إجابات أسئلة الوحدة الوحدة الثانية

خدمة البوفيه

السؤال الأول:

اذكر أنواع البوفيه المستخدمة بالفنادق.

1. بوفيه الفطور.
2. بوفيه الغداء والعشاء.
3. بوفيه الحفلات.

السؤال الثاني:

وضح المقصود بما يأتي:

أ- البوفيه.

البوفيه: هو عرض الطعام البارد والساخن والحلويات على طاولات مرتبة ترتيبًا خاصا، وقيام الضيف بسكب ما يختاره من طعام حسب نظام الخدمة الذاتية.

ب- حافظات الطعام.

حافظات الطعام: هي حافظات ذات أشكال مختلفة تحفظ فيها الأطعمة، وتوضع تحتها المادة المشتعلة للمحافظة على الطعام ساخنًا في أثناء فترة الخدمة.

ج- الفطور الأوروبي.

الفطور الأوروبي: مرد هذا الفطور فرنسا، وهو يوصف بالبساطة كونه يأخذ شكل الوجبة الخفيفة، ويعد أساسياً في الفنادق، ولا يحتاج إلى مجهود كبير لتجهيزه.

د- الفطور الإنجليزي.

الفطور الإنجليزي: هو نوع من أنواع الفطور يمتاز بالبساطة في التكوين، وقوة الطعم، والاعتماد على المنتجات الطبيعية ذات الجودة العالية، ويشمل الأصناف التي يحتويها الفطور الأوروبي، بالإضافة إلى مجموعة أخرى من المواد.

السؤال الثالث:

ما أنواع الفطور؟ وأعط نبذة عن كل نوع منها.

1. الفطور الأوروبي: مرد هذا الفطور فرنسا، وهو يوصف بالبساطة كونه يأخذ شكل الوجبة الخفيفة، ويعد أساسياً في الفنادق، ولا يحتاج إلى مجهود كبير لتجهيزه، ويحتوي على الأصناف الآتية من الطعام: خبز توست محمص، زبدة، مربى، عسل، مشروبات ساخنة كالشاي أو القهوة، عصير بارد.
2. الفطور الإنجليزي: هو نوع من أنواع الفطور يمتاز بالبساطة في التكوين، وقوة الطعم، والاعتماد على المنتجات الطبيعية ذات الجودة العالية، ويشمل الأصناف التي يحتويها الفطور الأوروبي، بالإضافة إلى مجموعة أخرى من المواد: حبوب الفطور، اللبن والجبن، بيض حسب الطلب، خضار مطهوة، فواكه طازجة، أو سلطة فواكه، لحوم حمراء أو بيضاء.
3. الفطور الأمريكي: يحتوي هذا الفطور على مكونات الفطور الإنجليزي نفسها، بالإضافة إلى الأصناف الآتية: لحوم باردة كالروست بيف والحبش المدخن والمرتديلا، أسماك باردة مثل التونا والأنشوجة، فاكهة الموسم.
4. الفطور الشرقي: يسمى هذا النوع بالفطور الوطني أو المحلي، ويحتوي على الأصناف الآتية: مشروبات ساخنة، خبز عربي، زيت وزعتر، جبنة بيضاء، لبنة، فول مدمس، حمص، فتة، فلافل، زيتون أسود، زيتون أخضر، مخللات، بيض بأنواعه.
5. بوفيه الفطور: يبرز هذا النوع من الخدمة إمكانيات المطبخ الفنية، ويمكن عمل أشكال عدة منه على طاولات متصلة أو منفصلة حسب عدد الضيوف وأسلوب الخدمة. وتفضل الفنادق استخدام هذا النوع من الفطور لسرعة إعداده، وتمكين الضيوف من اختيار ما يناسبهم من الأطباق المعروضة؛ إذ يتناول غالبية النزلاء فطورهم مبكرًا وفي آن معاً، خاصة في حال وجود أعداد كبيرة منهم، أو مجموعات سياحية مرتبطة ببرامج معينة. ويشمل هذا البوفيه الأصناف الآتية: عصير بارد، أنواع من الخبز، مربى، عسل، ألبان، أجبان، منتجات حبوب الفطور، أطباق البيض، الفواكه الطازجة، أو سلطة الفواكه، مشروبات ساخنة، بقوليات، لحوم باردة وساخنة.
6. بوفيه سحور رمضان: يعد هذا البوفيه لجذب الزبائن في شهر رمضان؛ إذ تجهز القاعات بتصاميم تتناسب وأجواء رمضان، وهو يحتوي على الأطعمة الآتية: عصير الفواكه، أو قمر الدين، جبنة بيضاء، لبنة، لبن، حمص، فول، خبز عربي، فواكه طازجة، شاي، أو قهوة.

