sağ əlinə keçirərək, sol əli ilə çörəklə boşqabı masanın mərkəzinə yaxın çəkir, onun yerinə isə əlavə ilə pirojki boşqabını qoyur.

Masanın yığışdırılması zamanı ofisiyant sol tərəfdən sol əli ilə əlavə və boşqabı götürür, onları sağ əlin şəhadət və böyük

barmaq arasına keçirir, çörəklə pirojki boşqabını əvvəlki yerinə qoyur. Sonra nəlbəki ilə həlim fincanını götürür və onu sağ əlin içində elə yerləşdirir ki, nəlbəkinin qırağı pirojki boşqabının altında olsun. Dəsmal sağ əlin içində yerləşməlidir.

Şəffaf və püreşəkili şorbalar Avropa mətbəxi üçün səciyyəvidir.

Profitrollarla həlimi nəlbəkili həlim fincanında verirlər. Profitrollar pirojki boşqabının üzərində salat qabında olur, salat qabının altına isə naxışlı kağız salfeti sərilər. Profitrolları həlim fincanına qoymaq üçün desert qaşığını, qulpu sağa baxan istiqamətdə, boşqabın üzərinə salır, qabın qarşısında qoyurlar. Profitrolları masanın üzərinə, qonağın sol tərəfində qoyurlar.

Yumurtalı həlim. Yumurtanı həlim fincanına, qabıqsız bişirilmiş (paşot) vəziyyətdə qoyur və üzərinə isti həlim tökürlər.

Omletli həlim. Formada hazırlanmış omleti həlim fincana qoyur və üzərinə isti həlim tökürlər. Bu doldurmalarla həlimi sol tərəfdən, sol əllə qonağın qarşısına qoyurlar. Fincanın qulpu süfrədə sol tərəfə, qaşıqlarınkı isə sağa baxmalıdır.

Rassteqaylarla balıq şorbası – nəlbəkili həlim fincanında verilən şəffaf balıq xörəyidir. Pirojki boşqabının üzərinə bir-iki isti rassteqay, ayrıca rozetkada isə limon tikəsi və göyərti qoyurlar.

Qarnirlə həlimləri (tərəvəzlər, düşbərələr, raviollar, frika-delkalar, əriştə ilə) istehsaldan şorba kasasında buraxırlar və köməkçi masada olan çömçə ilə kiçik yemək boşqabın üzərinə qoyulmuş, dərin yemək boşqabına tökürlər. Onu qonağın qabağına sağ tərəfdən, sağ əllə qoyurlar.

Püre şorbalarını həlim fincanlarında verirlər. Bu zaman nəlbəkili fincanı qonağın qabağına, qulpu sola baxan istiqamətdə qoyurlar, yemək qaşığını nəlbəkiyə qulpu sağa baxmaqla, nəlbəkiyə fincanın qarşısında qoyurlar. Ayrıca, sol tərəfdə, pirojki boşqabına qoyulmuş, salat qabında isə kub şəklində doğranmış qrenkalar qoyurlar. Desert qaşığını bir qabdan digər qaba qoymaq üçün qulpu sağa baxan istiqamətdə pirojki boşqabına qoyurlar.

Aşqarlı (qarışıq) şorbalar (şi, borşlar, rassolniklər, solyan-kalar, piti və digər Azərbaycan birinci xörəkləri) rus mətbəxi və bizim milli mətbəximiz üçün səciyyəvidir. Onları paylama şobələrindən şorba kasalarında gətirirlər və köməkçi masada kiçik yemək boşqablarına qoyulan, istilədilmiş dərin boşqablara tökür-lər (şəkil 6.7). Əgər masanın bəzədilməsi zamanı yemək qaşığı qoyulmamışsa, onu gətirib kiçik yemək boşqabının qırağına qoyur, şorbanı qonağın qabağına çəkir və qaşığı süfrənin üzərinə, boşqabın sağ tərəfində yerləşdirirlər.

Bir çox qarışıq şorbalarla yanaşı (Moskvasayağı borş, Ukrayna borşu, turşu kələmdən şi və s.), pirojki boşqabında kəsmikli qoğallar, pampuşkalar və yaxud istilədilmiş qəlyanaltı boşqabında yarmalı sıyıq verirlər. Zalda köməkçi masanın və yaxud servantın olmaması zamanı, qarnirlərlə həlimləri və qarışıq şorbaları istehsaldan birbaşa buraxır və qonaqlara, kiçik yemək boşqabları üçün qoyulmuş dərin yemək boşqablarında verirlər.

Balıqçı balıq şorbasını masaya, balıq şorbası ilə birlikdə qazanca şəklində asılan dayaqda verirlər. Qonaq balıq şorbasını özünün dərin yemək boşqabına taxta qaşığıla tökür. Taxta qaşığı balıq şorbası üçün dayağın yanında, pirojki boşqabında olur.

Milli şorbaları (gündəlik şilər, şorbalar, piti və s.) qapaqlı saxsı bardaqlarda verirlər və yaxud bardağı yayılmış laylı xəmirlə bağlayırlar və bişirmədən sonra (gündəlik şi), çörəyin yerinə istifadə olunan qatlama (lavaş) ilə birlikdə verirlər.

Milli şorbaları iki üsulla süfrəyə verirlər:

Birinci üsulda – bardağı naxışlı kağız salfetlə və taxta qaşığıla qəlyanaltı boşqabının üzərində, qonağın qarşısında qoyurlar. Ofisiant qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır, yemək bıçağı ilə qatlamı azca qaldıraraq səliqəli kəsir. Qonaq şorbanı, bilavasitə bardaqdan yeyir. Sol tərəfdən, qəlyanaltı boşqabına göyərti ilə səpələnmiş, ovulmuş qarabaşaq sıyığı ilə tava və bölgü üçün yemək qaşığı qoyurlar. Soldan, həmçinin, çay qaşığı ilə yanaşı pirojki boşqabı içərisində çini sous qabında xama verirlər.



a)



b)

Şəkil 6.7. Duru xörəyin masada ofisiant tərəfindən paylaşdırılması (a); hazır pitinin süfrədə görünüşü (b)

İkinci üsulda şorbanı səliqə ilə bardaqdan köməkçi masada yerləşən dərin yemək boşqabına tökürlər. Bunu iki yolla etmək daha yaxşıdır. Dəsmalla qapağı açaraq, əvvəlcə bardaqdan taxta qaşıqla şilənin (xörəyin) qatı əsasını (hissəsini) qaba tökürlər, bundan sonra, dəsmalla bardağı iki əllə götürür və şorbanın duru hissəsini boşqaba tökürlər.

Şorbaları bardaqlarda, birinci və yaxud ikinci üsulla verdikdə, ayrıca pirojki və yaxud rassteqaylar da verirlər.

Soyuq şorbaları (doğramac, soyuq borş, ovdux, çuğundur şorbası, göyərtili şii) da isti qarışıq şorbalar kimi, eyni üsulla verirlər. Soldan isə naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabının üzərinə qoyulan salat qabında buz parçaları verirlər. Buzun bölgüsü üçün desert qaşığı boşqabın qırağına qoyurlar.

Botvinyanı (rus xörəyi) doğramac kimi bilavasitə istehsal-dan buraxırlar. Onu ayrıca sol tərəfdən qarnir ilə verirlər. Qarnir kimi yemək qaşığı və çəngəllə qoyulan, iki-üç tikə bişirilmiş balıq (nərə növlərindən, suf balığı, treska), balıq tikəsi, krablar və tərəvəzlər (göy soğan, təzə xiyarlar, yonulmuş qıtıqotu, salat yarpaqları, şüyüd) verilir.

Yay vaxtı şirin şorbaları, kiçik desert boşqablara qoyulmuş vəziyyətdə, dərin desert boşqablarında, soyuq, qışda isə isti halda verirlər. Çalınmış qaymağı və yaxud xamanı, qonağın istəyi ilə, çay qaşığı ilə, kremanka və yaxud sous qabından paylaşdırırlar. Ayrıca, pirojki boşqabında, biskvit, keks, quru peçenyə də vermək olar.

6.7. İkinci xörəklərin müəssisələrdə süfrəyə verilməsi qaydaları

İkinci isti xörəklərin çeşidi xalqların milli xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, həm ərzaqların növünə, həm də onların kulinar emalı üsullarına görə müxtəlifdir. İnci xörəyi süfrəyə verməzdən əvvəl, ofisiyant masadan isti qəlyanaltıları və yaxud birinci xörəklər altından çıxan qab-qacaq və ləvazimatları, sifarişçinin icazəsi ilə qalan qəlyanaltını yığır. Sonra əlavə olaraq, sifarişə müvafiq,

masanı yemək və yaxud balıq ləvazimatları ilə bəzəyir. Əgər balıq və ət yeməkləri sifariş edilibsə, masada iki ləvazimat olmalıdır (balıq və yemək).

Əgər qonaq diri balıqdan yeməyi və yaxud bütöv hazırlanan digər balıq yeməyini sifariş veribsə, ödəmə onların çəkilməsindən və qiymətinin öyrənilməsindən sonra baş verir.

İsti xörəklər istehsaldan metal qabda – birpaylıq və yaxud çoxpaylıq tava və yaxud barançikdə və həmçinin saxsı qablarda buraxılır. Xörəklər süfrəyə verilmə üçün müxtəlif qaydada tərtib oluna bilər: əsas məhsul – sous və qarnir – bir qabda; əsas məhsul və sous bir qabda, qarnir isə ayrıca; əsas məhsul, sous və qarnir ayrı qabda. İkinci xörəklərin çeşidindən asılı olaraq, onlar üçün qarnir və souslar isti və yaxud soyuq buraxıla bilər; isti olanlar – metal qabda, soyuq olanlar isə çini qabda verilir.

İsti xörəklərin verilməsi zamanı ofisiant onların temperaturuna xüsusi fikir verir. İkinci xörəklərin yeməxanalarda və qəlyanaltıxanalarda buraxılma temperaturu 60-65°C, restoranlarda isə 85-90°C olmalıdır. Tələb olunan temperaturu saxlamaq üçün isti xörəklərin verilməsi zamanı ofisiant paylama şöbəindən sininin üzərində, yeməklərlə eyni vaxtda istilədilmiş kiçik yemək boşqabları gətirir.

İkinci xörəklərin verilməsini **fransız, ingilis, rus və yaxud Avropa üsulu** ilə həyata keçirirlər.

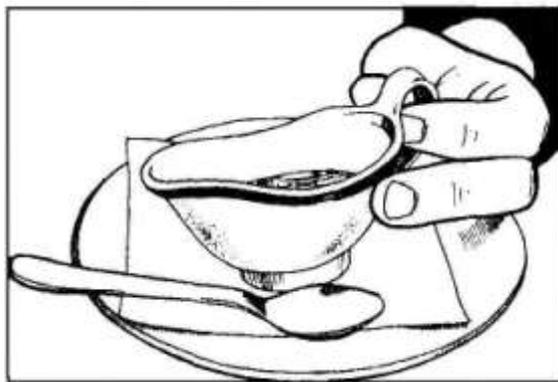
Aşağıda bəzi ikinci xörəklərin verilməsi xüsusiyyətləri göstərilir.

Bişirilmiş balıq. Polşa və yaxud Holland sousunda – bişirilmiş balığın paylıq tikəsini qapaqlı oval barançikdə buraxırlar. Qarniri – çəllək formasında bişirilmiş kartofu yumru barançikə qoyurlar, buraxılma zamanı üzərinə göyərti səpirlər. Polşa və yaxud Hollandiya sousunu çini sous qabında gətirirlər.

Paylama şöbəindən yeməyi alandan sonra ofisiant köməkçi masaya yaxınlaşır, oval barançikin qapağını açır və onu sinidə oyuğu yuxarı olaraq yerləşdirir, sonra onu təkcə əlin içi ilə yox, həmçinin biləyin bir hissəsi ilə örtərək, dəsmalı sol əlində tutaraq, yeməyi qonağa göstərir. Nümayişdən sonra yemək və qarniri köməkçi masada boşqablara düzülür və sağ tərəfdən verirlər. Soldan sol əllə sousu süfrəyə qoyurlar (şəkil 6.8 və 6.9).



Şəkil 6.8. Balıq xörəyinin çəngəl və bıçağın köməyi ilə eyni istiqamətdə boşqaba paylaşdırılması



Şəkil 6.9. Sousun süfrəyə verilməsi

Banketlər üçün halqavarı doğranaraq **buxarda bişirilmiş balıq** və yaxud buxar sousu altında bişirilmiş paylıq tikələr kimi çökə balığı; çoxpaylıq və yaxud birpaylıq barançikdə, yumru barançikdə isə çəllək kimi bişirilmiş kartof buraxılır. Buraxılma zamanı balığı təmizlənmiş limon tikələri ilə, bişirilmiş ağ və yaxud şampinyon göbələkləri ilə, krab və yaxud krevetlərlə bəzəyirlər, buxar sousu ilə şirələyirlər. Buxarda bişmiş balığı bir qabdan o biri qaba köməkçi masada qoyurlar və sağ tərəfdən.

Çarsayağı nərə balığı – nərə balığının paylıq tikələrini şərab sousunda, dənəvər kürünün əlavəsi ilə hazırlayırlar. Qapaqlı oval barançikdə qarnirini, bişirilmiş kartofu isə yumru barançikdə verirlər. Köməkçi masada istilədilmiş kiçik yemək boşqabına əvvəlcə qarnir, sonra isə sousda nərə balığını qoyurlar. Verilmə üsulu ingilissayağıdır.

Yaşıl yağla qızardılmış balıq (kolber). Frityürdə qızardılmış (səkkiz şəkildə) paylıq balıq tikələrini fri kartofu ilə oval çini qabda süfrəyə gətirirlər. Balığın üzərinə yaşıl yağın kürəciyini, onun yanında qabın üzərinə limon tikəsini yerləşdirirlər, göyərtilə bəzəyirlər. Yeməyi paylaya-paylaya verirlər. Ayrıca çini qabda balığı tomat sousu və yaxud çini qabda – kornişonlarla (tartar) mayonez sousunu verirlər və onu sol tərəfdən masaya qoyurlar.

Xəmirə qızardılmış balığı (orli) limon tikəsi və fri göyərtilisi ilə birlikdə kağız salfetlə örtülmüş, çini qabda süfrəyə gətirirlər. Ayrıca olaraq, çini sous qabında tartar sousu verirlər. Yeməyi qonağa göstərərək, köməkçi masada istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyurlar. Masaya əvvəlcə sağ tərəfdən balıqla boşqabı, sonra isə soldan sous qabını qoyurlar. Orli balığını paylaya-paylaya vermək olar.

Qrilye balığı – elektrik metal qəfəsdə qızardılmış paylıq balıq tikələrini qarnirlə birlikdə frityürdə qızardılmış katofla, limon tikəsi ilə istilədilmiş oval çini qabda süfrəyə gətirirlər. İngilis və Avropa üsulu ilə verirlər. Ayrıca sous qabında sol tərəfdən kornişonlarla mayonez sousunu verirlər.

Şişdə qızardılmış balığı digər kabablar kimi kabab peçlərində açıq od üzərində qızardılmış paylıq balıq tikələrini, şiş

uzununa yüngülcə çıxarır və oval çini qablara düzülər (şəkil 6.10). Qarnir kimi bütöv pomidorlar, halqalarla doğranmış baş soğan, göy soğan, limon tikələrini qəlyanaltı boşqabda gətirirlər. Yeməyi paylaya-paylaya verirlər. Bu zaman əsas ərzaqdan ayrı buraxılan qarniri, yeməyin verilməsindən əvvəl, bölgü üçün ləvizimat qoyduqdan sonra masanın üstünə qoymaq olar. Tkemali və yaxud tartar sousunu paylaya-paylaya verir və yaxud masanın üzərinə qoyurlar.

Orijinal, ləziz, şişdə hazırlanan – somğanın düz xəttlərini limon şirəsi və ədviyyələrlə mayonez sousunda marinadlayırlar, rulet şəklində bükürlər və balıq ruletini, təməzlənmiş kreveti və yaxud xərçəngin arxa hissəsini, ananas və yaxud pomidor tikəsi ilə növbələyərək şişlərə keçirirlər, tavada qızadırlar. İstehsaldan limon tikəsi, göyərtili, salat yarpağı üzərində zeytunla, istiləndirilmiş kiçik yemək boşqabında, hərəsi iki şiş olaraq buraxırlar. Avropa üsulu ilə verirlər. Krevet və yaxud tartar sousunu çini sous qabında verirlər, soldan süfrəyə qoyurlar.

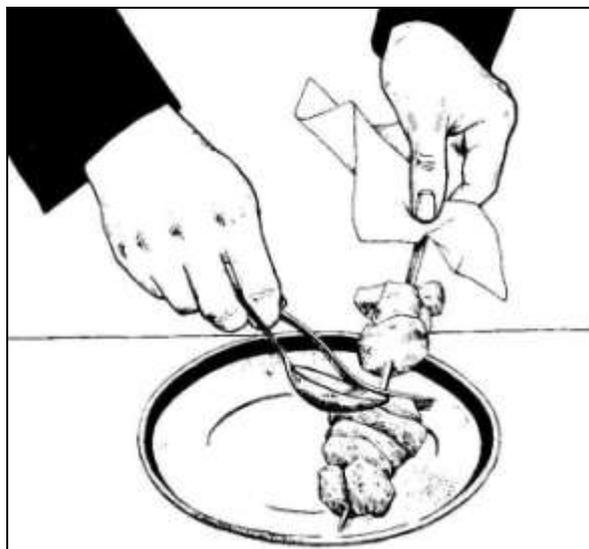
Göbələklərlə xama sousu altında **xəmir içində bişirilmiş balıq** (Moskvasayağı) – balığın hazırlanmış paylıq tikələrini qızadır, xama sousu, qızardılmış kartof tikələri, bişirilmiş ağ göbələklər, qızardılmış baş soğan və bişirilmiş yumurta tikələri ilə birlikdə xəmirin içində oval metal qabda bişirirlər. Rus üsulu ilə verirlər. Bölgü üçün ləvizimat kimi balıq beli işlədilir.

Tomat sousu altında **xəmirin içində bişirilmiş midiyalar**. Bunun üçün midiyalar əlavələrlə birlikdə soğanla qızadırlar, paylıq tavaya qoyurlar və tomat sousu altında dairəvi doğranaraq qızardılmış kartof ilə xəmirin içində bişirirlər, rus üsulu ilə verilir. Paylıq tavanı qonağın sağ tərəfində qəlyanaltı boşqabına qoyurlar. Bölgü üçün yemək qaşığından istifadə edirlər.

Fri dəniz darağı. Frityürdə qızardılmış dəniz darağının tikələrini, fri kartofu ilə dağ şəklində düzülmüş, oval çini qabda gətirirlər, üstünə göyərtili səpələyirlər. Yeməyi paylaya-paylaya verirlər.



a)



b)

Şəkil 6.10. Müxtəlif məhsullardan hazırlanmış kabablardan assorti (a) və kababın şişdən çıxarılması qaydası (b)

Qaymaqlı holland sousu və yaxud tərəvəzlərlə tomat sousu və düyü ilə hazırlanan krablar. Kiçik yemək boşqabına düyü üstünə bişirilmiş krabları qoyurlar. Ayrıca çini sousunu qabında sous verirlər. Xidmət üsulu – Avropasayağıdır. Ofisiant sağ əlində dəsmalla boşqabı, sol əlində isə naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabında sous qabını tutur. Sağ tərəfdən, sağ əllə yeməklə boşqabı, sol tərəfdən sol əllə isə sous qabını verir. Çay qaşığının qulpu sağa baxan istiqamətdə, sous qabının qarşısında yerləşir.

Sous altında, xəmir içində bişirilmiş krevetlər. Bu krevetləri qızardılmış kartof və xama və yaxud süd sousu, yaxılmış pendirle, paylıq tavada bişirirlər. Tavanı qalyanaltı boşqaba qoyurlar, qabaqda isə qulpu sağa baxan yemək qaşığını qoyurlar. Xörəyi rus üsulu ilə verirlər. Masanı balıq ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Dəniz töhfələrindən **mussla qızardılmış lobster.** Lobsterlərin boyunlarını qızadırlar, kiçik yemək boşqabının mərkəzinə qoyurlar və qənnadı kisəsindən üzərinə dəniz töhfələri üçün sous tökürlər. Avropa üsulu ilə verirlər.

Qrildə hazırlanmış omar. Onun üçün elektroqrildə qızardılmış omarın tikələrini, qaymaqda və ətirli ədvalarda şirələnmiş, midiyalarla birlikdə kiçik yemək boşqabına qoyurlar. Avropa üsulu ilə verirlər. Masanı balıq ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Bişirilmiş lanqustlar. Bişirilmiş lanqustların boyunlarını kiçik yemək boşqabına qoyurlar və limon tikəsi, karambolla və göyərti ilə verirlər.

Dəniz töhfələrindən xörəklərin süfrəyə verilməsi zamanı masanı balıq ləvazimatı ilə bəzəyirlər.

Ət, quş və tərəvəzlərdən olan isti xörəklərin verilməsindən əvvəl, masadan istifadə olunmuş kiçik yemək boşqablarını və balıq ləvazimatını yığırlar.

Təbii bifşteks, qarnirli file, langeti fransız üsulu ilə verirlər. Qonağın qarşısında, dəsmalın köməyi ilə, istilədilmiş kiçik yemək boşqabı qoyurlar. Bu zaman ofisiant qonağa sol tərəfdən yaxınlaşır və qarnirle birlikdə qızardılmış ətin paylıq

tikəsini oval metal qabdan kiçik yemək boşqabına yığır. Bu halda əsas məhsul qonağa yaxın, qarnir isə əks tərəfdə yerləşdirilir. Masanı yemək ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Kartofla (kənd sayacağı) Ataman filesini qızardılmış kartof və frini, soğanlı fileni, ağac kömürü ilə sacayaq üzərində yerləşdirilmiş çuqun tavada verirlər. Sacayağını kiçik yemək boşqabına qoyurlar. Rus üsulu ilə verirlər. Qonağın qarşısında istilədilmiş kiçik yemək boşqabını, sağ tərəfdə isə bölgü üçün file və ləvazimatla (yemək qaşığı və çəngəl) birlikdə sacayağını qoyurlar.

Dana və yaxud donuz ətindən eskalopu qızardılmış kartof və yaxud mürəkkəb qarnirlə, oval metal qabda, hır paya 2 tikə ilə, krutonda (kərə yağında qızardılmış buğda çörəyi tikəsi) verirlər. Xidmət üsulu fransızsayığıdır.

Düyü və tərəvəzlərlə hazırlanmış qoyun əti qabırğaları. Qızardılmış qoyun ətini tərəvəzlərlə (kök, soğan, çuğundur, kərəviz, sukini) əlavələnmiş tomat sousu ilə birlikdə, istilədilmiş kiçik yemək boşqabında buraxırlar. Onu qrildə qızardılmış təzə qırmızı bibərlə, marinadlanmış sarımsaq və göyərti ilə bəzəyirlər. Avropa üsulu ilə verirlər.

Ördək ciyərindən sousda hazırlanan fileni krutonda, yumru barançikdə verirlər. Krutonun üzərinə qızardılmış fileni qoyurlar və ördək ciyərindən sousla şirələyirlər. Ona ayrıca olaraq, paylıq tavada pendir və tərəvəzlərlə qızardılmış kartof verirlər. Xidmət üsulu – ingilissayağıdır.

Befstroqanovu yumru barançikdə süfrəyə gətirirlər. Ayrıca olaraq, suda bişmişindən hazırlanmış, paylıq tavada qızardılmış kartof verirlər. Bu yeməyi köməkçi masada bölmək daha rahatdır: əvvəlcə qarnir, sonra isə əsas yemək bölünür. Yeməklə boşqabı qonaq qarşısına sağdan qoyurlar.

Qarssayağı kababı qoyun ciyərinin yarısı və kiçik pomidorla şişdə, açıq odda bir tikə ilə qızardılmış halda verirlər. Ayrıca olaraq, naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabına qoyulmuş salat qabında qarnir də verilir (doğranmış göy soğan və yaxud halqavarı doğranmış baş soğan, limon tikələri, göyərti). Tkemali

və yaxud cənub sousu, kabab, nar şirəsini çini sous qabında, qurudulmuş sumaxı isə rosetkada verirlər.

Qonağa kababı göstərərək, ofisiant aşağıdakı üsuldən istifadə edərək, onu köməkçi masada bir qabdan digər qaba qoyur. Çəngəl və yaxud bıçağın küt hissəsi ilə kababı şişin ucuna qədər gətirirlər, sonra onu şişdən çıxarır və boşqaba qoyurlar. Şişdən kababı çıxaran zaman onu boşqaba münasibətdə azca bucaq altında, üfüqi vəziyyətdə saxlayırlar. Boşqabı sağ əllə verirlər, sol əllə isə qarnir və sousu qoyurlar. Xidmət üsulu – ingilissayağıdır. Analoji olaraq, Qafqazsayağı kababı, lüləkababı verirlər.

Qatlama altında barda qda pörtlädilmiş əti kağız salftelə örtülmüş, qəlyanaltı boşqabda masanın sağ tərəfinə qoyurlar, qaba qda bölgü üçün taxta qaşiq qoyurlar. Ofisiant qatlamayı səliqə ilə bıçaqla kəsir, boşqaba qoyur. Qatlamayı çörək əvəzinə istifadə edirlər. Xörəyi bardaqdan istilədilmiş kiçik yemək boşqabına köçürürlər.

Buxarda hazırlanmış cücələri buxar sousu altında, oval barançikdə buraxırlar; ayrıca olaraq, onu yumru barançikdə əlavələrlə düyü də verirlər. Yeməyi köməkçi masada istilədilmiş yemək boşqabına qoyurlar və sağ tərəfdən sağ əllə verirlər. Xidmət üsulu – ingilissayağıdır.

Kiyevsayağı toyuq kotletlərini, paylıq kartofu və tartaletkalarda, göy noxudu krutonlarda, çini qabda gətirirlər. Sümüyə papilyotka geydirirlər. Yeməyi köməkçi masada qoymaq daha rahatdır. Süfrəyə verilmə zamanı qonağa o barədə xəbərdarlıq edilməlidir ki, kotlet yağla doldurulub və onu ehtiyatla kəsmək lazımdır; yağın qismən süzülməsi üçün sümüyə yaxın hissədən çəngəl ilə dəlik açılır, sonra onu kotletin iti ucundan başlayaraq tikə-tikə kəsirlər. Xidmət üsulu – ingilissayağıdır.

Cücə tabakalarını oval çini qablarda gətirirlər. Qonağa yeməyi göstərərək, ofisiant onu istilədilmiş yemək boşqabına qoyur və masaya qonağın qarşısına sağ tərəfindən, sağ əllə qoyur. Ayrıca olaraq, naxışlı kağız salftet və bölgü üçün yemək qaşığı ilə pirojki boşqabında, salat qabında, sol tərəfdən qarnir verirlər. Qarnir kimi pomidorlar, göy soğan və yaxud halqavarı doğranan

marinadlanmış baş soğan, limon tikəsi, göyerti verilə bilər. Çini sous qabında Tkemali sousu və yaxud sarımsaq sousunu naxışlı kağız salfet və çay qaşığı ilə birlikdə pirojki boşqabında sol tərəfdən qoyurlar. Qonağın sağ tərəfində, barmaqların yaxalanması üçün konvert şəklində bükülmüş kətan salfetlə tutmaqla, qəlyanaltı boşqabında turşudulmuş ilıq suyu olan vazanı qoyurlar.

Moruq sousunda hazırlanan qaz ciyərindən fua-qra. Qaz ciyərindən hazırlanan bu eskaloqları qızardırlar və istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyurlar, salat yarpaqları ilə qarnirləşdirirlər. Eskaloqları isti moruq sousu ilə şirələndirir və təzə moruq və göyert ilə bəzəyirlər. Verilmə üsulu – Avropasayağıdır.

Bananla hazırlanan toyuq qanadları. Marinadlanmış toyuq qanadlarını qızardırlar və istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyurlar, tərəvəzlərlə və qızardılmış banan halqaları ilə qarnirləşdirirlər. Ayrıca olaraq, çini sous qabında meyvəli sous verirlər. Verilmə üsulu – Avropasayağıdır.

Portağal sousunda qızardılmış ördək döşü. Qızardılmış ördək döşünü tikələrə doğrayırlar, istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyurlar, üstündən isti portağal sousunu tökürlər. Yanında qarniri yerləşdirirlər (bişirilmiş brokkolilər, lobyə, içi quşüzümü ilə doldurulmuş pörtlədilmiş alma). Portağal tikələri və göyerti ilə bəzəyirlər.

Mərsin sousu altında içi doldurulmuş toyuqlardan bud əti. Bud ətindən sümüklər kəsilir, onun yumşaq yeri ədvalarla, alma dilimləri ilə, doğranmış qozlarla doldurulur, kolbasa şəklinə salınır, qızardılır, qatı mərsin sousu ilə şirələnir və pörtlədilir. Qalan sousu qaymaqla birləşdirirlər. İstilədilmiş kiçik yemək boşqabına əvvəlcə qarniri – göy noxud və göy reyhanla düyünü, sonra isə qaymaqlı mərsin sousu ilə şirələndirilən pörtlədilmiş bud ətini qoyurlar. Xidmət üsulu – Avropasayağıdır.

Toyuq ətindən çaxoxbilini yumru barançikdə süfrəyə gətirirlər. Köməkçi masada bölürlər. Masaya sağ tərəfdən qoyurlar, soldan isə pirojki boşqabında lavaş verirlər.

Qızardılmış vəhşi quş ətini (qarabağır, kəklik, bildirçin) bütöv halda çini qabda buraxırlar, bölgü üçün naxışlı kağız salfet

və çay qaşığı işlədilir. Pirojki boşqaba qoyulan salat qabında marinadlanmış meyvələr mərsinlə qarnirləşdirirlər. Ayrıca olaraq, rozetkada çay qaşığı ilə mərsin (brusniki) və yaxud quşüzümü mürəbbəsi verirlər.

Tərəvəzlərdən olan ikinci yeməkləri vegetarian yeməklərinə aid edirlər. Vegetarian qidalanması dərin ənənələrə və zəngin seçimə malikdir. Alimlər isbat etmişlər ki, piylərin, karbohidratların və deməli, daha az kalorinin istehlakı müxtəlif xəstəliklərin yaranma riskini azaldır. Vegetarian yeməklərin dadınının zənginləşməsi üçün ədvalardan geniş istifadə edirlər. Tərəvəzlərdən yeməkləri bişirilmiş, qızardılmış, pörtlədilmiş və xəmir içərisinə qoyulmuş halda hazırlayırlar, bu da onların verilməsinin xüsusiyyətlərini müəyyən edir.

Kəndsayağı yerkökü. Bişirilmiş yerkökü tikələrini yumru barançiklərə qoyurlar, qatı süd sousu ilə şirələyirlər və bölgü üçün yemək qaşığı ilə qəlyanaltı boşqabına, sağ tərəfdən masanın üzərinə qoyurlar. Masanı istilədilmiş kiçik yemək boşqabı ilə bəzəyirlər. Yemək çəngəli sağ tərəfdə qoyulur.

Bişirilmiş rəngli kələmi konvert şəklində bükülmüş kətan salfetlə, qəlyanaltı boşqaba qoyulan çini qabda və yaxud yumru barançikdə süfrəyə gətirirlər. Yeməyi köməkçi masada, kiçik yemək boşqabına qoyur və sağ tərəfdən verirlər. Ayrıca olaraq, pirojki boşqabına qoyulan çini sous qabında suxarı və yaxud holland sousu verirlər. Masanı sağ tərəfdən qoyulan, qonaq üçün yemək çəngəli ilə bəzəyirlər.

Limon və qozlu brokkoli. Brokollini bişirirlər, onu yumru barançikə qoyurlar, kərə yağı ilə, şəkərlə, limon şirəsi ilə qarğıdalı nişastasında hazırlanan, qatı sousla şirələndirirlər. Üstünə sürtkəcdə xırdalanmış qoz səpirlər, göyərti ilə bəzəyirlər. Verilmə üsulu – russayağıdır.

Bişirilmiş qulançarı kətan salfetlə örtülmüş qəfəsdə gətirirlər. Qəfəsi üstünə salfet sərilən, oval çini qab və yaxud siniyə qoyurlar. Masanı istilədilmiş kiçik yemək boşqabları ilə bəzəyirlər. Yeməyi sağ tərəfdə yerləşdirirlər, maşa ilə bölürlər. Qulançarı əllə yeyirlər (onu çəngəldə saxlamaq çətindir). Ayrıca olaraq,

qaymaqlı holland və yaxud şirin yumurta sousu ilə verirlər. Sous qabını sol tərəfdə qoyurlar. Yeməkdən sonra barmaqları yaxalamaq üçün sağ tərəfdə qoyulan turşudulmuş ilıq suyu olan şüşə vazada və yaxud boşqabda nəm salfet qoyurlar.

Portağal sousunda qulançar (mərəçöyüd). Bu Avropada geniş yayılmış xörəklərdəndir. Azərbaycanda isə yazın girişində yabanı halda yetişən qulançar yığılıb bazarlarda satılır və çox nadir hallarda restoranlara gətirilir, onu daha çox evdə bişirirlər. Bişirilmiş qulançarı müəssisələrdə istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyurlar, kərə yağı və qatı portağal sousu ilə şirələyirlər. Verilmə üsulu – Avropasayağıdır.

Tərəvəzli kələm dolmasını hər paya 2 dənə olmaqla, yumru barançikdə gətirirlər. Barançiki qəlyanaltı boşqabına qoyurlar. Köməkçi masada yemək çəngəli və qaşıqla bölünür. Masada yemək çəngəli olmalıdır.

İçi doldurulmuş bibəri yunan qabaqlarını, badımcanları, şalgamı, pomidorları istehsaldan kiçik yemək boşqabında gətirirlər. Buraxılma zamanı xama sousu və yaxud xama sousu və tomatla şirələndirirlər. Verilmə üsulu – Avropasayağıdır. Masanı yemək bıçağı və çəngəllə bəzəyirlər.

Təbii və doldurulmuş omletləri istilədilmiş kiçik yemək boşqabında buraxırlar. Qonağın qarşısına onu sağ tərəfdən sağ əllə qoyurlar.

Sırnıkləri, kəsmik zapekankalarını çox vaxt nahar menyusuna daxil edirlər və istilədilmiş kiçik yemək boşqabında buraxırlar, qonağın qarşısına sağ tərəfdən qoyurlar. Ayrıca olaraq, metal sous qabında xamanı, isti meyvə sousunu isə çini qabda verirlər.

Ət və yaxud kəsmiklə hazırlanan blinçikləri oval çini qabda gətirirlər. Qonağa göstərərək, köməkçi masada bel ilə istilədilmiş kiçik yemək boşqabına qoyur və sağ tərəfdən verirlər. Ayrıca olaraq, kağız salfetlə pirojki boşqabına qoyulan çini sous qabında xama verir və sol tərəfdən masaya qoyurlar. Çay qaşığını qulpu sağa baxan istiqamətdə boşqaba qoyurlar; sous qabının qulpu isə sola baxır.

Albalı, kəsmiklə hazırlanan varenikləri süfrəyə qapaqlı yumru barançikdə verirlər. Buraxılma zamanı əridilmiş kərə yağı ilə şirələndirirlər. Köməkçi masada ofisiyant barançikin qapağını açır, onu sininin üzərində saxlayır. Sonra isə barançiki qonağın sağ tərəfinə, kağız salfetlə qəlyanaltı boşqabına qoyur. Xörəyi yemək qaşığı ilə bölürlər. Masada istilədilmiş kiçik yemək boşqabı və desert qaşığı olmalıdır. Sol tərəfdən sous qabında xama verirlər.

Pitsalar – ilk dəfə spaqetti yaranan yerdə - Neapolda hazırlanmışdır, İtaliya mətbəxinin məşhur yeməyidir. Əvvəlcə pitsanı Pitsa Napoletana Veraçce adlandırırdılar, yəni əsl neapolitan pitsası. O, üzərinə pomidorlar, sarımsaq, zeytun yağı və oreqan qoyulan adi qoğal idi, onu qızdırıcı şkafda bişirib, küçələrdə satırdılar. Pitsanı pendirlə hazırlayan vaxtdan hamıya əlçatan olan, universal bir yemək yarandı.

Siciliya pitsası. Qızılı qabığa qədər qızardılan kökənin üzərinə pitsa üçün sous çəkilir, üzərinə doğranmış pomidorlar, tunes və yaxud qızılbalıq əlavə olunur. Üzərinə əzilmiş pendir səpələnir. Balıq tikələri, zeytunla bəzədilir, oreqanla səpələnir. Qızardılmadan sonra onu istilədilmiş kiçik yemək boşqabında qonağın qarşısına qoyurlar. Yemək qaşığı və çəngəllə yeyirlər.

Roma pitsası. Qızardılmış kökənin üzərinə pitsa üçün sous çəkilir, beşamel (süd) sousu, xırda doğranmış vetçina, soğan əlavə olunur, əzilmiş pendirlə səthi səpələnir. Üç tikə vetçina və zeytunla bəzədilir. Pitsanın verilmə üsulu – Avropasayağıdır.

6.8. Şirin xörəklərin süfrəyə verilməsi qaydaları

Təzə meyvə və giləmeyvələr, dondurma, müxtəlif kompotlar, jele, musslar, sambuklar, kremlər və həmçinin sufle, pudinglər, xəmirə qızardılmış almalar gözəl desert yeməkləridir. Şirin və yaxud desert yeməkləri, bir qayda olaraq, restoranda, naharın və yaxud şam yeməyi sonunda verilir. Şirin yeməklərin verilmə vaxtını ofisiyant sifarişçi ilə dəqiqləşdirməlidir.

Desertin verilməsindən əvvəl masadan bütün istifadə olunmuş qab-qacağı, ədvaları, çörəklə pirojki boşqablarını və yaxud səbətdəki çörəyi yığışdırmalı, süfrədən qırıntıları yığmalıdır.

İstehsalda isti şirin yeməklərin hazırlanması və onların buraxılması üçün oval metal qabdan, yumru barançikdən, paylıq tavadan istifadə edirlər. Soyuq xörəklərin əksəriyyətini şüşə kremankalarda və yaxud kiçik desert boşqablarında verirlər. İsti şirin yeməklərin verilməsi üçün masanın fərdi bəzədilməsindən istifadə edirlər. Soyuq şirin yeməklərin əksəriyyətini əvvəlcədən fərdi qaba paylaşıdırırlar (desert boşqablar və yaxud kremankalarda). Sağ tərəfdən sağ əllə süfrəyə verirlər. Kremankanı naxışlı kağız salfetlə üzərində qulpu sağa baxan desert qaşığı olan pirojki boşqabının üstünə qoyurlar. Kremanka və yaxud desert boşqabını masanın üzərinə, qonağın qarşısına qoyurlar.

Şirin yeməkləri isti və soyuq halda süfrəyə verirlər.

İsti şirin yeməklərin verilmə temperaturu 75°C qəbul edilmişdir.

Quryev sıyığı (konservləşdirilmiş meyvələrlə manna), kağız salfetlə qəlyanaltı boşqabına qoyulan, çini paylıq tavada hazırlayır və süfrəyə verirlər. Onu digər qaba qoymayaraq, desert qaşığı ilə yeyirlər. Ayrıca olaraq, çini sous qabında istilədilmiş ərik sousu verirlər, onu sol tərəfdən kağız salfet və çay qaşığı ilə pirojki boşqabına qoyurlar.

Formada bişirilmiş suxarı pudinqini isə kiçik desert boşqabında buraxırlar. Ayrıca olaraq, isti ərik sousu ilə verirlər, masanı desert bıçağı və çəngəllə bəzəyirlər.

Biskvit pudinqi. Paylıq tavaya və yaxud yumru formaya, likörlə şirələnmiş biskvit xətləri qoyurlar, üstünə xırda doğranmış, şirələnmiş meyvələr qoyurlar, kremlə şirələyirlər, sonra romla şirələnmiş biskvit xətlərini əlavə edirlər, meyvələri, kremi çalınmış yumurta ağları ilə tərtib edirlər. Masaya kiçik desert boşqabına qoyulmuş formada və yaxud tavada verirlər. Qonağın sağ tərəfinə onu desert beli ilə verirlər. Masanı kiçik desert boşqabı və desert ləvazimatları ilə (bıçaq və çəngəl) bəzəyirlər.

Yüngül piroqu (sufle) paylıq tavada və yaxud yumru barançikdə bişirir və verirlər. Masaya dərin desert və dayaz boşqabları və desert qaşığı qoyurlar. Süd qabında südü və qaymaq qabında qaymağı isə kağız salfetlə pirojki boşqabında masanın sağ tərəfində qoyurlar. Suflenin verilməsi zamanı ofisiant əvvəlcə dərin desert boşqabına süd və yaxud qaymaq tökür. Sonra səliqə ilə suflenin qıraqlarını kəsir və qonağa sol tərəfdən yaxınlaşaraq, barançiki dəsmal ilə sol əlində tutaraq, cəld sufleni süd və yaxud qaymaq olan boşqaba qoyur.

Ədviyələrlə hazırlanan sufle. Sufle üçün formaları biskvit və ədva qırıntıları, sarılar, ədviyyatlar (darçın, mixək, limon və portağal sukatları), çalınmış yumurta ağ kütləsi ilə doldururlar və qarışığı buxarda bişirirlər. Qonaq qarşısına kiçik desert boşqabına qoyulan odadavamlı eyni formada verirlər. Desert qaşığı ilə yeyirlər.

Xəmirə qızardılmış almaları (frityüdə qızardılmış halqavarı doğranmış almanı) naxışlı kağız salfetlə yumru çini qabda verirlər. Buraxılmazdan əvvəl, üzərini şəkər tozu ilə səpələyirlər, qonaqdan sağ tərəfə qoyurlar, yemək qaşığı və çəngəllə bölürlər. İsti ərik sousunu ayrıca metal sous qabında verirlər, sol tərəfdə qoyurlar. Masanın üzərinə əvvəlcədən kiçik desert boşqabı və desert çəngəl və bıçaq qoyurlar.

Soyuq şirin yeməklər 10-14°C temperaturaya malik olurlar.

Konservləşdirilmiş meyvələrdən hazırlanan **dondurma, muss, jele, sambuk, krem, çalınmış qaymaq və kompotları** naxışlı kağız salfet və desert qaşığı ilə pirojki boşqabına qoyulan şüşə kremankada verilir. Qaşığı, qulpu sağa baxan istiqamətdə kremankanın qarşısında qoyulur.

Jele, krem, mussu xüsusu formada hazırlamaq, kiçik desert boşqabına qoymaq, çalınmış qaymaqla, meyvələrlə bəzəmək olar. Qonağın qarşısına sağ tərəfgən, sağ əllə qoyulur. Ayrıca olaraq, yeməyin yanında çay qaşığı ilə pirojki boşqabında, çini sous qabında karamel, meyvə və yaxud kokos sousu da vermək olar.

Dondurmanın doğranmış meyvələrdən, giləmeyvələrdən, çalınmış qaymaqdan olan kompozisiyasını desert qaşıqla kiçik

desert boşqabında vermək olar. Analoji olaraq, jele ilə giləmeyvə səpintisi yeməyi də verilir.

Şərbətlər şampan şərabı ilə müxtəlif şirələrlə şüşə kremankalarda verilir, təzə meyvələrlə, giləmeyvələrlə bəzədilir. Onları desert qaşığı ilə kiçik desert boşqabına qoyulan bal yemişinin, portağalın, qreypfrutun, ananasın, kokos qozunun yarılarında (içərisində) vermək olar.

Meyvə salatlarını konservləşdirilmiş və yaxud təzə meyvə və giləmeyvələr qarışığından hazırlayırlar. Portağaldan salatın hazırlanması üçün qabıq və çəyirdəkdən təmizlənən portağalı doğrayır, şəkərlə səpələyir və soyudurlar. Verilmədən əvvəl, portağal tikələrini konyakla şirələmək, üstündən qənnadı kisəsindən çalınmış qaymağı buraxmaq lazımdır. Meyvə salatlarını, desert boşqablarına qoyulan kobler qədəhlərində verirlər, desert qaşığı ilə yeyirlər.

Parfeni (şəkərlə qatı çalınmış qaymaqdan dondurma) desert qaşığı ilə, yumru metal və yaxud çini qablarda banketlərdə verirlər. Onu qonaqların gözü qarşısında, köməkçi masada paylara bölürlər və kiçik desert boşqablarına düzülür.

Sürpriz dondurmalarını oval metal qablarda hazırlayır və süfrəyə verirlər. Yeməyin üzərinə bişirilmiş biskvit də qoyurlar, onun üzərinə doğranmış portağal və yaxud konservləşdirilmiş meyvələr, dondurma kürəcikləri də qoyurlar, konservləşdirilmiş meyvələrlə bağlayırlar və üstədən məmulatı qənnadı kisəsindən çalınmış şəkərli yumurta ağı və şəkər tozu ilə örtürlər, bir neçə dəqiqə ərzində yaxşı qızdırılmış şkafda bişirirlər. Verilmə zamanı qabın qırağında kiçik qənd tikələri qoyurlar, onları konyakla şirələyir və yandırirlar.

Yeməyi paylaya-paylaya vermək və yaxud masaya qoymaq olar. Deserti kürəcik ilə bölürlər. Masaya əvvəlcədən kiçik desert boşqabı və desert ləvazimatı (bıçaq, çəngəl, qaşığı) qoyurlar.

Çeşidli meyvələr ən yaxşı desert hesab olunurlar. Qonaqlar qrupunun və banketlərin xidməti zamanı meyvələri masaya vazalarda verirlər. Vazaya zirvə şəklində hər növ meyvələr qoyur və onu masanın mərkəzində yerləşdirirlər. Masanı desert boşqab-

larla, meyvə bıçağı və çəngəllərlə bəzəyirlər. Vazadakı meyvələri qonaqlara, onların hər birinə sol tərəfdən yaxınlaşaraq, paylaya-paylaya təklif etmək olar. Hündür ayaqlı vazanı ayağının yuxarı hissəsindən tutmaq lazımdır.

Fərdi xidmət zamanı meyvələri qonağın qarşısına qoyulan kiçik desert boşqabında doğranmış və təmizlənmiş halda vermək olar. Onları desert bıçağı və çəngəllə yeyirlər. Əgər meyvələr (alma, armud, banan, şaftalı, portağal, naringi) masaya doğranmış və təmizlənmiş halda verilmirsə, qonaqlar özləri onları çəyirdəkdən, qabıqdan təmizləyirlər. Bu halda, qonağın qarşısında meyvə ləvazimatı ilə (bıçaq və çəngəl) kiçik desert boşqabını da qoyurlar, ondan sağda isə meyvələrlə desert boşqabı qoyurlar. Barmaqların yaxalanması üçün ilıq su və qızılgül ləçəkli vazalar gətirirlər. Vazanı qəlyanaltı boşqabında, konvert kimi bükülmüş kətan salfetin üzərinə qoyurlar.

Əgər meyvələri bütöv verirlərsə, masanı meyvə ləvazimatı ilə bəzəyirlər (bıçaq və çəngəl).

Qreypfrut və pamellanı desert boşqabında eninə iki yarıya bölərək verirlər. Çay qaşığı ilə yeyirlər. Sağ tərəfdən rozetkada çay qaşığı ilə şəkər tozu verirlər.

Manqonu kiçik desert boşqabında verirlər. Manqo ilə boşqabı qonağın sağ tərəfində qoyurlar. Masanı kiçik desert boşqabı və meyvə ləvazimatı ilə (bıçaq və çəngəl) bəzəyirlər. Barmaqların yaxalanması üçün ilıq su ilə vaza gətirirlər. Qonaq manqonu qabıqdan təmizləyir, barmaqlarını yaxalayır, onları kətan salfetlə silir, sonra meyvənin ortasındakı çəyirdəyi çəngəllə tutaraq, yumşaq yeri bıçaqla kəsir.

Karambola isə ulduz şəklində xiyar ağacının göy turş meyvələridir, kiçik desert boşqabında verilən, şirin yeməklərin tərtibatı zamanı istifadə olunur. Onu desert bıçağı və çəngəllə yeyirlər.

Kivi və ənciri tən ortadan kəsərək, kiçik desert boşqabda verirlər. Qonağın qarşısında qoyurlar. Yumşaq yeri qabıqdan ayıraraq, desert və yaxud çay qaşığı ilə yeyirlər.

Ərik və gavalıları meyvə ləvazimatı ilə birlikdə desert boşqabında verirlər. Sağ tərəfdən çəyirdəklər üçün pirojki boşqabı da qoyurlar.

Çiyələyi, moruğu və böyürtkəni kremankada verirlər. Üstdən giləmeyvələri çalınmış qaymaqla tərtib etmək olar. Kremankanı naxışlı kağız salfet və desert qaşığı ilə pirojki boşqabının üzərində qonağın qarşısına qoyurlar.

Əgər giləmeyvələri soyudulmuş qaymaq və yaxud südlə verirlərsə, masanı dərin və dayaz desert boşqabları və desert qaşığı ilə bəzəyirlər. Südü və yaxud qaymağı süd və yaxud qaymaq qabında gətirirlər, sağ tərəfdən pirojki boşqabına qoyurlar.

Ananası naxışlı kağız salfet və desert qaşığı ilə pirojki boşqabında, kremankada siropla şirələnmiş, təmizlənmiş və dairəvi doğranmış halda verirlər. Qonağın qarşısına qoyurlar. Ananası, əvvəlcədən emal edərək, çini vazada bütöv halda vermək olar: yuxarı sultan hissəsini və meyvənin əsasını kəsirlər, sonra oyuq ilə ortanı kənar edirlər və iti bıçaqla onu kəsməmək şərtilə, yumşaq yerini qabıqdan ayırırlar. Ananasın yumşaq yerini qabıqdan ayıraraq, onu nazik halqalar şəklində kəsirlər. Üzərində bir neçə dəlik açılan boş qabığı vazaya qoyurlar. İçərisində konyak yandırır, yuxarıdan zirvəni bağlayırlar. Halqalarla kəsilmiş ananası meyvənin əsası ətrafında bütün vazada düzülür.

Qarpız və yemişi istehsaldan (soyuq sexdən) doğranmış şəkildə vermək olar. Masanı desert boşqabı və desert ləvazimatı ilə (bıçaq və çəngəl) birlikdə bəzəyirlər. Qonağın sağ tərəfinə qarpız və yemiş dilimləri olan desert boşqabı qoyurlar. Qonaq əli ilə dilimi götürür, onu öz boşqabına qoyur, çəngəli yumşaq yerə batırır, bıçaq ilə qabığını ayırır, qarpızdan çəyirdəkləri uzaqlaşdırır və sonra həzm üçün istifadə edir.

Qarpız və yemişi bütöv də vermək olar. Onları yuyur, qurudur, iki yerə bölürlər, yemişdə ortadakı lifli kütləni və tumları kənar edirlər, sonra isə onu seqmentlərə bölürlər. Qarpızı yumru çini qaba, yemişi isə oval qaba qoyurlar. Qonaqların rahatlığı üçün hər ikinci dilimi, qabın qırağına sıradan 1-2 sm məsafədə

çəkmək olar. Masanı desert boşqabı və desert ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

6.9. İsti içkilərin süfrəyə verilməsi qaydaları

İsti içkilər tonusu yüksəltmək xüsusiyyətlərinə malikdirlər, onları deserdən sonra verirlər. Verilmə temperaturu 75°C-dir.

İsti içkilərin verilməsindən əvvəl, masadan bütün istifadə olunmuş qab-qacağı, həmçinin qədəhləri yığışdırırlar, yalnız şərab qədəhlərini saxlayırlar.

Əgər qonaqlar çay üçün likör və yaxud qəhvə üçün konyak sifariş ediblərsə, masanı əlavə likör və yaxud konyak qədəhi ilə bəzəyirlər.

Çay və yaxud qəhvə fincanını qonağın qarşısına sağ tərəfdən sağ əllə, kağız salfetlə nəlbəkinin üzərinə qoyurlar.

Çay və yaxud qəhvə qaşığını, qulpu sağa baxan istiqamətdə fincanın qarşısında nəlbəkiyə qoyurlar.

İsti içkilərə, bir qayda olaraq, qənd verirlər. Bu halda fincanın qulpu sola istiqamətlənir. Bəzi isti içkilərin verilməsi zamanı (Varşavasayağı qəhvə, şərqsayağı qəhvə, isti şokolad), fincanın qulpu sağa döndərilir, ona görə ki, bu içkiləri şirin hazırlayırlar.

Əgər isti içkilərlə yanaşı süd, qaymaq, limon veriblərsə, onları masaya qonaqdan sağ tərəfə qoyur, sol tərəfdə isə mürəbbə, bal, cəm kimi əlavələr yerləşdirirlər.

Hər hansı bir içkini dadmaq dəvəti bütün xalqlarda qonaqpərvərlik əlaməti sayılır.

Çay – tarixi min beş yüz ildən çox olan, ən məşhur içkilərdən biridir. İlk dəfə çayı Avropaya XVII əsrdə holland tacirləri gətirmişlər. Hindistan, İndoneziya, Seylon, Yaponiya, Rusiya, Afrika bu bitkini becərməyə nə qədər çay XIX əsrə kimi cah-cəlal predmeti sayılırdı.

Çayı nazik çini fincanda nəlbəki ilə vermək daha yaxşıdır. Qara çayı ayrıca dəm çaynikində dəmləyirlər və buraxılma zamanı fincanda dəmi qaynar su ilə birləşdirirlər. Çayı süfrəyə sağ tərəfdən verirlər. Çay fincanını qonağın qarşısında qulpu sola ba-

xan vəziyyətdə, çay qaşığını isə nəlbəkiyə qulpu sağa baxan vəziyyətində qoyurlar. Əlavələri (qənd, limon) rozetkalarda, qonağın sağ tərəfindən qoyurlar.

Əgər qənd və limonla çayı bir neçə qonaqlara verirlərsə, tikə qəndini qənd qabında və yaxud kremankada vermək və üstdən qənd üçün maşa qoymaq lazımdır. Şəkər tozunu səpələnən ərzaqlar üçün nəzərdə tutulan dozatorda vermək daha yaxşıdır. Limonu, ikidişli çəngəl ilə bölgü üçün tabaqda verirlər.

Cüt halda çayı iki çaynikdə verirlər (dəm və su). Hər bir qonaq zövqündən və vərdişindən asılı olaraq, müxtəlif tündlüyü olan, bir və daha çox fincan içki içə bilər. Çaynikin ikisini də naxışlı sinidə, sifarişçidən sağ tərəfdə qoyurlar. Dəmin fincanlara süzülməsi zamanı ələkcikdən istifadə edirlər. Masanı nəlbəkilərlə, fincanlar və çay qaşıqları ilə bəzəyirlər.

Azərbaycanda və Rusiyada çayı müxtəlif çeşiddə verilən mürəbbə ilə içirlər (albalı, ciyələk, ərik və s.). Mürəbbəni naxışlı kağız salfetlər və mürəbbə üçün qaşıqlarla birlikdə pirojki boş-qablarına qoyulan vazalarda verirlər və yaxud menaj qabından istifadə edirlər. Yaşıl çayı dəmləyir və bir çaynikdə verirlər. Masanı piyalələrlə bəzəyirlər. Yaşıl çayla yanaşı, qəndin əvəzinə rozetkada kişmiş və yaxud ərik qurusu, şərq şirniyyatları verirlər.

Ədviyyə otları ilə hazırlanan, meyvə şirəli və giləmeyvəli ətirli çayı, eyni qara çay verilən kimi verirlər.

Hindsayağı, hilla dəmlənmiş çayı süd və qəndlə içirlər.

İngilissayağı çay üçün isə isti südə dəmi əlavə edirlər.

Qəndi rozetkada verirlər.

Koreya sayağı zəncəfil çayını hazırladıqda, çaya darçın, qoz və xurma əlavə edərək verirlər.

Jasmin, bənövşə, çobanyastığı, nanə, qızılgül ləçəkləri ilə hazırlanmış çayı qəndsiz içirlər. Ayrıca olaraq, ona peçenye, vafli də verirlər.

Bal şərbəti – balın və ədviyyələrin əsasında (mixək, darçın, muskat qozu, zəncəfil, hil) hazırlanan, qədim içkidir. İsti halda onu çay fincanlarında verirlər.

Qəhvə - həmişəyaşıl qəhvə ağacının toxumlarından alınır. Qəhvə toxumu tərkib etibarilə, əsəb sistemini oyadan və iş qabiliyyətini yüksəldən kofeindən ibarətdir. Avropaya qəhvə Venesiya tacirlərinin köməyi ilə XVI əsrdə, Rusiyaya isə I Pyotrun hakimiyyəti zamanı gətirilmişdir, şöhrəti isə XIX əsrin birinci yarısında artmışdır. Bizim ölkədə isə ta qədimdən məlumdur.

Toxumları qızardılmış və suda bişirilmiş adi qəhvəni süzülər, bu ona qəhvəyi rəng və spesifik dad, ətir verir. Onların qızardılmasından əvvəl, toxumlardan kofeinin ayrılması yolu ilə alınan kofeinsiz qəhvə; restoranlarda istehlakçılara tez xidmətin təşkili zamanı istifadə olunan xırdalanmış həll edilən qəhvədir.

Qəhvə içkisini xüsusi qabda hazırlayırlar – turkada (cezvada) və yaxud qəhvə bişirən qəhvədanda və qəhvə hazırlayan espression maşınlarından istifadə edərək hazırlayırlar (şəkil 6.11).

Türksayağı qəhvə və şərqsayağı qəhvə eyni hazırlanma texnologiyasına malikdir, lakin bir-birindən onunla fərqlənilir ki, şərqsayağı qəhvəyə hazırlanandan sonra köpüklü qızılgül suyu və yaxud qızılgül yağı qatırlar (2-3 damcı).

Qəhvəni iki üsulla verirlər.

Birinci üsulda, ofisiant əvvəlcə, kətan salfetlə örtülmüş sinidə qəhvə və çay qaşığı ilə birlikdə qəhvə hazırlanmış dolu turkanı, nəlbəki ilə qəhvə fincanını, qəhvə qaşığını, soyudulmuş qaynanmış suyu və stəkanı süfrəyə gətirir. Köməkçi masada sağ əllə turkanın qulpundan yapışır, sol əl ilə isə çay qaşığının köməyi ilə ehtiyatla köpüyü götürür və onu turka üzərinə qaldırır. Sağ əli ilə qəhvəni qəhvə fincanına süzür, sonra isə qaşıqla dəyərli ətirli maddələrə malik olan köpüyü süzür. Qəhvə ilə fincanı, ofisiant qonağın qarşısına sağ tərəfdən sağ əllə qoyur. Qonağın sağ tərəfində isə soyudulmuş su ilə stəkan qoyulur.

İkinci üsulda nəlbəki və qəhvə qaşığı ilə qəhvə fincanını qonağın qarşısına qoyurlar. Sol tərəfdən naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabında çay qaşığı ilə turkanı yerləşdirirlər.



a)



b)

**Şəkil 6.11. Qəhvənin türksayağı turkada hazırlanması (a), yaxud
espression maşınlardan istifadə edərək hazırlanıb süfrəyə buraxılışı (b)**

Turkanın qulpu sol tərəfə, turkanın qarşısındakı qaşığı qulpu isə sağa baxır. Qonaq özü qaşıqla köpüyü qaldırır, qəhvəni fincana süzür, sonra köpüyü fincana qoyur. Sağ tərəfdən soyudulmuş qaynanmış su ilə stəkan qoyurlar.

Espresso qəhvəni servis-barda, espresso qəhvəsinin hazırlanması üçün maşından istifadə edərək barmen hazırlayır. Hazırlanma üçün çox xırda üyüdülmüş qəhvədən istifadə edir, fincanı əvvəlcədən buxar ilə istilədirlər. Qəhvəni, köpüyün çökməsini gözləməyərək, qonağa tez vermək lazımdır. Nəlbəki və qəhvə qaşığı ilə fincanı qonağın qarşısına sağ tərəfdən sağ əllə qoyurlar. Bu halda fincanın qulpu sol tərəfə baxır. Qəndi, sağ tərəfdə qoyulan rozetkədə verirlər.

Konyakla qara qəhvə. Qara qəhvə fincanın yanında ayrıca, konyak isı qədəhdə ayrıca verilir. Qəhvə və konyakın dadını itirməmək üçün onları qarışdırmaq olmaz. Süd və yaxud qaymaqlı qəhvəni nəlbəki və çay qaşığı ilə 220 sm² həcmli fincanlarda verirlər. Qaymaq və südü ayrıca, isti-isti, pirojki boşqabında masanın sağ tərəfində, süd qabında və yaxud qaymaq qabında verirlər.

Kapuççino qəhvəsi. Bunun üçün espresso qəhvəyə buxarın köməyi ilə çalınmış süd əlavə edirlər, üstündən əzilmiş şokolad səpirlər.

Çalınmış qaymaqla qara qəhvə (Vyanasayağı). Espresso ilə hazırlanmış qəhvə fincanda verilən şəkər tozu ilə çalınmış, üstədən qaymaq qoyulmuş və əzilmiş şokolad səpilmiş qəhvədir. Nəlbəki və çay qaşığı ilə birlikdə fincanı sağ əllə qonağın sağ tərəfinə qoyurlar.

Varşavasayağı qəhvəni süddə həll olunmuş qəndin əlavəsi ilə hazırlayır və fincanlara süzülür. Buraxılma zamanı üzərinə isti süd köpüyü qoyurlar. Vyanasayağı qəhvə kimi verirlər.

Kakaonu süd və yaxud qaymaqla, yumurta sarısı ilə hazırlayır. Nəlbəki və çay qaşığı ilə fincanda verirlər. Fincanı qonağın qarşısına sağ tərəfdən sağ əllə qoyurlar.

Südlü şokolad. Onu hazırlamaq üçün toz və yaxud əvvəlcədən əzilmiş şokolad plitkası kiçik miqdarda qaynar su ilə qarışdırır və ona isti süd əlavə edirlər. Süfrəyə kakao kimi verirlər.

6.10. Soyuq içkilərin və mineral suların süfrəyə verilməsi qaydaları

Hələ qədim zamanlardan insanlar müxtəlif soyuq içkilər hazırlamışlar: sərinləşdirici, canlandırıcı, susuzluğu yatıran içkilər bunlardandır.

Soyuq içkiləri 10-14°C temperaturda şərab qədəhlərində, adi qədəhlərdə, xüsusi stəkanlarda, tumblerlərdə buz ilə və yaxud bardaqlarda verirlər. Buz və limonla soyuq çayı xüsusi stəkanda verirlər. Stəkana 3-4 tikə buz atırlar, soyudulmuş çayı süzülər, üstündən limon tikəsini qoyurlar. Saman çöpü ilə süfrəyə verilir.

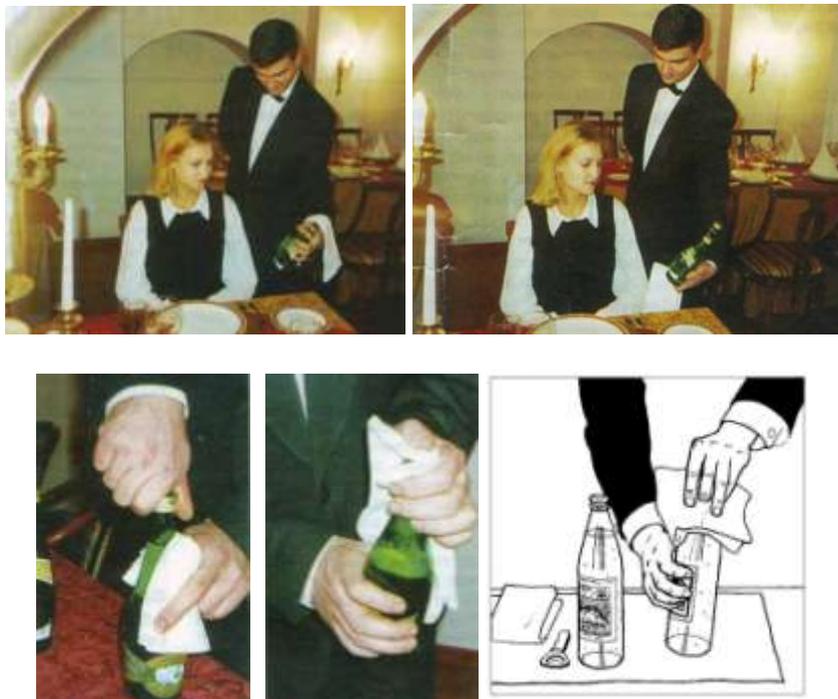
Qlyasse dondurması ilə qəhvə - qənd əlavəsi ilə və 10°C temperatura qədər soyudulmuş halda hazır qara qəhvədir. Bura-xılma zamanı geniş dibli stəkana qəhvəni süzülər, üzərinə qaymaqlı dondurmanın kürəsini əlavə edir və dərhal verirlər. Qədəh, piyalə və yaxud stəkanı naxışlı kağız salfetlə pirojki boşqabına qoyurlar. Sonra isə boşqabın üzərinə, qulpu sağa baxan istiqamətdə dondurma qaşığı və qəhvə üçün iki saman çöpü qoyurlar.

Dondurmalı kakao. Bunun üçün süd və qəndlə kakaonu hazırlayırlar, soyudurlar, onu qədəhlərə süzülər və üstündən dondurma qoyurlar. Qədəhi, naxışlı kağız salfet və çay qaşığı ilə birlikdə pirojki boşqabına qoyurlar. Süfrəyə sağ tərəfdən sağ əllə verilir.

Çalınmış qaymaqlı şokolad. Bunun üçün soyudulmuş şokoladı qədəhlərə süzür, üstündən şəkər tozu ilə çalınmış qaymaq və yaxud sprey qaymağı əlavə edirlər. Dondurmanı kakao kimi verirlər.

Meyvəli sərinləşdirici içkiləri meyvə və giləmeyvələrdən hazırlayırlar. Onlara mərsin suyu, quşüzümü morsu, limon, portağal, alma və s. içkilər aiddir. 10°C-də soyudulmuş halda stəkanlarda, piyalələrdə və yaxud qədəhlərdə buz və saman çöpü ilə verirlər. Əgər onları bardaqlarda verirlərsə, onları lotos şəklində bükülmüş, kətan salfetlərlə gətirilmiş qəlyanaltı boşqablarına qoyurlar. Ayrıca olaraq, kulərdə maşa ilə buz da verirlər.

Mineral sular süfrəyə veriləndə qabaqcadan açılmalı (şəkil 6.12), yalnız qonağın sifarişini ilə gətirilməlidir və ona göstərilməlidir. Çünki onların çoxu müalicə xassəsinə malikdir və pəhriz qidalanması üçün də təklif olunur.



Şəkil 6.12. Restoranda mineral suyun sifarişçiyə göstərilməsi və süfrə üçün açılması ardıcılığında fraqmentlər

6.11. Qənnadı məmulatlarının süfrəyə verilməsi qaydaları

Tortları istehsalda paylaşdırırlar, süfrəyə naxışlı salfet və bölmə üçün belin köməyi ilə plato vazalarında qoyurlar.

Çeşidli pirojnalari süfrəyə plato vazalarında verirlər, maşa ilə bölürlər. Masanı kiçik desert boşqabları və desert ləvazimatları ilə bəzəyirlər.

Biskvit pirojnasını desert bıçağı və çəngəllə yeyirlər; badam, kövrək undan hazırlanmış, yüngül (beze) pirojnalər üçün ləvazimatlar verirlər.

Şirin içliklə (almalarla, ərik qurusu ilə) hazırlanan piroqları bölmək üçün desert bölücüsü ilə dairəvi qablarda verirlər. Masanı kiçik desert boşqabları və desert çəngəllərlə bəzəyirlər.

Şirin içliklə pirojkiləri içərisinə lotos şəklində bükülmüş salfet salınan, dairəvi qabda verirlər, ortaya bir-birinin üstünə qoyulan kiçik yemək və yaxud desert boşqabı qoyurlar. Masanı kiçik desert boşqablarla bəzəyirlər. Fərdi ləvazimatları istifadə etmirlər.

Şokolad assortisi işlədildikdə qutunu açırlar, yuxarı qapağını oyuğu ilə birlikdə aşağı istiqamətdə masanın üzərinə qoyurlar, bərk olan dibinə isə içi ilə birlikdə qutunun ikinci hissəsini qoyurlar. Masanı kiçik desert boşqablarla bəzəyirlər.

6.12. Etiket qaydaları və masa arxasında davranış normaları

İstehlakçılara restoranda, kafe və yaxud barda xidmət göstərən ofisiantlar, bilavasitə müxtəlif cinsdə, yaşda, ixtisasda, milliyyətdə və temperamentdə olan insanlarla ünsiyyətdə olurlar. Onlar zalda xüsusi mühit yaratmalıdırlar ki, qonaqlar özlərini komfort hiss etsinlər, hazırlanan və gözəl tərtib olunmuş dadlı yeməklərdən ləzzət alsınlar, bilavasitə qonaqla təmasda olan ofisiant, barmen, metrdotel, somelye ilə ünsiyyətdən həzz alsınlar. Ona görə də zal işçilərinin etiket qaydalarını bilməsi və onlardan

bacarıqla istifadə etməsi xidmət zamanı mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

Etiket – insanın cəmiyyətdə davranış qaydalarının tarixən kamilləşən birliyidir. Etiket qaydaları özünü masa arxasında aparmaq bacarığını, masada bəzədilmə əşyalarından (ləvazimatlarla, qədəhlərlə və s.) düzgün istifadəni nəzərdə tutur.

Etiket fransız dilində *etiquette* – yarlıq, etiketka - əxlaq qaydaları və manerası, müraciət və salamlama forması, düzgün geyilmə mədəniyyəti mənalarının məcmusu kimi başa düşülür. Masa arxasında insanın özünü necə aparması, serviz alətlərindən istifadə etiketin ayrılmaz hissəsidir.

Masa arxasında elə oturmaq lazımdır ki, ona nə tam yaxın olasan, nə də uzaq olasan. Onun üstündə yalnız qolun (əlin) dirsəklərini yerləşdirirlər (yeməyə kimi). Yemək vaxtı isə heç cür belə etmək olmaz.

Kətan salfetləri isə sərinləşdirici içkiləri süzməyə başlayan vaxt masadan götürürlər. Onu ikiqat qatlanmış halda dizin üstünə qoyur və onun daxili hissəsindən istifadə edirlər. Yemək qurtardıqdan sonra isə salfetin küncü ilə dodağın üstünü və sifəti silir və onu dörd qatlayaraq masanın sağ tərəfinə, boşqabın içinə qoyurlar.

Adətən restorana nadir hallarda gedən adamın zala girən kimi çoxsaylı cihazlardan ağzı açıq qalır. Bu halda tələsmək lazım deyil. Ətrafa baxmalı, o biri insanlar kimi tədricən hərəkət etmək lazımdır. Nəzərə almaq lazımdır ki, masanın üstündə olan hər bir cihazın özünəməxsus təyinatı vardır.

Hər bir səhər yeməyi, nahar və axşam yeməyi vaxtı masada boşqabın sağ tərəfində bıçaqlar, sol tərəfində isə çəngəllər olur. Xörəklərin çeşidindən asılı olaraq, bu cihazların növü də müxtəlif olur. Bu da xörəklərin balıqdan, ətdən olması, yaxud desert olmasından asılı olaraq fərqlənir.

Masanın bəzədilməsi zamanı çəngəlləri ağzı aşağı qoymaq olmaz. Əllərimizlə çörək və ya başqa şey götürmək istəyiriksə, yeməyə başlayanda cihazlar süfrəyə dəyməməlidir. Bu halda bıçaq və çəngəl sağa və sola əyməklə masaya yox, boşqabın

küncünə qoymaq lazımdır. Çəngəl və bıçaqlar üst-üstə “xaç” şəklində qoyulursa, deməli, nahar qurtarmışdır.

Soyuq xörəklər buraxıldığı boşqablardan yeyilmir. Qonaq həmin ümumi qabdan qəlyanaltını cihazın köməyi ilə öz boşqabına qoyur, yaxud yeməyi boşqaba ofisiyant verir.

Masanın arxasında insanın davranışına qədim zamanlardan böyük əhəmiyyət verilirdi. Hələ qədimdən yunanlar (b.e. V əsr əvvəl) qida və şərabın istehlakı üzrə məsləhətlər verirdilər. Hesab olunurdu ki, qida və şərabdən sui-istifadə etmə yalnız barbarlara məxsus olan ifrat alçaqlıqdır. Buna oxşar məsləhətləri biz qədim Rusiya yazıçılarının, böyük Azərbaycan şairləri Nizami və Füzulinin kitablarında (XI əsr), İbn Sinanın, Vladimir Monoma-xın (1096-cı il) “nəsihətlərində” tapa bilərik. I Pyotrın tapşırığı ilə 1745-ci ildə Rusiyada İmperator Elmlər Akademiyası, cavan oğlanın masa arxasında davranışı üzrə məsləhətlərini əks etdirən “Həyatda rəftar üçün göstərişlər” kitabını buraxmışdır. Onlardan bəziləri bunlardır: “Yemək yeyəndə ağızını donuz kimi marçıldatma, başını qaşıma, tikəni udmayana qədər danışma. Tünd içkini kiçik qədəhdən, zəif içkini isə böyük qədəhdən içirlər. Yadda saxla – alkoqol dili açır və ağı bağlayır”. Bu barədə Qurani-Kərim və İncildə olan nəsihətlərə isə söz ola bilməz!

Etiket haqqında məşhur loğman Avisennanın əsərlərində, qədim Tibet mənbələrində və nəhayət Yelena Maloxovetsin XIX əsrdə dərc etdirdiyi 1000 səhifəlik “Evdarlıq” kitabında geniş danışılmışdır.

Restoranlarda qonaqların davranış qaydaları əsasında etik normalara riayət etmələri xidmətin vacib elementlərindəndir.

Etiket, restoranın vestibülünə birinci daxilolma hüququnu kişiyyə həvalə edir. Restoran zalına isə birinci qadın daxil olur, onu metrdotel qarşılayır və zalda yer təklif edir.

İlk növbədə, menyunu qadına, şərab kartını isə kişiyyə təklif edirlər. Sifarişi qadınla məsləhətləşərək kişi edir. Ofisiyant qadına onun adını xahiş edərək çağırmaqla, yüksək səviyyədə, incə bir tonla müraciət etməklə yanaşmalıdır. İnsanın masa arxasında

davranışının müəyyən qaydaları mövcuddur. Bu qaydaların ən əsasları aşağıdakılardır.

Masa arxasında düz, azca irəliyə əyilərək, oturacağın bütün səthində yayılmaqla, onu qırağında yox, ortasında oturmaq lazımdır. Masanın üzərində əllərin yalnız biləkləri yerləşə bilər.

Sərinləşdirici içkiləri süzməyə başlayanda kətan salfeti boşqabdan götürmək olar. Onu ikiqat bükərək, dizlərin üstünə qoyurlar və yuxarı qırağını azca qaldıraraq, daxili hissəsini istifadə edirlər. Salfeti, bədəni və yaxud qədəhi götürməzdən əvvəl dodaqlara toxundurmaq lazımdır. Salfeti yaxalığı altına qoymaq və yaxud onu döşünə sərmək olmaz. Yeməyi yeyəndən sonra salfeti dördqat bükür və masanın üzərinə, pirojki boşqabının sol tərəfinə qoyurlar. İstifadə olunmuş kağız salfeti, onu azca büzüdüürək, boşqabın üzərinə qoyurlar. Masa arxasında diş təmizləyənini istifadəsi, ehmalca onu əllə örtərək istisna deyildir. Çoxları bunun üçün, digərlərinə hörmət əlaməti kimi, zalı tərək etməyə üstünlük verirlər.

Tost, çörək və yaxud bulkaları çəngəllə yox, əllə götürmək qəbul olunmuşdur. Ümumi qabdan (vazadan) əllə, həmçinin doğranmış meyvələri, peçenyeni, pirojkiləri, rassteqayları da götürürlər. Bütün hallarda əllə yalnız çörəyin, pirojkinin, şorqoğalın və yaxud rassteqayın o tikəsinə toxunmaq olar ki, məqsəd onu götürmək olsun. Pirojki boşqabına çörək tikəsini qoyaraq, kiçik tikələri səliqə ilə qırmaq lazımdır, sonra isə istəkdən asılı olaraq onlara yağ, paşet və yaxud kürü yaxmaq olar. Qalac və bulkaları yarıya kəsdikdə, hər bir yarıdan kiçik tikələri ayırmaq lazımdır. Buterbrod və sandviçləri qəlyanaltı bıçaqları və çəngəllə yeyirlər.

Yemək zamanı qaşığı böyük və şəhadət barmaqların arasında tuturlar, bu zaman onun qulpu azca orta barmağa dirənməlidir. Onu ağıza iti ucu və yanı ilə yox, azca çəpəki yaxınlaşdırırlar.

Yemək zamanı, bıçağı sağ, çəngəli isə sol əldə tuturlar. Şəhadət barmağının ucu ilə bıçağın qulpunun aşağı hissəsinə dirənmək olar. Eləcə də, şişman hissəsindən yuxarı çəngəli tuturlar. Yalnız çəngəli istifadə edən zaman onu sağ əldə tuturlar.

Bərk kütləli yeməyi kəsən zaman çəngəli boşqaba qarşı perpendikulyar yox, azca bucaq altında tuturlar, bu da yeməklə çəngəlin boşqabdan sürüşmə imkanını istisna edir. Bıçaq və yaxud çəngəli əldən salan zaman digərini gətirməyi xahiş etmək lazımdır. Qonaqlar qısa söhbətlə məşğul olan zaman, ləvazimatların uclarını boşqabın üzərində tutmaq lazımdır. Əgər yemək zamanı çörək və yaxud qədəh götürmək lazımdırsa, bıçaq və yaxud çəngəli boşqaba qoyub elə çarpazlaşdırırlar ki, bıçağın qulpu sağa, ucu isə boşqabın içinə, çəngəlin qabarıq hissəsi ilə yuxarıdan sola baxsın. Yeməyi yeyəndən sonra bıçaq və çəngəli (onun qabarıq hissəsi yuxarı) qulpları sağa baxan vəziyyətdə, bir-birinə paralel olaraq boşqabın üzərinə qoymaq lazımdır.

Hər bir yemək öz istifadə xüsusiyyətlərinə malikdir.

Nərə və yaxud qızılbalıqların dənəvər kürüsünü kürəkciklə boşqabın üzərinə qoyurlar. Həmin boşqabın qırağına sağ tərəfdən, bıçaq ilə yağ qoyurlar. Sonra boşqabın üzərində çörək tikəsini iki barmaqla tutaraq, ona yağ və kürünü yaxırlar. Kürəkciyi kürü qabında saxlayırlar.

Sıxılmış kürünü xüsusi kürəkciklə tabaqdan qəlyanaltı boşqabına qoyurlar və onu qəlyanaltı ləvazimatları (bıçaq və çəngəllə) ilə yeyirlər.

Ümumi vazadan və yaxud salat qabından təbii (bütöv) tərəvəzləri əllə götürür və qəlyanaltı boşqabına qoyur və qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər. Xiyarları dairəvi doğrayırlar, qırmızı turpu yarıya bölürlər, pomidorları çəngəl ilə ortadan batırır və yarıya kəsirlər, sonra hər bir yarını tikələrə kəsirlər. Cəfəri, şüyüd, keşniş, salat yarpaqlarını qəlyanaltı boşqabına qoyur və əllə yeyirlər.

Balıq delikateslərini (somğa, qızılbalıq, balıq) çəngəl ilə qəlyanaltı boşqabına qoyurlar, limon tikəsini çəngəl və qaşıqla götürürlər. Qəlyanaltı bıçaqla somğanı tikə-tikə kəsirlər və onu çəngəlin köməyi ilə yeyirlər. Yeməyin sonunda balıq qoxusunun yox olması üçün limon tikəsini iki barmaqda dodaqlara toxundururlar.

Salatı qəlyanaltı boşqabına yemək qaşığı və yaxud salat ləvazimatı ilə qoyurlar. Onu qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər. Bıçaqla, salatları çəngələ qoymağa kömək edirlər.

Ətli soyuq yeməkləri (rostbif, vetçina, bişirilmiş dana və donuz əti və s.) qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər. Bıçaqla ət tikəsini ayırırlar, çəngəl ilə isə onu ağıza aparırlar, sonra bıçağın köməyi ilə çəngələ bir az tərəvəz qarniri də taxır və yeyirlər.

Əgər soyuq yeməklər üçün sous nəzərdə tutulubsa, onunla məmulatı şirələmirlər, onu əsas ərzaqla birlikdə qəlyanaltı boşqabında yerləşdirirlər. Sousa çörəyi doğramaq olmaz. Sousu yalnız əsas ərzaqla - ət, quş əti, balıqla yeyirlər.

Marinadlanmış xiyarları (kornişonları) saplağın yanından, qəlyanaltı çəngəlinə taxırlar, bıçaqla isə şirə dağılmasın deyə, əks tərəfdən halqavarı doğrayırlar.

Marinadlaşdırılmış və duzlu pomidorları kiçik və orta ölçülərlə süfrəyə verirlər. Qonaq çəngəl ilə saplağın yanından taxır, ortadan kəsərək, pomidorun hər bir yarısını yeyir.

Marinadlanmış sarımsağı təmizləyir və əl ilə yeyirlər. Sonra isə barmaqları ilıq su ilə vazada yaxalayırlar.

Zeytunları salat qabından qəlyanaltı boşqabına qaşıqla qoyurlar. Əl ilə yeyirlər. Onun çeyirdəyini çəngəl ilə boşqabın qırağına qoyurlar.

İsti qəlyanaltıları, məsələn, balıqdan kokili, qəlyanaltı çəngəlidən istifadə edərək, bilavasitə kokil qabından yeyirlər.

