

Chiarot Anna

I SERVIZI DI SALA

SERVIZIO	COMMIS	CHEF	PREGI	DIFETTI	FOTO
1.Servizio all'Italiana. (Piatto a destra, PD).	Sbarazza da destra, all'occorrenza aiuta lo chef e serve da destra.	Serve da destra, tre piatti, tovagliolo mano destra.	Più facile e veloce, la decorazione avviene in cucina, è più igienico.	Piatto e cibo freddo, maggior spreco di cibo, consigliato fare piccole porzioni e casomai chiedere il bis.	
2.Servizio all'Italiana sul vassoio.	Porta i vassoi dalla cucina alla sala con 6/8 piatti, anche servizio in suite, con cloche. Sbarazza da destra.	Porge i piatti dal vassoio al cliente, da destra.	Molto veloce, adatto soprattutto ai finger food (NO PLASTIC), aperitivi, buffet in piedi.	Troppi passaggi, un po' di spreco di cibo.	
3.Servizio all'Inglese. (Servizio a sinistra, SS).	Porta i vassoi dalla cucina alla sala, e li porge il piatto da destra al cliente. Sbarazza da destra, serve grana, salse e ménage da sinistra. Con il covid è tutto monoporzione, costa di più e c'è più	Serve da sinistra dal vassoio, sul piatto portato dal commis, con le clips. Con il Covid è vietato.	Molto veloce se il cameriere è bravo con le clips. Il cliente sceglie la porzione e la quantità, poco spreco.	Lento se il cameriere è inesperto. Vietato con il Covid. Il cliente potrebbe essere sporcato. Poco igienico.	

	spreco.				
4.Servizio al Guéridon. (carrello, russa).	Prepara il carrello (meglio a due tre piani) in cucina, con piatti, ménage, clips e piastre. Porge al cliente il piatto pronto da destra.	Porziona sul carrello dal vassoio al piatto. Chiede il grana da lontano (2m).	Molto elegante, il servizio flambé è un esempio di servizio al guéridon. Molto bello da vedere. Un esempio a buffet è il Brek a Mestre.	Molto lento, costoso.	
5.Servizio alla francese diretto. (Simile all'Inglese ma il cliente si serve da solo.Molto usato in Francia e nelle corti).	Mette piatti vuoti da destra. Sbarazza da destra.	Porge il vassoio da sinistra e il cliente si serve da solo.	Il cliente sceglie la porzione.	Bambini e anziani non riescono. Poco igienico	
6.Servizio francese indiretto. Si usa in Francia (sull'alzatina in mezzo alla tavola) e in Cina.	Porta vassoi e piatti sulla tavola e sbarazza da destra.	Porta vassoi e piatti sulla tavola	Molto familiare, c'è tutto a tavola e non occorre farsi servire altro, meglio avere il réchaud sulla tavola.	Troppo familiare, non è un servizio.	

SERVIZI PARTICOLARI

ORARIO	COS'È	CHEF DE RANG	COMMIS	PREGI	DIFETTI	FOTO
1)06.00-10.00	Prima o piccola colazione: pasto che in montagna e in rifugio parte alle 6.00 della mattina mentre al mare parte dalle 8.00, mai dopo le 10.00. Può essere al buffet o all'italiana.	Serve dal buffet	Sbarazza man mano che il cliente finisce.	É un pasto completo, salato, se è english breakfast (Inghilterra, Germania,..), mentre è un mini pasto dolce se è continental (Francia, Italia, Spagna, Austria,..).	Troppe monoporzioni, quindi tanto spreco.	
2)10.00-11.00	Coffee break: pausa caffè di lavoro al buffet.	Serve dal buffet	Sbarazza man mano che il cliente finisce.	Pausa molto gradita in tutto il mondo da sempre. È una caffetteria semplice, in piedi e ci si può sedere.	Tropo breve.	
3)10.00-14.00	Brunch: (breakfast+lunch). Può essere english o continental, è un buffet. Caffè	Serve dal buffet	Sbarazza man mano che il cliente finisce.	In Italia si fa il 1° gennaio, nei paesi anglosassoni si fa nei giorni festivi. È	Può essere pesante, non indicato come dieta.	

