

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

**«Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш»
кафедраси**

Худойбердиев А.Ю.

**Туристлар овкатланишини ташкил
этиш**

фанидан

Ўқув-услубий қўлланмаси

Тузувчилар: Худойбердиев А.Ю. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси доценти, т.ф.н.

Тақризчилар, ЎзФА академиги, профессор Б.Т.Эшқувватов,
СамҚХИ, т.ф.н., доцент Ш.Ишниязова

«Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси
йиғилиши, № ____ сон баёни билан тасдиқланган ____ 2012 йил.

Институт ўқув-услугий Кенгаши № ____ баёни билан тасдиқланган
“ ____ ” ____ 2012 йил.

Аннотация

Ўқув-услугий қўлланмада Меҳмонларга хизмат кўрсатишга тайёргарлик кўришнинг моҳияти, ошхона сочиқлари, идиш ва анжомларни олиш ва хизмат бошлашга тайёрлаш, тантаналар, банкетлар, тўйларда хизмат қилиш, умумий овқатланиш корхоналарида меню (таомнома) ва прејскурантлар, ресторан залида меҳмонларга хизмат кўрсатиш, хизмат маданияти ва ахлоқ қоидалари бўйича маълумотлар келтириб ўтилган.

Ўқув-услугий қўлланма «Туризм» ва «Хизмат» соҳаси йўналишларида билим олаётган талабалар ва мутахассислар фойдаланиши мумкин.

І-БОБ. МЕХМОНЛАРГА ХИЗМАТ КЎРСАТИШГА ТАЙЁРГАРЛИК КЎРИШНИНГ МОҲИЯТИ

1.1. Бош официантнинг вазифалари

Бош официантнинг асосий вазифаси истеъмолчилар-ни кўнгилхушлик билан кутиб олиш, ресторанда бор ҳамма яхши имкониятларни уларга қаратиш: лаззатли таомлар, дилрабо мусиқа, хушчақчақлик билан вақтни ўтказиш. Шундай шароит яратиш керакки, бу ердагилар ўзларини худди уйидагидек, эркин ҳис қилишсин. Бош официант-нинг вазифаси рестораннынг асосий хизмат тармоғини бошқаришдир. Бош официант ресторанда меҳмондўстлик муҳитини яратиши керак.

Бош официант эрталаб ишга келиб, савдо хоналари-нинг ҳолатини текширади, зал, вестибюл, гардероб, бар, ҳожатхоналарни кўздан кечиради. Бино ичининг йиғиш-тирилиши, тозалигига эътибор беради. Мебеллар, жиҳоз-лар, ёритиш воситаларининг бутлиги ва созлигига назар ташлайди. Камчиликлар ва носозликлар бўлса, уларни тезда созлаш чораларини кўради.

Бош официант савдо хоналарини кўриб чиққач, кеча-ги сменанинг қолдирган ёзувларини кўздан кечиради. Буюртмалар билан танишади, ўрганиб чиқади ва стол яса-тиш учун тегишли топшириқ беради. Дастурхон ясатили-шини, стол ва сервантлар тозалигини шахсан ўзи текши-ради. Унинг вазифасига таомномада ёзилган овқатлар ҳақиқатан бор-йўқлигини текшириш ҳам киради. Таом ва маҳсулотлар таомномада ёзилиб, ошхонада буфетда бўлма-са, таомномага тузатиш киритади.

Ҳар куни бўладиган «беш дақиқа» лик йиғилишда бош официант официантлар бригадирларининг ахбаротини эшитади, улар залда бригаданинг неча аъзоси бор, қайси столлар қайси официантга тайинланганлиги ҳақида айтади. Бош официант ходимларнинг ташқи қиёфасини ҳам текширади, улар хизматга тайёр эканлигига ишонч ҳосил қилади. Сўнгра бош официант кечаги кун официантлар томонидан йўл қўйилган хатоларни муҳокама қилади, олинган танбех ва раҳматномалар ҳақида гапирди. Бу-гунги кун вазифалари, таом ва маҳсулотларни реализация қилиш йўллари кўрсатади. Бош официант ишдаги ўзга-ришлар, ресторан, трест бўйича эълон қилинган буйруқ, фармойишлар ҳақида официант, буфетчи, швейцар, фар-рош ва бошқаларни хабардор қилиши керак. «Беш дақиқа» лик

йиғилишга бош официант рестораннинг цех, бўлим ва бошқа хизмат бошлиқларини чақиради. Бу йиғилиш-ларда ресторан директори ёки унинг муовини қатнаши-ши шарт.

Бош официант ҳамкасбларига нисбатан хушмуомала, ғамхўр, очик кўнгилли, ўртоқлик муносабатида бўлиши лозим.

Бош официант бригадаларга тегишли жойларни бўлиб беради, тантанали қабуллар, банкетлар, тўйларда хизмат қилиш бўйича бригадир тайинлайди.

Юқоридаги масалалар ҳал бўлгандан кейин бош официант ўзининг асосий вазифасини бажаришга киришади. Бу вазифа меҳмонларни кутиб олишдир. Бош официант кўп нарсаларни хотирасида сақлаши лозим, масалан, зал-да қанча бўш жой бор? Баъзи ресторанларда бўш ўринлар ҳақида вестибюлда ёритиладиган табло бўлади. Кўп ҳолларда ресторанга келувчилар таблога назар ташлаб, бўш жой борлигини билиб, ичкарига кираверади. Бош официант истеъмолчиларни қарши олар экан, саломлашади, уларни официант иштирокида ўтиришга таклиф қилади, мижоз ўзига қулай жойга ўтиргач, таомлар ассортименти билан таништиради.

Бутун иш куни давомида бош официант овқатлар қоидага биноан берилаяптими, идишлардан тўғри фойдаланилаяптими, ҳисоб-китоб тўғри амалга оширилаяпти-ми — буларни назорат қилади. Бундан ташқари бош официант мижозларнинг таклиф ва эътирозларига қулоқ со-лади, биринчи талабдаёқ, «мулоҳаза ва таклифлар дафтари»ни истеъмолчиларга олиб чиқиб беради.

Дафтарга ёзилган мулоҳаза, таклиф бўйича шу заҳотиёқ чора кўради ва ресторан директорини бу ҳақда ҳа-бардор қилади. Ресторан беркитилгач, бош официант кун бўйи тушган пулни официантлар кассага топширдими-йўқми, идиш-анжомларнинг топширилганини текшира-ди. Хизмат қилган ходимлар ўз вақтида уйларига кетишларини таъминлайди.

Ресторанда тантанали қабуллар, банкет, тўйлар ўтка-зилганда бош официант зиммасига катта масъулият юк-ланади. Бундай ҳолларда бериладиган буюртмаларни қабул қилиб олади, хизмат устидан раҳбарликни амалга оширади.

Тантанали қабул, банкет, тўйларда энг аввало бош официант ташкилий масалаларни йиғилиш вакили билан ке-лишиб олади. Расмий қабул бўладиган бўлса, бош официант одамларни жой-жойига ўтказиш режасини тузади. Қа-бул ёки банкет ўтказиш ҳақида келишув тузилганлигининг расмийлашгани аванс берилиши

(олдиндан пул тўлаш) ёки кафолат хати берилиши билан бошланади.

Агар хорижий туристлар ресторанда овқатланадиган бўлса, бош официант улар учун таомнома тузишда қатнашади. Бунда уларнинг умумий диди ва удумлари ҳисобга олинади. Хорижий туристлар ҳақида официантлар ҳам маълумотга эга бўлишлари керак.

Бош официант вазифасига официантлар томонидан ўз вақтида ҳисоб реестри тузишни назорат қилиш ҳам киради. У кун бўйи официантлар ва бошқа унга қарашли хо-димлар ишини кузатади, бошқаради ва назорат қилади, хизмат жараёнида сезилган хато, камчиликларни барта-раф қилишни талаб қилади. Бош официант мунтазам ра-вишда, официантларнинг истеъмолчилар билан ҳисоб-ки-тоблари қандай қилинганлигини назорат қилиши мумкин. Ошхона ва буфетдан берилган таомларнинг тўла ва тўғри-лиги, идиш-товоклар сақланаётган жойда уларнинг тоза-лиги бош официант назоратида бўлади.

Аммо бош официант кўпроқ вақтини мижозлар кутишга сарфлайди. Залдаги тартиб кўпинча меҳмонларнинг қан-дай кутиб олиниши, тегишли ўринларга ўтказилишига боғлиқ. Шунинг учун бу вазифа бош официантга юкла-тилган. Залга мижозларни таклиф қилганда энг аввал аёл-ларни олиб боради ва ўтқазади, улар қўлига таомнома туттади. Ресторанга эндигина одам қўйилган ёки бўш жой-лар бемалол бўлган ҳолларда жой танлашда мижозлар хоҳишига қаралади: осойиштарок, бурчакрокда ўтириш дурустми, мусиқачиларга яқинроқми ёки деразалар олди-дами — бу меҳмонлар хоҳиши. Мижоз хоҳдаган қулай жой бўш бўлмаса, бошқа бўш жойга ўтирилади. Мижоз хоҳлаган жойни бошқа одамлар банд қилиб турган бўлса, улар рози-лиги билангина жой алмаштирилиши мумкин. Ҳали стол усти йиғиштирилиб, дастурхон тузалмаган жойни ҳам ми-жозга тавсия қилиш мумкин эмас. Бордию, мижозлар ку-тамиз, шу столга дастурхон солинсин, десалар — бошқа гап. Рестораннинг доимий мижозлари бўлса, ҳамма вақт ўтирадиган ўринларига ўтказилади. Истеъмолчилар қўлла-рида гуллар билан келса, сув қўйилган ваза келтирилади. Агар стол олдиндан банд қилиб қўйилган бўлса, бош офи-циант бу ҳақда белги қўйиб қўяди. Ресторанда турли ма-салалар бўйича турлича саволлар туғилиши мумкин. Бош официант мижозларни тинглаши, аниқ, мукамал жавоб бериши керак.

Хизмат жараёнида ресторанда турли вазиятлар юзага келиши мумкин. Бундай ҳолатларда бош официант ўзини тута билиши ва ахлоқ-одоб қоидаларига риоя қилиши шарт. Мисол тариқасида қуйидаги вазиятни кўришимиз мумкин.

Кечкурун хизмат бошланишида иккита мижоз — эр-как ва аёл тўрт ўринли столга ўтказилди. Улар бу ерга бошқа ҳеч кимни ўтқазмаслик кераклигини сўрашди. Эшик ортида эса одамлар навбат кутиб турибди. Бош официант нима қилиши керак?

Люкс тоифадаги ресторан ва барларда икки ўринли столлар 50%, олий тоифадаги ресторанларда — 20 % ни, биринчи тоифадаги ресторанларда — 15 % ни ташкил қила-ди. Бош официант бу икки мижозга икки ўринли стол тавсия қилиши керак. Агар залда икки кишилик бўш стол бўлмаса, улардан иккита стулни олиб бориб олти ўринлик стол яратиш мумкин. Бундай ҳаракат ресторанга келувчи-ларнинг хоҳишини кучайтиради, ресторанга келувчилар бундан кейин ҳам кўпаяди.

Бош официант мунтазам равишда хизмат маданияти-ни ошириш мақсадида официантлар билан машғулот ўтказиб туради. Машғулот ўтказишга тажрибали мутахассис кишиларни ҳам жалб қилиш мумкин.

Кўпгина ресторанларда меҳмон кутиш бўйича ўқиш-лар ташкил қилинган, бу ерда ёш официантлар мустақам касб кўникмаларини, ўз вазифаларини виждонан бажа-риш усулларини ўрганадилар. Хизмат маҳоратининг асос-ларини ўзлаштирадилар. Официантда доимо идиш-товок, сочиқлар, дастурхон бўлиши лозим. Официант яхши шах-матчи тош сургани каби ишлаши керак. Ўзининг бутун хатти-ҳаракатларини олдиндан режалаб қўйиши унинг иш унумини оширади. У психолог бўлиши керак. Ресторанга келувчи фақат овқат ейиш учун келганми ёки ҳордиқ чи-қариш учунми, бу ердаги шароитдан лаззатланиш учун келганми, буни официант дарҳол сезиб олиши керак. Киши биринчи марта келган бўлса, унга таом ва ичим-ликлар танлашда ёрдам қилиш лозим. Бу соҳада офици-ант ўз ишининг моҳир устаси бўлиши керак.

Ресторанга келувчилар ҳам бу ердаги қоидаларга риоя қилишлари даркор, бордию улар интизомни бузса, бошқа-лар дам олишига ҳалал берса, бош официант уларга хизмат қилишни тўхтатиб қўйиши мумкин.

Ресторанда бўладиган баъзи англашилмовчиликларни ҳам бош официант ҳал қилади. Қуйидаги вазиятни кўрайлик:

Мижозлардан бири буюртма қабул қилмаганлиги учун официантдан норози бўлди. Чучвара ейишни хохдаб қол-ди. Чучвара таомномада бор, аммо тарқатишда тамом бўлган. Ресторан ёпилишига ҳали 4 соат вақт бор. Бош официант мижозга чучвара тайёрлаш учун анча вақт та-лаб қилинади, шунинг учун бошқа таом тавсия қиламиз, дейди. Аммо мижоз норози. Бундай ҳолларда бош офици-ант мижоздан кечирим сўрайди. Бош официант таом тай-ёрлашни буюради. Мижоз кутмай кетиб қолади. Ишлаб чиқариш кенгашида вақтида таом тайёрламагани учун ошпаз

муҳокама қилинади.

Бош официант ҳукуқи:

1.Официант қонидани бузса, уни ишга қўймаслик, ҳатто ишдан четлатиш, бу ҳақда ресторан раҳбариятига маълум қилиш.

2.Овқат берилишида ёки шакллантирилишида қоидага риоя қилинмаса, таомномани ишлаб чиқаришга қайтариш.

3.Нуқсонли таомни, ҳатто мижоз эътироз биддирмаса ҳам, алмаштиришни талаб қилиш.

4.Тажрибали, малакали официантларни, ёшларни тар-биялашга жалб қилиш, ўқув дастурларининг бажарили-шини назорат қилиш.

5.Официантлар танлаб олишда комиссия таркибида қатнашиш, шу ташкилотда ишлаб кетиши мумкинлиги ҳақида тавсия бериш.

6.Официантларнинг даражасини ошириш ҳақида тавсияномалар бериш.

7.Хизматчиларга қачон таътил бериш навбатини бел-гилаш.

1.2. ОФИЦИАНТГА ҚЎЙИЛАДИГАН ТАЛАБЛАР

Ресторанга ходимлар танлашда, официантликка хоҳиш биддирувчилар олдига асосан иккита муҳим талаб қўйи-лади: самимийлик, софдиллик ва одамларга меҳр-хурмат. Бу ишга ғайратли, ҳис қилиш туйғуси кучли, саранжом-саришта одамларни топиш керак. Бошқа томондан, етук пазанда, таомлар, ичимликлар хусусиятини биладиган одамларгина официант бўлиб ишлаши мумкин. Юзаки би-лимга ишонган, ресторан ишини енгил-елпи ёдлаб олиб, ходимлар бўлимида ўзини билимдон қилиб кўрсатадиган одамлар бу ишни эплай олмайди. Ресторан ишини санъат деб қараб, жони-дили билан ишлайдиган одамгина офи-циант бўлиши мумкин. Дастлабки даврда у унча тушун-маслиги, лекин зеҳни, иродаси, меҳнатсеварлик ҳислат-лари мужассамлашган бўлсагина, официант лавозимини бажариши мумкин. Официант билимдонлик билан тегиш-ли таом ва ичимликларнинг сифати, уларнинг нафи ҳақида мижозларга тушунтира билиши керак.

Официант таърифлаган таомлар, ичимликлар ҳақиқатга мос келгандагина мижоз шу ресторан томон яна йўлга тушади.

Официант бош официант билан биргаликда залнинг тўлақонли сардори ҳисобланади. Унинг кундалик хизма-ти одамлар билан муносабатда бўлиш, шунинг учун у фақат хизмат қилиш техникаси билимдони бўлиб қолмай, ахлоқ-одоб, руҳият талабларини ҳам

билиши лозим.

Ҳозирги замон официанти қиёфаси саранжом-сариш-та, чиройли кийинган, равон қадам ташлайдиган, ортиқ-ча гапирмайдиган, эпчил, ҳар қандай келишмовчилик ва-зиятидан чиқиб кетадиган бўлиши керак. Залда ахлоқ-одоб муҳитини яратган официант меҳр, ҳушмуомалаликни ҳамма нарсадан юқори қўйиши шарт.

Официант ўз кадр-қиматини, инсонлар учун қилаёт-ган меҳнати енгил эмаслигини, касб ғурурини ҳамма вақт ҳис қилиши керак. Официант билан истеъмолчилар ора-сидаги муносабатда ҳар икки томоннинг самимийлиги талаб қилинади. Айниқса, официантдан ресторанда ҳуш-чақчақдик, меҳмондўстлик кайфияти талаб қилинади.

Официантга бўлган асосий талаблардан яна бири хиз-мат қилиш усулининг қоида ва техникасини билиш, ама-лий ишда уларни қўллай олишдир. Булардан ташқари официант озиқ-овқат маҳсулотлари товаршунослик асос-лари билан таниш бўлиши, зал жиҳозланишини яхши билиши, ишлатиладиган идиш-товоқлар, анжомларнинг қаерда фойдаланишини амалда қўллаши лозим.

Официантнинг хизмати иш жараёнида зарур бўлади-ган нарсаларни олишдан бошланади. Улардан бири офи-циант билан учига солиб юрадиган сочиқчадир. Бу сочиқ официантнинг қўли қуйишига ва кийим енгил ифлосла-нишига йўл қўймайди.

Официант ҳисоб бланкасини тайёрлайди, у рақамлан-ган дафтарча шаклида бўлади ва ҳисобот учун ҳужжат ҳисобланади. Касса машинаси калитини тилхат орқали кассирдан олади. Бутилка очқич, авторучка, дастрўмол, агар залда чекишга рухсат бўлса, гугурт ёки зажигалка олади — булар официант хизматида фойдаланилади.

Ўз иш фаолиятида официант қуйидаги тамойилларга амал қилиши керак: касбий бурчни юқори даражада англ-лаш, меҳнатга ижодий муносабатда бўлиш, ўртоқларча ўзаро ёрдам муҳити. Бу тамойилларни амалга ошира бо-ришда ҳозирги ресторан официантларининг ҳуқуқ ва бурч-лари бор.

Официантнинг бурчи, вазифалари:

— графикда белгиланган вақтда албатта ишга етиб келиш;

— мижозларга хизмат қилиш тартиби бўйича бош официант кўрсатмаларини бажариш;

— мижозларга хизмат қилиш ва ўзини тута билиш қоидаларига риоя қилиш, мулоҳазали, меҳрли, эътиборли бўлиш;

— таомномада кўрсатилган таом ва ичимликлар мав-жудлигини,

баҳосини, уларни бериш тартиби ва уларни тайёрлаш технологияси асосларини билиш;

—мижозларга таом ва ичимликлар тавсия этиш;

—ишда белгиланган шаклдаги кийимда юриш, у дои-мо озода, кўркам бўлиши, пойафзаллари тоза тутилиши лозим;

—шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиш;

—столларни истеъмолчилар келишига жиддий тайёр-лаш, бутун иш куни давомида иш жойи, столларни тоза ва тартибли тутиш, дастурхонни ўз вақтида тузаш, фойдала-ниланган идишлар, анжомларни техника қоидаларига биноан йиғиштириб олиш;

—ёрдамчи стол ва сервантларни озода сақлаш;

—хушмуомалалик билан келувчиларни кутиб олиш, залга бошлаб кириб ўтказиш, таомнома тавсия қилиш, хизмат қилиш техникаси қоидаларига мувофиқ тезлик билан буюртмаларни бажаришга киришиш;

—синган, ёрилган, дарз кетган ёки доғи бор идиш-товоқ ва бошқа анжомлардан фойдаланишга йўл қўйилмайди;

—қабулларда, банкетларда хизмат қилиш тартиби ва техникасини билиш, мижозларнинг мулоҳаза ва таклиф-ларини бош официантга етказиш.

Хорижий мамлакат туристларига хизмат қилаётган официантлар зарур даражада чет тиллардан бирини би-лишлари шарт.

Официант аниқ ва тўғри ишлаш учун касса хужжатла-рини, ҳисоб-китоб варақасини, реестрларни тўлдириш қоидаларига тўла риоя қилиши керак.

Иш жараенида официант қуйидагиларни қилмаслиги лозим:

—қайд қилинмаган ҳисоб-китоб варақалари бланка-ларидан фойдаланиш, шунингдек ўз бланкасини бошқа официантга бериш;

- таомлар ва буфет маҳсулотлари номини кўрсатмас-дан бланкалар тўлдириш;

— ҳисоб-китоб варақасида, нусхасида, квитанция даф-тарчасининг йиртиб олингандан кейин қолган қисмида тузатиш, ўзгартириш қилиш.

Официантга мутлақо тақиқланади:

—бош официант рухсатсиз мижозларни столга так-лиф қилиш ва ўзича бошқа столга ўтказиш;

—тайёрланмаган столга мижозларни ўтказиш;

—мижозлар шикояти ва эътирозларини бош офици-антсиз ёки

дирекция ходимисиз муҳокама қилиш;

—залда чекиш, ўтириш, овқат ейиш, қаттиқ гапириш, шунингдек сервант, деворлар ва бошқаларга суяниш;

—ресторан раҳбариятисиз, бош официантсиз ўзича «стол банд» ёзувини столга қўйиш;

—ошпаздан сифати ёмон, яхши шаклланмаган таом олиш;

—белгиланган меъёрдан ортиқ спиртли ичимликлар бериш;

—банкет, тўй ва бошқа тадбирлар учун бош официант-сиз буюртмалар қабул қилиш;

—хизмат қилиш жараёнида бригадир ёки бош официант рухсатисиз узоқ муддатга кетиб қолиш;

—мижозлардан ҳисоб-китоб варақасида кўрсатилган-дан ташқари пул олиш.

Официантнинг иш техникаси тизимига хизмат қилиш-ни ташкил қилиш соҳаси, стол яратиш, таом, ичимликлар келтириб бериш ва бошқалар кирadi.

Касб маҳоратини ҳисобга олган ҳолда официантларга V—IV—III даража (разряд) берилади. Бу ихтисослигига қараб ҳал қилинади. Ихтисос характеристикаси икки бўлимдан иборат бўлади: «Иш бўйича характеристика» ва «Билиши керак».

V разрядли официант

Иш бўйича характеристика:

— стол яратишнинг турли хиллари, жумладан термик;

— стол, зал, пешзалларни жиҳозлаш учун гуллардан композиция;

- нонушта, тушлик, кечки овқат, банкетлар учун тузиладиган таомномада идишлар, анжомлар, сочиқ ва бошқалар миқдорини ҳисобга олиш;

—турли усуллар билан таом ва ичимликлар бериш;

—мижозлар иштирокида таомлар тайёрлаш, шакллан-тириш ва нарсаларга бўлиш;

—турли хил банкетларни ташкил қилиш ва ўтказиш;

—хорижий туристларга хизматни ташкил қилиш;

—«Швед столи» ва бошқа мижозларга хизмат қилиш-нинг прогрессив шакллари ташкил қилиш;

—мижозлар учун максимум қулайлик яратиш.

Билиши керак:

- турли идиш-товоқлар, анжомлар, ошхонадаги латта буюмлари, уларни ҳисобга олиш ва сақлаш;
- стол ясатиш қоидалари ва турлари;
- гулдаста шакллантириш қоидалари;
- таомноманинг вазифаси, турлари ва тузилиши та-мойиллари;
- озик-овқат товарлари ҳақида қисқа маълумот;
- ошпаз, овқат характеристикаси, таом ва ичимлик-лар бериш қоидаси ва ўзига хос хусусияти;
- физиология ва санитария асослари;
- психология асослари ва профессионал этика;
- мижозларга хизмат қилиш тартиби ва банкет турлари;
- мижозларга хизмат қилишнинг илғор шакллари;
- маданий хизмат кўрсаткичлари ва уларга баҳо бе-риш усули;
- хорижий туристларга хизмат қилишни ташкил қилиш.

IV разрядли официант

Иш бўйича характеристика:

- стол ясатишнинг хиллари;
- столларни ясатиш учун гуллардан композиция;
- нонушта, тушлик, кечки овқат, банкет учун таомно-ма тузиш, зарур идиш-товоқлар, анжом, ошхона бу-юмлари ҳисобини олиш;
- турли усуллар билан таом ва ичимликлар бериш;
- турли хил банкетларга хизмат қилиш;
- хорижий туристларга хизмат қилиш;
- мижозлар билан зарурий муомалада бўлиш;
- фойдаланилган идиш ва анжомларни йиғиштириб олиш.

Билиши керак:

- идиш-товоқлар, анжомлар, ошхона буюмларининг ҳамма хилларини ҳисобга олиш ва сақлаш тартиби;
- стол ясатишнинг қоида ва турлари;
- гулдасталар қўйиш тартиби;
- таомнома тузиш турлари ва тамойиллари;
- озик-овқат маҳсулотлари ҳақида қисқа маълумот;
- таом ва ичимликларни бериш қоидалари, хусусия-ти, овқат характеристикаси;
- физиология ва санитария асослари;
- профессионал этика;
- официант иш жойини ташкил қилиш;
- ичимликлар беришнинг қисқача характеристикаси ва хусусияти;

- тантаналарда хизмат қилиш тартиби ва банкетлар тури;
- хизмат қилишнинг илғор шакли.

III разрядли официант

Иш бўйича характеристика:

- стол ясатишнинг хиллари;
- стол ясатиш учун гуллардан композиция;
- нонушта, тушлик, кечки овқат, банкетлар учун ту-зиладиган таомномада идишлар, анжомлар, сочиқ ва бошқалар миқдорини ҳисобга олиш;
- турли усуллар билан таом ва ичимликлар бериш;
- турли хил норасмий банкетларда хизмат қилиш;
- хорижий туристларга хизмат қилиш;
- мижозлар билан зарурий муносабатда бўлиш;
- фойдаланилган идиш-товоқ, анжомларни йиғишти-риб олиш;
- назорат-касса машинасида ишлаш.

Билиши керак:

- идиш-товоқлар, анжомлар, ошхона буюмларининг ҳамма хилларини ҳисобга олиш ва сақлаш тартиби;
- стол ясатишнинг қоида ва тартиблари, гуллар қўйиш;
- таомнома тузиш тартиби, таом ва ичимликларнинг ёзилиши;
- официант иш жойининг ташкил қилинишига талаблар;
- озик-овқат маҳсулотлари ва ичимликлар ҳақида қисқа маълумот;
- овқат характеристикаси ва таом, ичимликлар бериш тартиби;
- профессионал этика қоидалари;
- банкет турлари, хизмат қилишнинг илғор шакли;
- официантнинг ташқи қиёфасига талаблар;
- мижозларнинг ресторанда ўтириш одоби.

Официант қобилиятли касб эгаси, юқори даражали му-тахассис бўлиши керак.

Мутахассис шахс, қобилиятли официант қуйидаги пси-хологик сифатларга эга бўлиши лозим:

- хушмуомалалик;
- кишилар билан тил топишиб кетадиган;
- чидамли, тоқатли, руҳан бардам, сипо, ўзини қўлга оладиган;
- зийрак, яхши хотира эгаси;
- бошқа одамлар кайфиятини сезадиган;

—дидли, аниқ нутқли, сўзларни тушунарли айтадиган;
—шакл, ранг, ҳажмни сезадиган;
—диққатни ўзига ва бошқаларга жалб қила оладиган;
—ҳисоб-китобни тез ва аниқ бажарадиган;
— одамлар хусусияти фарқига борадиган.

Официант яхши психолог бўлиши керак, чунки: ресторанга келувчиларнинг кайфиятини тез тушуниши, уларга муносиб муомалада бўлиши, тегишли хизматни бошлаши керак; ўзини тўғри англаши, ўз ҳиссиётини онгли бошқа-риши лозим; иш бўйича ўз ҳамкасбларини яхши билиши, бир-бирини тушунган ҳолда ўртоқдарча муносабатда бўли-ши керак.

Ҳар бир мижозга нисбатан официант меҳмондўстлик, зийраклик, сипо, боодабликни ўзида мужассам қилган бўлиши шарт. Агар мижозлар бирор масала бўйича нари-ги столдаги официантга мурожаат қилиб қолсалар, официант сўзсиз кулоқ солиши, имконияти бўлса бажариши, агар имконияти бўлмаса, ўша мижозга хизмат қилаётган официантни чақириб масалани ҳал қилиши зарур.

Бордию, мижоз бирон-бир нарсадан норози бўлиб, шовқин-сурон кўтарса, официант мулойимлик билан, гуноҳкор бўлмасаҳам, кечирим сўраб тинчитсин. Официант шундай ишлаши керакки, залдагиларнинг диққатини ўзига жалб қилмасин, мижозлар суҳбатига ҳалақит берма-син: идиш-товоқларни тақир-туқур қилмасин, ҳамкасбларини бақириб чақирмасин, мижозларга секин, ёқимли овозда жавоб қилсин.

Официантнинг шериги керак бўлган идишни ишлатиб қўйган бўлса, официант нима қилиши керак, залда иди-шимни топиб бер, деб жанжаллашиши керакми? Йўқ, бошқа идиш олиб келиб хизматни давом эттиравериш зарур.

Официант мижозлар билан муносабатда жуда хушмуо-малали бўлиши талаб қилинади: бирон нарса олиб келиб қўйганда «марҳамат» дейиши, «кечирасиз, таом берсам бўладими» каби муомала қилиши. Агар мижоз қошиқ, вилка, салфетка ва бошқалардан биронтасини тушириб юборса, официант олдин ўрнига тозасини олиб келиб қўяди ва сўнгра пастга тушган буюмни олади. Полга туш-ган нарсани зинҳор мижоз олмасин. Тоза нарсаларни официант патнис ёки тарелкада олиб келиб бериши лозим. Официант нарсаларни мижозга яқин турган қўли билан узатади. Ўзбек одати бўйича ҳамма вақт ўнг қўл билан узатиш лозим ва бу миллий анъанамиз талабларига мосдир.

Официантнинг шахсий гигиенаси. Официантнинг кас-би артист фаолиятига ўхшаб кетади. Артистлар томоша-бинлар билан боғланганидек, официант ҳам залдаги ми-жозлар билан узлуксиз алоқада бўлади. Официант залда психологик муҳит яратади, уларнинг ҳаракатини, муома-ласини кузатаётган хўрандаларда бу ташкилот ҳақида ижо-бий фикр туғилади.

Официантнинг ташқи кўринишига, юриш-туришига, ўзини тута билишига жуда кўп нарса боғлиқ. Хушмуома-лалик официантнинг юзидан, чехрасидан кўриниб тури-ши керак, бўйи-баста ўртача, сочи яхши таралган, чирой-ли қад-қомат ресторан залининг хуснига хусн кўшади. Бу табиат инъом этган гўзаллик, яхши эшитиш қобилияти, дона-дона сўз ифодаси — буларнинг ҳаммаси ресторанга ташриф буюрувчиларда официантга нисбатан ижобий муносабат уйғотади.

