Serwis Bufetowy

Serwis Bufetowy

Polega na atrakcyjnej ekspozycji licznych potraw w naczyniach wieloporcjowych na specjalnych stołach bufetach

Goście obsługują się sami lub korzystają z pomocy kelnera obsługującego bufet.

Popularne rodzaje bufetów

- Śniadaniowy
- Z przekąskami
- Obiadowy lub kolacyjny
- Sałatkowy
- Z deserami
- Z napojami /kawowy
- Specjalne- np. na przyjęcia

Typy bufetów

- Dla zamkniętej grupy gości

  np. hotelowy / serwowany w określonych godzinach / opłata jednorazowa niezależna od wielkości porcji
- Otwarty-bufety w których prowadzona jest sprzedaż

  np. restauracje oferujące sprzedaż według wagi, wielkości, ilości posiłku potraw bufetowych

Przygotowanie bufetu

Bufet powinien znajdować się w wyeksponowanym miejscu w sali restauracyjnej

Układ stołów bufetowych zależy od:

- kształtu sali
- liczby gości
- rodzaju potraw

Najczęściej bufet ustawiany jest wzdłuż ściany, goście mają do niego dostęp od strony zewnętrznej natomiast za stołem zostawia się miejsce dla obsługi

W przypadku większej ilości gości polecane są następujące rozwiązania:

- stoły nakryte identycznie z obu stron ustawia się w centralnym miejscu sali- goście mają dostęp z każdej strony
- ustawienie kilku stołów o jednakowym nakryciu i zaopatrzeniu- goście sami dzielą się na grupy o odpowiedniej liczebności.

Nakrycie stołów

Stoły nakrywa się obrusem, a boczne powierzchnie upina się falbankami tzw. skirtingami zwisającymi na długość ok. 10 cm od podłogi z każdej ze stron do której będą podchodzić goście.

Ustawienia talerzy, sztućców i serwet dla gości

Talerze są ustawiane w stosy zawsze na początku stołu bufetowego ponieważ od ich wzięcia goście rozpoczynają samoobsługę. Czy ma to być prawa czy lewa strona zależy od wielkości sali oraz kierunku, z którego podchodzić będą goście.

Nie należy układać talerzy między potrawami, ponieważ goście będą sobie przeszkadzali na wzajem ani ustawiać zbyt wysokich stosów ponieważ psuje to ogólny wygląd stołu.

Istnieją 2 metody ustawiania sztućców i serwet

- Na końcu stołu- goście nie muszą nieść ich podczas wybierania potraw, jednak bywają zaniepokojeni
- Na początku stołu- ustawia się spodki, filiżanki oraz łyżeczki, a także sztućce ułożone w serwecie, z której wystają tylko trzonki, goście niosą je podczas obchodzenia bufetu mogą odejść od niego w każdej chwili.

Ułożenie potraw w bufecie

Kolejność wystawiania potraw w bufecie odpowiada układowi klasycznego menu.

- Zimne przekąski, sałaty i sosy
- Zupy wraz z dodatkami
- Gorące dania główne z dodatkami i sosami
- Dania słodkie i sery
- Pieczywo

Jednak ze względów praktycznych lepiej zorganizować kilka mniejszych stołów

fosterhavel

Zasada przygotowania bufetu

- Atrakcyjny wygląd potraw
- Naczynia ustawione w jednym rzędzie,
- Wyłożenie sztućców serwisowych
- Potrawy i dodatki zgrupowane blisko siebie
- Do każdej potrawy wkładamy odpowiednie sztućce- po prawej stronie naczynia z punktu widzenia gościa
- Dodatki sosy stawiamy blisko potraw, do których są przeznaczone
- Dania na gorąco są ustawiane w specjalnych zamykanych podgrzewaczach lub kociołkach poniżej na talerzyku położone są sztućce do serwowania

- Dania na gorąco są ustawiane w specjalnych zamykanych podgrzewaczach lub kociołkach poniżej na talerzyku położone są sztućce do serwowania
- Kawę, herbatę i wrzątek do zaparzania wystawia się w termosach oraz dodatki do nich przeznaczone
- Dania łatwo wysychające oraz sery wystawia się w naczyniach zwanymi witrynami bufetowymi
- Potrawy wymagające niższej temp. są podawane w witrynach chłodzących
- Napisy podające nazwę potraw należy ustawić w pobliżu bufetu na odpowiednich stojakach muszą być one jednolite i wyraźne często występują w różnych językach

Obsługa kelnerska

Bezpośrednio przy bufecie ich zadaniem jest:

- doradzanie gościom
- dbanie o porządek na stołach bufetowych
- dbanie o estetyczny wygląd potraw
- uzupełnianie brakujących potraw oraz talerzy i sztućców
- serwowanie niektórych dań np.: gulaszu, gorące dania mięsne, kawy i herbaty
- zbieranie od gości brudnej zastawy

Zalety serwisu bufetowego

- atrakcyjnie zaprezentowane dania
- metoda, która pozwala na obsługę dużej liczby gości
- metoda odciążająca kuchnię w godzinach szczytu np.: przy śniadaniu
- goście sami zaspakajają swoje życzenia, co do wielkości i rodzaju potraw.

Wady serwisu bufetowego

- wymaga odpowiedniej liczby naczyń
- wymaga specjalistycznych naczyń podgrzewających jak i chłodzących
- ciągła konieczność dbania o czystość i estetykę w bufecie
- niszczenie dekoracji potraw przez gości nieumiejętnie posługującymi się sztućcami
- częsta zamiana przez gości sztućców do serwowania potraw, co powoduje mieszanie się smaków

Metoda bufetowa to najlepsza metoda do obsługi zamkniętego grona gości np. gości hotelowych

Dziękuję za uwagę