

الجزء الأول

فن خدمة المأكولات والمشروبات

دور صف الخدمة فى حقل تقديم المأكولات والمشروبات

الحياة الاجتماعية والاقتصادية فى يومنا هذا تدفع أناس كثيرين لتناول طعامهم خارج منازلهم . وكلما مرت السنوات كلما ازدادت الفنادق والمطاعم التى هى سند هام فى صناعة السياحة التى تجلب العملة الصعبة للبلاد وبذلك تزداد القوة الاقتصادية التى تعود على رفاهية ورخاء المجتمع .

وصف خدمة المأكولات والمشروبات هو حلقة اتصال هامة فى سلسلة رواجه وبيعه التى يمكن تلخيصها كالاتى :

- ١ - تزرع المواد الغذائية بواسطة الفلاح أولا . ثم
 - ٢ - تحصد وتنقل الى الاسواق لتباع الى تجار الجملة . ثم
 - ٣ - يشتريها المتعهدون ليوزعوها على المصانع وتجار التجزئة والفنادق والمطاعم ثم
 - ٤ - اذا كانت ستحول الى مشروبات روحية تخمر وتعتق وتعبأ وتوزع على التجار ثم تقدم الى الزبائن .
 - ٥ - اذا كانت ستحول الى أطباق شهية تحضر وتطهى وتقدم الى الزبائن .
- فالفندق أو المطعم الناجح يجعل زواره مشتاقين لزيارته مرات أخرى لانهم شعروا فيه بالراحة الكاملة كأنهم تماما فى منازلهم . هذا المكان البهيج الذى قدم الترحاب والتفضل والمأكولات الشهية والمشروبات المنمشة التى خدمت خدمة ممتازة بوجوه بشوشة . كل هذه العوامل أرضت المشتري والبائع وفى نفس الوقت جلبت الشهرة والدعاية للمكان فازداد الاقبال عليه وعوامل نجاح هذا المكان تنقسم الى ثلاثة أقسام هى :

- ١ - قسم الإدارة
 - ٢ - قسم المطبخ
 - ٣ - قسم الخدمة
- كل قسم مختلف عن الآخر من ناحية الوظيفة بل هم يشتركون فى هدف واحد ومصلة واحدة وفخورين ومخلصين نحو عملهم .

وصف الخدمة هو المتصل اتصالا مباشرا بالزبائن فيسنى عليهم أن يعتبروا أنفسهم في عدة حالات نائبين عن ملاك الفندق أو المطعم . لذلك يجب عليهم أن يساهموا في اظهار الصورة الحسنة للمؤسسة فتعكس شهرة المكان وفي نفس الوقت تؤثر على مستقبلهم وهدفهم .

فصف الخدمة ليس من واجبه أن يقدم ويخدم المأكولات والمشروبات فقط بل هم أساما بائعين في مؤسستهم . بائعين للمأكولات والمشروبات . للمأكولات التي أنتجها المطبخ . فالمطبخ ما هو الا عبارة عن مصنع يحول المأكولات الغير مطبوخة الى أطباق شهية . يأتي بعد ذلك دورهم الذي هو حلقة الاتصال بين المطبخ والزبائن لذلك يجب أن تتوافر عدة شروط هامة في البائع هي كالآتي :

(أ) النظافة وتلعب دور هام جدا فيجب أن تكون الهندام نظيفة خالية من أى بقع أو اتساخات ومكوية والحذاء لامع ومريح والشراب لايد أن يتغير يوميا على الاكثر . فالزبون يحب أن يرى النظافة حوله لانها تلعب دور هام فى فتح الشهية . والفنادق والمطاعم الكبرى يمدوا العاملين بالملابس والجاككات النظيفة التي تتغير عند ظهور أى بقع أو اتساخات بها .

(ب) الايدى والاطافر يجب أن تغسل على الدوام والاطافر موقلمة . ففى الحفلات الرسمية الكبيرة يلبس صف الخدمة جواناتيات بيضاء نظيفة .

(ج) نظافة الجسم عامة هامة جدا فيجب الاستحمام يوميا أو أخذ دش كذلك الملابس الداخلية لايد أن تتغير على الدوام لمفاداة أى روائح من جسم الانسان .

(د) البشرة ونظافة الوجه يجب أن تكون البشرة خالية من أى بقع فالبشرة الجيدة يمكن الحصول عليها بتناول الخضروات والفواكه الطازجة وشرب اللبن فالبشرة الجيدة دلالة على الصحة الجيدة . وبالتالي بالنوم المريح فالمقدار المتوسط للانسان هو ٨ ساعات يوميا . كذلك استنشاق الهواء المنعش وتعرض البشرة للشمس عامل مساعد جدا للحصول على بشرة

صحية • ونظافة الوجه بالحلاقة يوميا وتربية الشوارب غير مرغوب على الاطلاق للعاملين فى صف الخدمة •

(هـ) الشعر يجب أن يكون منظما وليس طويلا ويفسل على الدوام وذلك لتجنب أى رائحة ويمشط جيدا ولا يتهدل على العين • وتفادى املاس الشعر براحة اليد أثناء الخدمة أمام الزبائن •

(و) الاسنان السلمية والضم التنظيف عنوان الصحة الجيدة • يجب غسل الاسنان مرتين على الاقل يوميا ولايد من زيارة طبيب الاسنان مرة كل ستة شهور للتأكد من سلامة الاسنان واللثة •

(ز) العناية بالاقدام وذلك بغسلها جيدا مرتين على الاقل يوميا والاطافر مؤقلمة والحذاء مريحا والشراب يتغير يوميا على الاقل بشراب نظيف واذا كان هناك متاعب من الوقوف مدة طويلة يجب الحصول على نصائح طبية وتجنب لبس أى حذاء طويل الكعب •

(ح) عند الوقوف يجب أن تكون القامة معتدلة فالقامة المعتدلة المنتصبة دلالة على الصحة الجيدة • ومن أسباب سوء الخدمة وقوف أفراد صف الخدمة مستنديين أو متكئين على الكراسى أو بوفيهات الفضية أو على العائط •

(ط.) التحدث بطريقة واضحة وبابتسامة جذابة ومعرفة طريقة تحضير الاطباق أو على الاقل مكوناتها لشرحها للزبون اذا ما طلب ذلك • ومعرفة اللغات هام جدا فى هذا المجال وفى الباب الاخير لهذا الكتاب ترى قاموس صفير للكلمات والمصطلحات الدارجة فى هذا المجال مترجمة بالفرنسية والانجليزية •

كل العوامل السابقة تساعد البائع فى تسهيل وظيفته وايجاد الثقة فى نفسه • والتحدث أثناء العمل مع الزملاء بصوت عال يعتبر شئء معيب جدا مع تجنب التجمعات أثناء الخدمة •

(ى) المحافظة على المواعيد دلالة على احترام العمل - يجب أن يكون كل شيء محصر قبل استعمال الزبائن - فإذا كان موعد ابتداء العمل الساعة ١٢ ظهرًا مثلًا فمعنى ذلك أن تتواجد في صالة الضمَام في هذا الوقت وليس ذلك دخولك المبنى (الفندق أو المطعم) الساعة ١٢ - بل يجب الحضور مبكرًا قبل الوقت بعشرة دقائق لتغيير الملابس وارتداء ملابس العمل وترى نفسك أنك في صورة لائقة حسنة لابتداء العمل -

(ك) الامانة بالطبع هى شئ هام - والعناية بالاشياء التى يستعملها صف الخدمة مثل أدوات المائدة والمفروشات كذلك اذا وضع الزبون بقشيشا على الطاولة فمن العيب جدا أن يأخذه صف الخدمة من أمام الزبون بل تؤخذ النقود عندما ينصرف الزبون ويترك الطاولة نهائيًا - أما اذا ناول الزبون بقشيشا بيده الى أحد العاملين فيأخذه العامل مع التشكر والامتنان الى الزبون سواء كان بقشيشا سخيا أو قليلا -

(ل) التعاون فجميع العاملين فى المطعم يجب أن يساعدوا بعضهم البعض فهم متواجدون فى العمل لهدف واحد وهو خدمة الزبون - كذلك عند أخذ الماكولات من المطبخ يأخذ كل فرد دوره - واذا كان هناك سوء تفاهم مع أحد العاملين فلا يتجادلوا أو ينقضوا بعضهم البعض داخل المطعم فمن الافضل كثيرا أن يكون بعد العمل -

(م) عدم مضغ اللبان أو أكل أى شئ داخل المطعم وخاصة أثناء الخدمة -

(ن) تفادى العطس أو الكحة أثناء الخدمة بقدر الامكان وفى حالة الضرورة القصوى يجب وضع منديل على الفم ومن المستحسن مفاداة استعمال المنديل داخل المطعم -

(س) مفاداة التحدث طويلا مع الزبائن -

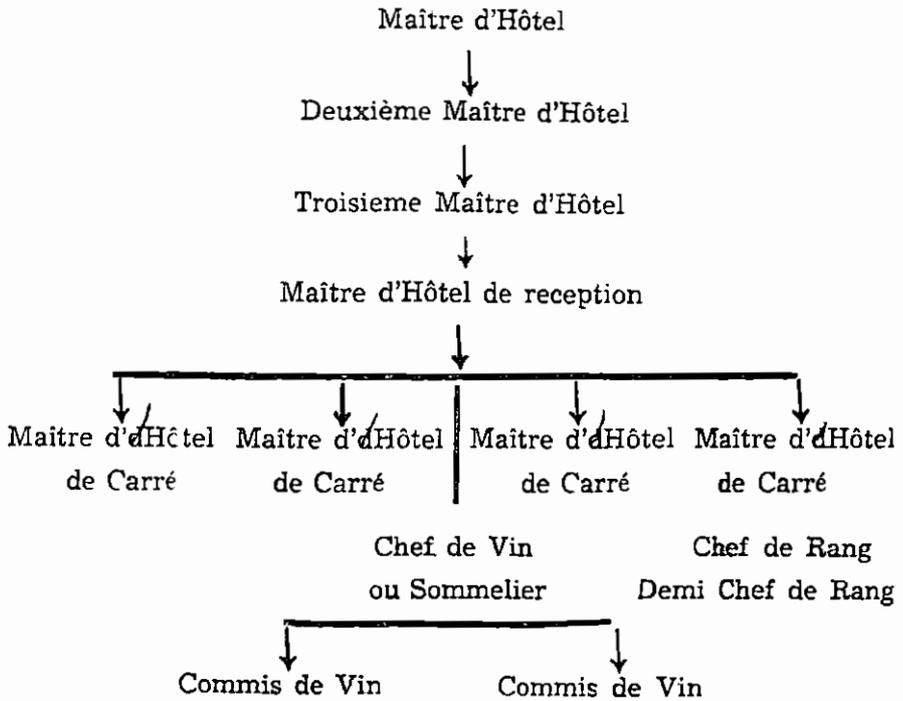
(ع) عدم اشعار الزبون أن البقشيش أمر ضرورى - وتجاهل الزبون الذى لا يعطى بقشيشا واعطاء الاهمية والعناية للزبون الذى يعطى بقشيشا - وتفادى عد البقشيش أمام الزبائن أو شخشة النقود داخل 'الحيث' -

(ف) تفادى وضع الفوطه الخاصه بالخدمة داخل الجيب او امسакها من طرف واحد ويجب أن تكون الفوطه نظيفة دائما فاذا اتسخت يجب تغييرها في الحال بفوطه أخرى نظيفة .