Официант хизматининг ўзига хос хусусияти шундан иборатки, у мижозларга таом ташийти, керак бўлса стол атрофида айланиб хўрандаларга парвона бўлади. Бу ерда ҳам албатта у санитария-гигиена қоидаларига риоя қили-ши лозим:

1.Официантнинг сочи ажиб, ғайриодатий бўлмасли-ги, сочлар кўз устига тушмаслиги, иш жараёнида сочлар-ни тартибга солиш, тараш тавсия этилмайди, чунки соч таомга тушиши мумкин.

2.Оғиздан нохуш ҳид тарқалмаслиги учун махсус пас-та билан оғизни ювиш, чайиш лозим. Ҳар куни кечки овқатдан сўнг ва эрталаб иш бошлашдан олдин тишни ювиб тозалаш керак.

3.Ишга тушишдан олдин душ қабул қилиш, эркаклар ҳар куни соқолларини олишлари зарур.

4.Аёл официантларга ишга чиқиш олдида косметик воситалардан ҳаддан ортиқ фойдаланиш, кучли ҳидли атир сепиш, йирик тақинчоқлар тақиш тавсия этилмайди.

5.Ишга тоза кийимда келиш керак, хизматга кири-шиш олдида душга тушиш, қўлларни совун билан тоза-лаб ювиш зарур.

6.Иш жараёнида ора-орада қўлини ювиб туриш, электр сочиқ билан қуритиш, агар у бўлмаса бир марта фойдала-ниладиган сочиққа артиш лозим.

7.Ресторан кийимида официант ташқарига чиқиши, бошқа бирон иш билан банд бўлиши мумкин эмас.

8.Официант кўп ҳаракатларни мижозлар олдида, улар кўз-ўнгида бажаради, шунинг учун қўлларида ҳам ҳеч қан-дай нуқсон бўлмаслиги лозим, масалан тирноқлар олин-ган бўлиши, қўлда яра аломатлари бўлмаслиги, бирор бар-моқ бинт билан боғланмаган бўлиши керак.

Умумий овқатланиш ходимларининг ҳаммаси тиббий кўриқдан ўтган бўлиши шарт. Бундан мақсад касаллик таом орқали бошқаларга юқмасин, ҳам ресторан ходимлари, ҳам ресторанга келувчилар соғлом бўлсин.

II-БОБ. ОШХОНА СОЧИҚЛАРИ, ИДИШ ВА АНЖОМЛАРНИ ОЛИШ ВА ХИЗМАТ БОШЛАШГА ТАЙЁРЛАШ

2.1. Ишхона сочиқлари ва идиш-товоқларни тайёрлаш чоратадбирлари

Ресторан ичини тозалаб бўлгандан кейин, столлар жой-жойига қўйилгач, официантлар бригадири ресторан очилишидан икки соат олдин идиш-товоқлар, сочиқ ва бошқа анжомлар сақланадиган хонадан керакли анжомларни олади ва стол ясатишга киришади. У столлар сони ва келиши мумкин бўлган мижозларни мўлжаллаб ҳаракат қилади. Баъзи ресторанларда сочиқ, дастурхон, салфеткаларни навбатчи официантлар олади. Буларни қабул қилиб олишда уларнинг ҳолатига эътибор берилади. Яъни дастурхон, сочиқлар, сочиқ-салфеткалар топ-тоза, крахмалланган, дазмолланган бўлиши шарт. Идишлар эса, синмаган, дарз кетмаган, ҳаммаси бир нусха бўлиши керак. Бу олинган керакли нарсаларнинг ҳаммаси официант сервантига қўйилади. Иш унумли бўлиши учун официант серванти тартибли бўлиши лозим: сервантнинг тепароғи-да ошхона анжомлари, ўртада—тарелкалар, пастда — со-чиқдастурхон бўлади. Идиш-товоқларнинг бир қисми — иссиқ овқат қўйилиши керак бўлганларини — илиқ ҳолда сақланади. Фойдаланилган идишлар ўрнига официант то-засини олиб туради. >

Официант хизмат қилаётган столларига керакли ва етар-ли идиш-товоқ, анжомлар олиши керак.

Стол ясатиш учун керакли идиш-товоқ ва анжомлар-ни ташишда официант уч қаватли аравачадан фойдалана-ди. Юқори қаватда тарелкалар, ўрта қаватда анжомлар туради. Стол ясатишдан олдин олинган ҳамма нарса тек-шириб кўрилади: уларнинг ювилиш сифати, тарелка ва бошқа идишларда дарз кетган, учган жойлари йўқми, вилкаларнинг тишлари синмаганми — ҳаммаси текшириб кўрилади. Камчилиги бор нарсалар тезда алмаштирилади.

Официант қўл сочиқ билан идишларни артади.

Идишларни артганда қуйидагиларга риоя қилинади:

—чап қўлда сочиқча билан тарелка ушланади, сочиқ-нинг иккинчи томони билан ўнг қўлда айлантрилиб, та-релка артилади;

—рюмка ва қадахларни чап қўл билан пастидан ушла-нади, сочиқча билан ўнг қўлда, бош бармоқни ичкарига тикиб, бошқа бармоқлар билан сирти артилади;

—узун қадахларни эҳтиёт бўлиб артиш керак. Ичига сочиқ учи солиниб артилади. Сўнгра қуруқ сочиқ билан артилади.

Пичокдарнинг бир нечтасини чап қўл билан сопидан ушланади ва ўнг қўлдаги сочиқ билан ялтирагунга қадар артилади. Пичокнинг ўткир томони тескари туриши ке-рак. Сўнфа уларни салфетка солинган тарелкага тахланади.

Вилка ва қошиқларни ҳам пичокқа ўхшаш артилади. Тозалиги текширилади.

Чашкаларни сочиқ билан чап қўлга олинадилар, ичи ва ташқариси артилади.

Дастурхон ясатиш учун тайёрланган тарелка ва анжом-лар, шиша идишлар эҳтиётлик билан ёрдамчи столга қўйилади ва салфетка солинган патнисга терилади.

Якка ҳолда фойдаланиладиган тарелка, фужер, рюмка, анжомлардан ташқари ҳар бир столга туз, қалампир, гор-чица идишлари, гул учун ваза, кулдон, қоғоз салфеткалар қўйилади. Идишларда «туз», «гаримдори» деган ёзувлар бўлиши керак. Бу идишлар қуруқ ва тешикларидан ичи-даги нарсалар эркин сепилиши лозим. Бу идишлар бил-лур, шиша ёки чиннидан ясалиши мумкин, четларига зан-гламайдиган темир ёпиштирилади. Уларни ҳар куни ар-тиб туриш керак. Туздонга жуда тўлдириб туз солинмасин, чунки у нам тартиб тешикларидан тушмайдиган бўлиб қолади. Нам тортмаслиги учун бир неча дона гуруч солиб қўйилади. Тепаси очиктуздонлар ҳар куни ювилади, қуруқ қилиб артилади, туз тўлдириб солинмайди. Туз бети сил-лиқланади, идиш четлари сочиқ билан артилади. Гарим-дори идишига ярмигача қалампир солинадилар. Гаримдори идишининг қопқоғи анча вақт очик қолса, у ялтироқсиз ҳолга келиб қолади.

Горчица идиши ҳам тўртдан уч қисмга тўлдирилади, сифатини йўқотмаслиги учун бир неча томчи сут қўшиб қўйилади.

Кулдон ҳам ўзига хос хизмат талаб қилади. Чинни идишлар сингари уларни ҳам сочиқ билан артиб, стол ус-тига қўйилади.

Официантнинг қўл остида ҳар доим писта ёғи, сирка бўлиши керак. Мижозлар талабига биноан улар берилади. Сиркага бир неча томчи қизил вино қўшиб қўйилади, бошқа суюқликлардан фарклаш учун шундай қилинадилар.

Писта ёғи қорамтир тус олиб қолса, пичок учуда озги-на туз қўшиб юбориш лозим.

2.2. Стол устига дастурхон ёзиш. сочик-салфеткаларни тахлаш қоидалари

Зални хизмат қилишга тайёрлаш. Зални хизмат қилиш-га тайёрлашда официантлар дастурхонлар ҳажми столлар юзи ҳажмига тўғри келишини ҳисобга оладилар. Қуйида-ги қоидани қўллашлари керак: дастурхон четлари стол четидан 25—35 см пастга осилиб туриши лозим, аммо стул курсисидан пастга тушиб кетмаслиги назарда тутилади. Агар дастурхоннинг чети кам туширилса, хунук бўлиб қола-ди, эстетик кўриниш йўқолади, агар узун туширилса, мижоз учун ноқулай бўлади. Дастурхоннинг ўрта қисми яхши дазмолланган бўлиши, бурчаклари стол оёқлари устига тушиши мумкин. Ёғим, яхши дазмолланмаган дастур-хон бўлса, официант дазмоллаб келиши ёки алмаштириб бошқасини солиши керак.

Ресторанга мижозлар кирмасдан олдин дастурхон со-линиб қўйилади. Тартиб қуйидагича: дастурхонлар қан-дай олинган бўлса, столлар устига шундай қўйиб чиқилад-и, сўнгра уларни стол устига ёзилади. Унинг ўнги, теска-рисини билиб солиш керак. Дастурхоннинг икки четидан қўл билан тутиб ёйилади ва стол устига солинади. Дастурхонни ўртасидаги дазмолланган тахт чизиклари туташган жой стол марказида бўлиши шарт. Гулли дастурхонлар бўлганда унинг гулли қисмлари ҳам бир-бирига мос қилиб солиниши лозим.

Ҳар бир официант стол устига дастурхон ёзишни били-ши керак. Баъзи ҳолларда мижозлар кўз одида дастурхон-ларни алмаштиришга эҳтиёж туғилади. Айтайлик, таом ис-теъмол қилиш жараёнида дастурхонга бирон бир нарса тў-килиб кетди, дастурхон ифлосланди, ҳўл бўлди. Бундай ҳолларда албатта дастурхон алмаштирилади. Официанттез-лик билан ҳаракат қилиб, дастурхонни алмаштириши керак.

Официант дастурхонни ўзига тортиб йиғиштириб ола-ди, агар стол деворга тақалган бўлса, уни сал силжитади, тўрт букланган тоза дастурхонни олиб келиб, стол устига ёзади, дастурхоннинг очиладиган томони официантга қара-тилган бўлиши керак. Бош бармоқ ва кўрсаткич бармоқ-лари билан дастурхоннинг бир томонидан чеккасидан уш-лаб, стол устига ёзади. Дастурхон текис ёзилиши, букланиб қолмаслиги, стол четларига унинг тўрт атрофи ҳам баробар тушиб туриши лозим.

Рестораннинг тушки овқатлари ошхона баҳосида со-тиладиган бўлса, столдаги дастурхон устидан полиэтилен клеёнка солинади.

Салфетка-сочикдар — тушлик, кечки овқатларда, қабул маросимлари, банкетлар, тўйлар ва бошқа тантанали ке-чаларда полотнодан тайёрланган салфеткалар ишлатила-ди. У столни безайди, чиройли кўриниш вужудга келади. Салфеткалар танлашнинг турли усуллари бор. Шундай тамойил бор: официантнинг қўли салфеткага қанча кам тегса, шунча гигиеник қоидали бўлади. Салфеткани карнай қилиб берилса, мижоз учун анча қулай. Салфеткалар-ни тахлаш хизмат турига боғлиқ. Ҳар бир зал учун сал-феткалар бир хилда тахланади. Нонушта учун салфетка-лар тўртга букланиб, учбурчак, конверт, карнай шаклида оддий қилиб қўйилади.

Тушлик ва кечки овқатда салфеткалар қалпоқли, кос-мос, тож, шапочка шаклида бўлади.

2.3. Столни олдиндан ясатиш

Ҳамма ресторанларда мижозларга хизмат қилиш вақ-тини тежаш мақсадида столлар олдиндан ясатиб қўйила-ди. Русчадаги сервировқадеган сўз (вепчг) — асли фран-цузлардан келиб чиққан ош^тлашпш^айёргарликдеган маънони англатади. Сервировка қилиш бу дастурхон яса-тиш, тузаш демакдир. Ўзбекларда таом истеъмол қилиш-дан оддин чой дамланади, хонтахтага дастурхон солиниб, патнис тузалади, сўнгра таом келтирилади.

Официант столга дастурхон ясатар экан, идиш-товоқ-ларни зал кўринишига мос ҳолда камтарона танлаши шарт, мижозларга кўнгилдагидек қулайлик яратилиши лозим; идиш-товоқларнинг эстетик хусусиятлари — шакли, ран-ги, бўёқлари, салфеткалар ўрнатилиши меҳмонларга тан-танаворлик бахш этсин.

Стол ясатиш — ижодий жараён. Унинг кўпгина усул-лари бор. Стол ясатиш ресторан тоифаси, рестораннинг хизмат йўналишига боғлиқ. Шундай бўлиши билан бирга официант меҳнатини илмий ташкил қилиш тамойилига асосланган стол ясатишнинг умумий қоидаси амал қилади:

— стол ясатишда таомномага риоя қилинади (нонушта, тушлик, кечки овқат, чой, кофе, банкет);

— стол ясатиш олдиндан ва қўшимча бўлиши мумкин.

Дастлабки стол ясатиш зални хизматга тайёрлаш жараёнида амалга оширилади. Буюртмалар бажарилишида унча кўп нарсалар ишлатилмайди: тарелкалар, фужерлар, ошхо-на анжомлари (пичоқ, вилка, қошиқ), салфеткалар, гуллар.

Хизматнинг тури ва характериға қараб (нонушта, туш-лик, буюртма

таомлар, банкет, чой, кофе) стол ясатиш мураккаблик даражаси ҳар хил бўлади.

Туристларга эрталабки нонушта бериш учун стол яса-тилганда сомса тарелкаси, газак анжомлари, чой қошиқ, сочиқ-салфетка қўйилади. Таомномага биноан яна ёғ учун пичоқ қўйилиши мумкин.

Европа туристлари нонуштада албатта чой ёки кофе ичадилар. Шунинг учун дастурхон ясалганда кофе ва чой идишлари қўйилиши зарур, сут, қанд, қиём, лимон идишлари ҳам қўйилади. Тарелканинг ўнг томонига сариёғ учун пичоқ қўйилади, усиз чой ичиш ўрнига тушмайди. Қанддон чой ёки кофе идишининг ўнг томонига қўйилади, қиём, сариёғ асосий тарелканинг нариги томонида бўлиши керак.

Кофе ёки чойни туристлар столига иссиқ овқат билан баробар бериш ҳам мумкин. Столга мева маҳсулотлари: қовун, тарвуз ва бошқалар тортиладиган бўлса, улар учун ҳам тегишли анжомлар берилади.

Кундузги овқатлар учун стол олдиндан қуйидагича яса-тилиши мумкин:

—махсус таомнома бўйича — сомса тарелкаси, ошхо-на анжомлари (пичоқ, вилка, қошиқ), фужер, салфетка-лар, зиравор идишлари, гуллар қўйилади

—таомнома бўйича буюртма таомлари: тарелкалар, пичоқ, вилка, фужер, сочиқ-салфетка.

Кечки стол ясатишда газак анжомлари қўйилади, ош қошиқ олиб кетилади.

Таомнома бўйича кечки овқатга стол ясатилганда со-вуқ ва иссиқ газаклар учун бериладиган анжомлар овқат тортилганда берилади.

Хизмат қилиш амалиётида стол ясатишнинг асосий техник қондаси ишлаб чиқилган:

1. Официант чап қўлидаги сочиқча билан газак тарелкаларини олиб, ўнг қўли билан ҳар бир истеъмолчи учун қўйиб чиқади, сомса тарелкаси чапроққа, стол четидан 2 см ичкарида бўлиши керак. Газак ва сомса тарелкалари бир қаторда туриши лозим. Газак тарелкасидан чапга вилка қўйилади (вилка ўнг қўлда салфетка билан ушланади). Газак тарелкаларининг ўнг томонига ўткир томонини тарелкага қаратиб, олдин ошхона пичоғи, кейин балиқ ке-сиш учун пичоқ қўйилади. Уларни ҳам чап қўл билан сал-фетка орқали ушланади. Вилкаларни газак тарелкасидан чап томонга, тишларини юқорига

қаратиб қўйилади. Ав-вал балиқ вилкаси, ошхона ва охирида газак вилкаси те-рилади. Ҳамма пичоқ ва қошиқлар стол четидан 2 см ич-карида ётиши керак. Пичокларнинг ўткир томонларида фужерлар туради. Газак тарелкасида таҳланган салфетка бўлади. Мижоз томонидан буюрилган таом ва ичимлик-ларга қараб, официант столга қўшимча идиш-анжомлар олиб келади. Баъзан анжомларни хизмат қилиш жараёнида ҳам келтириши, фойдаланилганларини олиб кетиши мумкин.

2. Рюмка, қадахдарни териш тартиби таомлар берили-шига мосланиши лозим. Рюмкаларни ўнгдан чапга томон қўйилади, винолар ҳам худди шундай тартибда берилади;

ч/ароқ рюмкалар газаклар берилганда қўйилади; модерно виноси — биринчи таом келтирилганда берилади; қадах шампан виносига; фужерлар — сув ва пивога берилади. Одатда рюмкалар фужердан ўнг томонга қўйилади, ҳамма вақт шундай бўлади. Агар банкетларда хизмат қилинади-ган бўлса, 4—5 та рюмка қўйилиши зарур бўлганда улар-ни икки қатор қўйилади. Кечга томон стол ясатишга тўғри келса, ҳар бир столга 3 тадан рюмка қўйилади. Фужерлар тарелкалардан нарироқ, марказга қўйилади. Официант фужерларни патнисда тескари қўйилган ҳолда олиб кела-ди. Патнисни чап қўлида кўтариб келади, ўнг қўли билан столга қўяди. Фужерлар унча кўп бўлмаса, чап қўли бар-моқлари орасига олиб оғзини пастга қаратиб олиб кели-ши мумкин. Чап қўл кафтлари юқорига қараган бўлади.

3. Биринчи навбатда столга бериладиган идиш-анжом-лар патнис четроғига қўйилади. Ширин таомлар, мевалар учун ишлатиладиган анжомлар стол бўйлаб, қўл пичоғи ўнг-га, вилка чапга қўйилади. Стол юзидаги бўш жойлар эъти-борга олиниб, баъзи анжомлар жойи ўзгариши мумкин.

4. Сочик-салфеткалар қўйилиши билан стол ясатишга якун ясалади. Сўнгра стол устига зироварлар ва кулдон қўйилади. Туз, гаримдори столнинг ўртасида, банкетлар-да тарелкалар рўпарасида туради, бироқ туз гаримдори-дан чап томонга қўйилади. Тўрт ёки ундан кам мижоз бўлганда кулдон йўлактомон бурчакка қўйилади, кўп ўрин-лик столларда 3—4 кишига биттадан кулдон стол марка-зига қўйилади. Гул солинган вазалар ҳам стол ўртасида туради. Залдаги столларнинг қўйилишига, шакли, ўлча-мига қараб гул вазаларини столнинг тўри томонига қўйиш ҳам мумкин.

5. Столни дастлабки ясатишда рюмка ва қўшимча ан-жомлар қўйиш тавсия этилмайди. Яхшиси уларни таом буюрилгандан сўнг хизмат

жараёнида олиб келган маъқул. Шунингдек, стол устига олдиндан мева ва ичимликлар ҳам келтириб қўйилмайди.

Ресторанда~хизмат қилишга тайёрланаётганда официантилар майда, ичи чуқурроқ тарелкаларни иситиш шкаф-ларига қўяди. Иш куни давомида навбатчи официант улар-ни кузатиб боради, камайиб қолганлари ўрнига идишлар олиб келиб тўлдириб туради.

Агар залда ҳар 3—4 официантга битта музлаткич ишлаб турса, улар иши анча енгиллашади. Ичимлик ва бошқа нарсалар бу ерда сақланади.

Официант яхна ичимликларни олиб мижозларга тар-катади, дафтарчасига ёзиб қўяди ва буфетдан олиб келиб, улар ўрнини тўлатади. Иш куни охирида ортиб қолган ичимликларни буфетга қайтаради, сотилганлари бўйича буфетчи билан ҳисоб-китоб қилади.

Чой ва кофе ичиш столлари ташкил этилганда гулли дастурхонлар, гулли сочиқ-салфеткалар ишлатилади. Стол-ларга ширинликлар солинадиган тарелкалар, кофе ичиш идишлари, чойнак-пиёлалар қўйилади. Самовар, кофе пиширгич, чой қошиқ, гулли ваза ва бошқалар бўлади.

Тегишириш учун саволлар

1. Бош официантнинг асосий вазифаларига қандай юмушлар киради?
3. Официантларнинг асосий малакаларига бериладиган характеристикани айтиб беринг.
4. Бир хил кийимлар қондасини айтиб беринг.
5. Кийим ва пойафзалларнинг кийилиш давомийлиги, муддатини айтиб беринг.
6. Мижозларга хизмат қилиш учун зални қандай тайёрлаш мумкин?
7. Ресторан залига стол ва стулларни ўрнаштиришдаги асосий усулларни айтиб беринг.
8. Ошхона сочиқлари, идишлар, анжомлар олишнинг тар-тибини айтиб беринг.
9. Столларга дастурхон солишнинг қандай усуллари бор?
- 10.Хизмат қилиш учун идиш ва анжомлар қандай тайёрланади?
- 11.Сочиқ-салфеткалар қандай тахланади?
- 12.Олдиндан стол яратиш усулларини айтиб беринг.
- 13.Официантларнинг график бўйича ишлашини айтиб беринг.
- 14.Ресторанни тозалаш, йиғиштириш қандай амалга оширилади?

III-БОБ. ТАНТАНАЛАР, БАНКЕТЛАР, ТҶЙЛАРДА ХИЗМАТ ҚИЛИШ

3.1. Тантаналарда хизмат қилиш тартиби

Ресторанларда қабул маросимлари, юбилей, банкетлар, тўй ва бошқа тантаналар ўтказилади. Ташкил қилинади-ган банкетлар официантларнинг тўла ёки қисман ишти-роки билан амалга оширилади. Банкет фуршет, банкет коктейл, чой банкетлари бўлади. Булар кўпинча хорижий мамлакатларда ўтказилади.

Банкет ўтказиш учун тайёргарлик ишлари буюртма қабул қилиш, тайёргарлик кўриш ва хизматдан иборат.

Буюртма қабул қилиш. Банкетлар, тантаналар, тўйлар-га буюртма қабул қилиш якка ёки гуруҳ буюртмаларидан тубдан фарқ қилади. Бундай буюртмалар бир неча кун, ҳатто ой оддин берилади. Айнан белгиланган кун ресто-ран бўш бўлиши керак. Шунинг учун буюртмачи олдин-роқҳаракат қилиши мақсадга мувофиқдир. Бундай танта-нали кечалар ўтказишда фақат таом, ичимликларгина эмас, яна қатор масала ва тадбирлар бўйича келишиб олинади. Буюртма берувчи билан ресторан маъмурияти ўртасида оғзаки ёки ёзма қатор бандлардан иборат шартнома тузи-лади. Тажриба шуни кўрсатадики, буюртма бош офици-антга берилса, у билан келишилса, банкетлар, тантаналар муваффақиятли ўтади, чунки ресторандаги бутун хизмат жараёни унинг раҳбарлигида ўтади. Буюртма қабул қилиш-дан олдин бош официант буюртмачига зални кўрсатади, шароит билан таништиради, столлар қўйилиши режаси-ни келишиб олади. Энг ҳурматли меҳмонлар қаерга ўти-ради, бошқа меҳмонлар жойи қаерда — буларнинг ҳамма-си келишилади. Буюртмачи меҳмонлар айби билан синдирилган ёки ишдан чиқарилган идиш-анжомлар баҳосини прейскурант бўйича тўлаши шарт. Бунинг учун чек ёзиб берилади ва пул белгиланган тартиб бўйича кассага кириш қилинади.

3.2. Официантларнинг тўла хизмати билан ўтказиладиган банкетлар

Бундай банкетлар дипломатлар йиғинларида, расмий қабул маросимларида ўтказилади. Дипломатик амалиётда қўлланиладиган протокол асосида меҳмонлар ресторан залига жойлаштирилади. Бироқ бундай қабуллар фақат дипломатлар учингина деб қараш ресторан фаолиятини чеклаган бўлади. Ресторанларда ҳудди шундай

меҳмонлар кутиш, уларга хизмат қилиш ҳамма учун эркиндир. Бундай банкетларда 8 дан 50 гача, баъзан эса 100 дан ортиқ одам қатнашади. Қуйида бу тантанани ўтказиш тадбирлари ҳақида сўз боради.

Буюртма қабул қилиш. Бош официант банкет ташкилотчиларидан буюртма қабул қилиб олар экан, энг аввал тантананинг санаси, соатини аниқлайди, меҳмонлар миқ-дори, тизими (жинси, ёши, миллати, касби)ни билади, тантананинг мақсади, умумий сарф қилинадиган пул сум-маси, ҳар бир кишига ҳисобланган чиқим, пул тўлаш шакли (нақд, кредит), таклиф қилинган ҳурматли меҳмонлар рўйхати аниқланади. Сўнгра бош официант буюртмачини зал билан таништиради, банкет ўтказиладиган жойни кўрсатади. Столларнинг қўйилиш тартиби, меҳмонларни ўтказиш режалари келишиб олинади. Яна у хизмат қилиш жараёнида ким билан муносабатда бўлиш зарурлигини аниқлайди. Бош официант вазифасига яна қуйидагиларни аниқлаш киради:

1. Хорижий давлатларнинг турли элчихоналаридан меҳмонлар келадиган бўлса, ўша мамлакатлар байроқла-рини осиб қўйиш.

2. Ҳурматли меҳмонларни ресторанга таклиф қилиш.

3. Столларда микрофонлар бўлишини таъминлаш.

4. Оркестр керак бўлса, унинг дастури аниқланади, ёзув учун магнитофон.

5. Банкет қатнашчилари учун шаҳарлараро ва халқаро телефон бўйича гаплашиш, расмга тушиш, пианино ва роялда чалиш имконияти туғдирилади.

6. Меҳмонлар тарқалиши оддидан машиналар чақириш учун микрофонлар қўйиш.

Буюртмачи билан таомнома муҳокама қилинади, та-омларни бериш вақти ва навбати, хизмат қилиш жараё-нида танаффус ва меҳмонларнинг айланадиган жойлари ҳақида келишиб олинади.

Банкет таомномасига 3—4 номли совуқ таомлар, ис-сиқгазак, бир-иккита иссиқ таомлар, ширинликлар, кофе, мевалар, ичимликлар киритилади.

Танаффус пайтларида қандай ичимликлар ва бошқа нарсалар бериш мумкинлиги ҳақида келишиб олинади. Бунинг учун танаффус қанча вақт давом этишини ҳам белгилаб олиш керак.

Банкет таомномаси тузганда миллий таомлар ҳам қўши-лиши зарур. Таомномада қадах кўтариш қайси таомлар оддидан бўлиши, қачон иссиқ газак, иссиқ таом ва ши-ринлик берилиши белгиланади.

Таомнома бланки одатда тўрт нусхада босилади ва ишлаб чиқариш ҳамда буфет учун, бухгалтерия, бош официант, буюртмачига берилади. Бос-махонада чоп этилади, ҳажми 12х12 см бўлади. Таомно-мада бир неча совуқ газаклар, битта иссиқ, тушлик банкетларида шўрва, шунингдек, иккинчи иссиқ таом, ши-ринлик, мева, ичимликлар бўлади.

Банкетнинг ҳар бир қатнашчиси учун таом ва ичим-ликларнинг таомнома карточкаси берилади, бу ўз навба-тида столни безатадиган бир манзара бўлади. Бу карточ-када фақат таом, ичимликлар рўйхатигина эмас, банкет тантанасининг мақсади ҳам қисқача баён этилади. Бан-кетда қатнашаётган хорижий меҳмонлар учун таомнома уларнинг тилларида ёзилади. Бу хусусий таомнома ҳар бир меҳмон олдида столда бўлади, меҳмонларнинг ҳар бири учун яна махсус карточка бўлади, унда уларнинг исми шарифи, унвони, лавозими кўрсатилади. Булар кичик та-релкалар ёнига қўйилади.

Официантларни хизматга тайёрлаш. Бош официант хизмат қилиш, банкет дастурхонини тузаш, ясатиш, кофе столларини тайёрлаш, буфет маҳсулотларини олиш ва тай-ёрлаш бўйича официантларни тайёрлайди.

Бош официант меҳнат тақсимооти тамойили асосида раҳбарлик қилади. 2—4 меҳмонга битта официант хизмат қилади. Ёки бир официант таом келтирса, иккинчиси ичимлик олиб келади.

Тажриба яна шу нарсани кўрсатадики, банкет 50—60 дақиқа давом этадиган бўлса, хизматни қуйидагича таш-кил қилиш мумкин. 12—16 меҳмонга 3 та официант хиз-мат қилади, иккитаси таомлар, биттаси ичимлик келти-ради. Ҳамма меҳмонларга баробар хизмат қилинади. Баъ-зи ҳолларда тегишли миқдордаги меҳмонларга биргина официант хизмат қилади, ҳам овқат, ҳам ичимликлар би-лан ўзи таъминлайди.

Бош официантнинг вазифаси — банкет ким ва нима муносабати билан ўтказилаётганини официантларга ту-шунтириш, банкет бошланадиган кун бош официант ҳамма официантларни йиғиб, банкет қачон бошланиши, меҳмон-лар сони, уларнинг таркиби (миллати, жинси, ёши) ҳақида ахборот беради. Меҳмонларни қабул қилиб олиш, жой-жойига ўтқозиш режалари билан таништиради, таом, ичим-ликлар таомномаси, банкет столлари ясатилиш хусусият-лари ҳақида кўрсатма беради.

Буфетдан маҳсулотлар олиш. Бош официант ва офи-циантлар бригадири олдин тузилган буюртма бўйича ичим-ликлар олади. Хизмат бошланишига қадар ҳамма нарсани тахт қилиб қўйилади.

Мебелларни жойлаштириш. Банкет ўтказишда мебел-лар қуйидагича ўрнатилади. Столлар, стуллар, кресло, яримкреслолар, официант учун ёрдамчи стол, сервантлар қўйилади. Агар буюртма берилишида айtilган бўлса, кофе учун алоҳида зал тайёрланади ва шунга мосланган стол, стул, кресло, яримкресло, диван қўйилади. Ресторанда ҳамма вақт ҳам тегишли банкет столлари бўлавермайди. Булар одатдаги квадрат столлар билан алмаштирилиши мумкин, чунки бундай столлардан хоҳлаган банкет стол-лари ясаш имкони бор.

Агар банкет қатнашчилари унча кўп бўлмаса, думалоқ стол атрофига ўтказиш лозим, бу анча қулай, ҳамма қатнашчилар бир-бирларини кўриб турадилар, бундай стол-ларга 8 дан 25 кишигача жойлаштириш мумкин.

Алоҳида залда кофе тарқатишда думалоқ ёки чўзинчоқ столлардан фойдаланиш тавсия этилади, буларга 19—12 меҳмон сиғиши мўлжалланади.

