

إجابات أسئلة الدرس

السؤال الأول:

وضح المقصود بخدمة الصحن الجاهز.

خدمة الصحن الجاهز: هي إحدى طرائق تقديم الطعام إلى الضيف، وهي أرقى أنواع الخدمات الفندقية المقدمة للضيوف، وفيها يدوّن المضيف طلبات الضيوف؛ ثم يرسلها إلى المطبخ الذي يجهزها، ثم توضع أمام الضيف مباشرة في الصحن بعد تزيينها.

السؤال الثاني:

اذكر أربع قواعد أساسية في أثناء تقديم خدمة الصحن الجاهز.

1. تجهيز الأطباق داخل المطبخ.
2. تقديم المأكولات عن يمين الضيف ليتمكن من تناول وجبته.
3. سحب جميع الأطباق من أمام الضيف من جهة يسار الضيف.
4. استخدام اليد اليمنى لتقديم المشروبات.
5. تقدم الفاتورة كي يدفع قيمتها، والطلب إليه بلطف العودة مرة أخرى.

السؤال الثالث:

بيّن ميزتين لخدمة الصحن الجاهز عند خدمة الضيوف.

1. خدمة أعداد كبيرة من الضيوف بأقل وقتٍ وجهدٍ ممكنين.
2. إعطاء الضيف شعوراً بالراحة عن طريق الخدمات التي يتلقاها من المضيف.

السؤال الرابع:

اذكر ثلاثاً من طرائق خدمة تقديم الطعام.

1. الخدمة الفرنسية.

2. خدمة البوفيه.

3. الخدمة الأمريكية أو خدمة الصحن الجاهز.

السؤال الخامس:

عدد خمسة من الأعمال التي يقوم بها المضيف قبل خدمة الصحن الجاهز.

1. ترتيب الكراسي حول الطاولات حسب حجم الطاولة.

2. فرش الطاولة بمفرش أنيق ونظيف؛ على ألا يتدلى أكثر من (30سم) من كل جوانب المائدة.

3. وضع الأدوات الرئيسة على الطاولة التي تشمل الصحن الزجاجية اللازمة في أثناء تقديم الوجبة، ورقم الطاولة، ومزهريّة الورد، والممالح والمباهر، والشوك، والسكاكين، والملاعق، والكاسات، والمناديل الصحية.

4. وضع السكين إلى يمين الطبق، بحيث تكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.

5. وضع الملاعق إلى يمين الطبق قرب السكين، ويتوقف عددها على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.

السؤال السادس:

كيف يتم ترتيب كل من: الملاعق، والسكاكين، والشوك على الطاولة؟

• توضع الملاعق إلى يمين الطبق قرب السكين، ويتوقف عددها على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.

• توضع السكاكين إلى يمين الطبق، وتكون حافتها الحادة باتجاه الطبق.

• توضع الشوكة إلى يسار الطبق، وتكون أسنانها متجهة إلى أعلى، ويتوقف عدد الشوك على الأصناف المقدمة، وما يستعمل منها أولاً يوضع بعيداً عن الطبق.