(ص) عند الدخول الى المطبخ أو الخروج منه يوجد دائما بايين واحد للدخول وآخر للخروج فلا يدخل أى فرد الى المطبخ من باب الخروج أو العكس وذلك لمفاداة التصادم . واذا حدث أن أسكب أى فرد من صف الخدمة شيء كماكولات مثلا على أرضية المطعم فلا بد من ازالتهما على الفور مع عدم التجمع واشعار الزبائن أن هناك حادثة حدثت . كذلك بالتالى اذا سكب أى فرد من صف الخدمة شيء كماكولات خاصة داخل المطبخ فلا بد من ازالتهما فورا ورش قليل من الملح مكان الحادث وذلك لمفاداة التزحلق .

(ق) عدم لبس مصوغات . وهذا يسرى على الأنسات والسيدات والرجال العاملين داخل المطعم بل المسموح به هو خاتم الخطوبة أو الزواج وساعة اليد . وعلى الأنسات والسيدات تجنب طلاء الاظافر . وعلى المدخنين محاولة ازالة آثار النيكوتين من أصابعهم . ودائما بعد الخروج من التواليب مباشرة يجب غسل الايذى جيدا .

تخطيط بياني لفئات صف الخدمة في المطاعم



فئات صف الخدمة فى المطاعم

عدد صف الخدمة يتبع لكبير أو صغر المطعم - عامة فى الفنادق والمطاعم الكبرى
يتكون صف الخدمة حسب التالى :

Maitre d'Hôtel (Français)

Head Waiter (Anglais)

هو المسئول عن المطعم بأكمله من ناحية الخدمة وصف الخدمة - وهو الذى يستقبل
الزبائن ويرحب بهم ويأخذهم الى طاولتهم واذا كان مشغولا بأمر ما فمساعده هو

Deuxième Maitre d'Hôtel (Français)

Second Head Waiter (Anglais)

هو الذى يتولى هذا الامر - وبالتالى يوجد مساعد ثانى

Troisième Maitre d'Hôtel (Français)

Third Head Waiter (Anglais)

وفى بعض المطاعم الفاخرة يوجد شخص مسئول عن الرد على التليفون من ناحية
الحجوزات وتدويتها فى الدفتر الخاص بالحجوزات وفى نفس الوقت يستقبل
الزبائن ويرشدهم الى مكان طاولتهم ويسمى

Maitre d'Hôtel de Réception (Français)

Reception Head Waiter (Anglais)

والمسئول عن أخذ الطلبات وخدمة الزبان فى عدد محدود من الطاولات هو

Maitre d'Hôtel de Carré (Français)

Station Head Waiter (Anglais)

وله مساعد يلقب بـ

Chef de Rang (Français)

Station Waiter (Anglais)

وفى المطاعم والفنادق الصغيرة هو الذى يأخذ الطلبات ويخدم الزبائن ويقدم
الفاتورة

Demi Chef de Rang (Français)

Junior Station Waiter (Anglais)

ريساعده

فى احضار المأكولات من المطبخ وسده بالنصيات والاطباق النظيفة .
وأحيانا يقوم بالوظيفة السابقة

Commis de Rang (Français)

Commis Waiter (Anglais)

وأحيانا تكون وظيفته قاصرة فقط على تنظيف الطاولة بعد انتهاء الزبائن من وجبتهم مع خدمتهم فى الاشياء البسيطة كخدمة القهوة والشاي ويوجد من يقوم بخدمة الزبائن من عربة الحلويات أو عربة المشهيات ويلقب بـ

Commis de Wagon (Français)

Trolley Assistant Waiter (Anglais)

والمبتدئين فى تلك المهنة وظيفتهم أخذ الفضييات والاطباق المستعملة من المطعم الى مكان غسلها واحضار أدوات مائدة نظيفة . وهذه الوظيفة تكون مقصورة لمدة محدودة من الاشهر وذلك لآخذ معلومات عامة عن المطعم ويلقب بـ

Commis Débarasseur (Français)

Clearing Assistant Waiter (Anglais)

Sommelier (Français)

Wine Butler or Wine Waiter (Anglais)

ووظيفته أخذ الطلبات من الزبائن من ناحية الانبذه والمشروبات الروحية والنير روحية وخدمتها

Commis de Vin (Français)

Assistant Wine Butler (Anglais)

ووظيفة مساعده الـ **Sommelier** فى خدمة الزبائن وجمع الكوبيليت والكؤوس المستعملة فى المطعم ووضعها فى المكان الخاص لنظافتها واحضار كوبا ، وكؤوس نظيفة واحلال منافض السجاير المتسخة من أمام الزبائن بمنافض أخرى نظيفة

Trancheur (Français)

Carver (Anglais)

ووظيفته قطع اللحوم أو الطيور الساخنة من الترولى الخاص بذلك أمام الزبائن وهو يرتدى ملابس وقبة كالطهاة وفى بعض المطاعم التى تقدم القهوة التركية يوجد شخص وظيفته عمل القهوة أمام الزبائن من عربة صغيرة مخصصة لهذا

الغرض وتكون عادة مزخرفة بالنحاس لمطروق ويرتدى سلاسل فرعونية أو تركية
أو عربية .

كاتب الفواتير

Restaurant Cashier (Anglais) Caissier de Restaurant (Français)

فى بعض المطاعم يكون له مكتب صغير داخل المطعم أو خارجه أى فى مكان ما بين
المطعم والمطبخ .

ووظيفته تدوين الفواتير بالموائد المرقمة واعطائها لاحد افراد الخدمة عند الطلب .

الزى الخاص لصف العاملين بحقل الخدمة :

الفنادق والمطاعم تمد العاملين بزى خاص مصمم مع التقاليد الخاصة بالبلدة
أو مصمم بحيث يتماشى مع الاثاث والديكورات بدق سليم والعناية والنظافة
لهذه الملابس تكون على نفقة المؤسسة .

Maître d'Hôtel.

وهو يرتدى جاكيت أسود بكولة سوداء ساتان وبنطلون رمادى مقلّم بخطوط
سوداء . وفى بعض الفنادق والمطاعم الكلاسيك يرتدى سترة سوداء طويلة من
الخلف وتسمى (فراك) وفى المساء يرتدى نفس السترة السابقة مع بنطلون
أسود مزود بشريط من الساتان الاسود على الجانبين . وفى جميع الحالات يرتدى
قميص أبيض مع كرافت رمادى به خطوط سوداء أو بيايون أسود من القטיפئة أو
الساتان وحذاء وشراب أسود . أحيانا فى المساء يرتدى تحت الجاكت صديرى
أبيض من الساتان .

Deuxième Maître d'Hôtel

Troisième Maître d'Hôtel

عادة يرتدوا نفس الملابس السابقة .

Maître d'Hôtel de Carré

يرتدى عادة حاكت رمادى مع قميص أبيض وبيايون وبنطلون وحذاء وشراب أسود

Chef de Rang

يرتدى عادة جاكيت وقميص أبيض وبابيون أسود والجاكيت مزود بشريط أسود حول كميته • والبنطلون والشراب والحذاء أسود •

Demi Chef de Rang

نفس الملابس السابقة بل الاختلاف الوحيد أن الجاكيت غير مزود بشريط أسود •
Commis de Rang

نفس الملابس السابقة بل البابيون أبيض اللون •

Sommelier

يرتدى عادة جاكيت نبيذى اللون وعلى صدر الجاكيت شعار مرسوم عليه عنقود عنب ويعلق سلسلة حول عنقه مهدلة على صدره وبها كوابية صغيرة من النحاس أو الفضة وذلك لتذوق النبيذ ومعلق بالسلسلة مفتاح كبير الحجم ويرمز الى مفتاح مخزن الانبذة • وبنطلون وشراب وحذاء أسود •

الازياء السابقة تختلف من مطعم الى آخر أو من فندق الى آخر من حيث اللون •
وبالنسبة للأتقات والسيدات هو عادة بلوزة بيضاء وجونلة سوداء مع فوطة بيضاء صغيرة بها كرايش حول أحرفها حول الوسط وحذاء بكعب قصير أسود • وتختلف هذه الازياء من حيث اللون أو التقاليد الخاصة بالبلدة •

المطاعم واختلافاتها :

يختلف كل مطعم عن الآخر من حيث درجته واختصاصه فى نوع الطعام وخدمته .

مطاعم الدرجة الاولى تعتمد على عوامل كثيرة من حيث الموقع والاثاث والمفروشات والامكانيات وهى تقدم وجبات شرقية وغربية أو أحدهما فقط وأحيانا تتحول هذه المطاعم بعد الساعة الثامنة مساء الى ملهى ليلي يقدم الاوركسترا والرقص ولايد أن يحصل هذا النوع من المطاعم على رخصة خاصة لبيع المشروبات الروحية الى ساعة متأخرة من الليل .

مطاعم أخرى ويكون موقعها وسط البلد فى منطقة المسارح والسينمات مع اختصاصهم فى أطباق معينة وتكون أبوابهم مفتوحة قبل وبعد ساعة دخول وخروج رواد المسارح والسينما .

مطاعم تقدم الوجبات السريعة السهلة التحضير وأغلب الاحيان تكون بها ثلاثجات عرض الاطباق الجاهزة أو السندوتشات الطازجة الصنع . وهى تعتمد على خدمة الزبون نفسه بنفسه أى عند دخوله المطعم يأخذ صينية ويطلب من البائع ما يشتهيهِ ويذهب بنفسه الى الكيس لدفع ما أخذه والطاولات تكون دائما نظيفة ومزود بها الملح والفلفل وطفاية والفضيات كالشوك والسكاكين والمعالق موضوعة فى مكان واضح للزبون فيأخذ ما يحتاجه لتناول طعامه . هذا النوع معروف بالخدمة السريعة وهى عملية وسريعة للزبون الذى يريد أن يتناول طعامه فى أقل وقت ممكن .

الكازينوهات ويكون مبناها مواجهها لبحر أو نهر أو فى متنزهات شاسعة وتقدم وجبات مختلفة ومشروبات خفيفة وروحية وهى تكون مزدحمة جدا أثناء الصيف خصوصا بعد غياب الشمس أو فى الشتاء المشمس وهذا النوع يوجد خاصة فى البلاد المتقرة مناخا .

لا يوجد فندق من غير مطعم .

أثاث ومعدات المطعم

Les Meubles et les Accoutrements du Restaurant (Français)

The Furniture and Equipement of the Restaurant (Anglais)

صف الخدمة مسئول عن أثاث ومعدات المطعم ويوجد مخزن خاص للطاولات والكراسى الزائدة عن الحاجة وتوضع بنظام وفى حالة نظيفة بحيث أنها تكون فى متناول اليد عند الحاجة .