Банкет столларини жойлаштиришда залнинг майдони ҳисобга олинади, унинг сиғими, банкет иштирокчилари-нинг микдори, ейна-эшиклар жойлашуви, устунлар, твк-чалар мавжудлиги назарда тутилади. Стелларни бир қатер, бир-бирига параллел қилиб қўйиш мумкин. Бунда ҳу»-матли меҳмонлар учун алвҳида жой ажратилади. Энг му-ҳими шундаки, залдагиларнинг бирентаси ҳурматли меҳмонларга орқа томони билан ўтирмасин. Бу ҳақда бош официант ғамхўрлик қилиши керак. Ўринларни режалаш-тирганда буюртмачи билан келишиб олиш керак. Айниқ-са, хорижий меҳмонлар, туристлар зиёфатида ўша мамла-катларга хос удумлар қўлланилиши мақсадга мувофиқдир. Банкет столлари эни бўйича бир текис, тўғри туриши учун майда-чуйда нуқсонларни ҳам тугатиш керак. Бу-нинг учун стол оёқлари остига тегишли нарсалар тикишти-риш керак. Столларни бир-бирига зичлаб қўйиш билан ҳам бунга эришиш мумкин.

Айниқса, ҳурматли меҳмонлар ўтирадиган столларга эҳтиёт бўлиш керак. Меҳмон столи билан кўндаланг қўйил-ган асосий столлар орасида 1—2 м ли йўлак бўлиши за-рур. Ҳурматли меҳмонлар учун стол фақат бир томондан ясатилади, унинг эни энсизроқ бўлади, лекин 70 см дан кам бўлмаслиги керак.

Залда банкет столларидан ташқари ёрдамчи столлар, сервантлар девор ёнларига, бурчаклар, устунлар атрофига қўйилади. Улар идиш-анжомлар ва ичимликлар қўйишда фойдаланилади. Буларнинг сони

зал майдониға боғлиқ. Битта ёрдамчи стол ёки сервант 12—15 кишиға хизмат қилиш учун етади.

Официантлар столлар атрофига стул ва креслолар қўйиб чиқади, стуллар мижозларнинг стол томон ўтишида хала-қит бермаслиги керак. Сўнгра официантлар столларни тўғрилайди ва дастурхон ёзади.

Столларға дастурхон ёзилиши. Аввал столлар устиға қалинроқ юмшоқ мато солинади, сўнгра дастурхон ёзилади. Устиға идишлар қўйилганда тақир-туқур овоз чиқмай-ди, чинни, шиша ва бошқа хил идишлар синмайди, идиш туби стопда текис туради, тўкилган суюқлик намини ўзи-ға тортади.

Ресторандаги банкет столлари устиға ёзиладиган дас-турхонлар уларға мос келиши зарур. Бир дастурхонни битта столға солиш мумкин, унинг четлари стол четидан 20—30 см осилиб туриши керак. Агар бундан узун бўлса, осилиб қолади, калта бўлса, хунук кўринади. Агар столнинг ён томониға одам ўтирмайдиган бўлса, стол четидан 30—40 см осилиб туриши мумкин.

Думалоқ столларға бир ёки бир неча дастурхон ёзиш мумкин, осилган бурчакларини мослаб қайтарилади.

Стол ясатиш. Банкет столиға идишлар, қадах, фужер, рюмка ва бошқа анжомлар қўйилиши ресторан таомно-масиға ва газак, таом, ичимликлар берилишиға боғлиқ.

Банкет столиға олдин майда ошхона тарелкалари қўйи-лади, булар устиға газак ва бошқа чуқур тарелкалар қўйи-лади. Тарелкаларни қўйиш тартиби қуйидагича. Офици-ант мўлжал билан стол марказини аниқлайди ва уни ўрта-дан бўлади. Бир томониға марказий тарелкани қўяди, унинг ўнг ва сўл томонларига бошқа тарелкаларни қўйиб чиқади. Ҳар бир кишиға 0,8—1 м жой мўлжалланади. Меҳ-монлар сонига қараб тарелка терилади. Бир томонға та-релкалар қўйиб чиққан официант столнинг иккинчи то-мониға ўтади ва қарши томондаги тарелкалар рўпарасиға бир қатор тарелкалар қўйиб чиқади.

Яна бошқа усули ҳам бор, олдин стуллар қўйиб чиқи-лади, столнинг нариги томонидан ҳар бир стул рўпараси-ға тарелка қўйилади ва уларға мослаб столнинг иккинчи томониға ҳам тарелкалар терилади.

Банкет столиға тарелкалар териш қуйидагича бўлади:

1. Тарелканинг чети стол четидан 1—2 см ичкарида бўлади.
2. Тарелканинг ресторан эмблемаси ёки белгиси ту-ширилган томони меҳмонға юзланиши керак.

3. Ҳурматли меҳмонлар ўтирадиган жойлардаги дас-турхон махсус усулда ясатилади, тарелкалар оралиғи бош-қаларга қараганда кенгрок қолдирилади.

4. Тарелкаларни стол оёқлари тепасига қўйилмайди. Ошхона анжомлари қўйилганда шу нарсага эътибор бериш керакки, тарелканинг унг томонига ошхона пичоғи ўткир томони тарелкага қаратиб қўйилади, сал ўнгрокда балиқ учун пичоқ, яна ўнгрокда суюқ овқат ичиш учун қошиқ ич томони тепага қаратиб қўйилади, яна ўнгрокда газак пичоғи ўткир тарафи тарелкага қаратиб қўйилади.

Ошхона тарелкасининг чап томонига тишларини юқорига қаратиб вилка қўйилади. Чапрокда ош қошиқ ёнида балиқ учун вилка туради, унинг ёнида газак вилка-си тишлари юқорига қаратилган ҳолда қўйилади. Ҳамма анжомлар соплари бир чизикда бўлади. Қошиқ ва пичоқ-лар сопи ўнгга, вилка сопи чапга қаратилади.

Таомномада белгиланган анжомлардан ташқари бошқа нарсалар олиб келиш тавсия этилмайди. Банкетларда стол ясатишнинг ўзига хос хусусияти яна шундан иборатки, пичоқ ва вилка дастурхон устига эмас, газак тарелкасига қўйилади ва усти салфетка билан ёпилади. ^/ Банкет столига фужерлар қўйилганда официант шу нарсага эътибор бериши керакки, фужерлар тарелка чек-касида 3—5 см оралиқда турсин. Столнинг чиройли чи-қиши кўп ҳолларда фужерларнинг дид билан теришига боғлиқ. Фужерлардан ўнг томонда, стол четига параллел қилиб рюмкалар терилади. Фужер ва рюмкалар орасига шампан қадаҳлари қўйилади. Коньяк ёки ликёр учун рюм-калар бу ичимликлар келтирилганда олиб келинади.

Агар таомномада қувватли винолар белгиланган бўлса, вино учун рюмкалар ароқ ва вино рюмкалари орасига қўйилади. Шарбат ичиш учун стакан иккинчи қаторга вино рюмкаларидан чап томонга қўйилади.

Банкет столи безакларидан ажралмас бир қисми — сочиқ-салфеткалардир. Улар чиройли тахланган ва газак тарелкаларига солинган бўлади.

Янги узилган гуллар сувли вазаларда қўйилади. Гул қўйилган вазалар унча баланд бўлмаслиги керак, чунки гуллар баланд бўлса, столнинг икки томонида ўтирувчи меҳмонларнинг ўзаро суҳбатига ҳалақит беради. Гул ваза-ларини одатда стол марказига бир қатор қилиб қўйилади, улар ораси бир хил узунликда бўлиши, гуллар бир текис туриши лозим. Бу ишлар официант зиммасига юклатила-ди. Энг чиройли, манзарали гул стол марказига қўйилади. Чунки бу ерда

банкет ташкилотчилари ва ҳурматли меҳ-монлар ўтиради.

Кўп ҳолларда гул солинадиган вазалар ичига яхши ювилган шағал ташланади. Ана шундай қилинганда ҳар бир гулнинг чўпини шағал ораларига киритиб хоҳлаган томонга қаратиб қўйиш мумкин. Гуллар бир-бирларига муносиб ўрнашишлари учун сим тўғноғичлардан ҳам фойдаланилади, улар гулларнинг тик туришини таъминлайди. Натижада вазада худди жонли гул ўсаётгандай манзара ҳосил бўлади.

Баъзан банкет столларини гул билан безашда вазалар-га бир дондан ёки бир неча дондангина гуллар солина-ди, бу ҳам ўзига хос чиройли манзара яратади.

Думалоқ банкет столларини гул билан безашда гуллар катта вазага солиниб, стол ўртасига қўйилади.

Ясатилган банкет столида ортиқча ҳеч нарса бўлмас-лиги, у ўзига хос бадий кўринишли бўлиши керак. Зира-ворлар солинган идишчалар жуфт-жуфт қўйилади. Туз чап томонда, гаримдори — ўнг томонда бўлади. Усти очик идишли зираворларга кичкина қошиқча қўйилади.

Стол устига олдиндан кулдон қўйиб чиқиш, чекиш воситалари ва гугурт қўйиш тавсия этилмайди. Диплома-тия қоидаларига кўра кофе берилгандан кейингина чеки-лади. Бу қоидага риоя қилмай, меҳмон сигарета чека бош-ласа, официант кулдон келтириб бериши керак.

Стол ясатаётганда буюртмачи кулдон қўйишни та-лаб қилган тақдирдагина, официант олдиндан кулдон қўйиши мумкин. Кулдон чекувчига яқинроқ, стол усти-даги бўшроқжойга қўйилади. Кулдонлар кичикроқ бўлгани мақсадга мувофиқдир. Сигаретларни официант пачкани очиб тавсия қилади, бирга гугурт қўшиб беради.

Банкет столи ясатишдаги ўзига хос хусусиятлардан яна бири шундан иборатки, ҳар бир банкет қатнашчиси та-релкасининг ўнг томонида стол марказига яқин жойда таомнома карточкаси бўлади, бу карточка босмахонада босилган ёки компьютердан чиқарилган бўлади, шунинг-дек меҳмоннинг ташриф карточкаси қўйилади.

Ҳар бир таомнома-карточкада банкетнинг тури кўрсати-лади. Агар банкет хорижий делегатлар шарафига ўткази-лаётган бўлса, карточка икки тидда — меҳмон миллати ти-лида ва банкетни ташкил қилувчилар тилида чоп қилинади.

Буханка нонлар, булочкалар кесилиб берилади. Тан-дирда ёпган нон бутунлайича ёки кесилиб, тўртга бўли-ниб қўйилади. Банкет бошланишидан 15 дақиқа олдин бош официант ичимлик сувларини олиб кириш ҳақида буйруқ беради. Официант шу нарсага эътибор бериши лозимки, сув шишалари тоза бўлсин, шиша оғизлари то-залаб артилсин.

Ичимликлар официантнинг хизмат сто-лига этикеткаси залга қаратилган ҳолда қўйилади. Ши-шалар усти сочиқ-салфеткалар билан ёпилади.

Банкет бошланишидан олдин ичимликлар тарқатиш назарда тутилган бўлса, рестораннинг залпештида банкет бошланишига 15—20 дақиқа қолганда бу тадбир бошла-нади. Алкоголсиз ичимликлар, мусаллас, шарбатлар тав-сия этилади. Иссиқ пайтлар мева ва маъданли сувлар бе-рилади. Кулдон, гугуртлар қўйилади. Рюмкаларга, фюжер-ларга қуйилган ичимликларни официантлар патнисларда меҳмонларга тавсия этиб юради. Ичимликлар қуйилган рюмкалар тўла бўлмаслиги керак. Патнисда оралари 2—5 см оралиқца туришлари лозим. Бўйи баланд рюмкалар патниснинг ўрта томонига қўйилади. Бирданига жуда кўп рюмкалар тўлдирилмаслиги, эҳтиёжга биноан ичимлик-лар келтирилиши керак.

Банкетда унча кўп одам қатнашмайдиган бўлса, зал-пешда буфет-бар ташкил қилиш ҳам мумкин. Меҳмонлар хоҳлаган ичимликларни олиб ичишлари мумкин. Меҳмон-лар четроқда суҳбат билан банд бўлсалар, официант бар-дан олган ичимликларни уларга тавсия қилиши мумкин. Официантлар бўшаган идишларни йиғиштириб олишла-ри, куддонларни алмаштириб, тозалаб туришлари зарур.

Бу маросим тугагач, меҳмонлар залга ўтади ва банкет тантанаси бошланади.

Банкет столига меҳмонларни жойлаштириш ва уларга хизмат қилишни бошлаш.

Расмий қабул-банкетларда меҳмонларни стол атрофи-га жойлаштиришда қуйидаги қоидаларга риоя қилиш на-зарда тутилади:

1. Эшикдан кириш қаршисида ҳурматли меҳмон учун ўрин белгиланади, агар эшик ён бошда бўлса, ҳурматли меҳмон ўрни кўча томондаги деразалар қаршисидан бел-гиланади.

2. Қабул-банкет аёл сардорнинг ўнг томонидаги ўрин ҳурматли жой ҳисобланади, хўжайиннинг ўнг томони — иккинчи жой бўлади.

3. Аёллар бўлмаса, ҳурматли ўринлар қабул-банкет сар-дордан ўнг томондаги ва ундан чапдаги — иккинчи ўрин ҳисобланади.

4. Азиз меҳмон банкет сардори рўпарасвда ўтиради. Бунда сардордан чап томондаги жой иккинчи ўрин бўлади.

5. Агар қабул-банкет сардори аёли йўқ бўлса, унинг розилиги билан меҳмонлардан бирон аёл бу жойни эгал-лаши мумкин.

Ахлоқ-одоб қовдаларига биноан банкетда аёлларга би-ринчи навбатда хизмат қилинади. Ҳурмат нуқтаи назари-дан баъзан банкет сардори-аёл розилиги билан ҳурматли меҳмонларга олдин хизмат

кўрсатилади.

Агар меҳмонлар қаерга ўтиришлари лозимлигини олдиндан билсалар, яна ҳам яхшироқ бўларди. Бунинг учун меҳмонлар пешзалда йиғилишгандаёқ ўтириладиган жой-лар режаси уларга кўрсатилса, мақсадга мувофиқ бўлади. Ресторанда банкет залига кириш учун кўрсаткичлар қўйи-лади.

Банкет столлари безатилиб бўлгандан сўнг, бош официант банкет хизматининг хусусиятлари ҳақида официантларга тушунтиради, уларни секторларга, столларга бир-китади. Ҳар бир официантга вино ва таомлар бериш, секторлар хизмативда навбат қоидаларига риоя қилиш ҳақда тушунтирилади.

Меҳмонлар залга кириши билан ҳар бир официант ўз секторидда уларга ўтиришда ёрдам қилади. Ҳурматли меҳмонларга бош официант қарайди.

Меҳмон кутишнинг энг мураккаб томони — меҳмонлар сони кўп бўлган банкетларда хизмат қилишдир. Хизмат қилиш қулай бўлсин деб секторлардаги ҳамма столларга рақамлар қўйиб чиқилади. Одатда рақам қўйиш тўрға қўйилган столлардан бошланади. Эшикка яқин столларга охириги рақамлар берилади.

Хизмат қилиш тартиб-қоидалари ҳақида бош официант олдиндан режа тузиб олади. Режада столлар, секторлар, хизмат қиладиган официантлар фамилиялари ёзилади. Олдиндан ҳар бир официант учун ёрдамчи стол белгиланади, бош официант раҳбарлигида официантлар улардан фойдаланади. Ҳар бир официант гуруҳи учун бош официант хизмат соҳасини режалаштиради, таом, ичимлик ва бошқа нарсаларни ким, қачон олиб келишини буюради ва назорат қилиб туради. У ким, қачон фойдаланилган идиш-анжомларни йиғиштириб олади, тозаларини олиб келиб столга қўяди — олдиндан белгилайди. Қайси официант бу вазифани бажаришини ўзи хизмат бошланмасдан билиши керак. Меҳмонлар кофе залига ўтганларидан сўнг қайси официантлар хизмат қилади, шу вақт банкет столларини кимлар йиғиштиради — ҳаммаси бош официантнинг кўрсатмаси ва назорати остида амалга оширилади.

Банкетнинг муваффақиятли ўтишда кўп нарса бош официантга боғлиқ. У, ошхона ходимлари, таом тайёрловчилар билан келишилган ҳолда таомномага киритилган овқатлар, газакларни тайёрлаш ва столга тортиш вақтини белгилайди. Официантлар бош официант кўрсатмаларини сўзсиз амалга оширишлари зарур. Хизмат жараёнининг бажарилишини назорат қилиб турган бош официант та-

омларни залга бериш муддатида бажарилаяптими, навбат-даги таом келдими, тоза вдишлар столларга қўйилдими — ҳаммасини кузатиб туриши керак. Банкетда одамлар кўп бўлганда биргина бош официант ҳаракати етарли бўлмай қолади. Бундай ҳолларда бош официант бир-икки офи-циантни ўзига ёрдамчи қилиб олади. Ёрдамчилар рестораннынг ишлаб чиқариш бўлими билан боғланади ва бан-кет залининг айрим бўлимларда хизмат қилаётган бош-қа официантларга раҳбарлик қилади. Бош официант бу вақтда залда бўлади. Хизмат қилиш жараёнида энг масъу-лиятли давр — ҳамма официантларнинг залга бир вақтда таом ва ичимликлар келтириши ва залдан чиқишдир. Бу ерда албатта навбат тартибини сақлаш керак, агар навбат тартиби бузилса, официантлар орасида шовқун-сурон, бир-бирига тўқнашиш, стулларга тегиб кетиш, қоқилиш ҳолат-лари вужудга келади ва хизмат қилиш жараёни сусаяди. Шунинг учун бош официант официантлар билан махсус дарс ўтказади.

Банкетларга хизмат қилишда айниқса официантнинг касб маҳорати керак. У хушмуомала, эътиборли, хушчақ-чақ, зукко бўлиши талаб қилинади. Бу хизмат қилишнинг

юксак маданий даражасини вужудга келтиради ва меҳмон-ларда яхши кайфият уйғотади.

Банкет ўтказишдаги яна бир муҳим шарт шундан иборатки, официант нафақат бош официант билан, балки бошқа ҳамма официантлар билан ҳам яхши муомалада бўлиши шарт. Официант ёнларидаги секторларда ким хизмат қилишини яхши билиши керак. Таом ва ичимлик-лар берилганда ҳам официант хушёр бўлиши, белгилан-ган таомни ўз эгасига янглишмасдан етказиши керак.

Банкетларга хизмат қилиш официант учун синов бўли-ши лозим. Тез, хотиржамлик билан, парижонхотир бўлмас-дан, шошқалоқлик қилмасдан ишлаш керак.

Официант ортиқча шовқинларга йўл қўймаслиги, идиш-товоқлар йиғиштирилаятганда тақир-тукур қилмас-лиги талаб қилинади. Иложи бўлса, официант залда ши-вирлашиб гаплашсин. Официант қўшни столлардаги шериклари ишини ҳам имконияти борича кузатсин, ор-тиқча ҳаракатлар бўлса, секин тартибга чақирсин.

Бироқ меҳмонларнинг биронта илтимоси ёки таклифи эътиборсиз қолмаслиги керак. Бажариш имкони бўлмаса, меҳмонга тушунтириш, кечирим сўраш лозим.

Банкетга хизмат қилиш вақтида официантнинг уму-мий иш тартиби қуйидагича бўлиши керак:

—расмий банкетларда официантлар юпқа оқ қўлқоп билан ишлайди;

—таом олиш учун овқат тарқатиш жойига боришда официантнинг чап билагида сочикча, зарур бўлса патнис ва анжомлар бўлиши мумкин;

—овқат тарқатиш жойида, таомларга яхши шакл бе-рилишига эътибор қилиши керак, тарелка четлари тоза ва бошқа анжомлар ҳам талабга жавоб берсин. Камчиликлар сезилса, тезлик билан ишлаб чиқариш бошлиғи ёки ош-пазларга хабар қилинсин;

—гарнир, соус алоҳида бериладиган бўлса, асосий таом билан бирга олинсин;

—таомлар олингандан сўнг официантлар залга белги-ланган рақам навбати билан киради.

Навбатдаги таом бериш учун банкет столи тайёр экан-лигини кўрган бош официант залга кириш учун официантларга ишора қилади. Ўз навбати ва рақамига риоя қилган ҳолда официантлар залга киради, ўз секторлари то-мон боради, меҳмонлар орқасида икки-уч қадам масофа-да туради. Бош официант ҳамма нарса тайёрлигига, таом-лар келтирилганлигига ишонч ҳосил қилиб, хизматни бош-лаш ҳақида имо-ишора қилади. Шундан сўнггина официантлар бир вақтда меҳмонлар олдида келиб таом қўйишни бошлайди.

Таомлар тарқатишнинг эстетик хусусияти шундан иборатки, залда ҳаракат қилаётган ҳамма официантлар бир тартибда таомларни чап қўлда ёки патнисда олиб келиш-лари лозим, идишлар баландлиги тирсак баробарида бўли-ши керак. Залда фақат бош официант кўрсатган йўналиш-лар бўйича ҳаракат қилиш лозим. Залда ҳаракат қилганда тез ва майда қадам ташлаб юриш тавсия қилинади.

Банкетнинг шаклига қараб умумий қоидаларга риоя қилинади. Рюмкаларга ичимликлар таом келганга қадар қуйилади. Табрик сўзлари айтилаётган пайтда официант ҳаракатни тўхтатади, ўз секторида меҳмонлардан орқа то-монда туради.

Меҳмонлар олдин қўйилган таомларни истеъмол қилиб бўлгач, официантлар идишларни йиғиштиришга тушади.

Банкетнинг расмий қисми тугаганлиги белгиси зиёфат соҳибининг ёки соҳибасининг ўрнидан туриши билан билинади.

Банкетдан сўнг бош официант меҳмонларни кофе за-лига таклиф қилади. Агар кофе зали бўлмаса ёки банкет залидан узоқда жойлашган бўлса, кофе ичиш пешзалда ўтказилади.

Банкет залидаги тантаналардан сўнг вақтни шинам жиҳозланган,

мебеллар қўйилган манзарали кофе залида ўтказиш меҳмонларга қувонч бахш этади. Бу ерда ўти-риш учун юмшоқ кресло, диванлар, яримкресло, стуллар қўйилади. Имконият борича бўйи паст, думалоқ ёки чўзин-чоқ столлар қўйилади. Бу столлар атрофида 6—12 киши ўтириши мумкин. Меҳмонлар бу ерда ўзларини эркин ту-тишлари керак.

Дипломатик ахлоқ-одоб нуқтаи назаридан аёллар учун алоҳида кофе зали бўлиши мақсадга мувофиқ. Агар бун-дай имконият ресторанда бўлмаса, умумий залда бир неча столлар кофе ичишга мослаштирилади. Бу столлар оралари узоқ-узоқ қўйилади, меҳмонлар эркин ўтириши ва хиз-мат қилиш осон бўлиши учун шундай қилинади.

Кофе столлари қуйидагича ясатилади. Агар стол усти-га дастурхон ёзилмаган бўлса, столнинг ўртасига сочиқ-салфетка солинади ва уни саккиз бурчакли қилиб қайи-рилади. Салфетка марказига мевалар солинган ваза қўйи-лади. Банкет столига мевалар қўйилмаган бўлса, шундай қилинади. Ширинликлар учун икки-уч тахлам тарелкалар келтирилади. Уларнинг ёнига салфеткалар устига мева учун анжомлар қўйилади. Тарелкалар олдида думалоқланган салфеткалар бўлади. Кофе столининг ўртарида ваза ёки қутичаларда конфетлар, печений, пирожний, ширин ён-ғоқ, қанд, кулдон, сигаретлар, гугурт ва бошқалар бўлиши мумкин.

Хорижий меҳмонларга хизмат қилганда уларнинг мил-лий анъаналарини ҳисобга олиб, кофе билан спиртли ичимликлар ҳам берилади. Шунинг учун официант стол ясатганда фақат кофе ичадиган идиш билан чекланиб қол-май, коньяк рюмкаларини ҳам қўйиши керак. Кофе чаш-калари чап томонга, стол четидан 5—10 см ичкарига қўйи-лади. Кофе қошиғини ўнг томонга, кофе идиши ичига қўйилади. Коньяк рюмкалари чашкалар ёнига алоҳида-алоҳида ёки 3—4 донаси бирга бир жойга қўйилади. Хо-рижий меҳмонлар коньяк сифатига ишонч ҳосил қилиш-лари учун коньяклар столга шишаси билан қўйилади. Одатда ликёр рюмкалари столга қўйилмайди. Улар ёрдамчи столларда туради, агар меҳмонлар ликёр ичиш истагини билдирсалар, рюмкалар келтирилади.

Меҳмонлар кофе залига ўтириб олишганларидан сўнг официантлар уларга кофе қуйиб бера бошлайди. Шунинг ҳам эътиборга олиш керакки, баъзи меҳмонлар чой ичишни афзал кўрадилар. Бундай пайтларда кофе идиши столдан олинади, европа одатига биноан чашкаларда чой берила-ди. Ўзбекистон шароитида чой бериш

тартиби бошқача. Кўк ёки памил чой чойнакларга дамланади, пиёлалар би-лан тарелкаларда меҳмонлар олдига келтирилади, офици-ант чойни ўзбек миллий удумига кўра қайтаради, бир зум тиним олгач, чойни пиёлаларга қуйиб, таъзим билан ўнг қўлда пиёлани меҳмонга узатади. Кичкина идишчаларда лимон келтирилади. Иссиқ ичимликлар тарқатиб бўлингандан сўнг официантлар рюмкаларга конъяк ёки ликёр қуйиб, меҳмонларга тавсия этади.

Кофе столларига кофе чашкалари ва конъяк рюмкала-ри қўйиш меҳмонлар ўтириб олганларидан сўнг амалга оширилади. Кофе ва чойларни ёрдамчи столларда офи-циантлар қуйиб олиб, патнисда кофе залига олиб киради ва ҳар бир меҳмон олдига қўяди. Сут ва қиёмларни ҳар бир меҳмонга тавсия қилади ва хоҳлаганларига қуйиб бе-ради. Булар кофе столи устида қолдирилади.

Кофе тарқатиш усуллари-нинг бир неча хиллари бор:

1. Официант ҳар бир меҳмонга тарелкага қўйилган кофе чашкасини чой қошиқ билан тақдим этади. Патнисдан чашкани ўнг қўли билан олиб, меҳмоннинг ўнг томони-дан столга қўяди.

2. Қўйилган тарелкани чашка ва қошиқ билан бирга чап қўли билан олади, ўнг қўли билан кофе идишини олиб, чашкани тўлдиради ва тарелкани кофе билан чап қўлида меҳмоннинг чап томонига қўяди. Чапдан ўнгга қараб ҳара-кат қилиб официант хизматни давом эттиради.

3. Официант чашка ва қошиқ қўйилган тарелкани ўнг қўли билан олади ва чап қўлида кофе қуяди, сўнгра ўнг қўли билан меҳмоннинг чап томонига тарелкани қўяди. Официант стол бўйлаб ўнгдан чапга томон юриб хизмат қилади.

4. Официант стол бўйлаб ўнгдан чапга ҳаракат қилиб, ҳар бир меҳмон ёнида тўхтади, устига салфетка ёпилган кофе идишини ўнг қўли билан олиб, столга қўйилган чаш-каларни тўлдириб боради.

Хизмат қилиш жараёнида столга кулдон қўйилади ва вақти-вақти билан олиб тозаланади, ўрнига бошқаси қўйи-лади. Официант қуйидагича ҳаракат қилади, кулдонлар-нинг бирини устига, иккинчисини тескари ёпиб олиб чи-қиб кетади.

Спиртли ичимликлар тарқатиш техникаси официант-ларнинг ўзаро муомалада бўлишини талаб қилади. Офи-циант конъяк ва рюмкалар терилган патнисни кўтариб меҳмон ёнига келади, бошқа официант ҳам қўлида ки-чикроқ патнис билан унинг ёнига келади, меҳмонлар

би-лан муносабатда бўлгач, улар розилиги билан рюмкаларга конъяк қуйиб, патнисдан меҳмонларга узатади. Бўшаган

шишалар шеригининг патнисига қўйилади. Бўшаган кофе чашкаси ёки рюмкага меҳмонлар розилиги билан ичим-лик қўйиш меҳмон кутиш қондасига зид эмас, аммо чой остида лимон қолдиғи бўлса, унинг устига чой қўйиш мумкин эмас. Бу идишни олиш ва бошқа идишда чой қуйиб бериш керак.

Меҳмонларга кофе залида хизмат қилинаётганда официант қўйидаги қондага риоя қилиши керак:

—стол, стулда тартиб бўлиши, фойдаланилган кулдон-ларни олиб алмаштириб туриши, стол устидаги ортиқча нарсалар йиғиштириб олиниши зарур;

—хизмат охирида официант меҳмонларга муздай маъданли сувлар, шарбатлар тавсия қилади.

3.3. Официантларнинг қисман хизмати билан ўтказиладиган банкетлар

Норасмий банкетларга хизмат қилиш шакли юбилей, оилавий тантана ва бошқаларда бериладиган нонушта, тушлик, кечки овқат ёки оддий меҳмондорчилик тарзида бўлиши мумкин.

Бу банкетларда меҳмонлар ўтириши эркин бўлади, гуруҳларга бўлинган ёки шу ерда шаклланган нотаниш кишилар ҳам бир столга ўтираверади. Бироқ банкет сардор-лари учун марказроқца алоҳида ўринлар қолдирилади ёки кўзга ташланарли жойда стол ясатилади.

Бу хилдаги банкетлар ўтказиш тажрибаси шуни кўрса-тадики, столлар қўйиш, меҳмонларни жойлаштиришда икки хил ёндашиш вужудга келади:

—умумий столлар думалоқ, квадрат ёки тўртбурчак, шунингдек П, Т, Е, Ш шаклида бўлиши мумкин;

—столларни буюртмачи билан келишилган ҳолда гуруҳларга бўлиб-бўлиб яратиш ҳам мумкин.

Юбилей соҳиблари ёки ҳурматли кишилар, куёв-келиндарни шундай жойга ўтказиш керакки, улар ҳаммани бемалол кўриб ўтирсин. Столлар залга симметрик тарзда қўйилади.

Қабул банкетларига қараганда бу банкетларнинг таом-номалари унча мураккаб бўлмайди. Тузланган нарсалар кўпроқ бўлади.

Бундай банкетларда идиш-товоқлар, анжомлар қабул-банкетларидагидек бўлади. Таомлар, ичимликлар меҳмон-ларнинг

буюртмаси бўйича бажарилади. Газаклар катта идишларда 6—10 кишига бирга олиб келиниши, меҳмонлар эҳтиёжига яраша ўз тарелкаларига ўзлари ёки ёнида ўтирган одам солиб бериши мумкин. Бунда официантнинг хизмати талаб қилинмайди. Меҳмонларнинг фойла-наётган тарелкалари, анжомлар алмаштирилмайди.

Бу банкетларда ҳар 8—10 кишига битта официант хизмат қилади.