Xərçəngləri masaya, adətən bütöv halda gətirirlər. Əllərin köməyi ilə onun quyruğunu ayırırlar, xərçənglər üçün xüsusi çəngəllə yumşaq yeri ayırırlar. Qəlyanaltı boşqabının sağ tərəfində, qəlyanaltı boşqabda, konvert (zərf) kimi bükülmüş kətan salfetdə ilıq turşudulmuş su ilə dolu vaza qoyurlar. Xərçənglər üçün ləvazimatı götürməzdən əvvəl, barmaqları suda yaxalayır və salfetlə qurulayırlar.

Krabları restoranda, canaqları ayrılmış şəkildə dairəvi qabda verirlər. Onları xərçənglər, krablar və omarlar üçün nəzərdə tutulmuş xüsusi çəngəllə yeyirlər. Sonra isə barmaqları vazada yaxalayırlar. Əgər krabları süfrəyə çovdar çörəyinin üstündə,

qəlyanaltı boşqabında verirlərsə, onları buterbrodlar kimi qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər.

Krevetləri süfrəyə dairəvi qablarda verirlər. Qəlyanaltı boşqabına əl ilə krevetləri qoyur və onları canağını ayıraraq ləvazimatsız yeyirlər. Qonağın sağ tərəfində turşudulmuş ilıq su ilə dolu vaza qoyurlar.

Omar və lanqustları, bir qayda olaraq, restoranlarda bölünmüş şəkildə süfrəyə verirlər. Əl ilə quyruq və yaxud qısqaclarından tutaraq, omarlar üçün çəngəllə əti ayırırlar və onları qəlyanaltı boşqabında yeyirlər. Sağ tərəfdə isə turşudulmuş ilıq su ilə dolu vaza olur.

İlbizləri, demək olar ki, Cənubi Avropanın bütün ölkələrində yeyirlər. Orada - üzümlüklər olan yerlərdə, yəni üzüm olan yerdə bunlar çox məşhurdur. Qonağın qarşısında eskarqot (escargot – ilbiz) qabı qoyurlar ki, bu da ilbiz qabığı üçün novlarla boşqabdan ibarətdir. Qonaq ilbiz qabığını maşada sol əllə sıxır və nazik çəngəllə sarımsaq yağı ilə şirələnmiş ilbizi oradan çıxarır. Qalan yağa çörək batırmaq olar.

Tavada balıq, ət və yaxud tərəvəz solyankasını yemək qaşığı ilə, kiçik paylarla qəlyanaltı boşqabına qoyurlar və qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər.

Ev və yaxud vəhşi ov quşu ətindən jülyeni, xamalı göbələkləri, kokot çəngəli və yaxud çay qaşığının köməyindən istifadə edərək kokotniklərdən yeyirlər. Papilyotka ilə kokotnikin qulpunu sol əllə tuturlar.

Paylıq tavalarda hazırlanmış qayğanağı (nimrunu) qəlyanaltı boşqablarında qonağın qarşısında qoyurlar, yumurta sarılarını desert qaşığıla, qalanını isə qəlyanaltı bıçağı və çəngəllə yeyirlər.

Blinləri paylıq tavadan və yaxud dairəvi barançikdən qonağın qəlyanaltı boşqabına qəlyanaltı çəngəllə qoyurlar. Blinin bir yarısına əlavə (siyəmək və yaxud somğa) qoyaraq, onu ikinci yarısı ilə örtürlər və ardıcılıqla tikələri kəsərək qəlyanaltı ləvazimatları ilə yeyirlər. Əgər blinlərlə yanaşı, süfrəyə xama və yaxud əridilmiş kərə yağı verirlərsə, kəsilmiş blin tikəsini yağ ilə şirələyirlər və yaxud onun üzərinə çay qaşığı ilə xama tökürlər.

Rulet şəklində hazırlanan kürü ilə blinləri qəlyanaltı ləvazimatları ilə (bıçaq və çəngəl) yeyirlər.

Həlİmləri həlim qaşığı ilə yeyirlər, bu zaman sol əllə fincanın qulpundan tuturlar. Pirojkini nə qırır, nə də ki kəsmirlər, bütöv dişləyirlər. Həlİmlİ fincanı ağıza yaxınlaşdırmaq və qurtumla həlimin qalıqlarını içmək olar.

Doldurmalarla hazırlanan həlimləri (toyuqlu, düşbərəli, ev ərİştəsi ilə) yemək qaşığı ilə dərin yemək boşqabından yeyirlər. Əvvəlcə qaşıqla həlimi, sonra isə çəngəlin və bıçağın köməyi ilə toyuq tikələrini yeyirlər.

Yumurtalı həlimi nəlbəkili həlim fincanında verirlər. Çəngəl və bıçaqla yumurtanı iki yerə bölürlər, sonra onu həlimlə birlikdə yemək qaşığı ilə yeyirlər.

Püre-şorbalarını həlim fincanında süfrəyə verirlər. Bu halda sol tərəfdən salat qabında onun yanına qrenkalar (qızardılmış çörək tikəsi) qoyurlar. Desert qaşığı ilə onları həlim fincanına qoyur və yemək qaşığı ilə yeyirlər.

Aşqarlı şorbaların qatı hissəsini duru hissəsi ilə eyni vaxtda yeyirlər. Şorbaları yedikdə, kostyumu çirkləndirməmək üçün qaşığı özündən əks tərəfə apararaq əldə tuturlar. Əriştəni, kartofu və s. şorbada qaşığın qırağı ilə əzmək olar. Yemək zamanı şorba qabından sonuncu qaşiq şorbanı götürməyə cəhd göstərmək məsləhət deyildir. Əgər şorbanı ətlə verirlərsə, əvvəlcə tərəvəzlərlə və yaxud makaron məmulatları ilə birlikdə onun duru əsasını yeyirlər, sonra bıçaq və çəngəllə əti kəsir və onu çəngəl ilə yeyirlər. Şorbanı yeyəndən sonra qaşığı boşqabda saxlayırlar.

Balıqdan isti yeməkləri xüsusi balıq ləvazimatının (çəngəl və bıçaq) köməyi ilə yeyirlər. Bu zaman çəngəl yaxud bıçaqla saxlayaraq, sümükdən balığın yumşaq yerini ayırırlar. Balığı bıçaqla kəsmirlər. Əgər balıq yeməyinə sous verirlərsə, balığı onunla şirələmirlər, qonağın onu əsas ərzaqla birlikdə yeməsi üçün onun yanında qoyurlar.

Ağıza düşən sümüyü gizlicə çəngələ keçirmək və onu bıçaqla saxlayaraq boşqaba, onun qırağına yaxın qoymaq lazımdır.

Ət yeməklərini (qızartma təbii şnitse, döymə kotletlər, təbii bifşteks, romşteks, langet və s.) yemək ləvazimatlarının (bıçaq və çəngəl) köməyi ilə yeyirlər. Bu halda, birinci tikəni yeyəndən sonra növbəti tikəni kəsirlər. Bütün payları tikələrə kəsmək məsləhət deyildir, ona görə ki, boşqabın içindəkilər səlqişsiz görünər, yemək isə tez soyuyar.

Sousda hazırlanan əti (befstroqanov, qızartma) yemək ləvazimatı ilə (bıçaq və çəngəl) yeyirlər. Zərurilikdən asılı olaraq, onun sousu hopdurması üçün, kiçik çörək tikəsini boşqaba qoyurlar, sonra çəngəl və bıçaqla onu yeyirlər.

Qabırğalardan hazırlanan əti aşağıdakı kimi yeyirlər. Əvvəlcə bıçaq və çəngəllə əti sümükdən ayırırlar, sonra isə sümükləri boşqabın qırağına qoyurlar, əti bıçaq və çəngəllə yeyirlər.

Döyülmüş kotletləri, tefteliləri, zrazıları, ət ruletini yalnız çəngəl ilə yemək lazımdır. Onları bıçaqla kəsmək qəbul olunmamışdır. Əgər döyülmüş məmulatların yanında sous və yaxud xardal verirlərsə, bıçaqla sousu döyülmüş məmulatın çəngəl ilə ayrılmış hissəsinə, tikənin üzərinə qoyurlar.

Ev və vəhşi ov quşu ətindən hazırlanan yeməkləri çəngəl və bıçaqla yemək lazımdır. Ət, demək olar ki, sümüklərdən tam kəsildəndən sonra sümüyü ondan ayırır, qalan əti yemək olar. Süfrədə sağ tərəfdən turşudulmuş ılıq su ilə dolu vaza qoyurlar.

Kiyevsayağı kotletləri aşağıdakı kimi yeyirlər. Sümüyə yaxın kotlet hissədən çəngəl ilə dəlik açılır, yağın krutondan qismən süzülməsi üçün imkan yaradırlar və kotletin iti hissəsindən tikələr kəsirlər.

Tabaka cücələrin yeyilməsi zamanı, əvvəlcə cücənin ayağını ondan ayırırlar, sonra isə tikələrlə yumşaq yeri kəsirlər. Çəngəllə o vaxta qədər yeyirlər ki, ət, demək olar ki, tam sümüklərdən azad olur. Yerdə qalanını isə əl ilə yeyirlər. Yeməyin sonunda qənnadı konverti kimi bükülmüş kətan salftədə, içinə limon tikəsi və yaxud ətirli maddə əlavə olunan ılıq su ilə dolu şüşə vaza verirlər.

Ənginarları istilədilmiş kiçik yemək boşqablarında, bişirilmiş halda qonağın qarşısına qoyurlar. Ənginarları əl ilə yeyirlər.

Barmaqlarla onun yumşaq aşağı ucunu ayırırlar və sağda pirojki boşqabında yerləşən sousa batırırlar. Sous qabından azca yuxarıda ənginarların istifadə olunan yarpaqları üçün qəlyanaltı boşqabı da qoyurlar. Ənginarın yarpaqlarını yemirlər, yarpağın içini sorurlar. Sol tərəfdə isə qəyanaltı boşqabında, kətan salfetdə turşudulmuş ilıq su ilə dolu vaza qoyurlar.

Qulançarı istehsaldan süfrə üzərinə maşa ilə, kətan salfet örtülən bölgü üçün universal ləvazimatla, oval qabda və yaxud metal qəfəsdə gətirirlər. Onu bıçaq və çəngəllə kiçik yemək boşqabından yeyirlər.

Kartofu, badımcanları, içi doldurulmuş tərəvəzləri və həmçinin kələm dolmasını bıçaqla kəsmirlər, tərəvəzləri bıçaqla saxlayaraq yeyirlər.

Sousu qarnirin üzərinə süzülər, ona görə ki, o ət və balıq üçün nəzərdə tutulur. Əks təqdirdə, sousla şirələnən tərəvəzlər dadsız olur. Sousu əsas ərzaqla yeyirlər (ət və yaxud balıqla).

İliq yumurtanı xüsusi qədəh-dayaqda verirlər. Bu məqsədlə qabığın yuxarı hissəsini bıçaqla kəsirlər və onu yumurta üçün qədəh şəklində duran boşqaba qoyurlar. Sonra isə sarısı tökülməsin deyə, qaşıqla səliqə ilə yumurtanın yuxarı hissəsini götürürlər.

Omlet və zapekankanı sağ əldə tutaraq, çəngəllə yeyirlər. Böyük, vetçina tikəli omleti isə bıçaq və çəngəllə yeyirlər.

Makaron və uzun ərıştələri kiçik yemək boşqabına qoyulan dərin yarımpaylıq boşqabda verirlər. Qonaq, boşqabın qırağında spagettini o miqdarda çəngələ dolayır ki, yemək üçün rahat olsun, yemək qaşığının ucu ilə isə makaronları kəsir və yeyir.

Pitsanı kiçik yemək boşqabında verirlər və yemək ləvazimatı ilə yeyirlər.

Düşbərə və raviolini, şirəsi axmasın deyə, çəngəllə bütöv yeyirlər.

Şirin yeməkləri (kompotlar, kisellər, dondurma və s.) kremankalarda verirlər və desert qaşığı ilə yeyirlər. Gilas, albalı, ərək, çəyirdəkli gavalını kremankadan yeyirlər. Cəyirdəkləri desert qaşığına qoyur və ondan sonra pirojki boşqabına ötürürlər. Kremankada azca maye qalan zaman, onu sol əllə əymək və qa-

lan mayeni qaşıqla götürmək olar. Kompot içiləndən sonra, qaşığı boşqabın üstünə qoyurlar. Çox vaxt jele, muss, dondurma, təzə və konservləşdirilmiş meyvələrdən, peçenye, vafli, şokoladdan fiqurlarla birlikdə kiçik desert boşqablarda buraxılan kompozisiyalar da yaradırlar. Bu halda, peçenye, vaflini sol əllə götürürlər və desert qaşıqla, dondurma və meyvələrlə yeyirlər.

Pirojna, biskvit və yaxud kekslə dondurmanın, mussun, jelenin kombinasiyaları zamanı kiçik desert boşqablarından, desert qaşığı və çəngəldən istifadə edirlər. Meyvə ləvazimatını (bıçaq və çəngəl), onları təmizləmək və istəkdən asılı olaraq, kəsmək üçün, portağal, naringi, banan, alma, armud, şaftalı, manqo və digər meyvələrlə yanaşı verirlər. Masaya artıq qoyulan iki yarıya bölünən qreyppfrutu, pomellanı, kivi və ənciri isə çay qaşığı ilə yeyirlər.

Üzümü, salxımını tutaraq, sol əlin iki barmağı ilə götürürlər, sağ əllə isə növbə ilə giləmeyvələrini dəririlər. Cəyirdəkləri səliqə ilə çay qaşığına və sonra boşqabın qırağına qoyurlar.

Toxumlardan təmizlənən kiçik yemişi köndələninə kəsirlər, meyvələrdən, giləmeyvələrdən onun içinə doldururlar. Kiçik desert boşqabda verirlər, yemişin içinə desert qaşığı ilə yeyirlər.

Hal-hazırda desert kompozisiyalarında zərif dada malik və yeməklərə orijinallıq və estetik cazibədarlıq verən, ekzotik meyvələrdən geniş istifadə edirlər. Məsələn, karambollanın ulduzları (xiyar ağacının yaşıl turş meyvələri) gözəl yaraşlıq üçün əla nümunədir. Onun meyvəsi kəsilməyən nazik qabığa malikdir.

Biskvit tortunu və pirojnalrı qonağın qarşısına qoyulan kiçik desert boşqablarda verirlər, desert bıçağı və çəngəl ilə də yeyirlər, isti içki ilə fincanı isə, sağ tərəfdən qoyurlar. Bu halda, deserti yeyir və üstündən içki içirlər. Əgər biskvit tortu və yaxud pirojna qonağa isti içki üçün əlavə kimi təklif olunursa, onda onları çay və yaxud qəhvə ilə qonağın qarşısına qoyurlar, sağ tərəfdən isə desert çəngəli ilə yeyilən biskvit pirojnasını desert boşqabında süfrəyə qoyurlar.

Pirojnalari (badam, kövrək undan hazırlanmış, ekler, buşə, lay-lay beze) isti içkilərlə verirlər. Sol tərəfdən isə onları kiçik tikələrlə dişləyərək yeyirlər.

Limon və qəndlə çay təklif olunduqda, qəndi (parça və yaxud doğranmış halda) masaya vazada, qənd qabında və yaxud rozetkada verirlər. Vazadan və yaxud qənd qabından onu qənd üçün maşa ilə, rozetkadan isə əllə götürürlər. Dairəvi doğranmış limonu, tabaqdan ikidişli çəngəllə götürür, rozetkadan isə sağ əlin şəhadət barmağı və böyük barmaqla götürürlər. Əvvəlcə çayı qəndlə və yaxud onsuz içmək lazımdır, sonra isə limonu yemək lazımdır. Bu zaman çayın dad keyfiyyətləri saxlanılır, limon isə susuzluğu yatırır. Limonu çaya da salmaq olar, lakin onda çayın dadı və rəngi dəyişilir.

Fincanda çay və yaxud qəhvə ilə qəndin qarışdırılması zamanı bunu səssiz etmək lazımdır və sonra qaşığı nəlbəkinin üstünə qoyurlar. Fincanı qulpundan tutaraq, ona fikir vermək lazımdır ki, kiçik barmaq fincanın qulpu əsasında saxlanılsın.

Restoranlarda xidmət prosesində müxtəlif situasiyalar yaranabilir. Əgər qonaq salfeti, bıçağı və yaxud çəngəli yerə salıbsa, ofisiant ətrafdakıların diqqətini cəlb etməyərək, yeni yemək ləvazimatını və yaxud salfeti ona verir, sonra isə yerə düşəni səssiz yığışdırır.

Əgər qonaq bilməyərəkdən süfrəyə şərab və yaxud suyu, şirəni, sousu dağıdıbsa, yaranan ləkənin üstünə səssizcə salfet qoyurlar, onu təmiz salfetlə örtürlər və yaxud, əgər ləkə böyükdürsə, süfrəni dəyişirlər.

Yemək zamanı marçıldamaq, üfürmək və yaxud ağız yeməklə dolu vaxtda danışmaq olmaz.

Masa arxasında, ətrafdakıların diqqətini çox yemək və yaxud içmək istəməyənlərə, yalnız şərabi azca dadmaq istəyənlərə cəlb etmək olmaz. Gecikənlər üçün “cərimələri” tələb etmək olmaz. Növbəti dəfə içmək imtinası heç kimi imcitməməlidir, bundan imtinaya görə izahatları tələb etmək məsləhət görülmür.

Tost deyərək və yaxud qonaqların biri tərəfindən deyilən tostdan sonra qədəhi qaldıraraq, yaxud qədəhi çox yüksəyə qaldı-

raraq, masanın digər tərəfinə uzanmaq, qədəh-qədəhə vurmaq olmaz.

6.13. İstehlakçılarla hesablaşma qaydaları

Qonaqlarla hesablaşma xidmətin tamamlayıcı mərhələsidir. Müəssisənin müdiriyyəti tərəfindən təyin olunan qaydalardan asılı olaraq, qonaqlarla hesablaşma sifarişin qəbulundan və soyuq yeməklərin verilməsindən və yaxud xidmətin bitməsindən sonra baş verə bilər. Aşağıdakı hesablaşma növləri mövcuddur:

- nağd;
- kredit kartları ilə;
- nağdsız.

İstehlakçılarla nağd hesablaşma yerinə yetirilən sifarişin əsasında hesab üzrə aparılır.

Kredit kartları ilə hesablaşma. Qonaq iri banklarda hesab açaraq, müvafiq formada kredit kartını götürür və kartı ödəmə üçün ofisiyanta təqdim edir. Ofisiyant kartı kompüter kassasına daxil edir və ondan hesabda göstərilən məbləği tutur.

Nağdsız hesablaşma təşkilatla, istehlakçılar qrupunun xidməti və sifariş-hesab tərtibi üçün müqavilənin bağlanması yolu ilə aparılır.

İstehlakçılarla hesablaşmanın əsas formaları mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış formada ola bilər. Mexanikləşdirilmiş hesablaşma forması ofisiyant tərəfindən hesab blankın tərtibi və fiskal yaddaş ilə, elektron kassa aparatında çeklərin çapı yolu ilə həyata keçirilir: SAMSUNG ER-250RF, SAMSUNG-4615RF, AZİMUT-EPSON TM-İ950RF və s.

Hesabın verilməsindən əvvəl qonaqdan soruşmaq lazımdır ki, əlavə sifariş olacaq və yaxud olmayacaq və ödəmə hesabının hazırlanması üçün icazə alınmalıdır.

Restoranlarda xüsusi proqramlarla işləyən kompüter Pos-terminalın istifadəsi, ofisiyant tərəfindən sifarişin qəbulunu, mətbəxə və servis-bara sifarişin ötürülməsini, qonaq üçün hesabın

hazırlanmasını, ofisiantların işinin nəzarətini təmin edir. O, mətbəxdə, barlarda quraşdırılan kassa aparatları və printerlərdən ibarətdir ki, burada ofisiant tərəfindən daxil edilən sifarişlərin çap edilməsi həyata keçirilir.

Təşkilat: Gəncə şəhəri Həmkarlar İttifaqı Federasiyası
Müəssisə: Emon oteli nəzdində restoran

Hesab № 138768
Ofisiant: Əsgərov N.İ.

Xörəklərin və digər məhsulun adı	Payların sayı	Qiymət, manatla	Məbləğ, manatla
Toyuq əti ilə hazırlanan tərəvəz salata	2	1	2,0
Kartof və yerkökülü, ətli püre-şorbası	2	1,5	3,0
Göbələklərlə mal əti filesi	2	3,0	6,0
Dondurma assortisi	2	2,0	4,0
Türksayağı qəhvə	2	1,2	2,40
Sirab mineral suyu, 0,5 l	1 şüşə	0,50	1,0
Mədrəsəli qırmızı süfrə şərabı	2 şüşə	8,0	16-00
Çovdar çörəyi, q	200	0,30	6,00
Buğda çörəyi, q	200	0,40	8,00
Cəmi:			48,40

Ofisiant: -----

(imza)

“-----“ -----

Terminala giriş ofisiyanta verilən maqnit kartının daxil edilməsi yolu ilə baş verir. Kartı qeydiyyat edən zaman ofisiyant displeydə xidmət zonasını görür. Sifariş tərtilb etməyə başlayır, kompyuterin klavişində qonaqların sayını və sifariş edilən yeməklərin adlarını yığır. Qəbul olunan sifariş mətbəx və servisbarda yerinə yetirilən printerlərdə hazırlanır. Sonra sifariş avtomatik olaraq baş kassaya daxil olur. Ofisiyant sifarişə əlavə edə bilər.

Sifariş və ona əlavə, onun açılmasından və hesabın ödənilməsinə qədər maşının yaddaşında qalır. Onu terminala daxil olmaq üçün xüsusi kartı olan, yalnız menecer silə bilər. Əgər qonaqlar ondan imtina edirlərsə və yaxud ofisiyant səhv buraxırsa, menecer sifarişdən yeməyi çıxarmaq ixtiyarına malikdir.

Kompyuterə, həmçinin gün ərzində işlər haqqında hesabatin tərtilbatı üçün proqram da daxil edilir. Pos-terminal sifariş-hesab blankını iki nüsxədə hazırlayır, onun birisi qonağa, o birisi isə ofisiyanta verilir və günün sonunda mühasibatlığa təhvil verilir. Hesab hazırlanandan sonra ofisiyant qonağa yaxınlaşır və onunla kredit kartlarla və yaxud nağd yolla hesablaşmaqla hesabı bağlayır. Terminalda müxtəlif hesablaşma növləri mövcuddur. Ofisiyantin mədaxili hesablarla birlikdə kassirə verilir.

6.14. Masanın yığışdırılması və istifadə olunmuş qab-qacağın, ləvazimatın əvəzlənməsi

Xidmət prosesi zamanı ofisiyant istifadə olunmuş qab-qacağı və ləvazimatları yığaraq onları təmizləri ilə əvəz etməli, sonra isə masanı cəld növbəti yeməyin verilməsi üçün hazırlamalıdır.

Bir qonağın xidməti zamanı ofisiyant köməkçi masada və yaxud servantda boşqabı (qəlyanaltı və yaxud kiçik yemək üçün) hazırlayır, onun üzərinə bıçaq və çəngəli elə qoyur ki, bıçaq tiyəsi ilə boşqaba baxaraq sağ tərəfə istiqamətlənsin, çəngəl isə dişlərlə yuxarı vəziyyətdə və ləvazimatın uclarına çarpaz olsun. Bıçağın və çəngəlin qulpları arasında məsafə o qədər olmalıdır ki, ofisiyant

boşqabı dəsmal ilə və yaxud onsuz götürə bilsin. Sağ əllə ləvazimatları, təmiz boşqabı götürərək, ofisiyant qonağa sol tərəfdən yaxınlaşmalı və icazə alaraq sol əllə ləvazimatlarla istifadə olunmuş boşqabı götürüb sağ əllə sağ tərəfdən ora təmizini qoyur.

Qonaqlar qrupunun xidməti zamanı ofisiyant texniki üsullardan istifadə edərək, əvvəlcə istifadə olunmuş boşqab və ləvazimatları yığır, sonra isə masaya təmiz boşqab və ləvazimatları düzür.

İstifadə olunmuş qab-qacağın yığılmasının bir neçə üsulları mövcuddur. Fərdi xidmət zamanı qab-qacağın yığılması sol tərəfdən həyata keçirilir. Qonaqlar qrupunun xidməti zamanı qab-qacağın yığılması iki üsulla həyata keçirilir.

Birinci üsulda ofisiyant dəsmalı sol əlin biləyində yerləşdirir, sonra sağ əllə ləvazimatla istifadə olunmuş boşqabı götürür onu sol əlinə elə keçirir ki, onun dibi ovucun qırağında və sağa çevrilmiş, uzanmış şəhadət barmağın üzərində yerləşsin, boşqab qırağının yuxarı hissəsi isə böyük barmağın əsasına dirənsin. Böyük barmaq boşqab qırağı ilə sağa istiqamətlənir, bu da onun stabil tarazlığını təmin edir. Sonra ofisiyant sağ əllə növbəti qonağın ləvazimatla boşqabını götürür və sol ələ elə qoyur ki, o birinci boşqabın aşağısında yerləşsin, ovuca dirənsin və aşağıdan orta, adsız və kiçik barmaqlarla saxlanılsın. Yuxarı boşqabın dibinə dirənən şəhadət və böyük barmağın düzgün vəziyyəti, onların titrəməsinə imkan verməməklə, iki boşqabı üfiqi vəziyyətdə saxlamağa imkan yaradır. Sağ əllə ofisiyant yemək ləvazimatlarını yuxarı boşqabdan aşağı boşqaba qoyur və çəngəllə onun içinə qida qalıqlarını tökür. Bıçaqları bir-birinə paralel qoyurlar. Çəngəlləri bıçaqlara qarşı, perpendikulyar şəkildə qoyurlar. Qonağın növbəti boşqabını böyük barmağın və yuxarı boşqabın əks tərəfindən qırağının üzərinə qoyurlar, bıçağı çəngəllərin altına qoyurlar və çəngəllə qida qalıqlarını aşağı boşqaba, əvvəlki boşqab kimi yığırlar.

Əgər sol əldə iki-üç boşqab varsa, onları üstədən dəsmalla örtmək və zaldan çıxarmaq lazımdır. Böyük sayda boşqabların yığılması zamanı sağ əllə, ləvazimatlarla birlikdə aşağı boşqabı

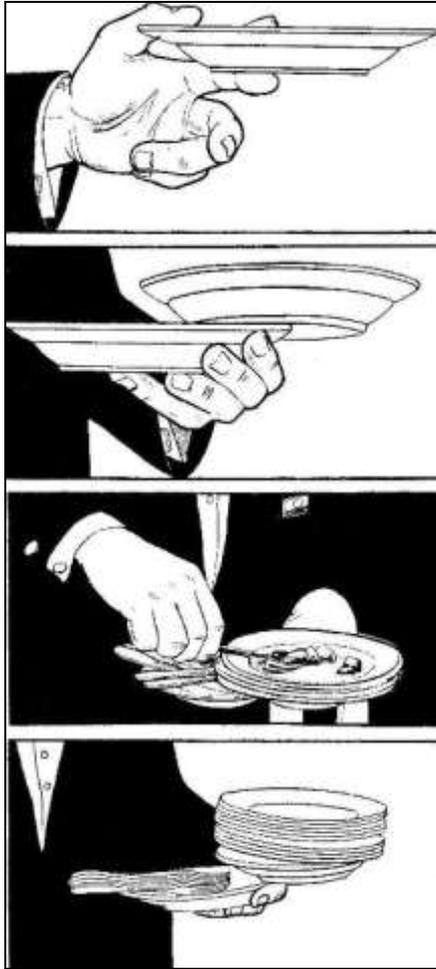
götürürlər və yığılmış boşqabların üzərinə qoyur və dəsmalla örtürlər.

Daha ağır boşqabları, qeyri-ənənəvilər də daxil edilməklə (altıüzlü, kvadrat), aşağıdakı üsuldan (ikinci üsul) istifadə edərək yığmaq rahatdır.

Ofisiant dəsmalı sol əlinin biləyində yerləşdirir və sağ əllə ləvazimat və boşqabı sol ələ elə qoyur ki, uzanmış şəhadət barmaq və orta barmaqlar boşqabın dibinə dirənsin, böyük barmaq isə yuxarıda onu qırağından saxlasın. Boşqabı əks tərəfdən boşqabın üzərindən çıxan, kiçik və şəhadət barmaqlarla saxlayırlar. Növbəti ləvazimatlarla boşqabı böyük barmağın üzərinə qoyur, kiçik və şəhadət barmaqlar ilə saxlayırlar. Ləvazimatları aşağıdakı boşqaba elə qoyurlar ki, bıçaqların ucu ovuc tərəfə, çəngəllər isə qulpları ofisianta baxan tərəfə onlara perpendikulyar yönəlsin, üçüncü boşqabı yuxarıdakı boşqabın üstünə qoyurlar. Bu üsulu, həmçinin bəzədilmə zamanı boşqablar və nəlbəkilərlə həlim fincanlarının yığılması zamanı da istifadə edirlər (şəkil 6.13).

Üçüncü üsuldan üç boşqabın yığılması zamanı istifadə edirlər. Əvvəlcə ofisiant dəsmalı sol əlinin biləyində yerləşdirərək, ləvazimatla boşqabını götürür, ikinci boşqabı sol əlin ovucuna qoyur (bax, birinci üsul). Ləvazimatları aşağı boşqabdan yuxarı boşqaba elə qoyurlar ki, bıçaqlar qulpları ilə ofisianta, çəngəllər isə onlara perpendikulyar olaraq, ofisianta dişləri ilə istiqamətlənsin. Üçüncü boşqabını ofisiant əlin biləyini elə çevirir ki, boşqabın qırağı əlin dirsək hissəsinə dirənsin, onu uzanmış böyük barmağın üzərinə qoyur.

Qonaqlar qrupunun xidməti zamanı ləvazimatların təmiz boşqabların masaya verilmə texnikası, eyni birinci üsuldakı kimi, istifadə olunmuş qab-qacağın yığılması qaydası ilə analojidir. Ofisiant ləvazimatı yuxarı boşqaba elə qoyur ki, bıçaq çəngəllə saxlanılsın və qulpu ilə sağa, çəngəl isə qulpu ilə sola və dişləri ilə yuxarı baxsın. Sonra isə o, sağ əli ilə ləvazimatla boşqabı qonağın qarşısına qoyur və özü ləvazimatları düzür.



Şəkil 6.13. İşlədilmiş boşqab və ləvazimatın masadan yığılma üsulları

6.15. Tütün məmulatlarının süfrəyə verilməsi qaydaları

Bağlı siqaret qutusunu ofisiant qablaşdırmanın bütövlüyyəinə və aksiz markasının olmasına əmin olmaq üçün soldan yaxınlaşaraq qonağa göstərir. Qutunu sol əldə saxlayırlar (böyük barmaq onu yuxarıdan, qalan barmaqlar isə aşağıdan tutur). İcazə alaraq, ofisiant köməkçi masada qutunu açır və 2-3 siqaret çıxarır. Qutunu kiçik siniyə, yanında isə kibrit və yaxud alışqan qoyurlar. Siqaretlərin kibritlə verilməsi zamanı onları masada qonağın sol, alışqanı isə sağ tərəfində qoyurlar. Külqabını masada qonağın sağ tərəfində qoyurlar. Əgər siqareti şamla yandırılırsa, siqaretləri sol tərəfdən paylaya-paylaya (kiçik sinidə) verirlər. Həmin sinidə ofisiant sağ əllə qonağın sağ tərəfindən külqabını qoyur. Kiçik külqabıları hər bir qonağın qarşısında, daha irilərini isə iki nəfərə birini qoyurlar.

Ofisiant onun içində bir siqaret qalığı olandan sonra, külqabını dəyişməlidir. Dəyişməni aşağıdakı kimi aparırlar: ofisiant sol əlinə iki təmiz külqabını elə götürür ki, o aşağıdan şəhadət barmağı və yandan böyük barmaqla tutulsun. Sağ əllə isə yuxarıdakı külqabını götürür və onunla masada yerləşən, istifadə olunmuşunu örtür. İki külqabını masadan yığışdıraraq, onları sol əlin ovucuna qoyur. Bundan sonra masaya üçüncünü – təmizini qoyur.

Siqarların verilməsi. Restoran, klubların şərab kartlarında müxtəlif ölçüdə bir neçə siqar markalarının mövcudluğu qonaqlar üçün əlavə bir təklif kimi qəbul olunmuşdur. Restoran və barlarda siqarların düzgün saxlanması üçün xüsusi avadanlıqdan – xyumidorlardan (The Humidor) istifadə edirlər. Bu, siqarlar üçün zəruri, rütubət saxlayan və dəstəklənən taxta qutudur, ondan qonaqlara müxtəlif çeşiddə siqarlar təklif olunur. Xyumidorları restoranın interyerinə müvafiq olaraq seçirlər. Rusiya bazarında klassik Kuba siqarları təklif edən “Siqar evi” şirkəti, xyumidorları “Boçka” restoranı üçün çəllək şəklində hazırlayırlar. Bir çox şirkətlər – siqar məhsulunun təchizatçıları, siqarların saxlanması

üçün icarəyə avadanlıq təklif edirlər. Bəzi restoranlarda, əsasən şərq üslubunda siqar otaqları təchiz olunur.

Siqarları yalnız qəhvə içən zaman çəkirlər. Siqarları xoşlayanlar üçün, həmçinin qəbulda və yaxud banketdə qəhvənin verilməsi zamanı zalda ayrıca masa hazırlamaq olar. Siqarları qayçı və alışıqanla birlikdə sağ tərəfdən kiçik sinidə verirlər. Şəffaf siqar pərdəsinə bükülmüş siqar əsasına yaxın yerdə, kağız kəmər-etiketdə, markanın adı ilə yanaşı, həmişə istehsalçı ölkə haqqında məlumat da yerləşdirilir. Qonaq və yaxud ofisiyant siqardan bükməni çıxarır, qayçı və yaxud sivirmə ilə onun ucunu kəsir, tilişkəni yandırır, kəsilməmiş siqar ucunu yandırır, bu da siqarın daha yaxşı sorulub yandırılmasına kömək edir

Siqarların daha uzun müddət çəkilməsini nəzərə alaraq, restoranlarda külqabıların dəyişməsini aparmırlar. Əgər söndürülmüş siqar külqabıda qalıbsa, bu, o demək deyildir ki, külqabını yığışdırmaq lazımdır. Gedən zaman, qonaq siqarı özü ilə apara bilər. Xyumidorda siqarların verilməsi zamanı, ofisiyant qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır və ona açıq qutudan seçmək üçün siqarları təklif edir.

Analoji olaraq, siqarları zəif ifadəli dad və ətirə malik kiçik siqarlarla da əvəz edirlər.

VII FƏSİL

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ QƏBUL VƏ BANKETLƏR ZAMANI GÖSTƏRİLƏN XİDMƏT

7.1. Qəbul və banketlərin növləri

İaşə müəssisələrində qəbul – istənilən rəsmi şəxsin və yaxud hadisənin şərəfinə təntənəli səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyinin təşkili kimi başa düşülür. Qəbullar rəsmi mahiyyət daşıyır. Qəbullar vəzifəli şəxslərin, əcnəbilərin və şirkətlərin rəsmi gəlişləri, beynəlxalq sərgilərin açılışı və bağlanması, ticarət sazişlərinin imzalanması, milli bayramlar ilə əlaqədar olaraq keçirilə bilər. Qəbullar işgüzar xüsusiyyət daşıyır, onlar ölkələr, şirkətlərarası əlaqələrin genişlənməsi və dərinləşməsi məqsədilə keçirilir.

Hal-hazırda beynəlxalq təcrübədə, bütün iştirakçılar üçün məcburi, onların hər biri üçün öz etiketi olan, rəsmi qəbulların bir neçə növləri mövcuddur. Rəsmi qəbulları günorta və axşam qəbullarına, həmçinin masa arxasında əyləşmə yolu ilə və ya onsuz keçirilən qəbullara bölmək olar.

- Gündüz qəbullarına işçi qaydada təşkil olunmuş səhər yeməyi, “şampan şərabı Qədəhi”, “şərab Qədəhi”, “İşçi səhər yeməyi” adlı qəbullar aiddir.

- Axşam qəbullarına Nahar, Bufet naharı, Şam yeməyi, A lya furşet, Kokteyl, Çay, Jur fiks, Kabab (Barbekyu) qəbulları və s. aiddir.

- Masa arxasında əyləşmə qəbullarına Səhər yeməyi, Nahar və Şam yeməkləri qəbullarını aid etmək olar.

- Əyləşmə təşkil olunmadan keçirilən qəbullara Furşet, Kokteyl, Jur fiks, Barbekyunu və s. aid edirlər.

Xarici nümayəndələrin şərəfinə və yaxud onların iştirakı ilə keçirilən qəbullar diplomatik qəbullar adlanır. Beynəlxalq təcrübə diplomatik qəbulların, onların hazırlama üsullarının, qəbul

iştirakçılarının riayət etməli olan etiketlərin növlərini təyin etmişdir.

Diplomatik protokol – beynəlxalq ünsiyyətdə hökumətlər, xarici işlər üzrə idarələr, diplomatik nümayəndəliklər və rəsmi şəxslər tərəfindən riayət edilən ümumi qəbul edilmiş qaydaların, ənənələrin və şərtlərin məcmusudur.

Məsələn, Rusiyada protokol normaları, hələ “Ümumrusiya İmperator sarayı nəzdində xarici səfirlər üçün seremonial” təsdiq olunanda, 1774-cü il tarixində sistemləşmiş və qanunvericiliklə formalaşmışdır. 1827-ci ildə isə bu normalara “Rus diplomatik protokolun normaları” kimi əlavələr olunmuş və o, təsdiq edilmişdir. Bizim respublika gənc olduğundan, bu işlər tədricən formalaşmaq üzrədir. Bununla belə, hələ ki, xarici təcrübədən geniş istifadə olunur.

Hal-hazırda beynəlxalq əlaqələrin normalarını müəyyən edən əsas sənəd diplomatik əlaqələr haqqında Vyana konvensiyasıdır. Bu sənədə müvafiq olaraq, xarici siyasət sahəsində qanunlar və normativ aktlar işlənib hazırlanır. Eyni zamanda hər bir ölkə protokolun əsas qanunlarına riayət etməklə, onlara öz milli xüsusiyyətləri və ənənələri nəzərə alınmaqla, düzəlişlərini və əlavələrini daxil edir.

Rəsmi qəbullardan fərqli olaraq, banketlər qeyri-rəsmi xarakter daşıyır. Onlar dostların görüşü, ailə şənlikləri, toy və digər ənənəvi bayramların şərəfinə keçirilir.

7.1.1. Gündüz keçirilən diplomatik qəbullar

Bunlardan işçi səhər yeməyi qəbulu, bir qayda olaraq, qəbul edən ölkənin işgüzar adamları ilə görüş üçün rəsmi şəxslərin xaricə gəlişi zamanı həyata keçirilir. İşçi səhər yeməyi, adətən səhər saat 8.00-8.30-da təşkil olunur və bir saatdan çox davam etmir. İşçi səhər yeməyinə məhdud sayda qonaqları dəvət edirlər. Burada sağlıqlar deyilmir və xüsusi çıxışlar olmur.

Şampan şərabı və Şərab qədəhi qəbulları milli bayram, xarici nümayəndəliyin gəlişi, hər hansı səfirin ölkədən getməsi və

s. şərəfinə keçirilir. Qəbullar saat 12-də başlayır, saat 13-ə qədər davam edir və ayaqüstü keçirilir. Şampan şərabı qəbulu zamanı qonaqlara şampan şərabı, şirələr, qızardılmış fındıqlar, digər qoz nümunələri, kiçik pirojnalar, şokolad təklif olunur.

Şərab qəbulu zamanı qonaqlara şərab, şirələr, mineral su, kanape buterbodları, içlikli tartaretkalar təklif olunur. Belə növ qəbullar onunla rahatdır ki, onlar az vaxt aparır və mürəkkəb hazırlıq tələb etmir.

Səhər yeməyi qəbulu saat 12 və 15 arasında keçirilir. Səhər yeməyi, adətən saatyarım davam edir və onun 45–60 dəqiqəsini qonaqlar masa arxasında, 15–30 dəqiqəsini isə qəhvə və çay arxasında (qəhvə, çay eyni masa arxasında və yaxud qonaq otağında verilə bilər) keçirirlər. Səhər yeməyi zamanı bir-iki soyuq qəlyanaltı, bir balıq, yaxud isti ət yeməyi və desert verirlər. Səhər yeməyi zamanı isti qəlyanaltının və yaxud birinci yeməyin verilməsi də mümkündür.

Səhər yeməyindən əvvəl qonaqlara aperitiv təklif edirlər, səhər yeməyindən sonra yanlarında likör və yaxud konyak olan çay, qəhvə də verirlər.

Beynəlxalq protokol təcrübəsində hesab olunur ki, gündüz qəbulları axşam qəbullarından fərqli olaraq, daha az təntənəli xarakter daşıyır. Ona görə də, əgər dəvətnamədə xüsusi olaraq göstərilməyibsə, qonaqların paltar forması – gündəlik kostyum və yaxud paltardır.

7.1.2. Axşam keçirilən diplomatik qəbullar

Bunlardan **kokteyl** qəbulu saat 17 və 18 arasında başlanır. Qəbulun müdəti 2 saat davam edir. Qəbul ayaqüstü keçirilir. Dəvətnamədə qəbulun başlanğıcı və bitməsi vaxtı göstərilir (17.00–19.00, 18.00–20.00). Qonaqlar göstərilən vaxtda istənilən vaxtı gəlib-gedə bilərlər. Qəbul zamanı ofisiantlar qonaqlara sinidə qədəhlərə süzülmiş içkilər verirlər. Bəzən spirtli içkilərlə bar piştaxtası da təşkil edirlər.

Qəlyanaltı kimi pendir və yaxud vetçina mussu, paşetlər, balıq və ətdən gastronomiya ərzaqları ilə kanape, müxtəlif içkilərlə volovanlar və yaxud səbəciklər, krekerlər, duzlu və şirin badam, meyvələr, həmçinin, kiçik pirojnalar, peçenye, qəhvə və çay verirlər.

A İya fərşet qəbulu isə Kokteyl qəbulu kimi, eyni vaxtda keçirilir (17.00-19.00 və yaxud 18.00-20.00). Qəbul ayaqüstü keçirilir. Zalda müxtəlif qəlyanaltılarla fərşet masaları və spirtli və spirtsiz içkilərlə bar piştaxtaları da quraşdırırlar.

“Çəngəl tipli” soyuq qəlyanaltıları kiçik paylarla doğranmış, boşqabların üzərinə yerləşdirirlər. İsti qəlyanaltıları kokotnik və kokilnislərdə, metal boşqablarda verirlər (orli balığı, kiçik sosiskalar, lülə-kabab, kiçik kotletlər). İsti qəlyanaltılardan sonra qonaqlara desert – dondurma, jele, meyvələrlə pendir və s. təklif edirlər, qəbulun sonunda isə qəhvə verirlər. Qonaqlar öz-özlərinə xidmət edirlər.

Geyim forması gündəlikdir – əgər dəvətnamədə digəri göstərilməyibsə, kostyum və paltardır.

Nahar – qəbulun ən şərəfli növü sayılır. O, adətən, saat 19.00 və 21.00 arasında başlanır və 1,5-2 saat ərzində davam edir, masa arxasında 1 saat, qalan vaxt – qonaq otağında davam edir. Menyuya 3-4 adda soyuq qəlyanaltılar daxil olunur, birinci yemək, 1-2 ikinci yemək, desert. Nahardan sonra digər zalda (qonaq otağında) qəhvə və yaxud çay verirlər.

Spirtli içkilər kimi qonaqlara süfrə şərəbləri, desert üçün şampan şərəbi, qəhvə və yaxud çay üçün konyak, likör təklif edirlər.

Bütün yemək və içkiləri ofisiantlar paylama xəttindən verirlər. Nahardan əvvəl qonaqlara aperitiv təklif olunur.

Təntənəli qəbulda geyimin forması – parad formasıdır. Dəvətnamənin üzərində (sol aşağı guşədə) “White tie” – ağ qalstuk göstərilir, bu da frak deməkdir və yaxud “Evening dress” – axşam geyimi mənası daşıyır, bu da frak deməkdir; “Black tie” – qara qalstuku göstərir, bu da smokinq deməkdir. Xanımlar belə hallarda axşam paltarında olmalıdırlar.

Bufet naharı qəbulu – naharın bir növüdür. Onun təşkili daha sadədir, ona görə ki, o qonaqların masa arxasında yerləşdirilməsi ilə əlaqədar deyildir. Bu qəbul növü İsveç masasına bənzəyir. Bufet-nahar Nahar qəbulu keçirildiyi vaxtlarda keçirilir. Masanı divarın yanında və yaxud zalın ortasında yerləşdirirlər, onu demək olar ki, döşəməyə qədər süfrə ilə örtürlər. Masanın üzərinə soyuq qəlyanaltılar, souslar, müxtəlif salatlar, çörək-bulka məmulatları, sərnləşdirici içkilər qoyurlar. Masaların üzərində top şəklində qəlyanaltı boşqabları, qəlyanaltı ləvazimatları, şüşə qabları, kətan salfetləri də yerləşdirirlər.

Nahar-bufetin iştirakçısı masaya yaxınlaşır, əvvəlcə qəlyanaltı boşqabını əlinə götürür, onun üzərinə qəlyanaltıları, qəlyanaltı ləvazimatları qoyurlar. Sağ əl ilə qonaq şərab, yaxud şirə ilə qədəhi götürür, masadan uzaqlaşır və istənilən kiçik masa arxasında əyləşir. Şərab və digər spirtli içkilər bar piştaxtası üzərinə qoyulur.

Şam yeməyi qəbulu saat 21.00-də və daha gec başlanır. Nahar qəbulundan o başlanğıc vaxtı və menyuda birinci yeməyin olmaması ilə fərqlənir. Ofisiantlar qonaqları soyuq və isti qəlyanaltılarla, ikinci isti yeməklərlə, desertlə, sərnləşdirici və spirtli içkilərlə, qəhvə və yaxud çayla ümumi zalda və yaxud qonaq otağında paylama xəttindən xidmət göstərirlər.

Geyimin forması dəvətnamədə göstərilir – tünd kostyum, smokinq və yaxud frak forması; xanımlar üçün isə axşam paltarı qəbul edilir.

Çay qəbulunu qadınlar üçün, bir qayda olaraq, saat 17-dən 19-dək təşkil edirlər. Dəvət olunanların sayı 10 nəfərdən çox olmur, onları, rəngli süfrələr və zərif çalarlı salfetlərlə bəzədilmiş bir neçə dairəvi və yaxud oval şəkilli masalar arxasında əyləşdirirlər. Çayla birlikdə kiçik buterbrodlar, şirin içliklərlə pirojkilər, peçenye, kekslər, pirojnalar, tortlar, şokolad konfetlər, meyvələr və limon verirlər. Qonaqların xahişi ilə qəhvə də verilə bilər.

Geyimin forması – gündəlik kostyum və yaxud paltardır.

Jur fiks (fransızca – müəyyən vaxt) qəbulunu xarici işlər naziri, yaxud hökumətin digər üzvü və ya səfirin xanımı həftədə bir dəfə eyni gün və saatda bütün payız-qış mövsümünü ərzində təşkil edə bilər. Belə qəbullara dəvətnamələr (çərşənbələr, cümə axşamları və yaxud cümələr), əgər fasilə haqqında xüsusi bildiriş olmazsa, payız mövsümünün əvvəlində bir dəfə göndərilir və o, qış mövsümünün axırına, bəzən isə yayın başlanmasına qədər qüvvədə qalır. Təşkilin vaxtına, yeməklərin və geyimin formasına görə bu qəbul Çay qəbulundan fərqlənir. Bəzən belə qəbul ədəbiyyat və yaxud musiqi axşamları xarakteri daşıyır. Jur fiks qəbuluna, həmçinin, kişilər də dəvət oluna bilər.

Kabab qəbulu (Barbekyu) – qeyri-formal şəkildə və diplomatlar tərəfindən sevilən yay qəbulunun bir növüdür. Qəbul açıq havada, şəhərkənarı evin bağında keçirilir. Belə qəbulun iştirakçıları ailələrlə qonaqlar ola bilər. Evin sahibi, odun yandırılması, ətin və kababın hazırlanması ilə əlaqədar olan mərasimi yerinə yetirir. Bu zaman qonaqlara müxtəlif içkilər (pivə, şərab, mineral sular və s.), duzlu peçenyə, fındıqlar, təbii tərəvəzlər təklif olunur. Kababla birlikdə müxtəlif sous növləri də verirlər: tomat sousu, ketçup, narşərab və s., desert kimi meyvələr verirlər.

Barbekyuda geyimin forması – idman formasıdır. Burada dəvət olunanların sayı, adətən çox olmur.

Pendirlə şərab qədəhi qəbulu son zamanlarda çox məşhurlaşmışdır. Belə qəbulun təşkili nisbətən sadədir və ev sahibinə müxtəlif şərab və pendirlərin seçimində öz ixtira qabiliyyətini göstərməyə imkan yaradır. Bu qəbulun təşkili zamanı, masanı mərkəzdə və yaxud divarın yanında yerləşdirirlər. Masanın bəzədilməsi üçün dama-dama süfrə və salfetlərindən, tünd və açıq taxta lövhələrindən istifadə etmək məqsədəuyğun sayılır. Masanı, ağ naxışlı süfrələr və bohema şüşəsindən istifadə etməklə, kantri üslubunda (kənd ləvazimatları) və yaxud nəfis zərif üsulda tərtib etmək olar. Pendirləri, böyük tikələrlə, xüsusi pendir lövhələrində yerləşdirirlər. Pendirin hər tikəsinin yanında pendir bıçağı qoyurlar. Pendirin temperaturu otaq temperaturuna malik olmalıdır. Onun yanında kiçik çörək tikələri, kərə yağı, təzə və qurudulmuş

meyvələr, fındıqlar, zeytun, təbii tərəvəzlər, cəfəri, kahı və şüyüd yarpaqları qoyurlar.

Qəbul zamanı üstünlüyü bərk – emental, çeddar pendirlərinə; yumşaq – kamamber, motsarella, yarıyumşaq – edem, rokfor; fermentsiz – rikotta və adıgey pendirlərinə vermək olar. Pendirləri ayrı-ayrı pendir lövhələrində yerləşdirirlər. Fermentsiz pendirlər üçün kahı və qoz yağlarının qarışığını vermək olar, onların üzərini reyhan ilə səpələyirlər, dairəvi doğranan zeytun və pomidorlarla bəzələyirlər. Masanın üzərinə zeytunla, kornişonlarla və göy soğanla dolu salat qabları qoyurlar. Meyvələri onlara aid olan pendir növləri ilə yanaşı yerləşdirirlər: alma, portağal bərk pendirlərlə; gavalı, şaftalı, ərik isə yumşaq pendirlərlə verilir.

Pendirlərlə yanaşı qırmızı süfrə şarablarının verilməsi də məsləhət görülür – Bordo, Bojole, Mukuzani, Merlo, Saperavi və Teliani bunlardandır.

7.2. Sifarişin qəbulu

Banket və yaxud qəbullar üçün sifarişin qəbulunun düzgün təşkili onların müvəffəqiyyətli keçirilməsinə imkan yaradır.

Banket xidməti üçün sifərişi menecer və yaxud metrdotel qəbul edir. O, banket növünü dəqiqləşdirir (toy, yubiley və s.), sifərişçiyə zalla, masaların planını təqdim edir və onlara qonaqların yerləşməsi qaydalarını tanış olmağı təklif edir, banketin keçirilmə tarixini və vaxtını, iştirakçıların sayını, yaşa görə tərkibini, cinsini, milliyyətini, xidmət üsulunu (tam və yaxud qismən xidmətlə banket), sifərişin nəzərdə tutulan qiymətini, banket zalının tərtibat xüsusiyyətlərini, aperitivin verilməsini və musiqi xidmətinin növünü razılaşdırır.

Sifərişçiyə əvvəlcədən hazırlanan menyunun bir neçə variantını və yaxud restoranın menyusuna daxil olmayan, yemək və qəlyanaltıların mümkün olan variantını nəzərə almaqla, onu yəni-dən tərtib etməyi təklif etmək olar. Sifərişçinin istəyi ilə müəssisə tərəfindən hazırlanan kulinariya və qənnadı məmulatlarının firma

növləri sifariş oluna bilər. Sifarişin qiyməti sifarişçi tərəfindən kalkulyasiya qiymətləri üzrə ödənilir.

Sifariş sənədində sifarişçinin telefon nömrəsi, ünvanı və soyadı, onunla hesablaşma qaydası (nağd, nağdsız və yaxud kredit kartı ilə) göstərilir. İlk razılaşmadan sonra sifarişçi sifariş qiymətinin 50%-ni ödəyir, qəbul olunan pullara görə ona mədaxil kassa orderi, ona aid olan qəbz yazılır və sifarişçiyə verilir. Sifariş şəhliyin xidməti üçün sifarişlərin uçotunun xüsusi kitabında qeyd edilir. Eyni zamanda, sifərişi qəbul edən işçi, sifərişçini müəssisənin iş qaydaları və xidmət qaydaları ilə, sifərişçi və qonaqların təqsirindən baş verən mümkün əvəzlənmələr ilə, zalın icarə ödəməsi üçün qiymətlərlə tanış edir, onunla müqavilə bağlayır.

Menyunun son razılaşmasından sonra (şəhliyin başlanması- na iki gündən gec olmayaraq), menecer və yaxud metrdotel, sifərişçi ilə birlikdə müəssisənin direktoru tərəfindən təsdiq olunan və hesablaşma sənədi sayılan beş nüsxədə sifəriş-hesabı tərtib edir. Sifəriş-hesabın nömrəsi sifərişlər üçün qeydiyyat kitabında verilmiş sifərişin nömrəsinə uyğun olmalıdır. Kassir təsdiq olunmuş sifəriş-hesabı və yazılmış mühasibat mədaxil kassa orderini alandan sonra, sifərişçidən sifəriş üçün əlavə ödəməni qəbul edir, bütün nüsxələrdə “ödənilib” ştamplarını qoyur, öz imzası ilə hər bir nüsxəni təsdiq edir. Birinci nüsxəni menecer və yaxud metrdotel sifərişçiyə verir. Sifəriş-hesabın ikinci nüsxəsi xidmət gününə qədər kassirdə qalır. Xidmət günü kassir onu, kassa hesabı ilə birlikdə, mühasibatlığa təhvil verir; üçüncü nüsxə, sifərişin yerinə yetirilməsi üçün tapşırıq verilən ofisiyanta verilir; dördüncü, beşinci nüsxələr isə mətbəxə və servis-bara verilir. Sifəriş-hesabın yerinə yetirilməsindən sonra, dördüncü və beşinci nüsxələr mühasibatlığa təhvil verilir.

Mətbəx və servis-bardan məhsulu, sifəriş-hesaba müvafiq olaraq, printerlərdə çap olunan çeklərlə buraxırlar. Xidmət prosesində, sifərişçi nağd pulla ödənilən əlavə sifəriş verə bilər. Əlavə sifəriş sifəriş-hesabın arxa tərəfində qeyd olunur. Sifəriş-hesabda edilən dəyişikliklər haqqında sifərişçi, banketin başlanmasına bir

gündən gec olmayaraq xəbərdarlıq etməlidir. Bu halda sifarişçiyə pullar geri qaytarılır və yaxud ona əlavə xidmətlər təklif oluna bilər (şampan şərabının, meyvələrin, kokteyllərin, aperitivin verilməsi üçün, əgər bu sifarişdə nəzərdə tutulmayıbsa). Əgər imtina banketin keçirilmə gününə təsadüf edirsə, sifarişçi müəssisəni faktiki daşınan xərclərini ödəməlidir, yəni realizə oluna bilməyən (realizə müddəti keçmiş, zalda satış üçün məmulatın ötürmə imkanının olmaması və s.) məhsulun satış qiymətlərlə yeməklərin qiyməti nəzərə alınmaqla ödənilməlidir. Sifarişçi göstərilən məhsulu öz ixtiyarına görə işlədə bilər.

Banketin keçirilməsinin bitməsindən sonra, dəymiş zərərin əvəzlənməsi üçün (qab-qacağın, ləvazimatların, salfetlərin sınıması, yaxud itməsi və qonaqların təqsiri üzündən müəssisəyə dəyən digər zərərlərin) sifarişçiyə hesab yazılır, pullar isə kassa tərəfindən mədaxil olunur.

7.3. Banket xidmətinin təşkilində menecerin rolu

Xüsusi banket xidmətləri iri restoran və hotellərdə mövcuddur. Banket xidmətinin meneceri sifarişçiyə xidmət növlərinin bütün siyahısını anlatmalı və onunla müqavilənin hər bir detallarını dəqiqliklə müzakirə etməlidir. Banketi sifariş verən insanlar, heç də həmişə onun növü haqqında dəqiq və düzgün təsəvvürə malik olmurlar. Bəzən elə situasiyalar yarana bilər ki, sifarişçini hər hansı bir qəbul, yaxud banketin təşkili və keçirilməsi xüsusiyyətləri haqqında məlumatlandırmaq lazımdır.

Banket xidmətinin meneceri ofisiant, barmenlərin zəruri sayını müəyyən etməli və onların arasında vəzifələrini düzgün tənzimləməlidir. O, onunla məşğul olan bütün işçi heyəti gələcək banket haqqında məlumatlandırılmalıdır: metrdoteli, ofisiantları, barmenləri, aşpazları və s. Banketdə yeməklərin hazırlanma və verilməsi zamanı sanitariya normalarına riayət etməsinə xüsusilə diqqət yetirmək lazımdır.

Sifariş qəbul edən zaman menecer, restoranda müvafiq ərzaqların, spirtli və sərinləşdirici içkilərin mövcudluğunu əldə rəhbər tutmalıdır, onlar mövcud olmayan zaman çatışmayan ərzaqların, içkilərin alınması üçün tədbirlər görməlidir. Menecer sifarişçiyə qəlyanaltıların və yeməklərin seçimində kömək edir, zəruri hallarda isə yeməklərin kulinar xüsusiyyətlər, spirtli və spirtsiz məhsulların əmtəəşünaslıq xüsusiyyətləri haqda məlumatlar verir.

Banket xidmətinin meneceri xidmət üçün zalların hazırlanmasına görə məsuliyyət daşıyır. Banket üçün üç zal tələb olunur: birinci – aperitivin verilməsi üçün, ikinci zal – banketin keçirilməsi üçün və üçüncü – desert və isti içkilər üçün zal. Bəzi restoranlar banket iştirakçıları üçün istirahət otağı və yaxud hollar, siqaret çəkmə otağı və s. təklif edir.

Sifarişin qəbulu və onun yerinə yetirilməsi zamanı, banket xidmətinin meneceri beynəlxalq etiket qaydalarını rəhbər tutmalı, xarici qonaqların xidməti tələblərinə riayət etməlidir, istirahətə cəlb edən zalda xeyirxah mühit təmin etməlidir, banket iştirakçıların xidməti ilə əlaqədar olan bütün şikayətlərə baxmalıdır və onlara dair operativ qərarlar qəbul etməlidir. Banketin hazırlama və keçirilməsi zamanı, menecer ofisiantlar və barmenlər tərəfindən zalın hazırlanmasına, masaların bəzədilməsinə nəzarət edilir. Məqsəd qonaqlarda maksimal yaxşı təəssürat yaratmaqdan ibarətdir ki, onlar da bunu öz dost və yaxınlarına danışacaq və müəssisənin reklamının yaradılmasını təmin edəcəklər. Banketin keçirilməsindən sonra menecer sifarişçilərlə əlaqə saxlamağa davam edir, onlara bayram təbrikləri, şef-əşpazdan yeməklərin dequstasiyası və yaxud günün yeməyi üçün dəvətnamələr göndərir. Ona görə də banket xidməti menecerinin iş yerində zallarda masaların müxtəlif yerləşmə variantının sxemlərlə albomları, müxtəlif banket və qəbullar üçün banket yeməklərinin və bəzədilmiş masaların şəkilləri olmalıdır.

7.4. Ofisiantlar tərəfindən tam xidmətlə masa arxasında banketin təşkili

Ofisiantlar tərəfindən masa arxasında banketlərə tam xidmətlər rəsmi olur. Onlar səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyi şəklində həyata keçirilə bilər. Masa arxasında qonaqların yerləşməsi və iştirakçılara xidmət ardıcılığı müxtəlif variantda protokolla müəyyən olunur. Bir çox hallarda banket üçün 10-dan 50-dək, nadir hallarda 100 və daha çox qonaq dəvət olunur. Banket xidmətinin xüsusiyyəti – bütün yeməklərin, içkilərin və meyvələrin qonaqlara ofisiantlar tərəfindən paylama yolu ilə verilməsidir. Banket müddətinə görə az vaxt aparır və 1–1,5 saat davam edir. Banketə xidmət göstərən ofisiantların sayı hər 6-8 qonağa iki ofisiant hesabı ilə müəyyən olunur və onların arasında vəzifələr aşağıdakı kimi bölüşdürülür: yeməkləri verən və içkiləri verən ofisiantlar.

İşgüzar protokol müxtəlif ölkələrin nümayəndələri arasında ünsiyyətin mühüm əsas qaydalarını nəzərdə tutur. Bu qaydalar diplomatik protokol və etiketlə sıx əlaqədardır. Onlar görüş və yolasalmaları, müzakirə və danışıqları, qəbulların təşkilini tənzimləyir.

Qonaqların masa arxasında öz yerlərini asan tapması üçün masanın planı (xəritəsi) banket zalına giriş yerinin yanındakı qonaq otağında və yaxud dayaq üzərində asılır, burada hər bir qonağın yeri göstərilir. Bundan başqa, masanın üzərində hər bir ləvazimatın yanında, soyadı göstərilməklə kuvert kartlar qoyulur.

Qəbul zamanı masa arxasında yerləşmə. Səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyi qəbullarında qonaqlar masa arxasında onların dərəcəsinə və protokola müvafiq olaraq, yerləşirlər.

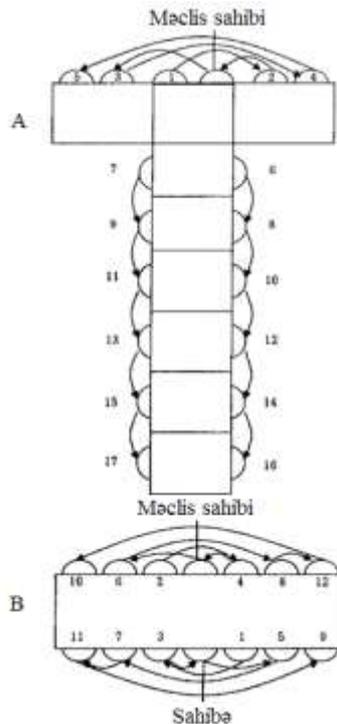
Masa arxasında yerləri fəxri və daha az fəxri yerlərə bölürlər. Ən fəxri yer sahibənin sağ tərəfidir (xanımların iştirakı ilə qəbullarda) və sahibin sağ tərəfidir (kişilərin qəbulunda), bundan sonra fəxri yerlər sahibənin və sahibin sol tərəfi hesab olunur. Sahibə və sahibdən yerlər uzaqlaşdıqca, onlar daha az fəxri yerlər sayılır.

Masa arxasında yerləşmə zamanı aşağıdakı qaydalara riayət etmək lazımdır: sahibənin sağ və sol tərəfində kişiləri əyləşirlər, sahibi xanımlar əhatə edir; sonra isə yerlər sıralanır (xanımların yanında kişiləri yerləşdirirlər və əksinə); kişini heç vaxt həyat yoldaşının yanında əyləşdirmirlər; bir ölkədən olan iki xarici nümayəndəni də bir yerdə oturtmurlar; masa arxasında son yerləri isə xanımlar yox, şirkətin əməkdaşları tuturlar. Qonaqlar öz yerlərinə yalnız sahibə əyləşəndən sonra əyləşirlər. Qəbulun bitməsindən sonra masa arxasından birinci sahibə ayağa durur. Şəkil 7.1 və 7.2-də qonaqların masa arxasında yerləşmə variantları və protokola müvafiq olaraq onların xidmət sıralılığı göstərilir.

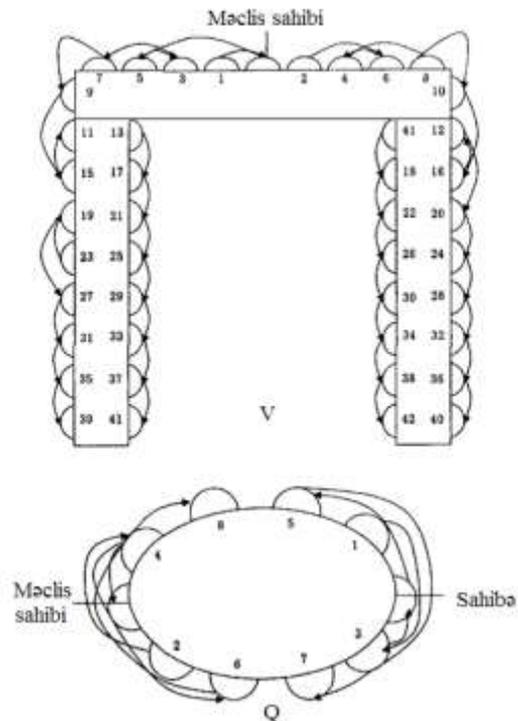
Qəbulların menyusunu tərtib edən zaman qonaqların zövqünü, onların milli və dini ənənələrini nəzərə almaq lazımdır. Adətən menyuya 4-6 adda soyuq qəlyanaltılar (tam paylarla); nahar üçün vacib olan 1-2 adda isti qəlyanaltı, şorba (özlərinin istəyi ilə); (1-2 adda) ikinci isti xörəklər; desert və meyvələr (hər adama 200-250 q), isti içkilər (çay və qəhvə istək ilə), sərinləşdirici içkilər, şirələr daxil edirlər.

Sifariş qəbul olunandan sonra metrdotel menyu və ofisiantların sayından çıxış edərək, boşqab və ləvazimatların əvəzlənməsini nəzərə alaraq masanın bəzədilməsi üçün banket üçün qab-qacaqlar, həmçinin, qəlyanaltı və yeməklərin yerləşdirilməsi üçün hesab-sifariş tərtib edir. Şüşə qablar üçün sifariş spirtli və sərinləşdirici içkilərin çeşidini nəzərə almaqla tərtib olunur.

Mebel. Banket üçün 1,2–1,5 m enində xüsusi masalar rahatdır. Onların ümumi uzunluğu hər bir qonağa 0,8 m hesabından müəyyən olunur. Masanın uzunluğu ofisiantların işini çətinləşdirməmək üçün 10 m-dən uzun olmamalıdır. Xüsusi banket masaları, divar qıraqları boyu rahat yerləşmiş qoşma sipərlərə, mərkəzdə isə ayaq-dayaqlara malikdir.



Şəkil 7.1. Protokola uyğun olaraq masa arxasında qonaqların yerləşmə variantı və onlara xidmətin ardıcılığı



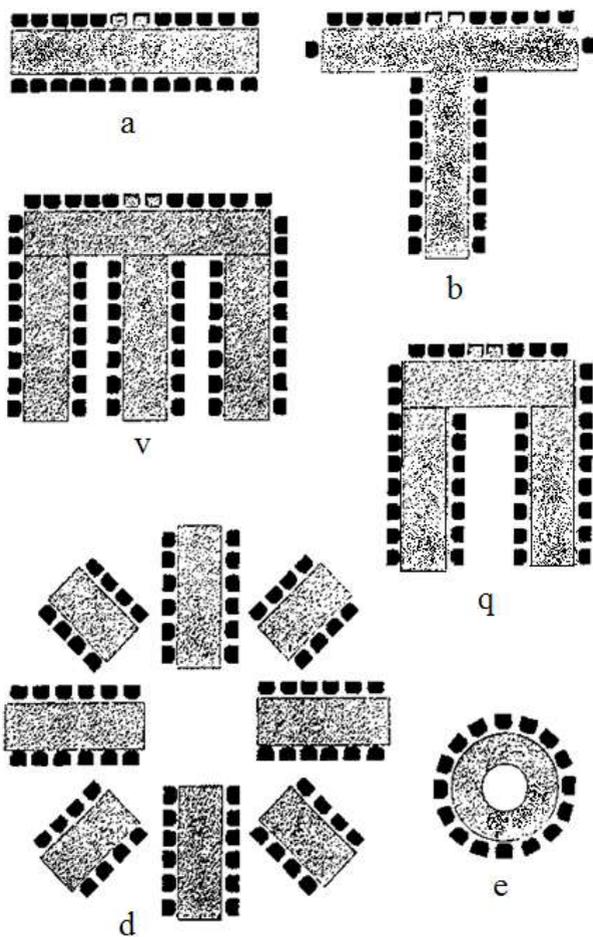
Şəkil 7.2. Protokola müvafiq olaraq masa arxasında qonaqların yerləşmə variantı və onlara xidmətin ardıcılığı

Xüsusi masaların mövcud olmaması zamanı banket masalarını, masanın üst taxtalarının hündürlüyü eyni olan, bir neçə restoran masalarından tərtib edirlər. Onları düz sıraya düzür, flannel örtür və ağ banket süfrəsi ilə elə örtürlər ki, onun ütülənmiş ortası masanın oxu ilə düz gəlsin. Süfrə qonaqlar tərəfindən masadan 25-30 sm, aşağı qıraqlardan isə 50-60 sm aşağı düşməlidir. Zalın formasından, onun sahəsindən, banket iştirakçılarının sayından asılı olaraq, masalar düz xətt (bir və yaxud bir neçə) və həmçinin, rus T, II, III hərfləri şəklində qoyula bilər (şəkil 7.3).

Fəxri qonaqlar üçün masanı, bir qayda olaraq, digərlərinə qarşı perpendikulyar qoyurlar. Onu bir tərəfdən bəzəyirlər, bu zaman onun eni 0,7 m-dən az olmamalıdır. Bu masanın üzərində zal tərəfdən süfrə döşəmədən 10 sm məsafədə olmalıdır. Masaların künclərində süfrələrin qıraqları döşəməyə dəyməməlidir. Zal tərəfdən süfrələrin künclərini bükür və bərkidirlər. Zalı bilavasitə yaxınlığında yerləşən divarların, sütunların, zalın künclərində və yaxud otaqların yanında köməkçi masalar və yaxud servantlar yerləşdirirlər (şəkil 7.4).

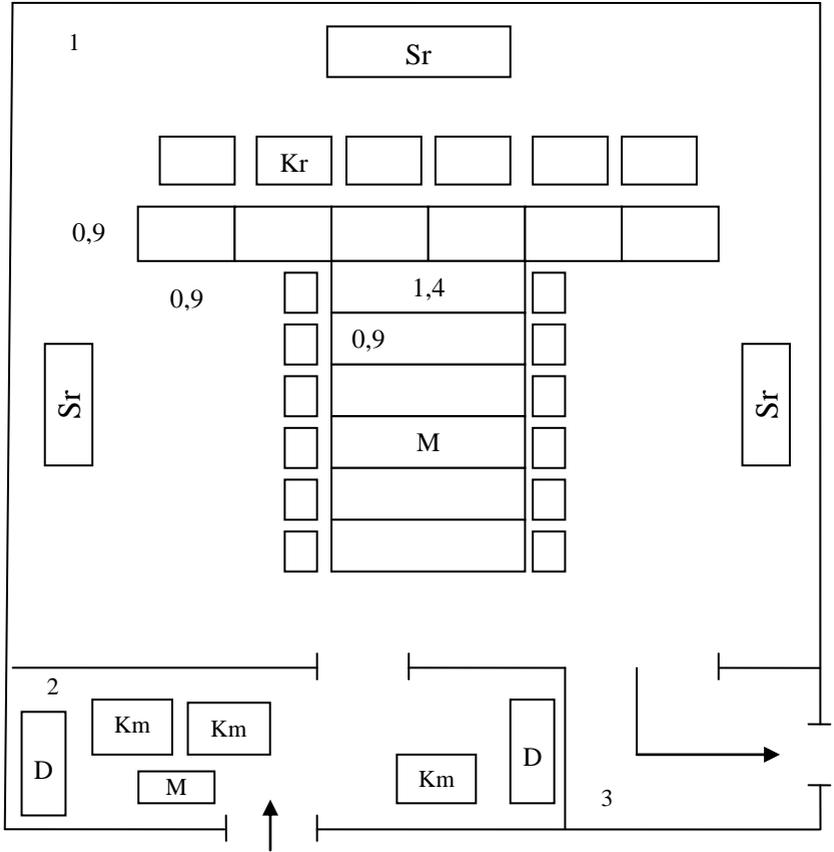
Bizim nümunədə 18 nəfərlik banketin təşkili üçün qonaqların yerləşdirilməsinin aşağıdakı sxemi məsləhət görülür. Altı nəfər rəyasət heyətində oturur. Qonaqların rəyasət heyətində yerləşdirilməsinin yalnız bir tərəfdən həyata keçirilməsini nəzərə alaraq, $0,9 \times 0,9$ m ölçüdə olan 6 ədəd kvadrat formalı masaları nəzərdə tutmaq lazımdır. Digər qonaqların yerləşdirilməsi üçün $1,4 \times 0,9$ m ölçüdə 6 masaya malik olmaq zəruridir (ikitarəfli ayləşməni nəzərə almaqla).

Ümumilikdə, rus T hərfi işarəsi ilə qurulan banketlərdə, 12 masaya malik olmaq lazımdır. Servantların hesabı norma əsasında aparılır: iki ofisiyanta bir servant hesabı ilə banketə altı ofisiyant xidmət etdiyinə görə üç servant lazımdır.



Şəkil 7.3. Banket masalarının yerləşmə sxemi:

a – bir xətdə; b – T işarəsi şəkliində; v – III işarəsi şəkliində; q – II işarəsi şəkliində; d – dairəvi formada; e – iç-içə dairələr şəkliində



Şəkil 7.4. Banket zalında mebelin yerləşdirilmə sxemi:

- 1 – banket zalı (*M* – masalar); *Kr* – kreslolar; (*Sr* – ofisiantlar üçün servanlar);
 2 – avanzal (*D* – divanlar; *P* – köməkçi masalar);
 3 – köməkçi otağa, mətbəxə, servis-bara giriş.

Masaları süfrələrlə örtüdükdən sonra onları bəzəyirlər. Bəzəməni, dayaq boşqabları olan (qəlyanaltı boşqabların altlığı, həlim və yaxud şorba fincanlarının altlığı), bəzəmə boşqablarından başlayırlar. Bəzədilmə boşqablarının yığımını (5-8 ədəd) sol əldə

tuturlar, sağ əllə isə masanın ortasından başlayaraq, bir-birindən 0,6-0,8 m məsafədə iki tərəfdən masanı eyni vaxtda bəzəyirlər.

Bəzədilmə boşqablarının yerləşdirilməsi üçün oriyentir, 20-25 sm intervalla yerləşdirilən kreslolar, yarımkreslolar və yaxud stullardır. Masaların bəzədilməsindən əvvəl onları yana çəkirlər. Hər bir bəzədilmə boşqabının üzərinə bəzədilmə salfeti qoyurlar, onun üzərinə isə masanın küncündən başlayaraq qəlyanaltı boşqabı qoyurlar. Boşqabın üzərindəki loqotip qonağın qarşısında olmalıdır.

Sonra masanın küncündən başlayaraq aşağıdakı ardıcılıqla, kətan salfetlə örtülmüş sinidən masaya ləvazimatları yerləşdirirlər. Bəzədilmə boşqabının sağ tərəfində sağ əllə süfrə və balıq bıçaqları, süfrə qaşığı və qəlyanaltı bıçağını qoyurlar. Bəzədilmə boşqabının arxasında desert bıçaq və çəngəl, meyvə bıçağını isə dəstəyi sağa baxmaqla, şüşə qrupuna yaxın qoyurlar. Masanın sonuna çataraq ofisiyant çevrilir və sinini sağ əlinə keçirərək, masanı sol tərəfdən sol əllə bəzəyir. Əvvəlcə bəzədilmə boşqabdan sol tərəfdə çəngəlləri qoyurlar: süfrə, balıq, qəlyanaltı. Bəzədilmə boşqabın arxasında dəstəyi sağa baxmaqla, desert çəngəli, meyvələr üçün çəngəli isə meyvələr üçün bıçağa paralel qoyurlar. Ləvazimatlarla masanın bəzədilməsini iki ofisiyant yerinə yetirə bilər. Sinidə (soldan sağa) ləvazimatların aşağıdakı yerləşdirmə qaydası məsləhət görülür: süfrə bıçaqları, balıq bıçaqları, süfrə qaşıqları, qəlyanaltı bıçaqları. Sininin yuxarı hissəsində, bıçaqların arxasında, desert bıçaq və qaşıqları, meyvələr üçün bıçaqları yerləşdirirlər.

Digər sinidə, onları sağdan sola yerləşdirərək, bəzədilmə üçün çəngəlləri hazırlayırlar: süfrə çəngəlləri, balıq və qəlyanaltı çəngəllərini, yuxarda isə desert çəngəlləri və yaxud meyvələr üçün çəngəlləri. Sonra pirojki boşqablarının yığılmasını sağ ələ götürərək, ofisiyant onları sol tərəfdən masanın üzərinə qoyur. Pirojki boşqabının qırağına, masanın küncünə paralel və yaxud perpendikulyar olaraq, yağ üçün fərdi bıçaq qoyurlar.

Masanın şüşə (büllur) qablarla bəzədilməsini, onun küncündən başlayaraq sağdan sağ əllə, kətan salfetlə örtülmüş sinidən

həyata keçirilər. Sinidə şüşəni soldan sağa yerləşdirirlər: fujerlər, şampan şərabı üçün qədəhlər, lafit, reynveyn və araq badələri. Əvvəlcə bəzədilmə boşqabının arxasında masanın üzərinə fujeri elə qoyurlar ki, onun ayağının əsası bəzədilmə boşqabının ox xətti ilə üst-üstə düşsün və boşqabın qırağından 3-5 sm məsafədə yerləşsin. Fujerdən sağda (masanın küncünə paralel və yaxud ona kiçik bucaq altında olaraq), şərab üçün lafit badə, bu badənin sağında isə araq badəsini qoyurlar.

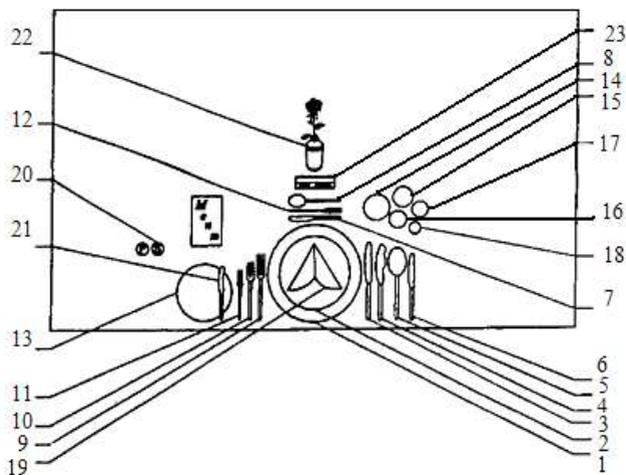
İkinci sırada, fujer və lafit piyalələrinin arasında şampan şərabı üçün qədəh, ondan daha sağda isə ağ şərab üçün reynveyn qədəhi qoyurlar (əgər o lafit badəsindən daha hündürdürsə). Banket masasının bu şəkildə bəzədilməsi sentrik adlanır.

Masanın sağ tərəfdən bəzədilməsi zamanı, fujeri süfrə bıçağının ucuna qarşı qoyurlar, onun bir az sağ tərəfində (ikinci sırada) şampan şərabı üçün qədəh, onun qarşısında (birinci sırada) lafit badəsi, onun da arxasında (ikinci sırada) reynveyn badəsi, lafit badəsindən daha sağda isə araq badəsini qoyurlar (şəkil 7.5). Konyak və likör badələrini masanın üzərinə bəzədilmə zamanı qoyurlar, onları qəhvə və yaxud çay verildəndə qoyurlar.

Əgər menyuda isti balıq yeməyi yoxdursa, masanın bəzədilməsi zamanı reynveyn badəsindən istifadə olunmur.

Şüşələrlə masanın bəzədilməsini bitirdikdən sonra, masanın küncündən başlayaraq kətan salfetləri qoyurlar. Salfetlərlə sinini sol əldə tuturlar. Salfetləri raket, yelkən, kosmos şəklində bükür və hər qonağın qəlyanaltı boşqabının üzərinə qoyurlar.

Sonra masanı sinidən ədviyyələrlə dolu duzqabı və istiot qabı ilə bəzəyirlər. Onları masanın üzərində cüt, şüşələrin yerləşmə xəttində, pirojki boşqabından azca sol tərəfdə, iki qonağa bir cüt ədviyyə qabları hesabından yerləşdirirlər. Duz sol tərəfdə, istiot isə sağ tərəfdə qoyulur.



Şəkil 7.5. Ofisiantlar tərəfindən tam xidmət göstərilən banketdə masanın bəzədilmə sxemi:

- 1 – kiçik süfrə boşqabı; 2 – qəlyanaltı boşqabı; 3 – yemək bıçağı;
 4 – balıq bıçağı; 5 – yemək qaşığı; 6 – qəlyanaltı bıçağı; 7 – desert
 bıçağı; 8 – desert qaşığı; 9 – yemək çəngəli; 10 – balıq çəngəli;
 11 – qəlyanaltı çəngəli; 12 – desert çəngəli; 13 – pirojki boşqabı;
 14 – qədəh; 15 – şampan şərabi üçün badə; 16 – lafit badəsi;
 17 – reynveyn badəsi; 18 – araq badəsi; 19 – salfet; 20 – ədviiyələr;
 21 – yağ üçün bıçaq; 22 – gül ilə dolu vaza; 23 – kuvert kartı.

Masanın sol tərəfdən bəzədilməsi zamanı, hər qonağın pirojki boşqabının arxasında banket menyusunu qoyurlar. Menyuda banketin növünü (səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyi), qəlyanaltının, yeməklərin və içkilərin verilməsi ardıcılığını göstərir. Eyni zamanda, masanın üzərində kuvert kartları da yerləşdirirlər. Ofisiantın sinisinin üzərində menyu yığımı və yanında kuvert kartları yerləşir. Masanın küncündən başlayaraq, desert və yaxud meyvə ləvazimatları arxasında, sol tərəfdən sol əllə menyu və kuvert kartlarını yerləşdirirlər.