الطاولات :

Les Tables (Français)

The Tables (Anglais)

تختلف من مطعم الى آخر من حيث الصنع والشكل - عادة مصنوعة من الخشب وأرجلها خشبية أو معدنية و سطحها مغطى بقماش خشن وفى بعض الاحيان يكون سطحها من الفورمايكا أو الزجاج السميك فكل ذلك يتراوح - درجة المطعم - وشكل الطاولات وأحجامها يختلف فمنها المستدير والبيضاوى والمربع والمستطيل . وتوجد طاولات ذوى أرجل يمكن فتحها وقلها حسب الحاجة وهى عملية جدا اذ يمكن تخزينها فى أقل مساحة ممكنة وهذا النوع يستعمل دائما فى الحفلات .

الكراسى :

Les Chaises (Français)

The Chairs (Anglais)

توجد عدة أنواع من الكراسى المختلفة التصميم بحيث . تتمشى مع ديكور المطعم (السجاد - لون الحائط) وذلك يتبع ذوق (مصمم المطعم) . وتختلف ديكورات المطعم عن ديكورات الملهى الليلي . والكراسى تكون مكسية بالقטיפئة الفاخرة او الكانافاه أو الجلد أو البلاستيك وذو مسندين للذراعين . أما كراسى الحفلات تكون فى أغلب الاحيان من غير ذراعين ليسهل تخزينها .

صوان حفظ الاطباق والفضيات :

Buffet (Français)

Sideboard (Anglais)

لكل عدد معين من الطاومات (عادة من خمسة الى سبع طاومات) يحتاج الى صوان لحفظ الاطباق والفضية والصلصات وهو عبارة عن مسطح كبير من الخشب أو الفورمايكا بحيث يتسع للصينية عند وضعها وأسفل هذا المسطح درج مقسم الى أقسام لوضع كل نوع من الفضية فى قسم منفرد (السكاكين فى قسم والشوك فى قسم آخر وهكذا ٠٠٠) . وأسفل هذا الدرج عدة رفوف لوضع الاطباق المختلفة الحجم كل على حده والمقارن المختلفة الاحجام كل على حده كذلك الفوط .

الصوانى :

Les Plateaux (Français)

The Trays (Anglais)

الصوانى التى يحمل فيها المأكولات عادة تكون مستطيلة الشكل ومصنوعة من الخشب أو الالمنيوم بحيث تكون خفيفة الحمل ومن المستحسن أن تغطى بقطعة بيضاء نظيفة قبل وضع المأكولات عليها لمفاداة التزحلق . أما الصوانى التى يحمل عليها المشروبات فهى أصغر ومستطيلة أو مستديرة من المعدن الخفيف .

مكتب الاستقبال :

Bureau de Réception (Français)

Reception Desk (Anglais)

ويكون عند مدخل المطعم وعالى قليلا ومسطحة مائل ليسهل الكتابة عليه اثناء الوقوف ومزود بتليفون لاستقبال الحجوزات .

البوفيه :

Le Buffet (Français)

The Buffet (Anglais)

يوضع فى مكان ظاهر للاعين وملفت للنظر فأغلب الاحيان يوضع عند مدخل المطعم . وهو عبارة عن طاولة كبيرة منطاه بمفرش يتهدل الى الارضية عليها سلتين واحدة بها الخضروات الطازجة والاخرى بها الفواكه الموسمية الطازجة

وموضوعة بترتيب وتنسيق جميل فالغرض الاساسى من اليوفيه هو اشتهاه العين .
وفى الوسط توضع اللحوم الباردة والاسماك الطازجة والمدخنة . عادة أحد
أفراد المطبخ يشرف بنفسه على وضعها .

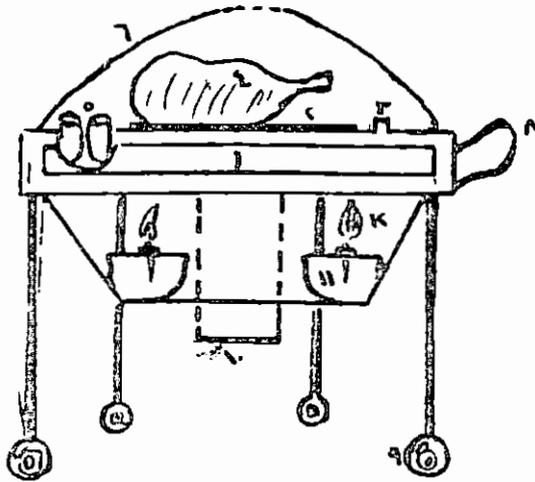
ترولى اللحوم :

Voiture de Viande (Français)

Trolley for Meats (Anglais)



تستعمله المطاعم الفاخرة التى يتوفر لها الامكانيات . وهو عربة مصممة
لحفظ اللحوم (لحوم . طيور . أسماك) المطبوخة ساخنة وتقطع أمام الزبون
ويكتب فى قائمة الطعام نوع اللحوم الموجود على الترولى اذ يتغير فى الغذاء
والعشاء يوميا . والترولى مفيد عمليا للبائع وللمشترى اذ أنه نوع من العرض
للزبون الذى يرغب فى تناول وجبته فى أقل وقت ممكن . وهو عبارة عن خزان
مسطح من المعدن مجوف ومن احدى جانبيه ثقب صغير بصمام للماء الساخنة
منه ومن الطرف الآخر تجويف يسمح لوضع قدرين صغيرين للصصات وفوق
الخزان يوضع لوح سميک من الخشب لوضع اللحوم وتقطيعها عليه . وأسفل
الخزان مصباحين صغيرين بشريطين من القطن للاشتعال ويملا المصباحين بالسبرتو
والترولى له غطاء من المعدن المفضض أو النحاس وعند فتحه ينزلق الغطاء الى أسفل
وأربع أرجل مزودة بعجلات . وقبل وضع اللحوم يملأ خزان الماء بمياه ساخنة
جدا والمصباحين بالسبرتو ويفلق الترولى لمدة ربع ساعة على الاقل ليسخن ثم يوضع
اللحم والصصات ثم يفلق فتضل اللحوم محتفظة بسخونتها .

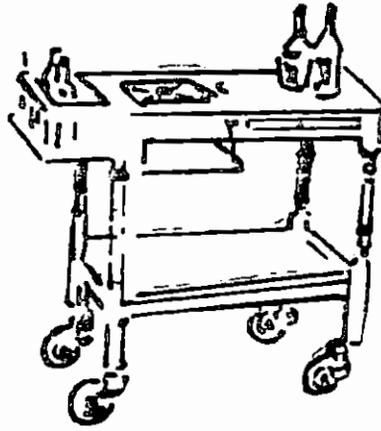


- ١ - خزان المياه الساخنة .
- ٢ - لوح من الخشب لتقطيع اللحوم عليه .
- ٣ - صمام لصب المياه الساخنة الى الخزان .
- ٤ - اللحم .
- ٥ - تجويف لوضع الصنصات .
- ٦ - عطاء التروى .
- ٧ - فتحات بالغطاء لتسرب الحار .
- ٨ - يد دفع التروى .
- ٩ - عجلة .
- ١٠ - حامل لوضع اسكاكين .
- ١١ - مصابح الاشعاع ، يشتعل ناسرته .
- ١٢ - لشمعة .

• تـرولى الطبخ (أمام الزبون)

Guéridon avec R'chaud (Français)

Trolley for Cooking (Anglais)



١ - فجوة لوضع الزجاجات •

٢ - فجوة للمشمّل الغازى (أو سرتو) •

٣ - درج لوضع الفضيّات •

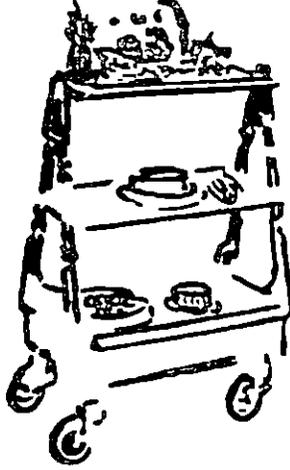
• تـرولى عربة الحلو

La Voiture de Dessert (Français)

Sweet Trolley (Anglais)

عارة عن عربة من الخشب أو المعدر ذو ثلاثة رفوف من خشب الفورمايك ليسيل

نظافته •



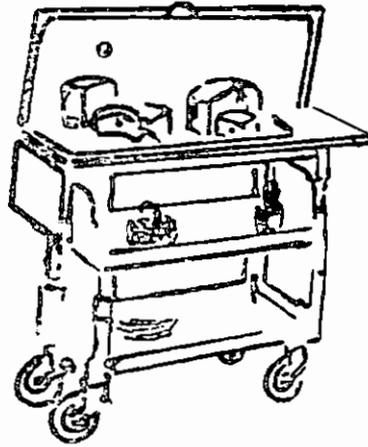
• ترولى الجبن •

La Voiture de Fromage (Français)
Cheese Trolley (Anglais)

عبارة عن عربة من الخشب دو ثلاثة رفوف وتوضع مختارات الجبن على لوحة خشبية تسمى

Le Plateau de Fromage (Français)
Cheese Board (Anglais)

على العلوى والكرسى والبصل الاخضر فى اناء زجاجى على الرف الاوسط
والسكوييت الخاص بالجبن والاضباق على الرف الاسفل والرف العلوى مرود بغطاء
من البلاستيك الشفاف .

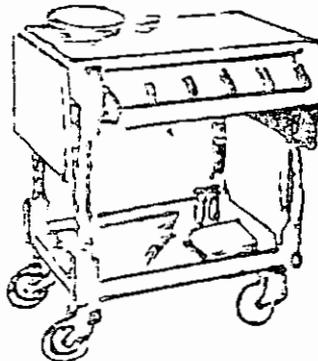


ترولى الخدمة :

Guerridon (Français)

Service Trolley (Anglais)

- ١ - ظرفيتهم يمكن فتحهم حسب الحاجة (فتزداد مساحة سطح الترولى)
- ٢ - درج يتقسم لوضع الفضييات



الفضيات •

Les Argenteries (Français)

The Siliverware (Anglais)

١ - ملعقة الشوربة •

٢ - ملعقة الحلو •

٣ - ملعقة الشاي •

٤ - ملعقة القهوة •

٥ - سكين اللحم •

وتستعمل عند تناول لحم حيوان أو طائر فيجب أن تكون حادة ومشرشرة من الامام لسهولة القطع •

٦ - سكين السمك •

منفلطحة قليلا من الامام وليست حادة •

٧ - سكين لخبز •

أصفر قليلا من سكين اللحم ونفس الشكل •

٨ - شوكة اللحم •

وتستعمل عند تناول لحم حيوان أو طائر •

٩ - شوكة السمك •

١٠ - شوكة الحلو •

١١ - شوكة الاستاكوزا وتسمى (ملقاط الاستاكوزا)

وكسارة الاستاكوزا • ذو محبين من الامام ومترعة قليلا من

الطرف الآخر (كلبيسة الحذاء) من الوسط منفلطحة •

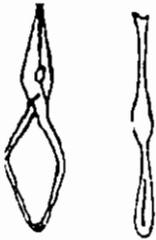
از أنها تمسك من الوسط •

١٢ - شوكة الاصراف •

صغيرة الحجم وبثلاثة معال •

١٣ - شوكة وكماشة القواقع •

ربيعية ومخلىير والكماشة للتحكم في اساك القواقع •



- ١٤ - معالق وشوك الخدمة .
- وهما أكبر من الحجم العادى .
- ١٥ - شوكة وسكينة قطع التورتات .
- وهما أكبر من الحجم العادى والسكينة مفلطحة وتشابه مسطر البناء .
- ١٦ - مغرفة الشورية .
- ١٧ - مغرفة الصلصة .
- ١٨ - ملقاط كشك الالماظ .
- ١٩ - كسارة البندق .
- ٢٠ - مصفاة الشاى .
- ٢١ - سكينة قطع الجبن .
- ٢٢ - قمع مصفاة النبيذ .
- ٢٣ - مجرفة فتات الخبز .
- ٢٤ - الملاحات والفلفل .
- ٢٥ - دلو الثلج .
- ٢٦ - مقص عناقيد العنب .