السؤال الرابع:

عدد مكونات البوفيه وكيفية ترتيبها على البوفيه.

1. سلة الخبز في البدء.
2. صحون الصيني في بدء البوفيه ليسكب الضيوف طعامهم فيها.
3. أطباق السلطات والمقبلات والأصناف الخاصة به.
4. أطباق الشوربات وفناجينها، وصحونها، وملاعق الشوربة.
5. الأطباق الرئيسة؛ كاللحوم، والأسماك، والطيور.
6. أطباق الحلويات والفواكه.

السؤال الخامس:

ما الأعمال المطلوبة من مضيفي الخدمة أثناء خدمة البوفيه؟

1. مساعدة الضيوف على تقطيع بعض أنواع اللحوم.
2. الإجابة عن استفسارات الضيف بخصوص أطباق الطعام.
3. إعادة الجاطات الفارغة إلى المطبخ، وتزويد البوفيه بالأطعمة.
4. البقاء قرب الموائد لتلبية احتياجات الضيوف.
5. تنظيف بقايا الطعام المتناثرة على طاولات البوفيه.

السؤال السادس:

عدد مميزات خدمة البوفيه.

1. استعمالها في الحفلات والمناسبات الكبيرة.
2. تقديم الخدمة لعدد كبير من الأشخاص في وقت قصير.
3. سرعة الخدمة مقارنة بأنواع الخدمات الأخرى.
4. تذوق الضيوف عددًا أكبر من أصناف الطعام.
5. إمكانية عودة الضيوف مرة أخرى إلى البوفيه لأخذ المزيد من الطعام من دون تحمل أية مبالغ إضافية.

السؤال السابع:

ما القواعد والإجراءات الخاصة بخدمة البوفيه؟

1. مساعدة الضيوف على تقطيع أنواع اللحوم في حال وجود خروف محشي.
2. الإجابة عن استفسارات الضيف بخصوص أطباق الطعام.
3. إعادة الجاطات الفارغة والمستعملة إلى المطبخ، وتزويد البوفيه بالأطعمة.
4. البقاء قرب الموائد لتلبية احتياجات الضيوف.
5. تنظيف بقايا الطعام المتناثرة على طاولات البوفيه.

السؤال الثامن:

ما أهمية تناول وجبة الفطور في موعدها؟

لأن وجبة الفطور توفر ثلث الاحتياجات اليومية من الطاقة والعناصر الغذائية.

السؤال التاسع:

ما الإجراءات التي تتخذها في الحالات الآتية إذا واجهتك في أثناء خدمة البوفيه؟

أ- خلل في المادة المشتعلة التي توضع تحت البوفيه.

تغيير المادة المشتعلة.

ب- الضيوف يشكون من الاكتظاظ على طاولة البوفيه.

مساعدتهم على عملية سكب الطعام.

ج- بعض الضيوف يريدون أنواعًا من العصير ليست موجودة على البوفيه.

السؤال العاشر:

تفضل الفنادق استخدام طريقة البوفيه لوجبة الفطور المشمولة مع سعر الغرفة في أغلب الأحيان، فسر ذلك.

في هذه الحالة، يدون ثمن الفطور على فاتورة النزيل؛ سواء تناوله، أو لم يتناوله.