Masanın bəzədilməsi üçün tər çiçəklərdən istifadə edirlər. Güllərdən düzəldilən kompozisiyaları masanın ortasında və

yaxud onun qıraqlarında yerləşdirirlər. Masanı da şamlar, bayraqlar və digər aksesuarlardan qəndil tərtib etmək olar.

Qonaqların masa arxasına dəvət olunmasına bir neçə dəqiqə qalmış, süfrəyə çörək qoyurlar. Onu pirojki boşqablarına maşa ilə, yuxarı qabığı sola baxan sol tərəfdən iki-üç tikə hesabı ilə (buğda çörəyi) qoyurlar, çovdar çörəyini də iki-üç tikə hesabı ilə buğda çörəyindən azca sağ tərəfdə, qonaq tərəfindən yuxarı qabığı və yumşaq yeri sola baxan istiqamətdə qoyurlar.

Əgər dənəvər və yaxud keta kürüsü yanında unlu məmullardan rasteqaylar, kulebyaklar, şorqoğalın və s. verilməsi nəzərdə tutulubsa, onları hər qonağın pirojki boşqabına, çörəyin qabağında və yaxud əvvəlcədən müxtəlif kağız salfetlərlə qəlyanaltı boşqablarına qoyurlar. Bundan sonra kresloları, yarıkresloları və yaxud stulları masaya tərəf çəkirlər və köməkçi masaları qonaqların xidməti üçün hazırlayırlar. Köməkçi otaqda süfrələrlə örtülmüş masalar üzərində menyunu, yeməklərin verilməsi ardıcılığını və qonaqların xidmət sxemini nəzərə almaqla, qab-qacağı, yeməklərin əvəzlənməsi və paylanması üçün ləvazimatları düzürlər.

Zəruri olan qabları (kiçik yemək boşqablarını, həlim fincanlarını) əvvəlcədən marmitin üzərində və yaxud istilik şkafinda qızdırırlar.

Banketin başlanmasına 15-30 dəqiqə qalmış, metrdotelin sərəncamı ilə, zala içkiləri gətirirlər (şampan şərabı, konyak, likördan başqa). Şüşələri əvvəlcədən silir, onların boğazlarını folqadan, surqucdan təmizləyir, tıxaclarını çıxarırlar. İçkiləri köməkçi masaların üzərində yerləşdirir və təmiz kətan salfetlərlə örtürlər.

Hər şey banketin keçirilməsi üçün hazır olandan sonra metrdotel ofisiantları yığır, onların işə hazırlığını yoxlayır (xarici görünüşünü), onları banketin keçirilməsi və xidməti xüsusiyyətləri, içki və bəzi yeməklərin verilməsi, banket iştirakçıların milliyəti, cinsi, yaşı üzrə sayı və tərkibi haqqında məlumatlandırır. O, ofisiantları qonaqların masa arxasında yerləşmə protokolu ilə də tanış edir, bəzilərinə şərablarn, bəzilərinə yeməklərin

verilməsini tapşırıraq, onları xidmət bölmələri üzrə bölüşdürür. Xatırladır ki, ofisiantlar qonaqlara qarşı diqqətli, nəzakətli davranırlar, onlara sxem üzrə xidmət göstərsinlər, dəqiq, gözəl və sinxron işləsinlər.

Ofisiantların işinə rəhbərlik etmək üçün metrdotel şöbələrini və onların nömrələrini göstərməklə, masanın planını tərtib edir, hər masa üçün ofisiantları təyin edir. Eyni zamanda, ofisiantlar arasında köməkçi masaları bölüşdürür.

Metrdotel yemək və şərəbləri verən ofisiantların hər qrupu arasında da vəzifələri bölüşdürür: kimin və nə vaxt qonaqlara yeməkləri, sousları, içkiləri verəcəyini, kimin və nə vaxt istifadə olunmuş qab və ləvazimatların yığılmasını həyata keçirəcəyini müəyyən edir, zala yeməyi gətirən, qab və ləvazimatları zaldan aparan ofisiantların hərəkət marşrutunu müəyyən edir.

Metrdotel aperitivin hazırlanması və verilməsi üçün, əgər bu protokolda nəzərdə tutulubsa, ayrıca zalda qonaqları desert və qəhvə ilə xidməti və əsas zalda banket masasının yığışdırılması üçün ofisiantları təyin edir.

Banket iştirakçılara xidmət hazırlığının gedişində, metrdotel xidmət heyətinə yemək qəbul etmək üçün mütləq vaxt ayrılmalıdır.

Banketə hazırlaşma zamanı və qonaqlara xidmət prosesində metrdotel ofisiantların bütün işinə rəhbərlik edir, xidmət sxeminin yerinə yetirilməsinə nəzarət edir, zala növbəti yemək və yaxud içki daxil olması üçün onlara sərəncamlar verir.

Çoxsaylı iştirakçılı olan banketin təşkili zamanı metrdotel istehsalatla əlaqə və ayrı-ayrı sahələrdə ofisiantların işinin rəhbərliyi üçün, köməkçi kimi 1-2 ofisiantı da təyin edir.

Xidmət heyəti tərəfindən bütün göstərilən məsləhətlərin yerinə yetirilməsi ofisiantların zala vaxtında və eyni vaxtda girişinə, qonaqların sinxron xidmətinə, xidmət şöbələrini nömrələrinin növbəliyinə müvafiq olaraq, ofisiantların zaldan istifadə olunmuş qab-qacaqla, ləvazimatlarla, içkilərlə çıxışına səbəb olur.

Qəbul iştirakçılarına xidmət

Bu prosesi yaxşı mənimsəmək üçün aşağıda 18 nəfərlik qəbul-nahar iştirakçılarının xidmət texnikasına nəzər yetirək.

Qəbul iştirakçılarının yerləşdirilmə planı yuxarıda şəkil 7.1 və 7.2-də göstərilmişdir. Qəbulun xidməti üçün 6 ofisiyant tələb olunacaq, onlardan 3 ofisiyant yeməkləri, 3-ü isə içkiləri verəcəkdir.

Aperitivin verilməsi. Qonaqlar qonaq otağında yığışirlar. İlk qonaqların gəldiyi andan və onları masaya dəvət etməzdən əvvəl, 15-30 dəqiqə ərzində qonaqlara aperitiv təklif edirlər. Bunun üçün kətan salftelərlə örtülmüş sinilərin üzərinə mineral, meyvə suyu ilə dolu qədəhlər və şirələrlə dolu stəkanlar qoyurlar. Qədəh və stəkanları sərinləşdirici içkilərlə onların 2/3 həcminə doldururlar. İçkilərin seçilmə rahatlığı üçün, qədəh və stəkanları sininin üzərində bir-birindən 2-5 sm məsafədə, bu zaman onlardan daha hündürləri sininin ortasında yerləşdirirlər.

İstifadə olunmuş qabların yığışdırılması üçün iki ofisiyant ayrılır, onlardan biri qabları köməkçi masalardan yığışdırır və sininin üzərinə qoyur, digəri isə qonaqlar qrupuna yaxınlaşır, onlar özləri istifadə olunmuş qabları sininin üzərinə qoyurlar.

Ayrıca olaraq aperitivin verilməsi üçün spirtli və spirtsiz içkilərlə bufet-bar təşkil edirlər. Barmen qonaqların xahişi ilə qarışıq içkilər hazırlayır: cin-tonik, viski-soda suyu, kampari-oranc, martini-cuz və həmçinin, araq, konyak, sərinləşdirici içkilər buraxır. Kremankalardan qoz-fındığı qonaqlar əllə götürür, zeytunları, yanaşı olaraq, yığım şəklində yerləşən çöplərə taxırlar.

Aperitivin bitməsindən sonra qonaqlar zala gedirlər, orada ofisiyantlar yerləşdirmə planına uyğun olaraq, onlara öz yerlərini tutmağa kömək edirlər. Xidmət protokola müvafiq olaraq aparılır. Ofisiyantlar onların hər birinə həvalə olunmuş masa bölməsində sinxron şəkildə qonaqlara xidmət göstəririlər.

Desertdən sonra qonaqlar banket zalının bilavasitə yaxınlığında yerləşən tütün məmulatlarının verilməsi təşkil olunan qonaq otağına keçməyə təklif edirlər. Bunun üçün qonaq otağında

üzərlərində siqaret qablarında siqaretlər, qutularda siqarlar və onların yanında salfetin üzərində siqarın ucunu kəsmək üçün qayçı, külqabılar, alışıqanlar və ya şamlarla şamdanlar, yaxud firma adı ilə kibritlər yerləşən, aşağı hündürlüklü boyanmış masalar, masaların yanında oturmaq üçün kiçik banket stolları qoyurlar. Zalda döşəməüstü külqabılar qoyulur, 10-15 dəqiqədən sonra qonaqları isti içkilər verilən ayrıca zala keçməyə təklif edirlər.

Zalda rahat şərait, yumşaq, gur olmayan işıqlandırma olmalıdır. Döşəməni xalça ilə örtürlər. Oval və yaxud dairəvi formada olan kiçikölçülü masalar 4-8 nəfərə hesablanır. Masaları süfrələrlə örtümlər. Onları bir-birindən kifayət qədər məsafədə yerləşdirirlər ki, bu da qonaqların rahatlığını təmin edir və ofisiantların işini yüngülləşdirir. Masanın mərkəzində üzərinə meyvələrlə dolu vaza qoyulan, dekorativ salfet də salmaq olar. Masada hər qonağın qarşısına üzərinə meyvələr üçün ləvazimatları, kətan salfetlər, desert və yaxud pirojki boşqablarının yığımları yerləşən fərdi bəzək salfet sərirlər. Masanın üzərinə kiçik vazalarda və yaxud qutularda konfetlər, kiçik pirojnalar, peçenye, şirin fındıqlar, şəkər qoyurlar.

Yeməkləri verən ofisiantlar zala qəhvə və çay fincanları olan sinidə – çay fincanlarında qəhvə və çay qaşıqları ilə – qəhvə və çay gətirirlər, qonaqlara texniki üsuldən istifadə edərək (üç və üç qaydasında) isti içkilər də verirlər. Onlardan biri qonaqlara süd və yaxud qaymaq təklif edir və onları, arzuya uyğun olaraq süzür.

İçkiləri verən bir ofisiant masaları sinidən konyak badələri ilə əlavə bəzəyir və onları hər fincanın arxasına qoyur, o biri iki ofisiant isə badələrə konyak süzür. Konyakı qonaqlara əvvəlcədən doldurulmuş və sinilərə qoyulmuş badələrdə verirlər. Qonaqlara zalda xidmət göstərən ofisiantlar, istifadə olunmuş əşyaları yığışdıraraq masaların təmizliyinə diqqət yetirirlər.

Qəbul bitəndən sonra şərabları verən ofisiantlar, üzərlərində sərirləşdirici içkilərlə dolu fujerlər (qədəh), şirələrlə dolu stəkanlar yerləşən sinilərlə zala daxil olurlar.

Qəbul xidmətinin başlanmasından əvvəl metrdotel istifadə olunmuş qabların yığılması və zəlin yığışdırılması üçün ofisiant-

lar arasında vəzifələri bölüşdürür. Ofisiantların birinə çini qabların və ləvazimatların, digərinə süfrə ağlarının, üçüncüsünə şüşə qabların, dördüncüsünə menyü, kuvert kartların, şamlarla şamdanların və güllərin, beşincisinə süfrələrin, altıncısına zalın yığışdırılması tapşırılır.

İstifadə olunmuş qabları aşağıdakı ardıcılıqla, əvvəlcə desert yeməkləri, sonra isə isti içkilər verilən qabları yığışdırırlar. İstifadə olunmuş qabları sinilərin üzərinə qoyurlar. Bir kremankanı digərinin içinə qoymaq olmaz. Fincanları 2-3 ədəddən çox olmayaraq nəlbəkiləri isə hərəsində 6-8 ədəd olmaqla qoyurlar. Ofisiantlardan biri onları 10 ədəd hesabı ilə qruplaşdıraraq və sonuncusu ilə bağlayaraq istifadə olunmuş kətan salfetləri yığır.

7.5. Furşet qəbulu

Furşet qəbulunun adı “a lya furşet” fransız sözündən əmələ gəlmişdir, bu da “çəngəl üzərinə” deməkdir. Furşet qəbulunu nisbətən məhdudlaşmış vaxtda (1–1,5 saat) çoxsaylı qonaqların qəbulu zəruri olan zaman keçirirlər. Onu həm restoranlarda, həm də idarələrdə (ticarət nümayəndəlikləri, səfirliklər, klublar və s.) keçirirlər. Qonaqlar bu qəbulda masa arxasında ayaqüstə duraraq yeyir və içirlər, yaxud qəlyanaltını götürərək kənara çəkilirlər.

Belə qəbulun üstünlükləri aşağıdakılardır:

- çoxsaylı dəvət olunanlara zalın kiçik sahəsində əhəmiyyətli dərəcədə xidmətin göstərilməsi imkanı;
- qəbul iştirakçılarında zalda yerlərin sərbəst seçilməsi, hər hansı bir qonaqla söhbət etmək üçün ona yaxınlaşmaq, müstəqil olaraq qəyanaltıları, içkiləri, meyvələri və s. götürmək imkanının olması;
- dəvət olunanların qəbuldan istənilən vaxt, onun bitməsini gözləməyərək gedə bilmə imkanının olması;
- masa arxasında banketdən fərqli olaraq hesablaşmada bir nəfər qonağa vəsaitlərin əhəmiyyətli dərəcədə az xərclənməsi.

Belə qəbulda bir ofisiant 15-20 nəfər qonağa xidmət edə bilər.

Furşet qəbulunun təşkili zamanı, adilərdən hündür və enli olan xüsusi masalardan istifadə edirlər. Onların hündürlüyü 0,9 m, eni isə 1,2–1,5 m-ə çatır. Xüsusi masaların olmaması zamanı, onların hündürlüyünün artırılması üçün üzərində lövhələr qoyulan, adi restoran masalardan istifadə edirlər, masalarda çoxsaylı qəlyanaltılar və içkilərin yerləşdirilməsinin rahatlığı üçün onları masanın eninə görə xətt üzrə yerləşdirirlər.

Masanın uzunluğu aşağıdakı hesablamaya ilə müəyyən olunur: masaların ikitərəfli istifadəsi zamanı 6-8 qonağa 1 m və – birtərəfli istifadə zamanı 3-4 qonağa 1 m.

Masaların qoyuluşu və forması, qəbulun keçirilməsi nəzərdə tutulan, zəmin sahəsi və konfuqurasiyasından asılıdır. Masaları bir xəttə, bir neçə sıra ilə və yaxud rus P, T, Ş hərfləri şəklində qoyurlar. Həmçinin, dairəvi və oval masalardan da istifadə edirlər. Masaların düzülüşü zamanı zəmin mərkəzi yerlər hörmətli qonaqlara ayrılır. Masalar zəmin əsas və xidməti girişlərin qabağını tutmamalıdır. Qonaqların rahat hərəkəti üçün masalar arasında və masalardan zəmin divarlarına qədər məsafə 1,5 m-dən az olmamalıdır. Divarların yanında və yaxud sütunlar arasında, zəmin küncələrində qonaqlar üçün üzərinə külqabılar qoyulan və süfrələrlə örtülən kiçik masalar qoyurlar, onların üzərinə siqaret, kibrit, masaüstü alışqanlar və yaxud şamlar, güllərdən kiçik kompozisiyalar qoyurlar. Xidmət prosesi zamanı qonaqlar masanın üzərinə istifadə olunmuş qabları qoya bilərlər. Zəmin, həmçinin ofisiantların işi üçün servantlar da qoyurlar.

Furşet qəbulu menyusuna, bir nəfərə $\frac{1}{2} - \frac{1}{4}$ pay hesabı ilə qəlyanaltıların daha geniş çeşidi daxil edilir (12-16 adda). Müxtəlif məhsullardan – balıq, ət, quş ət və tərəvəzlərdən hazırlanmış kanape buterbrodları; volovanlarda dənəvər və keta kürüsü, yumurtalar; qiymələnmiş və bütöv halda hazırlanmış, bişirilmiş, az duzlu, soyuq və isti hissə verilmiş balıq; can ət; şirələnmiş bütöv dil; şirələnmiş bütöv çosqa; çosqadan rulet; kornişonlarla hazırlanmış karbonat; şirələnmiş ət burmaları,

göbələk və yaxud qaysı ilə qiymələnmiş hind toyuğu; bildirçin yuvaları ilə bütöv haldasousla bəzədilmiş vəhşi quş, çubuqlar üzərində kiçik tikəli pendirlər, göbələklərdən və yaxud bekonndan qəlyanaltı assortisi; çubuqda qiymələnmiş badımcanlar; təbii və turşuya qoyulmuş tərəvəzlər; çubuqda təbii və turşuya qoyulmuş tərəvəzlərdən qəlyanaltı assortisi, paştet səbətçikləri, vetçinalı musslar, dəniz məhsulları, səbətçiklərdə müxtəlif salatlar, zeytun, limon, qızardılmış badam. Soyuq qəlyanaltıların hamısı tərəvəzlərdən, meyvələrdən və göyərtidən hazırlanmış buketlərlə bəzəyirlər.

Menyuya kokotnikdə və yaxud kokilnisdə hazırlanmış, ikinci isti qəlyanaltılar: suf balığından kokil; qızardılmış istridyələr; dəniz delikatesi qəlyanaltısı; ev quşu və yaxud vəhşi quşdan culyen; xamada qızardılmış şampinyonlar daxil edirlər.

Menyuya hər biri kiçik paylarla hazırlanan (nərə balığından kabab, orli balığı, can əti, qoyun ətindən kabab, lülə-kabab, po-jarski kotletləri, kiçik sosiskalər) 2-3 adda ikinci isti yeməkləri və yaxud bütöv halda hazırlanan bir yeməyi (şirələnmiş nərə balığı, qoyun ayağı, bütöv qızardılmış qoyun qabırğası, hind toyuğu, ördək, qaz, çoşqa, qaban) daxil edirlər. Bəzi hallarda, milli xüsusiyyətləri nəzərə alaraq (Suriya, Livan), ikinci yemək menyuya bütöv pay ilə hazırlanmış vəziyyətdə daxil edilir (qiymələnmiş qoyun əti).

Desert kimi dondurma və yaxud qozlu kremlər, bütöv halda meyvələr, çubuqlarda meyvə assortisi və yaxud portağal qabığında hazırlanan meyvə salatları təklif edirlər.

İsti içkilərdən menyuya onlarla yanaşı süfrəyə kiçik pirojnalara birlikdə verilən qara qəhvə, qənd və limonlu çay da daxil edilir.

Menyuya firma soyuq içkilərindən: rus kvası, quşüzümü morsu, balla qarağat içkisi daxil edilə bilər. Sərinləşdirici içkilərdən qazlı və qazsız mineral su, hər adama 0,25-0,5 l hesab ilə 2-3 adda meyvə suyu, hər adama 0,1-0,15 l hesab ilə meyvə şirələri də nəzərdə tuturlar.

Spirтли içkilər (araq, konyak) adambaşına 150-200 q-la hesablanır; ağ və qırmızı süfrə şərabları hər adama 150-200 q miqdarında hesablanır; şampan şərabı hər adama 80-100 q hesabı ilə nəzərdə tutulur.

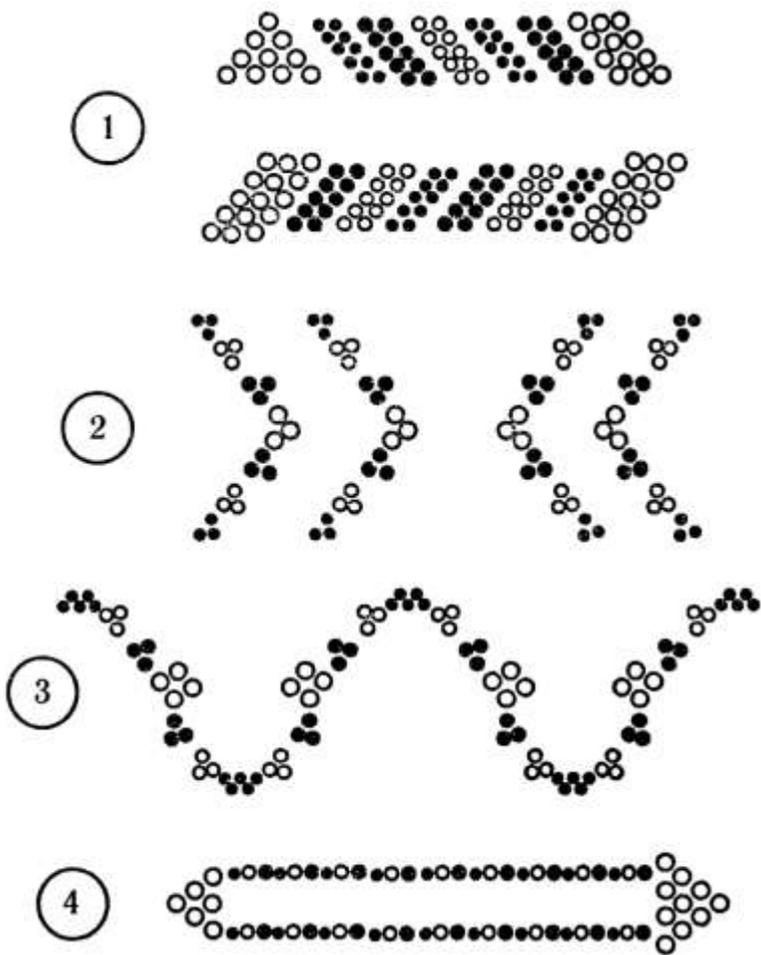
Furşet qəbuluna hazırlıq və furşet masasının bəzədilməsi

Metrdotel, qəbul olunan sifarişə müvafiq olaraq, zalda mebelin düzülməsi və masanın bəzədilməsi sxemini tərtib edir, qab-qacaq, ləvazimatlar almaq üçün servis otağına sifarişi, istehsalata və servis-bara hesab-sifarişi, qəbulun keçirilməsi planını tərtib edir, ofisiantların xidmət üçün tələb olunan sayını müəyyən edir.

Furşet masasının hazırlanması onun **şüşə qablarla bəzədilməsindən** başlanır. Furşet masasını şüşə qablarla sifariş verilən spirтли və spirtsiz içkilərin çeşidindən asılı olaraq bəzəyirlər. Masanın üzərinə şampan şərabı üçün qədəhlər, konyak və likör üçün badələr qoyurlar.

Furşet masasının şüşə qabları ilə düzülməsinin aşağıdakı variantlarına nəzər salaq (şəkil 7.6).

Bir xətt üzrə şüşə qabları ilə masanın birtərəfli bəzədilməsi xüsusi ardıcılıqla həyata keçirilir. Masanın oxu üzrə hər iki tərəfdən küncdən 15-20 sm məsafədə, üçbucaq şəklində 10-15-21 ədəd fujerlər qoyurlar: birinci fujeri masanın oxu üzrə qoyurlar, ikinci və üçüncünü elə qoyurlar ki, birincisi onların arasında olsun. Analoji olaraq, digər fujerləri də düzürlər. Fujerlərdən 15-20 sm aralı, hər növdən bir-ikisini növbələyərək, məsələn, reynveyn-lafit-araq badələrini və s., masanın küncündən 70 sm məsafədə bir xəttə düzürlər, badələr arasında məsafə 1,5-2 sm təşkil edir. Əgər masanın mərkəzində mikrofon quraşdırılıbsa, onun yanında hərə-sində 3-6 ədəd olmaqla, iki üçbucaqla fujerləri düzürlər. Belə bəzədilmə zamanı meyvə və güllərlə dolu vazaları və həmçinin, spirтли içkiləri badələrin arxasında, sərinləşdirici içkiləri – bi-iki-üç sırada fujerlər üçbucağının uzununu boyunca qoyurlar.



- Qədəhlər
- Ləfit badələri
- Madera badələri
- Araq badələri

Şəkil 7.6. Fərşet banketi üçün qabların masalarda düzülmə variantları

Şüşələrin etiketləri qonaqlar tərəfə baxmalıdır. Spirtli içkilərlə şüşələri müxtəlif adlarla qrup şəklində eyni məsafədə (2-3) düzülür. Boşqab və ləvazimatları, qəlyanaltıları badələrin qabağında qonaqlar tərəfindən yerləşdirirlər.

Rəyasət heyətinin masası üçün şüşə qablarla fərqli masasının düzülüşündə səfirlik bəzədilməsi və qrup şəklində bəzədilmələr istifadə oluna bilər. Birtərəfli səfirlik bəzədilməsi zamanı əvvəlcə masanın üzərinə 8-12 ədəd yığımla, bir-birindən 1,5-2 m məsafədə və masanın masa künclərindən 1,5-2 m məsafədə yerləşən qəlyanaltı boşqabları qoyurlar. Yığımdan sağ tərəfdə qəlyanaltı ləvazimatlarını yerləşdirirlər: bıçaqları yelpik şəklində, çəngəlləri isə böyür-böyürə qoyurlar. Ləvazimatlardan 5-6 sm məsafədə və masanın küncündən 15-20 sm məsafədə, ona 30° bucaq altından, şüşə qabları qrup şəklində paralel olaraq düzülür. Əvvəlcə araq badələrini, onların arxasında şərab üçün badələri (lafit, reynevyn), sonra isə fujerləri qoyurlar. Fujerlərin arxasında içkilərlə dolu şüşələri yerləşdirirlər.

Masanın oxu boyu qrup şəklində masanın birtərəfli bəzədilməsi zamanı, küncdən 60-80 sm məsafədə və qruplar arasında sırada 2-3 ədəd hesabı ilə hər növ şüşə qoyurlar. Hər qrupda badələr arasında olan məsafəni 1,5-2 sm gözləməklə, digər badə və fujerləri şahmat qaydası ilə masanın oxuna 45° bucaq altında yerləşdirirlər. Əgər masanın mərkəzində mikrofon qurublarsa, fujerləri onun hər iki tərəfində iki qrupla, sonra qrupun sağ və sol tərəfində reynevyn, lafit və araq badələrini düzülür.

Masanın şüşə ilə ikitərəfli bəzədilməsini isə aşağıdakı ardıcılıqla həyata keçirirlər.

Əvvəlcə masanın künclərində fujerləri 10-15-21 ədəd hesabı ilə üçbucaq şəklində düzülür, üçbucaqdan masanın küncünə qədər məsafə 15-20 sm olmalıdır. Əgər masanın uzunluğu 7 m-dən çoxdursa, fujerləri eyni formada və masanın mərkəzində iki qrupla hər biri 9 ədəd hesabı ilə masanın oxu boyu qruplar arasında məsafəni 30-40 sm gözləməklə düzülür. Masanın mərkəzində fujerləri hər biri 6-10 ədəd hesabı ilə iki üçbucaq

şəklində qoymaq olar. Masanın oxu boyu üçbucaqlar arasındakı məsafə 15-20 sm təşkil etməlidir.

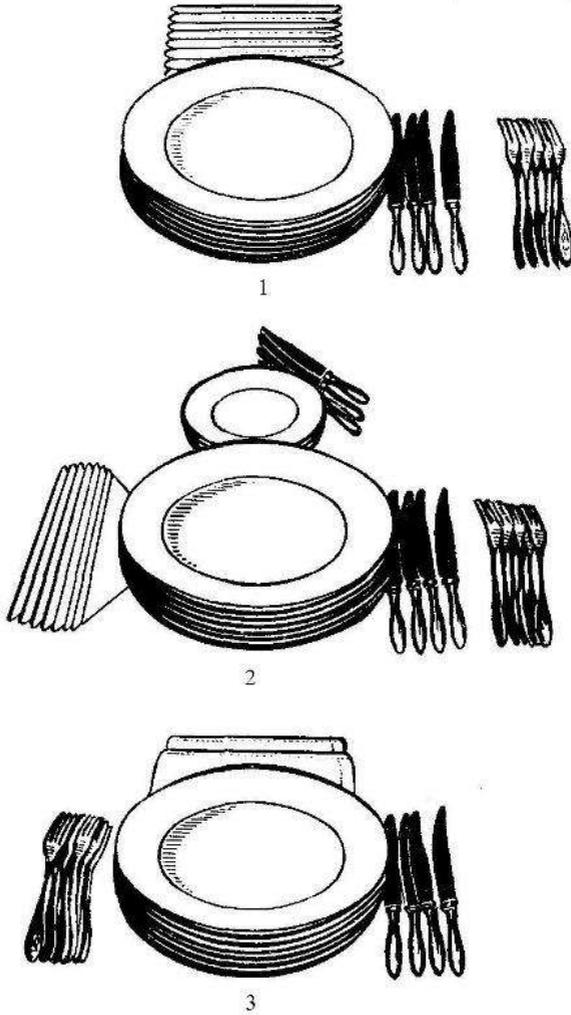
Badələri hər üçbucaqdan 15-20 sm aralıqda, onları müəyyən qaydada növbələməklə, fujerlərin üçbucaqları arasında iki sıra ilə düzülür. Məsələn, iki reynveyn – iki lafit badəsi, dörd arağ – iki lafit – iki reynveyn badəsi və s. şəkildə. Hər iki xəttə badələrin növbəliyi eyni olmalıdır. Badələr arasında məsafə 1,5-2 sm, xəttlər arasında məsafə isə – 30-40 sm olmalıdır.

Şüşələri qruplar şəklində düzən zaman, əvvəlcə masanın oxu boyunca, 60-80 sm məsafədə arağ badəsi, reynveyn və fujer badələri qruplarını düzülür. Şahmat qaydasına riayət edərək – fujer və badələrin sıralarını elə düzülür ki, onlar sağdan sola istiqamətdə masanın oxu boyu 45° bucaq təşkil etsin. Badələrin növbəti qrupunu eyni ilə düzülür, lakin onun istiqaməti soldan sağa olur və s. Belə bəzədilmə zamanı qəlyanaltılarla dolu oval boşqablar şüşə qablar kimi, masanın üzərinə masanın oxu boyu eyni bucaq altında düzülür. İçkilərlə dolu şüşələri sıralarla eyni bucaq altında şüşələrin hər bir qrupunun arxasında düzülür.

Şüşələrin yolka forması ilə düzülməsini həyata keçirmək iri dairəvi furşet masalarından istifadə etdikdə məqsədəuyğundur. Şüşələr iki seqmentlə zirvələri masanın mərkəzində 45° bucaq altında düzülür: seqmentin daxilində yerləşən birinci sırada fujerlər, ikinci sırada şərab üçün badələr, üçüncüdə arağ badələri. Badələrin sıraları və hər bir sırada badələr arasında məsafə 1,5-2 sm təşkil edir. Qəlyanaltı boşqabların və ləvazimatların yığımlarını hər bir yolkanın daxilində, masanın küncündən 2 sm məsafədə düzülür. Qəlyanaltılarla dolu oval qabları 45° bucaq altında masanın üzərinə qoyurlar.

Şirələr üçün stəkanları, yarımdairəvi şəkildə bir və yaxud iki sırada dolçaların yanında yerləşdirirlər.

Masanın boşqablar, ləvazimatlar və salfetlərlə bəzədilməsi. Furşet masalarını qəlyanaltı boşqabları (bir qonaq üçün 2-2,5 ədəd hesabı ilə), pirojki boşqabları (bir qonaq üçün 0,5-0,75 ədəd hesabı ilə), meyvə və pirojna üçün boşqab yığımları ilə tərtibə salırlar (şəkil 7.7).



Şəkil 7.7. Furşet-banket üçün masanın boşqablar, ləvazimatlar və salfetlərlə servizləşdirilməsi variantları:

1-çəngəl və bıçaqlar qəlyanaltı boşqabının sağ tərəfində yerləşdirilir; 2-meyvə bığaqları desert boşqablarının ortasında, salfetlər solda, çəngəl və bıçaqlar sağda yerləşdirilir; 3-bıçaqlar qəlyanaltı boşqablarının sağında, çəngəllər isə solunda, salfetlər boşqabların arxasında yerləşdirilir

Qəlyanaltı boşqablarını 8-12 ədəd yığımla, bir-birindən 1,5–2 sm məsafədə, masa küncündən 50-70 sm və onun qırağından 1,5–2 sm məsafədə düzülür. Boşqab yığımları masa oxuna simmetrik və bir-birinə paralel olmalıdır. Pirojki boşqablarını yığımla 4-6 ədəd və meyvə bıçaqlarını dayaqalarda hər iki tərəfdən, meyvə və pirojnalar ilə vazaların yanında qoyurlar.

Furşet masasının ləvazimatlarla bəzədilməsinin bir neçə variantı mövcuddur:

- 1-ci variantda – qəlyanaltı bıçaqlarını, tiyələri bir-birinə baxan və masanın qırağından 1,5–2 sm aralı olan, yelpik şəklində boşqab yığımının sağ tərəfində yerləşdirirlər. Qəlyanaltı çəngəllərini, dişləri ilə onlara baxan vəziyyətdə, masa qırağından 1,5–2 sm aralı olaraq, böyrü üstə boşqablardan sol tərəfdə qoyurlar.

- 2-ci variantda – qəlyanaltı bıçaqlarını yelpik şəklində boşqab yığımının sağ tərəfində, çəngəlləri isə bıçaqların tiyələri üzərində böyrü üstə qoyurlar.

- 3-cü variantda – qəlyanaltı bıçaq və çəngəlləri boşqablar yığımının sağ tərəfindən, belə ki, çəngəlləri bıçaqlardan sağ tərəfdə yerləşdirməklə onları boşqablar tərəfə yönəldərək, yan üstə düzülür.

- 4-cü variantda – qəlyanaltı çəngəllərini növbə ilə dişləri yuxarı baxaraq, boşqablardan sağ tərəfdən qoyurlar, hər ikinci çəngələ bıçağın tiyəsinə daxil edirlər.

- 5-ci variantda – konvert şəklində bükülmüş kətan salfetdə boşqab yığımının sağ tərəfində yelpik formada bıçaqları, onların ardınca yanı üstə çəngəlləri qoyurlar.

Kətan salfetləri qonaqların sayından 30% hesabında götürürlər, hündür növlərdən biri şəklində, məsələn, kosmos formasında elə bükürlər ki, onlar boşqab yığımının arxasından görünsün və açılan zaman əzik görünməsin. Salfetləri masanın üzərinə qəlyanaltı boşqabları yığımının arxasında hər biri 3 ədəd hesabı ilə qoyurlar. Onları bir-birinə iç-içə qoymaq və onlara müxtəlif istiqamətləri vermək olar. Qəbullarda, həmçinin, kağız salfetlər də istifadə edirlər (qonaqların sayından 70% miqdarda). Onları qəlyanaltı boşqab yığımının sağ tərəfində qoyur və kosmos şəklində

bükərək (bir-birinin içinə), masanın üzərinə yelpik şəklində yerləşdirirlər. Kağız salfetlərin ehtiyatı köməkçi masaların üzərində də olmalıdır.

Çörəklə dolu qəlyanaltı boşqablarını masanın üzərinə çəngəllər tərəfindən ədviyyə ləvazimatlarının yanında qoyurlar.

Masanın üzərində meyvələrin, güllərin, spirtli və sərinləşdirici içkilərin, tütün məmulatlarının hazırlanması və düzülüşü. Servis-bardan məhsulu alan zaman, ofisiantlar onları masaya vermək üçün hazırlayırlar. Meyvələri yuyur və təmiz dəsmalla qurudurlar. Bananların saplaqlarını kəsirlər, üzümün iri salxımlarını qayçı ilə kiçik salxımlara bölürlər. Gilas və albalıları saplaqlarla verirlər. Hazırlanan meyvələri, lotos (şanagül) şəklində bükülmüş, kətan salfetlərin üzərinə vazada qoyurlar. Vazaları, yaxşı olar ki, meyvələrlə çox yükləməsinlər, bundansa onların sayını artırmaq daha düzgün olar.

Bəzi meyvələri bilavasitə istehsalatdan alırlar: yarıya bölünən kivi meyvələrini; alma, armud, çubuqlara taxılmış təmizlənmiş, kub və yaxud tikələr şəklində doğranmış portağalları. Müxtəlif növ doğranmış meyvələrin verilməsi üçün yeməxana vazalarından istifadə etmək olar (iki-üç mərtəbəli rəflərlə).

Spirtli və sərinləşdirici içkilər olan şüşələri əvvəlcə nəm, sonra isə quru dəsmalla silir, aksiz markalarla birlikdə, bağlı vəziyyətdə masanın üzərinə qoyur və onları, sifarişçi sifarişin düzgün yerinə yetirilməsinə əmin olandan sonra açırlar. İcazə alandan sonra şüşələri qonaqların gəlməsinə 10-15 dəqiqə qalmış, köməkçi masanın üzərində açırlar. Şirələri lotos şəklində bükülmüş kətan salfetlərlə örtülmüş qəlyanaltı boşqablarının üzərindəki bardaqlara süzür və masanın küncələrinə qoyurlar.

Meyvələrlə dolu vazaları masaların oxu boyunca ikitərəfli bəzədilmə zamanı badələr arasında; birtərəfli bəzədilmə zamanı şüşələrin arxasında; yolka şəklində, qrup formasında düzülmüş badələr arasındakı yerlərdə isə masanın səfir növündə bəzədilməsi zamanı yerləşdirirlər. Meyvələrlə dolu vazaların düzülməsi zamanı masaların üzərindəki simmetriyaya riayət etmək lazımdır. Əgər

masalar bir-birinə paralel yerləşirsə, bütün masaların üzərindəki vazalar arasında məsafələrin eyni olmasına riayət etmək lazımdır.

Banket zallarını vaza və yaxud səbətlərdə yerləşən, canlı güllərlə bəzəyirlər. Güllərdən kompozisiya tərtib edilən zaman ən gözəl rəng çalarlarını təmin etmək lazımdır. Güllər zəlin önündəki gözləmə otağında da qoyula bilər. Səbətlərdə və yaxud iri vazalardakı gülləri banket zalında, kiçik masalar və servantlar üzərinə qoymaq olar.

Sərinləşdirici içkiləri həmişə müvafiq fujerlər qrupunun yanında onların arxasında yerləşdirirlər. Birtərəfli bəzədilmə zamanı, içkilərin üzərindəki etiketlər qonaqlara tərəf, ikitərəfli bəzədilmə zamanı şüşələrin bir sırasının yarısı bir tərəfə, ikinci sıranın yarısı isə əks tərəfə baxmalıdır.

Müvafiq badələrə uyğun spirtli içkiləri şüşənin arxasında və yaxud şüşə qruplarının arxasında qoyurlar.

Tütün məmulatlarını ayrıca masalar üzərində, külqabılar, kibritlər, alışqan və yaxud şamlarla yanaşı, filtrləri aşağıya baxan vəziyyətdə siqaret qablarında qoyurlar. Siqarları siqar qabında verirlər.

Soyuq xörəklər və qəlyanaltıların düzəlmə qaydası. Masa üzərində meyvələrlə dolu vazaların, güllərdən olan kompozisiyaların, içkilərin yerləşdirilməsindən sonra, qəbulun başlanmasına 1–1,5 saat qalmış, onun üzərinə soyuq xörəklər və qəlyanaltıları qoyurlar. Bütün hazırlıq işləri qonaqların masa arxasına dəvət anına 20-30 dəqiqə qalmış müddətə qədər başa çatmalıdır.

Soyuq xörək və qəlyanaltıların düzəlməsini, bütöv halda hazırlanmış yeməklərdən, məsələn, bütöv qiymələnmiş sufbalığından; bütöv şirələnmiş dildən və iri dairəvi qablara (müxtəlif məhsullarla kanape), plato vazalarında qoyumuş, çubuqlarda olan pendir assortisi ilə hazırlanan qəlyanaltılardan başlamaq lazımdır. Sonda masanın üzərinə mayonez, altında şirələnmiş yeməkləri qoyurlar.

Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları masanın üzərinə, yeməklərin hazırlandığı, rəng qammasını və xammalın müxtəlifliyini

nəzərə alaraq, aşağıdakı kimi növbəyəirlər: balıqdan, ətdən, ev və vəhşi quş ətindən, tərəvəzdən, undan və s.

Hündür qabda olan qəlyanaltıları (çini vazalar, hündür divarları olan salat qabları) masanın mərkəzinə yaxın, alçaq qabdakı qəlyanaltıları isə masanın qırağına yaxın qoyurlar.

Oval qabları masa oxuna 30-45° bucaq altında şüşələrin düzülüşünü nəzərə alaraq qoyurlar. Hər bir qabın üzərinə xörəyi bölüşdürmə üçün ləvazimatlar qoyulmalıdır: şirələnmiş yeməklər üçün – çömçə, qarnirli yeməklər üçün – yemək qaşığı və çəngəl; dənəvər və yaxud keta kürüsü üçün – kürü üçün kiçik çömçə; kərə yağı üçün – bıçaq. Sousları müvafiq soyuq xörək və qəlyanaltıların yanında yerləşdirirlər.

Çovdar və buğda çörəyini kiçikölçülü tikələrə doğrayırlar (buğda çörəyini baton boyunca yarıya bölürlər, sonra isə hər bir yarisını 5-8 mm qalınlıqlı tikələrə doğrayırlar: çovdar çörəyini yarıya bölür, sonra yarıya bölərək kiçik tikələrə doğrayırlar). Çörəyi masanın üzərinə qəlyanaltı boşqablarında qoyurlar. Çörək tikələrini şahmat qaydası ilə iki yığımla, çovdar və buğda çörəyini və yaxud çörək tikələrini, bir neçə sıra ilə elə növbəyəirlər ki, bir tikə digərini tam örtməsin. Masanın qırağı (25-30 sm) qəlyanaltılarla dolu boşqabları qoymağa qonaqlar üçün boş qalmalıdır.

Xidmətin göstərilməsindən əvvəl ofisiantların təlimatlandırılması və təlimi. Banket zalının qonaqların qəbuluna hazırlanması ilə əlaqədar, bütün işlərin bitməsindən sonra ofisiantlara qida qəbul etmək və onlara forma geyimini qaydaya salmaq üçün vaxt verilir. Sonra isə metrdotel xidmət üçün hazırlanmış masaları qəbul edir və ofisiantların xarici görünüşünü yoxlayır. Xidmət heyətini fərşetin qəbulunun xüsusiyyətləri, yemək və içkilərin verilmə növbəliyi ilə tanış edir, ofisiantlar arasında vəzifələri bölüşdürür. Onlara yemək və içkilərin verilmə xüsusiyyətləri və texnikasını anladaraq, ofisiantlarla məşqin keçirilməsinə xüsusi diqqət yetirir. Bundan sonra, zalın və istifadə olunmuş qabların yığışdırılması üzrə onların arasında vəzifələri bölüşdürür.

Qəbulun başlanmasına 10-15 dəqiqə qalmış, ofisiantlar sərinləşdirici içkilərlə dolu şüşələri açırlar, spirtli içkilərlə dolu

şüşələrdən tıxacları çıxarırlar. Qonaqların dəvətinə bir neçə dəqiqə qalmış, banket zalına girişin yanında masalara yanaşı olaraq ofisiantlar durur və qonaqları gözləyirlər, onları metrdotel qarşılıyır və furşet masalarına dəvət edir.

Furşet qəbulu iştirakçılarında xidmətin göstərilməsi. Əgər furşet qəbulu aperitivini nəzərdə tutubsa, ofisiantlar zalın önündəki otaqda qonaqlara sinilərdən stəkanlara süzülən sərinləşdirici içkilər (şirələr – portağal, tomat, albalı, qreypfrut); badələyə süzülən spirtli içkilər (araq, konyak) və həmçinin, cin-tonik, sodalı viski, kampari-oranc, martini-cuz və s. içkilər təklif edirlər. Aperitivin yanında kremankalarda qızardılmış findıq, zeytun, krekerlər və s. verirlər.

Sonra isə qəbulun iştirakçıları banket zalına tərəf furşet masalarının yanına gedirlər, orada onları ofisiantlar qonaqpərvərliklə qarşılıyır və onlara içkilərin, qəlyanaltıların seçilməsində kömək edirlər.

Bütün qonaqların masalara, eyni zamanda yaxınlaşmasının mümkün olmamasını və onların bir hissəsinin kənarında və yaxud əlavə masaların yanında durmasını nəzərə alaraq ofisiantlar belə qonaqlara əlavə olaraq içki və qəlyanaltılar təklif etməlidirlər.

Əgər qonaqlar masanın yanında yox, ondan kənarında və yaxud əlavə masaların yanında yerləşmişsə, ofisiant sininin üzərinə bir-iki qəlyanaltı, sous, təmiz boşqablar, qəlyanaltı ləvazimatları qoyaraq, onlara xidmət göstərir, onlara öz boşqablarına qəlyanaltı qoymağı təklif edir; ofisiant, sinini sol əlində tutaraq, sağ əli ilə qəlyanaltıları verə bilər.

Boşalmış sınıyə ofisiant istifadə olunmuş qabları yığır və köməkçi otağa aparır. Furşet qəbulunun bütün keçirilmə vaxtı ofisiantlar istifadə olunmuş qabları yığıdırır, boşqab, ləvazimatların ehtiyatını doldurur, çörək, salfetləri əlavə edir, zəruri olduqda içkiləri açır, külqabıları dəyişirlər. Banket iştirakçılarının çox sayda olması zamanı, bu iş üçün ayrıca ofisiantlar ayrırırlar.

Qonaqlar, əsasən qəlyanaltıları yeyəndən sonra (qəbulun başlanmasından təxminən 20-30 dəqiqə sonra), ofisiantlar metrdot-

telin göstərişi ilə isti qəlyanaltıları, sonra isə isti yeməkləri verirlər.

Əgər banket masaları bir neçə sıra ilə düzülübse, bu zaman qəlyanaltılar, xörəklər, içkilər eyni vaxtda verilir. Bu halda, ilk olaraq zala, girişdən aralı duran, masalara xidmən göstərən ofisiantlar daxil olurlar.

Bir qayda olaraq, kokotniklərdə verilən isti qəlyanaltı təklif olunur (xamada göbələklər, sousda krablar, toyuq ciyəri). Bu halda, salfetlə örtülən sininin üzərinə kokotniklər qoyurlar, kokotniklərin sayına uyğun olaraq kokot çəngəlləri və yaxud çay qaşıqları, salfetlər qoyurlar. Pirojku boşqabların yığımını vermək olar. Kokotniklərin bir hissəsini kiçik süfrə boşqabların üzərində (hərəsində 7-9 ədəd) banket masasının üzərinə qoyurlar, yanaşı kokot çəngəlləri və yaxud çay qaşıqları qoyurlar. Kiçik payla hazırlanan isti yeməkləri (sosiskalar, lülə-kabab, frikadellər, langet və s.) yığımla istilədilmiş qabın üzərinə qoyurlar və çubuqları yuxarıda yerləşən paylara taxırlar. Digər çubuqları, kiçik stəkanlarda, qabın kənarında qoyurlar, ona əks tərəfdən sous qabında sous qoyurlar. Qonaqlara xidmət göstərən zaman, ofisiant qabı sol əlində dəsmalın üzərində, istifadə olunmuş çubuqlar üçün pirojki boşqabını isə sağ əlində tutur.

Əgər furşet qəbulunda isti yeməyi bütöv halda hazırlayıb verirlərsə, zalda kiçik bir masa da quraşdırır və onu süfrə ilə örtürlər. Masanın üzərinə metal qabda qoyulmuş, bütöv halda hazırlanmış əti (quş və yaxud balıq) onu hazırlayan aşpaz hissələrə bölür. Bu zaman ofisiantlar masanın ön hissəsinə qəlyanaltı boşqabı və çəngəllərini qoyur, masanın kənarlarında qarnir və yemək qaşığı ilə qablar, pirojki boşqablarında paylaşdırmaq üçün sousla dolu sous qabları və çay qaşığı qoyurlar. Aşpaz ətin bir tikəsini kəsir, qonaq isə qarniri qəlyanaltı boşqabına qoyur, üzərinə sous süzür və masadan aralanır.

İsti xörəkdən sonra, salfetlə örtülmüş siniyə qoyulmuş kremankalarda desert (plombir, çalınmış qaymaq, meyvə salata və s.) verirlər; kremankalarla paralel desert qaşıqları da qoyurlar. Ofisiantların bəziləri desert, digərləri qonaqlara şampan şərabi

təklif edirlər. Qədəhləri 2/3 həcmində şampan şerabları ilə doldurur (köməkçi otaqda və yaxud banket zalında köməkçi masalarda) və onları salfetlərlə örtülmüş sinilərin üzərinə qoyurlar. Sinini sağ əllə saxlamaqla, sol əldə tutur və qonaqlara təklif edirlər.

Xidmət, bir qayda olaraq, qəndsiz qara (kiçik miqdar şirin də hazırlanır) qəhvə verilməsi ilə başa çatır. Kasaları salfetlə örtülmüş sininin üzərinə qoyurlar, burada da (qıraqda) onların sayına müvafiq olaraq, bir və yaxud iki nəlbəki yığıcı qoyurlar. Qonaq qəhvə fincanını ya özü götürüb nəlbəkinin üzərinə qoyur, ya da bunu ofisiant edir.

Qonaqların gedişindən sonra ofisiantlar metrdotelin göstərişi ilə banket masalarını belə ardıcılıqla yığışdırırlar: əvvəlcə şüşələri, meyvə və güllər üçün vazaları, sonra isə kətan salfetləri, çindən ləvazimatları, qabları və şüşə qabları. Qab-qacağın yığışdırılması zamanı, onu növlər üzrə çeşidləyirlər. Bu, yığışdırmanı və sonrakı yuyulma işini asanlaşdırır, sınımaların azalmasına təminat verir. Sonra süfrədən şotka ilə (və yaxud salfetlə) qırıntıları boşqaba yığırlar və süfrəni yığışdırır, döşəməni süpürür və zalın havasını dəyişirlər.

7.6. Kokteyl qəbulu

Kokteyl qəbulunda – fərşətdən fərqli olaraq, masalar qoyulmur, bütün qəlyanaltı və içkiləri ofisiantlar qonaqlara qabdan və yaxud sinidən banket zalında verirlər.

Rusiya və xarici ölkə biznesi təcrübəsində mühüm kommersiya sazişlərinin keçirilməsi, müxtəlif şirkətlərin prezentasiyasını keçirən zaman, ən çox kokteyl qəbulları təşkil edirlər. Belə qəbullar işçi xarakter daşıyır və kiçik zalda çoxsaylı qonaqlara xidmət göstərməyə imkan yaradır. Kokteyl qəbulları saat 17.00-dən 20.00-dək müddət arasında keçirilir və 1 saat davam edir. Əgər qəbul istirahət məqsədilə keçirilirsə, onun davamiyyəti 2 saat təşkil edir.

Kokteyl qəbullarının üstünlükləri aşağıdakılardır:

- çoxlu pul xərclərini tələb etmir;

- iri restoran zalları icarəyə götürülmür;
- lazım olan sayda qonaq dəvət etməyə imkan yaradır.

Bu qəbulda menyuya adambaşına 1/3-1/4 pay hesabı ilə, 8–12 adda soyuq qəlyanaltılar daxil edirlər. Onlar çubuğa keçirilənə görə, kiçik tikələrə doğranmalıdır. Həmçinin, müxtəlif formalı kanape buterbrodları (kvadrat, romb, dairələr, üçbucaqlar), salatlar, paştet, pendir və yaxud vetçina mussu ilə səbətçiklər, müxtəlif içlərlə kiçik pirojkilər, pendirlərdən assorti, təbii tərəvəzlər də verilir.

Menyuya 3-4 adda isti qəlyanaltılar daxil edirlər. Məsələn, xəmir içərisində qızardılmış balıq (orli), lülə-kabab, kiçik sosis-kalar, kiçikölcülü pojarski kotletləri bunlara aiddir. Desert kimi, kremankalarda dondurma, meyvələr təklif edirlər. Qəbulun sonunda şampən şərabı, sonra isə yanlarında çeşiddə kiçik pirojnalar olan isti içkilər də verirlər (qara qəhvə, çay).

Kokteyl qəbuluna hazırlıq. Bunun üçün banket zalında döşəməni xalça parçaları və yaxud bütöv xalçalarla bəzəyirlər, bu da rahatlıq və istirahətə meyilliyi təmin edir. Qəbul təşkil edilən zalda divarların yanında, süfrələrlə örtülmüş rəngli şüşədən hazırlanmış masaüstü lövhənin üzərinə üstündə siqaret, siqar, kibrit, alışıqan və yaxud üzən şamlarla vazalar, külqabılar, güllər və kağız salfetlər qoyulmuş kiçik masalar qoyurlar. Fındıqları, zeytunları, krekerləri vazalara yığır və yaxud kremankalarda qoyurlar.

Banket zalında və yaxud avanzalda, fərşet qəbulundakı kimi, demək olar ki, döşəməyə qədər süfrələrlə örtülmüş bar piştaxtaları və yaxud masalar düzülür. Masanın uzunluğu 2m-dən 4 m-dək, eni isə, 1,5 m-ə çatır.

Sifariş edilən içkilərin çeşidindən asılı olaraq, bar piştaxtası və yaxud masaların üzərində şüşə qabları düzülür: sağdan – şərab üçün fujerlər, qədəhlər, tünd içkilər üçün konyak, likör badələri; soldan – kokteyllər üçün badələr (kokteyl, martini, marqarita), stəkanlar – tumbler, old feşend və şot stəkanları qoyurlar. Şüşə qablarını aşağıdakı hesabdən götürürlər: bar piştaxtası və yaxud masa üzərində bir qonağa üç şüşə vahidi və ikisi – sini üzərində olmaq şərtilə.

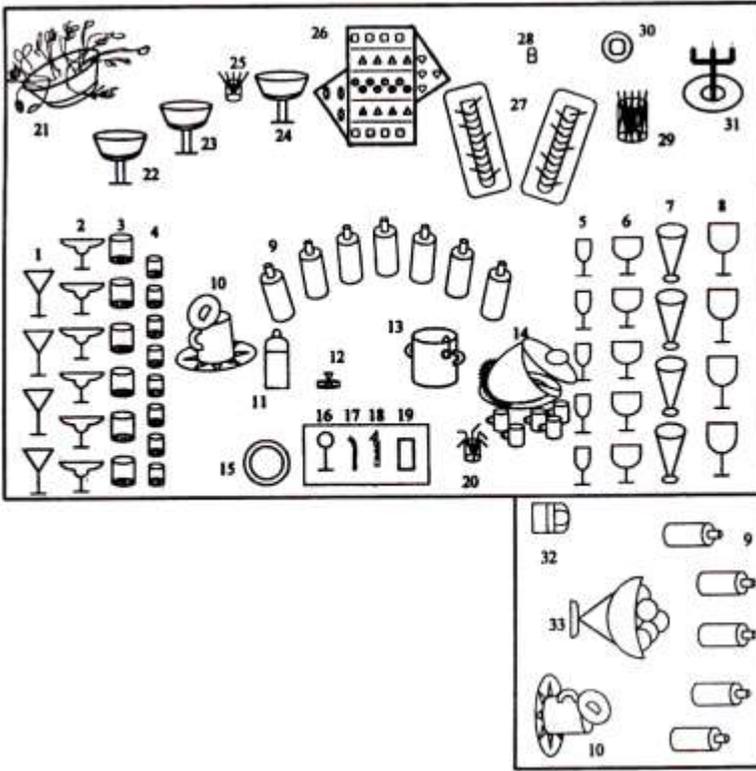
Şüşələri qonaqlar tərəfindən masanın küncündən 30-40 sm və masa qırağından 10-15 sm məsafədə, barmenin iş yerinin sağ və sol tərəfində düzülür. İşin rahatlığını təmin etmək üçün, onları masanın ortasına yaxın yerləşdirərək, daha hündür əşyalardan başlayaraq və alçaqlarla bitirərək, masanın iki tərəfindən hər növdən 1-2 sıra ilə şüşələr düzülür. Kiçik qəbullar üçün şüşəni, onlardan müxtəlif kompozisiyalar tərtib edərək, masanın üzərində qruplarla, üçbucaq və yaxud romb şəklində yerləşdirmək olar.

Masanın ortasında içkiləri yarımdayırma şəkildə, etikətləri qonaqlar tərəfə baxmaq şərtilə və şirələrlə dolu bardaqları, lotos şəklində bükülmüş kətan salfetlər üzərində qəlyanaltı boşqablarında qoyurlar. Kruşon və yaxud punşlar verilsə, boul (krüşon qabı) və punşu süzmək üçün odadavamlı şüşədən hazırlanan qaşığı və fincan ləvazimatı qoyurlar.

Barmenin sağ tərəfindən buzla dolu kuler və tutqac qoyurlar. Sol tərəfdən isə qonaqlara hazırlanmış içkilərin verilməsi üçün bəzəkli kağız salfetlə dolu sini qoyurlar. Barmenin qarşısında, üzərində bar alətləri yerləşən kətan salfet səriylər və onun da üzərinə somelye bıçağı, bar qaşığı, bar bıçağı (ucunda kiçik çəngəllə), kokteylləri hazırlamaq üçün şeyker, saman çöplərlə dolu stəkan və s. qoyurlar.

Qonaqlar tərəfində künclərdə, güllər, şamdanlar və yaxud şamlarla dolu şamdan, alışqan və yaxud kibrit, siqaretlər, külbəyir, findıq, kreker, zeytunla dolu kiçik vazalar və yaxud kreman-kalar, duzqabı, limon və ikidişli çəngəl ilə kokteyl çubuqları ilə kiçik stəkan, açıq qutuda konfetlər qoyurlar. Bəzən qonaqlar tərəfindən yalnız kanape ilə xörəklər, doğranmış və çubuqlara taxılmış meyvələr, açıq qutularda konfetlər və plato vazada kiçik pirojnalar qoyurlar.

Əsas masadan sağ tərəfdə barmen üçün üzərində tıxaclarla bağlı şüşələrdə hazırlanan içkiləri, bardaqlarda təzə sıxılmış şirələri, vazalarda sitrus meyvələrini, şirəsisaxanı kiçik bir masada qoyurlar. Bunu şəkil 7.8-dən aydın görmək olar. İçkilərin ehtiyatı, masaların altında yerləşən, qutularda ola bilər.



Şəkil 7.8. Kokteyl qəbulunda barmenin iş yerinin təşkili sxemi:

1 – martini qədəhi; 2 – marqarita qədəhi; 3 – old-feşend stəkanı; 4 – şot stəkanı; 5 – tünd içkilər üçün badə; 6 – şərab üçün qədəh; 7 – şampan şərabı üçün qədəh; 8 – qədəh; 9 – şüşələrdə içkilər; 10 – şirə dolu bardaq (fincan); 11 – şeyker; 12 – su ilə dolu stəkan; 13 – buz və tutqac ilə kuler; 14 – qaşığı və kasalı boul; 15 – içkiləri vermək üçün kiçik sini; 16 – bar qaşığı; 17 – bar bıçağı; 18 – somelye bıçağı; 19 – dəsmal; 20 – çubuqlarla dolu stəkan; 21 – güllər; 22 – fındıqla dolu kiçik vaza; 23 – sarı zeytunla dolu kiçik vaza; 24 – yaşıl zeytunla dolu kiçik vaza; 25 – ikidişli çubuqlar yığımu; 26 – qutuda şokolad dəsti; 27 – limon və ikidişli çəngəllərlə dolu tabaq; 28 – duzqabı; 29 – siqaret qabı; 30 – külqabı; 31 – şamlarla dolu qəndil; 32 – şirəsıxan cihaz; 33 – kətan salfet və sitrus meyvələri ilə dolu vaza.

Bar piştaxtası arxasında işləmək üçün, servis-barda mövcud içkilərin xüsusiyyətlərini yaxşı bilən, reseptlərə müvafiq olaraq və müəyyən ardıcılıqla kokteylləri tərtib etməyi bacaran, təcrübəli barmeni təyin edirlər. Barmenin vəzifəsi ondan ibarətdir ki, bar piştaxtasına və yaxud masaya yaxınlaşan qonaqlara bilavasitə içkiləri təqdim etmək və süzmək qaydalarını bilsin. Qonaqların istəyi ilə, barmen badələri içkilərlə doldurur və onları kiçik sinidə 3-5 miqdarda təqdim edir.

Barmen üçün çatışmayan içkiləri, buzu, təmiz qabları gətirən və həmçinin, barmenə içkilərin badələrə, qədəhlərə, fujerlərə süzməsinə kömək edən və lazım olsa onları sinidən qonaqlara verən köməkçi də təyin edirlər.

Ofisiantların sayı 10-15 nəfərə bir ofisiant hesabı ilə təyin olunur. Bir qayda olaraq, ofisiantlar cüt işləyirlər: birisi içkiləri, digəri qəlyanaltıları verir. Xüsusi olaraq, istifadə olunan qab-qacağın yığışdırılması üçün də ofisiantlar ayırırlar. Zal şərti olaraq, bölmələrə ayrılır və içkilər, qəlyanaltılar verən və qab-qacağın yığılmasını həyata keçirən hər bölmə üçün ofisiantlar təhkim olunur.

Qonaqlara xidmət göstərilməsinə aperitivin verilməsindən başlayırlar. Buna sərinləşdirici içkilər (qazlı və yaxud onsuz mineral su, meyvə suyu, şirələr) və ətirli şərəblər (vermutlar, bitterlər) daxildir. Ofisiantlar əvvəlcədən köməkçi otaqda, kətan salfetlərlə örtülmüş dairəvi sinilərin üzərinə müəyyən qaydada şüşə qab-qacağı yığırlar: ortada daha hündür, qıraqlarda isə daha alçaqları yerləşdirmək şərti ilə. Şüşənin sinidə yerləşdirilməsinin ən geniş yayılmış üsulu – şüalanma formada yerləşmədir.

Sininin ortasında fujerləri yerləşdirirlər (5 ədəd) və onlardan müxtəlif növlü şüşələr sırası ayrılır (hər sırada bir növ). Şüşəni sinidə digər üsullarla, məsələn, badələri ardıcılıqla alçaqlardan hündürlərinə qədər yüksəltməklə yerləşdirmək üsulu ilə və yaxud hündür tutumları sininin ortasına, o birilərini isə hündürlük alçalana qədər sininin qıraqlarına düzürlər. Düzbucaqlı sinilərin istifadəsi zamanı hündür qabları ofisianta yaxın yerdə, alçaq qabları isə 1-2 sm məsafədə ondan aralıda yerləşdirirlər.

Qəbulun başlanmasına 15-20 dəqiqə qalmış, ofisiantlar şüşələri açır, fujerləri, qədəhləri, stəkanları, badələri onların 2/3 həcmində doldururlar. İlk növbədə, sinidəki aperitivin verilməsi üçün hazırlanan şüşələri doldururlar. Bar piştaxtası və yaxud masada yerləşən şüşələri 50% həcmdə doldururlar.

Zalın girişində qonaqları qəbulun təşkilatçıları qarşılayır. İçkiləri verən ofisiantlar qonaqlara aperitiv paylayırlar. Onlar sinini sol əldə, dirsək səviyyəsində tuturlar və içkiləri, onların adlarını çəkməklə təqdim edirlər. İçkiləri təqdim edən zaman, ofisiant ona diqqət yetirməlidir ki, hansı içkilər qonaqlarda daha çox rəğbət qazanır və bunun üçün onları zala böyük miqdarda gətirsin.

İstifadə olunmuş qabları sininin üzərinə qismən doldurulmuş içkilər olan badələrlə düzmək düzgün sayılır. Ofisiant istifadə olunmuş badəni götürə bilər və onu şüşə qabların yığımını həyata keçirən ofisiantın sinisinin üzərinə qoya bilər.

Soyuq qəlyanaltıları (kanape buterbodları, tartaletlər və s.) dairəvi çini qablarda verirlər (onlar oval qablardan rahatdır). Əvvəlcədən hazırlanan qəlyanaltılarla dolu qabların sayı, onları zala gətirən ofisiantların sayından 2-3 dəfə çox olmalıdır.

Qəlyanaltıların verilməsindən sonra boşalmış çini boşqabları doldurmaq üçün köməkçi otağa gətirirlər.

İsti qəlyanaltıların verilməsi üçün istilədilmiş oval metal qablardan istifadə edirlər. Qəlyanaltıları qalaq şəklində düzürlər. Hər bir məhsula yuxarı sıradan plastik və yaxud taxta çubuq taxırlar; qabın bir küncündə alçaq dayanıqlı stəkanda çubuqları elə yerləşdirirlər ki, onların ucları stəkanın divarlarından 10-20 mm aralıda görünsün; digər küncdə sousla dolu sous qabını qoyurlar. Qonaqlara isti qəlyanaltını verən zaman, ofisiant qabı sol əlində, istifadə olunmuş çubuqlar üçün pirojki boşqabını isə sağ əlində tutur.

Zalda qonaqların yerləşməsindən asılı olmayaraq, ilk qonağın gəlməsindən başlayaraq və sonuncu qonağın getməsinə qədər, içki və qəlyanaltıların verilməsi ofisiantlar tərəfindən bütün bölmələrdə eyni vaxtda aparılmalıdır.

İsti qəlyanaltıların verilməsindən sonra sininin üzərinə qoyulmuş, kremankalarda desert təklif edirlər. Kremankaların

yanında çay qaşıqları qoyulur. Desertdən sonra qonaqlara şampan şerabı təklif olunur.

Qəbulun sonunda isə qonaqlara isti içkilər təklif edirlər (qara qəhvə, çay). İsti içki ilə dolu fincanları (kasaları) salfetlə örtülmüş sininin üzərinə qoyur və yanında nəlbəkilərin yığımını, çay və yaxud qəhvə qaşıqlarını yerləşdirirlər. Bu zaman ofisiantlar cüt işləyirlər: onlardan bəziləri qonaqlara çay, digərləri isə qəhvə təklif edirlər. Ofisiantlar nəlbəkini sininin üzərinə, onun üzərinə isə içki ilə dolu fincanı qoyur, qaşığı nəlbəkinin üzərinə qoyur və birlikdə qonağa verirlər. Qonaq özü sinidən içki ilə dolu fincanı götürə bilər.

Qab-qacağın yığıldırılması üçün ayrılan ofisiantlar, müntəzəm olaraq istifadə olunmuş badələri, çubuqları, kağız salfetləri yığırlar, masadakı külqabıları dəyişirlər.

Kokteyl qəbulunun təşkili və xidmətində metrdotelin rolu. Qəbuldan əvvəl metrdotel onlar arasında vəzifələri bölüşdürmək üçün ofisiantlarla təlimat keçir. Ofisiantlardan bəzilərində soyuq yeməklər üçün qabların alınmasını və hazırlanmasını, soyuq sexə çini qabların, sous qabları, şüşə kremankaların və meyvələr üçün vazaların gətirilməsini; digər ofisiantlara isti sexə isti qəlyanaltıların buraxılışı üçün metal qabların alınması və hazırlanmasını; üçüncülərə – servis-bara qəhvə və çay fincanlarının verilməsini tapşırır.

Sonra metrdotel xörək və içkiləri vermək, istifadə olunmuş qabların yığımını həyata keçirmək üçün hər bir bölmə üzrə ofisiantları bölüşdürərək, onları zalda qonaqlara xidmət bölmələrinə təhkim edir. Zalda iş üçün metrdotel qonaqlara xidmət məqsədilə onlara bar piştaxtasının və yaxud bar masasının hazırlanmasını tapşırır, oraya təcrübəli barmenləri təhkim edir.

Metrdotel zəlin xidmətə hazırlığını, kiçik masaların, bar piştaxtasının və yaxud bar masasının düzgün tərtibatını, ofisiantların xidmətə hazırlığını yoxlayır. O, xüsusi diqqətini ofisiant və barmenləri kokteyl qəbulu xidmətinin xüsusiyyətləri ilə tanışlığa və işçi heyət ilə treninqin keçirilməsinə yönəldir.

Qəbulun xidməti zamanı, metrdotel ofisiantların işinin dəqiqliyi və düzgünlüyünə nəzarət edir. Qəbulun bitməsindən sonra zalın yığışdırılmasının vaxtında və keyfiyyətlə aparılmasına, serviz və ağlar otağına qab-qacağın və süfrə ağlarının yığılmasına nəzarət edir.

7.7. Çay banketi

Çay masasına qulluq, yaxud çay banketinə xidmətin göstərilməsi əksər ölkələrdə çoxəsrlik ənənəyə malikdir. Hələ XVIII-XIX əsrlərdə bir sıra ölkələrdə hətta çaya dəvətin vaxtı müəyyən olunmuşdur: İngiltərədə saat 17.00 (Five o'clock tea), Rusiyada saat 17-dən 20-dək arasında. Azərbaycanda isə xüsusi çayçılar səhərdən axşama kimi işləmişdir. Məsələn, sovet dövründə Bakıda dəmiryolu vağzalında olan çayxana səhər saat 6-da gələn qatar sənişinlərinə xidmət etməyə hazır olardı.

Çay içmə mərasimini, adətən üç növə ayırırlar: ailə şənliklərinin xidməti məqsədilə keçirilən qulluğa, restoran və kafelərdə təşkil olunan çay xidmətinə, çay banketinə, çay masaları arxasında rəsmi qəbullara, yayda bağlarda istirahətdə çay içmə mərasiminə və s. bölünə bilər.

Çay banketi, keçirilməsini sahibə qadın aparan və yalnız qadınlar üçün təşkil olunan banket növüdür. Lakin burada kişilər də iştirak edə bilərlər. Belə banketi günün ikinci yarısında, adətən saat 16-dan 18-dək keçirirlər. Onun müddəti 2 saatdan çox olmur, burada iştirakçıların sayı 6-12 nəfər olur, lakin çox da ola bilər (30-40). Çay banketi xidmətini, 8-10 qonağa iki ofisiant hesabı ilə, ofisiantlara tapşırmaq məsləhət görülür.

Çay banketi üçün çox işıqlı olmayan və orijinal interyerə malik olan, kiçik, rahat zallar seçirlər. Zalda, arxasında kiçik qruplarla 4-6 nəfər qonaq oturan, dairəvi və yaxud oval masalar qoyurlar. Dairəvi və yaxud oval masaların mövcud olmaması zamanı, yanlarında stullar, yarımkreslolar, banket stulları, kiçik divanlar yerləşən, kvadrat və yaxud düzbucaqlı masalardan istifadə edirlər. Masaları zalın ortasında və yaxud divarların yanında

yerləşdirir, onların üzərində qəndillər qoyurlar. Masalar arasında olan məsafə, qonaq və ofisiantların kifayət qədər rahat keçməsinə təmin etməlidir. Buraya ofisiantların işinin rahatlığı üçün, üzərində siqaretlərlə dolu siqaret qabları və kibrit yerləşən, kiçik köməkçi masa da qoyula bilər. Masaları nazik rəngli, zərif pastel tonlu, şəkilli və yaxud tikilmiş süfrələrlə örtürlər. Zərif rəngli naxışı olan adi ağ süfrələri də istifadə etmək olar. Naxışlı süfrənin uclarını hörükşəkilli naxışlar şəklində yığırlar və qızıl güllərlə və lentlərdən bantları ilə bəzəyirlər. 35x35 cm ölçülü salfetləri də süfrələr kimi eyni ahəngdə seçirlər. Salfetlər digər tonlarda da ola bilər, məsələn, bir-birinə zidd rəngdə, lakin süfrənin rənginə uyğun olmalıdır. Əgər çay banketi üçün boyalanmış masalardan istifadə edilərsə, onları süfrələrlə örtümlər, bu məqsədlə xüsusi servis salfetlərindən istifadə edirlər (setlər).

Çay banketi üçün masaların bəzədilməsi zamanı desert boşqabları, desert və meyvə ləvazimatları, maderə, konyak və likör badələri, şampan şərabı üçün qədəhlər, piyalələr, çay və qəhvə fincanları, qəndqabılar və qənd doğrayan, limon üçün kiçik vazalar, limon üçün çəngəllər, mürəbbə üçün kiçik vazalar və rozetkalar, meyvə, qənnadı məmulatları üçün vazalar və paylaşdırma ləvazimatlarından istifadə edirlər.

Çay masası üçün şirin yeməklər (biskvitle çalınmış qaymaq, almalı blinçiklər, qiymələnmiş alma, dondurma, sufle, kremlər, sambuklar və s.), mürəbbə, konfetlər, şokolad dəstləri, pirojki, tortlar, pirojnalar, kekslər, peçenyə, biskvit, giləmeyvələr və meyvələr verirlər (şəkil 7.9, 7.10 və 7.11). Sərinləşdirici içkilərdən mineral sular və meyvə suyu; spirtli içkilərdən – desert şərabları, likörlər və konyak da ola bilər.



Şəkil 7.9. Çay masasının servisləşdirilməsindən fraqment

Əgər çay banketləri hansısa bir bayramın şərəfinə təşkil olunursa, masaya şampan şərabı da verilə bilər. Bu halda masanı şampan şərabı üçün qədəhlərlə bəzəyirlər.

Çay masasının bəzədilmə variantları şirin xörəyin verilmə üsulundan asılıdır.

- I variantda – şirin xörəyi paylayaraq verirlər və qonaq yemək üçün deserti özü, məsələn, Sürpriz dondurmasını boşqabdan götürür.

Ofisiant masanı bəzəyərək, hər bir qonaq üçün kiçik desert boşqabı qoyur, sağ tərəfdən desert bıçaq və qaşığı, sol tərəfdən – pirojna üçün çəngəl, desert çəngəli və desert boşqabı, desert boşqabın arxasında meyvə ləvazimatını qoyur. Madera qədəhini desert bıçağın tiyəsinə qarşı qoyurlar. Qonaqdan sağ tərəfdə nəlbəki ilə çay fincanını o halda qoyurlar ki, çayı cüt çayniklə verirlər. Bu zaman fincanın (kasanın) dəstəyi sol tərəfə çevrilir. Çay qaşığını nəlbəkinin üzərinə dəstəyi ilə sağa çevrilən istiqamətdə qoyurlar. Nəlbəkinin üzərinə fincanın altına kiçik dairəvi bəzədilmə kağız salfet qoyurlar. Desert boşqabının üzərinə, qızıl-gül, rulet, konfet və yaxud dairəvi bükülmüş kətan salfet qoyurlar.



Şəkil 7.10. Çay masasından fraqmentlər



Şəkil 7.11. Çay süfrəsi mövzusu üzrə ADİU-nun “Qida məhsullarının texnologiyası” kafedrasında laboratoriya məşğələsindən fraqment

• II variantda – şirin yeməyi, məsələn, ədviyyələrlə hazırlanmış sufleni, kiçik desert boşqabında, giləmeyvə mussu isə kremankada verirlər. Bu halda masanın üzərində, hər bir qonağın qarşısında boş yer qoyurlar. Yeməyi Avropa üsulu ilə verirlər. Pirojnalar üçün çəngəllə desert boşqabını və şirin yemək üçün desert qaşığı masanın qırağından 15-20 sm aralıqda, qonağın sol tərəfində qoyurlar. Desert boşqabının qabağında sol tərəfdən və yaxud onun üzərində xaç şəklində qoyulmuş ləvazimatların üzərinə bükülmüş salfet qoyurlar. Ortada maderə qədəhləri, ondan sonra meyvə ləvazimatlarını qoyurlar. Qonaqdan sol tərəfdə nəlbəki və çay qaşığı ilə birlikdə çay ficanını qoyurlar.

Bəzədilmənin hər hansı bir variantında meyvələr üçün boşqabları masanın üzərinə, meyvələrlə vazanın yanında, 4-6 ədəd yığımla qoyurlar. Masanın ortasında, desert qaşığı ilə paylara bölünmüş tort qoyurlar. Masanın üzərinə kağızsız konfetlər və kiçik vazalarda peçenye qoyurlar. Şüşə və yaxud büllur vazalarda, pirojki boşqabına qoyulmuş naxışlı kağız salfetlə və bölmə qaşıqla birlikdə mürəbbə qoyurlar. Mürəbbənin bir neçə növünü menac qabında vermək olar. Mürəbbənin verilməsi zamanı vaza və yaxud menac qabında vermək olar. Masanın üzərində isə 4-6 ədəd yığımla rozetkalar qoyulmalıdır. Bu zaman şokolad dəstindən onun qapağını götürürlər, onu masanın üstünə dibi aşağı, yuxarıdan isə şokolad assortisini qapağına bucaq altında qoyurlar. Sonda masanın üzərinə şərabları ikidişli çəngəl və vazada limon qoyurlar.

Çayı iki üsulla verirlər: samovardan və yaxud cüt çayniklə (dəm çayniki və qaynar sulu böyük çaynik). Samovarı qalaylı və yaxud gümüş sininin üzərində əsas masaya, sahibənin sol tərəfində və yaxud sahibənin sol tərəfində, əsas masaya tərpnəməz şəkildə, kiçik köməkçi masanın üzərinə qoyurlar. Əvvəlcədən dəmlənmiş çayla çini çayniki və fincanları (kasaları) samovarın yanına qoyurlar. Sahibə qonaqları qarşılayır. Qonaqlar masanın arxasına əyləşəndən sonra, ofisiantlar şirin yeməkləri, sonra isə şərabları təklif edirlər. Əgər iki adda şərabların verilməsi nəzərdə tutulubsa, şərabları verən ofisiant şərablarla dolu şüşələri qonaqlara göstərir (sol tərəfdən) və seçimdən sonra onları süzür (qonağın sağ tərə-

findən). Xidməti hörmətli qonaqlardan başlayırlar, sonra yaşca böyüklərdən sonra digərlərinə keçirlər. Kremankada desert yeməyi, üzərinə dəstəyi sağ tərəfə baxan desert qaşığı qoyulan pirojki boşqabında verilir. Onu qonağın qarşısına sağ əllə sağ tərəfdən qoyurlar.

Bundan sonra ofisiantlar verilmək üçün isti içkiləri hazırlayırlar (masadan istifadə olunmuş qabları yığışdırırlar), qaymaq və südü gətirirlər. Samovardan çayı sahibənin özü süzür. Ofisiantlar ona, sahibədən uzaqda əyləşən qonaqlar üçün çayın verilməsində kömək edirlər, təmiz fincanları və dəm çayniki gətirirlər. Sahibənin xahişi ilə, ofisiantlar çayı süzə bilər və qonaqlara təklif edə bilərlər. Fincanı nəlbəkinin üzərinə dəstəyi sola tərəf baxmaqla qoyurlar. Çay qaşığını dəstəyi ilə sağa baxan istiqamətdə nəlbəki ilə fincanı masanın üzərinə qonağın qarşısına sağ tərəfdən sağ əllə qoyurlar. Desert boşqabı qonaqdan sol tərəfdə qalır və onun üzərinə pirojna, konfetlər və peçenye qoyurlar.

Cüt çayniklərlə çayın verilməsi zamanı, ofisiantlar cüt işləyirlər. Birinci ofisiant sol əldə boşqabı və yaxud kətan salfetlə bükülmüş kiçik sinini tutur. Dəsmalı adsız barmaqla tutur, boşqabın və yaxud sininin üzərinə dəm çaynikini qoyur. Ofisiant qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşır və fincana dəmi süzür. Sonra çaynikin lüləyini dəsmalla silərək, onu boşqabın üzərinə qoyur və növbəti qonağa yaxınlaşır. Onun ardınca böyük çayniklə ikinci ofisiant gedir və eyni texniki üsullardan istifadə edərək qaynar suyu fincanlara süzür.

Çayı verəndən sonra ofisiantlar qonaqlara likör təklif edirlər. Likörü likör badələrinə süzülür. Köməkçi masada doldurulmuş badələri kiçik sininin üzərinə qoyur və çay fincanının arxasında qonağın qarşısına qoyurlar.

Çayı masanın üzərində süzmək məsləhət görülmür. Onu əlavə (əsas masaya yaxın qoyulmuş) masanın üzərində təmiz fincana süzür və qonağa sağ tərəfdən sağ əllə verirlər. Bu məqsədlə qabaqcadan sol tərəfdən sol əllə istifadə olunmuş fincanı götürürlər.

Qonaqların istəyi ilə qəhvədandan qəhvə süzərək, onu qəhvə fincanında sinidən təklif etmək olar. Qəhvə fincanlarını dolduran-

dan sonra, qəhvədanı naxışlı kağız və yaxud kətan salfetlə örtülmüş desert boşqabının üzərinə qoyurlar. Əgər qonaq yenə də qəhvə istəyərsə, fincanı masadan götürməyərək, qəhvəni əvvəlcə ona verilmiş fincana süzmək olar. Qəhvənin yanında qonaqlara likör təklif edirlər: qəhvəli, Kerolayn, Beylis likörləri və yaxud konyaklar: Azərbaycan, Tbilisi, Xenessi XO, fransız konyakı və s.

Çay banketində su üçün fujerləri masaların üzərinə qoymurlar. Ona görə də banketin başlanmasına qədər əlavə kiçik masanın hazırlığını görürlər – şüşələrdə suyu və fujerləri qoyurlar. Ofisiantlar qonaqların istəyi ilə fujerləri masanın üzərinə qoyurlar və qonağa yaxınlaşaraq, sağ tərəfdən sağ əllə sərinləşdirici içkiləri süzülür. Birinci olaraq masanın arxasından qonaqlar dururlar.

Çay masaları arxasında rəsmi qəbullar axşam qəbullarına aiddir. Onlar, bir qayda olaraq, saat 17-dən 19-dək, bəzən 20-dək davam edir. Protokol təcrübəsində qəbulun bu növü ölkə rezidentinin həyat yoldaşı tərəfindən yüksək xarici qonağın həyat yoldaşını, həmin ölkənin dövlət başçıları və hökumətlərinin rəsmi görüşləri gedişində digər qadınların dəvəti ilə keçirirlər.

Çaya, adətən bir masanın arxasında əyləşən 7-10 qadından çox olmayaraq, şəxslər dəvət olunurlar. Qonaqları masaya qəbulun sahibəsi dəvət edir. Ofisiantlar protokola müvafiq olaraq, ona qonaqların əyləşdirilməsində kömək edirlər. Qəbulda əvvəlcə şirin yeməklər verirlər, sonra isə qonaqların seçimi ilə şərəblər və yaxud şampan şərəbi təklif edirlər. Xidməti hörmətli qonaqdan başlayırlar.