ومعدات أخرى تختلف من مطعم الى آخر من حيث الشكل والخامات .
الطفايات - أسبنة الخبز - مهد النبيذ - أوانى الزهور - طاحونة الفلفل الحبيبي
الاسود - مزايث صغيرة للزيت والخل - دوارق لفسيل الاصابع . سلطانيات صغيرة
الحجم للسكر . معالق صغيرة للمستردة (يفضل أن تكون خشبية) . طاسات وأوعية
مختلفة الاحجام لتحضير المأكولات والصلصات أمام الزبون . (يفضل أن تكون
من النحاس) .

الاطباق :

يوجد عدة أنواع مختلفة من الاطباق تستعمل فى خدمة المأكولات وعادة هي
طبق الشورية : كبير ومقر يستعمل لخدمة جميع أنواع الشورية الفليضة .
ويستخدء فى خدمة بعض أطباق اللحوم مثل - Irish Stew وهو عبارة عن

قطع لحم ضانى من ضلع الغرور مسبك مع بطاطس صغيرة الحجم وسلوكة وكرنب
سلووق وهو طبق أيرلندى الاصل .

و Lancashire Hot Pot, وهو طبق انجليزى يتكون من قطع لحم ضانى من
ضلع الغرور توضع فى طاجن فخارى وترش طرنشات من البطاطس على الوش
ثم يدخل فى الفرن لمدة حوالى ساعة ونصف . ويستخدم فى خدمة بعض أنواع
القواقع مثل أم الخلول المطبوخة مع النبيذ الابيض والبندونس المخروط تخريطا
ناعما . وأصداف المحار المطبوخة مع لنبيذ الابيض والكريمة الزبدة .
وبعض المطاعم تقدم الاسباجتى فى طبق الشوربة .

طبق المشهيات : متوسط الحجم يستخدم لخدمة جميع أنواع المشهيات والاسماك
التي تقدم كفواتح للشهية . ويوضع تحت طبق الشوربة كعامل له .

طبق اللحوم أو الاسماك : (كوجبة رئيسية) : أكبر الاطباق حجما ويستخدم
لخدمة الوجبة الرئيسية سواء كانت لحم أو سمك .

طبق الحلو : فى حجم طبق المشهيات بل معظم المطاعم تستعمل نفس الطبق .
طبق الغلال : مقعر بل أعمق من طبق الشوربة وفى حجم طبق المشهيات ويستخدم
عادة فى الافطار عند تقديم العصيدة ، أو الكورن فليكس وجميع أنواع الغلال التي
تقدم فى الافطار .

طبق الفواكه : غالبا يكون مختلف من ناحية التصميم والتزيق بل معظم
الاحيان مزخرف برسومات الفواكه .

طبق الشماى (يطلق عليه اسم الطبق الحائبي) . وهو أصغر الاطباق حجما
ويستخدم عند تناول الحمر والرمد وعند تناول الشاى بعد الظهيرة ومع الكيك .
طبق السلاطة : عادة يكون على شكل خلال القسر .

الفناجين :

يوجد أربعة أنواع من الفناجين بعدة المشروبات

١ - سمار لعساء . وهو ذو اذنين زكرك المسحور حسب .

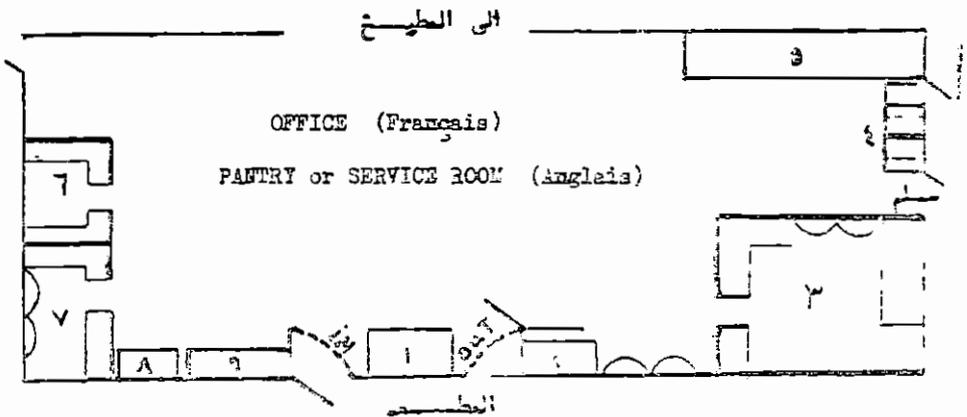
- ٢ - فنجان الانطار • ذو أذن واحدة وتقريبا في نفس سعة فنجان الحساء •
٣ - فنجان الشاي أو القهوة الفرنسية • ذو أذن واحدة وسعته نصف فنجان الحساء •
٤ - فنجان القهوة ويطلق عليه اسم Demi-Tasse ويقدم فيه القهوة التركية أو الاكبرسو •

الوانى الزجاجية :

• ستشرح في باب خدمة المشروبات والانبذة •

حجرة الخدمة

وهى الحجرة التى ما بين المطعم والمطبخ فيجب أن تكون نظيفة ومنظمة لتسهل الخدمة • ويوجد بابين يوصلا الى الحجرة والمطعم الاول يستخدمه صف الخدمة للذهاب من حجرة الخدمة الى المطعم والآخر عند عودتهم وحتى لا يحدث تصادم تكتب دائما كلمة In على باب الدخول الى المطعم وكلمة Out على باب الخروج من المطعم • وبحجرة الخدمة عدة أقسام وهى :



- ١ - عادة يوضع صندوق كبير بين البابين لوضع المفارش والقوط المستعملة ومزود بمجالات ليسهل دفعه .
- ٢ - خلف باب الخروج من المطعم يوضع صندوق لوضع القمامات .
- ٣ - حجرة تحضير المشروبات الساخنة والتوست . وبها ثلاجة كبيرة لحفظ اللبن والزبد وماكينه تحضير القهوة والمياة الساخنة لتحضير الشاي . والحجرة بها دواليب وأرفق لحفظ أباريق الشاي والقهوة والفناجين وحوضين
- ٤ - مصعد الخدمة الى المطبخ .
- ٥ - حجرة تنظيف الاطباق والفضيات .
- ٦ - Dispense Bar لخدمة الانبذة والبيرة والمشروبات الكحولية .
- ٧ - حجرة تنظيف الكوبايات والكؤوس .
- ٨ - دولاب لوضع القوط والمفارش .
- ٩ - Hot Plate وهو عبارة عن دولاب به أرفق لوضع الاطباق لحفظها ساخنة ويعمل بالكهرباء .

معرفة العاملين بصف الخدمة بصف المطبخ واقسامه

العاملين بصف الخدمة يجب أن يعرفوا ما هي أقسام المطبخ ودور كل شخص فى قسمه وهى .

١ - رئيس الطهاة •

Chef de Cuisine ou Maitre Chef (Français)
Head Chef (Anglais)

مراقبة أقسام ورؤساء أقسام المطبخ واثرافه على جميع أصناف المأكولات التى يمددا الى جميع حجرات المطعم وصلات العنلات • ويرتب قوائم الطعام وينظم التوقيت المناسب للانتهاى من اعداد المأكولات التى سيبدأ المطعم بتقديمها • وضبط ومراحة ومذاق المأكولات قبل خدمتها واعطاء تعليماته الى مساعده الاول
Premier Sous Chef (Français) بجميع ديكورات الاطباق من ناحية مظهرها النهائى لهذا فهو خير بجميع الاقسام التالية :

٢ - طاهى الصلصات :

Chef Saucier Français)
Sauce Cook (Anglais)

هو المساعد الاول لرئيس الطهاة • وتحضير جميع الصلصات المختلفة لكل طبق والاشراف على جميع الاصاق الرئيسية •

٣ - طاهى أول :

Chef Tournant (Français)
Relief Cook (Anglais)

دو حبرة بكل اقسام المطبخ • ويحل محل أى طاهى فى حالة غيبه أو حاجته أو مرضه •

٤ - طاهى المأكولات الباردة :

Chef Garde Manger (Français)
Larder Cook (Anglais)

وهو مسئول عن المطبخ البارد . تحضير جميع المشهيات المختلفة والسندوتشات والصلصات الباردة كالمايونيز وغيره الى آخره والاشراف على جميع الاقسام التابعة له (الجزارة - الدواجن - الاسماك) .

٥ - طاهى الخضروات :

Chef Entremettier (Français)
Vegetable Cook (Anglais)

يطهى جميع أصناف الخضروات وأطباق البيض والمعجنات المعشوة كالكانينولى . . . الى آخره .

٦ - طاهى الشوربات :

Chef Potager (Français)
Soup Cook (Anglais)

تحضير وطهى جميع أصناف الشوربات المطلوبة .

٧ - طاهى التحمير :

Chef Rotisseur (Français)
Roast Cook (Anglais)

تحمير اللحوم والطيور . وتحضير كل أنواع الحوادق وتحمير كل أنواع البطاطس .

٨ - طاهى المشويات :

Chef Grillardin (Français)
Grill Cook (Anglais)

شوى اللحوم والطيور .

٩ - طاهى الاسماك :

Chef Poissonier (Français)

Fish Cook (Anglais)

تحضير وطهى جميع أنواع الاسماك والصلصات التى تصاحبها .

١٠ - طاهى الحلويات :

Chef Pâtissier (Français)

Pastry Cook (Anglais)

تحضير وطهى جميع أنواع الحنويات والعاتوحات والكيك والجيلي والمثلجات كالآيس كريم ٠٠٠ الى آخره .

١١ - الخباز :

Chef Boulanger (Français)

Bakery Cook (Anglais)

خبز جميع أصناف الخبز والمعجنات للفندق . أما المطاعم فتعتمد على مورد الخبز .

١٢ - طاهى المستخدمين :

Chef Communar (Français)

Staff Cook (Anglais)

تحضير وطهى جميع وجبات المستخدمين بالفندق .

١٣ - طاهى الإفطار :

Chef de Petit Déjeuner (Français)

Breakfast Cook (Anglais)

سببهم يشتمل دائما فى الصباح الكر وسنول عن تحضير وطهى أطباق الإفطار .

١٤ - أمين مخازن المأكولات :

L'Econome (Français)

Storekeeper (Anglais)

تتلاءم المأكولات (الفارحة والمعمدة ومنتجات) من المتعهدين .