Банкет столини яратиш ҳам анча камтарона бўлади. Таомли тарелкалар остига майда тарелкалар қўйилмайди. Демак, ҳар бир меҳмонга газак ва сомса тарелкаси қўйилади, пичоқ, вилка бўлади, таомномада берилган таомлар учун анжомлар қўйилади. Столга фужер, вино ва ароқчун рюмкалар қўйилади. Ширинликлар учун анжомлар улар билан бирга олиб келинади.

Банкет столини безаш учун вазаларда гуллар қўйилади.

Банкетда одамлар кўп бўлса, бош официант официантларга бригадирлар тайинлайди, буларга рақамлар белгиланади. Ўз навбатида бригадир официантларни секторларга бўлиб чиқади.

Бундай банкетларнинг ўзига хос хусусияти шундан иборатки, совуқ газаклар, вино-ароқ сув ва мевалар меҳмонлар келганларига қадар банкет столларига қўйиб чиқилади. Бу ерда ҳам зал билан овқат тарқатиш жойи оро-лиғи, залда ҳаво ҳарорати ва бошқа шароитлар ҳисобга олинади. Официант қанча таом идишлари, ичимлик ва бошқалар учун зарур анжомлар унинг столига керакли эканлигини олдиндан яхши билиши керак. Шу мақсадда бош официант ва официант ҳар бир банкет столининг ҳисобини олиб чиқади, бу маълумот овқат тарқатиш жойи ва буфетда осилган бўлади. Стол яратилганда бўйи узун идишлар стол ўртасига, бўйи пастлари стол четроғига қўйилади. Навбати билан балиқ, сабзавот, гўштли газаклар берилади. Столнинг кенглигига қараб тарелкалар бир ёки икки қатор қилиб қўйилади. Тарелкаларни столга қўйишдан олдин таг томонини яхшилаб артиш керак.

Газаклар қўйилгандан сўнг ичимликлар келтирилади. Ичимлик шишалари меҳмонлар хоҳиши билан очиб келтирилиши ёки очмасдан олиб келиниши мумкин. Шиша-лар 2—4 тадан столда чекароқдаги бўш жойга қўйилади.

Меҳмонларга қулай бўлиши учун шишалар ҳамма столларга қўйилади, хоҳлаган одам ичимликлардан қўйиб ича-веради.

Буюртмачининг хоҳишига биноан ичимликларнинг бир қисми сақлаб турилиши мумкин. Шишалар ёрдамчи столда туради ва хизмат

жараёнида зарур бўлиб қолса, банкет столига олиб келинади.

Ҳар бир қўйилган идиш-анжомлар қаршисига стуллар қўйилади.

Банкетга тайёргарлик кўриб бўлингач, меҳмонлар дас-турхонга таклиф қилинади, ҳар бир сектордаги официант уларни кутиб олади ва ўтиришда ёрдамлашади. Официант меҳмонларни ўтқазиб, уларга маъданли сувлар қўйиб бера-ди, сўнгра таомномада белгиланиши бўйича газаклар тав-сия қилади.

Одатда таом бериш увилдириқ ва сариёғдан ёки кам тузланган балиқдан бошланади. Бўшаган идишлар дарров ювишга олиб бориб берилади. Сўнгра меҳмонларга янги сабзавот, бир неча хил пиширилган балиқ тортилади.

Балиқ газаклари берилгандан сўнг стол устида бўша-ган идиш ва шишалар йиғиштириб олинади, фойдала-нилган идишлар олиб чиқиб кетилади ва улар ўрнига янги — тозалари олиб келиб қўйилади. Тарелкаларни олишда меҳмондан рухсат сўралади. Агар меҳмон тарелкага пи-чоқ, вилкаларни солиб олиш мумкин, деган ишора қилса, официант рухсат сўрамасдан идишларни олиб кетиши мумкин.

Баликди газаклар берилиб бўлгач, гўштли газаклар тар-қатилади. Тузланган, зиравор қўшиб сиркаланганлардан ўзлари олиб истеъмол қилаверади. Шу пайт бош офици-ант банкет ташкилотчилари билан келишилган ҳолда ик-кинчи иссиқ таом берилиши муддати ҳақида ошхонага ха-бар беради. Бу овқат берилишидан 20—30 дақиқа олдин бўлиши мумкин. Бироқ иссиқ овқат беришга қадар 20— 25 дақиқалик танаффус қилиш мумкин, рақсга тушиш, мусиқа, ашула эшитиш учун имконият яратилади. Бу вақт ичида официантлар столлар устидаги бўшаган идиш-то-воқ, анжомлар, шишаларни йиғиштириб олади, дастурхон бетига тўкилган ушоқ-увоқлар тозаланади, янги ан-ясомлар, нон ва бошқалар билан дастурхон тўлдирилади. Янги сабзавот-мевалар, тузланган нарсалар стол устида қолади. Стол устига қўйилган идишларда қолган газак-ларни буюрувчи рухсатисиз официант банкет охиригача олиб кетмаслиги мумкин. Уларни бирлаштириб битта идишга солиб, шакллантириб эстетик тус бериш мумкин.

Меҳмонлар танаффус пайтида ўринларидан турмасдан иссиқ овқат келтириш олдидан официант уларнинг идиш-ларини улар кўз олдида алмаштиради. Сўнгра иссиқ овқат келтирилади. Ёрдамчи столда официант таомларни қиз-дирилган тарелкаларга тақсимлайди ва банкет столига кел-тириб, меҳмонлар олдига қўяди.

Иссиқтаомлар ошпазлар томонидан тўғридан-тўғри та-релкаларга

сузилиши ва меҳмонларга тортилиши ҳам мум-кин. Бунда официантлар таомларни меҳмонлар олдига олиб бориб бераверади.

Банкет жараёнида официант бир неча марта стол ус-тидан фойдаланилган идишларни йиғиштириб олади.

Бу ишни ширинликлар бериш ва иссиқ ичимликлар олдидан ҳам қилинади.

Банкетда официант хизмат қилар экан қуйидаги вази-фаларни бажаради:

1. Таомлар солишда, ичимликлар қуйишда официант меҳмонларга ёрдам беради.

2. Вақти-вақти билан официант меҳмонлар олдидаги тарелкаларни қулайроқ қилиб тузатиб туради.

3. Меҳмонлар илтимосига кўра таом тайёрлаш усулла-ри, истеъмол хусусияти ҳақида маълумот беради.

4. Фойдаланилган идиш-товоқларни меҳмонлар олди-дан ўз вақтида йиғиштириб олади.

5. Иссиқ таомлар келтириб беради.

6. Столга қўшимча ичимликлар келтириб туради.

7. Ширинликлар, кофе келтириб беради.

3.4. Фуршет-банкет

Бундай банкетлар расмий характерга эга бўлган, иш бўйича музокаралар, савдо шартномалари имзоланишида ўтказилади. Фуршет-банкетлар, шунингдек юбилей, оилавий ва бошқа байрам тантаналари муносабати билан ўтқа-зилади.

Фуршет-банкетлари ўтказилганда қатнашувчилар стул-ларда ўтирмайдилар, тик туриб тамадди қиладилар ва ичим-ликлар ичадилар.

Бундай банкетларнинг ўзига хос хусусиятлари шундан иборатки, таомномада асосан совуқ овқатлар, ичимлик-лар, иссиқ газак, десерт ва иссиқ ичимликлар ассорти-менти бўлади.

Совуқ таом ва ичимликлар жумласига қуйидагилар киради:

—салатлар (сабзавотлар, балиқ, гўшт, мевалар билан аралаштирилади);

—қиймаланган тухумга бошқа маҳсулотлар қўшилади;

—балиқли газаклар (дудланган балиқлар, сельд, балиқ паштети, рулет ва бошқалар);

—гўштли газаклар (совуқ гўшт ассортименти, уй қуш-лари, ов

қушлари, колбаса маҳсулотлари);

—пишлоқ қўшилган газак (пишлоқнинг ҳар хил нав-лари, печений пишлоқ билан, юмшоқ пишлоқ);

—ҳар хил бутербродлар.

Фуршет-банкетларнинг ўзига хос томони шундан иборатки,

таом ва газаклар ҳар бир кишига алоҳида оз-оздан солинади, истеъмол қилиш ҳам осон бўлади. Таом, газак-лар ейиш учун қулай бўлсин деб майдалаб тўғралади ва пичоқ ишлатмасдан вилка билан тамадди қилинаверади. Фуршет-банкетларда хизмат қилиш ресторан залида хизмат қилишга қараганда 4—5 марта енгил кўчади. Банкет давомийлиги 1 соатдан ошмайди.

Мебеллар жойлаштириш. Фуршет-банкет столлари одатдаги столлардан баландроқ бўлади (90 см), столларнинг кенглиги 1,5 м. Қўйилган столларда ҳар бир кишига 15—20 см жой мўлжалланади. Столларнинг ҳар икки томони-да одамлар жойлашадиган бўлади. Меҳмонлар, банкет қатнашчилари бир томонда бўлишлари ҳам мумкин, унда столнинг фақат одамлар бор томони безатилади ва хизмат қилинади.

Қўйилган столлар узунлиги 10 м дан ошмаслиги керак. Банкет столлари тўғри бурчакли, усти кенгайтириладиган бўлади. Уларни ўрнатиш шакли банкет залининг майдони ва архитектура хусусиятига боғлиқ. Одатда столлар Т, П, Ш ҳарфлари шаклида қўйилади, марказда ҳурматли меҳмонлар учун жой ажратилади. Столлар ораси ва стол-ларнинг девор билан оралиғи 1,5 м дан кам бўлмаслиги, меҳмонлар эркин ҳаракат қила олишлари керак.

Фуршет столларини махсус банкет столларига солади-ган дастурхонлар билан безатилади, дастурхон четлари стол четидан анча пастда осилиб туриши лозим.

Дастурхон бурчаклари ичига қайтариб қўйилади. Дастурхонларнинг ҳамма осилиб турадиган пастки томонлари полга нисбатан бир текис бўлади.

Залда асосий фуршет столларидан ташқари официант-ларнинг ёрдамчи столлари ҳам бўлади. Улар деворлар ёнига қўйилади, устида ишлатиладиган тарелкалар, анжомлар, рюмка, салфеткалар туради. Ёнига сигарет, кулдон, гу-гурт учун ихчам квадрат стол ҳам қўйилади. Бу столларга ҳам дастурхон солинади.

Фуршет столларини тузаш. Фуршет столларини тузаш-да хизмат қилиш хусусиятлари ҳисобга олинади. Тажрибадан шу нарса аниқланганки, бундай банкетларда ҳар бир киши учун учтадан рюмка,

битта фужер бўлиши керак.

Ичимликлар, мева, газак учун анжомлар олдиндан қўйилади. Фуршет столини ясатиш шиша ва биллур идиш-лар қўйишдан бошланади.

Қоида бўйича фуршет столларининг ҳар икки томони ясатилади. Фақат ҳурматли меҳмонлар учун стол бир то-монлама ясатилиши мумкин. Девор томонга қўйилган столлар ҳам бир томонлама ясатилади. Столлар учун шиша, биллур қадахлар, рюмкалар, фужерлар ажойиб бир безак бўлиб ярашади.

Икки қатор тузалган столнинг охирига 10—15 дона фужерни учбурчак қилиб қўйилади. Оғзи пастга томон қаратилган бўлади. Стол охири 15—20 см бўш бўлиши керак. Фужерлар гуруҳи оралиғига рюмкалар терилади, ҳар Ю—15 см га биттадан рюмка терилади. Рюмкалар қатори марказдан (10—15 см) стол чети томонда бўлиши лозим. Демак, рюмкалар қатори оралиғи 20—30 см бўлади.

Гуллар қўйилган вазалар, мевалар, ичимликли шиша-лар рюмкалар оралиғига стол маркази бўйлаб қўйилади. Пиво, маъданли сув шишалари, мева шарбатлари, кваслар фужерлар гуруҳи қаторида туради. Таомномада шарбат-лар кўрсатилган бўлса, фужерлар ёнига стаканлар қўйила-ди, улар рюмкалар қаторида турса ҳам бўлаверади. Спиртли ичимлик шишалари этикеткалари меҳмон томонга қаратилган ҳолда туриши лозим.

Стол маркази бўйлаб фужерларни 5—7 донадан «илон изи» усулида қўйиб чиқилади. Бунда уларнинг оралари 80—100 см бўлади. Рюмкалар, шишалар, фужер гуруҳлари орасига эса узунасига мева ва гуллар қўйилади. «Арча» усулида фужерлар гуруҳлар бўйича терилади. Бир столда бир томонга қаратилади, иккинчи столда қарши томонга қаратилади. Агар стол битта бўлса, марказидан стол четларига томон қўйилади. Мева солинган вазалар, гуллар, ичимликли шишалар стол ўртаси бўйлаб қўйилади. Ши-шаларни гуруҳ қилиб ёки бир хил ораликца якка-якка қўйиш мумкин.

Фужерлар ва рюмкалар 15—18 донадан ёки кўпроқ қилиб, стол бўйлаб стол ўқига нисбатан 30—45° да қўйи-лади. Ҳар хил фужерлар дид билан навбатма-навбат тери-лади.

Турли хил рюмкалар гуруҳлари оралиғи 30—50 см бўла-ди. Улар орасига гуллар, мевалар солинган вазалар ва ичим-лик шишалари қўйилади. Турли кўринишдаги рюмкалар, қадахлар, фужерлар келадиган одамларга мўлжаллаб, ол-диндан қўйиб чиқилади. Ҳамма вақт фужерлар рюмка-лардан ортиқ қўйилади. Фуршет столига

фужерлар, рюм-калар қўйилгандан сўнг бир тахлам (6—8 дона) газак ва десерт тарелкалари келтирилади. Тахланган газак тарел-калари стол четидан 2 см ичкарига, столнинг охириги то-монидан 0,7—1 м стол маркази томон қўйилади. Тарелка тахламалари столнинг ҳар икки томонига симметрик тарзда оралари 1,5—2 м дан жойланади, аммо столни «илон изи» ясатилиши бундан мустасно.

Сўнгра стол идиш-товоқ, анжомлар билан ясатилади. Уларни гуруҳ-гуруҳ қилиб қўйилади. Вилкалар тарелка-лар миққорига қараб, пичоқлар икки баробар кам қўйи-лади. Газак пичоқлар тарелкалар тўпламидан ўнг томон-га, ўткир қисми тарелкаларга қаратиб қўйилади, вилка-ларни ўнг томонга ҳам, чап томонга ҳам қўйса бўлади, тишлари юқорига қаратилади. Вилкалар ўнг томонда бўлгани маъқул, чунки меҳмон чап қўли билан тарелкани ушлайди.

Десерт вилка, пичоқлари ҳам юқоридагидек терилади; тўртга ёки иккига букланган сочиқ-салфеткалар 3—5 до-надан десерт тарелкаларига ёки уларнинг ёнига қўйи-ла-ди. Таомномага биноан фуршет банкетларида десерт та-релкалари назарда тутилмаган бўлса, сочиқ-салфеткалар газак тарелкалари ёнига қўйилади. Топ-тоза ювилган ме-валар — узум ва бошқалар вазаларга уйиб солинади ва столга қўйилади. Вазалар оралиғи баробар бўлиши керак. Фуршет-банкетда столга ичимликлар шиша идишлар-га қараб қўйилади. Ичимликларнинг ҳаммаси совутилган бўлади. Қизил вино ва коньяк уй ҳарорати бўйича бери-лаверади. Шарбатлар столга бутилкаларда ва идишларда, квас, пиво, маъданли ва мева сувлари оғзи берк шиша-ларда қўйилади. Улар меҳмонлар банкет залига киришла-ри олдидан очилади. Шишаларнинг бир қисми очилмай туради, уларга эҳтиёж туғилса очилади.

Мевалар, гуллар, ичимликлар столга қўйилгандан сўнг, банкет бошланишига 30 дақиқалар қолганида газаклар, нон келтирилади. Биринчи навбатда ўз хусусияти ва кўри-нишини тезда йўқатмайдиган таомлар олиб келинади. Қолганлари дастурхонга меҳмонлар келгач тортилади. Олдин катта идишлардаги, сўнгра кичик идишдаги газак-лар келтирилади.

Кўпчилик газаклар чинни идишларда олиб келинади. Чўзинчоқ идишлар стол ўқидан 30—40° қилиб қўйилади. Газак идишлари стол марказига яқинроқ, стол четидан 25—30 см ораликца туради, чунки бу ерда меҳмонларнинг тарелкалари, рюмкалари бўлади. Ҳар бир идишда овқат-лар олиш учун анжомлар бўлиши керак. Увилдирик учун кичкина куракча, агар у бўлмаса чой қошиқ қўйилади. Сариёғ

учун пичок берилади.

Стол устида албатта туз билан гаримдори бўлиши за-рур. Улар столга бир қатор қилиб қўйилади.

Стол ясатишни тугатгач, официантлар ҳамма зарур нарсалар жой-жойига қўйилганлигини текшириб чиқиши керак. Меҳмонлар келганига қадар официантларнинг бир қисми залда қолади. Бош официант кўрсатмаси билан бошқа официантлар ўз тайёргарлик ишлари билан машғул бўлади. Фуршет-банкетларда хорижий меҳмонлар қат-нашаётган бўлса, давлат байроқлари қўйилади. Ўзбекис-тон Республикаси байроғи ҳурматли меҳмонлардан ўнг то-монда, банкет қайси хорижий давлат шарафига ўтказила-ётган бўлса, улар байроғи чап томонда туради.

Фуршет-банкетида хизмат қилиш. Фуршет-банкетларида хизмат қилиш меъёрий, ҳар бир официантга 18—20 тадан меҳмон тўғри келади. Официантлар зал столлари қарши-сида тик турган ҳолда меҳмонларга ичимликлар қўйиб беради, таом ва газаклар солиб олдиларига столга қўяди. Таклиф қилинганларнинг ҳаммаси столлар ёнига кела олмаган меҳмонларни ҳисобга олиб официантлар чекка-роқда турган меҳмонларга ҳам хизмат тавсия қилиши, ичимликлар, таом, газаклар тақдим этиши лозим.

Ичимликлар тарқатишда қуйидаги қоидага риоя қили-нади. Официант патнисда рюмкалар, ичимлик шишалари қўйилган ҳолда чап қўли билан олиб юради, рюмкалар устига салфеткалар ёпилган бўлади, меҳмонларга ичим-ликлар таклиф қилади ва ўнг қўли билан қўйиб беради. Шу насага эътибор бериш керакки, ичимлик шишалари этикеткаси меҳмонларга кўриниб турсин. Бу ишни икки-та официант бажарса ҳам бўлади: битта официант бутил-ка ва рюмкалар қўйилган патнисни олиб боради, иккин-чи официант меҳмонларга ичимликлар тавсия этади ва хоҳиш билдирганларига қўйиб беради.

Столлар яқинида бўлмаган меҳмонлар учун официант столдан газак олиб таклиф қилади, бундай ҳолларда меҳ-мон столдан бўш тарелка олади ва официант унга газак солиб беради. Баъзи официант патнисида газак билан бўш тарелкалар ҳам бўлади, официант меҳмонга ҳоҳлаган таом ёки газак солиб олиши мумкинлигини айтади, ёки ўнг қўли билан ўзи солиб беради. Официант фойдаланилган идишларни йиғиштириб олади.

Бош официант ишораси билан, меҳмонлар совуқ га-закларнинг асосий қисмини тамадди қилиб олганларидан сўнг (20—30 дақиқа), официантлар иссиқ газак беришни бошлайдилар. Иссиқ газак, таомлар ҳар бир киши

учун алоҳида идишларда келтирилади. Иссиқ газак ва таом-ларни официантлар икки киши бўлиб олиб келиши мумкин. Иссиқ овқатдан сўнг ҳар хил ширинликлар берилади. Уларга тегишли анжомлар қўйилади.

Шампан виноси ва қадахлар келтирилади. Патнислар-даги қадахларга вино қуйиб, ҳар бир меҳмон олдига бо-риб тавсия қилинади. Фуршет-банкет кофе ичиш билан якунланади. Хоҳлавчилар бўлса, коньяк ичишлари ҳам

мумкин.

Бутун хизмат қилиш жараёнида официантлар столлар-га қараб туради, фойдаланилган идишлар, бўшаган ши-шаларни дарров йиғиштириб олади, уларни ювадиган хо-нага топширади, тоза идишларни олиб келиб қўйиб тура-ди. Худди шунингдек, кулдонларни ўз вақтида олиб, тозалаб келади ёки ўрнига тозасини алмаштиради. Меҳ-монлар кўп бўлган ҳолларда бу ишларга алоҳида официант

ажратилади.

Залда бир нечтагина стол бўлса, газак, таомлар, ичим-ликлар бир вақтда бирданига берилади. Столлар залга кириш жойидан узоқроқда бўлса, энг олдин уларга хиз-

мат қилинади.

Банкет тугагач, йиғиштириш ишлари қуйидаги тартибда ўтади: энг аввал салфеткалар, шишалар, вазалар, анжом-лар навбати билан олинади. Чинни, шиша идишлар йи-ғиштирилади. Стол устига солинган дастурхонлардан увоқ-ушоқлар четга ёки салфетка билан артилиб олинади, пат-нисларга солинади. Дастурхонлар ва улар остига солинган матолар ўраб олинади ва сўнгга пол супурилади.

3.5. Коктейл-банкет

Сессиялар, конференциялар, кенгаш, ярмарка, съезд қатнашчилари учун коктейл-банкетлар ташкил қилина-ди. Одатда бундай банкетлар кечга томон ўтказилади ва 2 соат атрофида давом этади.

Коктейл-банкетлар ўтказишда қатъий бир тартиб ўрна-тилмаган. Белгиланган вақт доирасида меҳмонлар ўзлари учун қулай пайтда келишлари ва кетишлари мумкин.

Коктейл-банкетларнинг ўзига хос хусусияти шундан иборатки, уларнинг таомномасида коктейл ва турли-ту-ман алкоғолсиз ичимликлар ўрин олган.

Коктейл-банкетнинг иқтисоди анча ихчам, ортиқча мебел, идиш-товоқ, анжомлар ва ҳоказо талаб қилинмай-ди. Бундай банкетларга ҳам

бошқа банкетларга қўйиладиган талаблар қўйилади. Аммо бу банкет анча арзон тура-ди. Коктейл-коньяк ликёр, вино ва шу кабилар аралаш-масидан шакар ва зираворлар қўшиб тайёрланган ширин, хушбўй ичимлик. Бундай банкетлар хорижий давлатларда қўлланилади.

Хизматга тайёрланиш. Залга банкет столлари қўйил-майди, аммо залнинг қулайроқ жойларида — девор ёнла-рида, устунлар атрофида ва бошқа жойларда столлар бўла-ди. Банкет бошланишига қадар бу столларга сигареталар, гугурт, кулдон, салфеткалар солинган вазалар қўйилади.

Идишларга солинган газаклар, рюмка, қадахларга қўйилган ичимликларни официантлар патнисларда олиб юриб меҳмонларга тавсия қилади. Енгил, асосан совуқ таомлар оз-оздан солиниб тарқатилади. Балиқли таомлар, ширинликлар кўп бўлади.

Иссиқ таомлардан қиймаланган мол гўшти, қўй гўшти-дан тайёрланган газаклар, котлетлар, пиширилган ёки ёғда қовурилган сосискаларни тавсия этиш мумкин.

Коктейл-банкетлари алкогольсиз дейилса ҳам, эҳтиёж бўлганда ароқ, коньяк, ликёр, вино, пиво, шампан вино-си, шарбатлар, сувлар берилади.

Коктейл-банкетларида чекланган миқдорда чинни, шиша идишлар, металл буюмалардан фойдаланилади. Рюмка, қадахлар кўпроқ керак бўлади. Аммо бундай бан-кетларда оддий, лекин чидамли арзонроқ турадиган идиш-товоқлардан фойдаланиш мақсадга мувофиқдир.

Коктейл-банкетлари учун ишлатиладиган идиш-анжом-лар миқдори келадиган одамлар миқдориغا, газак ва ичим-ликлар ассортиментига, хизмат қилаётганлар сони ва ма-лакасига, банкет ўтказилаётган залнинг мувофиқлиги ва бошқа сабабларга боғлиқ.

Коктейл-банкет ресторанда ўтказилмай, бошқа бино-да бўладиган бўлса, у ерни банкет зали сингари кўриниш беришга яқинлаштириб безаш керак. Бундай ҳолларда ҳамма нарса шу ернинг ўзида тайёрланади, газак тайёрла-нади, идиш-товоқлар ювилади. Агар банкет ўтказиш учун икки хона бўлса, бирида буфет жойлашади, бошқасида газак тайёрланади.

Буфет учун ажратилган столларга қалин мато ва дас-турхон ёзилади. Клеёнка ёки полиэтилен плёнкалар солинган столларга суюқликлар тўкилса, улар намни ши-миб олмайди.

Буфетни ишга тайёрлаш,коктейл тайёрлаш ва рюмка, қадахларга қўйилган ичимликларни столларга тез қўйиш учун бир неча

буфетчилар ёки тажрибали официантлар тайинланади. Буфетчилар хизмат қиладиган бўлса, уларга ёрдамчи тайинланади, ёрдамчи тезлик билан ичимликлар қуйиб беради, буфетга муз, тоза идишлар келтиради, бўш шиша, банка, баллонларни олиб кетади.

Банкетга тайёрланишда буфет столларига, албатта ичимликларни ҳисобга олган ҳолда, рюмка, стакан, қадах-лар гуруҳлаб қуйиб чиқилади. Қолган идишлар-анжомлар буфетда сақланади. Буфет столида патнис, ичимликлар ва муз учун жой қолдирилади.

Банкет бошланишига қадар ҳамма ичимликлар ҳаро-рати талаб меёрига келтирилиши лозим.

Ҳаво исиб кетган пайтлар музлар майда бўлақларга бўлиниб, оддиндан тайёрлаб қўйилади.

Банкет бошланишига бир неча дақиқа қолганда ичим-ликларнинг бир қисми буфетга келтирилади, шишалар оғзи очилади, шарбатлар кўзачаларга қўйилади, коктейл тай-ёрланади.

Биринчи меҳмон келганига қадар рюмка, стакан, қадах-ларнинг тўртдан бир қисми ичимликлар билан тўлдири-лади ва патнисларга қўйилиб, усти салфетка билан ёпи-лади. Идишларга ичимлик жуда тўлатилмайди, учдан икки қисмигача қўйилади. Ичимликлар қўйилган бўйи баланд идишлар патнис ўртасига, бўйи пастлари четроққа қўйи-лади, оралари 1—2 см дан кам бўлмайди. Нави, мазаси, туси, қуввати ҳар хил бўлган ичимликлар бир хил рюмка-ларга қўйилгани учун уларни гуруҳ-гуруҳларга ажратиб териш керак.

Патнис устига ёпиладиган салфетка патнисга мос ту-риши лозим. Сочик-салфеткалар катта бўлса, патнис че-тидан осилиб қолади ва кўриниши хунук бўлади. Буфетда Ҳамма вақт захирада салфетка, сочик, кулдон ва бошқа-лар бўлиши зарур.

Буфетчи, официантлар шиша идишлар, ичимликлар, муз ва бошкалар билан банкет залини ясатаётган бир пайт-Да, ошпазлар газаклар тайёрлайди, уларни идишларга солади. Банкет бошланишидан бир неча дақиқа олдин офи-циантлар уларни ёрдамчи столларга олиб келиб қўяди. Меҳмонларга ичимликлар, газакларни думалоқ ёки чўзин-чоқ патнисларда тарқатиш анча қулай.

Олдиндан тайёрланадиган газакли идишлар миқдо-ри официантлар сонидан бир неча баробар кўп бўлиши керак.

Коктейл—банкетларига рюмкалар, қадахлар, стаканлар кўп талаб қилинишини ҳисобга олган ҳолда уларни ювиш-ни яхши ташкил қилиш лозим. Айниқса, бу нарса банкет учун мосланмаган жойларда

меҳмон кутилганда зарур. Ювиш хонасига иккита стол қўйилади, биттаси фойдаланилган идишлар учун, иккинчиси ювилган ва тозалаб ар-тилган идишлар учун. Сўнгра улар буфетга олиб борилади ва ичимликлар билан тўлдирилади. Идишларни оқиб турган иссиқ сув билан ювилади ва сочиқ билан артилади.

Меҳмонларга хизмат қилиш. Залга киришда меҳмонларни банкет ташкилотчилари кутиб олади. Меҳмонлардан биринчисининг залда кўриниши билан официантлар хизмат қилишни бошлайди.

Хизмат бошланишида залда қанча одам борлигига қараб, официантлар залга чиқишади. Олдин хизмат хона-сидан патнисда ичимликлар кўтарган официантлар, сўнгра улар орқасидан газаклар билан иккинчи гуруҳ официантлар чиқади. Патнислар чап қўлда тирсак баробарида бўлади. Улар ҳар бир меҳмон олдига келиб ичимлик ва газаклар тавсия этади. Бир меҳмон хоҳдаган ичимлик, газак олиши ёки ҳозирча олмаслиги мумкин, у чоғда официант иккинчи меҳмонга ёндашади ва ичимлик таклиф қилади. Шундай ҳолат ҳам бўлиши мумкин: меҳмон шарбат ичиш-ни хоҳлайди, аммо официантда бу ичимлик йўқ, буфетда бор. Официант узр сўраб буфетдан меҳмон талаб қилган ичимликни келтириб беради.

Бордию, меҳмон истаган ичимлик буфетда ҳам бўлма-са, официант меҳмонга юзлашиб, «кечирасиз, бу ичимлик йўқ экан, апелсин шарбати бор, марҳамат» деб патнисни тутиши керак.

Официант патнисдаги ичимликлар тугаб қолса ёки оз қисми қолса, у буфетга боради, етишмайдиган ичимликлар билан патнисни тўлдиради ёки тайёрлаб қўйилган

патнисни кўтариб залга киради. Баъзи меҳмонлар бўшаган рюмка, қадаҳларини патнисга қўйиш хоҳошини билдирсалар, официант патнисни тутди ёки яхшиси, рюмкани ўнг қўли билан олиб энг яқин ёрдамчи столга қўяди. Официант ичимликлар тарқатар экан, қайси ичимликка эҳтиёж кўпроқлигини билиши ва буфетчига айтиши лозим, ўз навбатида ўша ичимликдан кўпроқ рюмка, қадаҳларга қуйиб туради.

Меҳмонлар ичимликлар ичгач, иккинчи официант қўлида патнис билан газаклар тавсия қилади. Газакдан бўшаган ёки озгина қолганлари билан идишлар ёрдамчи хоналарга келтирилади, бу ерда идишлар тўлдирилиб, яна

залга олиб чиқилади.

Иссиқ газаклар банкет эгалари, бош официант билан келишилган ҳолда берилади. Қизитилган металл ёки чин-ни идишларга газаклар

солинади, вилкалар ўрнига ёғоч ёки пластмассадан қилинган санчгичлар қўйилади. Газак-лар бўлакчаларга бўлинган бўлса, ҳар бир бўлакчага бит-тадан алоҳида санчгич санчилган бўлади, меҳмонлар бе-малол олиб истеъмол қилаверади. Газаклар идишга уйиб солинадиган бўлса, тепа қатордаги ҳар бир бўлакка санч-гич санчиб қўйилган бўлади, бошқа санчгичлар стаканда газак ёнига қўйилади.