Menyuya dondurmalar, meyvə salatları və yaxud karamel altında desert və həmçinin, kiçik buterbrodlar, unlu qənnadı məmulatları, konfetlər, peçenyələr, meyvələr və isti içkilər daxil edirlər.

Boyalanmış masanı, üzərinə hər bir qonaq üçün bəzədilmə əşyaları qoyaraq, rəngli tikilmiş parça salfetlərlə örtmək olar. Bu halda masanın ortasını ensiz kiçik xalça ilə örtürlər, onun üzərinə buterbrodlarla, unlu qənnadı məmulatları ilə dolu boşqablar, peçenye və konfetlər, meyvələrlə dolu vazalar qoyurlar.

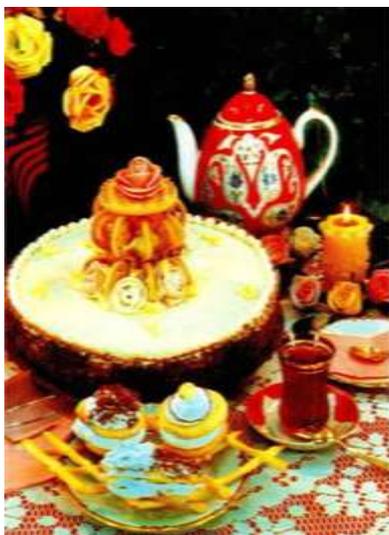
İsti içkilərin verilməsindən əvvəl bəzən tütün məmulatlarının verilməsi də nəzərdə tutulur. Xanımlara siqaretləri kiçik siniyə qoyulmuş siqaret qablarında vermək lazımdır, onunla yanaşı yanan şam və bir neçə külqabı da qoyurlar. Bu zaman ofisiantlar xanıma sol tərəfdən yaxınlaşır və siqaret təklif edirlər. Xanım siqareti götürərək, onu yandırır. Bundan sonra ofisiant ona sağ tərəfdən yaxınlaşır və sağ əli ilə külqabını masanın üzərinə qoyur.

İsti içkilərin verilməsini çay banketində olduğu kimi həyata keçirirlər.

Xidmətin gedişi zamanı, masanın üzərindən boş qab-qacağı, ləvazimatları, xidmətin bitməsindən sonra isə masanın ortasında yerləşən hündür qabları, (meyvə və güllər üçün vazaları, plato vazalarını), sonra salfetləri, çəngəllərlə bərabər desert boşqablarını, fincanları, badələri yığırdırlar.

Çay içmə mərasimlərinin rus, ingilis, fransız və yapon variantları

Bəzi məlumatlara görə çaya qonaq dəvət etmək ənənəsi Rusiyada və digər ölkələrdə olduğu kimi, çay dəmləmə cihaz və avadanlıqların meydana çıxdığı dövrdən, o cümlədən samovar icad edilən zamandan kök salmışdır. Azərbaycanda çay Azərbaycan milli mədəniyyətinin tərkib hissəsidir. O, bizi ömür boyu müşayiət edir, doğulandan yas mərasimlərinə qədər müşayiət edir. Buna baxmayaraq, rus, yapon, ingilis, fransız, çin ənənələrindən fərqli olaraq, Azərbaycanda çay içimi xüsusi bir mərasim deyildir. Azərbaycan çayı armudu stəkanlarda bütün evlərdə səhərdən axşama qədər limonla, mürəbbə ilə, yaxud şirniyyatla içilir (şəkil 7.12). Bütün qonaqlıqlar çayla başlanıb çayla bitir. Çay masasına piroqlar, milli qənnadı məmulatları, digər şirniyyatlar, kələçlər, kekslər, peçenyə, pryaniklər, bubliklər, konfetlər, doğranmış qənd, mürəbbə, bal verirlər. Qonaqların gəlişinə yaxın masanın üzərinə metal sini üstünə samovar, yanında nəlbəkilərlə birlikdə çay fincanları qoyurlar.



Şəkil 7.12. Azərbaycan çayının armudu stəkanda süfrəyə verilməsi (bax: “Kulina” jurnalı, № 4, 2004)

Unlu məmulatların böyük çeşidinə tort və pirojnalar da əlavə edilir. Mütləq meyvələr, desert şərablər və şampan şərabı, likör və yaxud konyak verirlər. Üstünlüyü, kəklikotu, nanə yarpaqları, moruq, qara qarağatla birlikdə, çaynikdə dəmlənmiş qara çaya verirlər. Ətirli çay olan çayniki, dəmi isti saxlamaq üçün samovarın üzərinə qoyurlar.

Qəşəng bəzədilmiş masa uzun söhbətlər üçün şərait yaradır. Rus çinişinin ixtirası ilə kobalt və qəldən çay dəstlərini istifadə etməyə başlamışlar. Çinilərin əvəzinə gümüş qəndqablarını və ləvazimatları (qənd və pirojnalar üçün doğrayıcı, limon üçün çəngəl, tort üçün qaşığı, çay və desert qaşıqları, mürəbbə üçün qaşıqlar) istifadə etmək olar. Əgər desertin yanında desert şərabləri verirlərsə, onda masanı maderə badələri ilə, yaxud likör və konyak verirlərsə, onda likör və yaxud konyak badələri ilə, əgər qonaqlar şampan şərabı sifariş verirlərsə, masanı qədəhlərlə bəzəyirlər. Samovarı köməkçi masanın üzərinə, sahibənin sol tərəfində qoymaq olar. Həmin masanın üzərində fincanlar və dəm çaynikini yerləşdirirlər. Qonaqlara xidmət xüsusiyyətləri çay banketi ilə analojidir.

Çay masası üçün tədbirlərin keçirilməsi müxtəlif ölkələrdə müxtəlifdir. Məsələn, Rusiyada çay mərasimlərini, içmələrini saat 17 və 20 arasında təşkil etmək qəbul olunubsa, **İngiltərədə** qohumlar, dostlar və yaxud əməkdaşlar arasında ünsiyyət məqsədilə bunu yalnız saat 17-də (fayf o kloq) təşkil edirlər. Britaniya adalarının əhalisi çayı özlərinin milli içkisi hesab edirlər. Çayı ingilislər süd və yaxud isti qaymaqla içirlər. Bu zaman onlar südü çaya yox, əksinə, çayı südə süzür. Çayı ingilissayağı tünd dəmləyirlər (1 l suya 30-35 q quru çay). Dəmləmədən əvvəl çaynik quru olmalı və yaxşı isidilməlidir.

Masanın üzərinə kiçik desert boşqablara qoyulmuş, eyni zərif tonlarda olan rəngli süfrə və salfetlərlə konvert, konfet, ruletlər və yaxud qızılıgül şəklində bəzəyirlər. Boşqabların yanında desert ləvazimatları qoyurlar. Meyvə ləvazimatlarını (bıçaq və çəngəli) badələrin arxasında yerləşdirirlər.

Masanı maderə və yaxud likör badələri ilə tərtib edir, şənlik və şərab kartında şampan şərabının olması zamanı isə onun üçün

qədəhlərlə birlikdə servizləşdirirlər. Desert kimi blinçiklər, pudinqlər, meyvələr və qızardılmış qoz-fındıq verirlər. Çayla yanaşı süfrəyə kekslər, yağlı peçenye, tort və yaxud kiçik pirojnalar, marmelad, şokolad konfetləri verirlər. Rəqslərdən sonra yüngül spirtli kokteyllər – dicestivlər verirlər.

Fransız çay mərasiminin xüsusiyyəti isə ondan ibarətdir ki, dəvət olunanlar qonaq otağında və yaxud banket zalında yığışır, divan və kreslolarda əyləşirlər. Qonaqlar söhbət edirlər və bu zaman onlara aperitiv verirlər (şerri, şampan şərabı). Bütün qonaqların yığışmasından sonra, əvvəlcədən təkərlər üzərində hazırlanmış çay masasını gətirirlər. Masa ənənəvi olaraq, oval və yaxud dairəvi formada olur, onu zərif pastel tonlarda rəngli kətan süfrə ilə örtürlər. Salfetləri süfrənin tonuna uyğun seçirlər.

Əgər çay mərasimində gəlinin evinə bəyin valideynlərini dəvət edirlərsə, onda masanı naxışlı süfrə, salfetlərlə örtür, nəfis cəhrayı rənglərlə çay servizi ilə bəzəyirlər. Bu zaman gəlin desert yeməyi hazırlayır və onu qonaqlara təqdim edir. Desertlə yanaşı süfrəyə şampan şərabı, sonra isə çay verirlər. Çayniki gümüş sininin üzərinə qoyurlar. Onun yanında qaymaq qabında isti qaymaq, mürəbbəli vaza, paylaşdırma üçün qaşiq və yığımla rozetkalar, qəndqabı, limon və ikidişli çəngəllə dolu qutu qoyurlar. Kiçik desert boşqabları masanın üzərində yığımla yerləşdirirlər və onların yanında salfetlərin üzərində çay qaşıqları, meyvələr üçün bıçaqlar və pirojnalar üçün çəngəllər qoyurlar. Masanın ortasına meyvələrlə dolu vaza da qoyurlar. Ayrıca kiçik masanın üzərində küllqabıları, kibriti, alışqanları və siqaretləri yerləşdirirlər.

Əgər çayla yanaşı süfrəyə likör və yaxud konyak təklif edirlərsə, onda sinidə çay dolu fincanla yanaşı, içki dolu badə də verirlər. İçkilərlə dolu şüşələri çay masasına qoymurlar, onları köməkçi masanın üzərində açıb istifadə edirlər. Çay mərasimindən sonra rəqslər və oyunlar təşkil edirlər. Rəqslər arasında fasilə zamanı qonaqlara sərirləşdirici çay içkiləri verirlər.

Yaponiyada çay mərasimində yaşıl və yaxud sarı çaydan istifadə edirlər. Çayın sarı növləri çin üsulu ilə qayvanlarda, xüsusi 200-250 ml-lik həcmi olan piyalələrdə (onların yuxarı hissəsi

geniş və qapaqlı olur) dəmləyirlər. Dəmləmənin müddəti 2 dəqiqəni ötmür. Çayın yaşıl növlərini yaponlar, əvvəlcə xüsusi çini həvəngdəstələrdə toz halına salırlar, sonra isə onun üzərinə qabaqcadan istilədilmiş, 0,5-1 l həcmi olan kürəşəkili çini çayniklərdə qaynar su tökürlər.

Yaponlar ətirli çayı 30-50 ml həcmi olan kiçik kasalardan, qəndsiz, mürəbbəsiz və yaxud balsız, çox yavaş-yavaş və qurtumlarla içirlər. Bir neçə kasa çayı onlar yeməkdən əvvəl (səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyindən əvvəl) və bir neçə kasanı isə yeməkdən sonra içirlər. Təntənəli hallarda və yaxud dini mərasimlər zamanı Yaponiyada mərasim çayı içirlər.

Belə çayın hazırlanması və təntənəli çay mərasiminin özü-özündə çay mərasimi iştirakçılarının gözü önündə baş verən, uzunmüddətli mərasimi xatırladır. Əvvəlcə qadınlar yarpaqlı yaşıl “tença” çayını toz halına kimi əzirlər, bu işi bədənin gözəl hərəkətləri və jestləri ilə müşaiyət edirlər. Sonra bu tozu kiçik paylarla ellips şəklindəki xüsusi çayniklərə atırlar. Hər çay atmadan sonra üzərinə damla ilə qaynar su süzülür. Çay tozunun hər yeni payını, xüsusi metal düyü süpürgəcikle, su payı ilə krem kütləsinə düşənədək çalırırlar. Bundan sonra toz və suyun yeni paylarını o vaxta qədər əlavə edirlər ki, çaynik dolsun. Belə üsulla alınan çay ağız büzüşdürücü dada, duru xamaya oxşar, qatı konsistensiyaya malik olur.

Çay banketinin təşkili və xidməti zamanı menecerin rolu.

Menecer şənliyin keçirilməsinə sifariş alan zaman, sifarişini zalın bəzədilmiş banket masaları ilə və həmçinin çay banket üçün məsləhət görülən, desert yeməkləri və unlu qənnadı məmulatlarının şəkilləri ilə tanış edir. Banketin və yaxud qəbulun xidmətindən əvvəl ofisiantları onun təşkilin xüsusiyyətləri və həmçinin, zalda masaların düzülüş sxemi ilə tanış edir. Ofisiantlar arasında o, hər masaya iki nəfər təyin etməklə vəzifələri bölüşdürür. Bir ofisiant deserti verir, digəri isə şərab süzür. Sonra birinci ofisiant qonaqlara çay dolu kasaları, digəri isə qəhvə dolu kasaları verir. Bundan sonra, birinci ofisiant qonaqlara likör, digəri isə konyak verir və

yaxud birinci ofisiant masanı likör və konyak badələri ilə əlavə bəzəyir, ikincisi isə içkiləri badələrə süzür.

Bu zaman xüsusi diqqət masada qonaqların kasasına çayın süzülmə texnikasına yönəldilir. Menecer ofisiantlara çay fincanlarının masadan yığışdırılmasının üsullarını köməkçi masada samovardan təmiz fincanlara çayın süzməsini və onun qonaqlara “iki və bir” üsulu ilə verilməsini (iki fincan sol əldə və biri sağ əldə) göstərir. Spirtli içkilərlə dolu badələrin sinidən qonaqlara verilməsinin ofisiantın işində çətinlik törətdiyini nəzərə alaraq, menecer bu içkilərin verilməsi üzrə və həmçinin, şampan şərabının masa arxasında 2-3 hərəkətlə qonaqların qədəhlərinə süzmə texnikası üzrə treninqlər keçirir, yaxud qədəhi əlinə götürərək və onu yüngülcə əyərək, şampan şərabının bir hərəkətlə süzülməs qaydasını nümayiş etdirir.

Təlimatlandırma zamanı menecer ofisiantların diqqətini zalda iş və qab-qacağın yığışdırılması zamanı, təhlükəsizlik texnikası qaydalarına ciddi riayət edilməsinə yönəldir.

Metrdotel banket zalının və masaların xidmətə hazırlıq üçün düzgünlüyünə nəzarət edir, çay banketinin gedişi zamanı yemək və içkilərin verilməsinin, istifadə olunmuş qab-qacağın yığışdırılmasının vaxtında aparılmasına fikir verir. Xidmətin bitməsindən sonra işin nəticələrini araşdırır.

7.8. Qarışıq banket və qəbullar

Qarışıq (kombinasiyalı) banket – eyni vaxtda təşkil olunan, özündə iki-üç banketin əlamətlərini əks etdirən banket növüdür. Belə banketləri konfranslar, müşavirələr, simpoziumlar, festivallar, müxtəlif şirkətlərin prezentasiyaları, beynəlxalq yarmarkaların iştirakçıları üçün keçirirlər. Qarışıq banketi eyni zamanda bir neçə zalda keçirmək olar. Bu zaman qonaqları avanzalda qarşılayır, onlara aperitiv verirlər; ikinci zalda qəlyanaltılar, yeməklər, içkilər təklif olunur; üçüncüdə isə tütün məmulatları, isti içkilər verirlər.

Qarışıq banketləri gündüzlər və axşam vaxtlarında təşkil edirlər. Onların müddəti 2-3 saat olur. Qarışıq banketlərin əsas növlərinə:

- kokteyl-furşet banketi;
- furşet-qəhvə banket;
- kokteyl-furşet-qəhvə banketi;
- ofisiantlar tərəfindən tam xidmət göstərməklə, masa arxasında banket – qonaq otağında qəhvə verilməklə keçirilən banketlər aiddir.

Kokteyl-furşetin xüsusiyyəti – kiçik zallarda çoxsaylı qonaqlara xidmət göstərilməsidir. Bu banketi, bir qayda olaraq, simpoziumun və yaxud beynəlxalq yarmarkanın açılışı günü keçirirlər. Qonaqlar bir zaldan digər zala sərbəst hərəkət edirlər və banketə təyin olunmuş vaxtdan gec gələ bilərlər və yaxud sağollaşmamış, onun bitməsindən əvvəl gedə bilərlər.

Qonaqlara xidmət iki banket zalında həyata keçirilir. Birinci zal qonaqlarla görüş üçün təyin olunur. O, kokteyl qəbulu zalı kimi tərtib edilir, bəzədilir və içkilər üçün bir neçə bar piştaxtalarının mövcudluğunu nəzərdə tutur. Digər zalda, üzərlərində içkilər üçün şüşə qablar olmayan, bir və yaxud bir neçə furşet masalarını bəzəyirlər. Ofisiantlar köməkçi otaqda fujerləri, qədəhləri, badələri, stəkanları içliklərlə doldururlar, onları sininin üzərinə qoyur və zaldakı qonaqlara təklif edirlər. Furşet masalarının üzərində soyuq qəlyanaltıların geniş çeşidi təqdim olunur. İsti qəlyanaltıların, desertin, isti içkilərin, unlu qənnadı məmulatların verilməsini isə qəbul-furşetdəki kimi həyata keçirirlər.

Kokteyl-furşeti bir zalda keçirmək olar. Onda banket zalında bir neçə bar piştaxtaları, yaxud içki, şüşələr olan masalar və balıq qəlyanaltıları; ət, ev, vəhşi quş əti və tərəvəzdən qəlyanaltılar; desert masası; isti içkilər və unlu qənnadı məmulatlar üçün daxil edilən masa, bir neçə furşet masaları qoyurlar. Şüşə qabları və içkilərlə dolu şüşələri furşet masaların üzərinə qoymurlar, ofisiantlar içkiləri qonaqlara sinidən təklif edirlər.

Qəhvə furşeti banketini, bir qayda olaraq, rus T, II, III hərfləri şəklində, bir-iki xəttə, furşet masaları bəzədilən bir zalın

mərkəzində təşkil edirlər, onları furşet qəbulundakı kimi bəzəyirlər. Burada divarlar boyunca üzərində xüsusi vazalarda meyvələr, plato vazalarında pirojna və tortlar, alçaq ayaqlı çini vazalarda pirojnalar, vazalarda peçenye, şokolad assortisi olan düzbucaq, dairəvi və yaxud oval formada olan furşet masaları yerləşdirirlər. Doğranmış meyvələr üçün desert boşqabların yığımını vazaların yanına; pirojki boşqabların yığımını, tort və pirojnalar üçün qaşıqları – plato vazalarının yanına qoyurlar.

Qəhvə fincanlarını nəlbəki və qəhvə qaşıqları ilə masanın qıraqlarında qrup və yaxud üçbucaq şəklində 10-15 ədəd hesabı ilə, qəndi isə qənddoğrayan olan kremankalarda fincanların yanında qoyurlar. Qonaqların istəyi ilə ofisiantlar çayı, üzərinə çay fincanları, nəlbəkilər və çay qaşıqları qoyulan sininin üzərində (dəm və böyük çayniklərlə) gətirirlər.

Kokteyl-furşet-qəhvə banketi. Belə banketi bir neçə zalda təşkil edirlər. Qonaqlar onlara ofisiantlar tərəfindən badələrə, qədəhlərə, fujer və stəkanlara süzölmüş içkilər təklif edilən, birinci zalda yığışırlar. Soyuq qəlyantıları (buterbrodlar, kanape, kiçik pirojkiləri, vetçinalı mussu və s.) dairəvi çini qablarda verirlər. Bu zalda xidmət kokteyl qəbulundakı kimi aparılır. Ximətin müddəti 30-45 dəqiqə davam edir.

Sonra qonaqları furşet qəbulundakı kimi bəzədilmiş, furşet masaları olan digər zala dəvət edirlər. Masaların üzərində, bütöv halda hazırlanmış, kiçik tikələrə doğranmış, soyuq qəlyantıları yerləşdirirlər (balıq, ət, quş ətindən, tərəvəzdən). Ofisiantlar sinidən qonaqlara içkilər və kokot qablarında isti qəlyanaltılar verirlər (çanaqda qızardılmış balıq, quş ətindən jülyen, xama sousunda göbələklər). İkinci yeməkləri ofisiantlar oval metal qablarda verirlər. Sonra ofisiantlar qonaqlara desert təklif edirlər. Bu zalda xidmətin müddəti 45-60 dəqiqədir.

Belə zallarda qonaqlar ayaqüstə yeyib-içirlər, sonra onları arxalarında qəhvə içilən kiçik dairəvi və yaxud oval masalar qoyulan divanları olan üçüncü zala dəvət edirlər. Burada bəzi ofisiantlar qonaqlara sinidən fincanlara süzölmən qəhvə, digərləri

konyak bədələrinə konyak təklif edirlər. Zalda xidmətin müddəti 15-20 dəqiqədir.

Ofisiantlar tərəfindən tam xidmət göstərilən banket – qonaq otağında qəhvə verilişi. Bunun üçün zalda qonaqların əyləşməsi və onlara protokolla müəyyən olunan xidmət növbəliyini gözləmək məqsədilə banket masaları yerləşdirirlər. Ofisiantlar, fransız xidmət üsulundan istifadə edərək, masa arxasındakı qonaqlara sərirləşdirici və spirtli içkilər, soyuq və isti qəlyanaltılar, birinci və ikinci xörəkləri, desert təklif edirlər. Sonra qonaqlar digər zala keçirlər, burada onlara tütün məmulatları təklif edilir. Kiçik masalar üzərində siqaret, siqarlar, onlar üçün qayçı, külqabılar, alışqanlar yerləşdirirlər. Ciddi süfrələrlə, həndəsi rəsmlər ilə örtülmüş jurnal üçün düzbucaq formada masalar arxasında ofisiantlar qonaqlara qara qəhvə, kappuçino qəhvəsi, şərqsayağı qəhvə də təklif edirlər. Qara qəhvəni gümüş qəhvədana vermək olar. Ofisiantlar qəhvədanları kətan salfetə bükürlər və qonaqlara qəhvə süzürlər.

Müxtəlif zallarda qarışıq banketlərin keçirilməsi zamanı, müxtəlif işıqlandırma növlərindən istifadə edirlər: avanzalda – yerli, tünd, bra, torşer, hallogen lampalarla stolüstü qəndillərin köməyi ilə işıqlandırmaqla; banket zallarında daha parlaq işıqlandırma ilə (buna da furşet masaların üzərində şamlarla şamdanların və qəndillərin istifadəsi ilə nail olmaq olar); qonaq otaqlarında yerli, parlaq olmayan içiqlandırma (şamdanlarda şamlarla və yaxud üzən şamlarla vazaların köməyi ilə nail olunur) tətbiq edilməklə.

Bütün zallarda interyerlərin tərtibatını, rəng və formalarına görə müxtəlif olan pəncərə pərdələrin, divarüstü bəzək əşyaların (panno, şəkillər), xalçaların hesabına müxtəlif yolla həll etmək olar. Furşet, bar, desert və qəhvə masalarına məxsus müxtəlif rənglər qamması hər bir zala üslubun incəliyini bəxş edir. Masaların bəzədilməsi və yeməklərin, içkilərin verilməsi üçün zallarda rəng və formalarına görə fərqlənən qablardan istifadə edirlər.

Beləliklə, avanzalların, banket zallarının və qonaq otaqlarının müxtəlif növlü mebellə təchizi orijinal interyerin yaranmasına səbəb olur.

7.9. Ofisiantlar tərəfindən qismən xidmət göstərilməklə masa arxasında banket

Bu xidmət forması ilə təşkil olunan banketlər daha geniş yayılmışdır və onlar qeyri-rəsmi xarakter daşıyır. Onlar ailə şənliyinin, toyun, dostların görüşünün və yubileylərin şərəfinə və s. məqsədlə keçirilir. Ofisiantlar tərəfindən tam xidmətlə masa arxasında rəsmi banketdən fərqli olaraq qeyri-rəsmi banketlər zamanı qonaqlar masa arxasında sərbəst əyləşirlər. Lakin masanın mərkəzindəki yerlər hörmətli qonaqlar və banketin təşkilatçısı (sahibi) üçün nəzərdə tutulur. Əgər banketə çoxlu qonaqlar dəvət olunursa və onlar üçün bir neçə masa qoyulursa, onda hörmətli qonaqlar və sahib, ayrıca mərkəzi masa arxasında əyləşirlər.

Banketin menyusuna onların geniş çeşidliyini təmin etmək üçün hər bir iştirakçıya $\frac{1}{2} - \frac{1}{4}$ pay hesabından çoxsaylı soyuq qəlyanaltılar daxil edirlər. Qonaqlara, həmçinin isti qəlyanaltı, bir-iki adda ikinci xörəklər, desert, meyvələr də təklif olunur. Banket qəhvə, çay və qənnadı məmulatlarının verilməsi ilə başa çatır. Qonaqların gəlişinə qədər, bəzədilmiş masanın üzərinə soyuq qəlyanaltıları, içkiləri və meyvələri qoyurlar. Bir ofisiant 12-15 qonağa xidmət göstərir.

Masanın arxasında ofisiantlar tərəfindən tam xidmət ilə banket zamanında olduğu kimi əvvəlcədən qabların, süfrə ağlarının hesablanması aparılır. Bu banketin prinsipial fərqi ondan ibarətdir ki, soyuq qəlyanaltılar üçün qabların, salat qablarının və s. sayı və onların həcmi, yeməkləri verən ofisiantların sayından asılı olaraq deyil, banket iştirakçılarının sayından, qəlyanaltıların say və çeşidindən, banket masalarının ölçüsü və sayından asılı olaraq müəyyənləşdirilir.

Eyni qəlyanaltılar yerləşən qablar, vazalar, salat qabları hər 6-10 yerdən bir təkrar olunur. Bu zaman masa arxasında əyləşən hər bir qonaq özü və yaxud qonşusundan xahiş edərək qabdan qəlyanaltını götürə bilər. Masaların tərtibatı, onların süfrələrlə örtülməsi, qablar və ləvazimatlarla bəzədilməsi, əsasən tam xidmətlə banket zamanında olduğu kimi həyata keçirilir. Hər bir qonaq üçün masanın üzərinə serviz, qəlyanaltı və pirojki boşqabları, qəlyanaltı bıçaq və çəngəlləri, ikinci isti xörək üçün (ət və yaxud balıq) ləvazimatlar, şərab və araq üçün qədəh, badələr qoyurlar.

Desert ləvazimatlarını masanın üzərinə əvvəlcədən qoymaq olar, bir qayda olaraq, onları desertlə birlikdə verirlər. Masanı canlı güllərlə bəzəyirlər. Soyuq qəlyanaltıları masanın üzərinə xidmətin göstərilməsinə 30-60 dəqiqə qalmış qoyurlar.

Metrdotel, sifarişdən asılı olaraq, masaların və onların arxasında əyləşənlərin sayından çıxış edərək, hansı qabda, yeməkləri hansı pay hesabı ilə, hər bir masaya qoyulması olan qabların, vazaların, salat qablarının və s. ümumi sayını əvvəlcədən müəyyən edir və ofisiantlara çatdırır. Rahatlıq üçün belə hesablamaları metrdotel banket zalında boş masanın üzərinə qoya bilər.

Qəlyanaltılarla dolu qabları, masanın üzərinə müəyyən ardıcılıqla düzülür. Düzülməsi böyük qablardan başlayırlar, ortaya yaxın yerdə vazalarda (ayaqlarla) və yaxud hündür divarlı (salat qabları) qabda qəlyanaltıları qoyurlar. Kiçikhəcmli alçaq qabda olan qəlyanaltıları bəzədilmə əşyalarına yaxın qoyurlar. Qəlyanaltılar bir və yaxud iki sırada qoyula bilər. Bu, masanın enindən və qəlyanaltıların sayından, qabların ölçüsündən asılıdır.

Hər bir qabın üçün paylaşdırma üçün ləvazimatlar qoyurlar. Kürü, salat qablarını pirojki və yaxud qəlyanaltı boşqablarının üzərinə düzülür. Qəlyanaltıları masanın üzərində eyni ardıcılıqla qoyurlar. Çini sous qablarında olan sousları, onlar təyin olunan, pirojki boşqabının üzərində nəzərdə tutulan xörəklər üçün qabların sol tərəfində yerləşdirirlər. Pirojki boşqabının arxasında duz, istiot qoyulur. Masanın oxu boyu meyvələr və güllərlə dolu vazalar düzülür.

Qonaqları badə qrupları arasında bərabər qaydada yerləşdirir, bütün masa boyu içkilərlə dolu şüşələri qoyurlar. Qonaqların özlərinə istənilən içkini seçməsi və süzə bilməsi üçün onların etiketləri masanın qırağına tərəf baxmalıdır. Düzüldükdən əvvəl şüşələri hazırlayır, dəsmalla silir, ağızlarının bağlı, aksiz markaları və etiketlərinin mövcud olmasını yoxlayırlar. Sifarişçi ilə razılaşmadan sonra şüşələrin bir hissəsini açır, ağızlarını silir, digər tıxaclarla bağlayırlar. Metal tıxacları olan şüşələrin ağızını (su, pivə, kvas, şirələr) qonaqların masaya dəvətindən əvvəl açır.

İçkiləri düzəndən sonra ofisiantlar pirojku boşqablarının üzərinə çörək qoyurlar. Əgər digər unlu məmulatlar da nəzərdə tutulubsa, onları pirojki boşqabının üzərinə, çörəyi azca yana itələyərək qoyurlar.

Ofisiantlar qonaqları qarşılayır, onlara masa arxasında oturmağa kömək edirlər. Qonaqların yerləşməsindən sonra ofisiantlar xidməti hörmətli qonaqlardan başlayırlar və banket masasından götürülən şüşələrdən içkiləri süzürlər. Ofisiantlar qalan qonaqlara içkiləri qadınlardan başlayaraq süzürlər. Sonra qonaqlara menyuda şərtlənmiş ardıcılıqla qəlyanaltıları boşqablara qoymaqda kömək edirlər.

Bir qayda olaraq, verilməni dənəvər və yaxud keta kürüsünün və azduzlu balığın kərə yağı ilə verilməsindən başlayırlar. Onları təklif edərək, ofisiantlar yeməyi yenidən banket masasının üzərinə qoyur, boş qabları isə zaldan aparırlar.

Sonra təbii tərəvəzlər, bişirilmiş və şirələnmiş balıq, balıq assortisi təklif edir və badələri içkilərlə doldururlar. Balıq qəlyanaltılarının verilməsindən sonra masanı yığışdırırlar (boş qablar və şüşələri aparırlar) və əvvəlcədən qonağın icazəsini alaraq, mütləq onları qəlyanaltı boşqabını və ləvazimatlarını dəyişirlər. Ofisiantların bəziləri texniki üsullardan istifadə edərək, işlənmiş boşqab və ləvazimatları yığışdırırlar. Digər ofisiantlar masanın üzərinə təmiz qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatları qoyurlar. Bundan sonra qonaqlara ət qəlyanaltılarını paylayırlar.

İsti yeməklərin verilməsindən əvvəl, adətən fasilə edirlər. Bu zaman qonaqlar rəqs edir, siqaret çəkir və söhbət edirlər, ofisiant-

lar isə sifarişçinin icazəsi ilə masanı hazırlayırlar – istifadə olunmuş qabları, şüşələri yığışdırırlar, boşqab və ləvazimatları dəyişirlər, süfrəyə çörək əlavə edirlər və s. Əgər qonaqlar masa arxasından durmurlarsa, bu halda masanın hazırlanması onların yanında aparılır.

Masadan təzə və duza qoyulmuş tərəvəzləri, yağ, pendiri, yəni qonaqların isti yeməyin verilməsi zamanı götürə biləcəyi yeməkləri yığışdırmırlar. Sifarişçinin istəyi ilə, masanın üzərində digər qəlyanaltılar da qala bilər. İsti yeməkləri, bir qayda olaraq, boşqabların üzərində düzölmüş halda verirlər. İsti yeməklərin verilməsindən sonra qədəhlərə şərab süzülür.

Desertin verilməsindən əvvəl (sifarişçinin icazəsi ilə) masa üzərindən qəlyanaltıları, boşqabları, ləvazimatları, çörəyi, ədviyyələri, sousları yığışdırırlar. Masanın üzərində meyvələrlə dolu vazalar qalır, su qalsa isə onun üçün fujerlər də qalır. Boşalmış yerə tort və yaxud pirojnalarla dolu plato vazaları və bölmək üçün qaşiq, konfetlərlə dolu vazalar, qənd və qənddoğrayan olan kremankalar, qabda limon qoyurlar.

Qonaqlara xidmət göstərilmə prosesi zamanı, ofisiantlar külbabılar dolduqca (1-2 siqaret kötüyü olan kimi) onları dəyişirlər.

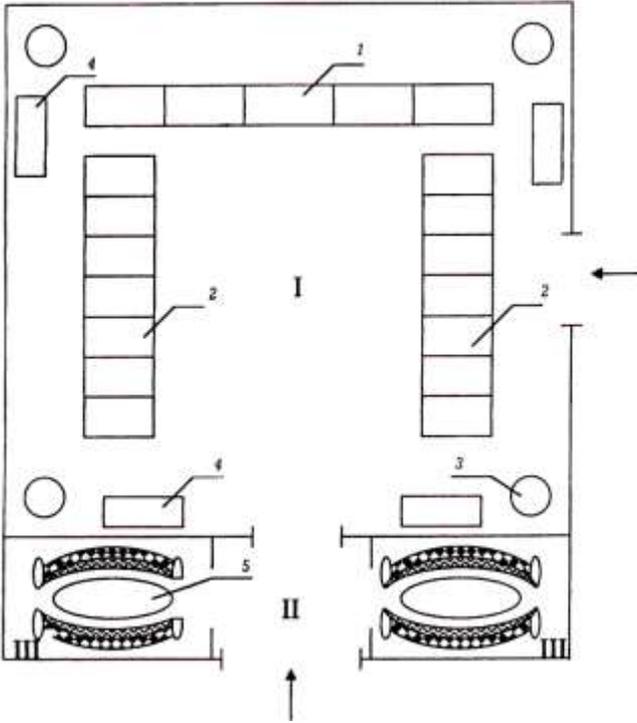
İsti içkilərin verilməsindən əvvəl masadan ləvazimatlarla birlikdə kiçik desert boşqablarını və yaxud kremankaları yığışdırırlar və masanı pirojnalar üçün desert boşqabları və çəngəllərlə bəzəyirlər, onları masanın üzərində qonağın sol tərəfində yerləşdirirlər.

Banketin xidməti isti içkilərin (çay və yaxud qəhvə) verilməsi başa çatır.

7.10. “Töy” banketi

Əsrlər boyunca hər bir xalqda töy şənliklərinin müəyyən töy adətləri, onun keçirilməsinin ənənələri formalaşmışdır. Azərbaycanca da töyün keçirilməsinə, başqa ölkələrdə olduğu kimi, zamanla müqəddəsləşmiş mərasimin qeyd olunması kimi baxmışlar.

Restoranlarda töyün keçirilməsi zamanı qonaqlara xidmət göstərmək üçün xüsusi banket zalı ayırırlar (şəkil 7.13).



Şəkil 7.13. Banket zalında mebelin yerləşdirilmə sxemi:

*I – banket zalı; II – avanzal; III – siqaret çəkmək üçün otaqlar
(1 – rəyasət heyətinin masaları; 2 – qonaqlar üçün masalar; 3 – köməkçi
masalar; 4 – servanlar; 5 – istirahət üçün divanlar və siqaret çəkmək üçün
kiçik masalar)*

Banket üçün sifariş metrdotel qəbul edir. O, sifarişçiyə qonaqların qəbulu və yığılması üçün yerləri (avanzal), toy banketi və rəqslər üçün zalları göstərir. Metrdotel banket zalında toy masasının müxtəlif yerləşmə variantlarını təklif edir (bir xəttə və yaxud rus hərfi ilə T, II, III düzülüşü şəkildə).

Toy banketinə sifarişin təribatı qaydası hər hansı bir digər banketdə olduğu kimidir. Əlavə olaraq sifarişçidən aşağıdakıları soruşurlar:

- milli ənənələri nəzərdə tutaraq, xidmətin xüsusiyyətləri;
- təzə evlənənlər qonaqları qarşılayacaq və yaxud onlar qonaqları masaya dəvət edən zaman gələcəklər, yoxsa yox?;
- musiqi müşayiətinin səviyyəsi (ansamblın, qarmonçunun, tar çalanın, yaxud skripkaçının və pianoçunun dəvət olunması, musiqi mərkəzinin qurulması və s. və s.);
- şampan şərabının nə vaxt, neçə dəfə və necə verilməsi (paylama ilə, masalarda süzülmə);
- hədiyyə və güllər üçün harada yer ayrılması;
- isti xörəklərin verilmə vaxtı;
- rəqslər üçün fasilələr;
- çay masasının təşkili və s.

Azərbaycan şəraitində isə bu məsələlər son illərdə xeyli genişlənmiş və mürəkkəbləşmişdir. Toy mərasimlərinin keçirilməsi üçün tədbirlərin hazırlanması az qala sənaye miqyasını almışdır. Bunun da özünəməxsus müsbət və mənfi xüsusiyyətləri vardır. Bu işdə adət-ənənələrimizdən və müasir həyatdan xeyli sayda kənara çıxmalar da mövcuddur. Bu barədə hətta Milli Məclisdə də söhbət açılmışdır. Dərsliyin həcminin məhdud imkanlarını nəzərə alaraq bu haqda yuxarıdakı cümlələrlə kifayətlənirik. Burada ancaq banketin keçirilməsindən söhbət açıyıq.

Toy banketinin keçirilməsi və xidmətinə hazırlıq, eyni masa arxasında ofisiantlar tərəfindən göstərilən qismən xidmət isə adi banketlərdəki kimidir. Ofisiantların sayı bir ofisiantın 12-15 dəvət olunanlara təhkim olunması hesabı ilə müəyyən olunur.

Toy banketinin fərqli xüsusiyyəti onun vaxta görə keçirilmə müddətidir (5-6 saat). Bununla əlaqədar olaraq menyuya banketin

hər iştirakçısına $\frac{1}{2}$ və yaxud $\frac{1}{4}$ pay hesabından geniş çeşiddə soyuq qəlyanaltılarını, bir isti qəlyanaltını və 1-2 isti yeməkləri, desert yeməyini, meyvələri, isti içkiləri (çay, qəhvə), unlu qənnadı məmulatlarını daxil etmək məsləhətdir. Təəssüf ki, bu qaydaya, hələ ki, respublikamızda tam riayət olunmur, israfçılığa yol verilir.

Metrdotel masanın bəzədilməsi və yeməklərin verilməsi üçün zəruri olan qabların, süfrə ağlarının, siyahısı və sayını müəyyən edir, sifarişləri tərtib edir və onları istehsala, servis-bara, serviz otağına, adi banketdə olduğu kimi göndərir. O, ofisiantların treninqini keçirir, onların arasında vəzifələri bölüşdürür, hər birinin öz iş bölməsini müəyyən edir, şampan şərabının, yeməklərin verilməsi ardıcılığı və vaxtı haqqında məlumat verir. Sonra bəzi ofisiantlara mebelin düzülməsini, qab-qacağın və ləvazimatların hazırlanmasını, masaların bəzədilməsini; digərlərinə – ədviyyə qablarının hazırlanmasını, masa üzərində güllərlə vazaların yerləşdirilməsini, servis-bardan bufet məhsulunun alınmasını tapşırır.

Bəy və gəlin üçün xüsusi tərtib olunmuş masada fəxri yerlər təqdim olunur (masanın mərkəzində). Onlar da müxtəlif variantda servisləşdirilə bilər (şəkil 7.14). Onlardan da aşağıdakı ardıcılıqla masanın servisləşməsinə başlayırlar: əvvəlcə üzərlərinə qəlyanaltı boşqablarını yerləşdirirlər, sol tərəfdən – pirojki boşqablarını, ləvazimatları düzürlər, yanından şampan şərabı üçün fujerləri və qədəhləri, hündür üsullarla bükülmüş kətan salfetləri, sonda masanın üzərinə ədviyyəni, gülləri qoyurlar. Şampan şərabı və kətan salfetlər üçün badələr, qədəhlərin forma və rəngləri digər qonaqların bəzədilmə əşyalarından fərqlənməlidir.

Digər qonaqlar üçün masanı qəlyanaltı və pirojki boşqabları ilə, süfrə və qəlyanaltı ləvazimatları ilə, şərab və tünd içkilər üçün bardaqlar, piyalələr, badələrlə və kətan salfetlərlə bəzəyirlər (şəkil 7.15).



a)



b)

Şəkil 7.14. “Toy” banketində bəy və gəlin oturan masanın tərtibatından fraqmentlər:

a) sadə variantda; b) klassik variantda.



Şakil 7.15. Bakıda “Sərin” restoranında keçirilən toy süfrəsindən bir görünüş

Bəy və gəlini avanzalda, üzərində iki hündür qədəh, canlı qızılgül yerləşən kiçik gümüş sini ilə ofisiyant qarşılayır və onlara şampan şərəbi təklif edir. Digər iki ofisiyant qonaqlara içkilər paylayır. Təzə evlənənlər əllərində qədəhlərlə daxil olan qonaqları qarşılayırlar və onlardan təbriklər və hədiyyələri qəbul edir, onları xüsusi ayrılan kiçik masa arxasına əyləşdirirlər. Ofisiyantlar, üstünlüyü alçaq formalara verərək, gülləri vazalara və onları banket masalarının üzərinə qoyurlar. Hündür ayaqlar üzərində olan gülləri (qladioluslar, qızılgülər, qərənfillər) banket masalarının üzərinə qoyurlar, onları hündür vazalarda əvvəlcədən hazırlanan kiçik jurnal masalarının üzərinə qoyurlar.

Təzə evlənənlər qonaqları banket zalına dəvət edirlər. İlk olaraq, zala onların özü daxil olur və masanın mərkəzində yer tuturlar. Gəlin bəydən sağ tərəfdə, bəyin valideynləri gəlinin yanında, gəlinin valideynləri isə bəyin yanında oturlar.

Qonaqlar, üzərində bütöv halda hazırlanan soyuq yeməklər (şirəli, qiyməli balıq, bütöv şirəli iri ət tikələri, hind toyuğu, səbəciklərdə qırqovul yumurtaları və təzə meyvələrlə vəhşi quş), müxtəlif assortilər, karbonat, bujenina, vazalarda salatlar, təbii tərəvəzlər, şorabalar və marinadlar yerləşən, gözəl bəzədilən masalar arxasında əyləşirlər.

Qəlyanaltılarla dolu qabları masa oxu bucağı altında, bir-birinə paralel olaraq, bir və yaxud iki sırada, masanın enindən və qəlyanaltıların sayından asılı olaraq qoyurlar. Eyni qəlyanaltılarla dolu qablar dörd-beş yerlərdən bir təkrar olunur. Masanın oxu boyu eyni aralıqda meyvələrlə dolu vazalar düzülür. Salat qablarında olan qəlyanaltılar masanın ortasına yaxın yerdə; alçaq divarları qablarda olan qəlyanaltıları – bəzədilmə əşyalarına yaxın yerdə; kürü, salat qablarını pirojki və yaxud qəlyanaltı boşqablarının üzərinə qoyurlar. Soyuq qəlyanaltıları banketin başlanmasına qədər 30-40 dəqiqədən tez qoymaq məsləhət deyildir. Bütün qablara bölünmə üçün ləvazimatlar qoyulur. Soyuq yeməklərlə xidmət prosesində, ofisiyantlar, əsasən rus üsulundan və yerli ənənələrdən istifadə edirlər.

Təzə evlənənlərin masası üzərində buzla dolu vedrədə şampan şərabı və sərinləşdirici içkilər qoyurlar. Digər qonaqların masalarında içkiləri qruplarla badələr arasında, onları növbələyərək yerləşdirirlər (şərablarla sərinləşdirici içkilər, tünd spirtli içkilərlə sərinləşdirici içkilər).

Sifarişçi ilə razılaşmadan sonra, şampan şərabı avanzalda yox, toy masası arxasında da verilə bilər. Verilmənin iki üsulu mövcuddur. Birinci halda iki ofisiant xidmət göstərir. Birisi, şampan şərabı ilə doldurulmuş qədəhlər olan sinini tutur, digəri onları hər bir qonağın qarşısına düzür. İkinci halda qədəhləri masanın üzərinə bəzədilmə zamanı qoyurlar və onları qonaqların masaya dəvət olmasından əvvəl doldururlar. Təzə evlənənlərin və onların valideynlərinin qədəhlərini, qonaqlar masa arxasına əyləşəndən sonra doldururlar. Birinci sağlığı bəyən və yaxud gəlinin valideynlərindən biri təklif edir, sonra isə bütün arzu edənlərə təzə evlənənlərin sağlığına və xoşbəxtliyinə sağlıq deməyə imkan yaradaraq, toyu aparan tamadanı seçirlər.

Əvvəlcə sağlıqları yaşca böyüklər, sonra isə digər qonaqlar deyirlər. Tamada toy keçirilən zaman istifadə olunmuş qabların yığılması və masanın növbəti yeməyinin verilməsinin hazırlığını həyata keçirən metrdotellə xidməti razılaşdırır, hansı vaxtda rəqslər, oyun və əyləncələr üçün fasilələr elan etmək, qonaqlara xidmət qaydalarını dəqiqləşdirir.

Ofisiantlar daim zalda olurlar. Banketin əvvəlində və fasilələrdən sonra qonaqların masaya qayıdandan sonra xidməti zamanı onlar qonaqların əyləşməsinə kömək edir, içkilər süzür və masa üzərindən bölünmə ləvazimatları ilə dolu qabı götürərək, qonaqlara fransız üsulu ilə xidmət göstərirlər. İkinci xörəklərin süfrəyə verilməsini ingilis üsulu ilə həyata keçirmək olar. Bütöv halda hazırlanan yeməkləri, tranşer ləvazimatlarından (bölmə üçün bıçaq və çəngəli) istifadə edərək, köməkçi masa üzərində paylaşdırırlar.

Təzə evlənənlərə və hörmətli qonaqlara xörəklərin paylaşdırılması yaxşı olardı ki, rəyasət heyəti masasının yanında yerləşən arabacıqlardan və yaxud bükülən sinidən (treycəkdən) həyata keçirilsin.

İkinci xörəkləri cüt işləyən ofisiantlar Avropa üsulu ilə süfrəyə verirlər. Bir ofisiant sininin üzərinə ikinci xörəkləri gətirir, sinini köməkçi masanın üzərinə qoyur, digəri isə hər bir qonağa sağ tərəfdən yaxınlaşaraq, sağ əllə masanın üzərinə yeməklərlə dolu boşqabları qoyur.

Toy banketində, soyuq qəlyanaltılar desertin verilməsinə qədər masanın üzərində qalmalıdır. Desertin paylamasından əvvəl istifadə olunan kiçik süfrə və pirojki boşqablarını çörək qalıqları ilə birlikdə yığışdırırlar. Külqabılar daima dəyişdirilməlidir.

Deserti kremankalarda və yaxud kiçik desert boşqablarında, Avropa üsulu ilə verirlər.

Banket, banket zalında və yaxud qonşu otaqlarda verilən, çay masaların arxasında, isti içkilərin və qənnadı məmulatların verilməsi ilə başa çatır. Ofisiant zala, üçmərtəbəli, dairəvi və yaxud kvadrat şəklində olan simvolik məna daşıyan tortu zala gətirir. Onun üzərində olan ağ və zərif cəhrayı rənglər təmizlik və məhəbbəti, qu quşu həyat yoldaşının etibarlılığını, bolluq buynuzu bolluğun, at nalı xoşbətliyin rəmzi kimi göstərilir. Toy tortunu, adətən, gəlin kəsir, birinci tikəni isə bəy gəlinin boşqabı üzərinə, ikincisini gəlin bəyin boşqabına, sonra isə onun qalan hissələrini ofisiantlar qonaqlara paylayırlar.

Banketin bitməsindən sonra, metrdotel təzə evlənənlərə, evlənmələrinin bir ilinin qeyd olunması üçün çit toyuna dəvətnamə verir, onlara ağac toyun – 5 ildən sonra; sink toyun – 6 ildən sonra (o barədə mərasimdir ki, həyat yoldaşları arasında münasibətləri, qab-qacaq arasındakı kimi, vaxtaşırı hamarlıq yaratmaq üçün zəruridir), mis toyun – 7 ildən sonra; tənəkə toyunun – 8 ildən sonra; qızılgül toyun – çoxsaylı hədiyyə olunan cəhrayı qızılgüllərlə – 10 ildən sonra; şüşə toyun – 15 il evlənəndən sonra (münasibətlər şüşə kimi təmiz olmalıdır); çini toyun – evlənəndən 20 ildən sonra; gümüş toyun – evlənəndən 25 il sonra (evlənənlər gümüş üzükləri qızıl bəxt üzüklərlə yanaşı taxırlar); mirvari toyun – 30 ildən sonra; yaqut toyun – 40 ildən sonra; qızıl toyun – 50 ildən sonra (ər-arvad bəxt üzüklərini yeniləri ilə əvəz etməlidirlər); brilliant toyun – 60 ildən sonra keçirilməsini

arzulayır. Metrdotel, dövətnamələri təqdim edərək, yeni evlənənlərə uzun həyat xoşbəxtliyini arzu edir.

Avanzalda, qonaqların təzə evlənənlərə şeir yazması və yaxud yumoristik arzuları bildirməsi üçün, üzərində albom və qələm qoyulan, kiçik jurnal masasını da yerləşdirmək olar. Burada fotoqraf qonaqlara öz xidmətlərini təklif edir. Banket bitəndən sonra təzə evlənənlər albom və şəkilləri özləri ilə aparırlar.

7.11. “Ad günü” banketi

İaşə müəssisələrində şənlik iştirakçılarının qəbulu üçün ofisiantlar tərəfindən qismən xidmətlə banket də təşkil edirlər. O, gündüz və yaxud axşam saatlarında nahar, şam yeməyi və yaxud çay banketi kimi keçirilir. Masalar açıq rəngli süfrələrlə örtülən, dairəvi, oval və yaxud düzbucaqlı formada ola bilər. Kətan salfetlərin rəngi süfrənin rənginə əks olmalıdır. Masanın bəzədilməsi zamanı, boşqabın altına tikilmiş kətan salfetlər qoyaraq, onun üzərində qonaqlar üçün şüşə qablardan rənginə, naxışa və formasına görə fərqlənən, qəlyanaltı və pirojki boşqabları, ləvazimatlar və şüşələr qoyaraq, ad günü keçirən adam üçün xüsusi yer ayırırlar. Qəlyanaltı boşqabın üzərinə hündür üsulla bükülmüş (dovşan forması, şanaqüllə, ağ suzanbağı və s.), digər qonaqların salfetlərindən forma ilə fərqlənən kətan salfetlər qoyurlar.

Masanın əsas bəzəyi, isti içkilərin (çay, qəhvə, qlintveyn, punş, qroq) verilməsindən əvvəl yubiley şamları ilə birgə yandırılan tortdur. Tortu naxışlı kağız salfetlə plato vazasının üzərində yerləşdirirlər, onunla yanaşı kiçik desert boşqabda desert qaşığı qoyurlar.

İstirahət zonalarında yerləşən uşaq kafelərində və digər iaşə müəssisələrində yay vaxtı uşağın ad gününün keçirilməsini də təşkil etmək olar. Bu halda kiçik yaşlı uşaqlar üçün masaların üzərində müxtəlif forma və rənglərdə olan, hava şarlarını asmaq olar. Masanın bəzədilməsi üçün uşaq qab və ləvazimatları, əlvan tonlu rəngli stəkanlardan istifadə olunur. Masanın üzərinə, onlarla oynamaq və yaxud sındırmamaq şərtilə, əldən salmaq və kağız,

plastik, yumşaq oyuncaqlar qoyurlar. Uşaq üçün bəzədilmiş hər bir kiçik desert boşqabın üzərinə, bolluq işarəsini göstərən salfet qoyur, onun içərindən çoxlu rəngli konfet-nabat tökülür.

7.12. Yubilyara, dostların görüşünə həsr olunan banketlər

Belə banketlərə hazırlığı qəbul formasının seçimindən başlamaq lazımdır (rəsmi şəxslərin dəvəti ilə masa arxasında banket və yaxud restoranda dostlarla nahar). Burada yubilyara, tamam olmuş yaşa müvafiq olaraq, şamlarla bəzədilmiş tort təqdim etmək məsləhətdir. Bunu, bayram masasının xidməti üçün sifarişin qəbulu zamanı nəzərə almaq lazımdır.

Yubileyə həsr olunmuş masanı pastel tonlu kamka süfrəsi ilə örtürlər, üzərini isə ona xüsusi incəlik verən, ağ-qızılı çini ilə bəzəyirlər. Kətan salfetlər qızıl yarpaq formasında dairəciklərdə çox qəşəng görünür. Kompozisiyanı qəşəng şamdan və süfrə boyu səpələnmiş qızıl yarpaqlar tamamlayır.

Xidmətdə yüksəliş, yeni özəl şirkətin yaranması, məktəbin, kollecin, universitetin ildönümünün qeyd edilməsi – dostların restoranda görüşü üçün gözəl səbəbdir. Belə banketlər qeyri-rəsmi xarakter daşıyır. Bir qayda olaraq, bunlar ofisiantlar tərəfindən qismən xidmət ilə masa arxasında keçirilən banketlərdir. Bu zaman avanzalda və yaxud banket zalına girişdə, üzərində canlı güllər, şamlarla şamdanlar, konusşəkilli stəkanlar, qədəhlər, sıralarla və yaxud üçkünc şəkildə olan badələr, onların yanında şirələr, bardaqlarda morslar, mineral su, spirtli içkilər ilə dolu şüşələr qoyulan, dairəvi və yaxud düzbucaqlı kiçik masalar yerləşdirirlər. Belə görüşün təşəbbüsçüsü olan şəxslər qonaqları zalın girişində qarşılayır və onları mini-bara qədər ötürürlər. Barmen qonaqlara aperitiv təklif edir. Sonra qonaqları bayram masası arxasına dəvət edirlər. Menyunu tərtib etmək, masanın bəzədilməsi və qonaqlara masa arxasından ofisiantlar tərəfindən qismən xidmət isə adi banketlərdə olduğu kimidir.

VIII FƏSİL

QULLUĞUN XÜSUSİ NÖVLƏRİ VƏ XİDMƏT FORMALARI

Qulluğun xüsusi növlərinə simpoziumların, konfransların, seminarların, müşavirələrin, idman yarışlarının, istirahət zonalarında mədəni-kütləvi tədbirlərin iştirakçılarının qidalanmasının təşkili və xidməti üzrə göstərilən qulluq; mehmanxanalarda yaşayanlara xidmətini; istehlakçıların sifarişləri və xidməti üzrə ofis və evlərə kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının çatdırılması zamanı göstərilən qulluğu; sərnixin nəqliyyatında daşınma zamanı xidmətini (kupe, kayut, təyyarə salonu) aid edirlər. **Tematik tədbirlərə** yubiley tarixləri, bayramlar, Yeni ilin qarşılınması ilə əlaqədar olan xidmətləri aid edirlər.

8.1. Simpozium, konfrans, seminar, müşavirə iştirakçılarının qidalanması və xidməti üzrə göstərilən qulluq növləri

Simpozium, konfrans, seminar və müşavirələrin iştirakçıları yaşadığı yerlərdə xidmət olunur (mehmanxanalarda). Qidalanma restoran, kafe, barlarda təşkil olunur. O üçdəfəli olmalıdır. Gündəlik rasionun menyusu (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) bir həftəyə və yaxud dekadaya tərtib olunur.

Restoranın müdiriyyəti əvvəlcədən simpozium, konfrans iştirakçılarının sayı haqqında məlumatlandırılmalıdır. Belə tədbirlərin iştirakçıları üçün menyu əvvəlcədən tərtib olunur və sifarişçi müvafiq təşkilatın nümayəndəsi ilə razılaşdırılır. Bu zaman kompleks səhər yeməkləri, naharların, şam yeməklərinin variantları təklif oluna bilər.

Restoranın müdiriyyəti, vaxtları məhdud olan, çoxsaylı insanlara eyni zamanda xidməti nəzərə alaraq, ofisiantların tez və dəqiq işini təmin etməlidir. Bu məqsədlə xidmət heyətinin işə çıxma qrafiki dəqiqləşdirilir. Ofisiantların sayı bir ofisiantın eyni vaxtda 8 nəfərdən çox olmayan şəxslərə xidməti hesabından

müəyyən olunur. Qab-qacağın yığışdırılması üçün ofisiantlara yalnız yeməklərin verilməsi və qonaqlarla hesablaşma imkanı yaratmaqla, köməkçi işçiləri ayırmaq məsləhət görülür.

Xidmətin tezləşdirilməsi üçün, masaları əvvəlcədən bəzəyirlər. Onların üzərinə səhər yeməyi üçün şkafda bişirilmiş məhsullar, çay və yaxud qəhvə ilə dolu fincanlar, cəmlə rozetkalar, qənd, turşudulmuş süd məhsulları qoyurlar. Xidmət zamanı qonaqların içkiləri özləri süzməsi üçün çayı çaydanlarda, qəhvəni qəhvədanlarda vermək olar. Çörəyi doğrayır və boşqabların, yaxud çörəkqabıların üzərinə qoyurlar, kətan salfetlərlə örtür və masanın üzərinə qoyurlar.

Nahar üçün masaların üzərinə sərinləşdirici içkilərlə dolu şüşələr (soyudulmuş və silinmiş), meyvələr, çörək, boşqablarda və yaxud salat qablarında qəlyanaltılar, şirin yeməklər (kompot, kisel, muss, krem, jele) qoyurlar.

Xidmətin tezləşdirilməsinə, bilavasitə zala çıxan, əlavə paylama xəttlərinin (işkilər üçün soyuducu vitrinlər, birinci yeməklər üçün marmitlər) təşkili kömək edir.

İştirakçıların qidalanması nağd pul və nağdsız hesabla (talonlarla) təşkil oluna bilər. Ofisiant kassirə talonu pul kimi təhvil verir. Ofisiant mətbəx və servis-barla buraxılmış yeməklər üçün kassa çekləri ilə hesablaşır. Əgər göstərilmiş tədbirlər üzrə iştirakçıların qidalanması nağd hesabla aparılırsa, bu halda ofisiant haqq-hesabı adəti üzrə aparır, yəni hesabı təqdim edir və pulunu alır.

İclaslar arasında fasilələr zamanı iclaslar keçirilən yerdə furşet-bar təşkil oluna bilər.

İştirakçıların sayından, zalın sahəsi və formasından asılı olaraq, furşet masalarını istifadə edərək oraya 2-6 m uzunluğunda olan bir və yaxud bir neçə masalar qoyurlar. Onların olmaması zamanı, lazım olan ölçüdə masaları kvadrat və yaxud düzbucaqlı masalardan tərtib edirlər. Masaları furşet banketindəki kimi, süfrələrlə örtürlər. Masaların üzərinə kiçik paylarla (salat qablarında), polietilen örtük ilə örtülmüş soyuq qəlyanaltılar, çörək, böyük qablarda paylaşdırılmış gastronomiya məhsulları, buter-

brodlar, pirojkilər, vazalarda isə meyvələr və pirojnalar qoyurlar. Masaların qıraqlarında qəhvə, həlimlə dolu termoslar, həlim və qəhvə üçün fincanlar (kasalar), şirə ilə bardaqlar qoyurlar.

Furşet masalarının yanında, kiçik masalar üzərində qəlyanaltı və pirojki boşqabları, qruplarla qəlyanaltı çəngəlləri və bıçaqları, fujer və yaxud stəkanlar qoyurlar. Kiçik yığımlarla kağız salfetləri qoyurlar. Əlavə masaların üzərində su, pivə dolu şüşələr, fujer və stəkanlar qoyurlar.

Hər bir masaya üç ofisiyant xidmət göstərir: birincisi məhsulların doldurulmasına nəzarət edir, ikincisi istifadə olunmuş qabları və ləvazimatları yığışdırır və onların ehtiyatını doldurur, üçüncüsü isə haqq-hesab aparır.

Xidmətin tezləşdirilməsi üçün həlim və pirojkilərin buraxılması üzrə ayrı-ayrı masaların təşkilini, paylıq tavalarda, kokotniklərdə isti sosiskaların, isti qəlyanaltıların satışını təşkil etmək olar. Belə hallarda yeməyi aşpaz buraxır, yeməyə görə haqq-hesabı isə ofisiyant aparır. Əlavə olaraq, çay masaları, dondurma satışını təşkil edirlər.

8.2. İdman tədbirləri zamanı xidmət

İdmançıların – yarış iştirakçılarının qidalanması, bir qayda olaraq, özünəxidmət xətləri qoyulan və yaxud səhər yeməyi, naharın və şam yeməyinin təşkili zamanı, İsveç masası şəklində təşkil olunur. Yeməklərin buraxılması üçün birdəfəlik qablardan istifadə edirlər. Səhər yeməyi, nahar və şam yeməyi üçün ayrılan vaxt ciddi surətdə dəqiqləşdirilir. Menyuya müxtəlif süd məhsullarını, ətdən, quşdan, tərəvəzlərdən yüksək kalorili yeməkləri, meyvələr, şirələr, unlu qənnadı məmulatlarını daxil edirlər.

İdman tədbirləri zamanı tamaşaçıların qidalanması kafələrdə, barlarda, kafeterilərdə polietilen pərdələrə bükülmüş buterbrodlar, bulka və qənnadı məmulatlarının satışı, isti qril-sosiskalar və içkilərin geniş inkişaf etmiş kiçik pərakəndə şəbəkəsində satışı şəklində təşkil olunur.

8.3. Mehmanxanalar nəzdində olan iaşə müəssisələrində və mehmanxana otaqlarında xidmət

Mehmanxanalarda xidmət – burada yerləşən ayrı-ayrı tip iaşə müəssisələri tərəfindən onların kateqoriyaları və növlərinə uyğun olaraq təşkil edilir.

Mehmanxanalar nəzdində iaşə müəssisələri, əsasən, orada yaşayan qonaqlar üçün nəzərdə tutulur.

Şəhər mehmanxanalarında restoranlar, barlar, aeroport, dəmiryolu, dəniz, çay vağzalları nəzdində olan mehmanxanalarda isə kafelər, qəlyanaltılar və yaxud tez xidmət müəssisələri mövcuddur.

Tikinti norma və qaydalarına görə nəzərə alınmışdır ki, şəhər mehmanxanalarında olan restoran və kafelərdə yerlərin sayı mehmanxanaların tutumuna müvafiq olmalıdır, barlarda yerlərin sayı isə mehmanxana tutumundan 10% az olmayaraq təşkil etməlidir. Lakin mehmanxananın yerləşdiyi yerdən və yaşayış məntəqəsi əhalisinin iaşə müəssisələri ilə təminatından asılı olaraq, mehmanxanalar nəzdində restoran, kafe, qəlyanaltı və barlarda yerlərin sayı, müvafiq texniki-iqtisadi əsaslandırma ilə dəyişilə bilər.

Mehmanxanalar nəzdindəki iaşə müəssisələri işlərini səhər saat 8-dən gec olmayaraq başlayır və yerli vaxtla saat 24-dən gec olmayaraq bitirirlər. Əgər mehmanxanada bir neçə bar mövcuddursa, iş saatları onlar üçün fərdi olaraq təyin olunur, fasilələr isə üst-üstə düşməməlidir.

Barlar, bir qayda olaraq, nahar fasiləsi ilə, yerli vaxtla işlərini səhər saat 7-dən başlayır və saat 22–23-də bitirirlər. Hər bar üçün, realizə olunan yeməklərin məhsul və içkilərin çeşidini təyin edirlər. Onlar geniş olmamalı, lakin həftə günlərinə görə müxtəlif çeşiddə olmalıdır.

Barları kiçik zallarda yerləşdirirlər. Ona görə də, burada qi-danın hazırlanması və məhsulun realizəsi üçün imkanlar məhduddur. Onlar özünəxidmət üsulu ilə işləyir.

Hər bir bar zaldan, köməkçi otaqdan və süfrə qabların yuyucusundan ibarətdir. Mərtəbələr üzrə barları ekspres-qəhvə-bişirən piştaxtalar, soyuducu vitrinlər, məhsulların düzülməsi üçün divaryanı vitrinlə təchiz edirlər. Ticarət zalında stullarla kiçik masalar yerləşdirirlər. Köməkçi otağı elektrik pılətəsi, elektrik su qaynadandan, soyuducu şkafla təchiz edirlər. İşçilərin ştatı barmenlərdən, xidmətçidən (onlar, həmçinin, qab-qacağı da yuyurlar), bəzi hallarda isə aşpazlardan ibarətdir.

Mətbəxdən özünün istehsalı olan məhsulun barlara buraxılması xüsusi buraxılış vərəqələri, anbardan isə barın açılmasından əvvəl (səhər saatlarında) və bütün gün ərzində faktura ilə buraxılır.

İri mehmanxana və barlarda, soyuducu piştaxtadan (soyuq yeməklər, süd məhsulları, şirələr üçün) və ikinci isti yeməklərin buraxılması üçün piştaxtadan ibarət olan özünəxidmət xəttlərini quraşdırırlar. Haqq-hesab nöqtəsinin qarşısında samovar, dəmlə çini çaydan, bişirilmiş məmulatlar yerləşdirirlər. Barların əksəriyyətində ekspres-qəhvəbişirənlər quraşdırılır.

Mehmanxanalarda axşam və gecə vaxtı konsert proqramı da daxil olmaqla, barlar misiqi xidməti ilə işləyir. Bu barlarda şirələr, mineral su və meyvə suları, buterbrodlar (kanape, sandviçlər), kürü, salat kütləsi, marinadlaşmış meyvələr dolu səbəciklər, kiçik tikəli bişirilmiş məmulatlar, desert pirojnalar, meyvələr, zeytun, badam, dondurma və qara qəhvə təklif edirlər.

Mehmanxana nəzdindəki restoranlarda səhər saatlarında qonaqlara, İsveç masası (bufeti), geniş şəkildə yeməklərin sərbəst seçim menyusu üzrə səhər yeməyi təklif edirlər.

Xörəklərin sərbəst seçim menyusu üzrə təşkil olunan səhər yeməyi, mehmanxanada yaşayan fərdi turistlərə təklif olunur. Qonaqlara süd məhsullarının, adi və yaxud meyvəli yoqurtun, iki növ təzə sıxılmış şirələrin, digər şirələrin yüksəkkeyfiyyətli üç növünün geniş seçimini, kərə yağı, cem, marmelad və fərdi qabda bal, beş növ sereals (quru səhər yeməyi), həmçinin, korn fleks (qarğıdalı lopaları) və müslinin bir növünü, soyuq hisə verilmiş balıq, əsasən qızılbalığın bir növünü, ət qastronomiyası, sosiska-

lar və yerli və xarici istehsal olan müxtəlif pendir növləri, yumurtadan beş cür yeməklər: qaynar suda qabıqsız bişirilmiş yumurtalar (paşot), qayğanaq və yaxud bekon, sosiskalar və vetçina ilə omlet, badə-dayaqlarda verilən bişirilmiş yumurtalar, balıqdan və ətdən bir isti yemək, meyvələr, isti içkilər (qəhvə, çay), təzə qaymaq və süd, çörək-bulka məmulatları (kruassan, deniş, maffin) və iki növ çörək (çovdar və buğda), təklif edirlər.

İsveç masası (bufeti) şəklində səhər yeməyi və yaxud nahar, restoranda tez bir zamanda xidməti təmin etməyə ehtiyacı olan, işgüzar adamlar üçün təşkil edirlər. Orta hesabla qonaqlar səhər yeməyinə 15-20 dəqiqə, nahara isə 30-40 dəqiqə vaxt sərf edirlər.

İsveç masasını özünəxidmət növü üzrə təşkil edirlər. Ofisiantlar yalnız masalara içkiləri verirlər və istifadə olunmuş qabları yığışdırırlar. Bütün dünyada İsveç masasını klassik adlandıırırlar və yalnız İsveçlilərin özləri onu buterbrod masası adlandıırırlar. Bütün yeməkləri bir masa üzərində yerləşdirmək İsveçdə XVI əsrdə yaranmışdır. Müasir İsveç masasının prototipi, ənənəvi olaraq XVIII əsrdə qonaqlıq üçün araq və qəlyanaltılarla dolu olan ayrıca masa idi. Belə masa-bufetin üzərində müxtəlif araq çeşidləri və araq içkilərinin yanında qəlyanaltılar yerləşdirildilər: siyənək balığı, ançouslar, tünd pendir və çörək qoyurdular. Qəlyanaltını ayaq üstə yeyirdilər, sonra isə nahar masası arxasına otururdular. Tədricən menyuya yeni xörəklər daxil edirdilər və XIX əsrdə belə yeməklərin təşkili İsveçlilər üçün buterbrod masasına və digərləri üçün isə İsveç masasına çevrilmişdir.

Restoranda İsveç masasının təşkili üçün ayrıca zal və yaxud zalın bir hissəsini ayırırlar. Görünən yerdə İsveç masasının rejimi, səhər yeməyi, naharın və şam yeməyinin qiyməti, İsveç masasında məhsulun çeşidi haqqında elan asırlar. İsveç masasını zalın mərkəzində və yaxud zala girişin yanında, divarlar boyu yerləşdirirlər. İsveç masasının əsasını, ayrıca soyuq qəlyanaltılar və salatlar üçün (salat-bar) soyudulan piştaxtalar təşkil edir. Doğranmış buz üzərində salatlar və digər qəlyanaltılar ilə saxlanılan tutumu olan piştaxtalar elə qurulur ki, onların daxilində, bir

tərəfdən sorulan və digər tərəfdən çıxan soyuq hava dövrüyə edir. Soyuq yeməkləri melxior, metal və çini qablarda, salatları isə şəffaf şüşədən olan salat qablarında verirlər.

Qablar qəşəng tərtib olunmalıdır. Dekorativ məqsədlərlə qıvrım kələm (qrenkol), limon dilimləri, zeytun, uzun soğan, şüyüd dəsti, salat yarpaqları, pomidor və xiyar dilimləri və s. istifadə olunur. Soyuq qəlyanaltılarla yanaşı buzun üzərinə təzə tərəvəzlər qoyurlar (bütöv halda şirin qırmızı və sarı bibərlər, qırmızı turp və s.), bu da soyudulan piştaxtaya və salat-bara estetik cəlbedici görünüş verir. Kulinariya məmulatları ilə bütün qabların üzərinə ofisiantlar onları bölmək üçün müvafiq ləvazimatlar qoyurlar – yemək qaşığı və çəngəllər, çay qaşıqları, maşalar. Buz və soyuq qəlyantılarla soyudulan piştaxta üstündə iki rəf yerləşdirilir: aşağı rəf – altına kətan salfetlər qoyulan, şəffaf çox paylıq salat qablarında duzlu, turşuya qoyulmuş tərəvəz və göbələklər üçün, soyudulması tələb olunmayan məhsulları yerləşdirmək üçün yuxarı rəf: çörək, souslar, ədviyyələr.

Qayğanaq, omletləri hazırlamaq üçün üzərində qurulmuş pilətə olan səyyar arabadan istifadə edirlər. Yumurtadan olan yeməkləri yalnız onları sifariş edəndən sonra hazırlayırlar və onları qonaqlara isti-isti verirlər. Duru xörəklərin, ikinci yeməklərin, qarnirlərin isidilməsi və yanlarında boşqabların isidilməsi üçün səyyar arabalar olan, marmitlərdən istifadə edirlər.

Xüsusi avadanlığın olmaması zamanı üzərinə süfrə salınan, 3-4 m uzunluğunda olan furşet masasından istifadə edirlər. Masanın üzərinə vazalar–şorba qabları, isti yeməkləri isti saxlamaq üçün ləvazimatlar (şafinq-diş) qoyurlar, yanında qruplarla həlim kasaları və yığımlarla nəlbəkilər, hərəsində ikinci isti xörəklər üçün 8-10 ədəd yığımla kiçik süfrə boşqabları yerləşdirirlər.

Şafinq-diş – su hamamının köməyi ilə istilik saxlamaq üçün işlədilən cihazdır. Əsasən, isti yeməklər üçün nəzərdə tutulan İsveç masalarında istifadə olunur.

Vazalar–şorba qabları və şafinq-dişin qarşısında, üzərinə çörək və bulkalar qoyulan, kətan salfetlə hörmə səbət və həmçinin, şorba üçün süzmə qaşıqlar, sous xörəkləri üçün üzərinə süfrə

qaşıqlar (oyuğu aşağı) qoyulan pirojki boşqabları yerləşdirilir. Səhər yeməyi üçün masanın üzərinə, odadavamlı materialdan hazırlanan paşotniklər və toster qurulan, yumurtaların istiləndirməsi üçün marmit qoyurlar.

İsveç masasında məhsulun çeşidi xidmətin vaxtından asılıdır (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) və özündə müxtəlif qəlyanaltı və yeməkləri əks etdirir, bu da qonağa fərdi xüsusiyyətləri nəzərə alaraq rasionu özü tərtib etməyə imkan yaradır. İsveç masasını bəzəyərkən, diametrə görə müasir böyük boşqablardan istifadə edirlər, bu da qonağa qəlyanaltıları boşqab üzərində qəşəng yerləşdirməyə imkan yaradır.

İsti yeməklərin çeşidlərini həftənin günləri üzrə dəyişmək, milli mətbəx həftələri keçirmək məqsəddəuyğundur (Azərbaycan, rus, gürcü, moldav və s.).

Səhər yeməyi menyusuna 12-15 adda soyuq qəlyanaltılar daxil etmək məsləhətdir: süd məhsulları – 5-6 adda; isti yeməklər – 6-8 adda; sereals (quru səhər yeməyi) – 4-5 adda; müslinin bir növü; souslar və bitki yağı, zeytun yağı; şirin yeməklər və meyvələr – 5-6 adda; isti içkilər – 4-5 adda; soyuq içkilər - 4-5 adda; unlu qənnadı məmulatları – 4-5 adda; çovdar və buğda çörəyi.

İsveç masasının təxmini menyusu üçün nümunə (səhər yeməyi) aşağıdakı kimi ola bilər:

Kərə yağı

Formalı vətçina

Hislənmiş (suda bişmiş) bud tikələri

Bişirilmiş və doktor kolbasası

Hisə verilmiş kolbasa

Təbii xiyar və pomidorlar

Göyərtili salatı

Vitamin salatı

Qozla hazırlanan çuğundur qəlyanaltısı

Yerkökü salatı

Zeytun

Limon

Pendir çeşidləri
Brınza
Süd
Yoqurt çeşidləri
Sereals (qarğıdalı, gerkules və s.) lopaları, müsli
Balıq kotletləri
Südlü sosiskalar
Pojariski kotletləri
Vetçina ilə qayğanaq
Bekonla omlet
Yağlı blinlər
Souslar: mayonez, tomat, ketçup
Bitki, zeytun yağı
Mürəbbə ilə blinçiklər
Meyvə salata
Almalar
Portağallar
Qablaşdırılmış cem, bal, marmelad
Qara qəhvə
Qutuda Lipton çayı
Qutuda müxtəlif çeşiddə ətirli çay
Şirələr: qreypfrut, portağal, tomat, alma
Şorqoğal, şəkərbura
Qozlu bulkalar
Marsipanla qatlı pirojna
Çovdar, buğda çörəyi

Nahar vaxtı İsveç masasının menyusuna 12–16 adda soyuq xörək və qəlyanaltılar 2–3 adda, birinci xörəklər, 4–6 adda ikinci xörəklər, souslar, desert (jele, kompot, meyvələr), unlu qənnadı məmulatları, isti içkilər, şirələr və firma içkiləri daxil edirlər.

İsveç masasında soyuq içkilərin minimal dəsti özünü əks etdirməlidir: təzə sıxılmış portağal və qreypfrut şirələri: digər yüksəkkeyfiyyətli şirələrin iki növü; qazlı və qazsız mineral su; quru səhər yeməkləri üçün üzlü və yağsızlaşdırılmış süd.

Qəhvə, istifadədən qabaq 30 dəqiqədən gec olmayaraq üyüdülmüş hazırlanmalıdır. Beşulduzlu mehmanxanalar nəzdindəki restoranın çeşidində aşağıdakı isti içkilər olmalıdır: qara qəhvə, südlə və qaymaqla (fərdi qablarda), kofeinsiz qəhvə, kappuçino, Azərbaycan, Seylon, Hindistan, ingilis çayı.

Aşağıda İsveç masası üçün təxmini menyü nümunəsi göstərilir (nahar):

Soyuq qəlyanaltılar

Kərə yağı

Hisə verilmiş və turşuya qoyulmuş qızılbalıq

Limon və təzə göyərti ilə soyuq və isti hisə verilmiş nərə balığı

Yumurtada dənəvər və keta kürüsü ilə kanape

Ət delikatesi gastronomiyası: istiotda və milan salyamisi, parma donuz əti

Pendirlər müxtəlif çeşiddə

Salatlar

Göy yarpaq salata, təzə xiyarlar, şirin bibər

Təzə pomidor

Dəniz məhsullarından salat

Ət salata

Manqo ilə toyuq salata

Kartof salata

Tərəvəzli, göbələkli, salat, turşular

Zeytun

Yeməyə qatmalar: Azərbaycansayağı həftəbecər, italyan və fransızsayağı hazırlanan vineqretlər

Duru xörəklər

Toyuq həlimi

Göy soğanla və kartofla hazırlanan püre şorbası

Ukrayna borşu

Azərbaycansayağı ərİştə şorbası

İkinci isti xörəklər

Kürü sousla dana dilinin qızardılmış filesi
Xardallı sousla qızardılmış mal əti
Sitrus sousu ilə qızardılmış ördək döşü
Tatarsayağı raqu
Qaymaqla bişirilmiş kartof, qızardılmış düyü, buxarda
bişirilmiş tərəvəzlər

Desert

Qara gavalıdan kompot
Çalınmış qaymaqla qarağat kiseli
Vazada təzə meyvələr
Təzə meyvələrin dilimləri

Unlu qənnadı məmulatları

Şorqoğal
Çeşidli pirojnalar
Təzə bişirilmiş bulkalar

İçkilər

Qara qəhvə (kofeinli və onsuz)
Kappuçino qəhvəsi
Südlü qəhvə
Qaymaqlı qəhvə
Müxtəlif çeşiddə çay
Mineral sular: Sirab, Aqua, Borjomi, Qax suyu
Şirələr: portağal, qreyppfüt, alma, albalı
Şərbət

Çörək dilimlərə doğranmalıdır: 30 və 20 q kütlə ilə çovdar və buğda çörəyi, milli və qara çörəyin pəhriz növlərini (lavaş, qalac, kəpəkli bulkalar və s.) kütləsi 100 q-dan çox olmayaraq bişirirlər.

Qəlyanaltıları, yeməkləri və məmulatları İsveç masasında aşağıdakı kimi yerləşdirirlər: şirələr, sərinləşdirici içkilər (yaxşı olardı ki, zala girişin yanında ayrı furşet masası üzərində qoyulsun), süd məhsulları, yağ, salatlar və vineqretlər; balıq, ət, subməhsullar, quş ətindən soyuq xörəklər (soyudulan piştaxtada); yumurtalardan isti yeməkləri qurulmuş pılətəsi olan arabada hazırlayırlar; sonra ayrıca furşet masası üzərində birinci xörəkləri şorba qablarında və ikinci xörəkləri şafinq-dişdə yerləşdirirlər. Adi və milli çörək növləri ilə dolu səbətçikləri, qonaqların seçimini nəzərə almaqla, xəttin axırında yerləşdirmək lazımdır.

Desert, unlu qənnadı məmulatları, isti içkilər üçün üzərində 8-10 ədəd yığımla kiçik desert boşqabları, nəlbəkilərlə çay fincanları olan qrupla 10-15 ədəd yerləşdirilmək şərti ilə ayrıca furşet masasını təşkil etmək olar. Çay qaşıqlarını süfrənin üzərində yelpik şəklində yerləşdirirlər. Pirojnalrı, şəffaf qapaqla örtülən, naxışlı kağız salftelə plato vazasının və yaxud gümüş qabın üzərinə qoyurlar, bulka məmulatlarını alçaq çini vazalarda, piroqları gümüş və yaxud çini qablarda, bölmə qaşığını yanaşı olaraq pirojki boşqabının üzərində yerləşdirirlər. Samovarı masanın üzərinə gümüş sininin üzərində qoyurlar. Yanında qəhvəbişirəni, qəndqabını, mürəbbəni, vazalarda balı, 1-2 yığımla (6 ədəd) rozetkalar qoyurlar.

Masaların əvvəlcədən bəzədilməsi xidmət menyusunun növündən asılıdır: səhər yeməyi və yaxud naharın menyusundan. Səhər yeməyi üçün masaları pirojki boşqabları ilə, qəlyanaltı ləvazimatları ilə, çay qaşıqları ilə, fujerlərlə, kətan salftelərlə, ədviyyə ləvazimatları ilə, güllərlə dolu vazalarla bəzəyirlər. Masanın üzərinə, lotos şəklində bükülmüş, kətan salftelə qəlyanaltı boşqabının üzərinə buzla dolu bardaq qoyurlar. Nahar üçün masaları əlavə olaraq süfrə ləvazimatları ilə bəzəyirlər (bıçaqlar, çəngəllər, qaşıqlar).

İsveç masası tipində xidmətin təşkili. Zala girişdən əvvəl müştəri kassada səhər yeməyinin (əgər o mehmanxanada yaşayış qiymətinə daxil edilməmişsə) və yaxud naharın qiymətini ödəyir. Kassa çekini alandan sonra o, onu azca cırılmış halda metrdotelə

ötürür. Qonaq soyudulan salat-barın piştaxtasına yaxınlaşır, piştaxtanın yanında yerləşən boşqab yığımından boşqab götürür və onun üzərinə seçilmiş qəlyanaltıları, salatları qoyur, hazırlanmış nahar masasının arxasında əyləşir. Qəlyanaltıları yeyəndən sonra qonaq yenə də İsveç masasının müvafiq bölmələrinə yaxınlaşır və aşpaz onun üçün qayğanaq və yaxud digər isti qəlyanaltını hazırlayır, ona duru xörək süzür. İsveç masasına yanaşma zamanı yeməkləri qonaq özü seçir, aşpaz isə əsas isti xörəyi, qarniri, sousu paylaşdırır. Sonra qonaq desert masasının yanına gedir, ofisiant isə bu zaman istifadə olunmuş qabları yığışdırır, masanı desertin verilməsi üçün hazırlayır. Səhər yeməyi və yaxud nahar isti içki ilə (çay və yaxud qəhvə) və bişirilmiş məmulatlarla bitir.