١٥ - المنادى :

Aboyeur (Français)

Announcer (Anglais)

وظيفته استلام الطلبات من صف الخدمة و اعلانها خلال الميكروفون لجميع أقسام المطبخ وفى نفس الوقت مراقبة المأكولات الخارجة من المطبخ الى المطعم و يوجد هذا النظام فى المطاعم الكبرى والفنادق التى بها الخدمة حسب الطلب à la Carte

١٦ - عمال تحضير المشروبات الساخنة والباردة :

Le Personnel de la Cafeterie (F)

Stillroom Staff (Anglais)

وظيفتهم تحضير المشروبات الساخنة (كالمقهوة والشاي ٠٠٠ الى آخره) وعصير الفواكه و تحضير خبز التوست والزبد

١٧ - عامل النظافة (مرطون) :

Plongeur (Français)

Kitchen Porter (Anglais)

تنظيف الاوانى والاوعية والاضاق والفضيات الخاصة بالمطعم والمطبخ .

الوجبة وقيمتها الغذائية

الانسان يستمد قوته ونشاطه ومحافظة صحته من الغذاء الذي يتناوله . والعنصر الرئيسي للغذاء الذي يمد الحياة هو البروتينات والدهون والكربوهيدرات والمعادن والفيتامينات .

والوجبة الغذائية يجب أن تحتوي على رصيد متنوع من هذه العناصر كل يوم ولذلك يجب علينا وضع كل نوع من هذه العناصر في تخطيط الوجبة الغذائية من غير الكثرة في نوع من العناصر دون غيرها وهذا ملخص عام عن محتويات الوجبة الغذائية :

أنواع الغذاء وخاصة غني

البروتين الحيواني :
كل أنواع اللحوم ويشمل (السقط كالكوارح والاحشاء) كذلك الدواجن والبيض والسماك واللبس والجبن .

البروتين النباتي :

كل أنواع الخضروات والبقول والبق وحب اللوز والحبوب والبقول السوداني والحمص .
الزبد والزيوت النباتية والحيوانية والدهون واللبس

فوائدها

هامية في تنمية الجسم وتمده بالطاقة الحرارية .
البروتين الحيواني يمد الجسم بهذه الطاقة بسرعة . والغذاء الهام يلزمه بروتينات من من الحيوان والخضروات .

تحترق في الجسم كمصدر للطاقة الحرارية والنشاط
كذلك تحتزن بالجسم كوحدة حرارية .

المادة الغذائية

البروتينات

الدهون

تابع الوجبة وقيمتها الغذائية

نواع الغذاء وخاصة غني	فوائدها	المادة الغذائية
<p>كل السكريات التي تضاف الى الطبخ كالكليك والبسكويت والمشروبات كذلك السكريات الموجودة في الفواكه الناضجة والعلويات والمسلى الابيض والاسود والمربات والخبز والبطاطس .</p> <p>موزعة بشكل عام على كل الفطريات .</p>	<p>تتحرق بسرعة في الجسم كمصدر سريع للطاقة الحرارية والنشاط والزائد عن حاجة الجسم يتحول الى دهون ويخزن كمخزن للوقود .</p> <p>تمد عظام الانسان بالقوة والنمو المتزايد :</p> <p>١ - الكالسيوم .</p> <p>يحتاجه الانسان لعظامه واسنانه وعدم تجلط الدم وتشكيل العضلات في وضع سليم .</p> <p>٢ - الفوسفور :</p> <p>لتقوية العظام والاسنان وهو عنصر اساسى فى العصب وخلايا المخ وهو موجود فى خلايا الجسم .</p> <p>٣ - الحديد :</p> <p>ضرورى فى تشكيل الهيموجلوبين فى الدم وضرورى فى مرور الاوكسجين الى الدم .</p>	<p>الكربوهيدرات</p> <p>الحديد</p>
<p>اللبن . جميع منتجاته .</p> <p>الكبدية . القلوب . الكلاوى . الخضروات الخضراء الدقيق ومعظم المأكولات الغير ناضجة .</p>	<p>اللبن . الجبن . الدقيق . الخضروات الناضجة الخضراء . زيت السمك والبيندق والجوز واللوز والفول السوداني والحمص .</p>	

تابع الوجبة وقيمتها الغذائية

المادة الغذائية	اليود	فيتامينات
<p>فوائددها</p> <ul style="list-style-type: none"> • هام في تادية وظيفته فى الغدد الدرقية . • هامة فى تحكم الجسم فى تادية وظيفته . 	<p>فيتامين A</p> <ul style="list-style-type: none"> • يحتاجه الجسم فى النمو العام والنظر ونفس القم . 	<p>فيتامين B</p> <ul style="list-style-type: none"> • مركب اذ انه يطلق النشاط من الكربوهيدرات والدهون والبروتينات ويساعد على الهضم السليم ويحمى الامعاء من الفص وهو هام فى مجموعة الاعصاب الصعجية .
<p>فيتامين C</p> <ul style="list-style-type: none"> • وهو مطلوب فى نمو الخلايا فى الجسم ومنع الاسنان من التآكل والتلف واللثة من الخلل ويساعد على اندمال وتعافى الجروح بسرعة . 	<p>فيتامين D</p> <ul style="list-style-type: none"> • لثبات العظام وصلبها تحتاج الى الكالسيوم . 	<p>شرب الماء - الاسماك - الاملاح الفواراة .</p>
<p>انواع الغذاء وخاصة غنى</p> <ul style="list-style-type: none"> • اللبن . صفار البيض . الكبدية . الجزر . الخضروات الخضراء . 	<p>الفلال عامة (كالكلورن فليكس) . مستخرجات الخميرة . منتجات الالبان . اللحوم . البيض . البقول . الاسماك والكبد .</p>	<p>معظم الفواكه والخضروات الطازجة . وخاصة الفواكه التى من فصيلة الموالج كالليمون والبرتقال واليوسفى والنارنج والنباتات الورقية كالغس والخضروات الخضراء والطماطم .</p>
<p>منتجات الالبان . البيض . الكبد . السمك . زيت السمك .</p>	<p>وتعرض الجسم للشمس (وليس لدرجة حرارة الجسم) . واستنشاق الهواء النمش .</p>	<p>زيت السمك .</p>

شروط هامة في ترتيب وتصنيف الطعام

(١) الطعم أو المذاق

Le Gôut (Français)

The Flavour Anglais)

الانسان بطبيعته يميل الى تناول ألوان متعددة من الطعام والشراب .
فاذا قدمنا للزبون طعاما لطيف المذاق فمن الافضل أن يصاحبه شيئا حاد المذاق .
اللحوم الباردة (لطيفة المذاق) فيخدم معها مستردة (حادة المذاق) . والسلك
وخاصة سمك مومى المشوى أو المقلى (لطيف المذاق) فيخدم معه Tartare Sauce
(حاد المذاق نوعا ما) .

وأن تختار خضروات تتماشى جيدا مع الطبق الرئيسى . مثل البط مع البسلة
الخضراء . واللحم البقرى المسلوق مع الجزر . وشرائح فخذ الخنزير المملح مع
الخوخ أو الاناناس (طبق معروف فى البلاد الاوربية) .

كذلك حاول تقديم الارز بدلا من البطاطس فى بعض المناسبات . ومن الممكن
تقديم السلطات كفواتح للشهية أو طبق جانبي يصاحب الطبق الرئيسى فالسلطة
الطازجة هى أطباق منعشة وسهلة الهضم . وتقديم الفواكه الطازجة أو الجبن فى
نهاية الوجبة تساعد على سهولة الهضم .

كذلك اذا قدمت شوربة الطماطم يتبها مع الطبق الرئيسى طبق جانبي مثل
سلطة الطماطم فهذا غير مستحب على الاطلاق اذ أنهما متشابهان .
بن اذا قدمنا أرزا مع صلصة الكارى أو أى لحم بصلصة الكارى فهم متوازيين لان
صلصة الكارى الحادة القوية تتأبل طعم الارز ومن الممكن وضع شرائح الموز أو
رش جوز الهند المشور على طبق كارى .

كذلك تقديم سلطة البرتقال أو صلصة البرتقال مع البط المحمر هى أطباق
شبيهة سلطة البرتقال أو صلصة البرتقال تعاكس الدسامة التى نجدها فى طعم

ربط . Caneton a l'Orange كذلك رش السكر فوق الفراولة عند تقديمها
و إضافة كريمة أيضا فالسكر والكريمة يساعد على ظهور ناعم الفراولة أكثر .

وتقديم نصف ليمونة مع الاسماك المدخنة فحصى الليمون يساعد على اظهار
طعم السمك .

(٢) التركيب

The Texture (Anglais)

الاختلاف فى التركيب يعتبر جانب هام فى ترتيب وتصنيف الطعام .

تجنب أن تقدم طعاما ليناً مع طعام لين حرقى نفس الطبق . فاذا قدسا
مثلا سمك مسلوق مع صلصة (طعام لين) فيجب أن يصاحب هذا الطبق بسلة
خضراء مسلوقة (مقلية بعض الشيء) أو بطاطس محمرة (طعام مقرمش) ولا
يصاحب هذا الطبق بطاطس مهروسة على الاطلاق .

كذلك اذا قدمنا خضارا مثل (القرنبيط المسلوق المغطى بالكريمة والجبن
المبشور ويوضع تحت النار قليلا ليتحمر الوش قليلا Choufleur au Gratin
(Français) فهو يتماشى مع اللحم المشوى جيدا فاللحم بدون صلصة
والخضار بصلصه .

كذلك الخضار مثل البصل المسبك (Français) Oignon Braisé أو الكرفس
المسبك مع الصلصة فكلاهما يتماشى جيدا مع اللحم المشوى أو المعمر Celeri
(Français) Braisé ويجب تجنب تقديم نوع من اللحم فاتح اللون كلحم
الغرير ويليه طبق آخر مكون من لحم فاتح اللون كالبتلو .

ويجب تجنب تقديم نوع من لحم قاتم كحمة القر ويليه طبق اخر مكون من
لحم قاتم اللون كلحم الضأن .
ويجب تجنب تقديم شوربة غليظة قاتمة لئلا يور رينها طبق لحم بقري مسك
فالآثير سائمين وقاتير السور .

ويجب تجنب تقديم احدى فواتح الشبية Oeuf Florentine فهو طبق
مكون من بيض وسبانخ ويديه طبق آخر فى احدى مكوناته بيض أو سبانخ .
فيجب تعاشى تكرار المادة الغذائية عند وضع قائمة الطعام .

رند قد حدى وفتح التذنية بحبابة مثل الشده شح و كاس به فصوص
البرتقال و اللبون لهنى Coccinelle ويحب ر ييب صيق غزير بالمادة
الفدائية .

كذلك اذا كانت قائمة الطعام مكونة من خمسة أو ستة أطباق وهذا يوجد
فى الحفلات فيوضع فى الاعتبار الاطباق الاولى يجب أن تكون خفيفة وليست
دسمة حتى يستطيع الزبائن أو يتناولوا الاطباق جميعا . بل اذا كانت قائمة
الطعام مكونة من ثلاثة أو أربعة أطباق فيوضع فى الاعتبار أن الوجبة كافية
للاشباع .

(٣) اللون

La Couleur (Français)

The Colour (Anglais)

يجب أن يكون الطعام ذو لون وديكور جذاب وخطاب بحيث أن يفتح الشهية
فاذا قدم الدجاج المحمر (ذو لون أصفر باهت يميل الى لون الذهب) فيجب أن يقدم
معه خضارا يتمشى مع اللون بسلة خضراء أو قاصوليا خضراء مثلا .