Санчгичнинг иккинчи учи меҳмонлар олиши учун қулай бўладиган қилиб стакандан 10—20 мм ташқарига чиқиб туради. Газак билан меҳмонлар атрофида юрган официант патнисни чап қўлида, ўнг қўлида эса, бўшаган санчгичлар солиниши учун тарелка бўлади. Официантлар меҳмонлар келганидан бошлаб то охирги меҳмон қолгун-ча узлуксиз хизмат килади.

Коктейл-банкетлар ташкил қилишда рюмка, қадахларга банкет залида ҳам ичимликлар қўйилса бўлаверади. Бу-нинг учун қулайроқ жойларда — бурчакларда, чеккароқ жойларда, банкет залининг тинчроқ деворлари яқинида барлар уюштирилади. Буларнинг миқдори меҳмонлар со-нига ва банкет залининг майдонига боғлиқ. Махсус бу-фет мосламалари бўлмаса, бундай барлар учун одатдаги столлар қўйилади. Улар устига қалин мато ва дастурхон солинади. Фуршет-банкет столлари каби ясатилади. Бун-дай столлар узунлиги 2—4 м, эни 1—1,5 м бўлади. Бар-столи марказига витрина ўрнатилади, шишалар этикетка-си залга қаратилган ичимликлар қўйилади. Муз солинган идиш, банка ва шиша очқичлар, салфетка, патнис бўлади.

Стол-барда рюмка, қадахлар тўп-тўп қилиб қўйилади. Бўйи узун идишлар стол четида ичимликлар қуювчига яқинроқ, бўйи пастроқлари марказда туради. Барда тур-ган буфетчи ичимликлар қуяди. Ишни яхши ташкил қилиш учун унинг ўнг томонида шиша, кўзачаларда ичимликлар бўлади. Столга қўйилган яшик, кутиларда ичимлик захи-ралари мавжуд. Бўш шишалар ҳам шу ерга келтирилади. Банкет бошланишига 20—30 дақиқа қолганда бар ҳар жи-хатдан тўла тайёр бўлиши шарт.

Меҳмонлар келишига 10—20 дақиқа қолганда бар со-ҳиби ичимликлар қўйишни бошлайди.

Банкетда кўп миқдордаги меҳмонларга хизмат қилиш зарурияти туғилса, бар соҳибига ёрдамчи берилади. Унинг вазифаси — барга тоза идишлар келтириш, фойдаланил-ганларини йиғиштириб олиш, барга ичимликлар келти-риш, эҳтиёж туғилганда меҳмонларга патнисда керакли ичимликлар олиб бориб бериш, шунингдек бар соҳибига ичимликларни рюмкаларга қўйишда ёрдамлашиш.

3.6. Чой-банкети

Чой-банкетлар таваллуд топган кунлар ва бошқа тан-таналарда ўтказилади. Бундай банкетларда одамлар унча кўп бўлмайди. Бундай тадбирлар кўп ҳолларда соат 16—18 ларда ўтказилади, 2 соат атрофида давом этади.

Чой-банкетининг ўтказилишида қатъий қоида йўқ. У эркин ҳолда ўтказилади.

Банкетга тайёргарлик. Чой-банкетига тавсия этиладиган мебел — думалоқ, чўзинчоқ столлар, улар бўлмаса квадрат, тўғри тўрт бурчакли столлар, стуллар, кресло, яримкрес-ло, юмшоқ курси, диванлар.

Чой столлари залнинг марказига ёки меҳмонлар учун қулай жойларга ўрнатилади. Залга бир қанча столлар қўйиладиган бўлса, улар орасида меҳмонлар ўтиши, официант-лар юриши учун йўлак бўлиши лозим. Асосий чой стол-ларидан ташқари официантлар учун ёрдамчи столлар ҳам қўйилади.

Дастурхон, сочик, сочик-салфеткалар гулли бўлиши керак. Столга ёзилган гулли ранг-баранг гулли дастурхон ишлатилади. Улар бир хил рангда ёки миллий каштачилик безаклари берилган бир неча рангда бўлиши мумкин.

Силлиқланган, ойна билан қопланган столларга дас-турхон ёзилмайди. Агар меҳмонлар сони 8 дан ошса, бир неча столни яратиш мумкин.

Банкет таомномасида асосан хамир-қандолат маҳсулот-лари (нон, пирог, сухари, торт, пирожний, кекс, печений, конфетлар, ширин ёнғоқлар, бодом, олма, ҳар хил мева ва бошқалар) бўлади.

Спиртли ичимликлардан яримширин винолар, мусал-лас, ликёр, коньяк тавсия қилинади. Баъзи банкетларда шампан виноси ҳам берилади. Чой столига совуқ газак-лар бериш тавсия этилмайди.

Чой-банкети столига майда десерт тарелкалари, десерт, мева идишлари, вино, коньяк, ликёр учун рюмкалар, шам-пан виносига қадахлар, чойнак-пиёлалар, қанддон ва қанд-ни сиқиб олгич, мева, қандолатлар солиш учун вазалар, гулли салфеткалар, кудцонлар қўйилади.

Чой столидаги ҳар бир меҳмонга агар таомномага ки-ритилган бўлса, кичик десерт тарелка, унинг ёнига ликёр ва коньяк учун рюмка қўйилади. Пичоқ, вилка, қошиқ десерт тарелкаларига ёки унинг ёнига қўйилади. Гулли сочик-салфеткалар чиройли букланиб, десерт тарелкаларига ёки уларнинг ёнига, чап томонга қўйилади.

Мевалар учун тарелкалар, анжомлар 4—6 тадан тахла-ниб, меҳмонлар

учун қулай жойга қўйилади. Улар хизмат қилувчилар учун ҳам ўнғай бўлиши керак.

Мева, киём, асал, печений, торт, пирожный, қанд, ёнгоқ солинган вазалар банкет бошланмасдан олдин столларга қўйилади.

Қиём, асал соладиган идишчалар, қандни сиқиб ол-гич, торт, пирожныйлар учун куракчалар, десерт қошиқ-лари берилади.

Кулдон, сигареталар, гугурт чой столига қўйилмайди. Уларни зарур бўлиб қолса, официантлар келтириб бера-ди. Чой столи таомномасида ширинликлар, мевалар, де-серт ёки нимширин винолар бўлиши мумкин. Иссик

ичимликлар бериш олдидан қиём, сут, лимон келтирила-ди. Агар таомномада қиём белгиланган бўлса, 4—6 дона кичик идишчалар стол устига қўйилади. Шампан виноси учун қадахлар вино рюмкаларининг чап томонида туради. Чой столининг беаги — самовардир. У асосий стол устига ёки махсус қилинган ихчамрок столга қўйилади. Чинни чойнак-пиёлалар, чашкалар самовар ёнида бўлади. **Меҳмонларга хизмат қилиш.** Официантлар меҳмонлар-ни ясатилган столларга таклиф қилади, биринчи навбатда аёллар, ёши улуғларни ўтқазади. Ҳамма меҳмонлар ўти-риб жойлашганига ишонч ҳосил қилган официантлар меҳ-монларга ширинликлар ва вино тавсия қилади. Офици-ант ўнгдан чап томон юриб таомларни тортиб чиқади. Таом солинган идишларни қўйиш учун ҳар бир меҳмон олдига кичик тарелкалар берилади. Сўнгра иссиқ ичимликлар, қандолат маҳсулотлари қўйилади.

Официантлар фойдаланилган идиш-анжомларни йиғиш-тириб олади ва тоза десерт тарелкалари, анжомларни бера-ди. Қиём, қаймоқ, сут, лимонлар қўйилади ва чой берилади. Биз бу ерда Европа қоидаларига биноан чой-банкет-лар ўтказиш ҳақида қисман гапирдик, аммо ўзбекона чой-хўрлик бутунлай бошқача бўлади. Ҳозир республикаимиз ресторанларида чойлар ошхонада пахта гулли чойнаклар-да дамланади, пахта гулли пиёлалар билан меҳмонлар олдига қўйилади. Официант чойни қайтариб, бир оз тиним бериб пиёлага қуяди ва меҳмонга узатади.

Ўзбекистонда бўлган, ўзбек хонадонларига меҳмондор-чиликка борган бир хорижлик олим, мамлакатига бориб, мақоласида шундай ёзади: мен ўзбек қизининг иффат-эҳтиром, иззат-ҳурмат билан чой узатишини дунёдаги ҳамма иффат-эҳтиром, иззат-ҳурматга алиштирган бўлар-дим.

Чой қуйиш, чой узатиш — бу ҳам бир санъат, мадани-ят. Бу

маданиятни биз ресторанларда хорижий меҳмон-ларга кўрсатишимиз даркор.

3.7. Тўй-банкетларида хизмат қилиш

Ресторанларнинг тўйларга хизмат қиладиган алоҳида заллари бор. Пешзалларда меҳмонлар йиғилишади, бир-бирларини кутишади. Тўй ўтказиладиган залга столлар қўйилади, банкет дастурхони ясатилади. Рестораннинг фақат биттагина зали бўлса, меҳмонлар эшик олдида тўпла-нишади. Тўй банкетлари учун таомномалар махсус муқоваларда тайёрланади.

Тўй таомномаларининг муқовалари одатдаги тантана-ли банкетларникига қараганда кичикроқ, оқ рангда, «Тўй таомномаси» деб ёзилган бўлади. Муқова ичига таомнома солинади, аммо таомларнинг, ичимликларнинг баҳоси кўрсатилмайди.

Буюртма қабул қилиш. Аввало тўй ўтказиладиган зал буюртмачига кўрсатилади. Банкет ўтказиладиган сана ва вақт, тўйга келувчилар сони, банкет учун ўтказилган пул суммаси аниқланади. Қўйидаги масалалар олдиндан ҳал қилиб олинади: миллий анъаналардан келиб чиққан ҳолда хизмат қилишнинг ўзига хос хусусиятлари, келин-куёв-ларнинг келиши, кутиб олиниши ёки келин-куёвлар меҳмонларни кутиб олиши, совғалари, гуллар учун жой, меҳмонларни қайси тартибда ўтқазилиши, иссиқ овқат қачон берилиши, ўйин-кулги, чой берилиши ва ҳоказолар.

Буюртмачи билан таомнома, банкет столларининг қўйи-лиши, меҳмонларни жойлаштириш режалари келишиб олинади. Буюртма қабул қилинганда буюртмачига ресто-ран манзили ёзилган таклифнома бланкалари берилади.

Тўй таомномасига ҳар хил совуқ таомлар ва газаклар, қандолат маҳсулотлари, мевалар, ичимликлар, битта ёки иккита иссиқ овқат киритилади.

Официантларни тайёрлаш. Мебелларни жойлаштириш. Тўй-банкетига келувчиларнинг ҳар 9—12 тасига битта официант хизмат қиладди. Бош официант ҳамма офици-антларга кўрсатма беради, ҳар бирининг вазифасини бел-гилайди, хизмат қилиш секторини тайинлайди, таомлар, шампан виноси ва бошқаларнинг навбат билан берили-шини тушунтиради.

Хизмат қилишга тайёргарлик жараёнида бир гуруҳ офи-циантлар мебелларни ўрнатади, идиш-товоқ, анжомлар тай-ёрлайди, стол

ясатади, бошқалар зиравандларни, гулларни Қўяди, буфет маҳсулотларини тайёрлайди. Хизмат қилиш жараёнида эса, бир гуруҳ официантлар таом ва ичимлик-лар тарқатади, бошқаси — фойдаланилган идиш-товоқларни йиғиштиради ва ҳоказо. Тўйга таклиф қилинганлар 20—24 киши бўлса, столлар бир қатор қилиб қўйилади, кўпроқ бўлса — Т, П, Ш ҳарфлари шаклида қўйилади. Бу тўйга келувчилар миқдори, ресторан хусусиятига боғлиқ. Биринчи бўлиб келин-куёвлар ўтиради, куёвнинг ўнг томонида келин ўтиради.

Келиннинг ота-оналари куёвнинг чап томонида, куёв-нинг ота-оналари келиннинг ўнг томонида ўтиради. Шу қаторда куёвжўра ва келин дугонаси ўтиради.

Юқорида асосан Европа халқларига тааллуқли тўй-бан-кетлар ҳақида гапирилди.

Ўзбекистонда никоҳ тўйлари, айниқса қишлоқ жойла-рида асосан куёвнинг ҳовлисида ўтади. Буларнинг мил-лий анъана, удумларимиздан келиб чиқадиган анча му-раккаб томонлари бор. Бу алоҳида бир мавзудир. Лекин, Ўзбекистон Республикаси мустақилликка эришгандан сўнг шаҳарларда никоҳ тўйлари ҳовлиларда ўтказилиши билан бир қаторда, ресторанларда, махсус тўйхоналарда ўтказил-моқца. Бу тўйларнинг асосий ўзагида ўзбек миллий мада-нияти, анъана, урф-одати, удумлари сақланаётган, мазму-ни бойиётган бўлса ҳам, шакл томонига баъзи янгиликлар кириб келаяпти. Бу ҳақда ҳам тўхталмоқчи эмасмиз, чунки бу ҳам алоҳида тадқиқот талаб қиладиган кенг мавзудир.

Тўй кечасининг бошланишига 5—10 дақиқа қолганда бош официант тўй ташкилотчиларига ҳамма нарса тайёр, залга кириш мумкин, меҳмонларни таклиф қиламиз, дей-ди. Шу пайт хизматга тайинланган ҳамма официантлар залда меҳмонларни кутади, уларнинг ўтиришларида ёр-дам беради, сўнгра ичимликлар ва газаклар тавсия қилади. Келин-куёв ва уларнинг ота-оналарига алоҳида диқ-қат-эътибор қаратилади. Таом, ичимликларни официант-лар тавсия қилиб айланиб юради. Зарурият туғилган ҳолда официантлар тарелка ва анжомларни йиғиштириб олади ва ўрнига тозасини олиб келиб қўяди.

Меҳмонлар ичиб, ейишиб анча қизиб олгач, 30—40 дақиқалик танаффус эълон қилиниши, шу пайт мусиқа, ашула, рақсга тушиш мумкин бўлади.

Танаффус вақтида официантлар стол устини тартибга солади, бўшаган идиш-товоқларни йиғиштиради, тозала-рини қўяди. Иссиқ овқат берилади. Тўй торти кесилади ва тарқатилади.

Тегишириш учун саволлар

1. Қандай банкетларни биласиз?
2. Тантанали банкетларга хизмат қилиш тартибини айтиб беринг.
3. Официантларнинг тўла хизмати билан ўтказиладиган банкетлар ҳақида айтиб беринг.
4. Расмий қабул-банкетларида меҳмонларга хизмат қилиш қандай тартибда бўлади?
5. Официантларнинг қисман хизмати билан ўтказиладиган банкетлар ҳақида айтиб беринг.
6. Расмий қабуллар, тантаналар, банкетларда официантларнинг хизмат вазифалари нималардан иборат?
7. Фуршет-банкети ҳақида айтиб беринг.
8. Коктейл-банкети ҳақида айтиб беринг.
9. Тўй-банкетлари ҳақида айтиб беринг.
10. Ўзбек тўйлари ҳақида нималарни биласиз? Унинг миллий ўзига хослиги нимадан иборат?

IV-БОБ. ОШХОНА ИДИШ-ТОВОҚЛАРИ, ПРИБОРЛАРИ ВА ДАСТУРХОНЛАР

4.1. Форфорли ва сополли идишлар

Ошхона идиш-товқлари ва приборлари бир хил стилда бажарилган бўлиши керак. Ошхона идиш-товқлари тайёрланиш жиҳатидан метали, форфорли, фаянсли, шиша ва хрустали бўлади. Приборларнинг барчаси металдан тайёрланади.

Форфорли ва фаянсли идишлар юпқа керамика маҳсулотига қарайди. Улар таркибидаги (асосий компонент каолик кути) компонентларга ва қиздириш ҳарорати билан фарқ қилади.

Форфордан тайёрланган идишлар оппоқ, яъни оқ қор кўринишида бўлиб, енгил зарба берилганда давомли тиниқ товуш чиқаради.

Фаянс идишлар сарикроқ товланади ва кичик зарба берилганда яхши товуш чиқармайди. Деворлари қалин ва товланмайди. У нисбатан механик жиҳатдан ҳамда рангларни чидамсизлиги томонидан форфор идишларга тенг кела олмайди. Форфор ва фаянс идишларга тасвир иш безак беришда айрим ҳолларда ресторанны номи кўрсатилиши билан белгиланади. Люкс ва олий категорияли ресторанларда махсус буюртма асосида тайёрланган ва ресторанны номи кўрсатилган идишлар ишлатилади.

1-жадвал

Форфор-фаянс идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Тарелкалар: - ошхона чуқур тарелкаси - ошхона кичик тарелкаси - кичик газак тарелкаси - кичик ва чуқур десерт тарелкаси - пирожка тарелкаси	240 мм 240 мм 200 мм 200 мм 175 мм	биринчи таомлар иккинчи таомлар учун, газак тарелкасини тагига қўйиш учун, ошхона чуқур тарелкаси тагига қўйиш учун газак учун ширин таом ва мевалар учун нон, бутерброд, пирожки, грёпки кермкнки ва бакалларни узатишда, ширин таом ва ичимликларни тарқатиш
Айлана ва овалсимон	6-12 порцияли	гўшт ва балиқдан

		тайёрланган иссиқ таомлар ва яхна газаклар
Айлана, овалсимон, тўртбурчакли, учбурчакли (1, 2, 3, 4, 6 порцияли) ваза ва салатниклар	120, 240, 360, 480, 720 см ³	салатлар
Овалсимон шаклдаги селечочница	узунлиги 135, 250, 270, 300 мм	сельдди газаклар, иссиқ ва совуқ дудланган балиқлар ва бошқа балиқли газаклар
Соус соладиган идишлар	1-6 порцияли	соуслар (асосан совуқ)
Айлана ва овалсимон шаклдаги биринчи таом мискалари	1-4 порцияли	i таомлар
Чашкалар: - бульонли (бир ва икки ушлагичли) - чойли - кофели	350-400 см ³ 200-250 см ³ 75-100 см ³	бульонлар чай, сутли кофе, какао қора кофе ва шарқона кофе

4.2. Шиша ва хрустал идишлар

Шиша дишилар кўриниши жиҳатидан тиниқ, озукавий кислота ва ишқорларга чидамли бўлиб, шакли ва ранги жиҳатидан хилма-хил кўринишга эга. Асосий хом-ашё маҳсулотига (квара қумига) турли металл оксидларини қўшиш натижасида шишани иссиқликка чидамли, тобланадиган ва турли хил рангга эга бўлади.

Хрустал идишлар асосан қалин деворларчиройли кесилган расми, махсус тобланадиган ва ёқимли товушга эга бўлади. Шиша ва хрустал идишлар асосан ичимликлар, салатлар, винегретлар, маринадланган ва барра мева-сабзавотларни ҳамда кондитер маҳсулотларни узатишда кенг қўлланилади.

Шишадан ўлчов идишлар ҳам тайёрланади. бундай стаканларга цилиндр ва конус шаклидаги, сифими 100, 200, 250 мл, 150, 200 мл. ли фужер ва сифими 100 мл. ли бокаллар киради.

Шиша ва хрустал идишларнинг қандай мақсадда қўлланилиши 2-жадвалда келтириб ўтилган.

2-жадвал

Шиша ва хрустал идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Рюмкалар: - бочка ки лола шаклли - керманка шаклли - конуссимон, ноксимон	25 см ³ 25 см ³	коньяк ликёр

шаклли ёки керманкасимон шаклли	125-150 см ³	шампан
Фужер: - цилиндр ва конуссимон шаклдаги идишлар тўплами - цилиндр ва конуссимон шаклдаги стаканлар - таги қалин конуссимон шаклдаги стаканлар - таги конуссимон шаклда кенгайтирилган устунли - цилиндирсимон стаканлар - конуссимон графинлар	200-250 см ³ 20-150 см ³ 200-250 см ³ 250-320 см ³ 250-300 см ³ 200-250 см ³ 250-1200 см ³	мева ва минерал суви, пиво коньяк, ароқ, вино шарбат, пиво, сув шарбат, коктейллар юмшоқ музқаймоқ чой, сутли кофе, какао алькогол ичимликлар
Графинлар	1,5-2,0 л	сув
Кувшинлар	1,2-1,5 л	шарбатлар, морс, фирма, ичимликлари, сув
Слатниклар	1-6 порцияли	салатлар, винегретлар, маринадланган ва барра мевалар
Керманкалар	1 порцияли	кремлар, мусаллалар ва бошқа ширин таомлар
Ликопчалар	90-100 мм	мураббо, джем, асал, лимон
Вазалар: - (турли хилдаги)	-	мева, конфет, кондитер маҳсулотлари
- (юпка)	-	торт
- (турли хилдаги)	-	гуллар
Йиғмалар (рюмкали графин ёки тўплам)	6-32 персон	вино, ароқ, коньяк, ликер
Крушкалар	250-500 см ³	пиво
Чойнаклар: - дамлайдиган - қуйилмали - кофейниклар	250, 500, 600, 800 см ³ 800-1600 см ³ 500-1400 см ³	чой тайёрлаш ва узатиш қайноқ сув қора кофе
Чой ва кофе сервиши	6-12 ва ундан ортиқ персонга	гуруҳли хизмат кўрсатиш
Қаймоқли (сливочники) идиш	150, 250, 300, 425 см ³	қаймоқ (сливка)
Сут (молочиники) идиши	500, 750, 1000 см ³	сут
Пиала ва косалар	220, 250, 350, 400 см ³	марказий осие давлатлари чой ва миллий таомлари
Компот идиш	1 порцияли	компот

Солонкалар	40 см ³	зираворлар учун
Тухум тагига қўйгич	1 порцияли	енгил қайнатилган ва халтача кўринишидаги тухумлар
Калта аёқчада вазалар	200-300 мм	салатлар
Вазалар	200-300 мм	гуллар
Ликопча	90-100 мм	мураббо, шакар, лимон
Чой ликопчаси	1 порцияли	стаканлар
Кулдонлар		стол сервировкаси

4.3. Метал идишлар

Метал идишлар таомларни иситишда қўлланилади. Ресторанла мельхлорли (мис ва никель қоришмали) ва зангламайдиган металллардан тайёрланган идишлардан фойдаланилади. Алюминийдан тайёрланган идишлар фақат ошхоналардагина қўлланилади. Мельхлорли идишлар чиройли оқ-кумуш тобланиб, байрам столига ўзига хос тантана беради.

3-жадвал

Металл идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Суюқ овқатлар учун мискалар	1, 2, 4 порционли	пюресимон ва ... суюқ таомлар
Баранчиклар: - айлана - овалсимон	1-2 порцияли 1, 2, 3, 4 порцияли	соусли балиқли ва гўштли таомлар, қайнатилган ва димланган қуш, қайнатилган ва димланган сабзавотли таомлар
Ликоплар: - айлана - овалсимон	6-10 порцияли 1, 2, 3, 4, 5 ва 10 порцияли	ковурилган порцияли иккинчи таомлар, яхна газаклар
Сосус идиши	1, 2 порцияли	иссиқ соуслар
Товалар	1, 2, 3 порцияли	тухум-глаупье тайёрлаш ва узатиш, айрим иссиқ газаклар тайёрлаш
Икра идиш	1, 2, 4 порцияли	икралар
Кофе идиш	2, 4 порцияли	қора кофе
Қаймоқ идиши	2, 4 порцияли	қаймоқ
Чойнаклар: - дамлаш идиш - қуйиш идиш	0,5 л 3,5 л	чай дамлаш қайнатилган сув
Шакар идиш	-	рафинадланган оқ қанд

Керманкалар	1 порцияли	музқаймоқ
Стакан тагига қўйгич	1 порцияли	чай стаканлари учун
Сомоварлар	2,5 л	чай
Конфет идиш	-	конфет
Сатилча	-	совитилган шампан виноси

Рус миллий таомлари кенг тақдим этиладиган умумий овқатланиш корхоналарида ёғочдан тайёрланган идишлар, гул учун вазалар, шакар солинадиган идишлар, рюмкалар, зираворлар, тарелкалар, қошиқлар ва бошқа маҳсулотлар қўлланилади.

Столни сервировкаси учун худди шундай пластмассада ясалган идиш ва инвентарлар қўлланилади. Пластмассада тайёрланган идишлар шиша ва форфор-фаянс идишларига нисбатан юқори чидамлилиги, кимёвий турғунлилиги ва енгиллилиги жиҳатидан юқори туради. Худди шундай пластмассада салфетка солгичлар, тиш ковлагаичлар, коктейл учун найчалар, поднослар, рюмкалар, стакан солгичлар, бутерброд учун шпонкалар, сихлар тайёрланади.

Ошхона приборлари ва дастурхонлари

4-жадвал

Ошхона приборлари

Номи	Фойдаланиши
Қошиқ: - ошхона - десерт - чай - кофе - гарнир - соус - салат - коктейл	биринчи таомлар мева ва ширин таомлар, чашкада бериладиган бульонлар чай, сутли кофе, какао қора кофе гарнирларни солиш соусни қуйиш салатни солиш биринчи суюқ таомларни мискага қуйиш
Вилкалар (санчқилар) - ошхона - балиқ - газак - десерт - мева - салат - лимон - устриц - шпрот - рок - шашлик	иккинчи таомлар иссиқ балиқ таомлари газаклар ширин таомлар мевалар салат ва совуқ газакларни солиш лимонни солиш устрицалар шпротларни солиш ракни майдалаш ва истеъмол қиладиган қисмини ажратиш шашликни сихдан ажратиш ва лycopчaгa қуйиш

Пичоқлар: - ошхона - балиқ - газак - десерт - мева - лимон - сариқ ёғ - пишлоқ	иккинчи таомлар иссиқ балиқ таомлари газаклар ширин таомлар меваларни кесиш лимонни кесиш сариқ ёғни нонга суртиш пишлоқни кесиш
Қискичлар: - шаҳар - муз	олиб қўйиш

Ресторанда қўлланиладиган ошхона приборлари асосан мельхиор ва зангламайдиган металлдан тайёрланади. Улар чидамли ва гигиена тоза ҳамда чиройли кўринишга эга.

Ресторанларда ва I категорияли ресторанларда столлар сервировкаси учун турли хилдаги дастурхонлар ва ҳар бир меҳмон учун 50х35 см ўлчамдаги чиройли салфеткалар бериш кўзда тутилади. У официантлар таомни бериш вақтида қўл сочиғидан (35х85 см) фойдаланилади. Қўлни артиш, идишларни артиш ва йиғиштиришда 1-2 м узунликдаги сочиқлардан фойдаланилади.

Дастурхонлар 2500х1730 мм; 1730х1730 мм; 1400х1400 мм бўлиши мумкин. Банкет дастурхонлари узунасига 3 дан 5 метргача, эни 1700-1730 мм; салфеткалар 350х350; 450х 450; 620х620 мм ўлчамда бўлади. Аксарият ҳолларда оқ дастурхон ва салфеткалар кенг қўлланилади.

Банкет-фуршет, швед столи, бар пештахталарини безашда столни устидан паст (пол)гача мато солинади. Бундай матоларга рангли сунъий ипак, штапель ва бошқалар киради. Улар қизил, яшил, оч жигарранг, сариқ рангларда ҳамда гули ва расмли бўлиши мумкин.

V-БОБ. УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА МЕНЮ (ТАОМНОМА) ВА ПРЕЙСКУРАНТЛАР

5.1. Меню ва прескурантни умумий тавсифи

Меню дейилганда, бутун иш куни давомида истеъмолчига тавсия этиладиган таом ва ичимликларнинг рўйхати тушунилади. Менюни тузиш усули бўйича улар бир-биридан фарқ қилиб қуйидагиларни ўз ичига олади: таомларни эркин танлаш, кундузги овқатланиш рационни (комплектлаштирилган менюда эрталабки нонушта, тушлик ва кечки овқатланиш) банкет ва ҳ.к.

Барча турдаги менюларни тузишда овқатланувчиларнинг контингенти, овқат баҳоси, омборхонадаги маҳсулотларнинг миқдори. Жихозлар, идишлар, инвентарлар, мавсум, маҳсулотларни тайёрлашда меҳнатни талаб этиши ва ошпазларнинг квалификацияси ҳисобга олинади.

Умумий овқатланиш корхоналарида эртанги кун учун менюни тузиш бир кун олдин соат 15-16 да ташкил этилади. Бунинг учун корхонани ишлаб чиқариш мудирининг цехлар бошлиқлари билан биргаликда хизмат кўрсатишга олинган буюртмаларни ҳамда истеъмолчилар томонидан таом ва маҳсулотларни ассортименти ва сифатига берган баҳоларни ҳисобга олган ҳолда амалга оширилади.

Прейскурант – бу корхонадаги алкоголь ичимликлар, сувлар, пиво, мевалар, кондитер ва тамаки маҳсулотларини кўрсатилган рўйхати ва баҳоларга айтилади.

5.2. Кундузги овқатланиш рационидagi меню (таомнома)

Ҳар қандай овқатланиш корхоналарида асосан кундузги овқатланишда меню асосий ўрин ҳисобланади. Бу вақтда мижозлар учун албатта ёқадиган таомлар, ҳар хил масалликлар бўлиши лозим. Шунинг учун таомномани тузишда юқоридагиларга эътибор қаратиш лозим.

1-жадвалда кундузги меню (таомнома)га тавсия этиладиган таомлар миқдори келтириб ўтилган.

Кундузги менюга тавсия этиладиган таомлар миқдори

Таомлар номи	Ресторан категорияси						Балиқ ресторани	Вагон ресторани	Концерт дастурли ресторан
	Люкс	Олий	Биринчи						
			Жами таомлар номи	жумладан					
				буюртма	навбатчи	Шундан комплексга кирувчи			
Совуқ таомлар ва газаклар	15	13	10	7	3	2	13	8	7-8
Иссиқ газаклар	3	2	2	2	-	-	-	-	1-2
Биринчи таомлар	5	4	4	2	2	2	4	2	-
Иккинчи таомлар	20	15	11	4	7	2	10	3	3-4
Ширин таомлар	6	4	4	1	3	2	4	1	5-6
Иссиқ ичимликлар	4	3	2	-	-	-	2	2	-
Совуқ ичимликлар	4	3	2	-	-	-	3	3	3
Нон ва кондитер маҳсулотлари	10	6	5	-	-	-	9	8	9
Жами:	67	50	40				45	27	28-30

Эркин танлаш менюсига тавсия этиладиган таомлар миқдори

Таомлар номи	Ишчи, талаба ошхонаси			Ҳаммабоп ошхоналар		
	базали	тарқатув	ҳаракатланувчи	универсал	маҳсуслашган	
					вегетериан	миллий ошхона
Совуқ таом ва ичимликлар	6	6	5	8	7	8
Биринчи таомлар	2	1	1	3	2	3
Иккинчи таомлар	4	3	3	6	4	6
Ширин таомлар	2	2	1	3	-	3
Иссиқ ичимликлар	2	2	2	3	2	-
Совуқ ичимликлар	-	-	-	-	3	4
Нон ва кондитер маҳсулотлари	6	5	-	5	5	8
Жами:	22	19	12	28	23	32

Ошхоналардаги таомлар асортименти нонушта, тушлик ва кечки овқат менюларини тузиш учун етарли ҳисобланади. Айниқса ҳаммабоп миллий таомлар тайёрлайдиган ошхоналарда таомлар асортименти нисбатан юқори даражада, энг ками эса ҳаракатланувчи

(авто...) ошхоналарда бўлади. Барча ошхоналарда совуқ таом ва газаклар иссиқ таомларга қараганда кўпроқ бўлади. Худди шундай барча ошхоналарда нон ва кондитер маҳсулотлари ассортименти (ҳаракатланувчи ошхоналардан ташқари) кенг йўлга қўйилган.