Restoranların zalında nağd hesabla arabadan və yaxud bar piştaxtasından içkilərin, qənnadı və yaxud tütün məmulatlarının satışını təşkil edirlər.

İsveç masasına briqadir başda olmaqla, aşpaz və ofisiantların briqadaları xidmət göstərirlər. Briqadalar bir gündən bir və yaxud iki gündən bir işləyirlər. Briqada üzvlərinin vəzifələri dəqiq bölüşdürülür: bir aşpaz zala soyuq qəlyanaltıları, salatları gətirir və nəzarət edir ki, onların çeşidi səhər yeməyi və yaxud nahar zamanı saxlanılsın; digər aşpaz qayğanaq hazırlayır, duru xörəyi paylaşdırır, üçüncü aşpaz ikinci isti yeməyi verir, ofisiantlar desert masanı bəzəyirlər və onun doldurulmasına nəzarət edirlər, nahar masalarının bəzədilməsini və yığışdırılmasını, isti içkilərin verilməsini yerinə yetirirlər. Qəhvəni ofisiantlar iki pay üçün ya çini və yaxud gümüş çaydanlarda və yaxud iri gümüş çaydanlarda verirlər. Çayı fərdi çini və yaxud gümüş çaydanlarda (ələklə, əgər yarpaq çayı dəmlənirsə) verirlər.

Soyuq və isti sexlərdən qəlyanaltıları, yeməkləri, isti içkiləri qənnadı sexindən unlu kulinariya və qənnadı məmulatlarını, servis-bardan məhsulları maddi məhsul şəxs, iki nüsxədə yazılan və müəssisənin direktoru, baş mühasibi tərəfindən imzalanan, gündəlik alınma və rəqələri ilə alır. Alınma və rəqəsinin birinci nüsxəsini məhsulu alan şəxsə təqdim edirlər; digər nüsxə isə istehsalat müdirində qalır. Realizə olunmayan məhsulun qaytarıl-

ması alınma vərəqəsinin xüsusi qrafasında “qaytarılıb” yazılan yerdə əks etdirilir. Alınma vərəqələrini maddi məsul şəxs mühasibatlığa, pulun təhvilə haqqında qəbzlə birlikdə verir.

Mehmanxana nəzdindəki restoranlarda İsveç masası ilə yanaşı turistlərə səhərlər qiyməti mehmanxanada yaşama qiymətinə daxil olan **kontinental səhər yeməyi** təklif edirlər. Kontinental səhər yeməyində məhsulların çeşidi, İsveç masasından fərqli olaraq, məhduddur. Səhər yeməkləri menyusunu iki variantda tərtib edirlər, məsələn:

I variant	II variant
Alma şirəsi	Kefir (yoqurt)
Kərə yağı	Kərə yağı
İsmayılı pendiri	Vetçina
Cem	Cem
Şəhər bulkası	Kişmişli bulka
Qəhvə (çay)	Qəhvə (çay)
Qənd (saxarin)	Qənd (saxarin)
Çovdar, buğda çörəyi	Çovdar, buğda çörəyi

Mehmanxana otaqlarında xidmət əlavə ödəmə ilə, mehmanxanalarda yaşayanların sifarişi ilə aparılır. Adətən o, hesabın 15%-dən çox olmur. Xəstələrə nömrələrdə əlavə ödəməsiz xidmət göstərilir.

Xidmət üçün sifarişlərin qəbulu nömrələrdə də aparıla bilər:

- telefon və yaxud ofisiyanın nömrəyə çağırışı üçün siqnalizasiya quraşdırılan mərtəbələrdəki barlarda və yaxud xüsusi otaqlarda;
- bilavasitə metrdotelin köməyi ilə restoranda (telefonla və yaxud şəxsən).

Dörd- və beşulduzlu mehmanxanalarda, məqsədi qonağa nömrəyə, ofisə, hola – praktiki olaraq, mehmanxana daxilində istənilən yerə yemək aparılmalı olan, xüsusi room-service bölməsi də mövcud olur. Room-servic üçün otaq qıdanın zəruri temperaturunu saxlamağa kömək edən, xüsusi qab-qacaq və avadanlıqla təchiz edilən mətbəxə malik ola bilər. “Room-servic”in işi otağı,

sinilərlə doldurulmuş, xüsusi sancaq-rəflərlə təchiz olunur. Hər bir sinini əvvəlcədən kətan salfetlə örtürlər, onun üzərinə, cəm, fərdi qabda konfitür və bal, nəlbəki ilə fincandan ibarət olan dəstlər qoyurlar. Səhər yeməklərini nömrələrə bilavasitə gətirməzdən əvvəl, siniləri təzə məhsullarla doldururlar.

Room-servicin iş rejimi bütün gün ərzində olur. Bu bölmənin əməkdaşı (onun vəzifəsi order taker adlanır) nömrələrdə səhər yeməkləri, naharlar və yaxud şam yeməkləri ilə xidmət üçün mehmanxanada yaşayanlardan sifarişlər qəbul edir. O təkcə xüsusi menyü üzrə sifarişi qəbul etmək yox, həm də sifarişçi ilə yeməyin hazırlanma üsulunu, verilmə vaxtını, bəzədilmə növünü, xidmətin xüsusiyyətlərini də razılaşıdır. Sifarişi qəbul edəndən sonra, order taker onun hazırlanma vaxtı haqqında mütləq xəbərdarlıq edir. Sifarişlə birlikdə qonaq, mehmanxanadan çıxan zaman ödəməli olan çek, “nuş olsun” arzusu yazılan kart alır və qabları nə vaxt yığışdırmaq haqqında məlumat verməyi xahiş edir.

Hər bir mehmanxana nömrəsində səhər yeməyi menyusunun xüsusi kartları mövcuddur. Onlarda kontinental, Avropa, Amerika, rus, pəhriz, vegetarian səhər yeməklərinin bütün çeşidi göstərilir. Qonaq seçilmiş yemək və içkiləri qeyd edir. Səhər yeməyi kartlarını nömrənin qapısında asırlar, gecə isə onları növbətçi ofisiantlar yığırlar. İşin rahatlığı üçün menyü kartlarından bütün göstəriciləri xüsusi blanka köçürürlər.

Kontinental səhər yeməyinin menyusu yuxarıda göstəriləndiyi kimi təklif olunur.

Avropa səhər yeməyinin menyusu isə gastronomiya məhsulları (kolbasa, vətçina, müxtəlif çeşidli pendirlər) və isti xörəklərin (ılıq bişirilmiş yumurta, yaxud qayğanaq və ya omlet) geniş çeşidi ilə, kontinental dəsti əks etdirir.

Amerika səhər yeməyi özündə kontinental səhər yeməyi dəstini və həmçinin, südlü sereals (quru səhər yeməyi), meyvəli yoqurtları və yaxud kefir, ılıq bişirilmiş iki yumurtanı, yaxud bekonla, sosiskalarla, pomidorlarla hazırlanmış qayqanağı və ya vətçina, pendir, göbələklərlə bişirilmiş omleti, meyvələri

(qreypfrut dilimlərini, doğranmış bananlar) və yaxud meyvə salatını əks etdirir.

Rus səhər yeməyi isə təxminən aşağıdakılardan ibarət olur:

Təzə sıxılmış şirələr (seçimə görə portağal, qreypfrut və yaxud yerlək şirəsi)

Kərə yağı

Limonlu qızılbalıq

Təbii tərəvəzlər

Dənəvər kürü ilə blinlər

Cem, bal

Keks, paytaxt bulkası

Səbətdə təzə çörək

Qəhvə, çay və yaxud isti şokolad

Pəhriz səhər yeməyi

Çod üyütmə unundan bulkalar

Yağsızlaşdırılmış marqarin və yaxud şəkərsiz pəhriz konfitürü ilə qovrulmuş çörək tikələri

Təzə sıxılmış şirələr (portağal, qreypfrut, alma və yaxud kök)

Yağsızlaşdırılmış süd və yaxud adi yoqurtla müslilər

Meyvə salatı

Qəhvə, çay

Yağsızlaşdırılmış süd və yaxud limonlu çay

Vegetarian səhər yeməyi

Seçimə görə şirə: portağal, qreypfrut, alma və yaxud tomat şirəsi

Buxarda hazırlanmış kartof və pörtlədilmiş pomidor və yaxud tərəvəzlə vegetarian omleti

Təzə mövsüm meyvələri

Cem

Mini-kekslər

Yağsızlaşdırılmış südlə qəhvə və yaxud çay

Kontinental, Avropa, pəhriz və vegetarian səhər yeməklərini mömrələrə çatdırmaq daha rahatdır, çünki onları bilavasitə sininin üzərində bəzəyirlər və onlar nömrədə çox yer tutmur. Amerika və rus səhər yeməkləri isə özündə çoxlu inqrediyentlər əks etdirir, ona görə də, ofisiant sifariş bəzədilmə masasının üzərində aparır.

Room-service üçün naharın xüsusi menyusu özündə soyuq qəlyanaltıları (4-5 adda), salatları (5-6 adda), isti qəlyanaltıları (2-3 adda), şorbaları (4-5 adda), balıq, ət, quş və tərəvəzlərdən (8-10 adda) isti yeməkləri, deserti 6 adda, isti və soyuq içkiləri əks etdirir. Nahar və yaxud şam yeməyinin menyusu müxtəlif ölkələrdən olan qonaqların milli xüsusiyyətlərini nəzərə almaqla tərtib olunur. Menyuya, əlavə olaraq, italyan pastası və tərəvəzlər, spagetti, isti və soyuq sandviçlər daxil edilə bilər.

Nahar və yaxud şam yeməyi üçün xüsusi menyu üzrə xidməti zamanı ofisiant nömrəyə araba üzərində qab-qacağı, ləvazimatları, süfrəni, kətan salfetləri, mineral suları, meyvə suyunu, meyvələri, siqaretləri, kibriti gətirir. Nömrədə ofisiant masanı (nahar və yaxud jurnal) süfrə ilə örtür və onu bəzəyir. Sonra isə restoranda xidmət zamanı qəbul olunan qaydada, yeməkləri gətirir. Sifarişçinin istəyi ilə ofisiant boşqabın üzərinə yeməkləri düzür, içkiləri süzür, yəni xidmət edir, təyin olunmuş vaxtda və yaxud çağırış ilə qabları yığışdırmağa qayıtmaq üçün gedir.

Nömrələrdə xidmət zamanı, üzərlərinə salfetlər və bəzədilmə əşyalar qoyulan, səyyar bəzədilmiş kiçik masalardan istifadə etmək olar. İsti yeməkləri xüsusi kloşe qapaqları ilə örtürlər, Qəhvədan və yaxud çaydanlarda isti içkiləri masanın masa taxtası altlığında yeşikdə yerləşdirirlər.

Room-service bölməsinin ofisiantları nömrəyə sifarişin verilməsi standartlarını, mehmanxananın bütün əsas xidmətlərinin necə yerləşməsinə, menyunu və restoranın şərab kartını yaxşı bilməlidirlər. Əgər qonaq yeməklərin seçilməsində çətinlik çəkirsə, “order taker” ona balanslaşdırılmış nahar və yaxud şam yeməyi təklif etməlidir. Telefonla sifariş qəbul edərək, “order taker” onu mətbəxə və servis-bara ötürür. Böyük qrupa, adətən, iki ofi-

siant xidmət edir. Bu zaman onların birincisi bəzədilmə əşyalarını seçir, sifarişi alır və aparır, ikincisi masanı bəzəyir və qonaqlara xidmət edir. **Room-service xidməti** birbaşa restoran xidməti direktoruna tabedir. Xidmətə, ofisiantlarla gündəlik trening aparan menecer başçılıq edir. Menecərə supervayzerlər tabe olur ki, bunlar da sifarişlərin tərtibi və yerinə yetirilməsi zamanı ofisiantların işini koordinasiya edən briqadirlərdir.

Room-service xidməti rotasiya prinsipi ilə işləyir, yəni növbələrə rəhbərlik müəyyən supervayzerə tapşırılır, ofisiantlar bir növbədən digər növbəyə, qrafikdən asılı olaraq keçməklə çalışırlar: bəzən bu hər həftə çəkir, bəzən isə hər ay baş verir.

Mehmanxanaların nömrələrində mini-bar kimi, əlavə xidmətdən də istifadə edirlər. Bunun üçün Room-service xidmətində, nömrələrdə mini-barlara xidmət göstərən, xüsusi ştat vahidləri nəzərdə tutulur. Mini-barın müəyyən çeşidli məhsul ilə doldurulmasını, qonaqların yaşaması üçün mehmanxana nömrəsinin hazırlanmasından sonra, supervayzer həyata keçirir. Hər bir mehmanxana tərkibinə kiçik həcmərdə ən çox populyar olan içkilər və həmçinin, kiçik çeşiddə məmulatlar: qoz-fındıq, şokolad, çörək çubuqları (duzlu və şirin), peçenyə daxil olan şərab kartına malik olur. Mehmanxanada yaşayan qonaq götürdüyü məhsulun ümumi hesaba daxil etmək üçün mehmanxanadan çıxış zamanı təhvil verilən, xüsusi qeydiyyat vərəqəsində onun tərəfindən alınan məsulun siyahısını və sayını qeyd edir.

Room-service bölməsinin işçiləri yüksək peşəkar səviyyəyə malik olmalı, sifarişin yerinə yetirilməsində operativlik nümayiş etdirməli, qarşılıqlı əvəz olunmanı və qarşılıqlı köməyi təmin etməlidir.

8.4. Şənliklərin, bazar günü brançlarının, tematik tədbirlərin təşkili və xidmətində göstərilən qulluqlar

Restoranlarda bayram axşamı və şənliklərinin xidməti istehlakçıların əvvəlcədən sifarişi ilə həyata keçirilir. Hər bir bayram axşamının keçirilməsi, ona müvafiq zalın tərtibatına, masanın bəzədilməsinə, musiqi xidməti proqramının tərtibinə, dəvətnamələrin tərtibatına müvafiq olaraq müəyyən mövzuya tabedir. Tematik mövzularda masaların tərtibindən fraqmentlər şəkil 8.1 və 8.2-də göstərilmişdir. Tematik və milli masaların təntənəli tədbirlər münasibətilə servizləşdirilməsi üçün rəngli süfrələrdən və milli qablardan istifadə edilir. Məsələn, şəkil 8.3-də uşağın ad günü və uşaqların beynəlxalq müdafiə günü münasibətilə desert masalarının sadə formada tərtibi, şəkil 8.4-də Ukrayna mətbəxi masasının tərtibi, şəkil 8.5-də isə gürcü masasının tərtibi bu qəbildəndir.

Restoranlarda bayram axşamları və şənliklərin xidmətinin təşkili böyük hazırlıq işi ilə əlaqədardır. Əhalini keçirilən tədbirlər haqqında informasiya vasitələri, radio, televiziya, zallarda reklam elanları ilə, xidmət keçirilən müəssisələrin siyahısı, biletlərin alınması qaydası, bayram şam yeməyinin qiyməti haqqında əvvəlcədən məlumatlandırılır.

Hazırlıq prosesi zamanı masaların yerləşdirilmə sxemini tərtib edirlər (4, 6, 8, 12 yer üçün), yemək və içkilərin, həmçinin, firma yeməkləri və içkilərin müxtəlif çeşidini əks etdirən bayram menyusunu tərtib edirlər.

Dəvətnamələrin satışı zamanı, sifarişçini menyu və zalın planı ilə tanış edirlər. Dəvətnamədə restoranın adı, ünvanı, qonaqların yığılmasının tarixi və vaxtı, masanın nömrəsi, şənliyin proqramı göstərilir. Bir neçə zalları olan restoranlarda, zalın adını və nömrəsini göstərirlər. Menyu dəvətnaməyə qoyula bilər və eyni vaxtda qonağa təqdim oluna bilər. Gözəl tərtib olunan bilet restoranın hədiyyəsi kimi sayıla bilər.



a) “Şahmat yarışı” masasından fraqment (Azərbaycan Respublikası).
Qızıl medal



b) “Şimal şəfqı” masasından fraqment (Dudinka, Krasnoyarsk vilayəti)

Şəkil 8.1. Moskvada keçirilən “Dadın dünyası-2003” kulinariya festivalında tematik mövzularda bəzədilmiş masaların görünüşü
(a – Azərbaycan nümayəndəliyi tərəfindən hazırlanmışdır; b – Rusiyanın Krasnoyarsk nümayəndəliyi tərəfindən hazırlanmışdır)



Şəkil 8.2. Gülüstan kompleksi restoranında ADİU-nun 80 illik yubileyi münasibətilə təşkil olunmuş təntənəli tədbir süfrəsindən bir görünüş



Şəkil 8.3. Uşağın ad günü şərəfinə bəzədilmiş masa (1) və uşaqların beynəlxalq müdafiə günü münasibətilə (2) bəzədilmiş masalardan fraqmentlər



Şəkil 8.4. Ukrayna mətbəxi masasından bir görünüş



Şəkil 8.5. Gürcü mətbəxi masasından bir görünüş

Xidmətin başlanmasından əvvəl, metrdotel ofisiantları işin qaydası, masaların bəzədilməsinin xüsusiyyətləri, menyu və həmçinin, qonaqlara əlavə təklif oluna bilən yemək və içkilərin çeşidi ilə tanış edir. Metrdotel yemək və içkilərin verilməsini həyata keçirən ofisiantların treninqini keçirir, xidmət prosesində yarana bilən situasiyaların təhlilini aparır. Masaların bəzədilməsi və soyuq qəlyanaltıların, içkilərin, meyvələrin düzülməsi qonaqların gəlməsinə 30 dəqiqə qalmış müddətdən gec olmayaraq bitməlidir.

Metrdotel qonaqları zala girişin yanında qarşılayır, bayram münasibətilə təbrik edir və onlara masa arxasında yerlərini tapmağa köməklik göstərir. Ofisiant da qonaqları təbrik edir, onlara öz yerlərini tutmağa kömək edir. Əlavə sifarişlər üçün ofisiantlar çəklər yazır və onları xidmətin bitməsindən sonra təqdim edirlər.

Novruz bayramı. Hər bir xalqın həyat və məişətində çoxlu bayramlar var, lakin onlardan biri ən önəmli, daha əziz, müqəddəs və sevimli olur. Azərbaycan xalqının tarixən elliklə keçirdiyi belə bayramlardan biri, bayramların şahı sayılan Novruz bayramıdır.

Alimlərin fikrincə bu bayramın tarixi çox qədimdir. Qədim Vavilonda bu bayram Nisanın (mart, aprel) 21-ci günü qeyd olunurdu və 12 gün davam edirdi. Bununla belə, bu 12 günün hər birinin öz ritualları, mərasim və əyləncələri mövcud idi. İlk yazılı mənbədə qeyd olunur ki, Novruz bayramı bizim eradan əvvəl 505-ci ildə yaranmışdır.

Novruz bayramının gözəl ənənələrinə Firdovsi, Rudaki, Avisenna (İbn Sina), Sədi, Hafiz və başqalarının əsərlərində dəfələrlə rast gəlinir. Nizami Gəncəvinin “İsgəndərnamə”sində Nüşabənin İsgəndəri məhz Novruz bayramında qonaq çağırması, tonqal qalanması, süfrəyə cürbəcür nemətlərin düzülməsi göstərilir. Ömər Xəyyamın “Novruznamə”sində bu bayramın gözəlliyi, adətləri vəsf edilir. Azərbaycanın ölməz şairi, Vətən deyib dağlanan Şəhriyarın “Heydərbabaya salam” əsərində Novruz adət-ənənələri nəzm dilində bütün gözəlliyi ilə göstərilmişdir.

Novruz hələ bayramdan bir ay qabaq, həftənin çərşənbə günləri qeyd olunur. Bunlara Su çərşənbəsi, Od çərşənbəsi, Torpaq çərşənbəsi və İləxır çərşənbə aiddir. Çərşənbələrin içində ən vacibi İləxır çərşənbəsidir və bayramın bütün gözəlliyi bundan başlayır. Bu bayramda hər bir azərbaycanlı ailəsində bayram süfrəsinə ciddi nəzarət olunur. İnanca görə axır çərşənbəni necə qarşılasan, həyat da 7 il o qaydada davam edir.

Qədim Ordubad və Zəngəzur (Nüvədi) adətlərinə görə Novruz bayramına 10 gün–1 həftə qalmış təndirdə bayram çörəyi yapardılar və süfrə üçün quru meyvələr hazırlayırdılar (şəkil 8.6), bayram ərəfəsində isə “bayram çöçəsi”, cəvizli çöçə (Biləv ləhcəsində), yağlı dastana (fəsəli) bişirilərdi. Su çərşənbəsi axşamının səhəri sübh tezdən cavanlar gedib çaylarda, arxılarda əl-üzünü yuyar, həmin suların üstündən o tərəf-bu tərəfə hoppanırdılar. Od çərşənbəsində isə onlar damlarda tonqal qalayır (“ağırlığım-buğurluğum bu odda yansın” deyib), onun üzərindən hoppanırdılar (xüsusən gənclər).

Novruz baharın gəlişindən, torpağın oyanışından, təbiətin gözəlliyindən bəhs edən bayramdır. Bu bayramın gəlişindən xəbər verən çərşənbələrin qeyd olunması isə xüsusilə maraqlıdır. Od çərşənbəsi, Su çərşənbəsi, Torpaq çərşənbəsi və İləxır (yel, hava) çərşənbəsi bunlardandır. Onların hər birinin öz rəmzi mənası və xörəkləri – yeməkləri mövcuddur.

Su çərşənbəsi birinci hesab olunur və suyun təmizlənməsi, çayların hərəkətə gəlməsini, su ilə saflaşmanı, günahların yuyulmasını tərənnüm edir. Dini inanclara görə son çərşənbə gecəsində sular dayanır, mələklər də suya səcdə edir, gecələr isə ağaclar yerə əyilirlər. Bu çərşənbə günü insanlar axar suların üstündən hoppanır, xəstəliklərdən azad olurlar.

Od çərşənbəsi tonqal yandırılması, onun üstündən 7 dəfə tullanmaqla “ağırlığım, buğurluğum, uğursuzluğum odda yansın” sözləri ilə başlayıb, tonqalın külünün yığılıb evdən kənar yerlərə atılması ilə başa çatır.



 kil 8.6. Novruz s fresi  c n əvvəlcədən hazırlanmış ərik qurusu v  aylarla quru halda saxlana bilən təndir lava ı (H.Aslanlı “Bil v”, Bakı, 2008)

Torpaq çərşənbəsi torpağın oyanışını əks etdirir. Bu zaman qar altından novruzgülünün toplanması, dağ çiçəklərinin yığılması həyata keçirilir. Bu çərşənbə baharın gəlişindən xəbər verir.

Novruz bayramının qeyd olunmasının əsl gözəlliyi isə İlahi çərşənbəsindən başlayır: otaqlar, həyətlər təmizlənir, səməni yetişdirilir, şirniyyatlar hazırlanır – paxlava, şəkərbura, fəsəli bişirilib hazırlanır, xonçalarda (süfrədə) 7 ləvin – 7 yemək növü, 7 şirniyyat düzülür, qırmızı rəngə boyadılmış bişmiş yumurtalar qoyulur. Süfrədə ayna, şam və yumurta olur ki, bunlar da odu – nuru, aydınlığı və yeni həyatı xarakterizə edirlər. Novruz bayramı həm də küsülülərin bərişməsi bayramıdır. Maraqlıdır ki, novruz adətləri hələ dini irqi seçkilər yaranmamış dövrlərdən mövcud olmuşdur. Səməni isə ta qədimdən Novruzun simvoluna çevrilmişdir. Səməni əsasən buğdadan, arpadan alınan yaşıl cücərtidir ki, bayrama 1-2 həftə qalmış nimçələrə düzülür. Novruzda hazırlanan yeməklərdən ən hörmətli “Qubba səməni” və səməni ilə hazırlanan xörək və məmulatlardır. Bunların ən güclüsü “Qubba səməni” adlanır ki, bu da döyülmüş səmənidən alınmış mayenin bişirilməsi nəticəsində alınır. Ondən istifadə etməklə halva və s. hazırlanır. Əriştə xörəyi də Novruzun mərasim yeməklərindəndir. Novruz masasına turş və acı şeylər qoyulması məqsədəuyğun sayılmır. Təbii ki, südlü plov və digər plovlar, şərbətlər masanı bəzəyən xörəklərdən və içkilərdən biri olmalıdır. Bu da çərşənbələrdən asılı olaraq müxtəlif çeşiddə hazırlanır.

Çərşənbə gününə qeyd olunduğu kimi, hələ bayramdan bir neçə həftə qabaq hazırlaşırlar. Otaqlar, həyətlər təmizlənir, evdə çirkli heç nə qalmamalıdır. Hər bir evin xanımı səməni qoyur, şirniyyatlar bişirir, tədarük görür. Hər bir bölgənin özünə aid şirniyyat növü olsa da, Novruzun əvəzədməz və dəyişdirilməz atributu paxlava ilə şəkərburanın bütün zonalarda, hər bir evdə bişirilib hazırlanmasıdır. Süfrədə 7 yemək növü, 7 şirniyyat növü olmalıdır. Bayram süfrəsində rəngbərəng, ən əsası isə qırmızı rəngdə boyadılmış yumurta olması vacibdir. Bütöv bişirilmiş balığın ağzına qızıl üzük qoyub süfrəyə qoyurlar. Bu ilboyu ruzi-bərəkət, var-dövlət gələcəyinə böyük inam və əminlik yaradır. Süfrənin

ortasına güzgü, güzgünün üstünə şam və yumurta qoyulur. Bunların rəmzi mənası var: şam od, nur deməkdir, hansı ki, insanı bədnəzərdən qoruyur; güzgü aydınlıq, yumurta isə yeni həyat deməkdir.

Sonrakı dövrlərdə (ehtimal ki, VIII-IX əsrlərdə) novruz süfrəsinə çay ənənələri də gətirilmişdir.

Novruz bayramı axşamı səməniyə qırmızı lent bağlayırlar. Qovurqa, qoz-fındıq ləpəsi, kişmiş, mövüc, çatdaquş, quru meyvə (tut, ərik və s.), boyanmış yumurta, şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, şorqoğal, təndir lavaşı və s. novruz çərəzləri və şirniyyatına daxil olan nemətlərdəndir (şəkil 8.7 və şəkil 8.9). Kənd yerlərində novruz üçün hətta qovurma da saxlanardı.

Müxtəlif müəlliflər Novruz süfrəsinə qoyulan yeməklərin çeşidini çərşənbələrdən asılı olaraq müxtəlif cür fərqləndirirlər. Məsələn, Ə.İsmayıloğlu plovlardan Su çərşənbəsində turşuqovurma plov, narqovurma plov, çığırtma plov; Od çərşənbəsində lobyaçilov, lərgəplov, mərciplov, qabaqlı aş, lobyalı-qozlu aş və s.; Torpaq çərşənbəsində səbziqovurma plov, şüyüd plov, kükü plov, toyuq-döşmə plov; Yel-hava çərşənbəsində meyvə plov, şirin plov, südlü plov, kişmiş plov bişirməyi məsləhət görür. Novruz bayramı axşamı isə o, toyuq plov, fisincan plov, şaşəndaz plov, plov-şəştərəngini süfrə üçün əsas sayır.

Təbii olaraq, Novruz şirniyyatına gəldikdə isə, onun hazırlanması və masada süfrəyə verilməsi ilk əvvəl ayrı-ayrı bölgələrimizin bu və ya digər meyvə-giləmeyvə xammalı ilə nə dərəcədə zəngin olmasından asılıdır. Bununla belə, onların hamısında şəkərbura, paxlava, halva, tortlar və s. hazırlanması Novruz bayramının vacib şərtlərindəndir. Novruz bayramı masasına düzülən ən geniş yayılmış çərəzlər və şirniyyat məhsulları şəkil 8.9-da göstərilmişdir.



Şəkil 8.7. Novruz süfrəsindən nümunələr



Şəkil 8.8. Novruz xörəkləri və şirniyyatı üçün istifadə olunan quru meyvələr və qurudulmuş dağ otları (H.Aslanlı “Bilən”, Bakı, 2008)



Şəkil 8.9. Novruz bayramı s fresi  c n hazırlanan  n geniŐ yayılmıŐ  er zl r və milli Őirniyyat məhsulları

Xıdır Nəbi bayramı, deyilənə görə Xıdır İlyas peyğəmbərlə bağlıdır və o, qışda kiçik çillənin onuncu günü qeyd olunur. Bu da soyuqların sovuşması və havanın istiləşməyə başlaması, yazın yaxınlaşması ilə əlaqədar olaraq yaranmış bayramdır. Təəssüf ki, bir sıra kənd zonalarında qeyd olunsa da, bu bayram şəhərlərimizdə, demək olar ki, keçirilmir, unudulmuşdur. Bu bayramda, əsasən buğda qovurulması, qovut, halva, xəşil, əriştə və s. bişirilirdi. Ordubadın Biləv kəndində bu bayramı indi də həvəslə keçirirlər.

Bundan əlavə, son illər ölkəmizdə yaxşı təşkil olunan və süfrə açılan dini bayramlardan Qurban bayramı və Orucluq bayramının keçirilməsi də xüsusilə qeyd olunmalıdır. Bunların hər ikisinin keçirilməsində daha çox xeyriyyə (ehsan) süfrələri açılır, yetim-yesirə, kasıblara pulsuz yeməklər verilir, qocalar evinə, internat məktəblərinə süfrə məhsulları aparılır, orada ayrıca masalar tərtib olunur, daha çox plov, bozartma bişirilir.

Bütün bunlarla yanaşı, müxtəlif ölkələrdə, o cümlədən tolerantlığı ilə seçilən bizim ölkəmizdə bir sıra ixtisaslaşdırılmış restoranlarda, Rusiya və digər ölkələrin səfirliklərində, həmçinin Avropa turistlərinin olduğu dövrlərdə və yerlərdə slavyan xalqları və pravoslav dini üçün vacib sayılan geniş yayılmış dini və digər bayramların keçirilməsi üçün də xörək və məmulatlar hazırlanır, masalar bəzədilir və s.

Bunlardan Milad bayramını, Pasxanı, Üç Payız (Maslenitsa) bayramını və s. misal göstərmək olar.

Adətən **Milad bayramı** 25 dekabr (7 yanvar) tarixinə düşür. Onun keçirilməsi zamanı restoranda bayram masasının arxasına ailənin bütün üzvləri və yaxın dostlar dəvət olunurlar. Rusiyada, bir sıra Avropa ölkələrində on iki rəqəmi ilə xüsusi rol oynayan (bayram masası üzərində on iki cür yemək, on iki dəvət olunmuş qonaq və s.) milad ənənələri qorunub saxlanılmışdır.

Hələ I Pyotr vaxtlarından Rusiyada zəlin bəzəyi Milad yolkası hesab olunmuşdur. Yolka üzərində yalnız bir rəngdə olan bəzəklər – tünd-göy, qırmızı, qızılı və yaxud gümüşü rənglər çox gözəl görünür. Rənglərin çalarları da mümkündür: qırmızının

gümüşü ilə, mavinin qızılı ilə və yaxud al-qırmızı qızılı ilə qarışığı. Yolkanı qurudulmuş, qızıl suyuna salınmış küknar qozaları ilə, süni qırmızı giləmeyvələrlə, qırmızı və qızılı bantlarla bəzəyirlər. Yolka budaqları ilə təzə və yaxud qurudulmuş güllərlə, qozalarla, qozlarla, ağac göbələkləri ilə bəzədilmiş milad buketini masanın ortasında və onun uzunluğu boyunca yerləşdirirlər. Gül kompozisiyalarına şamları da daxil edirlər. Bu halda ulduz şəklində bəzək-düzəklər ağ süfrə ilə yaşıl budaqlar və kətan salfetlərlə təzad yaradır. Mövcud ənənəyə görə, kətan salfetin yanında və yaxud onun altına hədiyyələr qoyurlar.

Milad masasının bəzəyi kimi, İsanın ilk beşiyinin çoban axuru olmasını xatırladan, yağdan düzəldilən quzu, yeni məhsulun simvolu olan almalar və sarsılmaz məhəbbətin rəmzi olan qərzəkli meyvələr hesab olunur.

Milad masasının menyusuna şorabalar, turş kələmdən salat, duzlu və marinadlanmış xiyarlar, duzlu göbələklər, suya qoyulmuş almalar, suya qoyulmuş digər giləmeyvələr, sarımsaqla ovulmuş yerkökü, marinadlanmış çüğundur, alma ilə hazırlanan ənənəvi karp balığı və ya qızardılmış qaz, yaxud vəhşi quş əti, meyvə salatları daxil edirlər. Bayram axşamının sonunda süfrəyə piroqlar və pirojnalarla çay verirlər.

Qərb ölkələrində isə bir çox restoranlar Milad bayramının qeyd edilməsini, əsasını İsveç masası təşkil edən, bazar günü brançları şəklində təşkil edirlər. Miladi İsveç masasının menyusuna soyuq qəlyanaltıların geniş çeşidini (20 ada qədər); 2-3 adda şorba, karvinq də daxil olmaqla (istiliklə bəzədilmə arabada ikinci yeməyin verilmə üsulu), 12 adda ikinci xörək, desert və unlu qənnadı məmulatlarının 5-6 növü, isti içkilər (çay, qəhvə) daxil edirlər. Bazar günü brançının qiymətinə şampan şərəbi və süfrə şərəblərinin dəyərini də daxil edirlər.

Bir qayda olaraq, bazar günü brançının menyusuna daxil olan yeməklərin qiyməti, menyu üzrə analogi yeməklərin qiymətindən aşağı olur. Bu zaman restoranda qonaqların sayı adi günlərdəkindən 4-6 dəfə çox olur, lakin onlar, praktiki olaraq, özü-özlərinə xidmət edirlər, işçi heyətin sayı artmır.

Ofisiantlar yalnız sərinləşdirici, spirtli və isti içkiləri verirlər, istifadə olunmuş qabları təmizi ilə dəyişirlər və daim onu dolduraraq, İsveç masasının çeşidinə nəzarət edirlər. Adətən Milad bayramı üçün İsveç masasına xidmət üçün 2-3 ofisiant qoşurlar.

Bayram masasında musiqi olması zalda xüsusi mühitin yaranmasına kömək edir.

Pasxanın keçirilməsi münasibətilə xidmət. Pasxanın qeyd olunma günü daimi deyildir. Şumerlər, vavilyonlar, yəhudilər, qədim yunanlar və s. onu Ay təqvimini ilə qeyd edərmişlər. Bu təqvimlə (28 günlük) o, eyni günə düşür. Pasxa Rusiyada ta qədimdən sevilən və yad edilən xristian bayramıdır. O, buraya Vizantiyadan X əsrin sonlarında xaçlaşma ilə birlikdə keçmişdir. Adətən, onu təqvim üzrə Ayın tam olmasından sonra birinci bazar günü, həmişə martın 21-dən sonra yazda günün bərabərləşməsi dövründə aprelin 4-dən 8 maya qədər olan dövrdə qeyd edirlər. pasxadan qabaqkı dövrdə pravoslavlarda uzun və ciddi olan böyük orucluq (post) gəlir. Bu dövrdə dindarlar 7 həftə ət, yumurta, süd, yağ yeməkdən imtina edirlər. Müqəddəs Xristos bazar gününün daxil olması ilə isə bayram süfrəsində xristianlara məxsus ənənəvi kulinar məmulatları: yağlı kuliçlər və kəsmik pasxası, həyatın bərpa olunması simvolu sayılan boyanmış yumurta verilir. Qədim adətlərə görə onları yenicə cücərdilmiş yulaf, buğda, yaxud kiçik incə yaşıl vəzəri yarpaqları üzərində verirlər. Bunlar bir növ bizdə olan Novruzdakı səmənini xatırladır. Onları təpə şəklində gözəl toxunmuş süfrə və ya zənbil üstündə yerləşən oval, yaxud kvadratşəkilli saxsı boşqablarda verirlər. Yeməyə giriş pasxa yumurtalarından başlanır. Yemək qurtarandan sonra da iştirak edənlərin hamısına onu hədiyyə edirlər.

Yumurtanı boyayırlar və çiy yumurtanı döyüşdürərək yumurta mübadiləsi əldə edirlər. Rəvayətə görə ilk pasxa yumurtasının hədiyyə olunması belə olmuşdur. Bir dəfə Mariya Maqdalina şəhər və kəndləri gəzərək və İsus haqqında danışaraq Romaya Tiberiya imperatorunun yanına gəlib çıxmışdır. O, yumurtanı ona verərək, “Xristos voskres” sözlərini deyərkən, imperator cavab olaraq demişdir ki, heç kim öləndən sonra dirilə bilməz və buna

inanmaq çətindir, necə ki, ağ yumurtanın qırmızı olmasına inanmaq olmur. Bu zaman, guya qəfildən yumurta öz rəngini dəyişərək əvvəlcə qızılı, sonra isə tutqun və daha sonra açıq qırmızı rəngə çevrilmişdir. Bax beləcə, yumurta müqəddəs olmuşdur.

Pasxa masasını toxunmuş, ya da ağ qarşəkili süfrə parçaları ilə, canlı güllər, yaxud yaşıl budaqlarla və hökmən yanar şamlarla bəzəyirlər. Bayram süfrəsinə hələ qədimdən həlməşik xörəklər (xolodes), bujenina, alma ilə bişirilmiş qaz, yaxud bütöv ördək, şkafda bişirilmiş quzu (toğlu), bud, qızardılmış dana əti verərmişlər. Xörəkləri təbiətin yazda oyanmasının simvolu kimi göyerti ilə bəzəyərmişlər. Vegetarian və balıq xörəklərini pasxa masasında verməzdilər. Çünki Böyük orucluq artıq arxada qalmışdır, indi isə bayram yeməklərindən həzz almaq lazımdır fikri ilə masa arxasına əyləşərmişlər. Bu günə qədər pasxa menyusuna ənənə ilə donuz budu, turş kələmlə, pomidorla, kartofla, duzlu və marinadlaşdırılmış göbələklə birgə çiy hissə verilmiş vetçina; isti üç növ ətdən (qoyun əti, qarabaşaq sıyığı ilə donuz balası əti, şkafda bişirilmiş dana əti) xörəklər və həmçinin, ev və ov quşundan (kartoflu, yaxud gavalılı hinduşka, meşə xoruzu, tetra quşu, yaxud xamalı bildirçin) xörəklər daxil edilir. Pasxa masasının Milad bayramı masasından fərqi, məhz burada ənənəvi pasxa xörəklərinin olmasındadır və bir də soyuq xörəklərin masaya qabaqcadan qoyulmasındadır (müasir xidmət dilində – onların fərşet prinsipi ilə verilməsindədir). Məsələn, vaxtilə pasxada yeməyi, adətən kişilər bir qədəh araqla, onu vetçina ilə dişləməklə ayaqüstü başlayarmışlar. Qadınlar isə gələn kimi masa arxasına əyləşər, sonradan yemək vaxtı kişilərə qoşularmışlar. Yalnız bundan sonra masaya isti xörəklər gətirilər, ondan sonra kuliç, kəsmik pasxası və limonlu, mürəbbəli çayla dolu desert masasına keçərmişlər. Pasxa ritualında əsas yeri çörək simvolu olan kuliç tutur ki, bu da Xristosun öz şagirdləri ilə birgə yeməyini xatırladır. Pasxa masasının ənənəvi içkiləri – mors və kvas hesab olunur. Masaya kilsə şərabı sayılan “kaqor”un verilməsi isə, Xristosun qanının simvolu hesab edilir.

Pasxada 100 il bundan əvvəl olduğu kimi, ində də xristianlar bir-birinə boyanmış yumurta bağışlamaqla “Xristos dirilib” deyirlər.

Bununla belə, pasxa qonaqlığında müxtəlif dinlərdən olan insanlar da ola bilər deyə, bu sözləri hamıya məcbur edib dedirtmək etikaya uyğun sayılmasa da, əgər qonaq həmin sözlərlə sizi təbrik edərsə, ona hökmən o cür cavab vermək düzgün sayılır.

Şəkil 8.10-da bayram münasibətilə bəzədilmiş Pasxa masasından üç nümunə (a, b, c), Rusiyada və Ukraynada hazırlanmış pasxa kuliçindən digər nümunələr isə şəkil 8.11-də (a, b) göstərilmişdir.

Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, müxtəlif slavyan xalqları yaşayan ölkələrdə, xüsusilə Rusiyada, Ukraynada və s. qışın yola salınması və yazın gəlişi ilə əlaqədar keçirilən Maslenitsa (Üç payız) bayramı, Avropa ölkələrində geniş keçirilən müqəddəs Valentin bayramı (14 fevralda), Hindistanda Xoşbəxt ailə bayramı (14 fevralda), avqust ayında keçirilən Üç payız pravoslav bayramlarından Ballı spas bayramı, Alma spası bayramı, Çörək spası (Qoz spası) bayramı münasibətilə də restoranlarda masalar tərtib olunur ki, bunların da hər birinin özünəməxsus məhsulları və xüsusiyyətləri vardır. Ballı spas payızın yaxınlaşması simvolu, Alma spası payızın başlanğıcının simvolu, Çörək spası, yaxud Qoz spası məhsul yığımının qurtarması simvolunu xarakterizə edir. Birincidə menyuda ballı məhsullar, ikincidə alma və digər meyvələrdən hazırlanan xörək və içkilər, üçüncüdə isə undan və qozdan hazırlanan məmulatlar üstünlük təşkil edir və onların masaları da fərqli süfrələrlə bəzədilir (şəkil 8.12). Bu da onların hansı ölkədə və necə keçirilməsindən asılıdır.



a)



b)



c)

**Şəkil 8.10. Pasxa bayramı münasibətilə bəzədilmiş masalardan
fraqmentlər**



Şəkil 8.11 a. Rusiyada hazırlanmış Pasxa kuliçindən nümunələr



Şəkil 8.11 b. Ukraynada hazırlanmış Pasxa kuliçindən nümunələr



**Şəkil 8.12. Üç payız pravoslav bayramları (spas) ilə əlaqədar müxtəlif üslubda tərtib olunmuş masalardan fraqmentlər:
1 – Ballı spas üçün; 2 – Alma spası üçün; 3 – Çörək spası üçün və onun digər variantı sayılan Qozlu spas üçün bəzədilmiş masalar.**

Maslenitsa – xalq arasında ən çox sevilən rus bayramlarından biridir. Geniş Maslenitsa – bu, bütün genişliyi ilə özünü büruzə verən ənənəvi rus qonaqpərvərliyi ilə seçilən, bol yeməklər günləridir.

Geniş Maslenitsa günlərində, işıq, istilik, təbiətin oyanışını gətirən, qışı qovlayan və baharı qarşılayan mərasimlər keçirildilər.

Maslenitsa gəzintilərini, adətən, qədimdə fevralın son həftəsində və yaxud martın əvvəlində keçirərdilər. Maslenitsanı şən, səslili-küylü qarşılayardılar, "dağı pendirlə səpirdilər, yağla sulaıyrdılar". Adətən maslenitsa üçün həftənin cümə axşamına müqəvva və yaxud samandan, əskilərdən kukla şəklində maslenitsanı düzəldərdilər. Onun əyninə kaftan, qulaqlı papaq, çarıq geyindirərdilər, əlinə fəsəli və tava verərdilər, kirşəyə otuzdurardılar və kənd boyunca gəzdirərdilər. Kuklanı ən görməli yerdə, dağın başında yerləşdirərdilər və zıncırovlarla kirşə üzərində dağdan şən diyirlənmələr təşkil edərdilər. Maslenitsanı qeyd edərək oxuyardılar: "Dağlarda diyirlənirik, bol fəsəllilər yeyirik". Maslenitsanı bazar günü yola salardılar. Səs-küylə, hay-küylə, gülüş və rəqslərlə müqəvvanı kəndin kənarına aparar və yandırardılar. Kösövləri tarlaya, payızlıq əkinlərə səpərdilər. Bu mərasim elə bil ki, torpağın bərəkətliyinə zəmin yaradardı.

Rusiyada Maslenitsa zamanı fəsəllilər bişirirlər; Fransada kənd meydanlarında onları havada çevirərək, fəsəllilərin hazırlanması üzrə çeviklik, İngiltərədə isə tava üzərində fəsəllilərlə qaçış yarışları keçirirlər.

Əsl rus fəsəlisini maya ilə buğda unundan hazırlayırlar. Qədim zamanlardan deyirdilər: "quru fəsəli boğazı cırır" və onunla yanaşı yağ, xama, balıq, kürü, bal, mürəbbə verirdilər.

Maslenitsa həftəsi üçün restoranlarda bazar brançı, İsveç masası və arxalarında aşpazlar tərəfindən fəsəli bişirilən, onları balıqla, dənəvər və yaxud balina kürüsü və digər əlavələrlə əlavə edən iki xətt təşkil edirlər. İsveç masası üzərində kurnik (fəsəlidən hazırlanan qatlı piroq) təklif edirlər. Digər yeməklərlə yanaşı, menyuya balıqla rus kulebyakları, balqabaqda hazırlanan yumurta

ilə qarabaşaq sıyığını daxil edirlər. İsveç masasını peçenye və fəşəlilər, balla çəlləklər şəklində və digər şirniyyatlarla bəzədilmiş halda, qənd və şokoladdan düzəldilmiş rus peçi ilə tərtib edirlər; buz fiqurlar üzərində yerləşdirilmiş kürü verilir.

Milli kostyum geymiş barmen qonaqlara ənənəvi rus içkisini – bal araqını təklif edir. Maslenitsa günlərində restoranlarda rus ansambları çıxış edirlər.

Yemək masalarını qəlyanaltı və pirojki boşqabları ilə, yemək və qəlyanaltı ləvazimatları ilə, kirşə şəklində bükülmüş kətan salfetlərlə bəzəyirlər. Zalı rus pəhləvanları, rəqqasları, zıncırovlarla kirşələr, qarlı dağ şəklində suvenirlərlə tərtib edirlər.

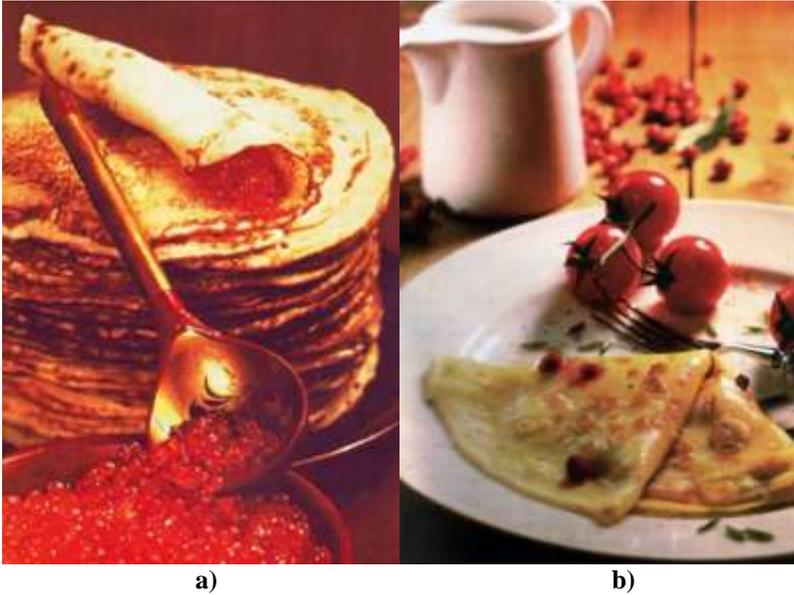
Bunlardan əlavə, yazda keçirilən ən məşhur kulinariya pəhriz bayramı sayılan Maslenitsanın özünəməxsus xidmət xüsusiyyətlərini qeyd etmək maraqlıdır. Bu bayram vaxtı hazırlanıb süfrəyə verilən məhsullardan nəinki Rusiyada, hətta dünyanın bir çox ölkələrində geniş yayılan fəşəliyəldir (blini). Onları xammalına görə un və yarmalar əsasında – buğda, arpa, qarabaşaq, manı və s. hazırlanan fəşəlilər; maye əsasında – su, süd, turşudulmuş süd məhsulları, yaxud onların bitki yağı ilə qarışığı əsasında hazırlanan fəşəlilər və hazırlanma texnologiyalarına görə – xəmir-mayalı, turş mayalı xəmirdən və duru şirin yağlı xəmirdən istehsal edilən fəşəlilər kimi təsnifata ayırırlar. Hazırda onlar Amerikada Avropadan olan miqrantlar arasında daha populyar hesab olunurlar. Burada onları yəmən piroqları adlandırırlar, çünki sonuncular yumşaqlığına və oxşarlığına görə fəşəliləri xatırladır. Fəşəlini duru xörəklərlə, tünd souslarla külləmə (şkafda) bişirilmiş pomidorla və keçi pendirləri ilə süfrəyə verirlər.

Kanadada fəşəlilərin hazırlanması zamanı yumşaldıcılardan istifadə etdiklərindən, onların resepturası rusların hazırladıqlarından, tərkiblərindəki yumurta, un və südün miqdarca fərqlənməsi ilə seçilir. Amerikasayağı fəşəlilər isə qatı hazırlanır, onların xəmiri qatı olur, tərkibinə bəzən ətir üçün darçın və şəkər də vururlar. Bu fəşəliləri səhər yeməyi, yaxud brançlar üçün, ağcaqayın siropu, kərə yağı, araxis yağı, yaxud meyvə ilə süfrəyə

verirlər. ABŞ restoranlarında fəsəlöləri sifariş edəndə onları 3-4 ədəd hesabı ilə 14 sm yaxud 1-2 dənə 25 sm diametrdə verirlər.

İngiltərədə isə fəsəlölərin 3 əsas inqrediyenti olur: adi un, yumurta və süd. Xəmir çox duru hazırlanır, onu qızardan zaman tavaya çox nazik qatla tökürlər. Bu fəsəlöləri şirin xörək kimi limon şirəsi və şəkərlə verirlər. İngilis fəsəlöləsini (şəkil 8.13a) fransız krepinə oxşar (şəkil 8.13 b) içliklə hazırlayırlar. Bunların hazırlanmasında içlik kimi meyvələrdən, yaxud dondurmadan, ya da dəniz məhsullarından istifadə edirlər. Bunlar Kvebekdə (Kanada) və Braziliyada, Almaniya və Avstriyada (mürəbbə, meşə qozu və s. ilə) duru xörəklərlə verilmək üçün çox populyardır.

İtaliyada fəsəlölənin növ müxtəlifliyi kimi makaron xəmirindən pendir əlavə edilməklə hazırlanan kannelloni daha geniş yayılmışdır.



Şəkil 8.13. Maslenitsa bayramında ingilissayağı (a) və fransızsayağı (b) bişirilmiş fəsəlölə nümunələri

Yeni ilin qarşılanması. Həmin gün zal bayramsayağı və gözəl görünməlidir. Zalda oyuncaqlar, hörüklər, rəngli lampalarla bəzənmiş yolkanı yerləşdirirlər, işıq musiqisi nəzərdə tuturlar, karnaval maskaların, suvenirlərin, şarların, serpantinlərin, güllərin satışını təşkil edirlər. Yeni il bayramı zamanı, lotereya oyunu keçirirlər, rəqslər, mahnıların ən yaxşı ifaçısı üçün prizlər oynanılır. Prizlər kimi qaliblərə suvenirlər, kulinariya və qənnadı məmulatlarına verilə bilər. Qonaqların diqqətinə estrada çıxışları proqramını təklif edirlər.

Masaları ən yaxşı qablar və süfrə ləvazimatları ilə bəzəyirlər: bəzədilmə, qəlyanaltı və pirojki boşqabları ilə, iki-üç ləvazimatlarla (qəlyanaltı, balıq, süfrə), badələr, şampan şərabı üçün qədəhlər, şərab və araq üçün badələrlə. Qəlyanaltı boşqabının üzərinə bükülmüş salfet qoyurlar (şəkil 8.14). Masaları yolka budaqları, vazalarda güllərlə bəzəyirlər. Soyuq qəlyanaltıları, içkiləri, meyvələri masaların üzərinə qabaqcadan qoyurlar.

Yeni il gecəsinin xidməti vaxt etibarilə müddətlidir: 31 dekabr saat 23-də başlayır və 1 yanvar saat 5-6-da bitir. Bunu nəzərə alaraq, menyunu müxtəlif qəlyanaltılar, bir-iki adda isti yeməklər, desert, meyvələr, isti və soyuq içkilər daxil olmaqla tərtib edirlər. Şərablar kartına mütləq şampan şərabını, arağı, şərabları, sərirləşdirici içkiləri daxil edirlər.

Qonaqlar restorana 31 dekabr saat 22-də gəlirlər. Küçədə qonaqları boyanmış yumurta (qədim slavyan adətinə görə), isti şərabla dolu samovarlar qarşılayır.

Zalın girişində qonaqları təntənəli formada metrdotel qarşılayır. Qonaqlar öz yerlərini tutandan sonra, xidmət başlayır. Ofisiantlar içkiləri süzür, köhnə ili yola salmaq üçün yeməkləri paylayırlar. Keçən ilin yola salınması saat 23.00-də başlayır.

Yeni ilin başlanmasına 5 dəqiqə qalmış, bütün qonaqlar bir-birlərini Yeni ilin gəlməsi münasibətilə təbrik edərək, qədəhləri qaldıraraq, ofisiantlar şampan şərabı ilə dolu şüşələri açır və qədəhləri doldururlar ki, qonaqlar onları düz gecəyarısı (12⁰⁰ olanda) qaldıra bilsinlər. Şam yeməyi bayram proqramı ilə eyni vaxtda başlayır, qonaqlara estrada ansamblının və ulduzların, orijinal janra malik artistlərin çıxışını, varyete təklif edirlər.



Şəkil 8.14. Moskva 22№-li xidmət sferası kolleci tələbələri tərəfindən tərtib olunmuş Yeni il masasından fraqmentlər

Tostlardan və təbriklərdən sonra ofisiantlar xidməti davam etdirirlər: qəlyanaltıları düzür, içkiləri süzür, masaların üzərində qaydalara nəzarət edirlər. Yeni ilin gəlməsindən təxminən bir saatdan sonra ofisiantlar isti yeməklər gətirir, bundan sonra istifadə olunmuş qabları və ləvazimatları yığışdıraraq yenə də masanı qaydaya salırlar və masaları isti yeməklərin verilməsi üçün hasırlayır və onları verirlər.

Axşamın proqramına televiziya proqramının yeni il verilişini və mütləq rəqsləri də daxil etmək olar.

Qonaqlar rəqs edən zaman ofisiantlar istifadə olunmuş qabları və ləvazimatları yığışdırır, masanı desertin verilməsi üçün hazırlayırlar. Masaların üzərində yalnız içkilər, meyvələr qalır. Xidmət qara qəhvə və yaxud çayın verilməsi ilə başa çatır.

8 Mart bayramı. Həmin gün restoranlarda bayram səhər yeməkləri, nahar, şam yeməkləri təşkil olunur.

Arzu olunandı ki, metrdotel qonaqları qarşılayaraq, qadınlara novruzgüllərindən hazırlanan kiçik buket və yaxud kiçik güllərin budağını versin. Masaların üzərində güllər olmalıdır, salfetlərin altında yadigar suvenirlər də ola bilər. Menyuya kiçik paylarla qəlyanaltıları, quş ətindən yeməkləri, şirin yeməkləri və undan hazırlanan məmulatların geniş çeşidini daxil edirlər. Spirtli içkilərdən şampan şərabi, yüngül şərablər təklif edirlər.

Masaları qab-qacağın rənginə uyğun olan, tərəvətli rəngdə olan alt süfrələrin üzərinə salınan, rəngli və yaxud naxışlı süfrələrlə örtürlər. Masaları qəlyanaltı və pirojki boşqabları ilə, yemək, qəlyanaltı və desert ləvazimatları ilə, şərablər və şampan şərabi üçün qədəhlərlə, badələrlə və həmçinin, qızılgül və yaxud su zanbağı şəklində bükülmüş, rəngli salfetlərlə bəzəyirlər.

Qələbə günü bayramı. Qələbə günündə restorana, adətən ailəliklə, kollektivlə gəlirlər, burada Böyük Vətən müharibəsi veteranlarının görüşləri təşkil olunur. Zəlin tərtibatı bayram və təntənəli şəkildə olmalıdır: masaları qırmızı qərənfillər, qvardiya lenti, əsgər mehtərəsi və pilotka, göyərtilə bəzəyirlər. Süfrəyəaraq badələrinin əvəzinə alüminium əsgər parçaları qoyurlar.

Masanın üzərinə bizim günlərə qədər saxlanılmış cəbhədən olan məktubları qoyurlar. Əgər qeyd edilməyə xarici ölkələrdən qonaqlar da gəlirsə, masaların üzərinə milli bayraqlar qoyur, menyuya onların milli yeməklərini daxil edirlər.

Qələbə gününə həsr olunmuş banket – banketlərin ən tənənəli növlərindən biridir. Ona görə də masanı ağ süfrə, qırmızı naperonla (süfrə növü) örtür, qərənfillər ilə və göyerti ilə bəzəyir, kətan salfetləri məşəl şəklində bükürlər. Süfrədə müharibədən qayıtmayan əsgərin yeri rus adətinə görə, üzərinə bir tikə çovdar çörəyi və kiçik araq badəsi qoyulan, qəlyanaltı boşqab ilə ayrılır.

Hal-hazırda restoranlarda teatr günü, poeziya günü və s. kimi tematik tədbirlərin xidməti də keçirilir. Romantik masalar hər bir ölkənin qədim milli ənənələri ilə tərtib olunur. Masanın tərtibatı XIX əsrin birinci yarısı dövrünün ruhuna uyğun olmalıdır. Gümüş və büllurdan olan qablar hadisənin tənənəliyini təzahür etdirir. Şamlarla şamdan və təzə güllərin buketi ailə şam yeməyinə romantik ab-hava bəxş edir.

Bayram şam yeməyinin menyusu yüngül qəlyanaltılardan ibarət olur.

Romantik şam yeməyi qızılgül ləçəkləri ilə hazırlanmış mürəbbəli çayın verilməsi ilə bitir. Spirtli içkilər təklif edir, bütün romantik şam yeməyi ərzində şampan şərabı içirlər.

Restoranlarda ölkələrdən və adətlərdən asılı olaraq, şənbə və bazar günlərində, ovçu günü, balıqçı günü, Payız rəqs gecəsi və s. adlar altında nahar və yaxud şam yeməklərinin təşkili də tətbiq olunur.

Bu halda zalın və menyunun tərtibatı mövzuya uyğun olmalıdır: məsələn, balıqçı günündə geniş çeşiddə kiçik paylarla balıq yeməkləri, ovçu günündə vəhşi quş, vəhşi heyvan ətindən yeməklər təklif olunmalıdır. Zalda bayram şəraiti yaradılmalıdır. Burada konsertin, estrada tamaşalarının təşkili də mümkündür.

8.5. Kütləvi istirahət və mədəni-kütləvi tədbirlər keçirilən yerlərdə qidalanma və qulluğun təşkili üzrə xidmətlərin təklif olunmasının xüsusiyyətləri

Böyük şəhərlərin əhalisi qısamüddətli istirahəti gündəlik (həftə ərzində) və həmçinin, bazar və bayram günlərində keçirir. Gündəlik istirahət üçün, bir qayda olaraq, insanlara yerli parklar, yaşayış massivlərinin bağları, bağçalar, nadir hallarda ümumşəhər istirahət zonaları xidmət edir. Bazar və bayram günlərində əhali çimərliklərdə, sərgilərdə, idman komplekslərində, ümumşəhər istirahət zonalarında istirahət edir. Əhalinin istirahət zonalarında qalma vaxtı istirahət edənlərin işə müəssisələri xidmətlərinə olan tələbatını şərtləndirən mühüm bir amildir.

İşləmə müddətlərini (ilboyu, yaz-yay) nəzərə almaqla, müxtəlif istirahət zonalarında işə müəssisələri tiplərinin təxmini strukturu işlənib hazırlanmışdır. Tədqiqatlar göstərir ki, istirahət zonalarında istirahət edənlərin işə xidmətləri ilə təminat səviyyəsi, bu xidmətlərə olan tələbatdan iki dəfə aşağıdır. Bu şəraitdə işə xidmətinin rəasional təşkili və xidmətin formaları böyük məna kəsb edir.

Kütləvi istirahət yerlərində kafelərin, qəlyanaltıların, restoranların stasionar və mövsümi şəbəkəsi nəzərdə tutulur. Onların əsas hissəsini məhdud şəkildə ixtisaslaşdırılmış özünəxidmət müəssisələri (pirojxanalar, düşbərəxanalar, xingəlxanalar, sosiskaxanalar, blinxanalar, süd məhsulları kafesi), kiçik pərakəndə şəbəkələri (pirojki, bulkalar, buterbrodlar, içkilər və qənnadı məmulatların satışı üzrə köşklər) təşkil edir. Yay dövründə stasionar müəssisələrə əlavə kimi, xüsusi yay meydançaları, yay pavilyonları, kafeləri quraşdırırlar. Yay meydançasının açılması təkcə yerlərin sayının çoxalmasına yox, həmçinin restorana, kafeyə, bara yeni müştərilərin cəlb olunmasına imkan yaradır.

Yay kafesinin menyusuna isti və sərinləşdirici içkiləri, şirələri, spirtsiz kokteylləri, yoqurtları, unlu qənnadı və bulka məmulatlarını, yüngül qəlyanaltıları, dondurmanı, pivəni daxil edirlər. Yay kafelərini soyuducu vitrin və yaxud marketir – şüşə qapılı

soyuducu ilə, bəzən isə bütün tutumu şəffaf örtükdən ibarət olan salat-barlarla təchiz edirlər. Dondurmanın saxlanması üçün dondurucu yeşik və yaxud nümayiş üçün kiçik dondurma şkaflı quraşdırırlar. Yay kafelərində dondurulmuş şirənin (aşağı kalorili desert) hazırlanması üçün müasir qurğuları və yaxud üçkolbalı şirəsoyuduculardan istifadə etmək məqsədəuyğundur. Südlü kokteyllərin hazırlanması üçün, barmenin iş yerində blender quraşdırırlar.

Təzə bişmələri (şkafda) və pitsanı, içində məhsullar 3-4 saat ərzində təzə qalan, istilik virinlərində və yaxud marmitlərdə nümayiş etdirirlər. Qara qəhvənin hazırlanması üçün bar piştaxtasını qəhvəüydəni olan süzmə tipli qəhvə bişirənlə, avtomatik yuma qurğusu ilə təchiz edirlər. Yay meydançasında sneklərin (kolbasaların, kupatların, steyklərin), kababların hazırlanması üçün qril, qəfəsdə manqal və həmçinin, blinçik, pirojki aparatları quraşdırırlar. Yeməkləri müştərilərə, qiyməti yeməklərin qiymətinə daxil olan, birdəfəlik ləvazimatları olan birdəfəlik qablarda verirlər.

Yay kafelərində ayrı-ayrı modullardan quraşdırılmış, səyyar bar piştaxtalarından istifadə edirlər. Onların işçi səthini, quraşdırılmış yuyucu vanna və dayaqları paslanmayan poladdan, xarici hissələri isə ultrabənövşəyi şüalara davamlı olan plastikdən hazırlayırlar.

Yay meydançalarında plastik mebellər (masa və stullar), yaxud masalar versalidən (plastiklə örtülmüş, keyfiyyətli taxta lövhəsindən), mərmerdən, paslanmayan poladdan hazırlanır. Hal-hazırda alüminium və yaxud polad gövdəli masalar, stullar və kreslolar geniş yayılmışdır. Oturacaqlar və söykənəclər çox vaxt hamar plastik, sintetik və yaxud təbii liflərdən hörülmüş şəkildə buraxılır.

İstehlakçıların rahatlığı üçün yay meydançasında suydavamlı materiallardan hazırlanan, çətirlər və tentlər də zəruridir. Onların gövdəsi metaldan, taxtadan olur, bəzən onlar sarmaşan bitkilələrlə məhəccərlərə əlavə olunur. Yay mebeli yığcam (mövsümarası saxlamaq üçün) və bükülmə üçün rahat olmalıdır.

8.6. Nəqliyyat sistemlərində sərnəşinlərə xidmətin təşkili

Bunlara, əsasən, dəmiryolu nəqliyyatı, hava, su nəqliyyatı və avtomobil nəqliyyatı sistemləri aiddir.

Dəmiryolu nəqliyyatında sərnəşinlərə xidmət vağzallarında, stansiyalarda, perronlarda, qatarlarda həyata keçirilir. Vağzal və stansiyalarda yerləşən iaşə müəssisələri öz xidmətlərini, əsasən, yola düşən və tranzit sərnəşinlərə göstərirlər. Dəmiryolu nəqliyyatı sərnəşinlərinə xidmət formaları, minimal vaxt məsrəfi ilə, insanların qidalanmasına olan tələbləri maksimal səviyyədə təmin etməlidir.

Vağzallarda, stansiyalar və perronlarda sərnəşinlərə restoranlar, kafelər, barlar və həmçinin, tez xidmət göstərən Bistro müəssisələr, kafe-avtomatlar, qəlyanaltı-avtomatları xidmət göstərir. Sərnəşinlərin xahişi ilə isti xörəklər restoran ofisiantları tərəfindən ana və uşaq otağına gətirilə bilər. Restoranda hər gün uşaq yeməkləri hazırlanmalıdır (südlü şorbalar, şəffaf həlimlər, müxtəlif sıyıqlar, şirin souslarla yarma xörəkləri, kisellər, kompotlar, isti süd).

Ofisiantlar restoran zalının masalarını pirojki boşqabları ilə, süfrə və qəlyanaltı ləvazimatları ilə, fujerlərlə bəzəyirlər. Onlar, həmçinin masanın əlavə bəzədilməsini yerinə yetirir və sifariş olunan xörəkləri gətirir, istifadə olunmuş qabları yığırdırırlar.

Vağzal və stansiyalarda tez xidmət göstərən kafe və müəssisələrdə, bir qayda olaraq, isti içkilər, fərdi qabda qeyri-mürəkkəb hazırlanan soyuq qəlyanaltılar, buterbrodlar, müxtəlif perojkilərlə həlimlər, düşbərələr, xingəl, vareniklər, meyvələrlə hazırlanan qatlı pirojnalar, bulka məmulatları (kiçik bulkalar, qoğallar), meyvə və mineral su, süd məhsulları realizə olunur. Perrondakı köşklərdə, xırdavatçı qutularda sərnəşinlər pirojki, kiçik bulkalar, buterbrodlar, yol dəstləri, şirələr, meyvə və mineral sular, istiləndiricisi olan səyyar marmit arabalarda xot-doqlarda isə çebureklər, isti sosiskalar, sardelkalar, qəhvə ala bilərlər.

Uzun yol gedən qatarlarda sərnəşinlərin xidməti vaqon-restoranlarda, vaqon-kafelərdə, ofisiant-daşıyıcılar tərəfindən bilavasitə qatarın vaqonlarında həyata keçirilir.

Vaqon-restoranlar, hərəsində 24 yerlik, ümumilikdə 48 yerlik 6 masa yerləşən iki salondan ibarət olur.

Vaqon-restoranın mətbəxində maye yanacaq ilə işləyən pili-tə, buz üçün qabla təchiz olunmuş soyuducu şkaflar, istehsalat masaları, tərəvəzləri doğramaq üçün müxtəlif cihaz və alətlər yerləşir. Vaqon-restoranlar sərnəşinlərin əyləşməsi üçün qatarın verilməsinə qədər tam hazır olmalı və sutkada 12 saatdan az olmayaraq, açıq olmalıdır. Vaqon-restoranlar yola düşən gün saat 9-dan saat 23-ə qədər, qalan günlər isə saat 22-də qədər, hər biri 30 dəqiqədən çox olmayan iki fasələlərlə işləyir. Vaqon-restorana giriş, onun bağlanmasına 30 dəqiqə qalmış qadağan olunur.

Bir qayda olaraq, adı uzun yol qatarlarında vaqon-restoran və yaxud vaqon-kafelər, turist qatarlarında isə sifarişə nəzərə almaqla, onlardan iki-üçü mövcud olur. Qatarın təyinatından və sərnəşinlərin kontingentindən asılı olaraq, marşrut briqadasını komplektləşdirirlər. O, 5-7 nəfərdən ibarət olur: direktordan, istehsalat müdirindən, aşpazdan, mətbəx işçisindən, qab yuyandan, iki ofisiantdan, həmçinin ofisiant-daşıyıcıdan. Qatarın bir tərəfə üç sutkadan artıq yolda hərəkəti zamanı briqadanın tərkibinə, əlavə olaraq, gecə növbəsinə aşpazın və ikinci ofisiant-daşıyıcının götürülməsinə icazə verilir. Formalaşmış marşrut briqadası, maddi dəyərlərlə işləmək üçün yalnız sərəncam və mühasibatlığın xüsusi icazəsinin olması zamanı, vaqon-restoranda qidalanmanın təşkili üçün onun qəbuluna başlaya bilər. Marşrut briqadasının üzvləri şəxsi vəsiqələrə və tibbi kitabçalara, direktorlar, istehsalat müdirləri və mətbəx işçiləri isə bundan başqa, avadanlığı işlətmək üçün hüquq verən vəsiqələrə malik olmalıdırlar.

Ofisiantlar bilavasitə vaqon-restoranın və yaxud vaqon-kafenin direktoruna tabedirlər. Ofisiantların əsas vəzifəsi salonlarda xidmət etməkdən ibarətdir. Lakin, onlar qatarın vaqonlarına nahar və digər məhsulların daşınması və yaxud kupədə sərnəşinlərə xidmət yolu ilə bu məhsulların realizəsində, malların yüklən-

məsi və yerləşdirilməsində, otaqların yığışdırılmasında da iştirak edirlər. Vaqon-restoranın açılmasına qədər ofisiantlar nəm yığışdırma aparırlar, masaları süfrələrlə örtür və onların ilkin bəzədilməsini həyata keçirirlər. Hər bir masanın üzərində qəlyanaltı boşqabları, yemək və qəlyanaltı ləvazimatları, fujerləri, ədviyyə ləvazimatı, kağız salfetlər və güllər üçün vazaları yerləşdirirlər.

Nahar vaxtı sənişənlərə kompleks naharlar təklif edirlər. Masanın bəzədilməsi, kompleks xörəklər menyusuna müvafiq olaraq həyata keçirilir. Çörəyi qonaqlara fərdi olaraq pirojki boşqablarında gətirirlər.

İşin başlanmasından əvvəl, ofisiant ona həvalə olunan kassa aparatı sayğacının düz işləməsini yoxlayır, hesab kitabçasını, somelye bıçağını, xırda pulu hazırlayır.

Xidmət zamanı ofisiantlar təyin olunmuş firma blankda olan çeklərlə yemək sifarişlərinin alınması və hesablaşma qaydalarına mütləq riayət etməlidirlər. Yerinə yetirilmiş sifariş hesab blankında ofisiantın imzası ilə təsdiq olunur və sənişinə verilir.

Qatarların vaqon-restoranlarında, tərkibinə pəhriz yeməkləri və uşaqların qidalanması üçün yeməklər daxil olan, xörəklərin sərbəst seçimi ilə menyuda istifadə olunur.

Sənişənlərə xidmət bilavasitə vaqonlarda ofisiant-daşıyıcılar tərəfindən həyata keçirilir. Mütəmadi olaraq, iş vaxtı ərzində ofisiant-daşıyıcı, vaqonlardan keçərək sənişənlərə süd məhsulları, kiçik bulkalar, sandviçlər, geniş çeşiddə hazır kulinariya məmulatları təklif edir. Eyni zamanda, o sənişənlərdən vaqonlara naharların gətirilməsi üçün sifarişləri qəbul edir, onları sənişənlərlə razılaşıdırılmış vaxtda, sinilər və yaxud səbətlərdə gətirir. Xidmətin bitməsindən sonra isə o, istifadə olunmuş qabları yığışdırır.

Vaqon-restoranlarda xüsusi diqqət yol dəstlərinin kompleksləşməsinə və realizəsinə yönəldilməlidir.

Yüksək rahatlığı olan vaqon-restoranlarda sənişənlərə, qiyməti yol biletlərinə daxil edilən qida (məhsul) dəstlərini təqdim edirlər.

Təchizat bazalarından vaqonlara gələn qida dəstləri, onların təhlükəsizliyinə və keyfiyyətinə zəmanət verən, qayimə və sənəd-

lərlə müşahidə olunur (uyğunluq sertifikatları; müəssisə-istehsalçının adının göstərilməsi ilə keyfiyyət haqqında şəhadətnamə, məhsul istehsalı üzrə normativ sənəd, saxlanma müddəti, qablaşdırılmış vahidin kütləsi, bir ədəd məmulatın qiyməti; dəmiryolu nəqliyyatında Sanitar-Epidemioloji Mərkəz tərəfindən verilmiş, yol qida dəstinin realizəsi haqqında sanitar rəyi). Qida dəstinin komplektləşməsi üçün fərdi qabda və kiçik sənaye qablaşdırılmasında məhsullardan istifadə olunur.

Aşağıda qida dəstlərinin təxmini çeşidi göstərilmişdir.

Qablaşdırılmış şirə (1/200 q, tetrapak)

Meyvə-giləmeyvəli yoqurt 1/300 q, yağlılığı 0,1%

Hermetik qabda ət gastronomiyası (doğrama 1/50 q)

Folqada bükülmüş ərgin pendiri (1/30)

Fərdi qabda kərə yağı (1/10)

Fərdi qabda həll olan təbii qəhvə (1/2,5 q)

Polietilen qabda qənnadı məmulatı (peçenye və yaxud pirojna)

Polietilen qabda kiçik bulkalar (yüksək sortlu undan 2/50 q)

Kağızda bükülmüş qənd tozu (2/10 q)

Bükülmüş povidlo (1/30 q)

0,5 l-lik şüşədə mineral su

Fərdi qablarda yemək ləvazimatları (çəngəl, qaşiq, bıçaq) və birdəfəlik istifadə stəkanları, kağız salfetləri, diş təmizləyicilərinin dəsti də olur.

Məhsullarla dolu dəstlər, qida məhsulları ilə təmas üçün icazə verilən materiallardan hazırlanan konteynerlərə yerləşdirilir, dəstdə olan məhsulların siyahısı realizə müddəti və məhsullar dəstinin enerji dəyəri göstərilən etiket ilə möhürlənir. Qida dəstləri onları vaqon-restorana çatdıran xüsusi çantalara yerləşdirilir. Qatarın marşrutla yola düşməsinə qədər qida dəstləri ilə dolu çantalar, +2-+6°C temperatur şəraitində vaqon-restoranın və yaxud vaqon-kafenin soyuducu kameralarında saxlanılır, qatarın hərəkət qrafikini nəzərə almaqla, təyin olunmuş vaxtda sərnişinlərə paylanır.

Yüksək rahatlığa malik vaqonlarda dəstlərin paylanması, vaqon nömrəsi (zavod və sıra), bələdçinin soyadı, adı, atasının adı olan, verilmiş qida dəstlərinin sayı, yer nömrələri minik stansiyaları üzrə verilmə vaxtı göstərilməklə, daxili qaimə ilə (iki nüsxə) həyata keçirilir. Qaiməni bələdçi və vaqon-restoranın işçisi imzalayırlar. Sərnişinin tələbi ilə, qatarın yola düşməsindən 15 dəqiqə sonra qida dəstlərinin verilməsi mümkündür. Dəstin verilməsi haqqında bələdçi tərəfindən biletin üzərində əllə yazılır: “Dəst verilib, vaxt, imza”. Qayıdanbaşı dəstlərin verilməsi analoji üsulla həyata keçirilir. Marşrutun sonunda ümumi cədvələ sərnişinlərə xidmət haqqında göstəricilər daxil edilir. Ümumi cədvəli vaqon-restoranın direktoru və qatarın rəisi birgə imzalayırlar. Sərnişinlərin sayı yazılı şəkildə göstərilir.

Qida dəstlərindən boşalmış, istifadə olunmuş konteynerləri, polietilen stəkanları, birdəfəlik ləvazimatları bələdçilər zibil üçün kisələrə yığır və müəyyən stansiyalarda, dayanacaqlarda zibil qablarına yığırlar.

Gələn, növbəti marşrut üçün qida dəstlərinə sifarişi təyinat nöqtəsinə çatandan sonra, vaqon-restoranın direktoru, qalığı, realizə müddətini və marşrut üzrə təyin olunan alınma normasını nəzərə alaraq təchizat bazasının dicpetçer xidmətinə təqdim edir.

Hal-hazırda sərnişinlərin dəyəri biletin qiymətinə daxil olan isti yeməklərlə təminatı üzrə eksperimentlər keçirilir.

Sərnişin qatarlarında işə müəssisələrinin tipi qatarın dərəcəsinə (beynəlxalq vasitə, firma, sərnişin) və onun yolda olması müddətinə müvafiq olmalıdır.

Sərnişin qatarlarında aşağıdakı müəssisə tipləri nəzərdə tutulur: vaqon-restoran, vaqon-kafe, vaqon-bar, vaqon-bufet. Hal-hazırda bir sıra ölkələrin dəmiryollarında kompleks işə müəssisələri də yaradılır.

Məsələn, Rusiyanın Novorossiysk vaqon-təmiri zavodu bazasında kombinasiyalı vaqon-restoranın və barın nümunəsi hazırlanmışdır.

Burada, birinci zal (mətbəx tərəfindən) tərkibində bar piştəxtası və yarıkreslolar olan alçaq masalarla təchiz edilmiş barı

əks etdirir. Zal uzun masa şəklində və bar kəpilləri ilə xüsusi divar qurğusu ilə təchiz olunmuşdur. İkinci zal (salon) isə restoran kimi quraşdırılmışdır. Mətbəxdə iki dördgözlü pilitə (qaz və elektrik) quraşdırılmışdır. Hazırda kombinasiyalı vaqon-restoran və bar Rusiyanın dəmiryollarında yalnız müvafiq yolların sifarişi ilə tətbiq olunur. Bizim ölkədə də bu məsələ beynəlxalq marşrutlar üzrə hərəkət edən qatarlar üçün gündəmdədir.

Sərnişinlər üçün serviz xidmətləri həcmnin genişlənməsi, dəmiryolu daşınmaları üzrə sənayenin inkişafı ilə əlaqədardır.

Hava nəqliyyatı (təyyarə) sərnişinlərinə xidmət. Beynəlxalq səviyyədə hava nəqliyyatı, bütün planetin sakinlərini rəsmi olaraq 1935-ci ildən başlayaraq birləşdirmiş, onların uzaq adalarda istirahətini, beynəlxalq tədbirlərin təşkilini, məsələn, Azərbaycanda, Sinqapurda, Rusiyada, Almaniyada və digər ölkələrdə kulinariya festivallarının keçirilməsini mümkün etmiş və millionlarla insanlara yeni imkanlar açmışdır.

Beynəlxalq aviasiyanın iki təşkilatı Monrealda yerləşir və burada aviaxəttlərin koordinasiyası və uçuşların təhlükəsizliyi ilə məşğul olurlar. Beynəlxalq mülki aviasiya təşkilatı (İCAO) və Beynəlxalq hava nəqliyyatı təşkilatı (İATA). İCAO – hökumətlərarası təşkilat, İATA – aviaşirkətlərin assosiasiyası bilavasitə bu işlərlə məşğuldur. Xüsusi kompyuter sistemləri aviaşirkətlərə, onlar xidmət göstərən şəhərlərdə mehmanxanalarda yerlərin saxlanması, təyyarənin göyertəsində turistlərin daha keyfiyyətli xidməti üçün menyunun tərtibi üzrə istəklərin ötürülməsinə imkan yaradır.

Hava nəqliyyatında daşınmaların inkişafı ilə təyyarə vağzallarında, aeroportlarda, təyyarə göyertəsində sərnişinlərə göstərilən qidalanma xidmətinin əhəmiyyəti artır. Burada xüsusi rol, uzaq aviareyslərə xidmət göstərən, iri aeroportlarda göyertədə qidalanma sexlərinin təşkilinə ayrılır. Aerovağzallar və avtobus stansiyalarının şəhərin mərkəzində yerləşməsi zamanı, aeroportlar mütləq şəhərin kənarında yerləşməlidir. Aeroport kompleksinin ürəyi, binasında işə müəssisələri, kiçik pərakəndə şəbəkəsi yerləşən aerovağzaldır.

Aviasiya nəqliyyatı sərnəşinlərində vaxtın məhdudiyətini nəzərə alaraq, aerovağzallarda fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələrinin hamısı, restoranlardan başqa, özünəxidmət üsulu ilə işləyir, şəbəkələrin ixtisaslaşması keçirilir, həmçinin, pirojkilər, bulkalar, buterbrodlar, süd məhsulları, unlu qənnadı məmulatları və isti içkilərin satışı üzrə tez xidmət müəssisələri və həmçinin, sərnləşdirici içkilərin, şirələrin, unlu qənnadı məmulatlarının realizəsi üçün barlar təşkil olunur.

Aerovağzalların restoranlarında səhər saatlarında səhər yeməkləri, gündüz saatlarında isə naharlar təklif edirlər, sifariş masaları fəaliyyət göstərir. Sərnəşinlərə xidmətin yaxşılaşdırılması üçün xidmət növünün və qidanın qiymətinin göstərilməsi ilə əvvəlcədən sifarişlərin qəbul sistemi tərbiq olunur.

Reyslərin gecikməsi zamanı aerovağzallar və aeroportların mehmanxanaları nəzdində olan restoranlar qısaldılmış menyü üzrə işləyir. Ofisiantlar tərəfindən səyyar ticarət və yola məhsulların satışı təşkil olunur.

Aviasərnəşinlərə xidmətin təşkili işinin yaxşılaşmasına ixtisaslaşmış müəssisələr şəbəkəsinin genişlənməsi, çay və süd məhsullarının, barların, kafe-dondurmaların təşkili kömək edir. Gözləmə zallarında qəhvə, qazlı su, siqaret, dondurma satışı üçün avtomatlar quraşdırırlar.

