

0 NAKRYWANIE STOŁÓW

# 6 Nakrywanie stołów

- Znaczenie *mise en place* w zakładzie gastronomicznym
- Zasady nakrywania stołów
- Rodzaje nakryć

*Mise en place* oznacza prace przygotowawcze poprzedzające obsługę oraz sprzątanie i czyszczenie.

## ZAPAMIĘTAJ

Jeśli podczas obsługi gości okaże się, że należy uzupełnić zastawę, kieliszki itp., można to zrobić w obecności gości, ale w ciszy, bez rozmów. Tego rodzaju czynności, w zależności od organizacji pracy oraz liczby personelu, są wykonywane przez personel pomocniczy, uczniów lub młodego wykwalifikowanego kelnera (*commis*).

### Zasady nakrywania stołów

Nakrywanie stołów w ramach przygotowania sali konsumenckiej odbywa się przed otwarciem restauracji, kiedy nie ma w niej jeszcze gości.

#### Kolejność nakrywania stołu:

- ustawienie naczyń porcelanowych,
- ułożenie sztućców,
- ustawienie szkła,
- ułożenie serwet dla gości,
- ustawienie talerzyka do pieczywa i noża do masła,
- umieszczenie dekoracji oraz zestawów z przyprawami.

#### Układając naczynia i sztućce na stole, należy przestrzegać poniższych zasad

- Talerz ustawia się w odległości 1,5 cm od brzegu stołu, zwrócony emblematem do konsumenta, a talerz przekąskowy ustawia się na talerzu metalowym.
- Sztućce kładzie się w równej odległości zarówno od brzegu stołu, jak i od talerzy.
- Sztućce do deserów i owoców układa się nad talerzem – widelec bliżej talerza, rączką skierowany w lewą stronę, łyżeczkę przed widelcem – rączką w prawą stronę.
- Po lewej stronie nakrycia ustawia się talerzyk do pieczywa oraz nóż do masła (nóż kładzie się na talerzyk do pieczywa).
- Serwetkę płócienną ustawia się lub kładzie na talerzyku do pieczywa lub talerzyku przekąskowym.
- Szkło do napojów ustawia się z prawej strony talerza nad nożami – kolejność ułożenia szkła powinna być zgodna z kolejnością podawania napojów. Wyznacznikiem jest kieliszek do dania zasadniczego, który ustawia się pierwszy – nad nożem do dania zasadniczego.
- Odległość jednego nakrycia od drugiego powinna wynosić 70–80 cm.
- Jeżeli posiłek ma się składać z więcej niż trzech potraw, kelner uzupełnia sztućce podczas konsumpcji.
- Nie należy układać więcej niż trzech sztuk sztućców po jednej stronie, nad talerzem – więcej niż dwóch łyżek.

## WARTO WIEDZIEĆ

Obecnie odchodzi się od ustawiania tzw. podtalerzy jako podstawowego elementu nakrycia stolika.

Rozróżnia się trzy zasadnicze rodzaje nakryć:

- nakrycie do serwisu *à la carte*,
- nakrycie podstawowe,
- nakrycie rozszerzone.

### Nakrycie do serwisu *à la carte*

Serwis *à la carte* charakteryzuje się tym, że gość ma do dyspozycji kartę dań, z której może wybrać każdą potrawę.

## ZAPAMIĘTAJ

### Nakrycie podstawowe

Nakrycie podstawowe, czyli proste, przygotowuje się do menu złożonego z trzech dań: zupy, dania głównego (do którego przewidziano napój alkoholowy), deseru. Dodatkowym elementem nakrycia jest goblet (kielich do wody). W nakryciu prostym na stole nie układa się talerzy.

### Nakrycie rozszerzone

Kształt nakrycia jest określony przez liczbę i kolejność podawania potraw. Jeżeli menu będzie się składało z więcej niż trzech dań, kelner wykłada tzw. nakrycie rozszerzone, kierując się wszystkimi zasadami dotyczącymi liczby i sposobu wykładania zastawy stołowej:

- nie wykłada się sztućców do wszystkich potraw, ale uzupełnia się je sukcesywnie według kolejności ich podania;
- nie ustawia się więcej niż czterech kieliszków do napojów;
- talerzyk do pieczywa ustawia się jedynie wtedy, gdy jest ono przewidziane do przekąski;
- talerz do przekąski wykłada się jedynie w przypadku serwisu francuskiego i rosyjskiego;
- sztucze do deseru mogą być wyłożone nad nakryciem.

Nakrycie tego typu jest stosowane podczas przyjęć składających się z wielu dań, do których będą serwowane różne napoje i trunki.

Z reguły nakrycie takie składa się z:

- dużego noża,
- noża do przystawek,
- noża do ryb,
- dużego widelca,
- widelca do przystawek,
- widelca do ryb,
- łyżki do zupy,
- widelczyka deserowego,
- łyżeczki deserowej,
- talerzyka na pieczywo,
- noża do masła,
- kieliszka do wina białego,
- kieliszka do wina czerwonego,
- kielicha do szampana,
- serwety.

## NAUCZYSZ SIĘ

- *mise en place* w obsłudze gości,
- nakrywania stołów odpowiednio do menu,
- przygotowywania nakryć rozmaitego rodzaju,
- zasad układania sztućców i naczyń na stole,
- charakterystyki nakrycia rozszerzonego.

Forma zaliczenia: krótka notatka

[alicjachudzik@radymno.edu.pl](mailto:alicjachudzik@radymno.edu.pl)

Pozdrawiam serdecznie!

Alicja Chudzik