Ресторанларда меҳмонларга нонушта, тушлик ва кечик овқатланиш менюси таркибига қўшиш учун турли-туман тоам ва ичимликлар таклиф этилади.

Айниқса, совуқ таомлар, газаклар ва иккинчи таомлар ассортименти кенг кўрсатилган.

Ресторанлардаги маълум ассортиментдаги таомлар фирма таомлари ҳисобланади. Люкс классдаги ресторанлар менюсига 9-13 турдаги фирма таомлари, олий тоифадаги (категориядаги) ресторанларда камида 3 та, биринчи категорияли ресторанларда 2 тадан кам бўлмаслиги шарт.

Кофе менюси учун кенг миқдорда иссиқ ва совуқ ичимликлар (5 дан 14 тургача), кондитер маҳсулотлари (4 дан 12 турда), ширин таомлар (3-6 турда)ни ассортименти бўлиши характерлидир. Фақат тайёрланиши қийин бўлган таомлар ассортименти (2 дан 6 тургача) чекланган. Кафенинг менюсига сут маҳсулотларидан тайёрланадиган ачитилган маҳсулотлар ва таомлар ассортименти ҳам киритилади. Биринчи таомлар сутли ва универсал кофелар менюсига (сутли суюқ ош) киритилади.

Универсал, олий ва биринчи категорияли, кофе-мороженое, болалар кафеларида фирма таомлари тайёрланади.

Универсал тамаддихона менюсига кенг ассортиментда совуқ газаклар (9-12 турда), тайёрланиш қийин бўлмаган иссиқ таомлар, кўп бўлмаган ассортиментда (3-4 турда), жумладан бульон, иссиқ ва совуқ ичимликлар (2) ва бир неча турдаги кондитер маҳсулотлари киритилади.

Тамаддихоналарда таомлар ассортименти асосан унинг қандай йўналишга мослашганлигига боғлиқ. Масалан, шашлик тайёрлайдиган махсуслашган корхоналарда таомлар ассортименти аксарият қисмини шашлик таоми эгаллайди.

Барларда кенг ассортиментда алькогольсиз, аралашмали ичимликлар ва чекланган ассортиментда ширин таомлар, кондитер маҳсулотлари, иссиқ ва совуқ ичимликлар реализация қилинади. Реализация қилинаётган маҳсулотларни ассортиментига қараб барлар «пиво», «коктейлли», «сутли», «витаминли» ва бошқаларга бўлинади.

Пиво барини менюсига, пиводан ташқари гўштли ва балиқли

бутербродлар, гўшт ва балиқ маҳсулотидан тайёрланган совуқ газаклар, балиқсиз денгиз маҳсулотлари, пишлоқлар, бренза, тузли крекерлар, қуритилган тузли нон маҳсулотлари, шўр данак ва бошқалар киритилади.

Коктейл-барлар ассортиментига десертли, мевали, сутли. Тухумли, қатламли коктейллар, крюшонлар, винолар, бутербродлар, маслинлар, тузли миндаль, барра ва шакарланган мевалар, кондитер маҳсулотлари, музқаймоқ, иссиқ ва совуқ ичимликлар киради.

Сутли-барларда сутли ва сариёғли коктейллар, бойитилган музқаймоқ, творог массасидан кулинар маҳсулотлар ва яхна ичимликлар тайёрланади.

Витаминли-бар таркибига тетиклаштирувчи қуйидаги ичимликлар киради: ўсимлик, шиповник қайнатмалари, морслар, чой, кофе, шоколад, ҳамда мева-резавор пюрелари, шарбатлари, сутли-мева ичимликлари, мева, сабзаваот, резаворлардан салатлар, шарбатлар, кондитер маҳсулотлари.

Ишлаб чиқариш корхоналари, олий ва ўрта махсус таълим муассасаларидаги буфетлар менюсига совуқ таомлар ва газаклар, шунингдек чегараланган ассортиментда иссиқ иккинчи таомлар, совуқ ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари киритилади.

Кундузги рацион менюсини ишчилар, талабалар, ўқувчилар, туристлар, конгресс, анжуман ва бошқалар ташкил этади. Кундузги рацион менюсини тузишда озучавий моддаларга ва энергияга бўлган эҳтиёжини ҳамда уларни физиологик нормаларини ҳисобга олинади. Ҳозирги вақтда ҳар бир гуруҳлар учун. Яъни ақлий меҳнат билан, механизациялашган ва оғир меҳнат билан шуғулланувчилар учун овқатланиш рационлари тузилган.

Меню тузишда комплекслаштирилган нонушта, тушлик ва кечки овқатланиш ва унинг баҳоси ҳисобга олинади. Комплекслашган тушлик таркибига кирган таомлар ресторанларда арзонлаштирилган нархларда сотилади. Комплекслашган рацион менюси 2-3 вариантла тузилади. Агар иш ва ўқув жойларида пархез ошхонаси бўлмаса тушликни бирорта варианты пархез бўлиши керак.

Кундузги овқатланиш рационини менюси ресторанларда ҳам тузилади. Чет эл туристлари учун меню тузишда уларнинг миллий таом ва одатлари ҳисобга олинади.

Кундузги рацион 3 ёки 4 марталик бўлиши мумкин. Уч марталик рацион нонушта, тушлик ва кечки овқатдан иборат бўлади. Тўрт марталик рационда эса рацион таркибига тушлик ёки ярим кунлик

кўшилади. Меню тузишда организмга керакли бўлган оқсил, ёғ, углевод, минерал туз ва витаминлар ҳисобга олинади. Одамни яшаш ва меҳнат шароити, жинси ва ёшига қараб кунлик рациондаги калорияга эҳтиёж 2000 дан 4500 ккал ни ташкил қилади. Уч марталик овқатланишда оқсил, ёғ ва углеводларнинг ўзаро нисбати қуйидагича тақсимланган: нонушта – 30-35%, тушлик – 40-45%, кечки овқат – 25-30%.

Меню 7-10 кун олдин тузилади, унда ҳафтани кунларига хилма-хил ассортиментда таомлар режалаштирилади.

Нонуштанинг калорияси 4-5 соатга ҳисобланган бўлиши керак. Нонуштага тухумли, унли, творогли, гўшти, балиқли таомлар, совуқ таом ва газаклар, иссиқ ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари тавсия этилади.

Тушлик овқат менюси 3-6 хилдаги таомлардан таркиб топган бўлиб, улар таркибига иссиқ ва совуқ газаклар, биринчи таомлар, иккинчи ва ширин таомлар ҳамда кондитер маҳсулотлари киради. Кечки овқат менюси таркибига тез ҳазм бўладиган маҳсулотлардан: қайнатилган балиқ, творог. Сабзавотлар, мевалар, картошка, сутли маҳсулотлар ва ширин таомлар ўрин олади. Гўшт маҳсулоти чегараланган миқдорда фойдаланилади.

Меню ва преysкурant сифатли қоғозга осон ўқиладиган шрифтда ёзилади ва дид билан безатилади.

Менюда таомларни тўла номи, оғирлиги (миқдори) ва баҳоси кўрсатилади, преysкурantда эса ичимлик турлари, идишнинг ҳажми ва баҳоси ҳамда 50 г учун нархи кўрсатилади.

VI-БОБ. РЕСТОРАН ЗАЛИДА МЕҲМОНЛАРГА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ

6.1. Меҳмонларни кутиб олиш ва стол атрофига ўтқозиш қоидалари

Ресторанда хизмат қилишнинг қуйидаги анъанавий шакллари қўлланилади:

1. Кундалик хизмат.
2. Банкетларда хизмат қилиш.
3. Хизмат қилишнинг махсус шакли.

Ресторанга меҳмонларнинг оқими келиши узлуксиз давом этганда мижозларга кундалик хизмат қилиш кучая-ди. Ресторан хизмати қуйидаги асосий элементлардан иборат:

- хўрандаларни кутиб олиш ва жой-жойига ўтқозиш;
- буюртмалар қабул қилиш;
- буюртмаларни бажариш;
- буюрилган таом ва ичимликларни олиб келиб бериш;
- хизмат сўнгида ҳисоб-китоб қилиш.

Ресторан залига киришда келувчилар кутиб олинади, столларга кузатиб қўйилади, ўтқозилади ва таомнома би-лан таништирилади. Таом ва ичимликлар танлашда ёрдам берилади. Буюртма қабул қилинади.

Келувчиларни кутилган азиз меҳмон каби, биринчи кимга рўпаро бўлса, улар кутиб олади: энг аввал меҳмон-ларни швейцар ва гардероб соҳиби, сўнгра бош официант ва официант қабул қилади.

Гардероб соҳиби келувчиларнинг уст кийими билан бирга қўлларидаги портфел, дипломат ва бошқа нарса-ларни ҳам топширишни тавсия қилади.

Бош официант мижозлар билан ресторан хизмат қилув-чиларини бир-бирига боғловчи звено. Бош официант рес-торан зали олдида туриб, меҳмонларни кутиб олиши шарт, улар танлаган жойга кузатиб қўйиши ёки ўзи жой кўрса-тиб ўтқозиши керак. Шу билан бирга бош официант мез-бонлик вазифасини бажаради: келувчиларни ҳуш келибсиз деб кутиб олиши, уларга қараб мулойим жилмайиши лозим. Меҳмонларнинг олдида то столгача юриб ўтириш-га ёрдам қилиб таомнома тавсия этади.

Агар меҳмон ўзи жой танлаган бўлса, бош официант унинг орқасидан боради, танламаган тақдирда улар олди-да бориб хоҳлаган жойига

ўтқазади. Келувчилар гуруҳ бўлса, неча кишига жой кераклиги ва залнинг қайси то-монидан бўлишини сўрайди. Уларнинг хоҳишини ҳисоб-га олиб, бош официант столларни кўрсатади ва меҳмон-ларни ўтқазади, у ерга бориш учун қулай йўлни кўрсатиб, ўзи сал олдинроқда боради.

Бош официант ёки официант мижозлардан кимнинг қаерга ўтириши лозимлигини тавсия қилади ва унинг би-лан бирга ахлоқ-одоб юзасидан қуйидагиларни амалга ошириши мумкин:

—ўтиришга таклиф қилинган одам столини қулайроқ қилиб қўйиб бериш;

—олдин аёлларни, сўнгра эркекларни ўтқазиш керак, аёллар эркеклардан ўнг томонда, эркеклар столнинг ўнг бурчагида ёки аёлга қарама-қарши томонда ўтириши лозим;

—агар мижоз аёл билан келса, аёлни эркекдан олдин ўтқазади, эркекка эса ўтиришда бош официант ёрдам қилади;

—бордию аёл официант хизмат қилаётган бўлса, у ҳолда ёши улуғларгагина ўтиришда ёрдам қилиши мумкин;

—мижозлар ўзлари жой танлаб ўтириб олсалар, улар-ни безовта қилиб бошқа столга ўтқазишнинг ҳожати йўқ;

—бир жойдан иккинчи жойга ўтқазиш мижозлар хо-ҳиши билангина бўлиши мумкин;

—тайёрланмаган столга таклиф қилиш мумкин эмас;

—доимий мижозлар келса, уларни ҳар доим ўтиради-ган жойга таклиф қилиш керак;

—иш юзасидан учрашадиган меҳмонлар келса, уларни ҳам ўзларига қулай жойга ўтқазиш мақсадга мувофиқдир;

—гуллар столнинг марказига қўйилади.

Ресторанга гуруҳ меҳмонлар таклиф қилинганда так-

лиф қилган киши уларни кутиб олади. Бунинг учун бош официант кутувчининг қаерда туриши кераклигини ол-диндан айтади.

Таклиф қилинганлар ресторан олдида тўпланиши ва залга баробар киришлари мумкин. Таклиф қилган киши албатта уларни бошлаб олдида киради.

6.2. Буюртма қабул қилиш

Меҳмонлар жой-жойларига ўтирганларидан сўнг бош официант ёки официант уларга таом ва ичимлик танлаш учун таомнома тавсия этади. Буюртма қабул қилинади ва бажариш учун киришилади. Бундай ҳолларда бош официант ҳам хизмат қилувчи официантга ёрдамлашиши

мумкин.

Одатда официант столнинг чап томонидан келиб ичи-га таомнома жойлаштирилган папкани меҳмонларга бе-ради. Гуруҳга хизмат қилаётганда таомномани ёши улуғ кишига тақдим этади, агар аёллар бўлса, улар орасидаги ёши каттароғига таомнома тутилади.

Агар мижозлар икки киши — эркак ва аёл бўлса, таом-нома эркак кишига берилади, ўз навбатида эркак киши таомномани аёлга узатади. Аёл таом танлаб бўлгач, эркак киши официантга буюртма беради. Гуруҳ кўпчилик бўлган тақдирда таомномани официантга мурожаат қилган одамга берилади. Официант икки ва ундан ортиқ таомнома кел-тириши ҳам мумкин. Агар ресторанга ҳарбий хизматчи-лар келган бўлса, таомнома унвони юқориноқ кишига тав-сия этилади.

Таомномани бериб, официант ичкарига кириб кета-ди. Меҳмонларга таом танлашда имкон яратади, қайтиб келган официант ўнг томонда туриб буюртмани қабул қилиб олади. Бордию, мижозлар таом танлашда қийнал-са, официант ёрдам беради. Овқатлар номини ва сифа-тини айтиб, тавсия қилади. Агар официант билимдон, тажрибали бўлсагина таомлар мақтовини ўрнига қўйи-ши мумкин, мавсумларга қараб таомлар, сабзавот, мева-лар ҳақида ахборот беради, қандай суяқ овқатлар, ик-кинчи овқатлар ва ичимликлар, балиқли, сутли, хамир-ли таомлар ҳақида гапириб тавсия қилади. Совуқ тушиши билан калорияли таомларга эҳтиёж ошади, буни ҳам ҳи-собга олиш керак.

Таом танлашда хўрандаларга малакали ёрдам қилиш учун официант қуйидагиларни билиши шарт:

—хизмат қилиш жараёнини тезлатиш учун иссиқ цех-да қанча тайёр таом борлигини;

—қанча вақт ичида овқат тайёр бўлишини;

—мавжуд гарнир ва соус ассортиментини;

—таомларга характеристика беришни.

Официант мижозларнинг энг нозик имо-ишоралари-ни сезадиган бўлиши керак. Агар хўрандалар ўзаро гапга тушиб кетишса, официант, буюртмаларингни қабул қилишга тайёрман, деб огоҳлантириши лозим. Истеъмол-чилар шошилаётганлигини айтишса, официант доимий мавжуд таомларни тавсия қилиши мумкин ва шу заҳо-тиёқ овқат келтирилади. Буюртма қабул қилганда офици-ант тикка туриши ёки буюртма берувчига сал энгашиши мумкин, аммо столга блокнотни қўйиб ёзиши мумкин эмас. Буюртма икки нусхада ёзилади. Чап қўлда рақам-ланган бланка дафтарчаси, ўнг қўлда қалам бўлади. Таом-нинг номи, баҳоси аниқ ёзилиши керак. Ҳар бир таом ҳақидаги ёзув бир

қаторга жойлансин. Мижоз таом ҳақида баъзи мулоҳазаларини айтиши мумкин, официант уни ҳисобга олиб, қаноатлантиришга ҳаракат қилади.

Алкоголли ичимликларнинг ишлаб чиқарилган жойи, қуввати айтилади, уларга мос газаклар буюрилади. Кофе, қора кофе буюрилганда нима қўшилиши, чой лимон би-ланми ёки бошқа ширинлик биланми, айтилади.

Буюртма қабул қилиб олингандан сўнг официант дар-ров кетиб қолмасдан ёзилган нарсаларни хўранда ишти-рокида такрорлаб текширади ва тўла ишонч ҳосил қилиб, буюртмани бажаришга киришади. Шундай қилинганда официант баъзи хатолардан ҳоли бўлади ва иккинчи маро-таба меҳмоннинг олдига бориб таомномани қайта текши-риб юрмайди. Ҳар бир таомга официант қисқача характе-ристика беради: шўрва, мастава, мошхўрда, увра, палов, манти, чучвара ва ҳоказо.

Истеъмолчилардан буюртма қабул қилиб олиш ҳам ўз йўлига рестораннинг тегишли даражада ўзига хос реклама-сидир. Официант мижозлар эътиборини таомномада мав-жуд таомлар, ичимликларга қаратиши керак, маҳсулот-ларнинг сифатига яхши баҳо бериши лозим.

Официант учун мураккаб ишлардан бири бир неча якка келган истеъмолчилардан бирданига буюртма олишдир. Буларнинг ҳар бирига алоҳида ҳисоб очиши ва бир неча хил таом, ичимликларни олиб келиб, кимга қайсиси те-гишли бўлса, алоҳида-алоҳида бериши лозим. Буюртма қабул қилган официант столдаги идиши, қошиқ, вилка ва бошқалар келтириладиган таомларга етарли ва мос келадими, буни ҳам текшириб кўради. Уларда камчилик бўлса, ўрнини тўлдиради.

Бордию, балиқ билан оқ мусаллас буюрилган бўлса, балиқ ейишга хос нарсалар келтирилади, битта вилка ўнг томонга қўйилади, ортиқчалари олинади, вино учун рюм-ка қолдирилади, бошқа рюмкаларни йиғиштириб олиш мумкин, аммо фужер овқатланиш охиригача туриши керак.

Официант хўрандаларга овқатларни келтириш мумкин-лиги, буюртмалар 10—15 дақиқадан сўнг тайёрланишини айтади.

6.3. Буюртмаларни бажариш

Буюртмаларни ошхонага топшириш. Буюртма қабул қилингандан сўнг официант уни навбат билан бажаришга киришади, хизмат қилиш жараёнини қуйидаги схема бўйи-ча амалга ошириш мумкин. Официант идиш-товоқ тура-диган хонага кириб, керакли нарсаларни

олиб чиқади. совуқ таом ва газаклар учун идишлар олади, совуқ цехга олиб кириб, ўзи қабул қилган буюртмани беради. Сўнг иссиқцехга кириб, иссиқтаомлар буюради. Касса маши-насида маҳсулотларни олиш учун чек ёздоради. Чеки ошпазга бермагунча официант овқат тарқатадиган жой-дан кетмаслиги керак.

Баъзи ресторанларда буюртманинг анча мураккаб усу-ли мавжуд. Бир неча турли буюртмаларни бажаришга тўғри келиб қолса, мижозлар гуруҳда 4—6 киши бўлса, буюрт-маларни бажариш бошқача бўлади. Аввал официант идиш-товоқлар олади ва совуқ газак буюради. Бошқа таомларни ҳам олиб, ёрдамчи стол устига қўяди, сув ёки пивони тўғри-дан-тўғри столга беради. Бу пайт буюрилган совуқ газак тайёр бўлади. Уларни спиртли ичимликлар билан столга қўйилади ва иссиқ овқат буюрилади. Уларни ҳам белгиланган дақиқада олиши керак. Агар официант таомни вақ-тида олиб келиб мижозларга бермаса, у совиб қолади. Таомни тайёр бўлгандан сўнг дарҳол бериш зарур. Бир неча кишиларга бир хил таом, салат бериладиган бўлса, официант уни олади ва тарелкаларга бўлиб хўрандалар

олдига қўяди.

Тарқатиш жойидан таомларни олган официант улар-нинг ҳар бирини кўриқдан ўтказиши керак. Бир хил шакл-ланган таомларда ҳар хил кўриниш бўлса, бири оз, бири кўп бўлса, официант бундай таомларни хўранда олдига қўймаслиги лозим. Бундай ҳолларда бош официант ёки ишлаб чиқариш мудир чакорилади, йўл қўйилган хато тузатилади. Яхши шаклланмаган, куйган ёки совуб қол-ган таомни мижозга бериш — ресторан обрўйига путур

ётказишдир.

Буюртмага мувофиқ стол устига дастурхон яратиш. Официант дастурхон яратишда қуйидаги қоидаларни бажари-
ши шарт:

— ошхона анжомлари марказдаги тарелкадан ўнг ва сўл томонга қўйилади, пичокнинг ўтқир томони ўнгга қаратилади, вилка чапга уч томони юқорига қаратиб қўйи-
лади;

— стол яратиш пичокдан бошланади, у чапдан ўнгга қаратиб қўйилади;

— вилкалар ўнгдан чапга қаратилади;

— столга уч комплект анжомлар қўйилади, тўртинчи-си газак тарелкасида салфетка остида туради;

—ёғ учун ишлатиладиган пичоқ пирожки тарелкаси-нинг ўнг томонига қўйилади;

—ширин таомлар учун анжомлар: пичоқ, вилка, қошиқ ва бошқалар ҳам қоидага биноан терилади;

—анжомларни шундай қўйиш керакки, улар бир-бир-ларига тегмасин.

Овқатланиш анжомларини ҳар бир ҳўранда учун ало-ҳида берилади: энг аввал ошхона кичик тарелкалари, га-зак учун тарелкалар, чап томонга гумма учун тарелкалар қўйилади. Гумма ва кичик ошхона тарелкалари оралиғида иккита вилка учлари тепага қаратилган ҳолда қўйилади, тарелканинг ўнг томонига иккита пичоқ — ҳар иккаласи ўткир томони билан тарелкага қаратилган бўлади. Нонушта ва тушлик учун бу анжомлар етарли. Тушлик пайтида қўшимча равишда қошиқ берилиши мумкин. Овқатланиш анжомлари миқдори бериладиган таом ва ичимликлар ас-сортиментига боғлиқ:

—европача нонушта учун назарда тутилади (колбаса-дан тайёрланган—совуқ газак): биринчи тур — газак тарелкаси ва газак анжомлари: иккинчи тур — (иссиқтаом—омлет) майда ошхона тарелкаси ва ошхона анжоми; агар туристлар гуруҳига хизмат қилинаётган бўлса, столга ҳар эҳтимолга қарши кофе ва чой чашкалари, кофе идиши, сут солиш учун идиш, қанддон, қиём ва лимон учун идишлар ва бошқалар қўйилади; ҳар икки турда ҳам ёғ учун пичоқ қўйилади.

Шундай қилиб, аниқ таомномага мувофиқ нонушта, тушлик, кечки овқат дастурхонларини официантлар беза-тади, тўлдиради. Шунинг билан бирга дастурхонни қўшим-ча безаш бўйича ҳар хил вазиятлар ҳам вужудга келиши кўзда тутилади. Бир неча мисоллар келтирамиз. Тушлик таомномасида чинни идишлар ва ошхона анжомларидан ташқари қўшимча шиша ва биллур идишлар қўйилади; фужерлар, қадахлар, рюмкалар ўрнига фақат фужерлар қўйилади, чунки мижозлар алкоғолли ичимликлар ичади-ми-йўқми олдиндан айтиш қийин. Анжомлар мўл бўлган-дагина фужерлар ёнига рюмкалар қўйиш мумкин.

Кечки пайтларда люкс ва олий тоифали ресторанларда фужер ва рюмкадан ташқари кучли ичимликлар учун ало-ҳида рюмкалар қўйилади.

Стол ясатишда биллур, шиша идишлар қўйилиши та-омномада кўрсатилган вино-ароқ ичимликлари мавжуд-лигига боғлиқ. Буни

ҳисобга олган ҳолда қўшимча қуйи-дагилар қўйилади:

—шампан виноси учун қадах (биринчи қаторга чап-дан ўнгга), фужер, ёнига — вино учун рюмка қўйилади, сўнгга ароқ учун рюмка; иккинчи қаторга шампан вино-си учун қўшимча фужер қўйилади;

—шампан виноси учун ўша фужер, оқ мусаллас учун рюмка (биринчи қаторда ўша тартибда, фужер, кейин — вино ва ароқ учун рюмкалар; иккинчи қаторда — шампан виноси учун қадах ва вино учун рюмка қўйилади);

—шампан виноси учун қадах, оқ мусаллас учун рюм-ка, қизил мусаллас виноси учун рюмка (биринчи қаторда

фужер, вино ва ароқлар учун рюмкалар; иккинчи қаторда шампан виноси учун қадах, винолар учун рюмкалар қўйилади).

Стол безатишда юқорида айтилган рюмка, қадах ва фужерлар ичимликлар берилиши тартибига мос келиши керак.

Алкоголсиз ресторанларда вино-ароқ бўлмади, шунинг учун столга фақат фужер қўйилади.

Қўп ҳолларда газак столга хизмат жараёнида берилади. Бундай пайтларда столга ширинликлар учун анжомлар: пичоқ, вилка, қошиқ ёки пичоқ билан вилка қўйилади. Пичоқнинг ўткир тарафи тарелкага қаратиб қўйилади. Официант олти кишилик столга хизмат қилса, шампан виноси солинган челақча ёки мева солинган ваза қўйили-ши мумкин. Стол ўртасига бўйи пастроқ вазада гул қўйи-лади. Рестораннинг дахлизи ва бошқа очик жойларда ҳам стол ясатиб қўйилиши мумкин, аммо чанг тушмаслиги учун рюмкалар тескари қилиб қўйилади. Газак тарелкала-ри салфетка билан ёпиб қўйилади, ёки стол устига дас-турхонга салфетка солиниб, устига тарелкани тескари қилиб қўйилади. Алоҳида ҳолатларда ресторанда шароит-га қараб иш қилинади. Ходимлар ҳам бунга доимо тайёр бўлиб туришлари керак. Стол ясатиш ўзгариши, овқатла-ниш анжомларининг ўринлари алмашиши мумкин. Ша-роитга қараб фойдаланиб бўлингач, рекламалар олини-ши, улар ўрнини фужерлар эгаллаши ҳам мумкин.

Хизмат вақтига қараб стол ясатилиши ҳам ўзгариб ту-риши мумкин. Масалан, нонушта пайти бир хил, тушлик ва кечки овқат пайти бошқа хил бўлади. Хизмат жараёни-да ҳам стол усти анжомлари ўзгариб қолиши мумкин. Та-омномада баликди ва гўштли овқатлар назарда тутилса, столга фақат газак анжомлари — иккитадан пичоқ ва вилка қўйилади, иссиқ овқат берилганда яна керакли нарсалар қўшилади.

Официантнинг иш техникаси

Таом ва ичимлик беришга киришар экан официант қуйидаги хизмат қилиш техникасининг умумий қоидаларига риоя қилиши шарт:

1. Мижозларга тез ва шовқин-суронсиз, осойишталик билан хизмат қилиш, аммо атрофдагилар кўз олдида шошма-шошарлик билан ҳаракат қилиши ҳам ўринли эмас. Биринчи овқат берилишини мижозлар 20 дақиқадан ор-тиқ кутмасликлари лозим.

2. Официант идиш-товоқ ва бошқа анжомларни мижозлар олдида шовқинсиз, шошмасдан, эҳтиёт бўлиб, тар-тиб билан қўйишни билиши.

3. Официант таом ва ичимликларни мижознинг ўнг томонидан ўнг қўли билан қўйиши. Навбатдаги таом стол устидан фойдаланилган идишлар йиғиштирилиб олингач берилади.

4. Таомнома бўйича буюрилган таомларни официант махсус идишларда олиб келади: шўрва ва бошқа суюқ овқатларни косаларда, иккинчи иссиқ таомларни тарелка-ларда, ширинликларни ўзига хос идишларда.

5. Иссиқтаомлар беришдан оддин улар остига қўйила-диган илиқ тарелкалар бўлиши шарт. Агар иссиқ овқатга гарнир ёки кўкатлардан салат бериладиган бўлса, улар таомли тарелканинг чап томонига қўйилади. Бўшаган идишларни ёки ейилмай қолган овқат қолдиқлари бор идишларни официант мижоз рухсати билан олиши керак. Бу ишларнинг ҳаммаси навбатдаги таом келишига қадар бажарилади.

6. Официант таомнома бўйича буюрилган таомни пат-нисда олиб келади, кўп ҳолларда овқатланиш анжомлари билан бирга келтиради. Патнисни ёрдамчи столга қўйиб, овқатни тарқатиш мумкин.

7. Таомлар бир-бирига мосланган ҳолда тарқатилади: увилдирик сариёғ билан, кам тузланган балиқ янги сабза-вот билан, бу маҳсулотлар ҳаммаси бирга берилади. Бу-ларни усти ёпилган патнисда олиб келинади. Вазаларни қўйишда эҳтиёт бўлиш керак, узун оёқди вазаларни юқори-роқ томонидан ушланади. Тарелкани ушлашда панжанинг тўрт бармоғи остига қўйилиб бошбармоқ билан чети ту-тилади.

8. Баъзи тарелкаларнинг таг томонидаги қўйиладиган қисми ночорроқ бўлади, уларни ушлашда эҳтиёт бўлиш керак. Уларни кафтда бошбармоқ билан қисган ҳолда олиб юриш лозим.

9. Салат ва гарнирлар соус билан аралаштирилганда қошиққа ёпишиб қолади, уни вилка билан қириб тозалаш мумкин.

10. Овқатларни бир идишдан иккинчисига солишда ҳам тегишли тартиб мавжуд. Олдин асосий таом, сўнгга гар-нир ва соус солинади. Бунда

эҳтиётлик билан ҳаракат қилиш керак, овқат қисмлари бир-бирларига аралашиб

кетмасин.

Овқатланиш анжомлари — тарелка, пичоқ, вилка, қошиқдар, таом келтиришда официант қўйидаги қоидага риоя қилиши керак:

- таом олиб келишда официантнинг бош бармоғи та-релка чеккасининг тепа томонида бўлиши шарт;
- пиёла, стакан лабларига қўл теккизиш мумкин эмас;
- стакан, пиёла қўйиладиган идишлар қуруқ бўлиши керак;
- овқат жиҳозларининг сопи, балдоқларидан ушлаш тавсия қилинади;
- рюмка, стакан, чашка ва бошқаларни столга шовқин-сиз қўйиш керак;
- стол йиғиштирилганда дастурхондаги увоқларни полга қоқиш ярамайди;
- истеъмол қилиб бўлинган таом идишлари йиғишти-риб олингандан сўнг навбатдаги таом берилади;
- таом тарқатишда балдоғидан ушлаш, идиш тагини артиш керак;
- ёрдамчи столда овқат сузилганда мижозга кўриниб турсин;
- овқатни қайта сузишда қошиқ, вилкадан фойдала-нилади, қошиқ ўнг қўлда, вилка чап қўлда бўлиши лозим;
- овқат идишга ошхонада қандай солинган бўлса, қайта сузишда ҳам шундай бўлиши шарт, унинг ташқи кўриниши бузилмасин;
- агар овқат бир неча мижозга тарқатиладиган бўлса, улар орасида аёллар бор бўлса, энг аввало таом аёл-ларга берилади (агар болалар бўлса, биринчи навбат-да уларга бериш керак).