	allungato all'americana per l'english breakfast, mentre per la continental tutta la caffetteria.			opportuno sedersi.		
4)11.30-13.00	Rinfresco: aperitivo salato, leggero, dal buffet, pre-cerimonia (es. matrimonio).	Serve dal buffet	Sbarazza man mano che il cliente finisce e rimpiazza.	Allegro, familiare e simpatico.	Può rovinare il pasto se esagerato.	
5)12.30-15.00	Banchetto: colazione cerimoniale da seduti (es. matrimonio), spesso in villa. Se è all'esterno del ristorante si chiama catering.	Serve all'italiana o all'inglese, no guéridon tranne che qualche dessert come gelato o macedonia.	Sbarazza e aiuta lo chef.	Con decorazioni, musica, giochi e KindergarTen per bambini il banchetto riesce bene. Consigliate le monoporzioni. Il giardino aiuta molto ad non annoiarsi.	Può essere molto lunga e noiosa.	
6)12.30-14.00	Colazione di lavoro: è una pausa di lavoro, leggera, menù fisso e spesso all'italiana. Poco o	Serve all'italiana, da destra.	Sbarazza da destra.	É una pausa piacevole di lavoro, tavole rotonde.	Troppo breve.	

	zero alcol.					
7)12.30-15.00	Buffet : è un pasto per cerimonie, in piedi. Il menù è fisso, spesso è in villa (catering), con addobbi e musica. Può essere all'americana dove il cliente mangia in piedi e si appoggia alle tavole. O all'italiana, dove il cliente si siede e c'è già il coperto base.	Serve dal buffet	Sbarazza i piatti dai tavoli e dal buffet.	Molto scenografico, decorativo, il cliente sceglie la porzione e il cibo desiderato, non c'è spreco.	Anziani e bambini sono in difficoltà. Il personale è lo stesso. Può costare di più del banchetto al ristorante.	
8)16.00-17.00	Coffee break o tea time : pausa caffè di lavoro al buffet.	Serve è dal buffet.	Sbarazza dai tavoli.	Pausa veloce e rigenerante, poi si riprende a lavorare.	Troppo breve. Attenzione a mettere il plexiglass nel buffet.	
9)18.00-19.00	Apericena o happy hour : rinfresco a buffet completo di pasta, riso, carne in finger food e	Ripristina i vassoi.	Sbarazza.	Mangiavi quello che volevi con 10 euro.	Poco igienico. Vietato con il Covid.	

	aperitivo, cocktail incluso nel prezzo, 7-10 euro.					
10)19.00-21.00	Vernice o vernissage: rinfresco in museo, mostra, gallerie o teatri. Abbinato a manifestazioni (sfilate, prime di teatro, première di cinema,...).	Chef o barman che serve da dietro al plexiglas del buffet.	Sbarazza e commis di bar passa con i vassoi alti.	Molto scenografico.	Troppo elitario.	
11)19.00-21.00	Pranzo	Servizio normale.	Sbarazza.		Servizio all'inglese è vietato con il Covid.	
12)20.00-22.00	Cocktail party: servizio in discoteca o festa privata, a base di bevande miscelate.	Il barman prepara cocktail espressi anche in flair.	Sbarazza e porta bicchieri.	Spettacolare.	Può finire male.	

13)22.00-24.00	Cena: cenone di San Silvestro, spuntino o spaghetтата di mezzanotte.	Servizio normale.	Sbarazza.	Molto festoso.	Troppo festoso.	
14)24.00-8.00	AFTERHour(s): servizio in discoteca o casa privata.	Servizio del barman.	Servizio del commis.	Molto festoso.	Troppo festoso.	