Təyyarə göyertəsində sərnəşinlərə xidmət üçün komplektlənmiş rasionlardan istifadə edirlər. Reyslərin müddəti 4 saatdan çox olan təyyarələrdə, sərnəşinlərə birdəfəlik isti yemək, uçuşu 6 saatdan çox olan təyyarələrdə isə ikidəfəli yemək təklif olunur.

Bütün reyslərin sərnəşinlərinə yolda sərnləşdirici işkilər təklif olunur. Komplektlənmiş qida rasionlarının istehsalı, restoran və yaxud kompleks müəssisənin tərkibinə daxil olan, ixtisaslaşmış göyertə qida sexlərində həyata keçirilir.

Göyertə yeməyi restoran tərəfindən hazırlanır və sərnəşinlərə təyyarənin göyertə bələdçiləri tərəfindən, bütöv rasion şəklində aeroportun hesabına verilir. Buna isti səhər yeməyi (Şam yeməyi), yüngül səhər yeməyi (Şam yeməyi), konservləşdirilmiş səhər yeməyi (şam yeməyi), çay və sərnləşdirici içkilər daxildir.

Göyörtə yeməyinin hazırlanması Azərbaycan və beynəlxalq hava aviaxəttlərinin təyyarə sərnişinləri üçün nəzərdə tutulmuş nümunəvi rasion yeməyinin menyusu əsasında həyata keçirilir.

Təyyarənin göyörtəsində, müxtəlif növ yeməklər və servis xidməti təqdim olunan iqtisadiyyat, biznes-dərəcəsi və birinci dərəcə ilə səyahət edən turistlər üçün xüsusi salonlar yerləşir.

Iqtisadiyyat dərəcəli (klas) turistlər üçün menyuya qəlyanaltı (bütün klaslar üçün eyni); iki-üç adda ikinci xörəklər (seçimlə); mineral su və meyvə suyu, şirə, pivə, 1 ədəd şərab daxil edirlər. Bütün yeməklər sininin üzərində birdəfəlik istifadə qabında verilir, birdəfəlik ləvazimatlardan istifadə edirlər.

Biznes- və birinci klas turistlərinə, sərinləşdirici içkilər və bir qədəh şərabdən başqa, viski, cin, konyak da təklif edirlər. Biznes-klas turistlərinə yeməklərin verilməsi üçün, çini qabları, kətan salfetə bükülmüş paslanmayan poladdan hazırlanan ləvazimatlardan istifadə edirlər.

Birinci klas turistlər üçün masaların qəlyanaltı boşqabları və ləvazimatlarla, kətan salfetlərlə, çini duzqabıqlarla və istiot qabları ilə əvvəlcədən bəzədilməsini təşkil edirlər.

Təxmini menyuya rasionların tərkibini, soyuq qəlyanaltıların, isti yeməklərin və içkilərin çıxarını və həmçinin, alınan malların və ədviyyələrin buraxılış normasını daxil edirlər. Təyyarənin uçuşuna 2 saat qalmış, aviaşirkətlər göyörtə qidalanma sexinə, xidmət dərəcələri üzrə sərnişinlərin sayı haqqında məlumat verirlər.

Göyörtə yeməyinin təşkili üçün aeroportlar icarə şərtləri ilə restoranlara, hazırlama proseslərinin mexanikləşdirilməsi, təyyarələrdə göyörtə yeməyi rasionlarının komplektləşdirilməsi və buraxılması üçün göyörtə yeməyi hazırlayan sexlər üçün otaqlar təqdim edir.

Aeroportlar restoranları sökülüb-yığıla bilən avadanlıqla, yüngül göyörtə qabları ilə, yemək ləvazimatları ilə, konteynerlərlə, inventarla, yəni göyörtə yeməyi rasionlarının təyyarələrə komplektləşdirilməsi və çatdırılması üçün bütün zəruri əşyalarla təmin edirlər.

Göyörtə yeməyi sexləri iki şöbədən ibarət olur: məhsulların bükülməsi, onların konteynerlərə yığılması şöbəsindən, sökülüb-yığıla bilən avadanlığın və göyörtə qabların yuyulması üçün nəzərdə tutulan şöbədən. Bükülmə şöbəsinə restoranın soyuq sexindən qəlyanaltılar, isti sexindən isə həlim və ikinci isti xörəklər daxil olur.

Təyyarələrə rasion yeməklərinin və avadanlığın nəqli və həmçinin, onların təyyarədən boşaldılması və istifadə olunmamış məhsulların və göstərilən əmlakın göyörtə yeməyi sexlərinə daşınması avtoliflərin köməyi ilə həyata keçirilir.

Təyyarələrə göyörtə yeməyi rasionlarının hazırlanması və buraxılışı aeroportların xüsusi xidmətinin sifarişləri üzrə baş verir. Uçuş günü həmin xidmət restoranlara, hər bir reysə ayrı-ayrı, buraxılış və yemək üçün sifariş-tələblər göndərir: ilkin aeroportlarda təyyarənin uçuşuna 3 saat qalmış, aralıq aeroportlarda isə uçuşa 2 saat qalmış.

Sifariş-tələbnamələrdə rasion yeməklərinin növləri, sərnişinlər və ekipajın sayı, təyyarə reyslərinin nömrələri göstərilir. Təyyarələrə eyni vaxtda ikidən çox rasion növlərinin buraxılması zamanı sifariş ilkin aeroportlarda təyyarənin uçuşuna 5 saat qalmış, aralıq aeroportlarda isə 3 saat qalmış verilir. Restoranlar təyyarələrə qidanı, aeroport xidmətinin sifarişlərinə müvafiq olaraq çıxarıla bilən avadanlığı və göyörtə qablarını isə təyyarənin sərnişinlərlə tam dolmasından sonra hazırlayır, komplektləşdirir və buraxırlar.

Qablarla sinilərin standart bəzədilməsi, həmin reysə buraxılan rasiona müvafiq olaraq, Respublika Mülki Aviasiya Şirkəti (nazirliyi və s.) tərəfinən təsdiq olunan sxemlər üzrə baş verir. Hər bir sinini kağız salftlə örtürlər, onun üzərinə müvafiq qablarda yeməkləri və həmçinin, təyyarə göyörtəsində istiləndirmə tələb etməyən məhsulları, soyuq qəlyanaltıları, qənnadı (undan hazırlanmış pirojnalar) və bulka məmulatlarını, çörək, çay və yaxud qəhvə, qənd, fərdi qablarda ədviyyələri) qoyur və onları konteynerlərə yerləşdirirlər (hərəsində 10 sini). Yuyulmuş və qu-

rudulmuş meyvələri, paylıq çörək tikələrini əvvəlcədən sellofan kağıza bükürlər.

Sellofan və yaxud polietilen paketlərə yerləşdirilmiş yemək ləvazimatlarını (çəngəl, bıçaq, çay və yaxud qəhvə qaşığı) qutuya qoyur və həmçinin, konteynerlərə yerləşdirirlər.

Su ilə dolu şüşələri şüşə qəfəslərə və konteynerlərə yerləşdirirlər.

Təyyarələrdə çay və qəhvənin hazırlanması üçün qaynar suyu elektrik qaynadıcılardan süzülür.

İstilənməyi və yaxud paylaşdırmanı tələb edən yeməyi (ikinci xörəkləri, qarnirləri) xüsusi qazançalara qoyur və konteynerlərə yerləşdirirlər.

Hər bir konteyneri plomblaşdırır, plombun üzərinə rasion növünün, payların sayının, realizə müddətinin, tarixin, reysin nömrəsinin göstərilməsi ilə etiket asırlar. Etiketin üzərində restoranın möhürü və qablaşdırmanın imzası olmalıdır.

Yeməklər təyyarənin göyərtəsinə konteynerlərdə gətirilir. Həlimləri, ikinci xörəkləri, qarnirləri (düyü, tərəvəzlər), sərnişinlərə verməzdən əvvəl onları istilədir, müvafiq qablara paylaşdırır və hazırlanmış sinilərə qoyurlar. Stüardessa və stüardlar sərnişinlərə içkiləri, sonra isə komplektləşdirilmiş rasionları təklif edirlər.

Su nəqliyyatı sərnişinlərinə yeməklə xidmət, dəniz və çay limanlarında, teploxodlarda və dizel-elektroxodlarda, gəmilərdə yerləşən kafe, bar, köşklər və pavilyonlarda pərakəndə şəbəkənin köməyi ilə həyata keçirilir.

Xidmət ofisiantlar, barmenlər tərəfindən və yaxud özünə-xidmət üsulu ilə təşkil olunur. Restoranlarda əvvəlcədən sifarişlərin qəbulu və həmçinin, sərnləşdirici içkilərlə, un qənadı məmulatlarla pərakəndə ticarət, yol dəstlərin satışı həyata keçirilir.

Sərnışin gəmilərində xidmətin təşkili reysin müddətindən və sərnışin gəmisinin klasından asılıdır. Kiçik çay və dəniz teploxodları içkilərin, soyuq qəlyanaltıların, dondurmanın, qənnadı məmulatların satışı üçün barlarla təchiz olunmuşdur.

Turistlərə xidmət üçün nəzərdə tutulan iri teploxod və dizel-elektroxodlarda, mətbəx, kafe avadanlıqla salon-restoranlar və

barlar (həmçinin, gecə), suvenirlərin satışı üzrə köşklər mövcuddur. Salon-restoranların tutumu 49-dən 150 yerə qədər dəyişilir. Onlar nahar masaları, stullar, servantlar, bufet-barla təchiz olunur. Masa və servantlar döşəməyə bərkidilir. Masaların bəzədilməsi üçün xüsusi ağırlaşdırılmış qablardan istifadə edirlər.

Dəniz gəzintilərin (kruizlərin) sənayesi ötən əsrin 70-ci illərinin əvvəllərində tam qüvvə ilə işləməyə başlamış və hal-hazırda inkişaf etməkdədir.

Kruiz – nəqli və əyləncələr proqramını özündə əks etdirən, unikal turist məhsuludur. Kruiz gəmisini, xüsusilə uzunmüddətli səyahətlər zamanı, geniş xidmətlər siyahısı təklif olunan, “üzən mehmanxana” adlandırırlar. Yemək kruizlərin əksəriyyətində əsas əyləncələrdən biridir. Mətbəxdə beynəlxalq və yaxud milli yeməklər də ola bilər.

Avtomobil nəqliyyatı sərnişinlərinə xidmət. Beynəlxalq və şəhərətəfti avtobus daşınmalarının əhəmiyyətli dərəcədə artımı sərnişin avtostansiyalarının və avtovağzalların sayının artmasına səbəb olmuşdur. Sərnişin avtostansiyaları beynəlxalq və şəhərətəfti son və aralıq dayanacaq məntəqələrində sərnişinlər üçün nəzərdə tutulur. Onları yaşayış məntəqələri zonasında yerləşdirir və avtosərnişinlərin tutumuna görə fərqləndirirlər – 25, 50 və 75 nəfərlik.

Avtovağzallar şəhərlərdə sərnişinlərə beynəlxalq avtobus marşrutlarının son və aralıq məntəqələrində xidmət üçün nəzərdə tutulur. Onlar şəhərətəfti avtobus marşrutlarının xidməti üçün də istifadə oluna bilər. Avtovağzalları avtostansiyalar kimi tutumuna görə fərqləndirirlər – 100, 200, 300 və daha çox nəfərlik.

Avtovağzal və avtostansiyalar nəzdində olan restoran, kafe, yeməcxana, bar və məhdud ixtisaslaşdırılmış müəssisələr yerləşir. Kafe və barların iş rejimi avtovağzalın iş rejimindən asılıdır və bütün gün ərzində ola bilər. Barların çeşidinə qəlyanaltılar, buterbrodlar, turş-süd məhsulları, isti sosiskalar, qayğanaq, blinçiklər, pirojki və qutablar, meyvələr, unlu qənnadı və bulka məmulatları, qəhvə, çay və şirələr daxildir.

8.7. Qulluğun müasir növləri və xidmət formaları

Bunların bəziləri haqqında banket və qəbullara xidmətin təşkili fəslində yuxarıda müəyyən məlumatlar verilmişdir. Bununla belə onların konkret izahı mütəxəssislər üçün çox vacibdir.

Qulluğun müasir növləri və xidmət formalarına aşağıdakılar aiddir:

- İsveç masası; tematik bufetlər; masa-ekspres; zal-ekspres; biznes-lanç; bazar günü brançı; prezentasiya; qəhvə-breyk; happy hour (xoşbəxt saat); rus masası; Linner (liner); Dinner (diner).

Restoranlarda mütərəqqi xidmət forması *İsveç masası* tipli xidmətdir. Mehmanxanalar, pansionatlar, qəbullarda klassik İsveç masası şəklində səhər yeməklərinin və yaxud naharların təşkili VIII fəsilə müfəssəl göstərilmişdir.

İsveç masasının Finlandiya istehsalı olan METOS forması xüsusi xəttin istifadəsi ilə həyata keçirilir. O, müəyyən ardıcılıqla qurulan, ayrı-ayrı bölmələrdən ibarətdir. Burada dəstə-dəstə sinilər, boşqablar üçün arabalar, soyuq yeməklər və qəlyanaltılar üçün soyuducu səyyar piştaxta, üç bölmədən ibarət olan isti yeməklər üçün elektromarmit daxildir. Yeməkləri funksional qablarda paylama xəttində verirlər. Xəttin əvvəlində qonaq sinini götürür, üzərinə çörək qoyaraq boşqabı götürür və öz boşqabına paylama ləvazimatları ilə çini qablardan qəlyanaltıları seçir və bölərək, özünəxidmət xətti boyunca hərəkət edir, sonra marmitlərə yaxınlaşır və aşpaz onun xahişi ilə birinci xörəyi həlim fincanına tökür, boşqaba ikinci xörəyi qoyur; desert və içkini isə o, soyuducu piştaxtadan özü götürür və yaxud şirəni şirəsoyuducudan süzür.

Bu halda, İsveç masası özünəxidmət üsulu ilə işləyir və yalnız xörəyin paylama funksiyasını yerinə yetirir, onun istehlakı isə sinilərdən nahar masaları arxasında zalda həyata keçirilir. Masaların üzərinə fujerləri, ədviyyə ləvazimatları, kağız salfetlərlə vazalar qoyurlar. METOS şirkətinin avadanlığı, nisbətən kiçik

zallarda qısa bir zamanda çoxsaylı istehlakçılara xidmət etməyə imkan verir.

Müasir restoran texnologiyaları qonaqlara maksimum serviz xidmətlərini təmin etməyə və onlara nisbətən bahalı məhsullardan delikateslər və yeməklərin çoxunu dadmağa imkan verən, **tematik İsvaç masaları (bufetlər)** təklif edirlər. Bunlardan aşağıdakılar daha geniş yayılmışdır.

Ekzotik İsvaç masasını səyahəti sevənlər üçün təşkil edirlər və üzərində seçimlə hind, çin və indoneziya mətbəxlərinin yeməklərini təklif edirlər. Bunlar təzə tərəvəzlərdən hind salatları; krablarla hazırlanan yapon suşisi; araxis sousla, qıldə qızardılmış bahar ruladları; küncütlə marinadlanmış toyuq; klassik çin yeməyi – düşbərə və qızardılmış düyü; İndoneziyanın kərə yağı; və həmçinin, qızartma ət (ekzotik qarnirlə qızardılmış ətin böyük tikəsi), ekzotik meyvələrdən salatlar (kivi, ananaslar, portağallar), mañqodan sousla kokos blanmanjesi və s.

Aperitiv kimi qonaqlara Sinqapur slinqi kokteyli (cin, albalı liköru, limon şirəsi, ananas şirəsi, nar siropu, soda suyu) və yaxud toniklə cin, yaxud laym şirəsi (şirin limonlar) və nar siropu ilə ananas şirəsindən spirtsiz tropik kokteyli təklif olunur.

Spirtili içkilər kimi qonaqlara maotay (Çin arağı), tünd ağ şərab (kəmşirin tokay və yaxud burqund şərabı), Bordo qırmızı şərabı, Bojole, düyü şərabı təklif edirlər.

Masaları milli üslubda, ekzotik şəkildə tərtib edirlər. Məsələn, masanı boya təbəqəsini imitasiya edən, çin üslubunda parçadan tünd-qırmızı süfrə ilə örtürlər, masanın üst taxtasını isə qırmızı və qara rənglərdə olan ipək parçalarla örtürlər. Bu zaman şüşə keramikadan hazırlanan qara rəngdə üçbucaq şəklində qab-qacaq və boşqablar istifadə etmək olar.

İndoneziyasayağı masanın örtülməsi üçün dolmuş bənövşəyi-cəhrayı, firuzəyi, yaşıl və yaxud açıq-mavi və ağ kimi açıq, işıqlı tonlardan istifadə etmək lazımdır. Şərç koloritini, masanı palma yarpaqları, cəngəllik motivləri, yastı vazalarda üzən su zanbaqları ilə bəzəyərək yaratmaq olar. Çörək dolu kətan salfetlərlə hörülmüş səbətçiklər, meyvə dolu lifli vazalar, terrakot qab-

ları və həmçinin, çin çubuqları, yelpiklər şərq masasının ekzotikasına əlavədir. Suşini qara rəngdə boyanmış sinidə və yaxud, xüsusən bu yemək üçün, yapon lövhəciyində vermək lazımdır.

Balıq məhsulları ilə İsveç masası qurmanlar arasında daha da populyardır. Menyuya hissə verilmiş qızılbalıqla bahar salata, balıq paşeteti, turp və cavan siyənəklə ilbizlər, kartof və yağla təbii siyənək, qarnirli siyənək, şirin bibərlə marinadlanmış kambala, balıqdan kokil daxil edirlər. Desert kimi, rəvənd və çiyələkdən jele, qaymaqla yağlı piroq təklif edirlər. Aperitiv kimi, Soyuq ördək kryuşonu (ağ süfrə şərabı, mineral su, süfrə şampan şərabı, limon); sərinlik spirtsiz kokteyl (üzüm və limon şirələri, mineral su) təklif edirlər.

Spirtili içkilərdən ağ süfrə şərabını (Şabli, Rislinq, yerli süfrə şərabları) və Roz d'Ancu cəhrayı şərabını məsləhət görürlər.

Qəhvə ilə birgə likör (Drambuye, Tia Maria) və konyak təklif edirlər.

Masanı yaşıl və mavi tonlu süfrələrlə örtürlər. Dekorativ elementlər kimi, kiçik dəniz daşları, balıqqulağılar, dəniz ulduzları, kiçik şüşə kurələri, balıq şəklində sini və qablardan, gəmiciklərdə istifadə edirlər. Dəniz effektini, güzgülərdə əks olunan, mavi-yaşıl şamlarla şüşə vazalar tamamlayır. Şüşə-plastikdən olan boşqab yığımları balıqqulağı şəklində ola bilər. Hər yığımın üst boşqabı üzərində conka şəklində bükülmüş kətan salfet qoyurlar. Ofisiantlar dənizçi formasında olmalıdırlar.

Araba şəklində tərtib olunmuş İsveç masasının yaranma ideyası ilk dəfə Moskvada, "Yolki-palki" restoranında realizə olunmuşdur. Salat-bar şəklində araba (paylama) qonaqlara 50 adda soyuq qəlyanaltılar və turşular (seçimlə) təklif edir. Burada İsveç masasının qiymətinə, qonaq masa arxasına oturan zaman ofisiantın ona gətirdiyi bir badə araq da daxildir. Digər yeməkləri (duru xörəkləri, ikinci xörəkləri, deserti, isti içkiləri) və həmçinin, spirtli və sərinləşdirici içkiləri ofisiantlar qonaqlara a lya kart menyusu ilə təklif edirlər.

Zal-ekspres istehlakçılara tez xidmət üçün o restoranlarda nəzərdə tutulur ki, orada İsveç masası nəzərdə tutulmasın. Bu

xidmət formasının əsasını, divardan 1,5 m aralı olan furşet masası təşkil edir. Süfrə ilə örtülmüş masanın üzərinə soyuq qəlyanaltılar (müxtəlif salatlar, balıq, ət soyuq yeməkləri, pendirlər, kərə yağı, fərdi qablamada turş-süd məhsulları və həmçinin, şirələr, sərinləşdirici içkilər, çörək və çörək-bulka məmulatları) qoyurlar. Soyuq qəlyanaltıların, çörəyin yanında – paylaşdırma üçün ləvazimatlar – süfrə qaşığı və çəngəlləri, çörək üçün maşa qoyurlar.

Zalın girişində nəzarət-kassa aparatı quraşdırılır və menyunun variantları asılır. Furşet masası qəlyanaltılarının dəyəri səhər yeməyi, naharın və yaxud şam yeməyinin hər bir variantının qiymətinə daxil edilir. Qonaqlar zala daxil olur, menyu ilə tanış olur, hansısa bir variant üzrə çeki vururlar, masa arxasına əyləşirlər və çeki onlara xidmət göstərən ofisiyanta verirlər. Ofisiyant paylama xəttinə yaxınlaşır, istehsaldan şorba və ikinci xörəkləri alır. Bu zaman qonaqlar furşet masasına yaxınlaşır və soyuq qəlyanaltıları, şirələri, sərinləşdirici içkiləri seçirlər.

Masaların bəzədilməsi səhər yeməyi, nahar və yaxud şam yeməyi üçün minimal olmalıdır. Ofisiyantalr məhsulu zala mətbəxdən qonaqlar üçün ikiyaruslu arabalarda və yaxud sinilərdə gətirirlər. Aşağı yarusda istifadə olunmuş qabları və ləvazimatları, yuxarı yarusda isə boşqabları yerləşdirirlər. Əgər ofisiyantalr yeməkləri zala sinilərin üzərində gətirilsə, onları köməkçi masanın və yaxud servantin üzərinə qoyurlar, istifadə olunmuş qab və ləvazimatları yığışdırır, sonra isə yeməkləri Avropa üsulu ilə verirlər.

Ekspress-masaları mehmanxanalar, dəmiryolu stansiyaları, aeroportlar nəzdində restoranların zallarında təşkil edirlər. Saat 8-dən 11 radələrinə qədər sənişinlərə eyni qiymətdə olan iki cür Avropa səhər yeməkləri, saat 11-dən 15-ə qədər isə, həmçinin, iki cür ekspress-naharlar təklif edirlər.

Rus masası “Repin masası” prinsipi ilə təşkil olunur. Onun tərtibatı konstruktiv şəkildə, rəssam Repin tərəfindən işlənilib hazırlanmışdır. Dairəvi masa arxasında, eyni zamanda 20 nəfər yerləşə bilər. O, müxtəlif diametrlili iki səthdən ibarətdir və dayaqların köməyi ilə fırlanır, aşağı dayaq hərəkətsizdir, yuxarı

dayaqdan 10 sm məsafədə yerləşir; aşağı dayaq yuxarıdakından 35-40 sm enlidir.

Masanın fırlanan hissəsinin üzərinə soyuq yeməklər və qəlyanaltılar, şirin yeməklər, unlu qənnadı məmulatları, sərinləşdirici içkilər, şirələr qoyulur. Masanın hərəkət etməyən hissəsini boşqablar, ləvazimatlar, qədəhlərlə bəzəyirlər. İstehlakçılar masa arxasına əyləşir, masanın fırlanan hissəsinin qulpunu hərəkətə gətirir və yeməkləri müstəqil paylaşdırırlar. İsti yeməklərin və içkilərin verilməsini, həmçinin, yeməyə görə haqq-hesabı ofisiantlar həyata keçirirlər.

Biznes-lanç restoranda işgüzar nahar olub, a lya kart menyusu ilə müqayisədə, daha aşağı qiymətlərlə müəyyən vaxtda (saat 12-dən 16-ya qədər) istehlakçılara tez xidmət göstərir. Biznes-lançlar şənbə və bazar günlərindən başqa hər gün keçirilir.

Menyuda yeməklərin seçimi qonaqların tələbatlarının ödənilməsi üçün kifayət etməlidir. Biznes-lanç menyusuna qeyri-mürəkkəb hazırlıq tələb edən yeməklər daxil edilir.

Menyuda yeməklərin minimal siyahısına: iki soyuq qəlyanaltı, ist qəlyanaltı və günün şorbası; balıq, ət və ev quşundan üç adda isti xörək, bir vegetarian yeməyi, gündəlik dəyişilən, günün bir-iki yeməkləri (şef-aşpazdan firma yeməkləri) daxildir.

Qonaq bu siyahıdan üç yemək seçir: soyuq və isti qəlyanaltını və günün şorbasını, isti yeməyi, deserti. Restoranda biznes-lançın qiyməti qabaqcadan müəyyən olunur, ona, həmçinin, qəhvə və çay da daxil edilir.

Xidmətin tezləşdirilməsi üçün ofisiantlar Avropa üsulu ilə hər bir qonağın fərdi qabına yeməkləri əvvəlcədən paylaşdırırlar. Şərab kartını qonaqlara qabaqcadan təklif edirlər (əgər onlar, əlavə olaraq, sərinləşdirici və spirtli içkilər sifariş verərlərsə). Bəzi restoranlarda biznes-lançın tərkibinə spirtsiz içki və bir qədəh şərab və yaxud pivə də daxil edirlər (seçimlə).

Aperitiv kimi, qonaqlara vermut, Kampari, Dübonne, dices-tivlər – konyak, armanyak, kalvados və digər içkiləri təklif edirlər. Şərab kartı ilə yanaşı qonaqlara, geniş çeşiddə spirtsiz kokteyllər (süd və meyvəli), buzla içkilər, qış mövsümündə isə isti

içkilər (qroq, qlintvey, punş, bal şərbəti) və həmçinin, kokteyl-aperitivlər və dicestivlər daxil olan kokteyllər kartını təklif edirlər.

İşgüzar danışıqların iştirakçıları, biznesmenlər üçün *qalstuk-suz masalar da* təşkil olunur. Dairəvi masanı, həyati qüvvə, gələcək danışıqların təntənəsi ilə həmahəng olan, açıq-sarı rəngdə süfrə ilə örtülər; üstündən ölkələrdə biznesin həmrəylik hissini yaradan, mavi rəngli ikinci süfrə salırlar. Biznes-lanç üçün masanın bəzədilməsini kiçik süfrə, qəlyanaltı və pirojki boşqabları, süfrə ləvazimatları, şərab üçün fujer və qədəhlər, yelpik şəklində bükülmüş mavi və sarı rəngdə kətan və kağız salfetlərlə yerinə yetirirlər. Masanın üzərinə güllərlə dolu metal vaza, şamlarla dolu şamdan və zəncirli saati (işgüzar adamın dəyişilməz atributu) və həmçinin, üzərində biznes-lanç menyusu yerləşən, dayaqlı yazı ləvazimatı qoyurlar. Yanaşı masada – qəhvə üçün turka cihazı, qəhvə fincan və nəlbəkilər, qonaqlar şərqşayağı qəhvə sifariş veriblərsə, su ilə dolu stəkanlar, konyak üçün badələr qoyulur.

Bazar günü brançı. Şənbə, bazar və bayram günlərində restoranlar ailəliklə, dostlarla gələn qonaqların naharlarla xidmətini təşkil edirlər. Xidmət, geniş çeşidli soyuq yemək və qəlyanaltılar, duru xörəklər olan İsveç masası tipi ilə bardaqlarda, tavada, qril qəfəsi üzərində qızardılmış, ikinci xörəklərin verilməsi həyata keçirilir. Şirin yeməkləri, isti içkiləri və unlu qənnadı məmulatlarını qonaqlara ayrıca olaraq çay və desert İsveç masaları üzərində təklif edirlər. Əgər həmin günlərdə restoranda şərabların dequstasiyası keçirilsə, onda brançın qiymətinə mütləq bir qədər şərab və yaxud şampan şərabı da daxil edilir. Bazar günü brançları müxtəlif tematik istiqamətlərə malik ola bilər: dənizçi, ovçu, milli (gürcü, moldavan, ukrayna və digər xalqların mətbəxləri).

Nahar üçün masaların bəzədilməsi minimaldır (pirojki boşqabı, süfrə və qəlyanaltı ləvazimatları, fujer və kətan salfetlər). İsveç masasına yaxınlaşmaların sayı qeyri-məhduddur. Ofisiantlar masanın tərtibatını ləvazimat və şüşə qablarla təkrar yerinə yetirirlər. Qonaqlar özləri-özlərinə xidmət edirlər. Ofisiantlar

onlara yeməklərin seçim və paylaşdırılmasında, onların masaya gətirilməsində, qabların yığışdırılmasında kömək edirlər. Bir qayda olaraq, 12 yaşa qədər uşaqlara burada daha ucuz qiymətli biletlər nəzərdə tutulur.

İaşə müəssisələrində istehlakçılara təklif olunan xidmət növlərindən biri də kulinariya və qənnadı məmulatların və həmçinin, prezentasiya auksionlarının keçirilməsidir. Burada xüsusi komissiya, auksiondan satış üçün məsləhət görülən məmulatların siyahısını tərtib edir, diqqətlə seçir və onlara sıra nömrələri verir. Hər məmulatın qiyməti (auksion satışın ilkin qiyməti) qabaqcadan təyin olunur. Auksionun açılışına təxminən bir saat qalmış, kulinariya və qənnadı məmulatlarının nümayişi keçirilir.

Reklam vasitələrinin köməyi ilə (mətbuatda məlumatlar, vərəqələr, reklam lövhələri), əhalini auksionun keçirilməsi və vaxtı haqqında məlumatlandırır. Auksionda iştirak etmək istəyənlər əvvəlcədən pullu biletlər əldə edirlər.

Auksionun şərtlərinə görə, məmulatı o adam əldə edir ki, ən yüksək qiyməti o təklif etsin. Alıcıların fəallığını artırmaq üçün xüsusi prizlər də nəzərdə tutulur: qətiyyətliyə görə, ən fəal iştirakçı üçün ən bahalı alış edən üçün və s. Auksionları bazar günləri və bayramqabağı ərəfədə keçirmək məqsədəuyğundur. Alıcıların xahişi ilə iaşə müəssisələri, əlavə ödəməyə uyğun olaraq alınan əşyaları göstərilən ünvana çatdırı bilər.

Prezentasiyalar (təqdimatlar) ən müxtəlif səbəblərə görə təşkil oluna bilər: sərginin, universitetin, kollecin açılışı, şirkət və yaxud bankın təsisi, şərabların dequstasiyası və s.

Prezentasiya – yeni işgüzar əlaqələrin yaranması üçün sponsorların, işgüzar adamların, bankirlərin, müxtəlif şirkətlərin nümayəndələrini dəvət etmək üçün bir səbəbdir. Prezentasiyaya dəvət olunan şəxslərin siyahısı əvvəlcədən müəyyən olunur, onlara dəvətnamələr göndərilir.

Prezentasiya proqramına, çox vaxt konsertlər və estrada nömrələri ilə müşahidə olunan mətbuat konfransı da daxil oluna bilər. Prezentasiyaların ikinci hissəsində kokteyl qəbulu, yaxud

furşet və ya İsveç masası ilə nahar (nahar-bufet) və yaxud soyuq yemək və qəlyanaltılarla İsveç masası (soyuq bufet) təşkil olunur.

Qonaq masaya yaxınlaşır, yığımdan boşqab götürür, onun üzərinə müxtəlif qəlyanaltılar qoyur. Burada qonaq hər bir qəlyanaltı boşqabının gırağına süzölmüş içki ilə dolu qədəhini qoyur və masadan aralana bilir. Bəzən masanın üzərinə yalnız qəlyanaltıları qoyurlar, içkiləri isə ofisiantlar özləri paylayırlar. Prezentsiyalarda qonaqlar özlərini sərbəst hiss edir, vizit kartları ilə mübadilə keçirirlər, bu da işçi əlaqələrin tez bir zamanda yaranmasına gətirib çıxarır.

Qəhvə-breyki (və yaxud qəhvə-fasilə) restoranlarda müşavirələrin, konfransların, işgüzar danışıqların iştirakçılarının tez xidməti üçün təşkil olunur. Masaları düzbucaqlı və yaxud dairəvi formada düzür, furşetdəki kimi rəngli süfrələrlə örtürlər. Qonaqlar ayaq üstə yeyib-içirlər.

Qəhvə-breykin menyusuna pirojnalar, pirojkilər, şirin və duzlu peçenyələr, yağlı bulkalar, pendir və təzə meyvələrlə kanape, limonlu, qaymaqlı, qəhvə daxil edilir. Sərinləşdirici içkilərdən – mineral su, şirələr təklif olunur.

Masanı aşağıdakı kimi bəzəyirlər. Masanın perimetri boyu nəlbəkilərlə qəhvə fincanlarını düzür, qəhvə qaşıqları qoyurlar. Bəzi qonaqların çay içdiyini nəzərə alaraq bir neçə qəhvə fincanlarını çay fincanları ilə əvəzləyirlər. Onların yanında çay qaşıqları qoyurlar. Masanın ortası boyunca pirojki boşqabı üzərində, pirojki və desert qaşığı ilə plato vazası, pirojkilərlə alçaq çini vazalar, kanape ilə dolu qablar, ev peçenyəsindən assorti ilə dolu vazaları yerləşdirirlər. Fincanlara yaxın yerdə naxışlı kağız salfet və maşa ilə pirojki boşqabı üzərində vazada qənd, limon və bölmək üçün ikidişli çəngəllə bardaq, 8-10 ədəd kiçik desert boşqablarını qoyurlar. Qaymaq qabında qaymağı, zanbaq şəklində bükölmüş, kətan salfetlə qəlyanaltı boşqabının üzərində qəhvədanı, fasiləyə bir neçə dəqiqə qalmış masa üzərinə qoyurlar.

Qonaqlar masaya yaxınlaşırlar, ofisiantlar onlara qəhvə, yaxud çay təklif edirlər, dəsmalla qəhvədanının və ya çaydanın qapağını tutaraq isti içkiləri süzörlər. Çay və yaxud qəhvəni bir-

dəfəlik qablarda istifadə etmək olar, bu halda köməkçi masanın üzərinə, xromlanmış, yaxud naxışlı sininin üzərində qaynar su dolu termos və ya samovar qoyurlar.

Happy hour (xoşbəxt saat) – bu içkilərlə 50%-ə qədər endirimlə, a lya kart menyusu ilə cümə günlərində saat 17-dən 19-a qədər restoranda təşkil olunan xidmət növüdür.

Bəzi barlarda saat 17-dən 19-a qədər, müştərilərin cəlb olunması üçün, bar piştaxtasının yanında, əsasən rus mətbəxindən ibarət olan, geniş çeşiddə paylaşılmış qəlyanaltılar nümayiş etdirilən, İsveç masasını imitasiya edən piştaxta üzərində yerləşdirirlər; saat 15-dən 17-yə qədər isə, restoranlara müştərilərin axını azalan zaman, qonaqlara 50% endirimlə şef-aşpazdan Kompliment xörəyini və yaxud iki parç pivə sifarişi verənə üçüncünü pulsuz təklif edirlər.

Linner (liner) – bu, mehmanxanada yaşayan, müxtəlif səbəblərə görə biznes-lançə gecikən, lakin *Dinner (diner)* şam yeməyindən hələ də istifadə edə bilən qonalara təklif edilir. Linner İsveç masasının mövcudluğunu nəzərdə tutur.

Tematik liner bazar günləri, saat 14-dən 19-a qədər keçirilir.

Linerin qiyməti əvvəlcədən danışıılır, onun tərkibinə xörəklərdən və desertdən əlavə şampan şərabi və yaxud qırmızı (ağ) şərabin bir qədəhi, sərinləşdirici içkilər, çiyələk, mineral su və meyvə suyu daxildir. İçkilərin əlavə sifarişi üçün qonaqlara şərablər kartını və Avropa dicestivləri ilə kokteyllər kartını təklif edirlər.

IX FƏSİL

XARİCİ TURİSTLƏRƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ ÜZRƏ QULLUĞUN NÖVLƏRİ

9.1. Turizmin növləri və xidmət kateqoriyaları təşkilinin normativ bazası

Fərdi və kollektiv turist səyahətləri, səfərlər və bir müddət xaricdə qalma, ölkələrin iqtisadi, sosial və mədəni inkişafına, dövlətlər – beynəlxalq əməkdaşlıq üzvləri arasında etibar və qarşılıqlı anlaşma mühitinin yaranmasına və beləliklə, dünyada sülhün bərqərar olmasına kömək edir.

Turizm – hər hansı bir ölkə və yaxud xarici vətəndaşların sağlamlıq, idrak, peşəkar-işçi, dini və digər məqsədlərlə, ölkə və ya ölkələr üzrə səyahətləridir.

Turizm sənayesi – turoperator və turagent fəaliyyətini həyata keçirən təşkilatların və həmçinin, ekskursiya və bələdçi-tərcüməçi xidmətləri təklif edən birliklərin mehmanxana və digər yerləşdirmə obyektlərinin, nəqliyyat vasitələrinin, iaşə müəssisələrinin, əyləncə obyektləri və vasitələrinin, əqli, işçi, sağlamlıq, idman və digər təyinatlı obyektlərin birliyi.

Bu gün turizm sənayesi, hər hansı bir turistin zövqünü oxşaya bilən, dünya üzrə mehmanxanalar şəbəkəsinə malikdir. Məsələn, Niderlandın paytaxtında dünyada ən hündür üzən mehmanxana yerləşir. Bu, Amsterdamın körpüləri arasında üzən, beşmərtəbəli rahat gəmidir, bu da insanlarda dəniz səyahəti effekti yaradır. Fars körfəzinin dibində, 6 bir-biri ilə birləşən korpuslardan ibarət, sualtı mehmanxana yerləşir. İçəriyə daxil olmaq, ekzotika sevənləri dəniz dibinə aparmaq, ancaq xüsusi şəffaf liftlərlə mümkündür. Sinqapurda dünyada ən hündür mehmanxana 73 mərtəbəyə malikdir.

Trinidad və Tobaqo Respublikasının paytaxtı Port-of-Speyndə, gərgin hissləri sevənlər üçün kiçik mehmanxana yerləşir. Mehmanxana qayada uçurumun üzərində yerləşir və ona daxil olmaq yalnız damdan mümkündür.

Yaxud Tokioda yapon mehmanxanalarından biri 1300 nömrəyə malikdir və dünyada ən sürətli serviz təklif edir. Qonaq sənədlərinin tərtibatı, ödəmə, açarların alınması və s. işlər üçün 45 saniyədən çox vaxt sərf etmir. Bütün əməliyyatlar avtomatik şəkildə, xüsusi video-nəzarət qurğularının köməyi ilə həyata keçirilir.

Moskvadakı “İzmaylovo” turist-mehmanxana kompleksində isə eyni vaxtda 9,5 min qonaq yerləşə bilər və o, yunan əlifbası ilə adlanan, beş korpusa malikdir: Alfa, Beta, Veqa, Qamma və Delta.

Rusiya donanmasının 300 illiyi ilə əlaqədar olaraq, bu ölkədə hər şey dəniz mühitinin fəth edilməsi ruhunda olan “Morskoy” (“Dəniz”) restoranının açılışı olmuşdur. Kiçik “Kayuta” adlı banket zalları və rus müqəddəslərinin şəkli olan ikonalarla bəzədilmiş “Yemək zalı” gəminin göyertəsi şəklində səhnəni xatırladır.

Yaxud “Mark Avreli” fitnes-mərkəzi müasir trenajorlar, solyariilər, saunalar, tibbi kabinetlər, idman mağazası, kafe və barla təchiz olunmuşdur. Mehmanxanaların vestibüllərində lobbibarlar yerləşir. Burada istirahət etmək və qəzet oxumaq, axşamlar musiqiçilərin çıxışlarına qulaq asmaq, qəhvə arxasında işgüzar görüş təyin etmək olar.

Müxtəlif ölkələrdə, mehmanxanaların təsnifatında müxtəlif sistemlərdən istifadə olunur. Bunlardan ən geniş yayılmışı beynəlxalq turist mübadiləsində iştirak edən, Fransa, Avstriya, Çin, Rusiyada istifadə olunan ulduz sistemidir. MDB, o cümlədən Rusiya və Azərbaycanda qüvvədə olan normativ sənədlərə müvafiq olaraq turizm üzrə mehmanxanaların (motelərin) təsnifatı, ulduzlara uyğun olan dərəcələr üzrə həyata keçirilir. Mehmanxanaları beş dərəcə, moteləri isə dörd dərəcə üzrə təsnifləşdirirlər. Bir ulduz ən aşağı kateqoriyaya, beş ulduz isə ən yüksək kateqoriyaya uyğundur.

Məsələn, Moskvada beş ulduz mehmanxana statusunu alan ilk mehmanxana “Nasional” olmuşdur. Mehmanxanada 231 nömrə mövcuddur, onlardan 37-si lüks, 21-i yarılüks, 3-ü apartamentdir. Mehmanxananın qurmanlar üçün rus restoranı da daxil olmaqla, fransız, Avropa, İcveç masası, 4 barı, gecə barı, 13 banket zalı, biznes-mərkəzi və konfrans-zalı, hovuzla idman-sağlamlıq

kompleksi, trenajor zalı, solyarisı, saunası, kimyəvi təmizləməsi, bərbərxanası, gözəllik salonu, avtomobillərin kirayəsi, ekskursiya xidməti olan 6 restorana malikdir.

Burada xarici turistlərin səyahətlərinin məqsədlərindən asılı olaraq, tərkibinə kompleks xidmətlər – yerləşmə, daşınma, qidalanma, ekskursiya xidmətləri və həmçinin, bələdçi-tərcüməçi xidmətləri və s. daxil olan xidmətlərə turist sənədlərinin (turları) hazırlanması ilə əlaqədar işləri də daxil edirlər.

Turların satışı zamanı, turizm və investisiyalar üzrə xarici-iqtisadi səhmdar cəmiyyəti ASC “İnturist” və yaxud turist şirkəti (lisenziya əsasında fəaliyyət göstərən), turistlər üçün xidmətlərin bütün kompleksinə zəmanət verilir.

Azərbaycanda bu işləri “Turizm və Mədəniyyət Nazirliyi” həyata keçirir və ölkədə son illər çoxsaylı turizm obyektləri tikilib istifadəyə verilmişdir. Qəbələdə, Qubada, Nabranda tikilib fəaliyyət göstərən motellər və mehmanxanalar buna əyani sübutdur.

Xarici turistlər qrup və fərdi şəkildə səyahət edirlər. Səyahətin məqsədindən, təqdim olunan xidmətlərdən, nəqliyyat növündən asılı olaraq turizmin aşağıdakı növləri fərqləndirilir (bax: cədvəl 9.1).

Bunlardan başqa, simpoziumların, beynəlxalq konqreslərin, sərgilərin, konfransların, musiqi və peşə müsabiqələrinin, film festivallarının, idman yarışlarının keçirilməsi, müxtəlif yerlərdə ovçuluq və balıq tutması ilə əlaqədar olaraq, turizmin xüsusi növləri də geniş yayılmışdır.

Turizm və investisiyalar üzrə xarici-iqtisadi səhmdar cəmiyyətləri işgüzar adamlar üçün biznes-klass üzrə xidmət də təklif edirlər. Bunlar xarici şirkətlərin nümayəndələri, investisiya layihələri üzrə danışıqların, beynəlxalq sərgilərin, auksionların, yarmarkaların və s. iştirakçılarıdır. Ölkələrdə həmkarlar ittifaqları tərəfindən və həmçinin, beynəlxalq turist fəaliyyətini həyata keçirmək üçün lisenziyalara malik olan, çoxsaylı turist şirkətləri tərəfindən müxtəlif şəhərlərə, kurortlara və yerli və xarici ərazidə yerləşən turizm mərkəzlərinə fərdi və qrup səfərləri təklif edirlər.

Cədvəl 9.1

Xarici turizmin növləri və təqdim olunan qulluğun xüsusiyyəti

<i>Turizm növü</i>	<i>Nəqliyyat növü</i>	<i>Təqdim olunan qulluğun xarakteri</i>		<i>Digər qulluğun növləri</i>
		<i>Yerləşdirmə</i>	<i>Qidalanma</i>	
1	2	3	4	5
Adi turizm	Dəmiryolu, hava nəqliyyatı ilə həyata keçirilən turizm	Mehmanxanalarda	Mehmanxanalar yanında restoranlarda	Şəhərlərə getmə, ekskursiyalar
Müalicə məqsədilə turizm	Eyni	Sanatoriyalarda, mehmanxanalarda	Sanatoriya­ların yemə­kxanalarında Xarici turistlər üçün limit üzrə restoranlarda	Müalicə
İstirahət məqsədilə turizm	Dəmiryolu, hava	İstirahət evlərində Mehmanxanalarda	İstirahət evlərin yemək­xanalarında limit üzrə birinci­dərəcəli restoranlarda	Ekskursiyalar
Avtomobil turizmi	Avtomobillər, avtobuslar	Mehmanxanalar, motellər	Restoranlarda	Ekskursiyalar
Kruiz turizmi	Gəmilər: xarici şirkətlərin, ölkənin	Gəmilərdə	Gəmilərin restoranlarında Xarici turistlər üçün limitlər üzrə təqdim olunur	Dayanacaq yerlərində ekskursiyalar

Cədvəl 9.1-in davamı

1	2	3	4	5
Kempinq	Avtomobillər, avtobuslar	Kempinqlərdə istirahət üçün dayanma	Turistlər özləri yemək hazırlayırlar (mətbəx, mağazalar mövcuddur) və yaxud nağd hesablama ilə restoran, kafelərdə qidalanırlar	Ekskursiya xidməti təqdim olunmur
Məktəb turizmi	Dəmiryolu, avtobuslar	Tələbə yataqxanalarında, internat məktəblərində, mehmanxanalarda	Yeməxanalarda, kafedə	Ekskursiyalar
Alpinizm	Həmçinin	Mehmanxanalarda	Restoranlar, turistlər üçün limitlər üzrə kafe	Təlimatçıların xidmətləri

Qrup (kollektiv) şəklində səfərlər vahid marşrutla və hamı üçün eyni şərtlərlə, 15 və daha çox insanların birlikdə səfərini nəzərdə tutur. Turistlərin bir qrupa birləşməsi fərdi səyahətlərlə müqayisədə, qrup endirimlərinin mövcudluğu ilə əlaqədar olaraq, turların daha aşağı qiymətlərlə təşkil olunmasını şərtləndirilir.

Fərdi səyahət – 15 nəfərdən az sayda olan, bir və yaxud bir neçə turistlər olan qrupda müstəqil səyahətdir və onların hər birinin fərdi xidməti ilə bağlıdır. Hər halda bu səfərlər əvvəlcədən seçilmiş marşrut, proqramlarla həyata keçirilir, müəyyən məqsəd və müddətə malikdir.

Fərdi turistlərə xidmət dərəcələr üzrə həyata keçirilir: lüks-apartament, lüks, yarım-lüks, birinci dərəcə, kempinq.

Turistlər qrupu ölkələrin ərazisində dəmiryolu, hava, su, avtomobil nəqliyyatı və həmçinin, xarici şirkətlərin avtobusları ilə səyahət edirlər. Turist qruplarının xidməti də dərəcələr üzrə həyata keçirilir: birinci dərəcə, turist dərəcəsi (bir- və ikiyerli standart nömrələr), kempinq. Bundan başqa, ucuzlaşdırılmış və məktəbli turları da mövcuddur.

Xidmətin dərəcəsindən asılı olaraq xarici turistlərə xidmətlərin müəyyən həcmi (paketi) təklif olunur:

Xidmət paketləri (turları) özündə aşağıdakıları əks etdirir:

- yerləşdirmə xidmətləri;
- qidalanma xidmətləri;
- nəqliyyat xidmətləri;
- transfer (qarşılama, yola salma, yükün turistin yaşadığı yerə qədər gətirilməsi);
- ekskursiya, mədəni və idman xidmətlərinin təşkili, göstərilməsi;
- mağazalara, ticarət mərkəzlərinə, ixtisaslaşdırılmış yar-markaların təşkili üzrə xidmətlər;
- digər xidmətlər (pasportların, vizaların, tibbi sertifikatların, avtomobil kirayəsinin, sığortanın və s.-nin rəsmiləşdirilməsi).

Turist şirkəti mehmanxana ilə müqavilə bağlayır, bu müqaviləyə əsasən, onun sahibi turagent (şirkət) qarşısında turistlərə

mehmanxana xidmətlərinin yerinə yetirilməsini öz üzərinə götürür.

Bütün ölkələrdə olduğu kimi, Azərbaycanda da turizm sferasında dövlət idarə olunması və tənzimlənməsini, icra hakimiyyətinin ali orqanı olan Azərbaycanın Turizm və Mədəniyyət Nazirliyi həyata keçirir. Turist fəaliyyətinin dövlət tənzimlənməsi prinsipi ondan ibarətdir ki, dövlət, ölkənin turist fəaliyyətini iqtisadiyyatın prioritet sahələrindən biri kimi təsdiq edərək, turist fəaliyyətini, onun əsas istiqamətlərini müəyyən edir və dəstəkləyir.

İqtisadiyyatın bir sahəsi kimi, turizm sferasında hüquqi münasibətləri müəyyən edən normativ sənədləri, Azərbaycan Respublikasının Milli Məclisində turizm və mədəniyyət üzrə komissiya işləyib hazırlayır.

Azərbaycanda turizm xidməti haqqında qanunda ölkədə vahid turist bazarının hüquqi əsaslarının qurulmasına istiqamətlənən dövlət siyasətinin prinsipləri müəyyən olunmuşdur. Qanun, Azərbaycan Respublikasında, xarici vətəndaşların istirahəti, səyahət zamanı azad hərəkət hüququnun realizəsi zamanı yaranan münasibətləri tənzimləyir, bu işdə Azərbaycan vətəndaşlarını və xarici turistləri, turist şirkətlərini, onların birliklərini dəstəkləyir və müdafiəsini həyata keçirir.

Bundan başqa, turizmin normativ bazasına Azərbaycan Respublikasında qüvvədə olan dövlətlərarası standartlar da, məsələn, GOST P 50690-94. Turist-ekskursiya xidməti. Turist xidməti (qulluğu). Ümumi tələblər; GOST P 50681-94. Turist-ekskursiya xidməti. Turist xidmətlərin layihələndirilməsi; GOST P 50644-94. Turist-ekskursiya xidməti. Turistlərin və ekskursantların təhlükəsizliyinin təminatı üzrə tələblər; GOST P 50645-94. Turist-ekskursiya xidməti. Mehmanxanaların təsnifatı aiddir.

9.2. Turistlərin xidməti üçün iaşə müəssisələrinə göstərilən tələblər

Hazırda Azərbaycanda mehmanxanaların geniş şəbəkəsi təşkil olunmuşdur ki, burada da xarici və yerli turistlərə yüksək səviyyədə qidalanma xidməti, onların nəzdində olan restoranlar və barlarda həyata keçirilir. Respublikanın rayonları üzrə yerləşən 50-dən çox mehmanxananın, demək olar ki, hamısında restoran xidməti mövcuddur.

Bununla belə, turistlərin yerləşdirilməsi və qidalanması üçün əsas şəbəkələr Bakıda, Gəncədə, Qəbələdə, Sumqayıtda və s.-də cəmləşmişdir.

“Qrant Otel Avropa”, “Park Həyat”, “Oazis”, “İçərişəhər” və s. bu tipli yüksək dərəcəli otellərin restoranlarında, məsələn, Bakıdakı “Golden Caviar” restoranı (Grand otel Europa), “Sərin”, Gəncədə “Emon” otelində yerləşən restoran, “Qala-Lənkəran” otelindəki restoran və s. müxtəlif milli yeməklər, kokteyllər, milli şərab və konyakları, şərq və qərb mətbəxinin zərif yeməklərini, müxtəlif çeşiddə şirniyyatları qonaqların qidalanması üçün, demək olar ki, ilin bütün mövsümündə təklif edirlər.

Bunlardan əlavə, ölkəmizin istirahət zonalarında da turistlərə qidalanma xidmətinin yüksək şəraitdə təşkili üçün restoranlar və barların, digər iaşə müəssisələrinin geniş şəbəkələri təşkil olunmuşdur.

Ümumiyyətlə, xarici turistlərin qidalanmasının təşkili restoran, bar, kafe və yeməxanalarda həyata keçirilir. Bu müəssisələr öz binalarına malik ola bilər və yaxud da onları icarə hüququ ilə istifadə edə bilər. Bəzi müəssisələr müstəqil işləyir. Lakin onların çoxu turist-mehmanxana komplekslərində və yaxud mehmanxanalarda yerləşir və onların struktur şəbəkələri sayılır. Dövlət standartlarına müvafiq olaraq mehmanxanalar müvəqqəti yaşama müəssisəsi kimi 10 nömrədən az olmayan, kiçik mehmanxanalar isə 30 nömrəyə qədər tutumu olan, müvəqqəti yaşama müəssisəsi kimi təsnifləşdirilir.

Hər hansı bir dərəcəyə (1-5 ulduz) aid olunan mehmanxana, zəruri yol nişanları olan rahat magistrala çıxan yollara, abad və işıqlanan bitişik əraziyə, avtonəqliyyatın, həmçinin, avtobusların qısamüddətli dayanacağı üçün sərt örtüklü meydançaya, restorana ayrıca girişi mövcud olan zaman müəssisənin adı və dərəcəsi göstərilən lövhəyə malik olmalıdır.

Ayrıca yerləşən, iaşə müəssisəsinin girişinə aparan pilləkənlər uşaq və əlil arabalarının hərəkəti üçün xüsusi panduslarla təchiz olunmalıdır. Giriş atmosfer yağıntılarından qorunmaq üçün sipərlə örtülməlidir.

İaşə müəssisəsinə girişin yanında zibil yığıcı üçün xüsusi metal qutular, danışiq üçün telefon-avtomatlar qoyulmalıdır. Burada reklam vasitələrini, yaşıl bitkilərdən dekorativ kompozisiyaları, heykəllər və dekorativ tərtibatın digər elementlərini yerləşdirmək məsləhətdir.

İaşə müəssisəsinə bitişik ərazidə aşağıdakılara icazə verilmir: yükləmə-boşaltma işlərinin keçirilməsinə, taranın, tikinti materiallarının yığılmasına, zibil ilə dolu konteynerlərin yerləşdirilməsinə; zibilin, tullantıların və boş taranın yandırılmasına.

Müəssisəyə giriş, çıxışa və girişə qonaqların iki qarşılıqlı axınının eyni zamanda hərəkətini təmin etməlidir. Qapıların cəftəsi çox qüvvə sərf etmədən açılmalı və qonağın ardınca onun yerişini tezləşdirməməli, avtomatik olaraq bağlanmalıdır. Turist qida müəssisələrinin istehlakçıları üçün otaqlar, sanitariya-gigiyenik tələblərə, yanğına qarşı və ictimai yerlər üçün texniki tələblərə cavab verməli, temperaturuna və rütubətinə görə qonaqlara təhlükəsiz və rahat şərait təmin etməlidir. Mütləq və qeyri-şərtsiz tələblərə mətbəx və tualetdən, kənar qoxuların mövcud olmaması aiddir.

İstehlakçılar üçün otaqların interyerləri, onların təmizlənməsini çətinləşdirən və sanitariya-gigiyenik şəraitini pisləşdirən, dekorativ tərtibat elementləri ilə yüklənməməlidir. İstehlakçılar üçün otaqların interyer tərtibatında istifadə olunan bütün materiallar, sanitariya-gigiyenik və yanğından mühafizə tələblərinə cavab verməlidir.

Bütün otaqlar, istehlakçılara hərəkət istiqamətini müəyyən-ləşdirməyə kömək edən işarələrlə (piktoqramlarla) təchiz olunma-lıdır. Vestibüldə, ən görünən yerdə, müvafiq ulduz sayının (meh-manxanalar üçün) verilməsi haqda sertifikatın və restoranlar üçün kateqoriyanın verilməsi (lüks, əla, birinci) haqqında sertifikatın surəti asılmalıdır.

İaşə müəssisəsinin yerləşdiyi mehmanxana, əlillərin və mü-vafiq yaşda olan uşaqlarla turistlərin yaşamasını nəzərdə tutursa və yaxud əgər bu turist iaşə müəssisəsi, mehmanxanada yaşa-mayan istehlakçılara xidmət göstərirsə, onda otaqların avadanlığı həmin müəssisəyə əlillərin və uşaqlarla gələn qonaqların daxil olması mümkünlüyünü nəzərdə tutmalıdır.

İstehlakçılar üçün otaqların işıqlandırılması, qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin tələblərinə uyğun olmalıdır.

Mehmanxanada yerləşən iaşə müəssisələrinin iş rejimi saat 7-dən saat 23-dək və yaxud bütün gün üçün nəzərdə tutulur.

Turistlərə xidmət göstərən müəssisə iaşə xidmətlərinin təhlükəsizliyini və müəssisənin dərəcəsini təsdiq edən uyğunluq sertifikatlarına və həmçinin, ayrı-ayrı fəaliyyət növlərinə aid lisenziyalara malik olmalıdır.

4 və 5 ulduzlu mehmanxanaların nəzdindəki restoranlar, bir neçə zala (milli, xarici mətbəxlərin yeməklərinin hazırlanması üzrə ixtisaslaşma mümkündür); ayrı-ayrı kabinetlərə, konfrans zalına çevrilə bilən banket zallarına, gecə klublarına (5 ulduz) malik olmalıdır. 3-5 ulduzlu mehmanxanalarda hökmən vestibül-də bar (lobbi-bar) və hər mərtəbədə bar olmalıdır. 1 və 2 ulduzlu mehmanxanalarda istehlakçılara qidalanma xidmətləri restoran və kafelərdə həyata keçirilir.

Xidmət üsullarına görə, turist iaşə müəssisələri özünəxid-mət üsulu ilə işləyən müəssisələr və ofisiantlar tərəfindən xidmət üsulu ilə işləyən müəssisələr kimi təsnifləşdirilir.

2-5 dərəcəli (ulduzlu) turist müəssisələri istehlakçılara tək-lif olunan yeməklərin hər bir variantının seçilməsinə (səhər yeməyi, gündə iki, üçdəfəli yemək), günün hər bir vaxtında bir kafe və yaxud barın açıq olmasına (4 və 5 ulduzlu mehmanxana-

lar), restoranda yerlərin saxlanması, mehmanxana otağında xidmətə zəmanət verirlər.

Turistlərin qidalanması üçün iaşə müəssisələrinin təsnifatı şəkil 9.1-də göstərilmişdir.

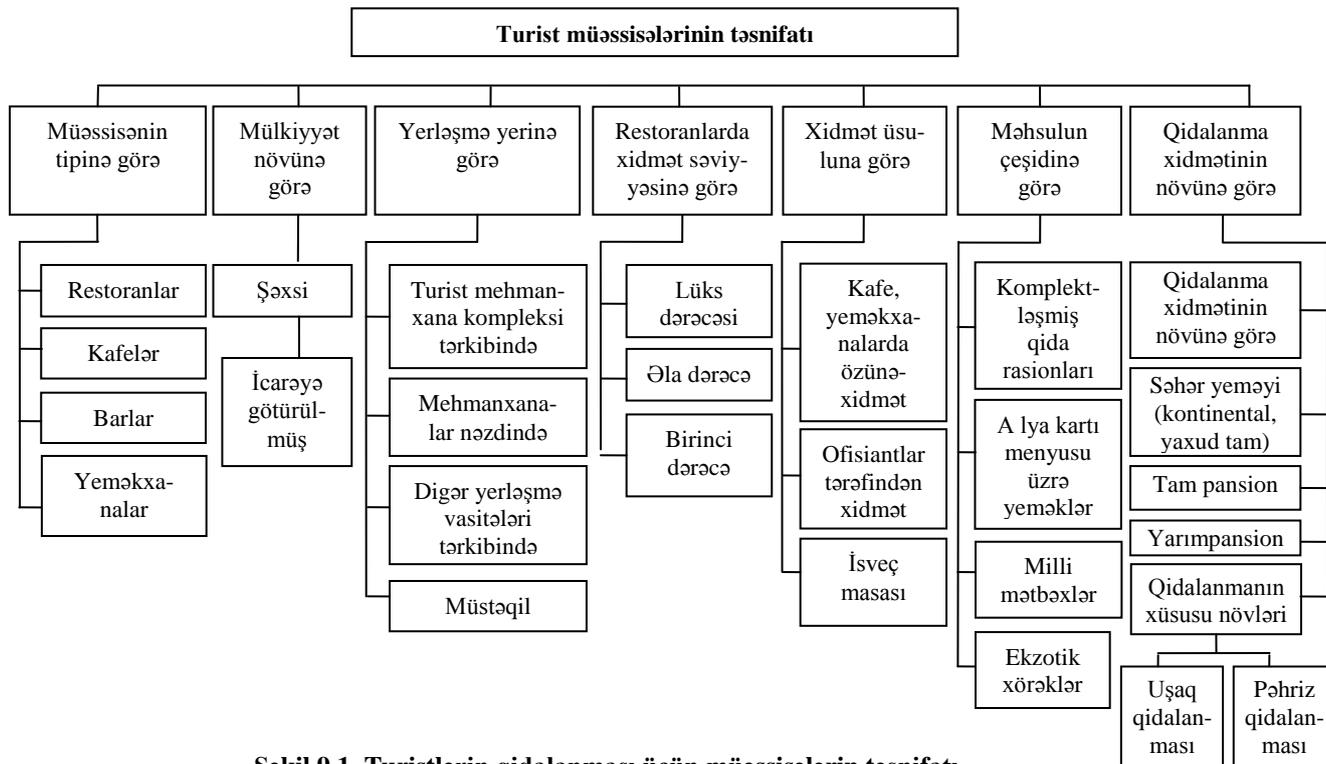
Qidalanma xidmətin təklif olunmasının üç əsas üsulunu qeyd etmək olar:

- turist tərəfindən pulu ödənilmiş qidalanma;
- turun qiymətinə daxil olmayan və əlavə ödəməyə görə təklif olunan qidalanma;
- özünəxidmət.

Pulu ödənilmiş qidalanma, mehmanxana nömrəsinin və yaxud turun qiymətinə daxil edilmiş, turistlərin qidalanması üçün bütün xərcləri nəzərdə tutur. Bu yalnız səhər yeməyindən (kontinental və yaxud tam); səhər və şam yeməyindən, ya səhər yeməyi və nahardan və ya nahar – şam yeməyindən ibarət (yarımpansion) ola bilər; ya da üçdəfəli qidalanma şəklində (tam rasion) ola bilər. Bəzən qidalanmanın ödənilmə qiymətinə sərirləşdirici (su, şirələr) və spirtli içkilər (pivə, şampən şərabi, şərab) üçün çəkilən xərci də əlavə edirlər. Əgər qidalanma xərci turun ödəniş qiymətinə daxil edilməyibsə, bu zaman turist buna görə onun qiymətini yerləşdiyi və xidmət göstərildiyi yerdə ödəməlidir.

Özünəxidmət o deməkdir ki, turistlər qidani özləri özlərinə hazırlayırlar (çox vaxt pansionatlarda, kempinqlərdə) və yaxud İsveç masası olan restoran zallarında və yaxud kafedə qidalanırlar.

Qidalanma sferasında turistlərə tez və dəqiq xidmətin göstərilməsi xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Turistlərin gəldiyi yerdəki menyu qrupun bütün iştirakçılara aydın olmalıdır, qiymətlər isə daxil olduqları ölkənin valyutasında göstərilməlidir. Qidalanma ona xərclənmiş vəsaitlərə uyğun olmalıdır və turistlərin səhhətinə zərər gətirməməlidir. Kifayət qədər yüksək keyfiyyətdə hazırlanmaması səbəbindən qeyri-dəqiq təşkil olunan qidalanma və yaxud aşağı xidmət səviyyəsi səfərdən təəssüratı korlaya bilər və turist şirkətinə zərər gətirə bilər.



Şəkil 9.1. Turistlərin qidalanması üçün müəssisələrin təsnifatı

İsveç masasından (bufet) istifadə qonaqlara, onun üzərinə qoyulmuş yeməklərin hər hansı birisini sərbəst seçməyə imkan yaradır.

Tabldot –əvvəlcədən bəzədilmiş masalar arxasında 4, 6, 8 nəfər üçün məhdud çeşidli xörəklər ilə nahar və yaxud şam yeməyi menyusu üzrə turist qruplarına ofisiantlar tərəfindən göstərilən xidmət formasıdır.

A lya kart menyusu üzrə xidmət forması isə restoran tərəfindən təklif olunan menyu üzrə (fərdlər və kiçik qruplar üçün), turist tərəfindən yeməklərin sərbəst seçimini nəzərdə tutur.

Müqavilələr, göndərişlər və xarici turistlərin xidməti üçün vauçerlər

Turistlərə qidalanma göndərişdə, vauçerdə, müqavilədə göstərilmiş şərtlərə uyğun olaraq restoranda, kafedə, yeməxanalarda və barlarda təqdim olunur.

Turistlərə göndəriş forması, adətən ölkələrin Maliyyə Nazirliyi tərəfindən təsdiq olunmuş qaydada işlənib hazırlanır.

TUR-1 turist göndərişi blankının üzərində qidalanma növü göstərilir: T (FB)¹ – tam pansion (səhər yeməyi, nahar və şam yeməyi), YT (HB) – turistlərə səhər yeməyi, nahar, yaxud səhər və şam yeməyi təqdim edən, yarımansiondur (ikidəfəli qidalanma), SY (BB) – yalnız yerləşdirmə və səhər yeməyi.

Turist vauçeri – turun tərkibinə daxil olan turistə xidmət göstərilməsinə hüquq verən və xidmətin göstərilməsi faktını təsdiq edən bir sənəddir. Vauçerlər, müqavilənin konkret şərtlərinə müvafiq olaraq, hər bir şirkət tərəfindən fərdi olaraq işlənir. Vauçerlərdən, bir qayda olaraq, xarici turistlər istifadə edirlər, lakin müəyyən vaxtlar vauçer turistlər üçün müqavilədə göstərilən xidmətlərə zəmanət verən rəsmi sənəd kimi çıxış edə bilər.

¹ İngiliscə qısaldılmış formada beynəlxalq turizm termini

Restoran, kafedə turistlərə qidalanma xidmətinin göstərilməsi üçün müqavilə, tərəflərin qarşılıqlı öhdəliklərini tənzimləyir və özündə aşağıdakı bəndləri əks etdirir:

- müqavilənin nömrəsi, tarixi və bağlanma yerini;
- onun təşkili-hüquqi formasını göstərməklə, sifarişçinin adını;
- iaşə müəssisəsinin adı və rekvizitlərini;
- müqavilənin predmetini (sifarişçinin sifarişi ilə qidalanma xidmətinin göstərilməsi);
- tərəflərin hüququ, öhdəlikləri və məsuliyyətini;
- xidmətlərin qiymətini və hesablaşmaların qaydasını;
- müqavilənin qüvvədə olan müddətini.

Bildiriş vərəqəsi – tərkibində aviaxəttin (qatarın) nömrəsi, gəlmə tarixi, turistlərin sayı və tərkibi, qidalanma xüsusiyyətləri (vegetarianlar, müsəlmanlar, şəkər xəstələri, uşaqlar və s.), qrup rəhbərinin və yaxud turmenecerin soyadı, əlavə xidmət növləri göstərilən, turistlərin gəlməsini təsdiq edən bir sənəddir. Xarici turistlərin xidmətinə görə məsuliyyət daşıyan sifarişçinin nümayəndəsi (bələdçi-tərcüməçi), sifarişdə şərtləndirilmiş saatlarda qrupun gəlməsini təmin etməlidir. Vaxtın gecikməsi, yaxud vaxtın və turistlərin sayının dəyişdirilməsi zamanı tərcüməçi müəssisənin müdiriyyətinə, xidmətin başlanmasına üç saatdan gec olmayaraq məlumat verməlidir.

Əgər nümayəndə sifarişdə göstərilən xidmət vaxtının və turist qrup iştirakçıların sayının dəyişdirilməsi haqqında məlumat verməzsə, qida isə sifarişdə göstərilən vaxtda hazır olarsa, sifarişçi müəssisəyə hazırlanmış məhsulun qiymətini ödəməlidir. Bu halda realizəyə oluna bilməyən məhsul üçün üç nüsxədə akt tərtib olunur, onların hər birini müəssisənin rəhbəri, sifarişçinin nümayəndəsi və məhsulu aktlaşdırılan maddi məsul şəxs və sanitariya həkimi imzalayır. Akta müvafiq olaraq məhsul, aktı imzalayan şəxsin iştirakı ilə məhv edilir.

Faktiki göstərilən xidmətlərə görə, sifarişçinin nümayəndəsi qida müəssisənin rəhbərinə vauçerin iki nüsxəsini verir, onlar da sifarişçi nümayəndə, restoran və yaxud kafe nümayəndəsi

tərəfindən imzalanmalıdır. İaşə müəssisəsinin hesabı ilə birlikdə, vauçerin birinci nüsxəsi ödənilmə üçün sifarişçiyə verilir.

Xarici turistlərə xidmət göstərən iaşə müəssisələrində, rəy və təkliflər, eyni zamanda xidmət keyfiyyətinə nəzarət kitabı olmalıdır.

9.3. Restoran və kafelərdə turist qruplarına göstərilən xidmət

Xarici turist qruplarına xidmət göstərən iaşə müəssisələrində qidalanmanın tarixini, turistlərin hansı ölkədən gəlməsini, bildirişlərin nömrəsini, xidmət dərəcəsini, qidalanma növünü (səhər yeməyi, yarımpanşon, pansion), sifarişlə qida alan turistlərin sayını, buraxılmış qidanın faktiki qiymətini qeydə almaq üçün xüsusi jurnallar olmalıdır.

Səhər yeməyi turistlərə saat 7-dən 10-dək; nahar – saat 12-dən 15-dək; şam yeməyi – saat 17-dən 20-dək verilir.

Bir qayda olaraq, mehmanxana nəzdindəki restoranlarda turistlər üçün səhər yeməyini, təqdim olunan çeşiddən, özünəxidmət formasında və yaxud yeməklərin seçimi ilə İsveç masası şəklində təşkil edirlər. Səhər yeməyi üçün masanın bəzədilməsi minimal olmalıdır.

Turist qruplarının tərkibində səyahət edən 2 yaşından 12 yaşa qədər uşaqlar üçün qidalanma, müvafiq xidmət dərəcəsinin qiymətinin 50% endirimi ilə xüsusi menyu üzrə həyata keçirilir.

Turistlərə kontinental səhər yeməkləri ilə xidməti zamanı, masaların ilkin tərtibatını 6-8 nəfər üçün təşkil edirlər, sonra masanın küncündə, qrup şəklində isti içkilər üçün nəlbəki və qaşıqlarla birlikdə fincanları qoyurlar, isti qəlyanaltını (qayğanaq və ya blinlər), yaxud yüngül ikinci xörəyi (ilıq bişirilmiş yumurta və yaxud omlet, süd sıyığı) ofisiantlar Avropa üsulu ilə verirlər.

Analoji olaraq, turistlərə tam səhər yeməkləri ilə xidmət zamanı masaların üzərinə əvvəlcədən qəlyanaltının yalnız bir növünü yox, çeşiddə olan soyuq qəlyanaltıları qoyurlar (pendir, pendirlə hisə verilmiş kolbasa, vetçina, karbonat). Xidmətin

tezləşdirilməsi üçün, turistlərə kontinental və yaxud tam səhər yeməyinin bir növünü təklif edirlər.

İsveç masasının mövcud olmaması zamanı, səhər yeməyinin menyusu hər gün dəyişilməlidir. Səhər yeməyi və nahar üçün masanın üzərinə mütləq soyudulmuş qaynanmış su ilə bardaq və qonaqların xahişi ilə maşa ilə birlikdə buz dolu konteyner qoyurlar. Daha yüksək dərəcələri olan mehmanxanalarda (4 və yaxud 5 ulduz), turistlər a lya kart menyusu üzrə və yaxud nömrəyə gətirməklə, səhər yeməyini restoran, kafe və yaxud mərtəbə barından sifariş edə bilirlər. Mətbəx və mini-barlarla təchiz olunan nömrələrdə, turistlərə səhər yeməyini özlərinin müstəqil hazırlaması üçün imkan yaradılır.

Nahar, bir qayda olaraq, soyuq qəlyanaltı, şorba, ikinci isti xörək, desert, qəhvə və çaydan ibarət olur. Şam yeməyi menyusuna soyuq qəlyanaltı, ikinci isti xörək, desert və isti içki daxildir. Nahar və şam yeməyi üçün sərirləşdirici içkilər və pivə verirlər.

Nahar və şam yeməyi menyusunu, hər gün üçün iki variantda, sifarişçi ilə razılaşıdırılmış qiymət çərçivəsində tərtib edir və onu bələdçi-tərcüməçinin köməyi ilə turistlərin qrup rəhbərinə seçim üçün təklif edirlər (əgər nahar və şam yeməyini İsveç masası olmadan təşkil edirlər).

Nahar üçün əvvəlcədən masanın tərtibatını aşağıdakı kimi həyata keçirirlər. Masaları kompleks nahar xörəklərində olduğu kimi bəzəyirlər. Onların küncələrində qəhvə və çay üçün nəlbəki və qaşıqlarla yanaşı fincanlar qoyurlar. Əvvəlcədən hər bir qonağın qarşısında qəlyanaltı qoyulur. Pirojki boşqabı üzərində olan çömçəli şorba qabında xörəyi masanın mərkəzinə yaxın yerləşdirirlər. Masanın üzərinə, həmçinin, çörəklə dolu səbət, bişirilmiş məmulatlar və yaxud pirojnalara dolu vaza, kremkələklə şirin yeməklər qoyurlar. İsti yeməklərin verilməsini Avropa üsulu ilə həyata keçirirlər. İsti içkiləri ofisiantlar çaynıq və qəhvədanlardan süzür.

Masanın şam yeməyi üçün bəzədilməsi, birinci xörəklər olmadan, eynilə naharda olduğu kimi həyata keçirilir.

Müəssisələrin zallarında, arabadan servis-barın məhsulunun realizəsini təşkil edirlər: meyvələr, unlu qənnadı məmulatları, konfetlər, şokolad, sərinləşdirici içkilər, şirələr gətirirlər. Servis-barın bütün məhsulları üzərində onların qiyməti göstərməlidir.

Xaricdə turist qruplarına, tabldot adlanan xidmət forması geniş yayılmışdır. Bu halda xidmətin başlanmasına 10-15 dəqiqə qalmış, əvvəlcədən bəzədilmiş masaların üzərinə sərinləşdirici içkilər və yaxud buzla qaynadılmış su, çörək və bulkalar qoyurlar. Soyuq qəlyanaltıları, onlardan gözəl kompozisiyalar tərtib edərək, kiçik paylarla iri qəlyanaltı boşqablarına qoyur və onları qonaqlar gələncə qədər masaların üzərində yerləşdirirlər. Digər yeməkləri Avropa üsulu ilə verirlər.

Xarici turist qruplarına xidmətin təşkili zamanı, briqadamanqa üsulundan istifadə edirlər. Briqada briqadirdən və iki-üç briqada üzvlərindən ibarət olur. Briqadir daima zalda olur, istehlakçılara xidmət göstərir, nağd hesablaşma ilə əlavə məhsul üçün sifariş qəbul edir, ofisiantların işinə rəhbərlik edir. Briqada üzvləri masaları bəzəyir, məhsulu paylama xəttindən və yaxud servis-bardan alır, onu zala çatdırır, istehlakçılara xidmət göstərir və istifadə olunmuş qabların yığılmasını təşkil edir.

Metrdotel, ofisiant və barmenlər Avropa dillərindən minimum birini bilməlidirlər. Briqadaya, müxtəlif dilləri bilən ofisiantlar daxil edilir. Xarici turistlərə xidmət göstərən bütün işçilər, bu müəssisə üçün nümunəvi olan, forma ya sanitar geyiminə, ayaqqabılarına malik olmalıdırlar. Geyim, müəssisənin dərəcəsinə və müvafiq ulduz sayını göstərməklə, firma nişanlarını əks etdirməlidir.

Turist müəssisələrinin bütün işçiləri, müəssisənin emblemi və özlərinin soyadı, adı və vəzifəsi göstərilən beycik geyməlidirlər.

Fərdi turistlərə restoran və kafelərdə xidmət. Fərdi turistlərin qidalanması üçün ayrıca bir zal ayırırlar. Xarici turistləri üçdəfəli yeməklə təmin edirlər (səhər yeməyi, nahar və şam yeməyi). Səhər yeməyi, əgər onun qiyməti turun qiymətinə daxil

edilibsə, nağdsız haqq-hesabla və yaxud nağd hesablaşma ilə təqdim olunur.

Qəbul və xidmət şöbəsi, xarici turistlərə iaşə müəssisəsinin iş rejimi, təqdim olunan xidmət növləri, onlara görə hesablaşma formaları və həmçinin qidalanmanın yeri və vaxtı haqqında məlumat verir.

Hər bir turistə “Səhər yeməyi” ştamplı ilə vizit kartı verilir. O, mehmanxanaya giriş sənədi kimi sayılır.

Mehmanxanada yaşayan fərdi turistlərin, uşaqlar da daxil olmaqla sayına uyğun olaraq, zəruri səhər yeməklərinin sayına görə bildirişi, qəbul və xidmət şöbəsi restorana, məsul işçinin imzası ilə xidmət edilən gündən bir gün əvvəl, saat 21-dən gec olmayaraq verir. Səhər yeməyi İsveç masasında və yaxud turistin arzusu ilə, nömrədə təşkil oluna bilər.

Restoranın metrdoteli, qonağın qarşılınması zamanı, ondan vizit kartının göstərilməsini xahiş edir, ödənilmiş səhər yeməyinin buraxılması üzrə siyahıda qeyd aparır, qonağı masaya qədər müşayiət edir. Ofisiyant kassanın “kredit hesablaşma” xüsusi bölməsində mətbəx və servis-bardan məhsul alıb, qonağa xidmət göstərir. Əgər səhər yeməyi turun qiymətinə daxil deyilsə, ofisiyant qonağa xidməti a lya kart menyusu üzrə göstərir.

Mehmanxananın mühasibatı hər gün restorana, mehmanxanada fərdi turistlərə səhər yeməyin verilməsi siyahısının bir nüsxəsini təqdim edir.

Metrdotel, onu səhər yeməyin buraxılması üçün bildirişlə birlikdə hesabata daxil etmək üçün restoranın kassasına verir.

Xarici turistlərə nahar və şam yeməkləri, iki dildə (Azərbaycan və xarici) çap olunmuş, a lya kart menyusu üzrə sifarişə müvafiq olaraq buraxılır.

Xarici fərdi turistlərə nahar və şam yeməkləri nağd hesablaşma və kredit kartları ilə buraxılır (Ameriken Ekspres, Dayners, Klab, Bank of Amerika/Viza Yevrokart). Kredit kartları ilə xidmətlərin göstərilməsi haqqında məlumat, xarici şirkətlərin emblemləri də daxil olmaqla, mehmanxana, restoran və kafedə aydın görünən yerlərdə asılır.

9.4. Yolda olan zaman turistlərə göstərilən qidalanma xidmətləri

Xarici turistlərin yol gedən zaman qidalanması vaqon-restoranlarda, dəniz və çay gəmilərinin restoranlarında, dəmir-yolu, dəniz, çay və aeroport vağzalları restoranı və kafelərində təşkil olunur. Xarici turistlərin yol gedən zaman qidalanma ilə təminatı, turizm və ekskursiya şuralarının iaşə təşkilatlarının, kontorlar, müəssisələr, vaqon-restoranlarla bağlanmış müqavilələrinə müvafiq olaraq həyata keçirilir.

ÜSC “İnturist”, inturbürolar xidmətin başlanmasından 24 saat əvvəl vaqon-restoran müəssisələrinə ayrı-ayrı turist qruplarının qidalanması üçün bildiriş təqdim etməyə borcludurlar. Qidalanma üçün bildirişdə aşağıdakılar göstərməlidir: qrupun nömrəsi, milliyəti, turistlərin sayı, marşrut, xidmətin əvvəli və sonu. Vaqon-restoran müəssisələri, bildirişi alandan sonra, vaqon-restoranları ərzaq və içkilərlə təmin etməyə, yol gedən zaman onları zəruri ərzaq məhsulları ilə təchizatını təmin etməyə borcludurlar.

Bələdçi-tərcüməçi və qrupun rəhbəri vaqon-restoranın müdiriyyəti ilə turist qrupun yol gedən zaman qidalanma xidmətinin menyusunu və vaxtını razılaşdırır. Vaqon-restoranın müdiriyyəti turistlərə radionun köməyi ilə səhər yeməyi, naharın, şam yeməyinin verilmə vaxtı haqqında məlumatlar verməyə borcludur. Məlumatın mətni xarici dildə verilir.

Qatarda vaqon-restoranın mövcud olmaması zamanı, xarici turistlər İnturbüronun sifarişi ilə ərzaq dəstləri ilə təmin olunurlar.

9.5. Xarici turistlərin qidalanma xüsusiyyətləri

Hər bir xalqa əsrlərlə formalaşmış qidalanma ənənələri məxsusdur. Onlar ölkənin tarixi inkişafından, onun coğrafi və iqtisadi vəziyyətindən, milli adət-ənənələrdən və dinindən asılıdır. Məsələn, okean və dənizlərlə sərhəd olan ölkələrin milli

mətbəxin menyusunda, əsas yeri balıqlar və dəniz məhsulundan hazırlanan xörəklər tutur, meşəlik-çöllük sahələrdə yerləşən ölkələrdə isə milli mətbəxin menyusu heyvandarlıq və meşə ovçuluğu məhsullardan ibarətdir. Milli xörəklər hazırlanan zaman cənub ölkələrin xalqları meyvə-tərəvəzdən də çox istifadə edirlər.

Ayrı-ayrı ölkələrin coğrafi və iqlim yerləşməsi qidalanmada ədvaların və xuruşların müxtəlif istifadəsini şərtləndirir. Məsələn, Cənub-Şərqi Asiyanın, Afrikanın, Cənubi Amerikanın xalqları, xörəklərin hazırlanmasında müxtəlif ədviyyələrdən, souslardan, xuruşlardan istifadə edirlər. Şimal ölkələrində yaşayan xalqlar daha az acı qida hazırlayırlar. Xörəklərin hazırlanmasında Cənub-Şərqi Asiya və Afrika xalqları açıq oddan (şişdə qızartma, məhəccər) istifadə edirlər.