Кўп ҳолларда столга қайноқ таомлар берилади, бундай ҳолларда официант мижозни огоҳлантириши зарур.

Патнис билан овқат ташиш қоидалари

1. Официантнинг асосий асбоби патнисдир, унда офи-циант шакли ва массаси ҳар хил бўлган нарсаларни ташийди. Патнислар: олти-тагача ошхона тарелкаси сиғади-ган катта, 3—4 та тарелкага мўлжалланган ўртача, ўрта-чанинг ярмига тенг ҳажмдаги кичик турларга бўлинади.

2. Патнис ташишнинг бир неча усуллари бор: патнис икки қўл кафтига қўйиб кўтарилади, бармоқлар очиқҳолда туради; енгил патнисларни беш бармоқ учлари билан кўта-рилади. Ҳар қандай ҳолат бўлса ҳам патнис елкадан ба-ланд кўтарилмайди. Патнисда олиб борилаётган нарсалар салфетка билан ёпилади, бу идишларнинг силжиши ва бир-бирига урилишининг олдини олади.

3. Таом ва ичимликлар патнисга бир сидра қилиб те-рилади; оғирроқ идишлар официант томонга қўйилади, бўйи узунлари ўртада бўлади. Буфет маҳсулотлари ва ош-хона таомлари алоҳида-алоҳида олиб келинади, чунки бирга олиб келиш — хизмат муддатини чўзади ва идиш-лар бир-бирига тўқнашиб кетиши мумкин. Буюртмани ба-жаришда биринчи буфет маҳсулотлари ва сув келтирили-ши лозим. Патнисни паст қилиб тизза тенглигида кўта-риш ярамайди.

4. Овқат тарқатадиган жойдан патниснинг икки чети-дан ушлаб кўтариб кетилади. Сўнгра ўнг қўли билан уни ушлаб, чап қўли бармоқларини патниснинг остига ўрта-сига йўналтиради. Официант озгина эгилган тўрт бармоқ-лари учлари билан патнисни кўтаради. Официант столга хўранданинг чап томонидан ёндашади. Официантнинг ўнг қўли деярли бўш бўлади, эшик очиши ва бошқа юмуш-ларни бажариши мумкин.

5. Официантнинг иш жараёнида кичик патнислар қўл келади. Уни ушлаб туриш осон, даст силкиб кафтга қўнди-риш мумкин. Патнисни тирсак баробарида кўтариш тав-сия қилинади.

Агар официант хизмат қилиш техникаси қоидаларини яхши ўзлаштирса, патнис билан ишлаш муваффақиятли бўлади:

—таом идишлари қопқоғи ёрдамчи столга тескари қилиб қўйилади;

—навбатдаги таомни беришдан олдин столда жой ҳозирлайди, фойдаланилган идишларни йиғиштириб ола-ди, янги анжомлар қўяди. Идишларни йиғиштиришда ҳар бир мижоз оддига келиб чап томондан хизмат қилади. Идишларни стол тепасидан олиш мумкин эмас;

—газаклар, иссиқтаомлар, ичимликлар тегишли идиш-ларда қуйидаги тартибда берилади: биринчи навбатда стол-га маъданли ёки мева сувлари қўйилади, сўнгра нон, агар буюрилган бўлса, газак, вино берилади, булардан сўнг иссиқ овқат келтирилади.

6.4. Таомлар беришнинг асосий усуллари

Таом тарқатиш официант хизматида энг мураккаб ва муҳим ишдир. Ресторан иш фаолиятида таомлар тарқа-тишнинг учта асосий усули қўлланилади:

—буюрилган таомни махсус анжомлар ёрдамида хўран-да тарелкасига солиб берилади (француз усули);

—столга битта идишда овқат келтириб тақсимланади (русусули);

—газак ва таом мижознинг идишига ёрдамчи столда солинади

(инглизча усул).

Француз усули бўйича хизмат қилиш техникаси уму-мий тарзда қуйидаги ишлардан иборат:

—овқат солиш анжомлари—ошхона қошиқлари, вилка-лар, куракчалар, қисқичлар олиб келинган таомда бўлади;

—чап қўлга сочиқча ташланган, енг четини бекитиб туради. Ўнг қўл билан таомни олиб сочиқча устига қўяди ва мижозга тутаяди, таом ва унинг ушлагичи мижозга қара-тилади;

—ҳамма таомлар — идишларда, вазаларда, салат идиш-ларида келтирилган маҳсулотлар чап қўлда бўлади, мижоз-нинг чап томонидан борилади ва чапдан таом қўйилади;

—таомни тирсак баробарида кўтарган официант ми-жоз орқасида тўхтайдди, сўнгра, чап қўлидаги таомни кўта-риб чап оёғи билан бир қадам ташлайди ва овқатни стол-га олиб келаяди, одоб қондасига биноан ўнг қўлни орқаси-га қилиб туради. Таомлар қўп ва оғир бўлса, ўнг қўл билан ҳам ушлайди;

—овқатни мижозга олиб келиб, унинг тарелкасига яқинлаштиради, тарелкага тегмайди, официант идиш чети мижоз тарелкаси устига тўғриланади ва таом солинади;

—таомни чап қўли билан ушлаб ошхона қошиғи ва вилка ёрдамида овқатни мижозларнинг ҳар бири тарелка-сига солади.

Бу усул официантдан маҳсулотни бир идишдан иккин-чисига сола билишни талаб қилади. Бунинг учун қуйида-гиларни изчиллик билан амалга ошириш лозим:

— қошиқ сопини ўртасидан бармоқлар орасига олина-ди, вилка сопини ўрта тагидан бош бармоқ билан ушла-нади, сопининг учи чинчалоқ бармоқ асосига тегиб тури-ши керак. Кўрсаткич бармоқ билан вилканинг тиш томо-ни кўтарилади, қошиқ билан таом олинади, сўнгра бош бармоқ билан овқатни илган вилка қисилади ва мижоз тарелкасига солинади; шу билан бирга официантнинг ўнг қўл тирсаги мижоз гавдасига тақалади, шу пайт қандай-дир эстетик туйғу ҳосил бўлади. Таом беришнинг юқори-да айтилган таркибига ўз-ўзига хизмат қилишни ҳам ки-ритиш мумкин: мижоз тарелкасига таомни ўзи солиб оли-ши ҳам мумкин. Бундай ҳолатларда официант таомни мижоз тарелкаси ёнида ушлаб туради. Овқатни стол усти-га қўйиш ёки жуда баланд кўтариб юбориш ҳам мумкин эмас. Официант таомни мижоз тарелкасига томон сал қийшайтиради. Мижоз тарелкасига таом солинаётганда овқат анжомлари официант қўлида бўлиши, бироқ таом-дан баландда ушлаб туриши лозим; тирсакларни

ўз биқи-нига яқин тутиши, таом солишда албатта ошхона анжомларини ишлатиши керак.

Русча усул. Буюрилган таомларни анжомлар билан бирга столга қўйилади, тарелкаларга солинади. Овқатлар-ни мижозларнинг ўзлари солиб олади, официант ёрдам бериб туради. Иссиқ таом идиши остига столга официант сочиқча солиб қўяди. Идиш қопқоғи ва косалар махсус тарелкаларга қўйилади.

Совуқ газак ва таомлар столга бир пайтда, иссиқ таом-лар эса навбати билан берилади. Официант овқат қўйиш-дан олдин ишлатилган идиш-товоқларни йиғиштириб олади ва янгисини қўяди.

Хизматнинг бу шакли ичимликларга ҳам тегишли. Иссиқ ичимликлар кофе ва чой кофедонда ва чойнақца, шунингдек самоварда берилади, буфетдан олинган ичим-ликлар — шиша, графин, кўзачаларда берилади.

Таом мижознинг идишига ёрдамчи столда (инглизча) солинади, официант овқат тарқатиш бўлимидан олиб кел-ган таомини мижозларга кўрсатади, сўнгра улар рухсати билан тарелкаларга сузади ва столга олиб келади.

Бундай шароитда хизмат қилиш техникаси қуйидаги ҳаракатлардан иборат:

1. Официантнинг ҳаракатини мижозлар кўриши учун овқатланадиган стол ёнига юрадиган кичикроқ стол олиб келинади.

2. Бу столга олиб келинадиган таомлар ва иситилган тарелкалар қўйилади.

3. Мижозлар кўз-ўнгида анжомлар ёрдамида официант таомни уларнинг тарелкаларига солади.

4. Таомни олиб келиб ўнг томондан ўнг оёғи билан олдинга бир қадам босган ҳолда ўнг қўли билан мижозларга тарқатади.

Ўзига қулайроқ бўлиши учун идиш-товоқлар овқатланиш столида қандай бўлса, ёрдамчи столда ҳам шу тар-тибда терилади. Одатда асосий маҳсулотлар билан таом столнинг чап қисмида, гарнир — ўнг қисмида жойланади. Столнинг ўртасида тарелкалар туради.

Таомларни порция (улуш)ларга бўлиш қуйидагича амал-га оширилади:

—котлет, лангет, бифштекс, картошка, сабзавот гар-нирларини солишда, уларнинг тагига қошиқ тикилади ва сал кўтарилади, тепасидан вилка билан бир оз босилиб, кўчириб олинади ва истеъмолчининг тарелкасига қўйилади;

—пиширилган гўшт бўлагини олишда қошиқ ва вил-кани гўштнинг

тагига тикади, кўтаради ва мижоз тарел-касига солади, қошиқ сал олдинроқ бўлиши ёки ҳар ик-каласи бир қаторда баробар туриши мумкин;

—таомларни солишда официант қошиқни ўнг қўлида, вилкани чап қўлида ушлайди, қошиқ билан вилка бир-бирига параллел ҳолда бўлади.

Баъзи таомларга гарнир ёки соус алоҳида берилади, буни ҳисобга олган официант бўш турган официантни ёрдамга чақириши мумкин. Биринчи официант таомни порцияларга бўлиб беради, иккинчиси гарнир солади. Агар таом унча кўп бўлмаса, патнисда ҳам таомни, ҳам гарнир-ни олиб келиш мумкин.

Таом келтиришда официант мижознинг ўнг томони-дан келади. Чап томондан келса ҳам бўлади, лекин бунда официантга чап қўли билан ишлашга тўғри келади.

Таомни кўчма ёрдамчи столда французча ёки инглиз-ча беришда тегишли қоидаларга риоя қилиш керак бўлади: Залда қандолат маҳсулотлари, сувенир-совғалар, гул-лар сотилганда официант кассасиз ўзи ҳисоб-китоб қила-веради. Ресторанда эстрада концертлари бўлса, қўшимча ҳақ олинади, кириш билети берилади. Ресторан ансамбл-га тўланадиган пулни мижозлардан олиб қолади.

Ресторанда дам олиш кечалари, тантаналар, банкетлар ўтказиладиган бўлса, ҳамма ҳаражатларни ҳисоблаб, та-омлар баҳосини ҳам қўшиб олдиндан чипталар сотилади.

VII-БОБ. ЙИҒИШТИРИШ ВА ФОЙДАЛАНИЛГАН ТАРЕЛКА, АНЖОМЛАР, ДАСТУРХОНЛАРНИ АЛМАШТИРИШ

7.1. Фойдаланилган тарелка ва бошқа анжомларни йиғиш-тириб олиш

Янги таом беришдан олдин фойдаланилган идиш-то-воқлар, ошхона анжомлари тозалари билан алмаштири-лади. Гуруҳга хизмат қилганда мижозларнинг ҳаммаси таомларини истеъмол қилиб бўлгач, фойдаланилган идиш-товоқ, анжомлар йиғиштириб олинади.

Дастурхонларни алмаштириш зарурати туғилиб қолса, идиш-товоқлар ёрдамчи столга олинади ва дастурхон то-заси билан алмаштирилади.

Фойдаланилган тарелка ва бошқа анжомларни йиғиш-тириб олиш. Стол устидан фойдаланилган тарелка ва ан-жомларни йиғиштириб олишнинг бир неча усуллари бор.

Биринчи усул. Официант столга яқинлашиб келади ва ўнг қўли билан столда ўтирган одамнинг ўнг томонидан тарелка ва анжомларни олади. Ичида анжомлари билан биринчи тарелкани олганда унинг туб томони кафтда, четлари бош бармоқ билан ушланади, ўрта бармоқ тарел-канинг четини ушлайди, бундай қилинганда тарелка му-возанати сакданади ва қўлдан силжиб чиқиб кетмайди.

Сўнг иккинчи тарелкани олади, бармоқлар устига қўяди: ўрта бармоқ, номсиз ва чинчалоқ устига биринчи тарелкани таги билан қўяди. Иккинчи, пастки тарелка чети кафтгатегиб туради, кўрсаткич бармоқ, биринчи, тепадаги тарелка тагида бўлади, ҳар икки тарелка хавфсиз ҳолда

бўлади.

Сўнгра учинчи тарелкани олиб биринчиси устига қўяди.

Тўртинчи ва навбатдаги тарелкаларни олдингилар ус-тига қўяди, пастки тарелкалардаги анжомлар юқоридаги-сига ўтказилади, вилка ва қошиқлар дастаси ўнг томонга қаратиб терилади, пичоқлар сопи ўзига қаратилади, пи-чокнинг ўткир томони вилка, қошиқлар остида бўлиши лозим. Таомлар қолдиғи юқоридан пастга қараб вилка, қошиқ ёки пичоқ билан сидириб солинади.

Иккинчи усул. Фойдаланилган тарелка ва анжомлар столдан биринчи усуддагидек, мижознинг ўнг томонидан

ўнг қўл билан олинади.

Биринчи тарелка чап қўл билан олинади, кафт билан тепага кўтарилганда бош бармоқ ва кўрсаткич бармоқ ора-лиғига олинади, мувозанат сақланади, пастдан кўрсаткич ва ўрта бармоқдар билан ушлаб турилади.

Иккинчи тарелка чап қўлга қўйилади, пастдан бош бармоқ, номсиз бармоқва чинчалок билан тутилади. Нав-батдаги тарелкани биринчиси устига қўйилади, анжомлар ва овқат қолдиқлари биринчи тарелкага солинади.

Фойдаланилган тарелка ва анжомларни алмаштириш. Энг аввало официант сервант ёки ёрдамчи столга алмаш-тириш учун етарли миқдордаги тарелкалар тахламини олиб келиб қўяди. Салфетка ёпилган энг тепадаги тарелкага овқатланиш анжомлари қўйилади, пичокнинг ўткир та-рафи вилкалар остида бўлиши керак. Столдан ишлатил-ган идишларни олиб келиб сервант ёки ёрдамчи стол ус-тига қўяди. Сочикча билан ушлаб тарелкадаги анжомлар-ни ўнг қўли билан тепадаги тарелкага, сўнг ҳар бир мижоз

олдига териб чиқади.

Юқоридаги қоидаларга риоя қилган официант бўша-ган идишларни — тарелкаларни 10 тагача кўтариб ёрдам-чи стол ёки идиш ювиш хонасига келтиради.

Тарелка ва анжомлар алмаштиришнинг бошқача усуллари ҳам бор. Мисол учун официант ёрдамчи столдан тайёрлаб қўйилган анжомлар билан тарелкани олади, мижознинг ўнг томонидан бориб, ўнг қўли билан столдаги иш-латилган идишларни олади ва ўрнига тозаларини қўяди. Стол ёнида ёрдамчи стол ёки сервант бўлгандагина юқори-даги усул қўлланилади. Бошқа ҳолатларда официант анча кўп вақт сарфлаган бўларди.

Жаҳоннинг кўпгина давлатлари ресторанларида ишла-тилган анжомларни мижозларнинг ўзлари йиғиштириб қўяди, официант вақт сарфламай идиш-товоқларни олиб кетаверади. Мижозларнинг бундай ҳаракати «мана тайёр, олиб кетавер» деган маънони билдиради. Агар фойдала-нилган идишлар олинмаган бўлса, официант мижозлар-дан рухсат сўраб, уларни йиғиштириб олади. Рухсат олин-гандан сўнг официант ўнг қўли билан анжомларни тарел-кага солиб олиб кетади. Стол устидан тарелкаларни ва анжомларни бўлак-бўлак олиб кетиш тавсия этилмайди. Идишларни шошмасдан, эҳтиёт бўлиб йиғиштириб олиш

керак.

Ишлатилган фужер, стаканларни официант патнисга қўйиб, чап қўли билан олиб кетади. Агар уларнинг сони кўп бўлса, бу ишни иккита официант бажаради. Биттаси патнисни ушлаб туради, иккинчиси идишларни йиғиш-тириб, патнис устига қўяди.

Текшириш учун саволлар

1. Мижозларга хизмат қилишнинг асосий усуллари айтиб беринг.
2. Меҳмонларни кутиб олишдаги официант вазифаларини айтиб беринг.
3. Мижозлардан буюртма қабул қилиш қоидалари қандай?
4. Буюртмаларни ишлаб чиқаришга бериш ва тайёр таом-лар олиш қоидалари қандай?
5. Таом ва ичимликлар беришнинг умумий қоидалари қандай?
6. Биринчи ва иккинчи таомлар бериш қоидалари қандай?
7. Ширин таомлар ва иссиқ ичимликлар қандай берилади?
8. Ичимликларга бериладиган фужер, рюмка, қадахлар ҳақида нималарни биласиз?
9. Мижозлар билан ҳисоб-китоб қандай қилинади?
10. Ресторанда фойдаланилган идиш-товоқлар қандай йиғиш-тириб олинади ва алмаштирилади?
11. Дастурхон қандай безатилади?
12. Официантнинг иш техникаси деганда нимани тушунаси?

VIII-БОБ. ХИЗМАТ МАДАНИЯТИ ВА АХЛОҚ ҚОИДАЛАРИ

8.1. Хизмат маданияти кўрсаткичлари

Умумий овқатланиш ташкилотларида мижозларга хизмат қилиш, тегишли ахлоқий тартиб қоидаларга риоя қилиш, зиммадаги вазифаларни бажариш — бу соҳанинг маданиятини белгилайди.

Ғарб мамлакатларида қабул қилинганидек, ҳар бир корхона учун керакли нарсалар қуйидагилар:

- ресторанга киришингиздан дид билан ясатилган эс-тетик манзаранинг кўзга ташланиши, хизматнинг олий даражадаги шароитларининг яратилиши;
- хизмат қилиш жараёнида ходимларнинг ахлоқ-одоб меъёрларини билиши;
- меҳмонларга хизмат қилишда ўрнатилган тартиб ва навбат қоидаларини билиш, уларга риоя қилиш;
- турли таомларни, ичимликларни тавсия қилиш, олиб келиб бериш, шунингдек, кўникма техникаси ва таом тарқатиш усуллари билиш;
- стол устига дастурхон яратишнинг асосий қоидаларини билиш;
- хизмат қилиш жараёнида хавфсизлик ва экологик қоидаларга риоя қилиш;
- ошхона идиш-товоқлари, анжомлар, сочиқ ва бошқалар етарли миқдорда бўлиши.

Умумий овқатланиш корхонасида маданий хизмат қилиш қуйидаги кўрсаткичлар ва баҳога эга:

- хизмат қилувчи ходимларнинг мижозлар билан ўзаро муносабатлари, уларнинг хизмат қилиш техникаси;
- хизмат қилувчи ходимларнинг ташқи кўриниши ва шахсий гигиенаси, кийим шакли, пойафзал белгиланган талабга жавоб бериши, ҳар бир ходимнинг шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиши;

умумий овқатланиш биносининг ичи, ошхона идиш-товоқлари, жиҳозлари, махсус кийимлар, сочиқ ва бошқаларнинг санитария ҳолати;

- ресторан, кафе ошхонасининг идиш-товоқлар, анжомлар, инвентар, мебел билан тўла таъминланган-лиги;

- таом, ичимликлар, овқат маҳсулотлари ассортимен-тига риоя қилиш;
- мижозларга тез хизмат қилиш;
- музика хизматининг сифати;
- қўшимча хизматларнинг мавжудлиги.

Хизмат қилиш маданиятининг баҳоси беш баллик шка-ла билан белгиланади. Назорат қилувчи органлар текши-рув натижалари ва мижозлар фикрлари ҳисобга олинади.

Бу ҳақда республикага хос тартиб-қоидага риоя қили-нади. Умумий овқатланиш корхоналарида, жумладан, рес-торанларда хизмат даражаси қуйидагилар асосида белги-ланади.

Рестораннинг ташқи безаги:

- номи ёзилган лавҳалар, кўрсаткичлар;
- қулай, манзарали кўринишлар.

Рестораннинг олд томонини ёруғлик воситалари би-лан безаш.

Меҳмонларни кутиб олиш:

- хушмуомалалик билан меҳмонларни кутиб олиш ва тезлик билан тил топишиш;
- доимий мижозларга алоҳида эътибор бериш;
- мижозларга эътибор ва ён бериш;
- хизмат қилувчиларда димоғдорлик бўлмаслиги керак.

Ресторан залини жиҳозлаш:

- табiiй манзарали ўсимликлар ва янги гуллар мав-жудлиги;
- ресторан мижозларига хос музика;
- ресторанга ярашадиган, мижозларнинг дилини шод қиладиган столларни безатиб қўйиш.

Истеъмолчилар буюртмаларини бажариш:

- таомлар ҳақида мижозларга тўла ва ишонарли ахборот бериш;
- таомлар тайёрланиши ноёб ва пазандаликнинг юқори савияда бўлиши;
- маҳаллий маҳсулотлардан фойдаланиш;
- таомнинг номи унинг мазмунига мос келсин;
- маҳсулот арзон, сифати яхши бўлиши;
- дастурхонга қўйилган таомларнинг мазаси ва муаттар ҳидлари мос бўлиши;
- таомномага мос яхши вино танланиши. **Хизмат** даражаси:
- официантлар буюртирилган таомга хос вино тавсия этишни билиши;
- ходимларнинг мутахассислик даражаси юқори бўлиши;

—официантларнинг овқат, вино ва ичимликлар соҳасида чуқур билимга эга бўлиши;

—ҳамма ресторан ходимлари мижозларга ҳурмат билан муносабатда бўлиши;

—официант ва вино сотувчиларнинг мижозларга яхши маҳсулот тавсия этишлари;

—мижозлар билан низоли масалаларда тортишмасдан

ён бериш. **Баҳо:**

—официант томонидан бериладиган таом счёти мижоз учун кутилмаган ҳол бўлмаслиги керак;

—истеъмол қилинган овқат ва ичимликлар баҳоси таом, ичимлик ва хизмат сифати ва даражасига мос бўлиши лозим;

—бир-бирига ўхшаш таомлар баҳолари орасида унча катта фарқ бўлмаслиги керак;

—берилган счёт муфассал ва аниқ бўлиши шарт. Маданият даражасига баҳо берганда унинг кўрсаткичларидан бири — хизмат қилиш вақтидир.

Ресторанда истеъмолчиларга хизмат қилиш вақти.

Хизмат босқичи

Мижозларнинг норозилиги ўртача 10 дақиқа ўтгандан сўнг изҳор этилади. Иккинчи, учинчи таомлар кутилаёт-ганда бу 10 дақиқа эътиборсиздир. Овқат бериш олдидан ёки энг охирида ҳам бунинг унча аҳамияти йўқ.

Маданий хизмат тушунчаси билан хизмат учун чой чақа бериш тушунчаси алоқадордир. Чой чақа бериш ресторан хизматида одат бўлиб қолган. Бу кўпгина муаммолар ке-либ чиқишига сабаб бўлади, бир-бирига икки хил зид қараш мавжуд.

Бу бир томондан официантларга маълум миқдорда моддий манфаат базаси бўлиб хизмат қилади.

Иккинчи томондан, официантларнинг кўпроқ чой чақа олишга бўлган иштаҳасини кучайтиради, аммо ресторан мижозларининг норозилигига сабаб бўлади.

Бутун дунё ресторанларида мижозларга хизмат қилган официант овқатланиш охирида чой чақа ҳақида эслатса, бу ёмон иллат ҳисобланади. Бироқ ресторанларда мижоз-лардан официантлар хизмат чой чақаси сўраш ҳолатлари учраб туради.

Баъзи ресторанларда официантлар хизмат ҳақи учун счётга 15%

қўшимча қилади. Аммо официант ҳеч қачон мижозларга чой чақа ҳақида гап очмаслиги лозим. Ресто-раннинг донишманд мутахассислари фикрича, агар официант «ҳасис меҳмонлар» ҳақида ўз доирасида гап юритар экан, демак, у бу соҳада ишлашга яроқсиздир.

АҚШда чой чақа бериш қоидага айланган. Ҳатто баъзи америкаликлар чой чақа бериш процентини кўрсатувчи жадвал олиб юрадилар, официантни овора қилмай, чой чақа суммасини ўзлари аниқлаб тўлаб кетаверади. Кўпчилик ресторанларда, кафеларда официант ойлигининг 95% ини мижозлардан олинадиган чой чақа ташкил қилади.

Ресторан соҳиблари мижозларнинг чиройли ўтириш-ларини таъминлаш, ходимлар орасида чой чақа сабаб ни-золар чиқишига йўл қўймаслиги керак.

Бошқа мамлакатлар ресторанларида чой чақа масала-сига турлича ёндашадилар. Баъзиларида чой чақа официантлар орасида баравар бўлинади. Бу кўпинча ўнтагача официант ишлайдиган ресторанларда бўлади. Баъзиларида эса, официант чой чақанинг ярмисини ўзига олиб қолади, ярмисини бош официант, вино сотувчи ва бошқаларга беради.

Баъзи ҳолларда чой чақанинг бир қисмини зал мене-жерига, бош официантга, гарчи уларнинг маошлари усиз ҳам юқори бўлсада, берилади. Баъзи ресторанларда очиқ айтилмаса ҳам чой чақа қолдириш учун имо-ишора қилинади. Чекларда қуйидагича ёзув бўлади: «Хизмат ҳақи та-омлар баҳосига қўшилмаган». Аммо хизмат олий даражада маданиятли ресторанларда бундай ҳаракатларга йўл қўйилмайди.

8.2. Одоб қоидалари

Ресторан, кафе, ошхоналарда хизмат қилиш маданияти мижозларнинг овқат истеъмол қилиш маданияти билан узвий боғлангандир.

Таом ейиш маданияти — аввало мижоз ўз ўрнида яхши ўтира билиши, ўзини тўғри, чиройли тутиши, овқат ейиш маданиятига риоя қилиши лозим.

Стул атрофида ўтирганда қуйидаги асосий қоидаларга риоя қилиш тавсия этилади.

Стулда ўтириш. Тўғри ўтириш, безовта бўлмаслик, стул суянчигига енгилгина суяниб ўтириш керак. Стулни столга жуда яқин суриш, шунингдек, анча нарига жилдириш ҳам

мумкин эмас.

Қўлларни овқат кутаётганда тизза қўзларига қўйиб ўти-риш мақсадга мувофиқдир. Қўллар билан сочларни рост-лаш, тузатиш, пешона, бош терларини артиш, қўлларни иякка тираб ўтириш, дастурхонни ўзича ростлаш, идиш-товокдарни қўзғатиш, сонини текшириш тавсия қилин-майди. Таом еяётган пайтда тирсакни стол устига тираб

ўтириш ярамайди.

Сочиқчани ёзиб тизза устига солиб ўтириш керак. У кийимни овқат сачрашидан ҳимоя қилади. Таом ейиш жараёнида лабларни ошкора артмаслик, салфеткани ен-гилгина лабларга босиш тавсия этилади, агар гигиеник қоғоз салфеткалар бўлса, яна ҳам яхши. Таом истеъмол қилиниб бўлгач, сочиқларни тарелканинг ўнг томонига, агар тарелкалар олинган бўлса, унинг ўрнига такламасдан

қўйиш керак.

Нон тарелкаларда берилади, қўл билан олинади. Ке-силган ёки синдирилган бўлаклари олинади. Сомсалар синдирилмай, бутунича ейилади.

Сарёғ — синдирилган, кесилган нон бўлаги ўнг қўл билан олинади, пичоқ билан ўнг қўлда сарёғ сурилади. Махсус пичоқ бўлиши мумкин ёки ишлатилаётган пичоқ-да сурилса ҳам бўлади, бироқ ундаги овқат юқи сарёғга ўтмаслиги керак.

Қиём, жем, повидло — тарелкаларга олинади, сўнгра нон бўлагига сурилади.

Бутерброд — қўл билан олинади, пичоқ ва вилка ёрда-мида ейилади.

Ҳамма учун умумий овқат қўйилганда хўрандалар ўз олдидан кераклисини тарелкасига солиб олиб истеъмол қилаверади.

Колбаса, ветчина — тарелкага солинади, пичоқ ва вилка ёрдамида ейилади.

Балиқ, гўшт, сабзавот салатлари пичоқ ва вилка ёрда-мида истеъмол қилинади.

Булъон ва пюре-шўрва — косаларда тортилади, қошиқ билан ичилади, совуган тақдирда косани кўтариб бир че-тидан ичаверса ҳам бўлади. Овқатни совутамадан деб коса, қошиқларга пуфлаш тавсия этилмайди. Уни қошиқ билан аралаштириш ва совушини кутиш керак. Агар овқат ичи-да йирик маҳсулотлар бўлса, қошиқ билан бўлиб ейилади. Коса охирида қолган озгина суюқликни олиш учун коса қийшайтирилади ва қошиқ билан олинади.

Гўштан тайёрланган иссиқ таомларни пичоқ ва вилка билан ейилади. Овқатланиш жараёнида пичоқ ўнг қўлда, вилка чап қўлда ушланади. Пишган гўштни ҳар ким ўз хоҳишига қараб кесади. Гўштниг ҳаммасини кесиб, сўнгра вилка билан ейиш тавсия этилмайди. Оз-оздан кесиб ис-теъмол қилинса, гўшт совумайди. Котлет, тефтели ва ҳока-золарни пичоқ билан кесиб ўтириш шарт эмас, вилка би-лан бўлса ҳам бўлаверади.

Овқатланиш пайтида пичоқ ва вилкадан фойдаланган-да ҳар иккаласини қўлдан қўймаслик керак. Вилка билан таом олинганда пичоқ билан уни ростланади, тўғрилана-ди, аммо пичоқ билан овқат бўлаклари вилка устига қўйил-майди.

Паррандалар гўштини ейишда пичоқ ва вилка билан гўшти суяқдан ажратилади, сўнгра қўл билан ейилиши мумкин. Таомдан сўнг қўл иссиқ сувда ювилади. Балиқли

таомлар ейишда пичоқ ишлатилмайди. Вилка билан гўшти суяқдан ажратилади ва бирданига иккита вилка билан истеъмол қилинади.

Қуш ва балиқ гўштлиридан ажратилган суяклар алоҳи-да тарелкаларга солинади.

Юмшоқтаомлар, картошка, сабзавот ва бошқалар пи-чоқ билан кесилмайди, вилка билан бўлақларга бўлина-ди. Картошкани бўлганда аталага айлантриб юбориш ярамайди. Гуручли суюқ овқатлар қошиқ билан, қуюқла-ри вилка билан ейилади.