كذلك اللحم المشوى أو المحمر (ذو لون بنى قاتم) يتمشى جيدا مع
الطماطم المشوية (ذو لون أحمر والبسلة (خضراء) والبطاطس المحمرة (ذو لون
ذهبي) .

كذلك نجد أن صلصة الشيكولاته الساخنة (قائمة اللون) يتمشى جيدا
مع الآيس كريم الفانيلا (ذو لون أصفر باهت) .

كذلك البودنج (ذو لون أصفر باهت) يتمشى جيدا مع قهوة الآيس كريم
(ذو لون بنى قاتم) .

الائمة السابقة توضح اختلاف الالون بذوت بحيث أنها تلتفت النظر .

البقدونس المخروط تخريطا ناعما جدا يرش فوق معظم المأكولات والشوربات
(فاللون الاخضر يدل الطزاجة) . ويضيف الطهام ملقنة من البسلة (الخضراء)
المطبوخة الى معظم أطباق الارز (أبيض اللون) فاللون الابيض والاخضر يدخلان
لسرور الى العين .

اصناف الطعام

The Courses (Anglais)

عدد أصناف الطعام فى الوجبة التى تتقدم سواء فى الغذاء أو العشاء ايامنا هذه نجد أن وجبة الغذاء تتكون من ثلاثة أو أربع أصناف ووجبة العشاء تختلف بعضها عن بعض حيث نوع المطعم الذى سيقدم الوجبة وثمان الوجبة . فى الكامل تتكون من أربع أو خمسة أصناف وفى حفلات العشاء نجد أن الوجبة تتكون من ستة أو سبعة أصناف .

أما وجبة العشاء التى ما بين الساعة السادسة والسابعة مساء وتسمى Supper (Anglais) Souper (Français) فهى تتفاوت بين صنفين أو ثلاثة على الاكثر .

المشهيات :

هذا الطبق يتكون عادة من طعام خفيف مالح قليلا . والهدف منه هو تحريك وتنبيه الشهية مثل السمك المدخن أو القواقع أو البطارخ أو لحم الغنزير المدخن أو كوكتيل الجمبرى أو السردين المملح أو المشوى أو الرنجة أو الانشوجة كذلك أى نوع من السلطات الطازجة أو السلطة الروسية أو سلطة البطاطس كذلك السالامى أو السجق (المقاتق) . ويوجد بعض الاناس من يفضلون الشام كفاتح للشهية .

الشوربة :

Hors d'Oeuvres (Français et Anglais)

زيوجد نوعين من الشوربة

١ - شوربة رائثة وهى كمرقة نحمه او برقة اسحج كمشال
Consommé (Français)

Clear Soup (Anglais)

٢ - لشوربة الفليظة ويضاف اليها عادة الكريمة او الدقيق .
Potage (Français)

Thick Soup. Puree Soup (Anglais)

البيض والمعائن :

Les Oeufs et les Farinages (Français)

Pasta and Eggs (Anglais)

يوجد عدة أنواع من أطباق البيض مثال • بارده مثل البيض بالمايونيز وساخنة مثل المعجة بأنواعها المختلفة والمعائن مثل الاسباجمي والكانينوللي والنوبي وهي عجينة محشوة بلحم الخنزير وهي أطباق ايطالية الاصل • والكانينوللي عبارة عن فطيرة مبططة محشوة باللحم المفروم وصلصة طماطم وتلف الفطيرة ويرش فوقها جبن بشور وتدخل (السلمندر وهو كالفرن بل النار من فوق) ليتحمر الوش •

الاسماك والاصداف :

Les Poissons et les Coquillages (Français)

Fish and Shell Fish (Anglais)

يوجد نوعين لطهي الاسماك :

١ - سمك مسلوق ويضاف اليه الصلصة وعند اختلاف الصلصة يختلف بالتالي اسم الطبق •

٢ - سمك مقلي أو مشوي •

اللحوم :

Les Entrées ou les Viandes (Français)

Meats (Anglais)

وهو أول طبق لحم مطبوخ في قائمة الطعام وهو دائما ساخن ومن الممكن أن يكون طبق من الفراخ أو السط أو الكلاوى أو المنخ أو الكس أو رأس التلو •

المشويات والمحمرات :

Les Grillades et les Rôtis (Français)
The Grills and the Roasts (Anglais)

من الممكن أن يكون طبق من اللحم أو الترخ أو الدواجن الصغيرة أو البط أو الكبد أو الكلاوى أو مختارات من اللحوم المختلفة سواء محمرة أو مشوية .

الطيور أو الحيوانات المصطادة (لحم الصيد) :

Les Cibiers (Français)
The Games (Anglais)

كل طير له موسم معين لاصطياده مثل الديك البرى أو الطهيوج أو القعاء أو طائر أو السمور . والحيوانات مثل الغزال أو الارب البرى .

الخضروات :

Les Legumes (Français)
The Vegetables (Anglais)

وهى تصاحب الطبق الرئيسى عادة . ومن تتاليد الفرنسيين أن يتناولوا الخضروات كطبق منفرد مثل الخرشوف البارد أو الساخن أو البليوس (كشك أمانث / باردا أو ساخنا ويقدم معهم الزبدة الساخنة الساخنة أو صلصة الهولانديز .
Beurre Fondu ou Sauce Hollandaise

ومن الممكن تناول الخضروات السابقة كطبق من فواتح الشبية .

البطاطس :

Les Pommes de Terre (Français)
The Potatoes (Anglais)

يرحمه حرار . ٠ صنف مختلف فى طريقة صهر البطاطس

Les Salades (Français) : السلطات
The Salads (Anglais)

وتكون اما سلطة من صنف واحد كالخس أو الجرجير أو الطماطم أو الخيار أو مشكلة . وحسب الاختيار يضاف اليها حامض الليمون مع زيت الزيتون أو صلصة السلطة الفرنسية (زيت زيتون . خل . مستردة فرنسية . ملح . فلفل) .

Les Entremets (Français) : الحلويات
The Desserts (Anglais)

وهي باردة أو ساخنة أو مختلطة . باردة مثل جميع أنواع الجاتوهات والمثلجات بأنواعها . و ساخنة مثل فطيرة السوزيت أو فطيرة المرسي أو الفطائر المنتنخة بالروم والشيكولاته . وباردة و ساخنة مثل بومبة الأيس كريم .

Les Fromages (Français) : الجبن
The Cheeses (Anglais)

ويقدم الى الزبون مختارات عديدة من الجبن ويختار ما يشتهييه ويقدم الكرفس والزبد والبسكويت والملح دائما مع الجبن .

Les Canapés (Français) : القدائد
The Savouries (Anglais)

هذا الطبق مالح قليلا وبسيط جدا ويتكون من شريحتين من خبز التوست المدهون بالزبد ويضع فوقه اما سردين أو عش الغراب أو جبىرى مخلوط بالكارى أو الجبن ثم توضع شرائح الخبز تحت النار ليتحمر الوش .

الفواكه :

وهو آخر طبق وأحيانا يوضع سنة بمصوءة بالتواكه الموسمية فوق الطاولة قبل جلوس الزبائن وخاصة في حفلات وذلك للزينة ولحرفة ومع تزويد تلك السلة بالفواكه المجففة .

وأخيرا تقدم القهوة مع المشروبات الروحية والبراندى . ومع القهوة يقدم الحلويات الصغيرة المصنعة الملفوفة فى الورق مثل قطع الشيكولاته بالنعناع وطرنشات الليمون والبرتقال المسكرة وتسمى

Franchise, Petit Four (Français)

Dainty, Delicacy, Titbit (Anglais)

موازنة قائمة الطعام

عند وضع قائمة الطعام يجب أن نتذكر عدة عوامل توافقنا

- ١ - تفضيل واختيار الزبائن للطعام .
 - ٢ - موسم السنة وطبيعة وماسبة وسبب الوليمة .
 - ٣ - المورد وهو المطبخ . عدد العاملين به ومعداته ولوازم التجهيز . وهل من الممكن تجهيز الوليمة في الوقت المناسب .
 - ٤ - قيمة التكلفة وثمان البيع .
 - ٥ - موازنة المأكولات وليس فقط للتنفيذ وسهولة الهضم بل يوضع فى الاعتبار أيضا الطعم والمذاق واللون والتركيب والملائمة .
- قائمة الطعام اليومية دائما يضعها رئيس الطهاة أو مدير المأكولات والمشروبات وذلك يرجع الى ادارة المؤسسة .
- بل قائمة الطعام التى يتفق عليها للحفلة أو الوليمة يرتبها ويصنفها مدير قسم الحفلات أو مدير المطعم مع استشارة رئيس الطهاة .
- ومدير المطعم يتبغى عليه أن يعرف رغبات الزبائن كذلك رئيس الطهاة ينبغى عليه أن يعرف استطاعة وقدرات العاملين تحت يده فى المطبخ يوم التجهيز والتحضير كذلك حدوده فى التكاليف التى أبيحت له .

كذلك لابد أن يضع الشخص الذى سينسق ويرتب قائمة الطعام فى الاعتبار ألا يضع قائمة طعام معقدة تحتاج الى كثير من المجهود وليس فى استطاعة طاقة رئيس الطهاة ومساعديه تحضيرها فى يوم واحد وهذا واضح وجلى أنه يوجد فرق شاسع فى ترتيب وتصنيف قائمة طعام لمطعم يخدم المئات وأحيانا الآلاف فى ساعات محدودة وبأقصى سرعة وبين مطعم آخر يخدم العشرات فى أوقات مريحة ومتفاوتة .

انواع قوائم الطعام

A la Carte (Français et Anglais)

١ - حسب الطلب

هي قائمة طعام بها مختارات عديدة من الاطباق ومنها يختار الزبون ما يروق له . أى الزبون هو الذى يحدد قائمة الطعام لنفسه .

٢ - وجبة كاملة بسعر محدود

Prix Fixe (Français) Table d'Hôte (Français et Anglais)

هي وجبة كاملة بسعر ثابت . وأحيانا يكون بها اختيار من طبقين أو ثلاثة من كل صنف وأحيانا لا يوجد بها اختيار على الاطلاق .

كيفية كان نوع قائمة الطعام فمن واجب صف الخدمة أن يكونوا مسمين بكل الاطباق وكيف تتكون من وأن يكون فى ذاكرتهم دائما أى نوع من الاطباق المعروفة العالمية التى ربما لا تكون فى قائمة الطعام فأحيانا يطلب الزبون طبقا ليس فى قائمة الطعام .

وسوف يطلب الزبائن دائما شرح واستيعاب وفهم تعبيرات الطعام الفرنسية . لذا على صف الخدمة أن يكونوا على علم بكلمات الطعام سواء بالفرنسية والانجليزية . وكم من الوقت سوف يستغرق الطبق لطهيته . ومواسم الخضروات والفواكه والاسماك بحرية أو نهريه والاصداف واللحوم والدواجن وصيد الحيوانات .
- ح - انتاج الجبن المختلفة واسماؤها .

وفى الابواب المقبلة تجد ردًا على الاسئلة السابقة .