Müxtəlif ölkə xalqların qidalanma rejimi iqlim şəraitindən asılıdır. Bir qayda olaraq, cənub ölkələrin sakinləri səhər yeməyi zamanı az yemək yeyirlər, amma nahar və şam yeməyi onlarda bolluq təşkil edir. Bütün ölkələrdə əhalinin çoxu gündə üç dəfə qidalanır. Bir çox ölkələrdə kontinental səhər yeməyi qəbul olunmuşdur.

Bir sıra ölkələrdə (İngiltərə, ABŞ, Fransa, Kanada və s.) ikinci səhər yeməyi (lanç) qəbul olunmuşdur. Vaxta görə o bizim nahar yeməyinə təsadüf edir, ancaq birinci yeməklərin olmaması ilə fərqlənir, o qəlyanaltılardan, ikinci (balıq, ət, meyvə) xörəklərdən, deserdən ibarətdir. Qidanın qəbul edilməsi qara kofe ilə bitir. Nahar bizim şam yeməyinə müvafiqdir və qəlyanaltılardan, şorbadan, isti xörəkdən, deserdən ibarətdir.

Milli mətbəxlərin xüsusiyyətlərinə dini adət-ənənələri, kult qadağaları çox təsir etmişdir. Məsələn, müsəlman dini donuz ətinin istifadəsini qadağan edir, Hindistanın buddistləri mal əti yemirlər. Çinlilər yeməkdə süd və süd məhsullarından istifadə etmirlər.

Bəzi ölkələrin milli mətbəxlərinə digər xalqlar böyük təsir göstərmişlər. Formalaşmış tarixi səbəblərə görə Polşa mətbəxinə İtaliya, Çex və Avstriya mətbəxlərinin elementləri daxil olmuşdur. Əks təsir erməni və bolqar mətbəxlərində də gözə

çarpır. Fransa mətbəxinin bir çox yeməkləri digər xalqların mətbəxinə keçmişdir. Eyni zamanda, müxtəlif ölkə xalqlarının mətbəxləri öz milli xüsusiyyətlərinə malikdir, onları xarici turistlərin yeməyinin təşkili zamanı nəzərə almaq lazımdır.

Xarici turistlər ölkəmizi, yaxud ölkələr üzrə səyahət edən zaman xalqımızın və digər xalqların mətbəxi ilə həvəslə tanış olurlar. Ona görə də onların (mətbəx məhsullarının) çeşidlərinin müxtəlifliyi hər hansı tələbi ödəyə bilər. Xarici turistlərə xidmət zamanı onlara bilavasitə mətbəx məhsulları – xörək hazırlamaq məcburi deyildir. Bu halda, sadəcə olaraq, onların qidalanmasını, xüsusilə bölmək lazımdır ki, düzgün menyu tərtib olunsun. Onların milli ənənələri və adətlərini nəzərə almaq lazımdır. Bu da hər bir ölkə və xalqın keçdiyi inkişaf yolunun tarixi ilə əlaqədardır.

Bununla belə, nəzərə almaq lazımdır ki, bütün dünyadakı insanlar gündə 3 dəfə qidalanırlar, əksər ölkələrdə səhər yeməyi şirələr, yağlardan, şirin məhsullardan, çörək və sousdan, yumurtadan, qəhvədən təşkil olunur. Belə səhər yeməyi avropasayağı adlanır.

Digər ölkələrdə isə səhər yeməyi bizim nahara uyğundur, tərkibində yalnız birinci xörəklərin olmamasına görə fərqlənir.

Bu zaman həmin ölkə xalqlarının hansı miqdar yeməyi xoşlamasını da nəzərə almaq lazımdır.

Ona görə də xarici turistlərə menyu tərtib edən zaman məhsulların emal üsullarını, onların ədviyyələrini və biri-digəri ilə uyğunluq şərtlərini bilmək lazımdır.

Xarici turistlərə xidmət zamanı masanın üzərində hökmən mineral sular, yaxud meyvə şirələri qoyulmalıdır. Yay vaxtı bütün masaların üzərində içində buz olan qaynadılmış soyuq su ilə dolu olan fincanlar qoyulmalıdır.

Kitabın həcminin məhdudluğunu nəzərə alaraq, ayrı-ayrı ölkə xalqlarının qidalanma xüsusiyyətləri haqqında ayrılıqda geniş izahat verməyi lazım bilmədik. Bu bərdə magistraturada təhsil prosesində tələbələrə “Xarici və milli mətbəx məhsullarının texnologiyası” adı altında ayrıca fənnin tədris olunması nəzərdə

tutulmuşdur. Eyni zamanda, mövcud ədəbiyyatlardan əlavə bilik toplamaq mümkündür.

Ümumilikdə götürdükdə, müxtəlif ölkələrdən gələn turistlərin qidalanma xüsusiyyətləri nəzərə alınaraq, onlar üçün menyü tərtibində aşağıdakı xörəklərin və məhsulların rasiona daxil edilməsi məqsədəuyğun sayılır:

İnfiltərə turistlərinə – kolbasa, kolbasa məmulatları, balıq şorbası, həlməşik balıq, balina kürüsü, yarma qarnirləri, unlu xörəklər, souslu unlu xörəklər və s.

Ərəb ölkələri turistlərinə – xüsusilə müsəlmanlara donuz ətindən xörəklər, qara çörək, suda bişmiş kartof və tərəvəzlər.

Bolqar turistlərinə – südlü şorbalar, ovdux, borşlar, yarmalı xörəklər (düydən başqa), kotlet kütləsindən xörəklər, çovdar çörəyi, köhnə kartof və s.

Macarıstandan olan turistlərə – qoyun ətindən xörəklər, kotlet kütləsindən, dəniz balığından və dəniz məhsullarından xörəklər, balina kürüsü, siyənək, kilkə, balıq, qarabaşaq sıyığı, kisellər.

AFR, Avstriya və İtaliyadan gələn turistlərə – kərə yağı, yağlı donuz ətindən və qiymələnmiş ətdən xörəklər, çovdar çörəyi.

Hindistan qonaqlarına – mal əti və mineral sular.

Vyetnam, Tailand və İndoneziya turistlərinə - mineral su, çovdar çörəyi.

Çinli qonaqlara – süd məhsulları və onlardan xörəklər, çovdar çörəyi, kürü, siyənək, somğa balığı, mineral su, dəfnə yarpağı əlavə olunmaqla hazırlanmış xörəklər və s.

Koreyalı turistlərə – süd məhsulları və onlardan hazırlanan xörəklər, balıq delikatesləri, çiy hissə verilmiş məhsullar, vetçına, kartof xörəkləri və qarniri, çovdar çörəyi, qəhvə, kakao, mineral sular.

Kubalılara – qara (çovdar) çörək.

Monqolustandan gələnlərə – balıq, balıq gastronomiyası, kürü, qəhvə, kakao, pivə və mineral sular, meyvə suyu.

Polşadan olan turistlərə – qoyun ətindən xörəklər, qiymələnmiş ətdən souslu xörəklər, çovdar çörəyi, köhnə kartof (keçmiş məhsuldan).

Rumıniyalı turistlərə – qoyun ətindən xörəklər, çovdar çörəyi, kisellər.

Fransalı qonaqlara – bütün xörəkləri təklif etmək olar.

Çexlərə və slovalara – qoyun ətindən, ət qiyməsindən xörəklər, isti balıq xörəkləri.

Cənubi Amerika (Argentina, Braziliya və s.) turistlərinə – mayonezli, xamalı xörəklər, urvalanmış ət və balıqdan xörəklər.

Keçmiş Yuqoslaviya ölkələrindən turistlərə – suda bişmiş ət və balıq.

Yaponiya turistləri üçün isə – mineral su, bütün xörəklər zəif duzlu olmaq şərti ilə.

Bütün bunlara əlavə olaraq, məhsul və xörək çeşidləri xalqların milli xüsusiyyəti və dad xüsusiyyətləri nəzərə alınaraq təklif olunmalıdır.

Müxtəlif müəlliflər tərəfindən işlənib hazırlanmış məlumatlara və müşahidələrə əsasən uzaq xaricdən olan ölkələrdən gələn turistlər üçün məsləhət görülən xörək çeşidləri və digər məhsulların siyahısı cədvəl 9.2-də göstərilmişdir.

Uzaq xaric ölkələrindən gələn turistlərin qidalanması üçün məsləhət görülən xörək çeşidlərinin və digər məhsulların siyahısı

Xörəklərin adı	Ölkələr																		
	Bolqarıstan	Macarıstan	Almaniya	Polşa	Rumıniya	Çexiya və Slovakiya	Keçmiş Yuqoslaviya ölkələri	Fransa	İtaliya	İspaniya və Portuqaliya	İngiltərə	Skandinaviya ölkələri	ABŞ və Kanada	Latın Amerikası ölkələri	Ərəb ölkələri	Hindistan	Çin və Koreya ölkələri	Hind-Çin ölkələri	Yaponiya
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1. Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar																			
Müxtəlif çeşiddə balıq kürüsü			+	+				+			+	+	+						
Somğa, balıq			+	+				+			+	+	+						
Sardinlər, sprotlar (konserv)		+	+				+	+	+	+		+							+
Hisə verilmiş balıq			+	+					+	+									+
Balıq assortisi			+	+			+	+			+	+	+						+
Həlməşikli balıq		+	-	+	+	+	+	+	+	+			+						
Bişmiş balıq mayonezlə						+		+				+	+			+	+	+	+
Bişmiş balıq qıtıqotu ilə			+					+								+	+	+	+
Balıq qızartması salat ilə	+		+		+	+									+	+	+		+
Marinadlı balıq	+						+	+	+	+	+	+	+				+	+	
Qiymlənmiş balıq			+											+					
Təbii krablar														+			+	+	

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Mayonezli krablar								+	+	+									
Balıq salatları			+				+	+	+	+		+	+		+	+		+	+
Krevetli, krablı salatlar								+	+	+			+		+	+	+	+	+
Ət salatları	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+			+	+
Quş əti ilə salatlar	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+					+	+
Təbii tərəvəzlər	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+
Zeytun növləri	+	+					+	+	+	+				+	+				
Göbələk salatları	+	+						+									+		+
Kələm salatları	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+		+
Pomidor və xiyar salatları	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+
Turplu salatlar	-			+						+									
Göyərtili salatları	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+		+				
Vineqretlər	+	+			+									+			+		
Kolbasa, vətçina, kürək əti	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	
Ət assortisi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	
Basdırma	+	+					+			+									
Rostbif	+	+	+	+		+	+	+	+	+	-	+	+	+					+
Bujenina	+	+	+	+	+		+	+				+	+				+	+	+
Qızardılmış toyuq, hinduşka		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Qızardılmış ov quşu		+		+	+	+		+				+							
Saçivi	+	+	+						+	+	+				+	+			
Suda bişmiş dil	+	+	+	+			+	+					+				+	+	
Ciyər pəşteti	-	-			+		+	+						+	+				
Badımcan (boranı) kürüsü		+																+	

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Qiymələnmiş xiyar							+			+									+
Qiymələnmiş pomidor	+	+		+	+														+
Qiymələnmiş bibər												+	+		+	+			+
Mayonezli yumurta			+		+								+						+
Qiymələnmiş yumurta			+																
Süd				+		+	+	+	+	+		+	+		+	+			
Qatıq, prostokvaşa, kefir	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+			+				
Pendir növləri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+					
Brınza	+		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+			
Kəsmik, sınıqlər			+		+	+	+	+	+	+									
Kərə yağı	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
2. İsti qəlyanaltılar																			
Balıq kokili			+				+	+	+	+		+	+				+	+	+
Krab kokili								+	+	+							+	+	+
Xəmirdə bişirilmiş balıq	+		+				+		+	+	+	+	+	+			+	+	+
Quş (ov quşu) ətindən kokot	+		+	+		+	+	+	+			+					+	+	+
Böyrək kokotları	+		+	+						+			+						
Tərəvəz (göbələk) kokotları	+	+			+			+	+	+		+	+				+	+	+
Sosiska kələmlə					+	+				+		+	+						
Qəlyanaltılarla blinçik			+					+				+							
İliq bişmiş yumurta	+			+	+		+	+			+	+	+			+	+	+	+
Qayğanaq	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+				+	+	+
3. Duru (birinci) xörəklər																			
Pirojkili həlim	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+					+

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Qrenkalı həlim				+		+		+			+		+						
Düşbərəli həlim					+	+			+			+		+				+	+
Toyuq əti ilə həlim			+		+			+			+		+	+	+				
Frikadelli həlim					+	+		+	+	+		+							+
Tərəvəzli həlim	+		+	+	+	+		+						+					+
Vermişelli həlim			+					+	+			+		+				+	
Düyülü həlim			+	+			+	+	+				+	+	+			+	
Yumurtalı həlim	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+			+	+
Krevet və krabdan püre şorbaları	+		+		+	+	+	+		+			+	+				+	+
Quş ətindən püre şorbaları		+	+	+			+	+	+		+		+	+					+
Ciyərdən püre şorbaları			+	+		+	+						+						
Gül kələmdən püre şorbaları		+	+	+		+	+	+	+		+		+	+		+		+	+
Pomidordan püre şorbaları				+				+	+		+				+				+
Göy noxuddan püre şorbaları			+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	+
Uxa		+			+			+				+					+	+	
Borş		+		+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rassolniklər	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Şi		+									-	+						+	+
Balıq solyankası		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+				+		
Ət solyankası	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+		
Xarço	+								+	+				+					
Piti şorbası	+								+	+			+						
Əriştəli toyuq şorbası		+		+	+	+	+		+		+	+	+		+		+		
Makaronu şorba		+		+		+	+		+								+		

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Paxlalı şorba							+			+							+	+	
Düyü şorbası																+		+	
Tərəvəz şorbası	+	+			+	+	+			+			+			+	+	+	+
Göbələk şorbası																+			
Düyülü şirin şorbalar																+			
5. İkinci xörəklər																			
Bişmiş balıq		+	+	+				+			+	+	+					+	+
Qızardılmış balıq	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+				+	+	+
Şişdə hazırlanmış balıq							+	+	+					+					
Şkafda bişmiş balıq	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+					+	+
Balıq solyankası				+						+		+	+						
Balıq kababı									+					+	+			+	
Bişmiş mal əti					+						+								
Langet, file, bifşteks və antrekotlar	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
Befstroqan	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+		
Kömürdə qızardılmış can əti	+				+				+			+			+	+			
Şnitse, kotlet və bitoçkilər			+														+		
Qulyaş	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	
Azu	+	+			+		+		+	+			+	+	+		+	+	
Raqu	+								+	+									
Müxtəlif ət qızartmaları	+	+		+	+	+	+			+									
Ətli dolma	+					+	+			+								+	
Qızardılmış donuz əti		+		+	+	+	+			+		+	+	+			+		+
Şişdə qızardılmış donuz əti					+		+												

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Eskalop, şnitsellər		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+
Təbii döymə kotletlər			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
Qızardılmış çoşqa		+		+	+	+	+		+	+									
Donuz əti kababı	+			+	+		+	+		+			+	+				+	
Donuz əti ilə plov							+			+				+			+	+	
Tava solyankası (donuz əti ilə)			+	+	+	+		+	+		+								
Qızardılmış qoyun əti	+								+			+	+	+	+	+			+
Qoyun ətindən raqu	+														+			+	+
Özbək plovu										+						+		+	+
Kupatlar, lülə-kabab	+								+	+	+		+	+	+				
Bişmiş toyuq				+				+				+	+	+		+	+	+	+
Qızardılmış toyuq	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
Şişdə qızardılmış toyuq	+				+		+	+	+		+				+				
Toyuq əti kotletləri		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Toyuq ətindən çoxoxbili		+			+		+			+				+			+		
Cücə tabakası	+	+			+		+		+	+				+				+	
Toyuq (ov quşu) raqusu										+		+						+	+
Qızardılmış hinduşka	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+
Qızardılmış ördək (qaz)					+	+	+						+				+	+	
Qızardılmış ov quşları			+	+		+	+	+	+				+						
Subməhsullarından (ürək və s.) xörəklər				+													+		
Russayağı böyrək				+			+										+		
Kərə yağlı gül kələm	+		+				+		+	+		+	+		+				+
Yağlı-suxarılı gül kələm	+						+	+	+						+				
Souslu gül kələm																			

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Süd sousunda şkfada bişirilmiş gül kələm	+					+	+	+						+					
Qulançar holland sousu ilə			+			+	+	+	+					+					
Göy noxud kərə yağı ilə						+		+	+					+					
Tomatlı lobya									+	+				+	+	+			
Tərəvəz kotletləri			+								+				+				
Tərəvəz raqusu			+				+		+		+			+	+	+		+	+
Qiyməli bibər	+	+					+			+				+	+			+	+
Qiyməli boranı (balqabaq)	+	+					+			+				+	+			+	
Qiyməli badımcan	+	+								+				+	+			+	
Blinçiklər			+			+													
Düşbərələr						+													
Omlet				+					+		+		+						
6. Qarnirlər																			
Suda bişmiş və qızardılmış tərəvəzlər	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Pörtlädilmiş tərəvəzlər	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
Yarmalı qarnirlər			+	+	+		+						+						
Bişmiş düyü	+	+					+		+	+			+	+	+	+	+	+	+
Makaron məmulatlarından qarnirlər		+	+	+		+	+	+	+					+			+		
Şkfada bişmiş meyvə və tərəvəzlər	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+		+				+	+
7. Şirin xörəklər																			
Təzə meyvə və giləmeyvə salatları	+			+				+			+		+			+		+	

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Qarpız, yemiş	+									+					+	+	+	+	
Təzə meyvələr və giləmeyvələr	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Sirotda hazırlanmış meyvələr		+		+	+	+				+			+		+		+		
Kompotlar	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Kisel			+	+															
Jelequruluşlu xörəklər		+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
Muss		+		+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
Krem		+	+	+		+	+				+		+	+					
Çalınmış qaymaq	+	+		+	+	+		+	+		+		+	+					
Dondurmalar	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
Xəmirdə bişirilmiş alma		+	+	+			+	+		+	+	+	+			+			
Şirin sousla hazırlanmış pudinglər, zapekankalar			+				+	+		+	+		+	+		+		+	
Meyvəli plov										+			+					+	
Quryev sıyığı									+			+				+			
Mürəbbəli blinçiklər					+		+								+		+		
8. İçkilər																			
Qara qəhvə	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
Çay	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Meyvə suyu	+	+			+	+	+	+	+			+						+	
Mineral sular	+	+			+	+	+	+	+			+	+		+	+			
Şirələr	+					+							+	+					+

Cədvəl 9.2-nin ardı

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
9. Çörək-bulka və qənnadı məmulatları																			
Qara çovdar çörəyi			+				+				+	+							
Ağ buğda çörəyi		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Qoğallar	+	+			+				+										
Şirin piroqlar, bulkalar	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tort və pirojnalar	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Şəkərli qoz və badam						+				+	+					+			
Milli təndir və s. şəkildə çörəklər	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Milli şirniyyat məhsulları	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

X FƏSİL

QONAQLARA YÜKSƏK SƏVİYYƏDƏ (VİP) XİDMƏTİN TƏŞKİLİ

10.1 Qonaqlara yüksək səviyyədə xidmətin təşkili xüsusiyyətləri

Restoranların vacib funksiyalarından biri çox yüksək kateqoriyalı, hörmətli qonaqlara – VİP şəxslər üçün - xidmətlərin göstərilməsidir. Bunlar, ilk əvvəl daimi istehlakçılar və məşhur insanlardır.

Mehmanxanalarda VİP qonaqların dərəcəsini qəbul şöbəsi, yergötürmə şöbəsi və **room-service** meneceri müəyyən edir. Bu şöbələrin məsul şəxsləri, onlara müvafiq olaraq room-service VİP üçün hədiyyələri paylayır, xüsusi blankları doldururlar. Bütün dünyada mövcud olan, **İnter-Continental** beşulduzlu mehmanxana şəbəkəsinə daxil olan bəzi mehmanxanalarda, VİP dəstlərin iki növü nömrəyə xidmət arabasının üzərində gətirilir. Birinci dəstə araq və yaxud Rusiya şampan şərəbi, kürü ilə blinlər, vazada konfetlər, meyvələr daxil edilir. İkinci dəst, VİP qonaqların kateqoriyasını nəzərə alaraq bir qədər sadə olur. Ona Rusiya şampan şərəbi və vazada meyvələr daxil edilir. Daha iki dəst isə sinilərdə paylanır: bu meyvələr və kiçik fransız pirojnaları, milli şirniyyatlar (petits fours) dolu vazalardan ibarət olur. Çox vaxt belə hədiyyələr milli suvenirlə və yaxud şəhərin görüntüləri ilə fotoalbomla müşahidə olunur.

Restoranlarda VİP qonaqların xidməti, qonaqların aeroport-da duz-çörəklə və xüsusi folklor proqramı ilə qarşılanmasını, onların sərinqəşlərlə təchiz olunmuş avtobuslarda yerləşdirilməsini, “xüsusi diqqət” qeydi olan xüsusi menyu üzrə xidmətini nəzərə alan, əvvəlcədən tərtib olunmuş proqrama müvafiq olaraq həyata keçirilir. VİP qonaqların arzusu ilə sifarişçi tərəfindən müəyyən olunan məbləğdə nağd pul hesabına milli mətbəxin yeməklərini daxil etməklə şam yeməyi yeməklə miladi və ya yeni il, axşam və yaxud gündüz tədbiri təşkil oluna bilər. VİP

qonaqların xidməti üçün, bir qayda olaraq, ayrıca zal ayırırlar. Qonaqlara xidmət göstərən ofisiantlar xüsusi geyim formasına malik olmalı, ağ əlcəklərdən istifadə etməli, işgüzar etiketin qaydalarına riayət etməlidirlər.

Xörək və qəlyanaltıların verilməsini, əsasən fransız və ingilis üsulları ilə həyata keçirirlər və həmçinin, Avropa və rus üsullarından da istifadə edirlər. Zalda, qonaqların gözləri önündə, yeməklərin hazırlanmasını, tranşlanmasını, flambirləşməsini təşkil edirlər. Bunun üçün xüsusi avadanlıqlardan istifadə edirlər.

10.2. VIP zalda qəlyanaltılar, xörəklər və içkilərin süfrəyə verilməsi

Qonaqlara xidməti fransız üsulu ilə, paylama ilə yemək və içkilərin verilməsinin texniki qaydalarını bilən, daha ixtisaslı ofisiantlar göstərilir. VIP qonaqların xidməti üçün, içkiləri təklif edə bilən somelyeni cəlb edirlər. Qonaqlara xidməti araba üzərində içkilərin verilməsindən başlayırlar. Spirtsiz içkiləri, qədəhlərə tutumun 2/3 həcmində dolduraraq verirlər. Soyuq halda verilən spirtsiz içkiləri döşəməüstü dayaqda, kulerdə yerləşdirirlər. Kulerdəki şüşələr bağlı olmalıdır. Döşəməüstü kulerin olması zamanı ofisiant kiçik boşqabı və spirtli içkiləri soyutmaq məqsədilə kətan salfetlə kulerə yerləşdirmək üçün əlavə masa qoyur. Üstdən kuleri dördqatlı bükülmüş dəsmalla örtürlər. Kulerin sağ tərəfində kağız salfetlə və somelye bıçağı ilə pirojki boşqabını qoyurlar. Ofisiant onu dəsmalla tutaraq, ağ və cəhrayı şərəblə dolu şüşəni kulerdən çıxarır, şüşəni sol əlinin üzərinə qoyur. Qonağa sol tərəfdən yanaşaraq, onu açmaq üçün icazə istəyir. İcazə alandan sonra şüşəni əlavə masanın üzərində açır, onun boğazını silir, sonra şüşə və dəsmalın elə yerləşdirir ki, onun altı dəsmalın üzərində olsun, dəsmalın ucları şüşəni iki tərəfdən əhatə etsin, etiketi isə açıq qalsın. Ofisiant sifarişçiyə yaxınlaşır və ona sınaq qurtumu süzür. Sonra şərabi digər qonaqlara süzür və sifarişçinin qədəhini doldurur.

Fransız üsulu ilə xidmət zamanı ofisiant qəşəng tərtib olunan soyuq və isti yeməkləri qonaqlara çini, gümüş və metal qablarda təklif edir, onları universal ləvazimatlar və yaxud çəngəllə birlikdə qonaqların boşqablarına qoyur. Əgər yemək qiymə şəkilindədirsə, ofisiant onu sağ əlində maşa şəklində yerləşdirərək, universal ləvazimatla qoyur.

İngilis üsulu ilə qəlyanaltıların, xörəklərin və içkilərin süfrəyə verilməsini, ofisiantlar üzərində müxtəlif qəlyanaltıları daşıya bilən köməkçi masanın və yaxud bəzədilmə arabasının köməyi ilə həyata keçirirlər. Öz işini asanlaşdırmaq üçün ofisiant yeməklərin qoyulması məqsədilə nəzərdə tutulan arabanın üzərinə zəruri xörəkləri, boşqabları, ləvazimatları qoyur və bunların hamısını qonağın masasının yanına aparır.

Qonaq mətbəxdə hazırlanmış və qabın üzərində verilmə üçün tərtib olunmuş soyuq qəlyanaltını sifariş edən zaman, ofisiant bundan əvvəlki haldakı kimi, bütün zəruri əşyaların verilməsi üçün treycedən (bükülən sini) istifadə edə bilər.

Arabanın köməyi ilə məhdud çeşidlə, qəlyanaltılarla dolu səyyar bufet də təşkil etmək olar. Bu zaman arabanın kiçik süfrə ilə örtülən yuxarı rəfinə, qabların üzərinə müxtəlif növ qəlyanaltılar, aşağı rəfinə isə boşqablar qoyurlar. Paylama üçün ləvazimatları salfetin üzərinə qoyurlar. Qonaqlar menyu üzrə ikinci xörəyi seçənə qədər, ofisiantlar arabadan hazır soyuq qəlyanaltıları təklif edirlər. Bu da vaxta qənaət etməyə və qonaqların ehtiyaclarını daha dolğun təmin etməyə imkan yaradır.

Arabadan bütün məmulatları və digər malların satışı üçün də istifadə etmək olar. Araba ilə işləməyə, yeni başlayan ofisiant da buraxıla bilər.

Arabadan, eyni zamanda qəlyanaltının və aperitivin verilməsi üçün də istifadə etmək olar. Bu zaman rəfin üzərinə qablarda 2–3 növ qəlyanaltı və aperitiv içkilərlə dolu 2–3 şüşə qoyurlar. Ofisiant, eyni zamanda içki və qəlyanaltını da təklif edir və süfrəyə verir. Qəlyanaltını, dayaq üzərində yerləşən qablarda vermək olar. Belə üsulla buz və limonla birlikdə istridyələri verirlər.

Arabanı lüks və yüksək dərəcəli müəssisələrdə səyyar bar kimi də istifadə etmək olar. Onun üzərinə müxtəlif növ tünd spirtli içkiləri, sərinləşdirici içkiləri, buzla kuleri, kokteyllər hazırlamaq üçün şeykeri və iş üçün zəruri olan digər avadanlığı qoyurlar. Təcrübəli ofisiant-barmen arabanı masalar arasında hərəkət etdirir və qonaqların sifarişi ilə, müxtəlif kokteyl növlərini hazırlayır. Bu üsul xidmətə müxtəliflik gətirir və tələbatı daha dolğun təmin edir.

Arabadan istifadənin digər üsulları da mövcuddur. Arabalar, bütöv şəkildə hazırlanan toyuq, cücə, dovşan və s. kimi müxtəlif növ yeməklərin tranşlanması üçün istifadə olunur.

Arabaları sifariş edilən yeməklərin, məhəccər üzərində hazırlanmış yeməklərin, meyvələrin, şirin yeməklərin flambirləşməsi və qəhvənin hazırlanması üçün də istifadə etmək olar. Arabanın üzərinə spirt lampalarını, ədviyyələr vurulması və flambirləşmə üçün yeməkləri, ləvazimat və boşqabları qoyurlar. Flambirləşməni qonağın gözünün qarşısında həyata keçirirlər.

VİP qonaqların zallarında xidmət zamanı, istilətmə ilə təmin olunmuş arabadan istifadə daha rahatdır. Onun konstruksiyası duru və ikinci xörəkləri isti halda saxlamağa imkan yaradır. Bu halda, vaxtı az olan qonaqlar tez bir zamanda nahar və yaxud şam edə bilirlər. Yeməyi onlara təcrübəli ofisiantın köməyi ilə aşpaz buraxır. Bu növ araba ilə iş aşağıdakı üstünlüklərə malikdir:

- bütün yeməkləri lazımi temperaturda verirlər;
- qruplara xidmət göstərən ofisiantlar köməkçi otağa, mətbəxə daxil olurlar;
- ofisiantların işi asanlaşır.

Avropa üsulu ilə VİP zalında xidmət zamanı masaların üzərinə bəzədilmə boşqablarını qoyurlar. İstehsalatda isti yeməkləri, qəşəng tərtib olunmuş kiçik boşqabların üzərinə qoyur və kloşə ilə örtürlər. Yeməklərin bir neçə qonağa verilməsi zamanı, bunun üçün əlavə ofisiantları cəlb edərək kloşeni, eyni zamanda açırlar.

Soyuq xörəklərin verilməsi üçün rus üsulunun istifadəsi zamanı onları paylama ləvazimatları ilə birlikdə, xüsusi güzgülər, ton verən dayaqlar və yaxud gümüş boşqablar üzərində, masanın oxu üzrə yerləşdirirlər.

10.3. Qonaqların gözü qarşısında tranşlanma

Tələb olunan hallarda tranşlanmanı qonaqların gözü qarşısında aparırlar və hər qonağa onun istədiyi hissəsini vermək üçün, bütöv şəkildə qızardılmış və yaxud bişirilmiş toyuqları, hind toyuqlarını, qazları, dovşanları, bütöv budu və yaxud qoyunun budunu, qabırğasını, balığı və s. paylara bölürlər.

Tranşlanma üçün aşağıdakı şərtlər zəruridir:

- tranşlanma zamanı qoxuları tez bir vaxtda aradan götürmək üçün yaxşı ventilyasiyalı böyük bir zalın olması;
- paylara bölmək üçün xüsusi ləvazimatların (bıçaq və çəngəl) olması;
- doğrama zamanı ətdən çıxan şirələrin axıdılması üçün, deşilmiş novlarla xüsusi lövhənin olması.

Bundan başqa, müxtəlif ədviyyələr, doğranmış paylıq tikələrin, sous və qarnirlərin isidilməsi üçün spirt lampaları, tranşlanma zamanı bütün zəruri əşyaların daşınması üçün kiçik köməkçi masa və yaxud arabaların olması vacibdir.

Tranşlanmanı yüksəkixtisaslı aşpaz və yaxud metrdotellər həyata keçirirlər.

Tranşlanma zamanı əsas amil – ləvazimatla işləmək bacarığıdır. Onlarla, ətə əl dəyməyərək (uzun sümükləri çıxarmaq hallarından başqa) bacarıqla, tez və inamla işləmək lazımdır. Ləvazimatlar və digər qablar mütləq təmiz olmalıdır.

Ofisiantda bıçaq və çəngəllə düzgün davranış vərdişi artıq əvvəlcədən mövcuddursa, o, tranşlanmanı asan və tez yerinə yetirir. Bu halda doğrama zamanı tikələrin geniş olması üçün bıçağın lövhəyə nisbətən enmə bucağı 30°-dən çox olmamalıdır, şəhadət barmaq isə daim bıçaq tiyəsinin yuxarısında yerləşməlidir.

Balıqın (qızardılmış, məhəccər üzərində qızardılmış, xəmirin içinə qoyulub bişirilmiş və s.) tranşlanması. Balıq

tikələrini sümüklərdən ayırmaq adətən asandır – onu bütöv tikələrlə vermək isə çətinlik törədir. Bəzi balıqlar, onu çıxarmaq üçün lazım olan, digərləri isə sümüklərin dərhal çıxarılması üçün olan qalın dəriyə malik olur. Balığın tranşlanması zamanı, onun sümüklərinin necə yerləşməsi xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Belə ki, balıqların əksəriyyətində onlar onurğa sümüklərinə perpendikulyar, bəzilərində isə üfiqi yerləşir.

Suf balığı və kefal balığında qabırğa sümükləri onurğa sümüyünə perpendikulyar yerləşir. Belə balığı tranşlanma zamanı bir tərəfə çevirirlər. İlk əvvəl, onu başı yanından və onurğa boyunca azca kəsərək, üzgəclərini aradan götürür və dərisini soyurlar. Sonra isə çəngəlin bir dişini ona batıraraq və azca qaldıraraq, eyni zamanda quyruğa çatana qədər bıçaqla yumşaq yeri ayıraraq dəriyi dolayırlar. Bundan sonra balığı digər tərəfə çevirir və eyni hərəkətləri təkrar edirlər. Başı, onurğa sümüyü ilə birlikdə çəngəl ilə qaldırır və ayrıca boşqaba qoyurlar. Balıq tikələrini, bıçağın köməyi ilə boşqablara paylarla qoyurlar. Bu zaman hər bir boşqaba onurğa və qarın hissəsi ilə balığın tikələrini qoymaq lazımdır. Yanına qarnir qoyur, əridilmiş kərə yağı ilə şirələyir və verirlər. İstifadə olunmuş qab-qacağı balığın tranşlanmasından dərhal sonra yığışdırırlar.

İri balıqları çevirmək olmaz, onları verilən qabda da tranşlayırlar. Əvvəlcə üzgəcləri yığışdırır və bir tərəfdən dəriyi soyurlar. Sonra isə balığı iki yerə bölürlər. Sümüksüz yuxarı fileni lövhənin üzərinə qoyurlar. Bundan sonra onurğa sümüyünü və başı ayırır, qabın bir hissəsinə, sonda ikinci fileni ayırır və lövhənin üzərinə qoyurlar. Filenin ikisini də kiçik sümüklərdən təmizləyir, boşqablara qoyaraq, qarnirləşdirir, paylara bölür və süfrəyə verirlər.

Yastı balıqların, məsələn, kambalanın tranşlanması zamanı, əvvəlcə onu üzgəclərdən təmizləyir və qalın dərisini ayırırlar. Sonra balığı iki hissəyə bölür və onurğa sümüyünü çıxarırlar. Dəriyi, başı və sümükləri, balıq verilən qabda saxlayır, balıq tikələrini isə boşqablara paylarla qoyurlar.

Budların (qızardılmış, bişirilmiş, piylə doldurulmuş, pörtlədilmiş) tranşlanması. Budu qonaqlara göstərdikdən sonra onu, bud sümüyünü bıçaqla asan cızmaq üçün, daxili hissəsi yu-

xarı qoyulmaqla, tranşlanma üçün lövhənin üzərinə qoyurlar. Tranşlanma zamanı kağız salfetin köməyi ilə budun ucundan sol əllə tutur, bıçaqla isə əti sümüksüz ayırırlar. Sümükləri çıxarıb və onları boşqaba qoyurlar. Sümüksüz əti çəngəl və bıçağın köməyi ilə liflərin eni boyunca kiçik tikələrə bölür, boşqabın üzərinə qoyub, istilədir, boşqablara qoyur və verirlər. Əgər bud iridirsə və onu isidilmək üçün spirt lampasının üzərinə qoymaq olmur, payları yalnız isti sousla şirələndirirlər. Yağlı budun doğranması zamanı fikir vermək lazımdır ki, hər bir payda ət və piy olsun.

Bütöv çoşqanın tranşlanmasını çoşqa verilən qabdaca həyata keçirirlər. Bu zaman onları qarnı üstə qoyurlar. Əvvəlcə qabaq və arxa ayaqlarını kəsir, sümüklərini çıxarıb və lövhə üzərində, sonradan isidilməsi üçün qaba qoyulan əti kiçik dilimlərə doğrayırlar. Sümükləri ayrıca boşqaba qoyurlar. Sonra onurğanın iki tərəfindən 8-10 cm enində döz ətinə kəsirlər. Eyni zamanda, bıçaqla əti qabırğalardan ayıraraq, yumşaq yeri onurğa boyunca kəsirlər. Yumşaq yeri liflərin eninə tikələrə doğrayır, bundan sonra onu isidilmə üçün boşqabın üzərinə qoyurlar. Sonda yumşaq yeri qabırğa hissəsindən kəsirlər.

Onurğanı daha kiçik tikələrə kəsir və çoşqa verilən qabın üzərinə qoyurlar.

Doğranmış və isidilmiş əti boşqabların üzərinə qoyurlar. Bu zaman fikir vermək lazımdır ki, hər bir qonağa bud, döz ətindən və qabırğa hissəsindən ət tikələri qoyulsun. Payları isti sousla şirələyir və süfrəyə verirlər.

Verilmədən sonra istifadə olunmuş qab-qacağı yığışdırırlar. Sümüklərlə dolu qab köməkçi masanın və yaxud arabanın üzərində qalır. Qızardılmış soyuq çoşqanın, yaxud dovşanın yanında qıtıgotu da verirlər.

İçə doldurulmuş və yaxud pörtlədilmiş **quzu yəhərinin, dovşan cəmdəyinin tranşlanması**. Tranşlanmanı, əti qonaqlara göstəriləndən, köməkçi masanın və yaxud arabanın üzərinə qoyulandan sonra həyata keçirirlər. Əti qabdan çəngəlin köməyi ilə lövhənin üzərinə qoyurlar. Tranşlanma zamanı onurğanı tam ortasından çəngəl ilə tuturlar, bıçaq isə sümüyün yanında hərəkət edir, bu zaman bıçağı yumşaq yerin ayrılması üçün çəpəki tuturlar. Yəhərin xarici hissəsindən yumşaq yerin ayrılmasından

sonra onu çevirir və həmin üsulla yumşaq yeri içdən ayırırlar. Onurğanı boşqabın üzərinə qoyurlar, əgər o uzundursa, onu ikiyə bölürlər. Sümüklərdən ayrılan əti liflər boyunca eninə doğrayır, qabın üzərinə qoyur və isidirlər. Onu boşqablara paylarla quşun tranşlanması olduđu kimi qoyurlar.

Quşun tranşlanması. Toyuđu, hind toyuđunu və qırqovulu eyni üsulla tranşlaşdırırlar. Quşun tranşlanması üçün hazırlanmış qabı, tranşlanma üçün lövhənin sağ tərəfindən kiçik masanın və yaxud arabanın üzərinə, sol tərəfdən isə üzərinə paylıq tikələri qoyulan boşqabları qoyurlar. Quşu, bıçaq və çəngəlin köməyi ilə qabdan lövhənin üzərinə onun belinə qoyurlar. Çəngəl ilə onun boğazını lövhəyə sıxır, bıçaqla isə ayaqların ikisini kəsirlər. Doğranma zamanı ayaqları asan ayırmaq üçün bıçağın ucu sümük boyunca yönəldilir. Sonra qanadları kəsir və uzununa istiqamətdə quşun ön hissəsini arxa hissədən ayırırlar. Quşun döş qəfəsini və onurğasını çəngəlin köməyi ilə sümüklər üçün nəzərdə tutulan boşqaba qoyurlar. Çəngəl ilə ayağı tutur, bıçaq ilə isə sümükləri ayırmaq üçün əti kəsirlər. Uzun sümüyü, sol əldə çəngəl ilə tutaraq çıxarmaq olar, sağ əllə isə kağız salfetin köməyi ilə astaca sümüyü çevirir və onu çıxarırlar. Ayaqları və ön hissəsindən ayrılan əti liflər eninə doğrayır və qabın üzərinə qoyurlar. Bu zaman spirt lampaların birinin üzərində qarniri, digərinin üzərində isə sousu isidirlər. Qarnirlər isidiləndən sonra həmin spirt lampasının üzərinə ətlə dolu qabı qoyurlar. O isidilənə qədər lövhə və kiçik masanı təmizləyirlər. Əti boşqablara qoymağa başlayırlar. Hər bir boşqabın üzərinə qonaqların istəyi ilə ağ və yaxud qara ət tikələri qoyurlar. Ət payları ilə boşqabların üzərinə qarnirlər qoyur, quş ətini sousla şirələyir və qonaqların istəyi ilə ona ədviyyələr əlavə edir və süfrəyə verirlər. Sümüklərlə dolu boşqabı yığışdırır və istifadə olunmuş qablarla birlikdə aparırlar.

Qaz və ördəyin tranşlanması eyni ardıcılıqla həyata keçirilir, bu zaman ofisiant bu quşların bəzi quruluş xüsusiyyətlərini nəzərə almalıdır. Məsələn, onların pəncələri qısadır və birləşdirici oynaqlar belə daha yaxındır, döş sümüyü hamardır və təknəşkilli formadadır, ağ ət belin iki tərəfində yerləşir, ona görə də onu kəsmək olmaz.

Bütün quş növlərinin tranşlanması zamanı bıçaq onları kəsməyərək sümüklər boyunca getməlidir.

10.4. Xörəklərin və desertlərin flambirlənməsi

Lüks və yüksəkdərəcəli restoranlarda qonaqların istəyi ilə onların gözü qarşısında əlavə hazırlanan və flambirlənən xörək və desertlər verirlər. Bu verilmə üsulu, restoranlarda qonaqların xidmətinə müxtəliflik gətirir, hazırlanan yeməyin ətrini hiss etməyə imkan yaradır.

Yemək və desertlərin hazırlanması və flambirlənməsi üçün zəruri şərtlərə aşağıdakılar aiddir:

- zalda masalar arasındakı məsafə, iş üçün bütün zəruri əşyalarla arabaların hərəkət etməsi üçün kifayət edən olmalıdır;
- müəssisədə flambirləşmə üçün yeməklərin çeşidi gündəlik müəyyən olunmalıdır;
- ofisiantlar flambirləşmə ilə firma xörəklərin hazırlanma texnologiyasını bilməlidirlər.

Xörək və desertlərin hazırlanması və flambirlənməsi üçün aşağıdakı avadanlıqlar olmalıdır:

- flambirlənmə və verilmə üçün bütün zəruri əşyaların yerləşdirilməsi məqsədilə iki rəfli araba və yaxud köməkçi masa;
- yeməkləri hazırlığa çatdıran, onların isidilməsi və flambirlənməsi üçün iki spirt lampası;
- müxtəlif ədvaların dəsti, yandırma üçün spirt və tünd spirtli içki;
- flambirlənmə üçün ləvazimatlar – çəngəl, qaşığıq, süzən qaşığıq, tava və s.

Arabanın hazırlanması. Araba iki qaz odluğa malikdir, onların birinin üzərinə yeməyin hazırlanması və flambirlənməsi üçün tavanı qoyurlar. Odluqların arxasında ədviyyələr və lazım olan sousları və həmçinin, flambirlənmə zamanı istifadə olunan içkilərlə dolu şüşələri qoyurlar. Sağ tərəfdən flambirlənmə üçün hazırlanan ərzaq və yarımfabrikatlarla, ləvazimat və qablarla ha-

zırlama lövhəsini qoyurlar. Ondan sağda qatlanan lövhənin üzərinə yeməklərin verilməsi üçün hazırlanan boşqabları qoyurlar.

Ofisiant flambirlənmə üçün sifarişi alandan sonra arabani sifarişi verən qonaqların masasının yanına gətirir və onu elə yerləşdirir ki, o mane olmasın və qonaqlara görünsün.

Yeməklərin hazırlıq vəziyyətinə gətirilməsi və flambirlənməsi aşağıdakı qayda ilə aparılır:

- qaz odluqda və yaxud spirt lampada odu yandırır və yaxud çoxaldırlar;

- tələb olunan yağı əridirlər;

- yarımfabrikatı qonaqlara göstərir və qızarmağa qoyurlar; qızarma vaxtı onun şirəsi axmasın deyə çəngəl ilə batırmayaraq, süngülcə qarışdırır və çevirirlər;

- qızarmanın sonunda süzmə qaşığına və yaxud turkada, flambirlənmə üçün seçilən içkini (konyak və yaxud rom) digər spirt lampasında və yaxud qaz odluqda isidirlər, içkini yandırmaq üçün əyirlər;

- gur odun yaranması üçün əti isti içki ilə bir, iki və yaxud üç dəfə sulayırlar;

- qarniri spirt lampası üzərində tavada isidirlər, ətin yanması bitdikdən sonra onu boşqaba qoyurlar;

- yaranan ət şirəsinə müvafiq ədviyyələr əlavə edirlər, sonra onunla əti şirələyirlər;

- qarnirləri əlavə edirlər və qəşəng düzülmüş payları süfrəyə verirlər.

Dana əti filesnin flambirlənməsi. Mətbəxdən bir pay üçün aşağıdakı ərzaqları alırlar: file yarımfabrikatı, 20 q kərə yağı, 30 ml konyak, qarnir, ədviyyələr – duz və qara istiot.

Spirt lampasını yandırır və onun üzərinə yağı olan tavanı qoyurlar. Yağ əriyəndən sonra, üzərinə qızarma üçün fileni qoyur və onu 1-2 dəfə çevirirlər. Ayrıca olaraq, süzmə qaşığına və yaxud turkada konyakı yanana qədər isidir və onunla fileni şirələyirlər. Qarniri isidir və fileyə əlavə edirlər. Alınan şirə ilə onu şirələyir və süfrəyə verirlər.

Bəzi yeməkləri tavada isitmirlər, onları isti içki ilə şirələyirlər. Beləliklə, məsələn flambe kababı kimi, yeməkləri məhəccər üzərində flambirləşdirirlər. Mətbəxdən alınan şişdə qızardılmış əti tomat sousu ilə şirələyir və üzərinə cəfəri səpirlər. Bu zaman konyakı yanana qədər isidirlər. Yanan içki ilə əti şirələyirlər, bundan sonra onu tavadan qonaqların boşqablarına qoyur və verirlər.

Şirin yeməklərin flambirlənməsi. Yabanı giləmeyvələrlə blinçiklərin hazırlanması. İstehsalatdan almaq üçün: blinlər – 2 ədəd, kərə yağı – 30 q, likör – 20, portağal şirəsi – 20, qırmızı süfrə şərabı – 15, nişasta – 2, təzə giləmeyvələr – 40, vanil kremi – 80 q tələb olunur.

Qonaqların gözü qarşısında Rotte-qrütse sousunu hazırlamaq lazımdır. Qırmızı süfrə şərabında nişastanı qarışdırmaq, portağal şirəsinə şəkər əlavə etmək, qarışığı qaynamağa qədər çətdirmək, oraya giləmeyvələri qoymaq, şərabı əlavə etmək və 5 dəqiqə ərzində qaynatmaq lazımdır. Blinləri kremə yağlamaq, konvertlərə bükmək, kərə yağında qızdırmaq, üzərinə likör əlavə etmək və yandırmaq, sonra onları desert boşqabının üzərinə qoymaq, Rotte-qrütse sousu ilə şirələmək, təzə giləmeyvələrlə və nanə ilə bəzəmək lazımdır.

Meyvələrin flambirlənməsi. Flambirlənmə üçün bananlar, ananaslar, əriklər, şaftalılar, almalar və digər meyvələr yararır.

Flambirlənən bananların hazırlanması üçün aşağıdakı ərzaqlar lazımdır: bananlar – 167 q, şəkər tozu – 20, kərə yağı – 20 q, rom və yaxud konyak – 40 ml.

Qənd tikəsinin bir hissəsini tavanın üzərində karamelləşdirir və içərisinə dərhal yağ əlavə edirlər. Yağ əriyəndən sonra onun üzərinə qabıqdan təmizlənmiş və uzununa iki yerə bölünmüş bananları qoyurlar və onu iki tərəfdən azca qızadırlar. Üzərinə toz şəkəri səpirlər, sonra isə onu yanana qədər isidilmiş içki ilə rom və yaxud konyakla şirələyirlər. Rom və ya konyak yanıb bitəndən sonra bananları boşqabın üzərinə qoyur, tavadan sousla şirələyir və süfrəyə verirlər.

Təzə meyvələrin flambirlənməsi zamanı onların yumşaq alınması üçün əvvəlcədən qızartmaq, kompotdan meyvələrin

flambirlənməsi zamanı isə siropu kənarlaşdırmaq üçün onu süzmək lazımdır.

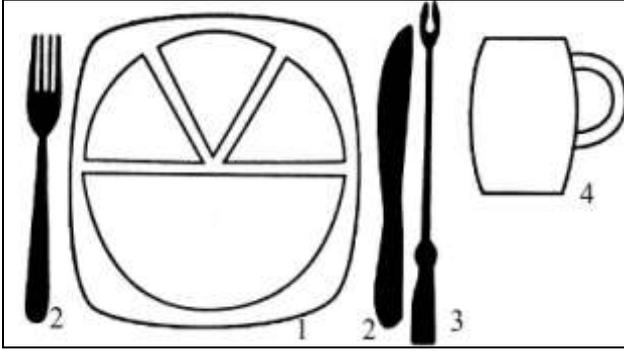
Meyvələrin bütün növlərini üstədən döyülmüş qozlarla (badam, qoz, araxis), şokoladla səpmək və yaxud çalınmış qaymaqla vermək olar.

10.5. Avropasayağı fondyu yeməklərin hazırlanması və süfrəyə verilməsinin xüsusiyyətləri

Fondyu yeməklərini VİP zalında hazırlayır və süfrəyə verirlər.

Fondyu – sehirli kulinariya oyunu olan, unikal ünsiyyət formalarından biridir. Onu XIV əsrdə indiki İsveçrə ərazisində kəşf etmişlər. İsveçrə çobanları uzun müddətə dağlara qoyun sürüləri ilə gedən zaman, onlar özləri ilə çörək, pendir və bir qab şərab apararmışlar. Vaxt ötdükcə pendir quruyardu, çörək boyatılaşardı və acından ölməmək üçün çobanlar şərabı isidər və onun içində pendiri əridərmişlər. Sonra isə ona boyat çörəyi batırıb yeyərmişlər. Beləliklə, klassik pendir fondyusu yaranmışdır.

Hal-hazırda restoranlarda, qalın altı olan çuqun, polad, çini, saxsı və keramikadan olan odadavamlı qablardan istifadə edərək, həmçinin, balıq, ət və desert fondyusu hazırlayırlar. Pendir fondyusunu hazırlamaq üçün çini və yaxud saxsı qablar dəstindən, balıq və ət üçün çuqun və yaxud poladdan hazırlanan fondyukarusəldən, desert üçün keramikadan istifadə edirlər. VİP zalında fondyunun hazırlanması üçün 6-8 yerlik dairəvi və 4 yerlik kvadrat masalardan istifadə edirlər. Pendir fondyusunun süfrəyə verilməsi üçün masanı qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatlarla, fondyu üçün uzun qulplu iki dişli çəngəllərlə, pivə üçün parçlarla, yaxud çay, qəhvə üçün nəlbəki və qaşıqlarla, fincanlarla bəzəyirlər (şəkil 10.1).



Şəkil 10.1. Pendir fondyusunun süfrəyə verilməsi üçün masanın bəzədilməsi:

1 – menaj qabı; 2 – qəlyanaltı ləvazimatı; 3 – fondyu üçün çəngəl; 4 – pivə üçün parç

Masalarda kətan salfetin üzərində çovdar və buğda çörəyindən qızardılmış çörək tikələri ilə hörmə səbətlər, suxarılar, kiçik kublar şəklində doğranmış 2-3 cm ölçüdə kəndli çörəyi (baget) yerləşdirirlər. Qonaqlar masa arxasına əyləşən zaman, ofisiant əridilmiş pendirə odadavamlı qabı gətirir və onu masanın ortasında yerləşən, spirt odluğu ilə dayağın üzərinə yerləşdirir. Qonaqlar fondyu üçün adi çörək tikələrini və yaxud qızardılmış çörək tikələrini çəngəl ilə batırır və onları əridilmiş pendirin içinə salırlar. 30-40 saniyədən sonra çəngəlləri çıxardır, adi çörək, yaxud qızardılmış çörək tikələrini qəlyanaltı boşqabların üzərinə qoyur və qəlyanaltı ləvazimatları ilə onları yeyirlər. Növbəti çörək tikələrini əridilmiş pendirə batıran zaman qabın içindəkini pendir kütləsinin qatı qalması və donmaması üçün yüngülcə qarışdırmaq lazımdır. Avropa ölkələrində pendirdən fondyunu hazırlanması üçün Risliq tipli ağ süfrə şərablərindən istifadə edirlər.

Aşağıda şəkil 10.2-də Almaniyanın Noyenburq şəhərində olan restoranların birində 4 nəfərlik hazırlanmış pendir fondyusunun süfrədə görünüşü (verilməsi) təqdim olunmuşdur.

Balıq və ət fondyusu üçün masanı menaj qabları, balıq və süfrə ləvazimatları, fondyu üçün çəngəllər, ağ və yaxud qırmızı süfrə şərabi üçün badələrlə bəzəyirlər. Balıq fondyusu üçün oval çini qabın üzərində balığın filesindən hazırlanmış yarımfabrikatlar və dəniz məhsullarını (marinadlanmış qızıl balıq və nərə balığı, kral krevetləri, midilər) yerləşdirirlər. Ət fondyusu üçün düzbucaqlı çini qabda mal əti və donuz ətindən marinadlanmış can əti tikələrini, toyuğun qaraciyərini yerləşdirirlər. Masada şorabalar, marinadlar, təzə tərəvəzlər, çörək, ədviyyələr yerləşdirirlər. İsti və soyuq sousları masaya fondyukaruselin fırlanan diskin dəliklərinə taxılmış metal qablarda verirlər. Hər bir dəliyə sousun paylaşdırılması üçün çay qaşığı qoyurlar. Sousların miqdarı 3-6 adda olur, məsələn, Kuantro likörü ilə quşüzümündən, brokkoli sousları, barbekyu, ekzotik kokteyl sousu (viski və şerri ilə); sarımsaqlı mayonez sousu və s.. Qonaqlar masa arxasına əyləşəndən sonra ofisiant qaynar günəbaxan, qarğıdalı və yaxud zeytun yağı olan çuqun qabı gətirir, onu spirt odluğu ilə dayağın üzərinə qoyur. Qonağın hər biri özü balıq, yaxud ətə çəngəllə batırır və 2-3 dəqiqə ərzində onları qızardır, sonra çəngəli çıxardır və qızardılmış tikəni öz menaj qabına qoyur, yenidən növbəti tikəni batırır və yağa salırlar.

Uşaq və böyüklər arasında isə desert fondyusu məşhurdur. Masanı kiçik desert boşqablar, desert ləvazimatlar, fondyu üçün çəngəllər, qəhvə və çay üçün nəlbəki və qaşıqlarla fincanlar, şirələr üçün fujerlər (qədəh) və yaxud şampan şərabi üçün qədəhlərlə bəzəyirlər. Desert fondyusu üçün ərzaqların geniş çeşidini seçirlər – biskvit tikələri, zefir, təzə meyvələr (çiyələk, ananas tikələri, kivi, banan, ərik, armud). Masanın üzərinə spirt odluğu ilə dayağı və içərisinə qaymaq, portağal şirəsi, likörlər əlavə olunan, ərildilmiş şokoladla dolu keramik bardaq qoyurlar. Qonaqlar ərzağı çəngələ taxır, onu şokolada batırır, desert boşqabın üzərinə yerləşdirərək desert ləvazimatının köməyi ilə yeyirlər.



Şəkil 10.2. Hazır pendir fondyusunun süfrədə görünüşü (verilməsi)

XI FƏSİL

İSTEHSAL VƏ TƏDRİS MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ VƏ DİGƏR SAHƏLƏRDƏ YERLƏŞƏN İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ

Azərbaycan iqtisadiyyatının yüksəlişi və stabilləşməsi, iş və təhsil yerlərində çalışan və həmçinin, sosial müdafiəyə ehtiyac duyan (təqaüdcülər, əlillər, aztəminatlanmış ailələr) əhali qruplarına, istehlakçıların müxtəlif kontringentlərinə xidmət göstərən, sosial istiqamətləndirilmiş şəbəkələrin də inkişafına səbəb olur. Onlara əsasən istehsalat müəssisələrində, təşkilatlarda, ümum-təhsil məktəblərində, liseylərində, kolleclərdə, texniki-peşə məktəblərində, ali təhsil ocaqları nəzdində yerləşən müəssisələr, ümumi yeməxanalar və həmçinin, kənd yerlərində yerləşən yeməxanalar aiddir.

Müasir bazar istiqaməti şəraitində kütləvi iaşə sisteminin sosial istiqaməti, demək olar ki, saxlanılmışdır, belə ki, hazırda istehlakçıların müxtəlif kontingentinə xidmət göstərən müəssisələrin təxminən 70%-ni fəhlə, tələbə və məktəb yeməxanaları təşkil edir. İş qabiliyyətli əhəlinin 50%-dən çoxu isə iaşə xidmətlərindən geniş istifadə edir.

Son illər sosial istiqamətləndirilmiş bu iaşə müəssisələri şəbəkəsinin inkişafını stimullaşdırmaq məqsədilə Azərbaycan hökuməti də müxtəlif ayrı-ayrı əhali qruplarına iaşə xidmətlərinin məcburiliyini müəyyən edən bir sıra qanunlar təsdiq etmişdir.

İş yerində sosial qidalanmanın təşkilinin yaxşılaşdırılması, nəticə etibarilə, istehsalat müəssisələri nəzdində olan yeməxanaların düzgün istifadəsinə, işçilərin yüksək keyfiyyətli və qiymətdə sərfəli olan qida məhsulları ilə aramsız təminatına gətirib çıxarmalıdır. Bu da fəhlələrə qida ilə iqtisadi kömək, onların yaşadığı otaqların saxlanması üçün və kommunal ödəmələri xərclərini öz üzərinə götürən, istehsalat müəssisəsinin hər bir işçisinə qida üçün dotasiya verilməsi yolu ilə həyata keçirilir.

11.1. İstehsalat müəssisələrində yerləşən iaşə müəssisələrində xidmət

İaşə xidmətinin istehsalat müəssisələrində təşkil müəssisənin işçiləri və qulluqçularının konsentrasiya səviyyəsinin xüsusiyyətlərindən asılıdır. Bu xüsusiyyətlər iaşə müəssisələrinin iş rejimini, onların yerləşməsini, yeməxanalarda yerlərin sayını və xidmət formasının seçimini şərtləndirir.

Sənaye sahələrində çalışan fəhlələr əksər halda kollektiv şəklində işləyirlər. Ayrı-ayrı yerlərdə yerləşən kollektivlər neft, qara və əlvan metallurgiya, tikinti materialları sənayesində və s. mövcuddur. Bunlara yol, elektrik xətləri və neft kəmərləri inşaatçıları, geoloqlar, meşə tədarükçüləri və s. də aiddir.

İşçiləri bir yerə toplanmış kontingentlər şəklində olan istehsalat müəssisələri texnoloji prosesin xarakterindən asılı olaraq üç qrupa bölünür: aramlı, axın (konveyer) və aramsız istehsalat prosesinə malik müəssisələr.

Aramlı istehsalat prosesi müəssisənin, sexin işinin başlanmasından müəyyən vaxt keçməsindən sonra (3-4 saat), nahar fasiləsini nəzərdə tutur. İşin belə şəraitində, ayrı-ayrı sahələr, xüsusilə sexlər üçün nahar fasiləsinin pilləli qrafikini təyin etmək olar, bu da qidalananların bərabər axınıni təmin etməyə imkan yaradır.

Axın (konveyer) istehsalat prosesi nahar vaxtında, konveyerin dayanması yolu ilə qidalanmanın təşkilini nəzərdə tutur. Bu da yeməxanaya gələn işçilərin konsentrasiyalı axınına səbəb olur.

Metallurgiya, kimya, meşə və ağac emalı sənayesi müəssisələrində *aramsız texnoloji proses zamanı*, reqlamentləşmiş (konkret) nahar fasiləsi mövcud olmur. İşçilər, həmin müəssisənin texnoloji proseslə şərtləndirilmiş dövründə qida qəbul etmək üçün növbə ərzində texnoloji fasilənin vaxtından istifadə edirlər. Ona görə də, onlar iaşə müəssisələrinə qeyri-bərabər şəkildə baş

çəkirlər. Onlar üçün iş yerlərinə qidanın gətirilməsi kimi əlavə xidmət formasından istifadə etmək lazımdır.

İşçilərinin sayı 250 və daha çox nəfər olan istehsalat müəssisələrində, bir neçə sexlərin xidməti üçün təyin olunan, maksimal növbədə fəaliyyət göstərən yeməxanalar, 200 nəfərdən az olanlarda isə ayrı-ayrı sexlərin işçiləri üçün isti yeməklərin buraxılması ilə şərtlənən yeməxana-paylayıcılar nəzərdə tutulur. Nahar fasiləsi 30 dəqiqə və daha çox olan müəssisələrdə, yeməxana binasından sexlərə qədər məsafə 200-300 m-dən çox olmamalıdır. Sanitar-gigiyena şəraiti iş yerlərində qidana qəbul etməyə imkan verməyən, aramsız texnoloji proseslə işləyən və nahar fasiləsi 30 dəqiqədən az olan müəssisələrdə iş yerlərindən yeməxanalara qədər məsafə 75 m-dən çox olmamalıdır. Göstərilən kontingentlərin xidməti üçün İsveç masası üsulu ilə işləyən, yeməkləri komplektləşdirən zallardan istifadə etmək olar.

Adətən istehsalat müəssisələri nəzdində yerləşən yeməxanalarda layihə üçün yerlərin sayını, daha çoxsaylı növbədə işləyən fəhlə və qulluqçuların sayından asılı olaraq hesablayırlar (cədvəl 11.1).

Göstərilən normativlər istehsalat müəssisələrində iaşə müəssisələri şəbəkəsinin təmiat səviyyəsini müəyyən etməyə imkan yaradır. Məsələn, zavodun yeməxanasında yerlərin ümumi sayı 500 təşkil edir. Burada daha çoxsaylı növbədə işləyənlərin sayı – 2200 nəfərdir. Normativə müvafiq olaraq, yerlərin zəruri sayı

$550 \left(\frac{2200 \cdot 250}{1000} \right)$ təşkil edir, həmçinin, pəhriz qidalanması üçün

yerlərin sayı $110 \left(\frac{550 \cdot 20}{1000} \right)$ təşkil edir. Yeməxanalar ayrı-ayrı

lıqda müstəqil binalarda və yaxud istehsalat binalarında, həmçinin inzibati korpuslarda yerləşə bilər.

**Fəhlə və qulluqçulara xidmət göstərən iaşə müəssisələri şəbəkəsinin
inkişaf normativləri**

Qidalanan kontingenti növü	Daha çoxsaylı növbədə 1000 nəfər işçiyə düşən yerlərin sayı	
	ümumi	həmçinin, pəhriz qidalanması üçün
İstehsalat müəssisəsində işləyən fəhlələr	250	50 (20%)
Tikintidə işləyənlər	250	50
Nəqliyyatda işləyənlər	125	30
Təyyarələrin ekipajları, aeroportların işçi və qulluqçuları	250	-
Ayrı-ayrı yerlərdə cəmləşən kollektivlər üçün: 30-dan 100 nəfərə qədər; neftin, qazın, torfun hasilatı ilə, yolların çəkilməsi və s. ilə məşğul olanlar üçün 100 nəfərdən çox hesabı ilə	333 (üç işləyənlərə bir yer) 250 (dörd işləyənlərə bir yer)	- -
Kənd təsərrüfatı sistemində işləyənlər:		
stasionar şəbəkə üçün	100	-
mövsümi şəbəkə üçün	200	-
Təşkilatlarda işləyənlər	200	40 (20%)

İaşə müəssisələrinin iş rejimi istehsalatın spesifikliyi, növbələrin sayı, fasilələrin müddəti ilə müəyyən olunur. O, hər bir növbədə, həmçinin işin əvvəlinə qədər və işin bitməsindən sonra işçilər tərəfindən isti yeməyin alınması üçün şəraitin yaradılmasını təmin etməlidir. Bu zaman xüsusi diqqət insan orqanizminin tamdəyərli və kalorili qida ilə təmin edilməsinə, axşam və gecə növbələrində isti yeməyin təşkilinə yönəldilməlidir.

Hər bir növbədə yeməxana zallarının iş müddəti səhərlər – 2 saatdan çox olmayaraq, axşam – 1,5, gecə isə 1 saat təşkil etməlidir. Qalan vaxtda istehsalat müəssisələri nəzdindəki yeməxanaların zallarını şəhər əhalisinə qidanın təklif edilməsi üçün istifadə etmək məqsədəuyğundur. Əgər zavodlar üç növbədə işləyirsə, yeməxananın iş rejimi aşağıdakı müddətdə təyin

olunur: gündüz saat 10-12; saat 18-19.30 arasında, gecə saat 2-3-də. Bu, fəhlə və qulluqçuları hər bir növbədə isti yeməklə təmin etməyə imkan yaradır. Əgər zavodun avtonəqliyyat və digər sexlərində iş gününün müddəti 12 saat təşkil edirsə, yeməxananın iş rejimi elə olmalıdır ki, işçilərin hər bir növbə ərzində ikidəfəli isti yeməyi almağa imkanları olsun. Hər iki halda növbədən əvvəl və sonra işçi – qulluqçuların aralıq vaxtlarda (əlavə) qidalanması iaşə müəssisələrinin ixtisaslaşmış şəbəkəsi ilə təşkil oluna bilər.

İş yerində qidalanmanın təşkilində əsas fikir qidalanma rejiminə ayrılır. İşçilərin qida qəbulu arasında interval 4 saat təşkil etməlidir. Gündüz növbəsi üçün iş vaxtı ikidəfəli qidalanma gündəlik tələbatın 20 və 35%-ni əks etdirən ikinci səhər yeməyindən və nahardan ibarət olmalı, gecə növbəsi üçün isə şam yeməyi və gecə şam yeməyindən ibarət olmalıdır (sutka ərzində enerji tələbatının 20 və 15%-i qədər).

Fəhlə yeməxanalarında xidmətin tezləşdirilməsini təmin edən ən rasionallıq forma, *abonement hesab sistemi ilə kompleks səhər yeməyinin, naharın, şam yeməyinin buraxılmasıdır*. Kompleks qida rasionların buraxılmasına keçid, zavod yeməxanalarında zülalların, yağların, karbohidratların, mineral maddələrin, vitaminlərin lazımi miqdarı ilə balanslaşdırılmış rasionallıq qidalanmanı tətbiq etməyə imkan yaradır.

Menyunu, bir qayda olaraq, ikihəftəlik tərtib edirlər (yay və qış dövrləri üçün). Bunun üçün EHM-nin köməyi ilə ikihəftəlik kompleks qida rasionları üçün yeməklərin dəstini müəyyən edir və onların hazırlanması üçün tələb olunan ərzaqların miqdarını hesablayırlar. Xammal və ərzaqların, hazır yeməklərin və yarım-fabrikatların satışını, qida üçün hesablaşmaların uçotunu aparan kompyuter proqramı, isti yemək alan işçilərin gündəlik tələbatını müəyyən etməyə və kompleks rasionların seçilməsinə imkan yaradır.

Səhər yeməyi menyusu özündə soyuq qəlyanaltını, isti yeməyi, turş süd məhsulları, isti içkini, çovdar və buğda çörəyini əks etdirməlidir. İsti yemək balıqdan, ətdən, quşdan, tərəvəzdən,

yarmadan ola bilər. Soyuq qəlyanaltını, isti yeməyin tərkibindən asılı olaraq seçirlər. Əgər o kifayət qədər kalorilidirsə, qəlyanaltı yüngül ola bilər (yerkökü salata, vitaminli və s. salat). İçkilərdən menyuya çay, qəhvə, qəhvə içkisi, kakao, isti süd, kefir və ryajenkını daxil etmək lazımdır.

Nahar isə qəlyanaltıdan, birinci və ikinci yeməklərdən (balıq, ət və yaxud quş ətindən), qarnirdən, şirin yeməkdən, çörəkdən ibarət olmalıdır. Xüsusi ağır fiziki əməklə məşğul olan V qrup işçilər üçün kompleks naharda 5 yeməyin mövcudluğuna icazə verilir (qəlyanaltı, qarnirli birinci, ikinci yeməklər, bişirilmiş məmulat, şirin yemək və yaxud içkilər – mors, çay və yaxud qəhvə). Birinci (duru) yeməklər adi, püresəkilli və yaxud südlü ola bilər. İkinci yeməklər üçün qarnirləri, birinci yeməyin tərkibinə müvafiq, dadının əsas komponentlə uyğunluğunu nəzərə alaraq seçirlər. Balıq, ət və quş ətindən olan yeməkləri tərəvəzlərdən, salatlardan və yaxud meyvələrdən hazırlamaqla, qarnirlərlə birlikdə buraxmaq lazımdır. Şirin yeməklər kimi təzə meyvələri, kompotları, kisəlləri, mussları, jeleləri, kremləri, içkilər kimi – şirələri, morsları və s. istifadə etmək məsləhətdir.

Şam yeməyi ən azı qəlyanaltıdan, isti yemək və içkidən (çay, qəhvə, qəhvə içkisi, kakao, turş süd ərzaqları), çörəkdən ibarət olmalıdır.

Gecə növbəsi işçiləri üçün növbədən əvvəl şam yeməyinin tərkibinə soyuq xörəklər, əsasən tərəvəz yeməkləri (salatlar, vineqretlər) daxil etmək lazımdır. O, eyni zamanda gastronomik ərzaqların (pendir, kolbasa), bir isti xörəyin və içkinin istifadəsində icazə verilir. Gecə növbəsində qida qəbulu 2-3 yeməklərdən ibarət ola bilər.

İkinci yeməklərin hazırlanması zamanı, piysiz ət növlərindən istifadə etmək lazımdır. Bu halda böyük diqqət qidanın dad keyfiyyətlərinin yüksəldilməsinə və onun müxtəfliyinə yönəldilməlidir. İkinci balıq və ət yeməkləri, tərəvəzlər daxil olmaqla mürəkkəb qarnirlə qızardılmış və yaxud pörtlədilmiş olmalıdır. Əsəb sisteminin stimulyasiyası üçün, gecənin qida qəbuluna tünd çay və yaxud qəhvə daxil etmək lazımdır.

İşçilərin müəyyən kateqoriyası üçün verilən süd isə, yaxşı olar ki, işin əvvəlində və yaxud növbənin başlanmasından bir saat–saat yarım keçəndən sonra təklif edilsin.

Axşam və gecə növbələrində istehlakçıların tələbatının tam yerinə yetirilməsi üçün, özühesablama ilə vitamin masaları təşkil etmək məqsədəuyğun olardı. Özühesablama masalarının köməyi ilə realizə olunan yeməklərin çeşidinə turş süd ərzaqlarını, kərə yağını, xamanı, şirələri, unlu qənnadı məmulatlarını və s. daxil etmək məqsədəuyğundur.

Yeməyə görə haqq-hesab üçün xidməti tezləşdirən talonlar, abonementlər, kassa-avtomatları, kassa-turniketləri, teletayplar və digər texniki vasitələrdən istifadə olunur. Həmçinin, yeməyin dəyərini əməkhaqqından tutulma ilə, yaxud nağdsız hesablaşma sistemi ilə ödəmək mümkündür.

Hal-hazırda yeməxanalarla yanaşı ixtisaslaşmış iaşə müəssisələri də yaranır: qəlyanaltıxanalar – blinxanalar, xingalxanalar, varenikxanalar, pirojkixanalar, kababxanalar; süd kafeləri; barlar – qəhvə, çay və desert verən müəssisələr bunlardandır.

İş yerində kulinariya mağazalarının və şöbələrin təşkili, işçilər üçün mühüm sosial məsələni həll edir – ev şəraitində yemək hazırlanmasının yüngülləşməsi ilə əlaqədar xidmətlərin təqdim edilməsinə şərait yaradır. Kulinariya mağazalarında iş yerlərinin sayı, çoxsaylı növbədə işləyən fəhlə və qulluqçuların sayından asılıdır (bax: cədvəl 11.2).

Cədvəl 11.2

İstehsalat müəssisələrində kulinariya mağazaları təşkilinin hesablanması normativləri

Daha çoxsaylı növbədə işləyənlərin sayı	Kulinariya mağazalarında iş yerlərinin sayı
500-1000	2
1001-10000	Hər 1000 nəfər işləyənlə 1 iş yeri nəzərə alınmaqla

İşçilərin sayı 500-ə qədər olan müəssisələrdə, həm yeməxana zalında, həm də xüsusi ayrılan yerlərdə yerləşə bilən,

yarımfabrikatların, kulinariya və qənnadı məmulatların realizəsini həyata keçirən şöbələr də təşkil edirlər.

Son zamanlar universam (supermarket) formasında işləyən, kulinariyanın firma mağazaları da geniş yayılmışdır. Burada, əvvəlcədən qablaşdırılmış məhsullar soyudulan və soyudulmayan piştaxtalara yerləşdirilir. Bunlar balıqdan, ətdən, quş ətindən, kəsmikdən, tərəvəzlərdən olan yarımfabrikatlardır; kulinariya məmulatları, salatlar, şirin jeleli yeməklər, unlu qənnadı və çörək-bulka məmulatları da bunlara aiddir. Ödəmə, nəzarət-kassa avadanlığı ilə təchiz olunmuş, vahid hesablaşma nöqtəsində, nağd hesablama və yaxud kreditlə aparılır. Kulinariya məmulatları üçün sifarişlərin qəbulu elektron terminalın köməyi ilə həyata keçirilir. Nahar fasiləsi zamanı sifariş verməklə çek almaq, iş gününün sonunda isə yarımfabrikatların, kulinariya və qənnadı məmulatlarının sifariş edilən dəstini almaq olar.

İş yerində iaşənin təşkili sərgi-satışlar, milli mətbəx yeməklərinin dequstasiyası, İsveç masaları, satıcısız bufetlər kimi xidmətin mütərəqqi formalarının istifadəsi şəklində ola bilər. Əlavə olaraq burada çay masalarının və həmçinin, istehsalat binalarının mərtəbələrində xüsusi qurulmuş ticarət avtomatlarının köməyi ilə isti içkilərin, unlu qənnadı məmulatlarının, buterbrotların realizəsini təşkil etmək olar. Ticarət avtomatlarının köməyi ilə tək-tək malları, şüşələrdə olan malları, qəhvəni realizə etmək olar.

Müalicəvi-profilaktik qidalanma, işçilərin əmək şəraiti istehsalat zəhərlənmələri (kimyaçılar, metallurqlar və s.) ilə əlaqədar olan müəssisələrdə təşkil olunur. Peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq üçün müəssisələrdə müalicəvi-profilaktik qidalanma rasionunun 6 variantı və həmçinin, südün və vitamin preparatlarının verilmə normaları işlənilib hazırlanmışdır. İaşə müəssisələrində müalicəvi-profilaktik qidalanma məhsulları işçilərə pulsuz, xüsusi talonlarla (abonometlərlə) və yaxud təsdiq olunmuş siyahılarla verilir. Südün qablaşdırılmış şəkildə verilməsini yeməxanalarda və yaxud bu məqsəd üçün xüsusi ayrılmış yerlərdə təşkil edirlər.

İstehsalat müəssisələri nəzdində işləyənlərə pəhriz qidalanmasının verilməsi üçün pəhriz yeməxanaları və yaxud şöbələrini

də təşkil edirlər. Pəhriz şöbəsi yeməxananın ayrıca zalından və yaxud yeməxana zalının bir hissəsindən, pəhriz yeməklərinin hazırlanması üçün ayrıca istehsalat zalından və əsas istehsalatın, qidanın sərbəst paylamasını həyata keçirən, sahənin isti sexindən ibarət ola bilər. Yerlərin sayı 100 və daha çox olan pəhriz yeməxanalarında (şöbələrində) istirahət üçün otaqlar, həkim və yaxud pəhriz üzrə tibb bacısının kabinetini də olmalıdır. Pəhriz yeməxanalarının iş rejimi hər növbədə ikidəfəli qidalanmanı təmin etməlidir. Pəhriz qidalanmasının təşkili yeməxanaları və yaxud şöbələri, adi avadanlıqlarla yanaşı xüsusi avadanlığa, mətbəx qab-qacağına və pəhriz yeməklərinin hazırlanması üçün avadanlığa malik olmalıdırlar. Menyunu, RF-nın (keçmiş SSRİ) TEA qidalanma İnstitutu tərəfindən təsdiq olunan, beş-altı əsas pəhrizlər üzrə tərtib edirlər. İstehsalat müəssisələri nəzdində pəhrizlərin sayını, istehlakçıların xidmət göstərilən kontingenti, üç nəfərdən az olmayaraq işçi üçün nəzərə alaraq təyin edirlər.

Pəhriz qidalanmasının təşkilində, kompleks səhər yeməkləri, naharlar, şam yeməkləri ayrı-ayrı pəhrizlərin realizəsi ilə, özünəxidmətdən istifadə etməklə verilir. Pəhriz yeməxanalarının (şöbələrin) nahar zallarında, yeyinti və çörəkbişirmə sənayesi tərəfindən istehsal olunan məhsullar (pəhriz çörəyi, zülal-buğda suxarıları, sorbitli vafli və s.), tərəvəz salatları, vitaminli içkiləri, meyvələri, tərəvəz və meyvə şirələri, turş süd məhsulları, pəhriz xassəli unlu və şəkərli qənnadı məmulatları və həmçinin, müalicəvi mineral suların realizəsi üçün geniş çeşidli vitamin masalarını da təşkil edirlər. Pəhriz yarımfabrikatları və kulinariya məmulatlarının realizəsi kulinariya mağazaları və sifariş şöbələrinin köməyi ilə də həyata keçirilə bilər.

Fəhlə və qulluqçuları, sosial sığorta vəsaitləri hesabına verilən göndərişlər üzrə, imtiyazlı şərtlərlə pəhriz qidalanması ilə təmin etmək üçün yeməxananın müdiriyyəti və həmkarlar ittifaqı təşkilatı arasında pəhriz qidalanmasının təşkilinin qayda və şərtləri haqqında müqavilə bağlanılır. Göndərişlər pəhriz qidalanmasının bir ay ərzində verilməsi üçün hesablanır. Göndərişlərin bir

hissəsi pulsuz, digər hissəsi isə onların dəyərinin qismən (30%) ödənilməsi ilə verilir.

Nahar fasiləsi zamanı dayandırılan, bütün sexlərinin işi əsas montaj konveyerinə tabe olan, iri maşınqayırma və maşınıyğma müəssisələrində, iaşə xidmətinin təşkili üçün daha böyük tutumlu yeməxanaların zallarına zərurət yaranır. Bütün işləyənlərə əvvəlcədən bəzədilmiş masalar arxasında eyni vaxtda xidmət sistemi ilk dəfə Rusiyanın Tolyatti şəhərində Volqa avtomobil zavodunun yeməxanalarında, sonra isə KAMAZ-da, Pribaltika-da geniş istifadə olunmuşdur. Bu halda zalda üç-dörd yeməkdən ibarət kompleks naharların iki variantını təklif edirlər. Zalda nahar edənlərə nömrələnmiş və təhkim edilmiş, altı və ya səkkiz yerlik masalar qoyulur. Masaları əvvəlcədən bəzəyirlər.

Yemək yeyənlərin gəlişinə qədər bu masalara dərin xörək boşqabları, ədviyyə ləvazimatları, gül və kağız salfetlər, vazalar, şirin yeməklər, yemək ləvazimatları, süzmə üçün qaşıqlar qoyurlar. Nahar fasiləsinə 30 dəqiqə qalmış isə hazırlanmış birinci yeməkləri araba-stellajlara düzərək və istilik şkaflarına daxil edərək (hər birinə iki araba), onları dörd paylıq şorba qablarına paylaşırlar. İkinci yeməkləri 0,1-0,14 m/san çərçivəsində sürətin üçpilləli tənzimlənməsi ilə xüsusi işlənmiş lentvari konveyer üzərində komplektləşdirirlər. Yeməxanada iki konveyer quraşdırılır. Bu konveyerlərə qadın-komplektləşdirənlər xidmət göstərir. Paylaşdırma, transportyorun sonunda qapaqlarla örtülən, paslanmayan poladdan olan qablarda həyata keçirilir, onları araba-stellajların rəflərinə qoyur və istilik şkaflarına göndərilir.

Burada ikitərəfli hava qəbul edən istilik şkaflarını paylaşdırılmış yeməklərin toplayıcısı kimi istifadə edirlər. Onlar özündə, içəridə hava temperaturunu 60-70°C-yə qədər, ümumi gücü 4,7 kVt/saat olan, istilik elektrik qızdırıcı elementlərlə qızdırılan, 4,4 m³ həcmi olan kameranı əks etdirirlər. Şkafları, mətbəxi zalla birləşdirən xətdə yerləşdirirlər. Qidalananların gəlməsinə 10 dəqiqə qalmış, aşpaz-paylayıcılar istilik şkaflarını boşaldırlar və zala dörd paylıq şorba qabları ilə dolu (hər masaya iki ədəd) araba-stellajlarını aparırlar. Sonra bir paylıq qablarda ikinci

yeməkləri aparırırlar və istehlakçılarla hesablaşırlar. Nahardan sonra qabları yığışdırır və onları yuyucu şöbəyə göndərilir.

Ayrı-ayrı iş yerlərində yerləşən kollektivlərə xidmət prosesi isə özünəməxsus xüsusiyyətlərə malikdir. Ayrı-ayrı yerlərdə yerləşən kollektivlərin işçilərinin (yol inşaatçıları, geoloqlar, ağac tədarük edənlər) stasionar yeməxanalardan istifadə etməyə imkanları olmadığına görə onların qidalanması üçün müvəqqəti və səyyar müəssisələrdən istifadə edir və həmçinin, ayrı-ayrı obyektlərə, tikinti meydançalarına, ağac emalı obyektlərinə termokonteynerlərdə isti yeməyin gətirilməsini təşkil edirlər.