Пиширилган тухумнинг пўсти чой қошиқ билан уриб синдирилади ва тозаланади, сўнгра пичоқ билан кесилиб, истеъмол қилинади. Қовурилган тухум вилка билан ейи-лади. Агар тухум ветчина билан қовурилган тақдирда пи-чоқца кесилиб, вилка билан ейилади. Омлет ва картошка оладъисини иккита вилка билан ейилади. Паштет одатда вилка билан ейилади, аммо уни нонга суриб еса ҳам бўла-

веради.

Таомни шошмасдан ейиш, овқат истеъмол қилиш жа-раёнида оғиздан товуш чиқмаслиги керак.

Овқат ейишда гавдани имкони борица тўғри тутиш, тарелка устига ётиб олмаслик лозим. Агар овқат қайноқ бўлса, устидан совуқ сув ичиб юбориш тавсия этилади.

Овқат еганда лунжни тўлдириб олиш шарт эмас. Овқат ейиш вақтида фужер ёки нон олиш зарур бўлиб қолса, пичоқ, вилкани бир-бирининг устига қилиб, вилканинг учли томони пастга, пичоқнинг ўткир томони чапга қара-тиб тарелкага қўйилади. Пичоқ ва вилкаларнинг соп то-монини столга, уч томонини тарелка четига қўйса

ҳам бўла-ди, аммо у ҳолда уч томонидаги суюқлик дастурхонга оқиши ёки сидирилиб тушиб кетиб, дастурхонни ёки ми-жоз кийимини ифлос қилиши мумкин.

Мижоз қошиқ, вилка, пичоқларни ерга тушириб юбор-са, официант тезда уни тозасига алмаштириб бериши дар-кор. Атрофдагиларнинг диққатини жалб қилмаслик учун овқатланаётган мижоз энгашиб, тушиб кетган нарсани олмаслиги ва официантдан кечирим сўрамаслиги керак. Овқатланиб бўлгач, хўранда тарелкаларни ўз оддидан нарига суриб қўймасин, пичоқ, қошиқ, вилкани тарелка-га териб қўйсин. Уларни тартибли қилиб сопларини ўнг томонга параллел ҳолда, вилкаларнинг учли, букилган то-монлари юқорига қаратиб қўйилади.

Олма, нокларнинг пўсти арчилади, ўртаси тозаланади, тарелкаларга терилади, уни қўл билан ейиш мумкин.

Олхўри, ўрикларни пичоқ билан кесиб данагидан аж-ратиб ейиш ҳам мумкин, шундайича пичоқ ишлатмасдан еяверса ҳам бўлади.

Гилос, олчаларнинг данакларини оғиздан қошиққа олинади ва тарелкага солинади.

Тарвуз, қовунларни тилик, карч, коса қилиб ейиш ўзбек халқда азалдан мавжуд. Ресторанларда эса бошқачароқ. Тарвуз, қовунлар сўйилади, уруғи ажратилади, пўчоғи олиб ташланади, сўнгра карч қилиб тарелкаларда берилади, меҳмонлар вилкалар билан истеъмол қиладилар.

Апельсиннинг пўсти пичоқ билан олиб ташланади, ти-ликларидан бўлакчаларга бўлинади, тарелкага терилади, сўнгра қўл ёки вилка билан ейилади.

Мандариннинг пўстини қўл билан ажратилади, тилик-ларга бўлинади, ейилгач, уруғини чой қошиқда олинади ва тарелкага солинади.

Бананнинг пўстини ярмигача арчиб, пастки томони-дан ушлаб ейиш мумкин. Бироқ уни бутунлай пўстини олиб пичоқ билан кесиб, вилкада ейилса мақсадга муво-фиқ иш бўлади.

Кулупнайсифат меваларни десерт қошиқлари билан ейилади. Қандни махсус қисқич билан ёки қўл билан оли-нади.

Чой ёки кофеда қандни чой қошиқ билан аралашти-рилади, қанд эригач, қошиқ тарелкага қўйилади. Кофе қуйилганда идиш тарелкадан қўтарилмайди. Стаканга чой қуйилганда қошиқ стакандан олинмайди. Чой қуйиб бўлингач, қошиқ олинади. Чойда қанднинг эришини ку-тиш керак, куч билан қандни майдалаш тавсия этилмай-ди. Кесилган

лимон бўлагини чой ёки кофега солиш учун махсус вилкадан фойдаланилади, қошиқ билан эзилиб, шарбати чиқарилади ва қолдиғи тарелкага солинади.

Торт, пирожний ва бошқа қандолат маҳсулотлари учун махсус чой қошиқлари, вилкалар ишлатилади. Агар пи-рожнийлар кичкина қоғоз салфеткаларида бўлса, тарел-каларга солиб истеъмол қилинаверади.

Пирожний ва кекслар қаттиқ бўлса, синдириб истеъ-мол қилинади.

Данакли компот берилса, сездирмасдан данакни оғиз-дан олиб, тарелкага ташлаш керак.

Балиқли таомларга лимон кесилмаси берилса, вилка-нинг орқа томони билан сиқиб шарбати чиқарилади.

Текишириш учун саволлар

1. Ресторанда хизмат маданияти ва ахлоқ қоидалари қандай бўлиши керак?
2. Умумий овқатланиш корхонаси ходимлари нималарга эътибор беришлари лозим?
3. Умумий овқатланиш корхонасида маданий хизмат қилиш-нинг қандай кўрсаткичлари бор?
4. Рестораннинг ташқи безаги, ички безаги, меҳмонларни кутиб олиш маданияти қандай бўлишини айтиб беринг.
5. Хизмат даражаси деганда нимани тушунасиш?
6. Миждозларга хизмат қилиш вақтини айтиб беринг
7. Ресторанларда чой чақа бериш деганда нимани тушунасиш?
8. Таом истеъмол қилишда ҳўранда ўзини қандай тутиши керак?
9. Овқат ейиш маданияти қандай бўлиши керак?
10. Мева маҳсулотлари, ширинликлар қандай истеъмол қили-нади?

IX-БОБ. СКАНДИНАВИЯ МАМЛАКАТЛАРИ ХАЛҚЛАРИНИНГ ОВҚАТЛАНИШИГА ХОС ХУСУСИЯТЛАР

9.1. Скандинавия мамлакатлари халқларининг овқатланишига хос умумий хусусиятлар

Скандинавия таркибига Дания, Норвегия, Финляндия ва Швеция мамлакатлари киради. Бу мамлакатлар халқларининг пазандалигида умумийликлар жуда ҳам кўп. Ушбу бандда ўхшашликларнинг асосийлари кўрилиб чиқилади. Биринчидан, барча Скандинавия мамлакатлари халқлари кунига фақат бир марта иссиқ овқат ейишади, у ҳам бўлса, тушлик даврида. Эрталабки ва кечкурунги нонушталар даврида уларнинг асосий овқати бутерброд ва совуқ газаклар билан чегараланади. Скандинавия мамлакатлари халқлари бутербродларни жуда ҳам яхши кўришади, чунки уларни тайёрлаш кўп вақтни ҳамда аксарият ҳолларда улар учун ишлатиладиган маҳсулотларга иссиқлик билан ишлов беришни талаб қилмайди. Скандинавия мамлакатларида тайёрланадиган бутербродларнинг турлари жуда ҳам кўп. Масалан, Данияда бутербродларнинг 200га яқин тури мавжуд. Хар бир бутерброднинг ўз номи бор. Бу мамлакатда асосий ишлаб чиқарадиган маҳсулоти бутерброд бўлган ресторанлар ва бутерброд магазинлари ташкил қилинган. Данияликлар бутербродни пазандаликнинг кироли дейишади. Бу ерда сариёғ суртилган оддий нон бўлагидан бошлаб ўта мурракаб бўлган Ханс Кристиан Андерсоннинг севимли бутербродигача тайёрланади. Андерсон бутерброди кўп қатламли бўлиб, у денгиз маҳсулотлари, тухум, соуслар ва бошқалардан тайёрланади. Ҳар бир қатлам жавдар уни нони билан ажратилади, истеъмол қилишда эса бундай бутерброд қаватма-қават олиб ейилади. Швецияда бутербродларни тайёрлашда турли хил нон турлари: оқ буғдой нони, жавдар буғдой ширин нони, зира ва бошқа зираворлар солинган жавдар унининг қора арча таъмли нони, ҳатто раголиклар, қуритилган нон ва крекерлардан фойдаланишади.

Иккинчидан, Скандинавия мамлакатлари маҳаллий халқларининг пазандаликлари Европа халқлари мамлакатларининг пазандаликларидан балиқлардан тайёрланадиган таомлар ассортиментининг жуда ҳам катталиги билан фарқ қилади. Скандинавия мамлакатлари халқлари деярли ҳар куни балиқ ва

денгиз маҳсулотларини истеъмол қилишади, чунки бу мамлакатларда балиқлар нафақат иссиқ таомларни, салат ва бошқа совуқ газакларни тайёрлашда ҳам ишлатилади, уларнинг энг севимли балиғи сельд ҳисобланади. Таниқли ёзувчи Мартин Андерсон сельд балиғи ҳафтасига 21 марта истеъмол қилинади деган. Скандинавия мамлакатлари халқ мақолида балиқ ошқозонда сузишни яхши кўради дейилади. Улар учун ҳақиқатдан ҳам шундай. Эрталабки нонуштадан бошлаб, кечқурун ҳам балиқ истеъмол қилинади. Учинчидан, улар жуда ҳам эрта нонушта қилишади, тушлиги эса кеч бошланади. Тўртинчидан, Скандинавия халқлари пазандаликларига умумий бўлган хусусиятлардан яна бири шундан иборатки, улар таом сифатида ва таомларни тайёрлашда сут ва сут маҳсулотларидан кенг фойдаланишади. Мисол учун, Данияда кунига бир неча марта қайнатилган сут ичишади ёки Швецияда сутдан турли хил бўтқалар, суплар тайёрлашади ва бундан ташқари сутни картошкали таомлар ва нон билан бирга ичишади. Бу ерда шуни таъкидлаш ўринлики, Шведлар творог ва ундан тайёрланган таомларни истеъмол қилишмайди. Шунинг учун ҳам швед меҳмонларга улар тавсия этилмаслиги керак. Бошқа Скандинавия мамлакатларининг барчасида турли зираворлар солинган творог массасини, бринза, простокваша, тузланган ва зира солинган қаймоқлар ишлаб чиқарилади ва истеъмол қилинади. Бешинчидан, Скандинавия мамлакатлари халқларининг пазандаликларига хос умумийлик яна шундан иборатки, Финляндияда ҳам, Норвегияда ҳам картошка жуда ҳам кўп истеъмол қилинади: мустақил таом ва гарнир сифатида. Фақат финлар похол шаклида кесилиб, қовурилган картошкани истеъмол қилишмайди, шу сабабли ҳам уларга таркибида похол шаклида қовурилган картошкани мавжуд таомлар тавсия қилинмайди. Бундан ташқари ўсимлик маҳсулотларидан – сабзавотлардан ва жойдори ловия туридан (бобы) таомлар тайёрлашда кенг фойдаланишади. Олтинчидан, Скандинавия мамлакатларининг барчасида таомлар тайёрлашда ёрмалардан ҳам кенг фойдаланилади. Еттинчидан, барча Скандинавия мамлакатларида таомларни тайёрлашда мол, бузоқ чўчқа ва товуқ гўштларидан фойдаланишади. Улардан тайёрланадиган таомлар ассортименти балиқ таомлари ассортиментига нисбатан жуда ҳам кичик. Саккизинчидан, барча Скандинавия мамлакатлари халқлари овқатланишига хос хусусиятларидан яна бири – бу уларнинг ҳаммаси ҳам иссиқ ичимликлардан кофени яхши кўришади. Кайф берадиган ичимликлардан уларнинг ҳам ҳаммаси пиво, виски, ароқ, жин ва

турли ликерларни истеъмол қилишади.

Скандинавия мамлакатлари халқларининг овқатланишига хос умумийликлардан ташқари ҳар бир мамлакат халқининг овқатланишига мансуб хусусиятлар ҳам мавжуд. Улар қўйида кўрилиб чиқилади.

9.2. Шведларнинг овқатланишига хос хусусиятлар

Шведларнинг овқатланишига хос хусусиятлардан бири шундан иборатки, улар шакарни жуда ҳам яхши кўришади, уни барча таомларга, шу жумладан жигар паштетларига, маринадланган сельд балиғига ва колбасаларга ҳам шакар қўшиб ёки уларни компот билан истеъмол қилишади. Нонлар ҳам шакар қўшиб тайёрланади. Шу сабабдан шведлар истеъмол қиладиган нонларнинг аксарияти ширин таъмга эга.

Швед халқининг овқатланишига хос хусусиятлардан яна бири шундан иборатки, улар пиводан нафақат ичимлик сифатида фойдаланишади, бундан ташқари пивони суюқ таомлар тайерлаш учун ҳам ишлатишади. Пиводан лимон пўстлоғи, шакар, пиёз, сут ва ун солиб ажойиб суюқ таом тайёрлашади.

Шведлар қайнатилган гўшtdан, айниқса бузоқ гўштидан, тайёрланган газакларни жуда ҳам яхши кўришади. Шу сабабли ҳам уларнинг ассортиментида қайнатилган гўшtlардан тайёрланган газаклар улуши катта. Таомлар тайёрлашда шведлар буғу ва лос гўшtlарини ҳам ишлатишади.

Худди норвеглардек, шведлар ҳам картошкани жуда ҳам кўп истеъмол қилишади. Швецияда сут, тухум, ун, шакар ёки сариёғ солинган картошка пюрелари, ковурилган картошка, чўчка ёғи солинган картошка, картошка клецкалари ва бошқа картошкали таомлар тез-тез тайёрланиб турилади.

Яна шуни қайта таъкидлаш лозимки, шведлар творог ва творогдан тайёрланган таомларни истеъмол қилишмайди.

Миллий швед таомларини тайёрлашда ёрмалардан асосан арпа, манна ёрмалари ва гуруч бошқа Скандинавия мамлакатларига нисбатан кўп ишлатилади. Улардан асосан бўтқалар ва биринчи таомлар тайёрланади.

Швециядан республикага ташриф буюрадиган меҳмонлар эрталабки нонушта ва тушлик ҳамда кечқурун иссиқ сут ва кефир ичишни яхши кўришади. Улар творогнинг ўрнига пишлоқларни севиб

истеъмол қилишади. Пишлоқлар сельдерей, кўк пиёз, редис, крекерлар ва қиздирилган нон (тост) бўлакчалари билан истеъмол қилинади.

Юқорида кўрсатилган хусусиятлардан ташқари шуни эътиборга олиш лозимки, шведлар кўй гўштини жуда ҳам кам истеъмол қилишади. Гарнирлар тайёрлаш учун шведлар гуруч ва макарон маҳсулотларини ишлатишмайди.

Скандинавия бошқа мамлакатларининг халқларига нисбатан швецияда қисқичбақага ва сельд балиғига сажда қилиш қабул қилинган. Масалан, бу ерда июл ойининг охирида ва августнинг бошида “Қисқичбақа байрами” ўтказилади. Қисқичбақадан шивит, нон ва сарийғ кўшилиб тансиқ таом тайёрланади ва узоқ сақланиб етилган пиво ва музда совутилган ароқдан кейин истеъмол қилинади. Швецияда сельд балиғидан тайёрланадиган таомлар ассортиментини шунча каттаки, Скандинавия бошқа мамлакатларининг биронтасида ҳам балиқдан бунча кўп таом тайёрланмайди.

Швед пазандалигининг асосий хусусиятларидан яна бири шундан иборатки, улар жуда ҳам кўп миқдорда укроп, шпинат истеъмол қилишади. Умуман, Скандинавия мамлакатларида, шу жумладан Швецияда, шпинатни жуда ҳам яхши кўришади. У барча гўштли, балиқли таомлар таркибига киради. Бундан ташқари шпинат гарнир сифатида ҳам берилади.

Миллий швед пазандалигида оқ нон билан бирга жавдар нонини ҳам кўп ейишади. Шунинг учун шведлар дастурхонига бирданига икки хил нон кўйилади.

Бундан олдин таъкидланганидек, швецияда кофе миллий ичимлик ҳисобланади. У куннинг ҳоҳлаган вақтида истеъмол қилинади. Шведлар пивони ҳам кўп истеъмол қилишади. Бу ерда қуввати бўйича 3 хил пиво ишлаб чиқарилади. Энг қувватли пивода 4,6% алкоғол бўлади. Спиртли ичимликлардан шведлар ароқни афзал кўришади.

Ҳар бир халқнинг сеvimли таомлари бўлганидек, шведларнинг ҳам сеvimли таомлари мавжуд:

газаклар: горчица соусига солинган маринадланган ласос балиғи; сельд балиғи салати; малюска чиғаноқларидан тайёрланган салат; пиёз, шивит, қайнатилган ёш картошка билан бериладиган балтиқ сельди, черника ва кўпиртирилган қаймоқ билан бериладиган шимол буғуси тили ва бошқалар;

суплар: швед халқи пазандалигида суплар ассортиментини унча

катта эмас. Улардан ҳам севимли ва тансиқлари кўйидагилар ҳисобланади: чўчка ёғи-шпик, шакар солинган ловияли қора суп, нўхатли суп; бодом ва кўпиртирилган қаймоқ солинган наматак супи;

иккинчи таомлар: балиқ ва бошқа денгиз маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар - нон талқонига буланган денгиз тили, сметанали соус билан бериладиган қовурилган камбала; угор балиғи билан қатириб пиширилмаган тухум, картошка пюреси билан бериладиган сардина, қайнатилган омар, креветка ёки краб ва бошқалар ;

гўшти таомлар: пиёз солинган чўчка гўшти олма ва олхўри билан, гўшт ва колбаса кубикларидан, картошка, пиёз ва петрушкалардан иборат қовурилган ассорти; челтбуллар (тузланган картошка ва черника билан бериладиган думалоқ гўшт бўлаклари); хом шолғом ва қовурилган картошка билан бериладиган бифштекс, буғу гўшти рагуси ва бошқалар;

гарнирлар: шведларнинг энг севимли таомларидан бири ҳар хил усуллар билан турли хил шаклларда тайёрланган картошка ҳисобланади. Кўпинча картошкали таомлар мармелад қўшиб тайёрланади. Гарнирлар ҳам асосан картошкадан тайёрланади;

десерт таомлар: хўл мевалар, боғ ва ўрмон меваларидан тайёрланган компотлар, мева салатлари, музқаймоқ, желе, мусс, винода сақланган олма ва мева солинган хамир маҳсулотлари;

хамирли маҳсулотлар: шведлар пирогларни, блинчикларни жуда ҳам яхши кўришади. Скандинавиянинг ҳамма мамлакатларида ҳафтанинг ҳар пайшанба куни блинчиклар куни деб ҳисобланади. Хамирли маҳсулотлардан энг севимлиси кўйидагилар ҳисобланади: ичига брусника солинган пирожка, олма пироги; пишлоқли пирог. Пишлоқли пирог аксарият ҳолларда илиқ компот, мевалар ёки кўпиртирилган қаймоқ, ёввойи ёки шимолий малина билан берилади. У тухум, ром соуси ёки вафлилар билан узатилади.

9.3. Данияликларнинг овқатланишига хос хусусиятлар

Данияликларнинг ҳам, худди шведлардек, севимли маҳсулотлари ва улардан тайёрланадиган севимли таомлари бор. Уларнинг ҳам энг севимли маҳсулотлари балиқ, чўчка ёғи-шпик ҳисобланади. Бу ерда сельд, скумбрия, угор, камбала ва ласос балиқлари катта талабга эга. Данияда ҳам сельд балиғи жуда машҳур. Ундан данияликларнинг севимли таоми бўлган яшил ловия солинган

сельд салати, қовурилган сельд таоми тайёрланади. Данияликлар дутланган ва сурланган балиқларни ҳам яхши кўришади.

Гўшт маҳсулотларидан данияликлар миллий таомларини тайёрлаш учун асосан чўчка гўшти ва унинг ёғи-шпиғи ишлатилади. Бундан ташқари мол, бузоқ ва буғу гўшtlаридан ҳам фойдаланишади. Авваллари данияликлар таомлар тайёрлашда қўй гўштини ишлатишмаган. Лекин охириги йилларда қўй гўшти ҳам озиқ-овқат маҳсулоти сифатида ишлатилиб бошланди. Шпиғ қўшиб сабзавотлардан тайёрланган таомлар, қовурилган гўшт ва шницель данияликларнинг энг севимли гўштли таомлари ҳисобланади. Улар жуда ҳам тез-тез тайёрланилиб турилади. Данияликлар гўштни пиширишда иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг қайнатиш ва димлаш усулларидан кенг фойдаланишади.

Данияликларнинг ҳам баъзи бир анъанавий таомлари ёрмалардан тайёрланади. Ёрмалардан асосан буғдой, сўли, арпа, манна ёрмалари ва гуруч ишлатилади. Бу ерда ёрмалар қадимдан ишлатилиб келинган. Данияликларнинг энг қадимий ва хушхўр ёрма таоми флдегрет ҳисобланади. У буғдой ёрмасидан қаймоқ ва малина қўшиб тайёрланади. Бу таом интернационал характерга эга. Уни норвеглар ҳам ўзларининг миллий таоми деб ҳисоблашади. Ёрмалар колбаса тайёрлашда ҳам ишлатилади. Масалан, майиз солиниб гуручдан тайёрланган бўтқа билан тўлдирилган колбаса Данияда жуда ҳам катта талабга эга. Данияликлар ҳам, Скандинавиянинг бошқа мамлакатлари халқларидек, сут ва сут маҳсулотларини ҳамда улардан тайёрланган таомларни жуда ҳам яхши кўришади. Улар кунига қайнатилган сутни бир неча марта ичишади.

Данияликларнинг энг севимли таомлари қуйидагилар ҳисобланади:

- газаклар: хамирга булаб пиширилган турли гўшт ва балиқ паштетлари, қисқичбақа салатлари, қайнатиб пиширилган лосос ва угор балиқлари; уй паррандалари гўшtlаридан тайёрланган салат;
- суплар: уларни данияликлар асосан қишда истеъмол қилишади, айниқса тўйимли супларни. Улар қуйидаги супларни севиб ичишади: сутли суп, пивода тайёрланган суп, балиқ супи, нўхатли колбаса солинган суп;
- иккинчи таомлар: қайнатилиб пиширилган ёки маринадланган ласос; картошка гарнирли қовурилган угорь балиғи, картошка салати ва горчица соуси билан бериладиган атлантика трескаси, креветка ва спаржа билан бериладиган денгиз камбаласи; қайнатилган мол гўшти

картошка билан; нон толқонига буланиб қовурилган мол гўшти, тузланган карам билан бериладиган чўчка гўшти, черника билан бериладиган косуля (буғунинг бир тури) гўшти;

- гарнир: турли усуллар ёрдамида пиширилган ва ҳар хил кўринишдаги картошка;

- десерт: кўпиртирилган қаймоқ билан бериладиган ширин бўтқа, лимонли крем, Данияда ишлаб чиқарилган пишлоқлар ва ш.ў.

9.4. Норвеглар ва финларнинг овқатланишига хос хусусиятлар

Бундан олдин таъкидланганидек, норвегларнинг ҳам, финларнинг ҳам сеvimли таомлари бутерброд ҳисобланади ва балиқлардан тайёрланади. Норвеглар ҳам, финлар ҳам сельд балиғини жуда яхши кўришади.

Таомларни тайёрлашда норвеглар кўй гўшtidан азалдан фойдаланишиб келишган. Лекин кўй гўшти таомлари онда-сонда тайёрланади. Асосан балиқ таомлари истеъмол қилинади. Сут маҳсулотлари ҳам жуда кўп истеъмол қилинади. Норвегларнинг кичигидан бошлаб каттасигача сут ичишади.

Балиқ таомларидан ҳам норвегларнинг энг сеvimли таоми - бу картошка билан бериладиган тузланган балиқ, қовурилган треска, камбала ва полтус. Бундан ташқари норвеглар, калласи олиб ташланиб, тоғ қояларида қурилган трескани (клипфикс) яхши кўришади ва дудланган ҳамда сурланган балиқларни ҳам севиб истеъмол қилишади.

Норвегларнинг энг сеvimли таоми клопс ҳисобланади. У балиқ ва кўй гўшtlаридан тайёрланади, кўпинча балиқдан тайёрлашади. Балиқли клопс одатда сметанали соус ва кўкатлар билан берилади.

Норвеглар совуқ газаклари ассортиментини бутербродлар, қайнатилган балиқ ва гўшт, қотириб қайнатилган тухум, сариёғ, ласос, угор ва сельд балиқларидан тайёрланган салатлар, дудланган балиқ, маринадланган сельд ташкил қилади.

Финлар эрталаб тўйиб нонушта қилишни яхши кўришади. Улар тозаланган балтик килька балиғини жуда ҳам яхши кўришади. Уни уксус сепиб майда кесилган пиёз билан истеъмол қилишади. Финлар жуда ҳам кўп нон ейишади ва уйда овқатланишни яхши кўришади. Финлар овқатланишининг асосий хусусиятларидан бири шундан иборатки, улар гўштни жуда ҳам кам истеъмол қилишади ва рационининг асосини балиқ таомлари ташкил этади. Финларнинг

миллий таомларини тайёрлаш технологияси жуда ҳам мураккаб. Уларнинг севимли таомларини тайёрлаш энг камида 6 соат вақтни талаб қилади. Буларга колекукко таоми мисол бўла олади. Финлар эрталаб сут, сутли кофе ва кефир ичишади.

Тегишириш учун саволлар

1. Скандинавия мамлакатлари халқларининг овқатланишига хос умумий хусусиятларига нималар киради?
2. Шведларнинг овқатланиши қандай хусусиятларга эга?
3. Данияликларнинг овқатланишида қандай хусусиятлар мавжуд?

ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ

1. «Туризм тўғрисида» ги Ўзбекистон Республикаси Қонуни.
2. «Ўзбекистон Республикасида 2006-2010 йилларда хизмат ва сервисни ривожлантиришни жадаллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги Ўзбекистон Республикаси Президенти қарори. 2006 йил 17 апрел, Тошкент.
3. З. Романович Ж.А., Калачев С.Л. Сервисная деятельность. Учебник.- М.: Изд. Торг. Корпорация «Дашков и К», 2007.- 268с
4. Э. Мухамадиев. Рангшунослик: Ўқув қўлланма.-Самарқанд, 2002 й
5. В.С. Сенин. Организация международного туризма: Учебник, 2-е изд., перераб.и доп.-М.: Финансы и статистика, 2004 г.
6. Туризм, гостеприимство, сервис: Словарь-справочник/ Г.А.Аванесова, Л.П.Воронкова, В.И.Маслов, А.И.Фролов; Под ред. Л.П. Воронковой.-М.: Аспект Пресс,2002г.
7. И.Ю.Ляпина. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебное пособие.-М.: АСАДЕМА, 2002г.
8. Д.Нозилов. Ўрта Осиё дизайни тарихидан. Халқ амалий-бадий санъати: Қўлланма.-Т.: «Ўзбекистон», 1998 й.
9. Т.З.Соибов. Дизайн: Қўлланма.-Т.: 2003 й.
10. В.П.Скараманга. Фирменный стиль в гостеприимстве: Учебное пособие.-М.: Финансы и статистика, 2005 г.
11. Б.Тураев. Туристско-рекреационный потенциал Самаркандской области/Ж.: «Рынок товаров и услуг» (Товарлар ва хизматлар бозори)-2004.
12. Ж.М.Қурбонов. Овқатланиш корхоналари жихозларининг эксплуатацияси. Дарслик. Тошкент. Иқтисодиёт-Молия, 2011.
13. Ж.Қурбонов, З.Э.Мамарасулов, Ж.Ж.Қурбонов. Мехмонхона хўжалигини ташкил этиш. Лекциялар курси, I-II қисмлар. Самарқанд, СамИСИ, 2011.
14. Асланова Д., Худайшукуров Т., Мўминов Н. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари. Дарслик. Тошкент, Иқтисодиёт-молия, 2011 йил.

МУНДАРИЖА

I-БОБ.	Мехмонларга хизмат кўрсатишга тайёргарлик кўришнинг моҳияти.....	3
1.1.	Бош официантнинг вазифалари.....	3
1.2.	Официантга қўйиладиган талаблар.....	7
II-БОБ.	Ошхона сочиклари, идиш ва анжомларни олиш ва хизмат бошлашга тайёрлаш.....	16
2.1.	Ишхона сочиклари ва идиш-товоқларни тайёрлаш чора-тадбирлари.....	16
2.2.	Стол устига дастурхон ёзиш. Сочик-салфеткаларни тахлаш қоидалари.....	18
2.3.	Столни олдиндан яратиш.....	19
III-БОБ.	Тантаналар, банкетлар, тўйларда хизмат қилиш.....	23
3.1.	Тантаналарда хизмат қилиш тартиби.....	23
3.2.	Официантларнинг тўла хизмати билан ўтказиладиган банкетлар.....	23
3.3.	Официантларнинг қисман хизмати билан ўтказиладиган банкетлар.....	36
3.4.	Фуршет-банкет.....	39
3.5.	Коктейл-банкет.....	44
3.6.	Чой-банкети.....	49
3.7.	Тўй-банкетларида хизмат қилиш.....	51
IV-БОБ.	Ошхона идиш-товоқлари, приборлари ва дастурхонлар.....	54
4.1.	Форфорли ва сополли идишлар.....	54
4.2.	Шиша ва хрустал идишлар.....	55
4.3.	Метал идишлар.....	57
V-БОБ.	Умумий овқатланиш корхоналарида меню (таомнома) ва прејскурантлар.....	60
5.1.	Меню ва прескурантни умумий тавсифи.....	60

5.2.	Кундузги овқатланиш рационидаги меню (таомнома)	60
VI-БОБ.	Ресторан залида меҳмонларга хизмат кўрсатиш.....	65
6.1.	Меҳмонларни кутиб олиш ва стол атрофига ўтқозиш қоидалари.....	65
6.2.	Буюртма қабул қилиш.....	66
6.3.	Буюртмаларни бажариш.....	68
6.4.	Таомлар беришнинг асосий усуллари.....	74
VII-БОБ.	Йиғиштириш ва фойдаланилган тарелка, анжомлар, дастурхонларни алмаштириш.....	78
7.1.	Фойдаланилган тарелка ва бошқа анжомларни йиғиштириб олиш.....	78
VII-БОБ.	Хизмат маданияти ва ахлоқ қоидалари.....	81
8.1.	Хизмат маданияти кўрсаткичлари.....	81
8.2.	Одоб қоидалари.....	84
IX-БОБ.	Скандинавия мамлакатлари халқларининг овқатланишига хос хусусиятлар.....	89
9.1.	Скандинавия мамлакатлари халқларининг овқатланишига хос умумий хусусиятлар.....	89
9.2.	Шведларнинг овқатланишига хос хусусиятлар.....	91
9.3.	Данияликларнинг овқатланишига хос хусусиятлар...	93
9.4.	Норвеглар ва финларнинг овқатланишига хос хусусиятлар.....	95
	Фойдаланилган адабиётлар рўйхати.....	97

Самарқанд, Самарқанд
Иқтисодиёт ва сервис
институти. Институт
босмохонаси, Шоҳрух
кўчаси, 60

Буюртма № _____
Ҳажми 6,25 б.т.
Адади 25 нусхада