الوقت الكافي لتضخيم طعام حسب الطلب

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC	MINUTES
Consommé	Clear Soup	مرقة اللحم أو الفروخ (شوربة راتفة)	10
Crème de -	Thick Soup	شوربة غليظة يضاف اليها الكريمة أو الدقيق	10
Macaroni, Spaghetti	Macaroni, Spaghetti	مكرونه . اسباجتى مع صلصة الطماطم -	15
Sauce Tomato	Tomato Sauce	صلصة اللحم الفرومة .	
Sauce Rolognaise	Minced Meat Sauce		10
Omelettes Variées	Varied Omelets	مغخارات العجة .	10
Oeufs sur le Plat	Fried Eggs	بيض مقلى .	10
Oeufs au Lard	Eggs and Bacon	بيض مقلى بلحم الخنزير .	10
Oeufs Pochés ou Brouillés	Poached or Scrambled Eggs	بيض مسلوق (بفقسه فى ماء منلى	10
Poissons Grillés ou Frit	Fish Grilled (Fried)	وخل) . او بيض مخلوط (باللين)	15-20
Poisson Poché	Fish Poached	ـ ام . شـ وى او مقلى .	20 25
Foie de Veau	Calf's Liver	ـ امك مسلوق .	15
Chateaubriand	Double Steak	كبد البتلو .	
Grillés, Filets	Grills, Steaks	قطعة لحم فيلتو مشوية لشخصين .	20

الآتى . الوقت اللازم لتقديم الطعام حسب الطلب . وهو الوقت الذى يستغرق بين أخذ الطلب من الزبون الى حين تقديمه له .

تابع) الوقت الكاف لتحضير طعام حسب الطلب

A Point	Medium Grill just done	مشويات • الفلتو	15
Bleu	Very Underdone	• نصف سوا .	5 - 8
Rien Cuit	Charred outside and Raw inside, Flared	مستوية من الخارج وغير مستوية من الداخل (يدوبك شمت النار) .	20
Saignant	Wee Cooked	• مستوية سواء كامل .	10
Chop d'Agneau	Underdone, Rare	• تحت نصف السوا .	15
Chop de Mouton	Lamb Chop	• قطعة لحم أوزى .	15-20
Côtelette de Porc	Mutton Chop	• قطعة لحم ضئان .	20
Côtelette de Veau	Pork Cutlet	• ريشة ضلع الخنزير .	20
Gibiers	Veal Cutlet	• ريشة آ ضلع البتلو .	25-40
Pigeon Grillé ou Roti	Games	• العايطور والحيوانات المصطادة .	20-30
Poussin (1 Portion)	Pigeon Grilled or Roasted	• حمام - مشوى أو محمر - .	
Poulet	Spring Chicken (1 Por.)	• كتوت صغير (لشخص واحد) .	
2 a 3 Portions	Chicken	• دماحة لحم كبير (لشخصين أو ثلاثة) .	45-60
	2 to 3 Portions		

(تابع) الوقت الكافي لتعضير طعام حسب الطلب

Suprême de Volaille	Breast of Chicken	صدور الفراخ	20
Canard Roti (2 a 3 Portions)	Roast Duck (2 to 3 Portions)	بطة كبيرة الحجم محمرة (لشخصين أو ثلاثة)	60
Caneton Roti (2 Portions)	Roast Duckling (2 Portions)	بطة صغيرة الحجم محمرة (لشخصين)	45
Pommes Frites	Fried Potatoes	بطاطس محمرة	10
Pommes au Four	Baked Potatoes	بطاطس مشوية في الفرن	20
Pommes en Purée	Mashed Potatoes	بطاطس مهروسة	10
Pommes Sautées	Soutees Potatoes	بطاطس مسلوقة تقطع طر نشات	10
Pommes Nature	Boiled Potatoes	بطاطس مسلوقة تقطع طر نشات	10
Tomates Grillées	Grilled Tomatoes	بطاطس مسلوقة	10
Soufflé	Souffle	عجينة مشوية	35
Canapés	Savouries	العجائن المنتفخة	15
		القدائد	



الاسماك

أسماء الاسماك بالفرنسية والانجليزية

• يوجد بعض الاسماك ليس لها مرادفات بالعربية بل حددنا بقدر المستطاع مواصفاتها وأين تعيش •

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC
Poisson	Fish	سمك •
Anchois	Anchovy	أنشوجا (من فصيلة السردين) •
Anguille	Eel	تعبان الماء •

(تابع) اسماء الاسماك بالفرنسية والانجليزية

Anguille Fumée	Smoked Eel
Aiglefin	Haddock
Blanchaille	Whitebait
Barbue	Brill
Barbeau	Barbel
Brochet	Pike
Carpe	Carp
Chabot	Chub
Cabillaud	Cod
Congré	Conger Eel
Dauphin	Dolphin
Dorade	Goldperch
Esturgeon	Sturgeon
Eperlan	Smelt
Flétan, Halibute	Halibut
Carrelt	Flounder
Coujou	Gudgeon

الثعابين المدخنة .
 سمك بحرى من فصيلة الرنجة .
 ساريا .
 بربون .
 السيوف (الالامع)
 الكراكي .
 سمك نهري من فصيلة الشبوط .
 شبوط .
 القد (بكلا) .
 زباد، المحمر .
 دلفيز (درفيل) .
 مـرـحـان (نهـري) .
 سمك بحرى ذو حجم كبير
 يعيش خاصة فى بحر البلطيق
 وبيضه هو الكافيار .
 سمك من فصيلة اليباض .
 سمك بحرى كبير الحجم .
 سمك بحرى ذو فم كبير .
 سمك نهري ينمو خاصة فى
 البلاد الاوربية .

(تابع) أسماء الاسماك بالفرنسية والانجليزية

Grondin	Haddock	سمك بحرى ينمو خاصة فى
Hareng	Herring	شمال الاطلنطى .
Harenguet	Spart	رنجه (رنكه) .
Lamproie	Lamprey	سمك صغير الحجم من فصيلة الرنجة .
Lingue	Ling	حيوان بحرى جسمه كالثعبان
Laitances	Soft Roes	وفمه كبير ومستدير .
Loup de Mer	Sea Basse	سمك يعيش فى شمال اوروبا .
Miasse	Miasse	بطارخ السمك .
Merlan	Whiting	الأروس .
Maquereau	Mackerel	مياس .
Mulet	Mullet, Grev	بياض .
Merlus	Hake	سمك من فصيلة الرنجة يعيش فى شمال الاطلنطك (سقمري)
Merluche Fumée	Smockée Haddock	البورى الرمادى اللون .
Morue	Salt Fish	وشاط .
Ombre	Grayling	سمك مدخن من فصيلة الرنجة
		سمك ملح (البكلا)
		ليس .

(تابع) اسماء الاسماك بالفرنسية والانجليزية

Perche	قشور (نهري)
Plic	من فصيلة سمك موسى وهو مطاط الشكل .
Raie	سمك بحري مخروطي الشكل .
Rouget	البربون الاحمر .
Requin	القشر .
Saumon	سلمون (حوت سليمان) .
Saumon Fumé	سلمون مدخن .
Sardine	سردين .
Sole	موسى .
Tanche	سمك نهري اوروبي يعيش مدة طويلة عند استخراجها من الماء
Thon	تونسه .
Tortue	السلفاه البحرية . ويعمل منها
Tortue Claire	شوربة رائقة (شوربة الترس)
Torpille	سمك رعاد .
Turbot	سمك الترس .
Vanénoise	سمك نهري صغير (كالبربوني)
Colmar	حيوان بحري ذو زوج من الاعضاء الحساسة الطويلة .

القواقع والاصداداف
COQUILLAGES (Français)
SHELLFISH (Anglais)

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC
Crabe	Crab	أبو جلمبو •
Crevette	Prawn, Shrimp	جمبرى •
Ecrevisse	Crayfish	كر كند نهري •
Escargots	Snails	قواقع •
Langouste	Crayfish	كر كند بحري •
Homard	Lobster	ستاكوزا •
Moule	Mussel	من فصيلة الصدفيات (ام الخلول)
Huitre	Oyster	بحار •
Pitoncle	Scallop	من فصيلة الصدفيات •

(تابع) الفواكه

Groseille Noire	زبيب أسود .
Groscille Verte ou Groseille a Maquareau	عاب الثعلب أو كبريزة أفريقية .
Grenade	رمانه .
Mangue	مانجو .
Marron	قسطل - أبو فروة .
Muron	حمر الملق .
Mûre	ر .
Melon	شمام .
Mandarine	نوسف اقدى .
Myrtille	التوت الازرق اللو .
Noix	بندق .
Noix	حوز .
Noisette	حوز البندق .
Orange	برتقال .
Olive	زيتون .

(تابع) الفواكه

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC
Abricot	Apricot	شمشلي .
Airelle Rouge, Canneberge	Cranberry, Bilberry	توت يبرى (احمر غامق) .
Ananas	Pineapple	اناناس - تفاح صنبورى
Amande	Almond	لوز - لوزة (ثمر وشجرة)
Aveline	Filbert	مزارع البندق .
Banane	Banana	موز .
Brugnon	Nectarine	نوع من الخوخ بدون وبر على قشرته .
Cassis	Black Currant	زبيب بناتى اسود .
Cerise	Cherry	كرز (كرز) .
Citron	Lemon	ليمون .
Coing	Quince	سفرجل .
Châtaigne	Chestnut	ابو فروة .
Datte	Date	بلح .
Figue	Fig	تين .
Fiamboise	Raspberry	تسوت
Fraise	Strawberry	شليك - فراوله .
Groseille Blanche	Currant, White	زبيب ابيض .
Groseille Rouge	Currant, Red	زبيب احمر .

(تابع) اللعوم

<p> Biifteck Ris de Veau Queue Langue Oreille Tête Selle La Selle d'Agneau Roti Tranche Saucisson </p>	<p> Beefsteak Sweetbread Tail Tongue Ear Head Saddle Roast Saddle of Lamb Slice Sausage (Dry) </p>	<p> شريحة من اللحم البقرى . • غدد المخ في الحيوان . • ذيل . • لسان . • آذن . • رأس . • سرج - بردهه (لكنه تعبير عن • ظهر العيوان) . • ظهر خروف محمر (الذ و اشهي • قطعة في الخروف) . • شريحة . • مقانق - سبوق - منبار (جاف) </p>
--	--	--

الطيور الأنيسة (البيئية) - لحم الصيد



FRANCAIS

Coq de Bruyère
 Chapon
 Poulet
 Canard
 Canard Sauvage

ANGLAIS

Mountain Cock
 Capon
 Chicken
 Duck
 Duck (Wild)

ARABIC

ديك سراكنشى .
 ديك منضى .
 فسروج .
 بطله .
 بط بسرى .