PC-12M, PC-16 və PC-24 tipli səyyar yeməxanalar, müvafiq olaraq, 12, 16 və 24 yerlik olur. Onlar özlərində ZİL və MAZ avtomaşınlarla nəql edilən daşıyıcı kuzovları, ban-qoşqunu xatırladır. Səyyar PC-24 tipli yeməxana iki avtoqoşquda yerləşir, onların birində 24 yerlik zal, tamburla qarderob, əl-üzyuyan, o birisində isə xammala işləyən istehsalat şöbəsi yerləşir.

Səyyar yeməxanalarla yanaşı, müvafiq olaraq 12 yerdən 30 yerədək olan BC-12A, BC-14, BC-20, BC-28, BC-30 tipli vaqon-yeməxanalardan geniş istifadə olunur. 28-30 yerlik vaqon-yeməxanalarda gündə 300-400 nəfər qidalana bilir.

28 yerlik vaqon-yeməxana bir-biri ilə birləşən, ümumi sahəsi 59,8 m² olan, iki vaqondan ibarətdir. Birinci vaqonda tambur və paylama piştaxtası ilə zal, ikincidə – yemək və mətbəx qabların yuyulma şöbəsi ilə mətbəx, ərzaq üçün anbar, əməkdaşlar üçün sanitariya qovşağı yerləşir. Tambur üst paltar üçün asılqanlarla, əllərin yuyulması üçün əl-üzyuyanla və elektrik dəsmalı ilə təchiz olunmuşdur.

Müvəqqəti iaşə xidməti göstərən müəssisələrə, həmçinin, 40 yerlik konteyner tipli yeməxana, 50, 100, 150 yerlik yığılan-sökülən yeməxanalar və s. aiddir. Konteyner tipli yeməxananı iş yerinə müxtəlif nəqliyyat vasitələri ilə aparır və işə salırlar. Yığılan-sökülən müəssisələri yerindəcə yığılan, ayrı-ayrı konstruktiv elementlər şəklində daşıyırlar. Yığılan-sökülən belə müəssisələrin üstünlüyü, avadanlığın yerləşdirilməsi üçün rahatlığı

təmin edən mətbəxin böyük sahəsi, zalın böyük tutumudur. Yığılan-sökülən yeməxanalar xammal və yaxud yarımfabrikatlarla işləyə bilər.

Çöllərdə və çətin keçiləsi rayonlarda işləyən, ayrı-ayrı yerlərdə yerləşən kollektivlərin xidməti üçün yerli şəraitdən asılı olaraq, bir neçə yanacaqda işləyən, nümunə layihələri üzrə təkmilləşmiş konstruksiyalı səyyar yeməxanalar yaradırlar.

Şaxtalarda kütləvi iaşənin təşkili aşağıdakı kimi həyata keçirilir. Şaxtaçılar üçün, iş arasında fasilələrdə, yeraltı şəraitdə qida qəbulu ilə dörd dəfəli yeməkdən istifadə edirlər. Yer altında qidalanmanın təşkili, mədən işçilərinə şaxtaya düşmədən əvvəl yeməklə fərdi termosların (mürəkkəb dağ-geoloci şəraitli şaxtalar üçün) verilməsi ilə və yaxud baza fəhlə yeməxanasından termokonteynerdə gətirilən, xüsusi yeraltı məntəqələrdə (əlverişli dağ-geoloji şaxtalar üçün) həyata keçirilir.

Nəqliyyat, tikinti, neft-mədən, geoloji kəşfiyyat, ağac emalı və digər işlərdə, fəhlələrin qidalanmasının təşkili üçün, stasionar və yaxud səyyar yeməxanalardan və həmçinin, yığılma-sökülmə, binalarda yerləşən yeməxanalardan istifadə edirlər. Səyyar yeməxanaları xüsusi vaqonlarda, avtofurqonlarda qururlar. Əgər bir yerdə işin müddəti bir ildən azdırsa, yeməxanaları səyyar tipli binalarda, bir ildən çoxdursa – konteynerdə və yığılma-sökülmə binalarında yerləşdirirlər.

Ayrı-ayrı yerlərdə yerləşən tikinti meydançalarında və uzaq obyektlər şəraitində, nəql üçün rahat olan və havanın temperaturu 30°C olan zaman, qidanın verilən temperaturunu 4-5 saat ərzində saxlayan isti yeməyin çatdırılmasıl üçün termokonteynerlərdən geniş istifadə edirlər. Termokonteynerləri bir növ kompleks naharlarla stasionar yeməxanalarda doldururlar. Burada, LKKO tipli kompleks naharların komplektasiya xəttində qabları birinci, ikinci xörəklərlə və şirin yeməklərlə komplektləşdirir, sonra qapaqlarla hermetik bağlayırlar. Daha sonra isə onları xüsusi kassetlər yüklənən və ixtisaslaşmış avtonəqliyyat ilə obyektlərə aparən termokonteynerlərə yükləyirlər. Hər bir konteynerin tutumu iki nahar təşkil edir. Konteyner qəlyanaltılar, çörək,

birdəfəlik istifadə ləvazimatları üçün, qapağında xüsusi içliyə malik olan qablardır. Konteynerlər kiçik ölçüyə malik olur, bu da onları qabyuyan maşında yumğa imkan yaradır.

11.2. Ali məktəblərdə, orta ixtisas təhsili məktəblərində, orta ümumtəhsil məktəblər və texniki-peşə məktəblərində iaşə xidməti

11.2.1. Ali və orta ixtisas təhsili məktəbləri tələbələrinə xidmət

Ali və orta ixtisas təhsili məktəbləri tələbələrinin qidalanması həm təhsil alan yerdə, həm də yataqxanalarda təşkil olunur. Ali məktəbin ərazisində yerləşən iaşə müəssisələrində yerlərin ümumi sayı tələbələrin, professor-müəllim heyəti və xidmət heyətinin hesablanması miqdarının 20%-ni təşkil etməlidir. Tələbə yeməxanalarının 70%-i öz qidalanma bloklarının icarə və kommunal ödəmələr üzrə xərclərini öz üzərinə götürən ali məktəblərin balansına verilmişdir.

Ali məktəblərin yeməxanalarını, əsas tədris korpusları ilə istilədilən keçidlə birləşən ayrı-ayrı binalarda və yaxud tədris korpusunun binasında (yataqxanasında) yerləşdirirlər. Yeməxanalardan tədris-istehsalat otaqlarına qədər olan məsafə 500 m-dən çox olmamalıdır.

Ali məktəblər və kollec, litsey tələbələrinin qidalanmasının təşkilinin əsas forması, həm tədris korpusları binalarında, həm də yataqxanalarda yerləşən, qidanın əlavə hazırlanması və paylanmasını təşkil edən yeməxanalardan buraxılmasıdır.

5 mindən çox əyani oxuyan tələbəsi olan iri ali təhsil müəssisələrində iaşənin təşkili, tərkibində fabrik hazırlayıcı və yaxud əlavə hazırlayıcı yeməxanaları olan qida kombinatları, yaxud da şəbəkəsi ilə yataqxanaların, tədris korpuslarının müxtəlif mərtəbələrində yerləşən kafelər, kafe-avtomatlar, kafeterilər və bufetlər vasitəsilə təşkil oluna bilər.

Tədarük fabriklər ayrıca binada yerləşdirilirlər. Burada, həmçinin, sifarişlər masası ilə kulinariya mağazası da nəzərdə tutulur.

İnstitutlar, kolleclər və liseylər nəzdində yerləşən yeməxanalar, kafe və barların iş rejimini, tədris müəssisəsinin müdiriyyəti və həmkarlar komitəsi ilə birlikdə razılaşdıraraq iaşə müəssisəsinin müdiriyyəti təyin edir. İaşə müəssisələri birinci növbədə, məşğələlərin başlanmasına 30 dəqiqə qalmış açıq olmalı və öz işini ikinci növbənin məşğələlərinin bitməsindən bir saat sonra qurtarmalıdır.

Əgər təhsil müəssisəsində axşam şöbəsinin tələbələri oxuyurlarsa, bu zaman iaşə müəssisəsi axşam şöbədə ikinci dərsin başlanmasına qədər işləməlidir.

Yataqxanalar nəzdində yerləşən müəssisələr öz işini, birinci növbədə, məşğələlərin başlanmasına bir saat qalmış başlayır və saat 21-22-də bitirirlər. Zəlin iş müddətinin 10 saat və daha çox işləməsi zamanı onun yığışdırılması üçün ümumi müddəti bir saatdan çox olmayan fasilələrə icazə verilir.

Kompleks qida rasionlarının (səhər yeməyi və naharların) işlənilib hazırlanması zamanı, menyuda iki variantdan az olmayan xörəklər nəzərdə tutulmalıdır.

Ali məktəblərdə və kolleclərdə pəhriz qidalanmasını pəhriz yeməxanalarında və yaxud pəhriz zallarında təşkil edirlər. Pəhriz yeməkləri ayrıca paylama xətti ilə ümumi zalda buraxıla bilər. Ali məktəblər, kollec və liseylərdə tələbələrin bir hissəsi, sosial sığorta vəsaitləri hesabına verilən göndərişlər üzrə imtiyazlı şərtlərlə pəhriz qidasını ala bilərlər.

Tələbə yeməxanalarında xidmətin əsas və perspektiv forması, abonementlərlə kompleks qida rasionlarının realizəsidir. Tələbə axınlarının yüksək intensivliyi olan, tədris korpusları nəzdində yerləşən yeməxanalarda, aramsız hərəkət edən konveyer xəttləri quraşdırırlar.

Tələbə yeməxanalarında, həmçinin, naharların istilik şkaflarında toplanması ilə, masaların əvvəlcədən bəzədilməsi kimi xidmət forması da istifadə oluna bilər. Zalda tələbə qruplarının

yerləşdirmə planı müdiriyyət tərəfindən tərtib olunur və vestibüldə asılır. Hər masanın üzərində qrupun göstərici lövhəsi qoyulur. Masaları tələbələrin gəlməsinə qədər bəzəyirlər və buraya istilətmə tələb etməyən yeməkləri verirlər. Zəlin tələbələr tərəfindən dolmasından sonra xörək paylayıcı ofisiyentlər səyyar stellajlar üzərində, eyni vaxtda abonent talonlarını yığaraq, zala isti yeməkləri gətirir və paylayırlar. Abonentlər üzrə qidalanmanın istifadəsi böyük əhəmiyyətə malikdir. Abonentlərin bir ay üçün əldə edilməsi, tələbələrin rəşional qidalanmasına və öz büdcəsini daha düzgün bölmək üçün müəssisənin – istehsalat işinin düzgün planlaşdırılmasına imkan yaradır. Tələbələr talonları təqaüdlərini alan zaman yeməxananın kassasında, həmkarlar komitəsində, yataqxanada, mühasibatda ala bilirlər. Onların paylanmasında kassirlər, yeməxana mühasibatının işçiləri, tədris qruplarının həmkarlar təşkilatı rəhbərləri iştirak edirlər.

Tələbə yeməxanalarını, yataqxanaların zallarında və tədris korpuslarında olan barlar, kafelər təşkil edirlər. Yeməxana zallarında yerləşən barlarda qənnadı məmulatları (alınmış və öz istehsalı olan), meyvə və mineral sular, meyvələr, salatlar, isti içkilər realizə edilir. Belə barlarda soyuducu piştaxta-vitrinlər və bar piştaxtaları quraşdırırlar.

Ayrıca otaqlarda yerləşən barlarda təkə soyuducu yox, həm də sadə isti yeməklərin (sosislər, qayğanaq və s.) hazırlanması üçün, istilik avadanlığını, isti içkilər üçün marmit və termostatı da quraşdırırlar. 50 yerlik kafedə, həmçinin, kafenin sahəsinə qənaət etməyə, əmək məhsuldarlığını artırmağa və bunun sayəsində xidmət heyəti sayının azalmasına imkan verən kiçik qabaritli seksiyalı modul avadanlığını da istifadə etmək olar.

Tələbələrin tez bir zamanda xidməti üçün, məşğələlər arasında kiçik fasilələr zamanı, onun köməyi ilə soyuq qəlyanatılar, meyvələr, tərəvəzlər, buterbrotlar, içkilər, qənnadı məmulatları realizə olunması üçün özühesablama masaları təşkil etmək məqsədəuyğundur. Belə masaların üzərində, hər bir məmulatın yanında qiymət vərəqi, maşalar, qaşıqlar, çəngəllər, kağız salfetlər, təmiz qab və ləvazimatların ehtiyatı olmalıdır. Tələbə yeməxana-

larında özühesablama süd məhsulları, vitamin və çay masala-
rından geniş istifadə edirlər.

Ali və orta ixtisas təhsili tədris müəssisələrində perspektivli
sayılan avtomatlaşdırılmış kafelərin təşkilidir. Avtomatların kö-
məyi ilə məhsulun realizəsi, qidanın alınması və pulun hesab-
laşma vaxtını xeyli azaltmağa və bununla da, təhsil məşğələləri
arasında nisbətən kiçik fasilədə tələbələrin daha çox sayına
xidmət göstərməyə və həmçinin, axşam oxuyan tələbələrin
qidalanmasını təşkil etməyə imkan yaradır.

Avtomatlar-müəssisələr baza müəssisənin filialları hesab
olunur. Hazır məhsulun gətirilməsi üçün avtomatlar komplekt-
ləşən, çoxdövriyyəli taradan (dəyişilən kassetlər, baklar və s.)
istifadə edirlər. Standart layihələr 50, 75, 100 yerlik kafe-avto-
matların quraşdırılmasını nəzərdə tutur.

Avtomatların köməyi ilə yeməklərin realizəsi üçün birdəfə-
lik istifadə qablarından (kağız stəkanlar, boşqablar və həmçinin,
folqa və plastıkdən) istifadə edirlər; adi qab-qacağı da istifadə
etmək olar. Müəssisələr avtomatlarla həlimlərin, ikinci xörəklə-
rin, buterbrot və soyuq qəlyanaltıların, içkilərin, pirojki və qənnadı
məmulatlarının, çörəyin, qazlaşdırılmış suyun satışı üçün və
həmçinin, pul xırdalamaq üçün xüsusi təchiz olunur. Avtomat-
laşdırılmış müəssisələrdə aşağıdakı otaqlar olmalıdır: zal, yarım-
fabrikatların əlavə emalı sexi; yemək və mətbəx qabların yuyu-
cusu; ərzaqlar üçün anbarlar; məişət otaqları; xırda pul, jetonların
çeşidlənməsi və hesablamaq üçün otaq. Qidalananlar üçün otaq-
ların sahəsi, adi analoji müəssisələrdən 10-15 m² çox olmalıdır.
Ali məktəblərin müəllimlərinə, sonrakı haqq-hesabla özünəxid-
mət üsulunu tətbiq edərək, xüsusi ayrılan zallarda xidmət
göstərilir.

Ali məktəblər, kollec və litseylər nəzdindəki yeməxana-
larda xidmətin forma və üsulları müəllimlərin, tələbələrin iş rej-
mi və istirahətindən, gün ərzində qidalananların axın intensivli-
yindən, maddi-texniki bazanın vəziyyətindən asılıdır.

Ali məktəblər nəzdində yeməxanalarda yeməklərin sərbəst
seçimi zamanı, səhər yeməyi, nahar və şam yeməyi üçün ayrıca

menyu işləyib hazırlamaq məqsəduyğundur. Ali məktəblərdə kütləvi qidalanmanın yaxşı təşkili nümunəsi kimi Bakı Dövlət Universiteti və Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin yeni korpuslarındakı yeməxanaları göstərmək olar. Məsələn, ADİU-da tərkibində 200 yerlik yeməxana, 30 yerlik professor-müəllim heyəti üçün zal, bar və bufetlər, unlu məmullatlar sexi yaradılmışdır. Piştaxtalardan sandviç, qənnadı məmullatları və içkiləri realizə edirlər.

Yaxın xaricdə bəzi ali məktəblərdə təqaüd fondunun qənaət vəsaitlərindən qidalanma üçün hər ay dotasiyalar ayıraraq, kəskin ehtiyacı olan tələbələrə kömək göstərirlər. Bu zaman, yeməxanalar bu pulları mədaxilə yazır və tələbələrə diskont kartları verirlər; onların köməyi ilə naharlar üçün kassa məntəqələrində hesablaşırlar. Uçotu kompyuterlər aparır. Belə hesablaşma sistemi qidanın alınması üçün vaxta qənaət etməyə, pulları birbaşa təyinatı üzrə – qida üçün istifadə etməyə imkan yaradır. Bunu bizim ölkədə də tətbiq etmək mümkündür.

Moskvada Qubkin adına Rusiya dövlət universitetində qidalanma kombinatı, icarə, kommunal xidmətləri ödəmələrini öz üzərinə götürən, universitetin balansındadır. Yeməxanadan başqa onun “Bistro” kafesi, “Şərq mətbəxi”, blinxanası, mini-çörəkxanası, kulinariya mağazası da fəaliyyət göstərir. Burada balıq və hisəvermə sexi, müəllimlər üçün zal mövcuddur, yeməxananın paylama xəttlərindən biri pəhriz qidalarını təklif edir.

Ali məktəblər nəzdindəki qidalanma müəssisələrinin, ayrıca uçotun mütləq aparılması ilə, əlavə məhsul istehsal etməyə və onu sərbəst buraxılma qiymətlərlə əhaliyə satmağa ixtiyarı vardır.

Ali və orta ixtisas təhsil müəssisələrində qidalanmanın yaxşılaşdırılmasının əsas istiqamətləri aşağıdakılardır:

- tələbələrin qidalanması üçün, həmçinin, imtiyazlı və pulsuz vəsaitlərin artırılması;
- hər bir ali məktəbdə pəhriz zalı və pəhriz şöbəsinin bərpası;

- unlu qənnadı və kulinariya məmulatlarının istehsalı üçün sexlərin yaranması, yarımfabrikatların satışı üzrə sifariş masalarının, şöbələrin və mağazaların açılması;

- kafe-avtomatların, ixtisaslaşmış müəssisələrin – piştaxtaların, blinxanaların, düşbərəxanalar, sosisxanalar, pirojkixanalar, çeburekxanalar və südxanaların, tez xidmət müəssisələrinin, gənclər kafelərinin, spirtsiz içkilər olmayan desert barların tətbiqi.

Tələbələrə qidalanmanın təşkilinin sosial əhəmiyyətini və gənc nəslin səhhətinin qorunması zəruriliyini nəzərə alaraq, hazır qida konsentratları və müxtəlif yarımfabrikatlar əsasında, məsələn, duru xörək və həlimlərin hazırlanmasını, yeni texnologiyaları tətbiq etmək lazımdır.

11.2.2. Ümumtəhsil məktəblərində xidmət

Orta ümumtəhsil məktəblərində şagirdlərə iaşə xidmətinin düzgün təşkili, onların fiziki inkişafının, sağlamlığının və çalışqanlığının qorunması üçün əsas amillərdən biridir. Şagirdlərin qidalanması yarımfabrikatla işləyən və yaxud xörək paylayıcı yeməxanalarda təşkil olunur. Məktəblərdə iaşə müəssisələri şəbəkəsi inkişafının planlaşdırılması mövcud normativi nəzərə almaqla həyata keçirilir – birinci növbənin hər 1000 şagirdinə 350 yer ayrılır. 320 nəfərə qədər şagirdi olan ümumtəhsil məktəblərində iaşə xidməti paylayıcı-yeməxanalar, daha çox şagirdi olan məktəblərdə isə yarımfabrikatla işləyən yeməxanaların köməyi ilə təşkil olunur. Yerləşmə prinsipinə görə yeməxanalar məktəb binasına bitişik tikilən yerdə və yaxud isidilmiş koridorla məktəbə bitişik ayrıca binada yerləşə bilər.

Şagirdlərin rəşional qidalanması, fizioloji yaş tələbatlarına müvafiq olaraq, orqanizmin həyat fəaliyyəti və böyüməsi üçün bütün zəruri miqdarda qida maddələrilə təminatını nəzərdə tutmalıdır. O, əsas qida maddələrinin tərkibinə görə tarazlaşdırılmış

olmalıdır. Qida rasionunda zülallar, yağlar və karbohidratların optimal nisbəti 1:1:4 təşkil etməlidir.

Şagirdlərin gün ərzində ən optimal qida rejimi, 3,5-4 saat intervalla, dördüdəfəli qida qəbuludur. Məktəbdə, səhər yeməyi qida maddələrinə olan müvafiq yaş gündəlik tələbatın 25%-ni, nahar isə 35%-ni təşkil etməlidir.

Ümumutəhsil məktəblərində 6 yaşlı uşaqlar üçün üçdəfəli qidalanma məsləhət görülür (isti səhər yeməyi, nahar, günorta yeməyi). Bu zaman günorta yeməyi rasionun gündəlik kaloriliyinin 10%-ni təşkil edir. Uzunadılmış gün qrupunda oxuyan şagirdlər ikidəfəlik isti qida ilə (səhər yeməyi və nahar), onlar məktəbdə uzun müddət qalanda isə günorta yeməyi ilə də təmin olunmalıdırlar. Uzunadılmış gün qrupu olmayan məktəblərdə bir dəfə isti qida verilməsi təşkil olunmalıdır (səhər yeməyi). Valideynlərin istəyi ilə, bütün şagirdlərə nahar da verilə bilər.

Məktəblərdə səhər yeməyi qəlyanaltılardan, isti yeməklərdən, isti içkilərdən; nahar isə qəlyanaltılar, birinci, ikinci və şirin xörəklərdən təşkil olunmalıdır. Günorta yeməyi üçün çörək və yaxud bulka ilə 200 q süd və yaxud turş süd məhsulları, meyvə verilməsi məsləhətdir. Tərkibində yarma və kartof olan birinci xörəklərin mövcudluğu zamanı, ikinci xörək üçün qarnirlər bu ərzaqlardan hazırlanmamalıdır. Çörək qida rasionuna hər qida qəbulu zamanı daxil edilməlidir. Qidanın orqanizmə yumşaq təsiri təşkili məqsədilə, resepturalarda sümük həlimi tamamilə istisna olunmalıdır, sirkə limon turşusu ilə, kulinariya yağı və marqarin kərə yağı ilə əvəz olunmalıdır; tünd ədviyyələr, xardal, mayonez istifadə olunmamalıdır; frityürdə qızardılmış məmulatlar tamamilə istisna olunur. Şagirdlərin orqanizminin vitaminlərin zəruri miqdarı və mineral maddələrlə təmin edilməsi üçün rasionlara müxtəlif salatlar, təzə meyvələr, giləmeyvələr, tərəvəzlər daxil etmək məsləhət görülür. Tərəvəz və meyvələrin çeşidinin məhdud olan qış-yaz dövründə yeməklərin C-vitaminləşdirməsini həyata keçirmək və həmçinin, menyuya daha çox kartofdan hazırlanan soyuq yemək və qarnirlər, çuğundur, yerkökü, təzə və turşu kələm, konservləşdirilmiş tərəvəzlər, qurudulmuş meyvələrdən

şirin yeməklər, povidlo, cem, mürəbbələr, meyvə-giləmeyvə şirələrini daxil etmək lazımdır.

Ümumtəhsil məktəblərində şagirdlər üçün qida rasionlarının on iki günlük təxmini menyusunu iki yaş qrupu üçün işləyib hazırlamaq məqsəduyğundur: 7-10 və 11-17 yaşlar üçün. Bu halda menyuya, adətən, yalnız kiçik kütləsi ilə fərqlənən, eyni yeməkləri daxil edirlər.

Məktəb yeməxanalarında iaşə xidməti masaların əvvəlcədən bəzədilməsi (kiçik yaş qrupu üçün) və yaxud paylama xəttinin köməyi ilə təşkil olunur. Masaların əvvəlcədən bəzədilməsində, növbəçi müəllimin rəhbərliyi altında, şagirdlər iştirak edirlər. Onlar masaları qab-qacaq, ləvazimatlar, kağız salfetlərə bəzəyirlər, onun üzərinə çörək, qəlyanaltılar, şirin xörəklər qoyurlar. Birinci xörəkləri dörd, altı paylıq qablarda verirlər. İkinci xörəkləri isə arabacıqlarda gətirir və şagirdlərin gəlməsinə az qalmış, son növbədə masaların üzərinə qoyurlar. Yuxarı sinif şagirdləri yeməkləri özləri paylama xəttinin köməyi ilə alırlar. 800 nəfər və daha çox şagirdləri olan məktəblərdə, ilk növbədə, qidanın paylanmasının mexanikləşdirilmiş xəttlərindən istifadə olunur. Bu halda, şagirdlər yeməxanaya əvvəlcədən işlənilib hazırlanmış qrafik üzrə gəlirlər.

Məktəb yeməxanalarında qidaya görə abonomentlə hesablaşma sistemindən istifadə olunur. Sınıf rəhbərləri və yaxud uzadılmış gün qrupunun tərbiyəçiləri imzalanan qruplardan abonoment kitabçaları alırlar. Qida üçün hesablaşma prosesində, sinifin nömrəsi, tarixi, alınan qida növlərinin miqdarı, qiymət və ümumi dəyəri göstərilən, qopardılan blanklar və onların kötüyü doldurulur. Bir sıra məktəblərdə, plastik kartların istifadəsi ilə, qidaya görə nağdsız hesablaşmalar sistemi tətbiq edilir.

Son zamanlarda qidaya görə, əmanət kassaların köməyi ilə ödəmə forması yayılmışdır. Çoxuşaqlı və aztəminatlı ailələrdən olan şagirdlərə tam pulsuz ikidəfəli qida verilməsi də təşkil olunur.

Bu zaman xüsusi diqqət məktəb yeməxanalarında pəhriz qidalanmasının təşkilinə yönəldilir. Müalicə-profilaktiki qidalan-

manın təşkili, tarix, qida növü və pəhriz nömrəsi göstərməklə, abonementlər üzrə, xüsusi ayrılmış masalar arxasında həyata keçirilir. Masaların üzərinə lövhələr qoyulur və hər bir şagirdə təhkim olunmuş daimi yer göstərilir.

Şəhərlərdə məktəb qidalanmasının perspektiv istiqamətlərinin təşkili, məktəblər üçün qida kombinatlarında yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatların istehsalını və həmçinin, paylayıcı yeməxanalarda soyudulmuş yeməklərin mərkəzləşdirilmiş istehsalının təşkilini və onların əlavə hazırlayıcı müəssisələrdə kompleks şəkildə verilməsini nəzərdə tutur. Paylayıcı yeməxanalarda şagirdlər qidanı bir neçə dəfə üçün nəzərdə tutulan, fərdi qablarda alırlar. İkinci xörəkləri baza müəssisəsində 6 saat ərzində verilmiş temperaturunu saxlayan səyyar termoqablara komplektləşdirirlər və onlara yükqaldıran bortu olan, xüsusi nəqliyyatla birbaşa paylamaya çatdırırlar.

Uşaqların qidalanmasının təşkili üçün yerləri kiçik olan məktəblərdə, hazır rasionlarla yeni xidmət texnologiyasından istifadə olunur. Onları məktəb yeməxanalarında və yaxud bufetlərdə qurulmuş SVC (yüksək tezlikli) aparatlarında birdəfəlik qabda və sonradan isitməklə, baza müəssisəsində fərdi qablara komplektləşdirirlər.

Son illər bir sıra məktəblərdə səyyar arabacıqların istifadəsi ilə İsveç masası tipli paylama xəttləri də quraşdırılır: soyudulma və isitmə ilə. Əsas istehsalatda qidanı çoxfunksiyalı qablarda – gastroqablarda da hazırlayırlar. Qidanı onların köməyi ilə məktəbə çatdırır və onları paylama şöbəsinə quraşdırırlar. Bu yeməklər soyuq, ikinci yeməklərin və qarnirlərin çeşidinin çoxalmasına səbəb olur. Bu halda qida həmişə isti olur, şagirdlər yeməkləri özləri seçirlər. Eyni zamanda, yeməxananın buraxılış qabiliyyəti də artır.

11.2.3. Texniki-peşə məktəbi şagirdlərinə xidmət

Texniki-peşə təhsil sisteminin inkişafı və ixtisaslaşmış fəhlə kadrların hazırlanmasında onların rolunun yüksəlməsi, texniki-peşə məktəblərində işə xidmətinin düzgün təşkilinin zəruriliyini şərtləndirir.

Yeməxanaların istehsalat həcmlərinin və zallarda yerlərin sayının təyini zamanı qəbul olunmuş yer normalarından istifadə edilir: şagirdlərin ümumi sayından üçdə biri, yəni hər 1000 şagirdə 330 yer yemək zalı üçün qəbul edilir.

Adətən texniki-peşə məktəbi şagirdlərini, onların tam rasionda və yaxud məktəb yeməxanasında ikidəfəli qidalanmasından asılı olaraq iki qrupa bölürlər. Texniki-peşə məktəbləri yeməxanalarında tam rasionla qidalanan şagirdlərə qüvvədə olan qida ərzaqlarının gündəlik normaları və gündə bir şagirdə qida üçün hesablanmış pul normaları əsasında, üç və dördüdəfəli qidalanan şagirdlərə.

Texniki-peşə məktəblərin yeməxanalarında da, abonoment hesablaşma sistemi ilə kompleks qida rasionlarının buraxılışı həyata keçirilə bilər (səhər yeməkləri, naharlar, şam yeməkləri). Bu halda yeməklərin müxtəlifliyi üçün və həmçinin, təsdiq olunan ərzaq dəstlərinin tam realizəsinə nəzarət etmək üçün bir nəfər şagirdə ikihəftəlik menyu əsasında gündəlik qidalanma təçkil edirlər. Belə qidalanma, normalara görə zülallara (həmçinin, heyvan), yağlara (həmçinin, bitki), karbohidratlara, vitaminlərə, mineral maddələrə olan tələbatı tam təmin etməlidir. Texniki-peşə məktəblərinin şagirdləri üçün fizioloji normalar onların orqanizmləri, yaşı, əməyinin xarakteri (əmək peşəsi almasını nəzərdə tutaraq, enerji itkilərini) nəzərə alınmaqla təyin olunmuşdur.

Hesablanan qida rasionunun sutka kaloriliyi (3200 kkal) nəzəri məşğələlər günlərində enerji itkilərinin kompensasiyası nəzərə alınmaqla qəbul olunmuşdur. Təcrübə praktikası zamanı, əməyin yüksək intensivliyi və ağırlığı ilə əlaqədar olan peşələrə yiyələnən şagirdlərin gündəlik qida rasionunun orta kaloriliyi

daha da yüksək olur. Belə ki, təcrübə zamanı əsas qrupun şagirdləri üçün gündəlik rasionun kaloriliyi 3600 kkal, metallurjiya profilli texniki-peşə məktəbləri üçün – 3900-4000 kkal, dağ-mədən profilli məktəblər üçün – 4000-5000 kkal və s. təşkil edir.

Rasioal qidalanmanın tələblərinə müvafiq olaraq, fizioloji nöqtəyi-nəzərdən qidalanmanın daha əsaslandırılmış forması dördüfəlik qəbulu düzgün hesab olunur. Bu zaman gündəlik rasionun ümumi kaloriliyi aşağıdakı kimi bölüşdürülür: səhər yeməyi – 25%, nahar – 30-35, günorta yeməyi – 15-20, şam yeməyi – 25%. Ayrı-ayrı qida qəbulu dövrləri arasında interval 4 saatdan çox olmamalıdır.

Səhər yeməyi qidanın ilk qəbulu kimi, şagirdlərin qidalanması üçün çox mühüm məna daşıyır. O, yeniyetmə orqanizmi üçün 4-5 saatlıq məşğələlər (nahar fasiləsinə qədər) zamanı qida maddələrinin (xüsusilə zülalların) kifayət qədər tələb olunan miqdarına malik olmalıdır. Səhər yeməyi menyusuna qarnirlər, ət və yaxud balıq yeməyi, müxtəlif sıyıqlar, kərə yağ, tərəvəzlərdən, kəsmikdən xörəklər və həmçinin, isti içki – çay, qəhvəni daxil edirlər.

Nahar, məşğələlər və yaxud istehsalat təcrübəsi zamanı enerjinin əsas itkilərinin kompensasiyası üçün təyin olunur. Nahar üç-dörd xörəkdən: qəlyanaltılardan (salat, vineqret və s.), birinci ((sulu), ikinci (qarnirlə ət və yaxud balıq) xörəkdən, şirin yemək və yaxud içkilərdən ibarət olmalıdır.

Günorta yeməyi, zülallarla bol olan çörəyin, yarmanın və digər bitki ərzaqlarının daha rasioal istifadəsi üçün imkan yaradır. Günorta yeməyi hazırlanma üçün böyük əmək tələb etməyən yeməklərdən ibarət olur: oladyilər, bir stəkan süd, kefir, şirə, buterbrot, bulka, pirojki və s. ilə qəhvə və yaxud çaydan.

Şam yeməyi yüngül, yuxu vaxtı mədəni ağırlaşdırmayan xörəklərdən təşkil olunmalıdır. Şam yeməyi zamanı müxtəlif süd və tərəvəz xörəklərindən və həmçinin, yarmalardan, kartofdan, tərəvəzlərdən, kəsmikdən və s. istifadə etmək daha məqsədəuyğun sayılır.

Ət və balıq yeməklərinə qarnir çeşidlərinin müxtəlifliyi üçün 45%-dən az olmayaraq tərəvəz qarnirləri nəzərə almaq lazımdır (25% kartof və 20% mürəkkəb). Yarma qarnirləri 40%, makaron – 15% təşkil etməlidir. Bir ay üçün (50 xörək) ət və balıq yeməklərinin ümumi sayından çıxış edərək ayda qarnirlərin sayını müəyyən edirlər: kartof – 12, mürəkkəb tərəvəzlər – 11, yarma – 20 və makaron – 7 adda.

Həmçinin, növlər üzrə duru xörəkləri də müəyyən edirlər: kartoflu – 30% (9 cür xörək), tərəvəzli – 20% (6 cür xörək), yarmalı – 20% (6 cür xörək), makaronlu – 20% (6 cür xörək), paxlalı – 10% (3 cür xörək). Ümumi olaraq, 30 adda duru xörəklər nəzərə alınmalıdır.

Texniki-peşə məktəblərin şagirdləri üçün ikinci xörəkləri, tam dəyərli zülallar mənbəyi olan, subməhsulların (qaraciyər, böyrək, ağ ciyər, yelin və s.) geniş istifadəsi ilə hazırlayırlar.

Kisellər, kompotlar, musslar və kremlər şəklində olan şirin xörəkləri, əsasən nahara daxil edirlər. Lakin, əgər nahar kifayət qədər kalorilidirsə, ondan sonra çay və yaxud qəhvə də vermək olar, şirin xörəyi isə səhər yeməyi və yaxud şam yeməyi menyusuna daxil etmək olar.

Yüksək bioloji dəyərliyə malik ərzaqları – pendir, kərə yağı, yumurta və südü – səhər yeməyi menyusuna təbii halda daxil etmək məqsədəuyğun sayılır. İsti və zərərli sexlərdə işlərlə və həmçinin, yeraltı işlərlə əlaqədar olan fəhlə peşələrinə yiyələnən şagirdlər üçün əlavə olaraq 9-10 yemək nəzərdə tutulur.

Dövlət təminatında olan texniki-peşə məktəblərinin şagirdləri pulsuz qida alırlar. Onu məktəblər faktiki buraxılan səhər yeməkləri, naharların və şam yeməklərinin dəyərini hesablamaqla yeməxananın hesabına köçürmə yolu ilə həyata keçirirlər.

Şagirdlərin qidası üçün texniki-peşə məktəblərinin yeməxanalarla hesablaşması üçün səhər yeməkləri, nahar və şam yeməklərinin alınmasına 100 qrup talondan ibarət olan, abonement kitabçalarının vahid forması qəbul olunmuşdur. Yeməxana, şagirdləri yeməxanaya müşayiət edən məktəb nümayəndəsi (ustası), sinifkom tərəfindən abonement kitabçalarının qrup talon-

larının təqdimi ilə hər bir qida rejiminə müvafiq olaraq (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) ayrıca buraxır.

Məktəblərdə müalicə-profilaktiki və pəhriz qidalanmasının təşkili zamanı, ayrı-ayrı şagirdlər bu qida növləri üçün iaşə müəssisələrində nağdsız hesab ilə abonomentlər alırlar.

Texniki-peşə məktəbləri nəzdində olan yeməxanaların iş rejimini, tədris məşğələlərinin cədvəlinə müvafiq olaraq müəyyən edirlər. O, məktəbin müdiriyyəti ilə razılaşdırılır və şagirdlərin qidalanması üçün maksimal rahatlığın yaranmasını nəzərdə tutur.

İstisna hallarda (qısamüddətli məzuniyyət, ezamiyyətlər, xəstəliklər, turist bazalarına gediş zamanı) yeməxana, məktəblilərin yazılı ərizələrinə əsasən quru yemək şəklində şagirdlərə ərzaq buraxmağa borcludur.

Texniki-peşə məktəblərin nəzdində olan yeməxanalarda aşağıdakı mütərəqqi xidmət üsullarından geniş istifadə edirlər: kompleks naharların mexanikləşdirilmiş konveyer xəttlərində və həmçinin, keçirici istilik şkafların köməyi ilə realizəsi yolu ilə.

11.3. Sosial baxımdan müdafiə olunmayan (nəzarətsiz) əhali qrupuna göstərilən iaşə xidməti

Əhalinin sosial aztəminatlı qruplarının sosial qidalanması, bunun üçün xüsusi ayrılmış yeməxanalarda və yaxud ümumi yeməxanalarda pulsuz naharların verilməsi yolu ilə həyata keçirilə bilər. Bu da hər bir ölkədə əhalinin sosial müdafiəsi komitəsinin, xaricdəki Qırmızı Xaç təşkilatı pul vəsaitlərinin hesabına, Qırmızı Xaç Cəmiyyəti, xeyriyyəçilərin, Zaqafqaziya Müsəlmanları Ruhani İdarəsinin, sponsorların – şirkətlər və şəhərin müəssisələri hesabına pulsuz naharlar, ehsanlar şəklində yerinə yetirilir .

Məsələn, Rusiyada Moskva şəhəri yeməxanalarının birində günün birinci yarısında protestant kilsəsi kasıb ahıl insanlara pulsuz yeməklər verir, saat 14.30-dan 16.30-dək isə Qırmızı Xaç

Cəmiyyətinin şəhər şöbəsi çoxuşaqlı və yoxsul ailələrdən olan uşaq və yeniyetmələr üçün xeyriyyə naharı verir.

Pulsuz yeməxanalar Rusiyada Çelyabinsk şəhərinin kasıb sakinləri arasında daha çox məşhurdur. Şəhərdə, hər rayondan biri olmaqla, səkkiz belə yeməxana açılmışdır. Pulsuz qida üçün talonları meriya əməkdaşları təqdim edən kiçik aylıq gəliri haqqında arayışın əvəzinə verirlər. Bu təcrübənin qaçqın və köçkünlərin çox olan respublikamızda tətbiqi daha yaxşı olardı.

Bundan başqa, hər il qida müəssisələrində yığılan vəsaitlərin, bələdiyyələrin, şəhər rayonlarının büdcədənkənar vəsaitləri, sponsor və mesenatların hesabına Milad, Pasxa, Məhərrəmlik, 20 Yanvar tədbirlərinin, bayram günlərində (Qələbə Günü, Şəhər Günü) xeyriyyə naharlarının təşkil olunması bu qəbildəndir.

XII FƏSİL

RESTORANLARDA XİDMƏT ZAMANI İŞLƏDİLƏN BİR SIRA TERMİNLƏRİN MÜXTƏLİF DİLLƏRDƏ LÜĞƏTİ

Azərbaycan	Rus	İngilis	Alman	Fransız
12.1. MASALARIN BƏZƏDİLMƏSİNDƏ İŞLƏDİLƏN TERMİNLƏR				
Salfet	Салфетка	napkin	Serviette	serviette
Boşqab	Тарелка	plate	Teller	assiette
Fincan	Чашка	cup	Tasse	tasse
Stəkan	Стакан	glass	Glas	verre
Güllər	Цветы	flowers	Blume	fleurs
Qaşıq	Ложка	spoon	Löffel	cuillère
Çəngəl	Вилка	fork	Gabel	fourchette
Bıçaq	Нож	knife	Messer	couteau
Menu	Меню	menu, bill of fare	Speisekarte	carte des mets
Növbətçi menyusu	Дежурное меню	today`s bill of fare	Tageskarte	carte du jour
Sini	Поднос	tray	Tablett	plateau
Külqabı	Пепельница	ash-tray	Aschenbecher	cendrier
Hesab	Счет	bill	Rechnung	addition
Ədviyyə və xuruşlar	Специи и приправы	Spices	Gewürze und Würzmittel	Epices
Duz	Соль	salt	Salz	sel
Qırmızı bibər	Красный стручковый перец	paprika	Paprika	paprika
Qara bibər	Черный перец	pepper	Pfeffer	poivre
Sirkə	Уксус	vinegar	Essig	vinaigre
Bitki yağı	Масло растительное	oil	Öl	huile
Xardal	Горчица	mustard	Senf	moutarde
Ketçup	Кетчуп	ketchup	Ketchup	ketchup
12.2. XÖRƏKLƏRİN BURAXILIŞINDA İŞLƏDİLƏN TERMİNLƏR				
Qəlyanaltılar	Закуски	Appetizers	Vorspeisen	Hors-d`oeuvre
Yağ (kərə)	Масло	butter	Butter	beurre
Quru çörək (qrenka)	греники	toast	Toast	toast

Ağ çörək	Хлеб белый	white bread	Weißbrot	pain blanc
Boz çörək	Хлеб серый	rye bread	Graubrot	pain bis
Qara çörək	Хлеб черный	brown bread	Schwarzbrot	pain gris (noir)
Bulka	Булочка	roll	Brötchen	petit pain
Salatlar	Салаты	Vegetable salads	Gemüse-und Rohkostsalate	Salades de légumes crus
Yaşıl lobya salati	Салат из зеленой фасоли	string bean salad	Bohnensalat	salade de haricots verts
Xiyar salati	Салат из огурцов	cucumber salad	Gurkensalat	salade de concombres
Yerkökü salati	Салат из моркови	carrot salad	Möhrensalat	salade de carottes
Saplaqlı bibər salati	Салат из стручкового перца	salad of peppers	Paprikasalat	salade de poivrons
Turp salati	Салат из редиса	radish salad	Radieschensalat	salade de radis
Çuğundur salati	Салат из свеклы	beetroot salad	Rote-Rübensalat	salade de betteraves rouges
Kərövüz salati	Салат из сельдерея	jelery salad	Selleriesalat	salade de céleri
Qulançar salati	Салат из спаржи	asparagus salad	Spargelsalat	salade d'asperges
Pomidor salati	Салат из помидоров	tomato salad	Tomatensalat	salade de tomates
Kələm salati	Салат из капусты	cabbage salad	Krautsalat	salade de choux
Yaşıl salat	Салат зеленый	lettuce	grüner Salat	salade verte
Salatlara verilən xuruşlar	Приправы к салатам	Dressings	Zulaten zur Herstellung von frischen Salaten	Marinades
Xama	Сметана	sour cream	saure Sahne	crème tournée
Qaymaq	Сливки	cream	süße	crème fraîche
Mayonez	Майонез	mayonnaise	Mayonnaise	mayonnaise
Marinad (salat üçün)	Маринад (заправка салатная)	sauce remoulade	Remoulade	rémoulade
Limon şirəsi	Лимонный сок	lemon juice	Zitronensaft	jus de citron

Qiymələnmış yumurta	Яйца рубленные	chopped egg	gehacktes Ei	oeuf haché
Kefir	Кефир	yogurt	joghurt	yaourt
Göy soğan	Лук зеленый	chives	Schnittlauch	ciboulette
Sarımsaq	Чеснок	garlic	Knoblauch	ail
Şüyüd	Укроп	dill	Dill	aneth
Tərxun	Эстрагон	terragon	Estragon	estragon
Cəfəri	Петрушка	persley	Petersilie	persil
Şəkər	Сахар	sugar	Zucker	sucre
Delikateslər	Деликатесы	Delicacies	Delikatessen	Comestibles fins
İstridyələr	Устрицы	oyster	Auster	huître
Omarlar	Омары	lobster	Hummer	homard
Lanqustlar	Лангусты	spiny lobster	Languste	langouste
Krablar	Крабы	crab	Krabben	crabe
Krevetlər	Креветки	shrimp	Garnele	crevette
Xərçənglər	Раки	crayfish	Krebs (Süßwasser)	écrevisse
Kamçatka krabları	Крабы камчатские	Kamchatka crabmeat	Kamtschatkakerbs (-fleisch)	ecrevisse Kamtchadale
Krab kokteyli	Коктейль из крабов	-cocktail	- cocktail	- cocktail de Kamtchatka
Krab raqusu	Рагу из крабов	-ragout	-ragout	ragout de Kamtchatka
Quru çörəkdə krablar	Крабы на гренках	-on toast	-auf Toast	-sur toast
Təbii krablar	Крабы натуральные	-nature	-natur	-au naturel
Mayonezli krablar	Крабы в майонезе	-in mayonnaise	- mayonnaise	-a la mayonnaise
Krab pəşteti	Паштет из крабов	-pie	-pastete	pate de Kamtchatka
Kürü	Икра	caviar	Kaviar	caviar
Dənəvər kürü	Икра зернистая	Beluga Malosssd	-schwarzer	-noieur
Balina kürüsü	Икра кетовая	Keta	-roter	-rouge
Şorbalar (duru xörəklər)	Супы	Soups	Suppen	Potages
Həlim	Бульон	broth, consomme	Kraftbrühe	consommé
Qatı həlim	Бульон концентрированный	consomme double	doppelte	consommé

Rəngli kələm şorbası	Суп из цветной капусты	cream of cauliflower soup	Blumenkohlsuppe	creme de choufleur
Şampinyon şorbası	Суп из шампиньонов	cream of mushroom soup	Champignonsuppe	creme de champignons
Qulançar şorbası	Суп из спаржи	cream of asparagus soup	Spargelsuppe	creme d'asperges
Toyuq ciyərindən püre-şorbası	Суп-пюре из куриной печени	cream of chicken	Ieflügelcremesuppe	creme de volaille
Pomidor şorbası	Суп из помидоров	tomato soup	Tomatensuppe	potage à la tomate
Uxa (balıq şorbası)	Уха	fish soup	Fischsuppe	soupe aux poissons
Xərçəng şorbası	Суп из раков	crayfish soup	Krebssuppe	bisque d'écrevisses
İsti qəlyanaltılar	Горячие закуски	Entrees	Zwischengerichtewarme Vorspeisen	Entrées-hors-d'œuvre froids, chauds
Omlət	Омлет	omelet	Omelett mit	omelette
Vətçinalı omlət	Омлет с ветчиной	ham omelet	-schinken	-au jambon
Ətirli ədviyyələrlə omlət	Омлет с пряными приправами	herb omelet	Kräutern	-aux herbes
Göbələkli omlət	Омлет с грибами	mushroom omelet	-pilzen	-aux champignons
Pomidorlu omlət	Омлет с помидорами	tomato omelet	-toten	-aux tomates
Toyuq ciyəri ilə omlət	Омлет с куриной печенью	chicken liver omelet	-ceflügelleber	-au foie de volaille
Pendirli omlət	Омлет с сыром	cheese omelet	-käse	-au fromage
Qatlı xəmirdən omlət	Пирожки из слоеного теста	vol-au-vent, petty	Blätterteigpastete	vol-au-vent-bouchée
Valovanlar	Волованы	puff paste shell	Hohlpastete	cannelon
Balıq	Рыба	Fish	Fische	Poissons
Uqor	Угорь	eel	Aal	anguille
Siq	Сиг	grayling	Blaufelchen	ombre bleu

Navaha	Навага	cod	Dorsch	merluche
Çay kambalası	Камбала речная	flounder	Flunder	fiet
Dəniz kambalası	Камбала морская	turbot	Steinbutt	turbot
Alabalıq	Форель	trout	Forelle	truite
Durnabalığı	Щука	pike	Hecht	brochet
Paltus	Палтус	halibut	Hailbutt	flétan
Siyənək	Сельдь	herring	Hering	hareng
Treska	Треска	cod	Kabeljau	cabillaud
Karp	Карп	carp	Karpfen	carpe
Qızılbalıq	Лосось, семга	salmon	Lachs-Salm	saumon
Dəniz okunu	Окунь морской	dorado	Rotbarsch	rouget
Auçouslar	Анчоусы	anchovy	Sardelle	anchois
Sardina	Сардины	sardine	Sardine	sardine
Tinça balığı	Линь	tench	Schleie	tanche
Suf	Судак	pike-perch	Zander	sandre
Ətli xörəklər	Мясные блюда	Main dish	Hauptfleischgang	Crosse-pièce
Mal əti	Говядина	beef	Ring (-fleisch)	bœuf
Mal əti filesi	Филе говяжье	tenderloin of beef, fillet of beef	Rindslende	filet de bœuf
Can əti filesi	Филейная вырезка	fillet steak	Lendenstück	filet, bifteck
Romşteks	Ромштекс	sirloin steak	Rumpsteak	entrecôte
Mal ətindən qulyaş	Гуляш из говядины	beef goulash	Rindergulasch	goulasch de boeuf
Mal ətindən qrudinka	Грудинка говяжья	brisket of beef	Brust	poitrine de boeuf
Pörtlədilmiş mal əti	Тушеная говядина	braised beef	Schmorbraten	boeuf braisé
Mal ətindən rulet	Рулет из говядины	stuffed roll of beef	roulade	roulade de boeuf
Dana əti	Телятина	Veal	Kalb (-fleisch)	Veau
Dana can əti	Телячья вырезка	fillet of veal	Kalbslende	filet de veau
Dana ətindən medalyon	Медальон из телятины	medallion of veal	-medallion	médallion de veau
Dana filesi	Филе телячье	veal steak	-stück	steak de veau
Döymə kotlet	Котлета от-	veal cutlet	-kotelett	cotelette de

	бивная			veau
Qızardılmış dana əti	Жареная телятина	roast veal	-braten	roti de veau
Dana ətindən qulyaş	Гуляш из телятины	veal goulash	-gulasch	goulasch de veau
Dana ətindən raqu	Рагу из телятины	veal ragout	-ragout	blanquette de veau
Donuz əti	Свинина	Pork	Schwein (efleisch)	Porc
Donuz can əti	Свиная вырезка	tenderloin of pork	Schweinelende	filet de porc
Donuz ətindən şnitset	Шницель свиной	pork cutlet	-schnitzel	escalope de porc
Donuz ətindən döymə kotlet	Котлета свиная отбивная	pork chop	-kotelett	cotelette de porc
Donuz koreykası	Свиная корейка	loin of pork	-rücken	carré de porc
Donuz qrudinkası	Свиная грудинка	belly of pork	-bauch	poitrine de porc
Qızardılmış donuz əti	Свинина жареная	roast pork	-braten	rôti de porc
Donuz ətindən rulet	Свиной рулет	stuffed roll of pork	-roulade	paupiette de porc
Donuz ətindən qulyaş	Свиной гуляш	pork goulasch	-gulasch	goulasch de porc
Bujenina (bişmiş donuz əti)	Буженина	fresh boiled pork	Wellfleisch	porc bouilli
Donuz ayağı	Свиная ножка	pickled shank of pork	Eisbein	jarret de porc salé
Donuz ətindən həlməşik	Студень свиной	brawn	Sülze	fromage de porc
Donuz piyi	Шпик	bacon	Speck	lard
Hislənmiş vetçina	Ветчина копченая	ham	Schinken	jambon fumé
Qoyun əti	Баранина	Mutton	Hammel (-fleisch)	Mouton
Döymə qoyun əti kotleti	Котлета баранья отбивная	mutton chop	Hammelkotelett	côtelette de mouton
Qoyun ayağı	Баранья ножка	leg of mutton	-keule	gigot de mouton
Qoyun döş əti	Баранья корейка	saddle of mutton	-rüken	selle de mouton
Qızardılmış qoyun əti	Баранина жареная	roast mutton	-braten	rôti de mouton
Qoyun ətindən	Рагу из бара-	mutton ragot	-raguot	navarin

raqu	нины			
Qoyun qabırğası	Бараныи реб-рышки	mutton cutlet	-rippchen	côte de mouton
Qoyun ətu kababı	Шашдык из баранины	shashlik	Schaschlyk	chachlyk
Subməhsulları	Субпродукты	Offal	Inntreien	Abats
Beyin	Мозги	brains	Him	cervelle
Dil	Язык	tongue	Zunge	langue
Ürək	Сердце	heart	Herz	coeur
Ağ ciyər	Легкое	lungs	Lunge	poumon
Qaraciyər	Печень	liver	Leber	foie
Böyrəklər	Почки	kidneys	Nieren	rogns
Ov heyvanı (vəhşi heyvan) əti	Мясо диких животных	Come	Wild	Cibier
Dovşan	Заяц	hare	Hase (n)	lièvre
Dovşan koreykası	Заячья ко-рейка	saddle of hare	-rucken	râble de lièvre
Dovşan okoroku	Заячий око-рок	leg of hare	-keule	Cuissot de lièvre
Dovşan içalati	Заячьи по-троха	jugged hare	-pfeffer	civet
Əlik	Косуля	roe, fleisch: venison	Reh	chevreuil
Maral	Олень	deer, fleisch: venison	Hirsch	cerf
Maral filesi	Филе олени-ны	venison steak	- stück	steak de venaison
Maral ətindən medalyon	Медальон из оленины	medallion of venison	-médallion	médaillon de venaison
Qızardılmış maral əti	Оленина жареная	roast venison	-braten	venaison rôtie
Qaban	Кабан	wild boar	Wildschwein	marcassin
Qaban koreykası	Кабанья ко-рейка	saddle of wild boar	-rücken	selle de marcassin
Qaban filesi	Филе кабана	wild boar steak	- stück	steak de marcassin
Qaban qulyaşı	Гуляш из кабана	wild boar goulash	-gulasch	goulasch de marcassin
Qızardılmış qaban əti	Кабан жареный	roast wild boar	-braten	marcassin rôti

Ev və ov quşu	Домашняя птица и дичь	Poultry and wild fowl	Haus-und Wildgeflügel	Volaille et gibier a plumes
Toyuq	Курица	chicken	Huhn	poularde
Cücə	Пышленок	spring chicken	Küken	poussin
Ördək	Утка	duck	Ente	canard
Qaz	Гусь	goose	Cans	oie
Hind toyuğu	Индейка	turkey	Pute	dinde
Hind toyuğu içalati	Потроха индейки	giblets of turkey	Putenklein	abattis dedinde
Sibir xoruzu	Глухарь	mountain cock	Auerhahn	coq de bruyère
Tetra quşu	Тетерев	blackcock	Birkhahn	coq de bois
Qırqovul	Фазан	pheasant	Fasan	faisan
Qarabağır	Рябчик	hazel-grouse	Haselhuhn	gélinotte
Boz kəklik	Куропатка серая	partridge	Rebhuhn	perdreau
Ağ kəklik	Куропатка белая	white grouse	Schneehuhn	perdrix blanche
Cüllüt	Бекас	snipe	Schnepfe	bécasse
Vəhşi ördək	Дикая утка	wild duck	Wildente	canard sauvage
Tərəvəzlər	Овощи	Vegetable	Gemüse	Légumes
Ənginar	Артишоки	artichoke	Artischocke	artichaut
Gül kələm	Цветная капуста	cauliflower	Blumenkohl	chou-fleur
Kərəviz	Сельдерей	jelery	Bleichsellerie	céleri
Kolrabi (kələm növü)	Кольраби	Kohlrabi	Kohlrabi	chou-rave
Qulançar	Спаржа	asparagus	Spargel	asperge
Lobyə	Фасоль	string beans	Grüne bohnen	haricots verts
Noxud	Горох	phafs	Erbsen	petits pois
Yerkökü	Морковь	carrots	Möhren	carottes
Göy soğan	Лук-порей	leek	Porree	poireau
Soğan	Лук	onion	Zwiebel	oignon
Brüssel kələmi	Брюссельская капуста	brussels sprouts	Rosenkohl	chou de Bruxelles
Qırmızıbaş kələm	Краснокочанная капуста	red cabbage	Rotkohl	chou rouge
Ağbaş kələm	Белокочанная капуста	white cabbage	Weißkohl	chou blanc
Savoyiski kələmi	Савойская капуста	savoy cabbage	Wirsingkohl	chou frisé, chou de

				Milan
İspanaq	Шпинат	spinach	Spinat	épinard
Qıtıqotu kökü	Хрен	horse radish	Meerrettich	raifort sauvage
Şampinyonlar	Шампиньоны	mushrooms	Champignons	champignons
Quzugöbələyi	Сморчки	morels	Morcheln	morilles
Sarı göbələk	Лисички	chanterelles	Pfefferlinge	chanterelles
Ağ göbələklər	Белые грибы	yellowboletuses	Steipilze	cèpes
Yerdombalanı	Трюфели	truffles	Trüffeln	truffes
Qarnirlər	Гарниры	Side dishes	Beilagen	Suppléments
Makaronlar	Макароны	macaroni	Makkaroni	macaroni
Vermişellər	Вермишель	spaghetti	Spaghetti	spaghetti
Düyü	Рис	rice	Reis	riz
Bişmiş kartof	Картофель отварной	boiled potatoes	Salzkartoffeln	pommes nature
Yağlı kartof	Картофель с маслом	buttered potatoes	Schwenkkartoffeln	pommes beurrées
Cəfərilı kartof	Картофель с петрушкой	parsley potatoes	Petersilien kartoffeln	pommes persillées
Qızardılmış kartof “fri”	Картофель жареный «фри»	fried potatoes	Röstkartoffeln	pommes rissolées
Dilim şəkildə qızardılmış kartof	Картофель, жаренный ломтиками	fried potatoes (in slices)	Bratkartoffeln	pommes sautées
Qozşəkillı kartof	Картофель орешками	nut potatoes	Nußkartoffeln	pommes noisettes
Samanı şəkildə kartof	Картофель соломкой	straw potatos	Strohkartoffeln	pommes paille
Kartof kroketləri	Картофельные крокеты	potato croquettes	Kartoffelbällchen	pommes croquettes
Kartof çirsi	Картофельные чипсы	potato crisps	Kartoffelscheibchen	pommes chips
Kartof çöpləri	Картофельные палочки	chipped potatoes	Kartoffelstäbchen	pommes allumettes
Kartof püresi	Картофельное пюре	mashed potatoes	Kartoffelbrei	purée de pommes
Şirin soyuq xörəklər	Холодные сладкие блюда	Cold sweets	Süßspeisen, kalt	Entremets froids
Dondurma	Мороженое	ice cream	Speiseeis	glace

Şokolad dondurması	Шоколадное мороженое	chocolate ice cream	-schokolade	glace au chocolat
Vanilli dondurma	Ванильное мороженое	vanilla ice cream	-vanille	glace à la vanille
Meyvəli dondurma	Фруктовое мороженое	fruit ice cream	-fruchteis	glace aux fruits
“Melba” şaftalı	Персики «мельба»	peach “Melba”	Pfirsich “Melba”	pêcher “Melba”
Plombir	Пломбир	parfait	Halbgefrorenes	parfait
Krem	Крем	cream	Creme	crème
Limonlu krem	Лимонный крем	lemon cream	-zitrone	-aux citrons
Portağallı krem	апельсиновый крем	orange cream	-orange	-aux oranges
Badamlı krem	Миндальный крем	almond cream	-mandel	-aux amandes
Meyvə salati	Фруктовый крем	fruit salad	Obstsalat	salade de fruits
Kompot	Компот	compote	Kompott	compote
Tort	Торт	fancy cake	Torte	tarte, gateau
Meyvəli piroq	Фруктовый пирог	fruit cake	Obstkuchen	tarte aux fruits
Peçenye	Печенье	sponge cake	Sandgebäck	sablé
Çalınmış qaymaq	Взбитые сливки	whipped cream	Schlagsahne	crème fouettée
İsti şirin xörəklər	Горячие сладкие блюда	Hot sweets	Süßspeisen, warm	Entremets chauds
Konfitürlü omlet	Омлет с конфитюром	sweet omlet	Omelette confiture	omelette confiture
“Sürpriz” omleti	Омлет «сюрприз»	omelett “Surprise”	Omelette surprise	omelette surprise
Oladi	Оладьи	sponge cakes	Krapfen	beignets
Blinçiklər	Блины	pancakes	Eierkuchen	crêpes
Zapekanka	Запеканка	souffle	Auflauf	soufflé
Pendir	Сыр	Cheese	Käse	Fromage
Rokfor	Рокфор	Roquefort	Roquefort	Roquefort
Sovet	Советский	Tilsit	Tilsiter	Tilsit
Çester	Честер	Chester	Chester	Chester
Edam	Эдамский	Edam	Edamer	fromage de Hollande
Çeddar	Чеддер	Parmesan	Parmesan	parmesan
İsveçgə	Швейцарский	Swiss	Schweizer	gruyère
Pendirli çalınmış	Воздушное	cheese puffs	Käsewindbeutel	chou au

peçenye	печенье с сыром			fromage
Pendirli peçenye	Печенье с сыром	cheese biscuits	-gebäck	biscuits
Pikant pendirlə buterbrod	Бутерброды с пикантным сыром	Welsh rarebits	-würzbissen	Welsh rarebits
Pendir fondyusu	Сыр фондю	cheese fondue	-fondue	fondue au parmesan
Pendir assortisi	Ассорти из сыра	cheese platter	-platte, gemischt	plat de fromage
Meyvələr	Фрукты	Fruit	Obst	Fruits
Alma mussu	Яблочный мусс	stewed apples	Apfelmus	compote de pommes (passées)
Ananas	Ананас	pineapple	Ananas	ananas
Ərik	Абрикос	apricot	Aprikose	abricot
Banan	Банан	banana	Banane	banane
Armud	Груша	pear	Birne	poire
Böyürtgən	Ежевика	blackberry	Brombeere	mûre sauvage
Çiyələk	Клубника	strawberry	Erdbeere	fraise
Meşə çiyələyi	Земляника	wild strawberry	Walderdbeere	fraise des bois
Qaragilə	Черника	blueberry	Heidelbeere	myrtille, airelle
Moruq	Малина	raspberry	Himbeere	framboise
Qarağat	Смородина	red currant	Johannisbeere	groseille
Motmutu	Крыжовник	gooseberry	Stachelbeere	groseille verte
Albalı	Вишня	cherry	Kirsche	cerise
Naringi	Мандарин	tangerine	Mandarine	mandarine
Yemiş, yaxud qarğız	Дыня или арбуз	melon	Melon	melon
Portağal	Апельсин	orange	Orange	orange
Qreypprut	Грейпфрут	grapefruit	Pampelmuse	pamplemousse, grapefruit
Şaftalı	Персик	peach	Pfirsich	pêche
Gavalı	Слива	plum	Pflaume	prune
Mərsin	Брусника	cranberry	Preiselbeere	airelle rouge
Üzüm	Виноград	grape	Weintraube	raisin

12.3. XÜSUSİ XİDMƏT FORMALARINDA İŞLƏDİLƏN TERMİNLƏR				
Nahar masası	Стол обеденный	table	Tafel	table
İş masası	Стол рабочий	table	Tisch	table
Stul	Стул	chair	Stuhl	chaise
Masanın bəzədilməsi	Украшение стола	table decoration	Tafelschmuck	décoration de la table
Furşet masası	Фуршетный стол	buffet supper	Stehbankett	lunch debout
Qəbul	Прием	reception	Empfang	réception
ŞƏRAB VƏ DİGƏR İÇKİLƏRİN BURAXILMASI				
Kokteyl	Коктейл	cocktail	Cocktail	cocktail
Martini	Мартини	-Martini	-Martini	martini
Manxetten	Манхэттен	-Manhattan	-Manhattan	manhattan
Vermut	Вермут	vermouth	Wermut	vermouth
Ağ şərab	Белое вино	white wine	Weißwein	vin blanc
Qırmızı şərab	Красное вино	red wine	Rotwein	vin rouge
Desert şərabı	Десертное вино	dessert wine	Dessertwein	vin de dessert
Oynaq şərab	Игристое вино	champagne	Schaumwein	vin mousseux
Butulka	Бутылка	bottle	Flasche	bouteille
Qrafın	Графин	decanter	Karaffe	carafe
Qədəh	Фужер	pint	Schoppen	chopine
Badə	Рюмка	glass	Glas	verre
Krüşon	Крюшон	cup	Bowle	bowl
Qlintveyn	Глинтвейн	mulled wine	Glühwein	vin chaud
Pivə	Пиво	beer	Bier	bière
Açıq pivə	Пиво светлое	pale beer	-hell	bière blonde
Tünd pivə	Пиво темное	dark beer	-dunkel	bière brune
Su	Вода	water	Wasser	eau
Mineral su	Минеральная вода	mineral water	Mineralwasser	eau minérale
Limonad	Лимонад	lemonade	Limonade	limonade
Meyvə şirəsi	Фруктовый сок	fruit juice	Obstsaft	jus de fruits
Tərəvəz şirəsi	Овощной сок	vegetable juice	Gemüsesaft	jus de légumes
Qəhvə	Кофе	coffee	Kaffee	café
Çay	Чай	tea	Tee	thé
Kakao	Какао	cocoa	Kakao	cacao
Süd	Молоко	milk	Milch	lait

Ədəbiyyat

1. Aynur Arifqızı. Novruz adəti. //Kulina, 2006, №3(19), s.26-27.
2. Əhmədov Əhməd-Cabir İ. Novruz süfrəsi. Bakı: “Azərnəşr”, 2011, 78 s.
3. Əmiraslanov T.İ. Novruz-96. Bakı: “Şərq-Qərb”, 1996, - 56 s.
4. İdrisoğlu T. Çay süfrəsinin ənənələri. //Kulina, 2004, №04 (08), s.15.
5. Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin “Restoran biznesi”. 2006. İllik kataloqu. Bakı, 2006.
6. Qurbanov N.H. İctimai iəşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi: Ali məktəblər üçün dərs vəsaiti. Bakı, AzNKİ nəşriyyatı, 1985, -104 s.
7. Qurbanov N.H., Omarova E.M. İəşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları: Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı, “İqtisad Universiteti” nəşriyyatı, 2010, -550 s.
8. Анастасия Арефьева. Тебе, любимая. //Питание и общество, 2010, с.10.
9. Василенко З.В. Предприятия общественного питания. /З.В.Василенко, Т.И.Пискун. – Минск: Беларусь, 2007, - 214 с.
10. ГОСТ 30524-97. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Минск, 2001.
11. ГОСТ Р 50762 - 2007 (Национальный стандарт Российской Федерации). Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Изд. официально. М.: «Стандартинформ», 2008. -12 с.
12. Дементьева М.Л. Реклама в общественном питании. М.: Экономика, 1972. -63 с.
13. Забиев С. Кофе по-турецки. //Питание и общество, 2010, №11, с.9.
14. Елизарова Л.Г. Алкогольные напитки: товарный справочник. М.: Экономика, 1997.

15. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. М.: Экономика, 1986, 272 с.
16. Кардаков Н. Он мне дорог с давних лет, и его милее нет. //Питание и общество, 1999, №4, с.28.
17. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: «Высшая школа», 1980. -238 с.
18. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях. Учебник. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.
19. Кучер Л., Шкуратова Л. Дети – будущей планеты. //Питание и общество, 2009, №6, с.239.
20. Кучер Л., Шкуратова Л. Спас медовый, яблочный, хлебный. //Питание и общество, 2009, №8, с.14-15.
21. Кучер Л., Шкуратова Л. Ритуалы чаепития. //Питание и общество, 2008, №4, с.26-27; №5, с.26.
22. Кучер Л., Шкуратова Л. Подача горячих и холодных напитков. //Питание и общество, 2006, №12, с.24-25.
23. Кучер Л., Шкуратова Л. Встреча нового года. //Питание и общество, 2008, №12, с.6-7 и фото из обложки журнала.
24. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.М., Ястина Г.М. /Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000 – 216 с.
25. Организация производства и обслуживания в общественном питании /М.И.Беляев, И.Г.Бережной, Г.А.Петров [и др.] М., 1986.
26. Пособие для работников общественного питания. Сокращенный перевод с немецкого А.В.Любарского / Э.Гундлах, Ф.Мюллер, Г.Д.Ремус и др.; Под ред. Ф.Мюллера. – М.: Экономика, 1981, -136 с.
27. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: учеб. пособие для вузов. Киев: «Высшая школа», Головное изд-во. 1990.

28. Пятницкая Н.А. Организация общественного питания в гостиничном комплексе. Учеб. Пособие для тех. Киев, «Высшая школа», Головное изд-во, 1984, 256 с.

29. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением правительства РФ от 15 августа 1997 №1036 //Собр.Законодательства РФ. 1997, №34, ст.3980.

30. Семилетников Н.А. Дипломатический и деловой протокол. Мн.: ПКФ «Сигма», 1997, -96 с.

31. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебопродинформ, 2001.

32. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Легкая и пищевая промышленность. 2000.

33. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2000. -416 с.

34. Тематические столы фестиваля «Мир вкуса-2003». //Питание и общество, 2003, №10, с.32.

35. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. М.: Лик пресс, 1998.

36. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: Высшая школа, 1990, -208 с.

37. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. №132-ФЗ //Российская газета. 1996, 3 декабря.

38. Фурс И.Н., Дудка Г.А. и др. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Минск, Белорусская Ассоциация кулинаров, 1998, 416 с.

39. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресение, 1977.

40. Henz Neumann, Adolf Scharfe. Çekonnt serviert. Verlaq Wirtschaft Berlin, 1985, -160 s.

41. "Qidalanma və səmiyyət" jurnalı (rus dilində). Moskva, 2000-2011-ci illər.

42. "Kulina" jurnalı, Bakı, 2004-2007-ci illər.

M Ü N D Ə R İ C A T

	səh.
Giriş	3
Fənnin predmeti, tədrisinin məqsədi və xidmət prosesində işlədilən terminlər haqqında ümumi məlumat (Qurbanov N.H)	5
I FƏSİL. İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ İSTEHLAKÇILARA XİDMƏTİN TƏŞKİLİNİN ÜMUMİ MƏSƏLƏLƏRİ (Qurbanov N.H.)	12
1.1. Xidmətin məqsəd və vəzifələri, əsas qaydaları və normaları haqqında	12
1.2. İaşə xidmətlərinin təsnifatı, metodları və formaları	18
1.3. Müasir şəraitdə iaşə xidmətlərinin təşkili işində perspektiv istiqamətlər	23
1.4. Müxtəlif tipli iaşə müəssisələrində xidmətin təşkili xüsusiyyətləri	30
1.5. Xidmətin təşkilində mütərəqqi texnologiyalardan istifadə	45
II FƏSİL. TİCARƏT VƏ KÖMƏKÇİ OTAQLAR QRUPUNUN NÖVLƏRİ VƏ TƏCHİZATI, BURADA XİDMƏTEDİCİ İŞÇİLƏRİN ƏMƏYİNİN TƏŞKİLİ (Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S.)	53
2.1. Ticarət qrupu otaqlarının növləri və onların xüsusiyyətləri	53
2.2. Köməkçi otaqlar qrupu və onların xüsusiyyətləri .	56
2.3. Ticarət qrupu otaqlarının işıqlandırılması	63
2.4. Ventilyasiyanın təşkili	65
2.5. Zallarda interyerlərin tərtibatı	66
2.6. Zalların avadanlıqlarla təchizatı	72
2.7. Ticarət zalı və bufetlərdə xidmətedici heyətin əməyinin təşkili	79

2.7.1.	Ticarət zalı menecerinə (metrdotelə, inzibatçıya) göstərilən tələblər	79
2.7.2.	Ofisiantlara, barmenlərə və servis-barın bufetçisinə göstərilən tələblər	80
2.7.3.	Xidmətedici heyətin əmək şəraiti və iş rejimini təyin edən amillər	88
2.7.4.	Xidmətedici heyətin əməyinin təşkili	94

III FƏSİL. XİDMƏT ZAMANI İŞLƏDİLƏN YEMƏK QABLARI, CİHAZLAR VƏ SÜFRƏ MATERİALLARI (Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S.) 96

3.1.	Yeməxana qabları və cihazlarının növləri	96
3.2.	Çini və keramika qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı	99
3.3.	Büllur və şüşə qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı	106
3.4.	Metal qabların xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı	113
3.5.	Yemək ləvazimatlarının xarakterik xüsusiyyətləri və təyinatı	119
3.6.	Ağac və plastmasdan hazırlanan qablar və ləvazimatların xüsusiyyətləri və təyinatı	125
3.7.	Süfrə materiallarının xarakterik xüsusiyyətləri ...	127

IV FƏSİL. İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNİN BƏDİİ-ARXİTEKTURA BAXIMINDAN XİDMƏTƏ HAZIRLANMASI VƏ BU PROSESDƏ İNFORMASIYA VASİTƏLƏRİNDƏN İSTİFADƏ (Qurbanov N.H.) 131

4.1.	Müəssisələrin bədii-arxitektura baxımından xidmətə hazırlanması	131
4.2.	İnformasiya vasitələri haqqında	135
4.3.	Menyu və preyskurantların tərtibatının təyinatı və əsas texnoloji prinsipləri	137
4.4.	Menyunun növlər üzrə tərtibat xarakteristikası ...	140
4.5.	Şərab kartı	151
4.6.	Restoranın kokteyllər kartı	153

4.7.	Menyu və şərab kartlarının bəzədilməsi	153
V FƏSİL. TİCARƏT QRUPU OTAQLARININ XİDMƏTƏ HAZIRLANMASI. MASALARIN BƏZƏDİLMƏSİ FORMALARI (Qurbanov N.H.)		166
5.1.	Xidmətin təşkilinin mərhələləri	166
5.2.	Ticarət otaqlarının təmizlənməsi və mebelin zallarda yerləşdirilməsi	166
5.3.	Qab-qacağın və ləvazimatların alınması, xidmət üçün hazırlanması qaydaları	169
5.4.	Sini ilə işləmə qaydaları və ticarət zalında masaların bəzədilməsi	171
5.5.	Masalar üçün salfet bükülməsinin növləri və formaları	178
5.6.	Masanın qabaqcadan bəzədilməsinin müxtəlif variantları	201
5.7.	Güllərdən masaüstü kompozisiyaların hazırlanması və musiqi xidmətinin təşkili	211
VI FƏSİL. RESTORANLARDA İSTEHLAKÇILARA XİDMƏTİN TƏŞKİLİ (Qurbanov N.H., Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S.)		216
6.1.	Xidmətin əsas elementləri	216
6.1.1.	Qonaqların qarşılınması və yerləşdirilməsi	216
6.1.2.	Sifarişlərin qəbulu və tərtib olunması	218
6.1.3.	Somelyenin işi. Şərabların seçilməsi və süfrəyə verilməsi üzrə məsləhətlər	221
6.1.4.	Sifarişlərin istehsala verilməsi	230
6.2.	Ticarət zallarında xidmət prosesinin təşkili	231
6.2.1.	Servis-bardan məhsulların buraxılış qaydaları	233
6.2.2.	Şampan şərabının süfrəyə verilmə xüsusiyyətləri	236
6.3.	Restoranlarda xörəklərin süfrəyə verilməsinin əsas üsulları	238
6.4.	Soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların süfrəyə verilmə ardıcılığı və qaydaları	246
6.5.	İsti qəlyanaltıların süfrəyə verilmə qaydaları	254

6.6.	Birinci xörəklərin süfrəyə verilməsi qaydaları	259
6.7.	İkinci xörəklərin müəssisələrdə süfrəyə verilməsi qaydaları	263
6.8.	Şirin xörəklərin süfrəyə verilməsi qaydaları	275
6.9.	İsti içkilərin süfrəyə verilməsi qaydaları	281
6.10.	Soyuq içkilərin və mineral suların süfrəyə verilməsi qaydaları	286
6.11.	Qənnadı məmulatlarının süfrəyə verilməsi qaydaları	288
6.12.	Etiket qaydaları və masa arxasında davranış normaları	288
6.13.	İstehlakçılarla hesablaşma qaydaları	300
6.14.	Masanın yığışdırılması və istifadə olunmuş qab-qacağın, ləvazimatın əvəzlənməsi	302
6.15.	Tütün məmulatlarının süfrəyə verilməsi qaydaları	306

VII FƏSİL. İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ QƏBUL VƏ BANKETLƏR ZAMANI GÖSTƏRİLƏN XİDMƏT

(Qurbanov N.H.)	308
7.1. Qəbul və banketlərin növləri	308
7.1.1. Gündüz keçirilən diplomatik qəbullar	309
7.1.2. Axşam keçirilən diplomatik qəbullar	310
7.2. Sifarişin qəbulu	314
7.3. Banket xidmətin təşkilində menecerin rolu	316
7.4. Ofisiantlar tərəfindən tam xidmətlə masa arxasında banketin təşkili	318
7.5. Furşet qəbulu	331
7.6. Kokteyl qəbulu	345
7.7. Çay banketi	352
7.8. Qarışıq banket və qəbullar	365
7.9. Ofisiantlar tərəfindən qismən xidmət göstərilməklə masa arxasında banket	369
7.10. «Toy» banketi	373
7.11. «Ad günü» banketi	381

7.12. Yubilyara, dostların görüşünə həsr olunan banketlər	382
--	-----

VIII FƏSİL. QULLUĞUN XÜSUSİ NÖVLƏRİ VƏ XİDMƏT FORMALARI (Əmiraslanova L.T.,

Hüseynova Y.S.)	383
8.1. Simpozium, konfrans, seminar, müşavirə iştirakçılarının qidalanması və xidməti üzrə göstərilən qulluq növləri	383
8.2. İdman tədbirləri zamanı xidmət	385
8.3. Mehmanxanalar nəzdində olan iaşə müəssisə- lərində və mehmanxana otaqlarında xidmət	386
8.4. Şənliklərin, bazar günü brançlarının, tematik tədbirlərin təşkili və xidmətində göstərilən qulluqlar	401
8.5. Kütləvi istirahət və mədəni-kütləvi tədbirlər keçirilən yerlərdə qidalanma və qulluğun təşkili üzrə xidmətlərin təklif olunmasının xüsusiyyətləri	430
8.6. Nəqliyyat sistemlərində sənişinlərə xidmətin təşkili	432
8.7. Qulluğun müasir növləri və xidmət formaları	443

IX FƏSİL. XARİCİ TURİSTLƏRƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ ÜZRƏ QULLUĞUN NÖVLƏRİ

(Qurbanov N.H.).....	452
9.1. Turizmin növləri və xidmət kateqoriyaları təşkilinin normativ bazası	452
9.2. Turistlərin xidməti üçün iaşə müəssisələrinə göstərilən tələblər	459
9.3. Restoran və kafelərdə turist qruplarına göstərilən xidmət	466
9.4. Yolda olan zaman turistlərə göstərilən qidalanma xidmətləri	470
9.5. Xarici turistlərin qidalanma xüsusiyyətləri	470

X FƏSİL. QONAQLARA YÜKSƏK SƏVİYYƏDƏ (VİP) XİDMƏTİN TƏŞKİLİ (Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S)	484
10.1. Qonaqlara yüksək səviyyədə xidmətin təşkili xüsusiyyətləri	484
10.2. VIP zalda qəlyanaltılar, xörəklər və içkilərin süfrəyə verilməsi	485
10.3. Qonaqların gözü qarşısında tranşlanma	488
10.4. Xörəklərin və desertlərin flambirlənməsi	492
10.5. Avropasayağı fondyu yeməklərin hazırlanması və süfrəyə verilməsinin xüsusiyyətləri	495
XI FƏSİL. İSTEHSAL VƏ TƏDRİS MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ VƏ DİGƏR SAHƏLƏRDƏ YERLƏŞƏN İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ XİDMƏTİN TƏŞKİLİ (Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S).....	499
11.1. İstehsalat müəssisələrində yerləşən iaşə müəssisələrində xidmət	500
11.2. Ali məktəblərdə, orta ixtisas təhsili məktəblərində, orta ümumtəhsil məktəblər və texniki-peşə məktəblərində iaşə xidməti	511
11.2.1. Ali və orta ixtisas təhsili məktəblərin tələblərinə xidmət.....	511
11.2.2. Ümumtəhsil məktəblərində xidmət	516
11.2.3. Texniki-peşə məktəbi şagirdlərinə xidmət	520
11.3. Sosial baxımdan müdafiə olunmayan (nəzarətsiz) əhali qrupuna göstərilən iaşə xidməti	523
XII FƏSİL. RESTORANLARDA XİDMƏT ZAMANI İŞLƏDİLƏN BİR SIRA TERMİNLƏRİN MÜXTƏLİF DİLLƏRDƏ LÜĞƏTİ (Qurbanov N.H., Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S.)	525
12.1. Masaların bəzədilməsində işlədilən terminlər	525
12.2. Xörəklərin buraxılışında işlədilən terminlər	525
12.3. Xüsusi xidmət formalarında işlədilən terminlər ..	536
Ədəbiyyat	537
Mündəricat	540

NÜSRƏT HEYDƏR OĞLU QURBANOV

*ADIU-nun «Qida məhsullarının texnologiyası» kafedrasının
dosenti, texnika elmləri namizədi*

YAZGÜL SÜLEYMAN QIZI HÜSEYNOVA

Baş müəllim

LALƏ TAPDIQ QIZI ƏMİRASLANOVA

Baş müəllim, fəxri dosent

Nəşriyyatın müdiri:

Baş redaktor:

Redaktor:

Kompüter tərtibatçısı:

Dizayner:

Kamil Hüseynov

İsmət Səfərov

İsabə Hüseynova

Səbiyyə Səməmi

Mətanət Əmirova

Vüsalə Axundova

N.H.Qurbanov, Y.S.Hüseynova, L.T.Əmiraslanova

**İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili
(dərslük)**

Н.Г.Курбанов, Я.С.Гусейнова, Л.Т.Амирасланова

**Обслуживание в предприятиях общественного
питания (учебник)**

N.H.Gurbanov, Y.S.Husseynova, L.T.Amiraslanova

**Organization of service at the enterprises of mass
nutrition (textbook)**

Çapa imzalanıb 14.10.2009. Kağız formatı 60x84 1/16. Həcmi 30 ç.v.
20 ş.ç.v. Sifariş 13. Sayı 500.

«İqtisad Universiteti» Nəşriyyatı. AZ1001, Bakı, İstiqlaliyyət küçəsi, 6.