(تابع) الغضرووات والبقول

Moelle, Courgette	Marrow	كوسه .
Echalot	Eschalot or Shallot	نبات اخضر (من فصيلة الكرات
Epinards	Spinach	• ابو شوشه) .
Fèves	Broad Beans	• سبانخ .
Mange-Tout	String-Pea, Sugar-Pea	• فول حراتي اخضر .
Haricot Verts	French or Kidney Beans	• بسلة خضراء حلوة الطعم .
Haricot Blancs	Haricot Beans	• فاصوليا خضراء .
Laitue	Lettuce	• فاصوليا بيضاء .
Lentille	Lentil	• خس .
Mais	Maize	• عدس .
Menthe	Mint	• دره .
Millet	Millet	• نعناع .
Navet	Turnip	• دره عويجه .
Oignon	Onion	• الثليم .
Oseille	Sorrel	• اللفت .
Okra	Okra	• بصل .
Oignon de Printemps	Spring Onions	• نبات الحماض .
Orge	Barley	• باميه .
Orge Perlé	Pearl Barley	• بصل اخضر .
Panais	Parsnip	• شعير شعير .
		• شعير اولوى .
		• نوع من اللفت (جزر ابيض)

الغضرووات والبقول

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC
Aubergine	Egg-Plant	باذنجان .
Artichaut	Globe Artichoke	خرشوف .
Asperge	Asparagus	ضنبوس - كشك الماط .
Betterave	Beetroot	بنجر - شمندر .
Brocoli	Brocoli	نبات أخضر (من فصيلة الكرنب)
Carotte	Carrot	جزر .
Céleri	Celery	كرفس
Champignon	Mushroom	عش الغراب
Chicorée	Endive	نبات الهندباء - شيكوريا - سريس
Chou	Cabbage	الكرنب .
Choux de Bruxelles	Brussels Sprouts	نبته الكرنب .
Chou Rouge	Red Cabbage	كرنب أحمر .
Chouffleur	Cauliflower	كرنبيط .
Chou Ecosais	Kale	كرنب السلطة - كرتب متشرش .
Chou de Mer	Seakale	كرنب ينمو على ضفاف البحر .
Concombre	Cucumber	خيار .
Cresson	Cress or Watercress	حرجير .
Courge	Pumpkin	قرعة - يقطينه .

(تابع) الطيور الأنيسة (البيئية) - لحم الصيد

Venaisan

B.écasse

Pigeon Sauvage

Venison, Deer Meat

Woodcock

Wild Pigeon

لحم الغزال .

دجاجة الارض (ذو منقار طويل

وارجل قصيره) .

حمامة - حمامة (برى) .

(تابع) الطيور الأنيسية (البَيْسِيَّة) - لحم الصيد

Caneton	Duckling	• فرخ البط (صغير العمر)
Poulet	Fowl	• دجاج
Oie	Goose	• اوزة
Oison	Gosling	• وزه صغيرة الحجم والعمر
Grouse	Grouse	• طهيوج (طائر)
Pintade	Guinea Fowl	• جاج سوداني
Lièvre	Hare	• أرنب برى
Leveret	Leveret	• أرنب منفي
Perdrix	Partridge	• حجل - قطاء (طائر)
Pigeon	Pigeon	• حمامة (منزلي)
Faisan	Pheasant	• الدراج - طهيوج (ديك برى)
Pluvier	Plover, Golden	• رقزراق (طائر)
Poularde	Pullet	• دجاجة صغيرة العمر ومسننه
Caille	Quail	• طائر السلوى - السمان
Lapin, Lapereau	Rabbit	• الأرنب البيتي
Bécassine	Snipe	• طائر الشنقب (البكاثين)
Sarcelle	Teal	• نوع من البط
Dindon	Turkey	• ديك رومي (كبير الحجم)
Dinde	Young Turkey	• ديك رومي (صغير العمر)

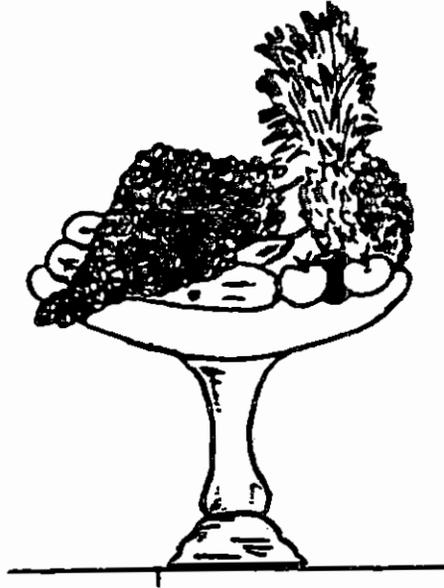
(تابع) الخضروات والبقول

Petits Pois	Peas	بسنله .
Pommes de Terre	Potatoes	بطاطس .
Poireau	Leek	كرات أبو شوشه .
Persil	Parsley	بققدونس .
Piment	Pimento, Red Pepper	فلفل أحمر غير حار .
Radis	Radish	فجل .
Raifort	Horse Radish	راس الفجل .
Salsifis	Salsify	نبات جذرى بحجم الجزر ولون اللفت .
Topinambour	Jerusalem Artichoke	خرشوف جيروساليم .
Tomate	Tomato	طماطم .
Ail	Garlic	ثوم .
Patata Douce	Sweet Potato	بطاطا .
Avocat	Avocado Pear	ثمرة بشكل الكمثرى وقشره سميكة، خضراء عاتمة ونواة كبيرة الحجم .
Cornichon	Gherkin	خيار صغير الحجم (خيار قشه)

الفواكه

FRUITS (Français)

FRUIT (Anglais)



(تابع) اللحم

Poitrine	Breast	صدر .
Côtelette	Cutlet	ريشه - ضلع - كستليته
Filet	Filet	شريحة سميكة من اللحم أو السمك وخالية من الدهن أو العظم
Hanche	Haunch	أعلى الفخذ .
Rognon	Kidney	كلييه - كلوه .
Cuissot	Knuckle	ركبة .
Gigot	Leg	ساق - رجل .
Cou	Neck	رقبه .
Foie	Liver	كبده .
Loinç	Loin	الجزء المحصور بين الضلوع وعظمة أعلى الفخذ - بيت
Carré	Ribs	الكلاوى .
Saucisse	Sausage (Fresh)	صلبوع .
Epaule	Shoulder	مقاتق - سجنق - منبار (طازج)
Aloyau	Sirloin	منكب - كتف .
		قطعية بقبرى من جزء بيت الكلاوى .

اللحم

VIANDE (Français)

MEAT (Anglais)



FRANCAIS

Boeuf

Veau

Mouton

Agneau

Porc

Cocho -le Lait

Cervelles

ANGLAIS

Beef

Veal

Mutton

Lamb

Pork

Suckling Pig

Brains

ARABIC

بقري

عجالي

ضئاني

اوزى

لحم البقر

خنزير صغير العمر

مخ

(تابع) الفواكه

Pêche	Peach	خوخ
Poire	Pear	كشبرى
Prune	Plum	بر قيقون
Pruneau	Prune	بر قيقون جاف - قراصية
Pamplemousse	Grape Fruit	ليمون هندي
Pastèque	Water Melon	بطيخ
Raisin	Grapes	عنب
Raisin de Corinthe	Currant	زبيب (العنب عامة)
Reine Claude	Greengage	بر قيقون كبير الحجم ذو قشرة رقيقة خضراء

أشهر أنواع الجبن وموسم إنتاجها

اسم الجبن	موسم الإنتاج
Brie	من ١٥ أكتوبر الى ١٥ ابريل .
Bondon	من أوائل مايو الى أواخر يوليو .
Camembert	من أوائل نوفمبر الى ١٥ مارس .
Cheshire	طوال السنة .
Cheddar	طوال السنة .
Coulommiers	من أوائل مايو الى أواخر يولييه .
Dutch	طوال السنة ما عدا الشتاء .
Corgonzola	طوال السنة والاجود فى الشتاء .
Gruyere	طوال السنة .
Livarot	من أوائل أكتوبر الى أواخر ابريل .
Parmesan	طوال السنة .
Petit Suisse	من أوائل مايو الى أواخر يولييه .
Pont-l'Evêque	من أوائل يونية الى أواخر سبتمبر .
Port-Salut	طوال السنة والاجود فى الصيف .
Roquefort	من أوائل ابريل الى أواخر أغسطس .
Stilton	طوال السنة ما عدا الصيف .

الاستعدادات اليومية للمطعم قبل استقبال الزبائن

كل صف العاملين فى المطاعم والمطابخ عليهم واجبات قبل خدمة الزبائن وهو تحضير وتهيئة كل المستلزمات اللازمة . فالمطبخ عليه تحضير واعداد الطعام والمطعم سيشرح تفصيلىا واجباته .

كل هذه الواجبات سواء فى المطبخ أو المطعم تسمى **Mise en Place (F)** وهى حرفيا معناها وضع كل شئ أو اعداد كل شئ فى مكانه .

الواجبات اليومية للمطعم **Mise en Place**

فى معظم الفنادق الكبرى يوجد مطعم منفصل للزبائن لتناول الافطار . سواء كان المطعم يستخدم للافطار والغذاء والعشاء أو للغذاء والعشاء فقط فالواجبات اليومية لا تختلف .

ازالة كل شئ من على الموائد . أوانى الملح والفلفل والبهارات تجمع فى صينية . أوانى المستردة تجمع وتخلى من المستردة المتبقية وتوضع فى سلطانية كبيرة بها مياه دافئة وذلك لتسهيل غسل أوانى المستردة . فازات الورد تجمع فى صينية وتوضع فى مكان معين فى المطعم أو ترسل الى حجرة الورد (قسم الزهور) . وعادة احضار الورد وتنسيقه من واجبات قسم مدبرة الفندق .

الواجبات السابقة يمكن اعدادها قبل اغلاق المطعم فى المساء فى حالة استخدام المطعم للغذاء والمشاء فقط .

الواجب الاول عند حضور صف الخدمة فى الصباح هو فتح كل النوافذ لتهوية المطعم من الدخان والسيجار والروائح المتخلفة من الليلة السابقة .

كل فرد من صف الخدمة عليه واجب يومى . اذ أنه من واجبات رئيس صف الخدمة كتابة هذه الواجبات على لوحة ووضعها على الحائط فى مكان ظاهر لجميع صف الخدمة . وبها بيانات عن الاجازات لكل فرد . نظافة الملاحات والفلفل وبألها - مسح ونظافة عنق زجاجات الصلصات - عمل مستردة طازجة

رضوها في أرائي المستردة النظيفة - تلميع الفضيّات (الشوك • السكاكين • لمباتق) - نظافة التروليات وتلميعها - نظافة البوفيه البارد - ملا البونيهات بالاطباق والفضيات المختلفة - سن السكاكين الخاصة لتقطع اللحم والنيور أمام الزبائن - تغيير الفوط والمنارش المتسخة من الليلة السابقة بنفس العدد من فوط ومنارش نظيفة من قسم البياضات - فرش الطاوات بالمنارش النظيفة والاطباق والفوط والفضيات اللازمة - ملا الصوان الخاص بالاطباق الساخنة • ثم تغفل النوافذ وتدفيء الحجرة • أما في الصيف إذا كان المطعم مزود بتكييف الهواء فتغفل النوافذ أيضا لان فتح النوافذ لا يساعد مكيف الهواء على التشغيل السليم •

عد الانتهاء من التحضيرات السابقة (عادة قبل فتح أبواب المطعم لاستقبال الزبائن بثلاثة أرباع ساعة) ينصرف صف الخدمة لتهيأة مظهرهم وغسل أيديهم ووجوههم والاسترخاء وارتداء الزي الخاص بالمطعم وتناول طعامهم في الكانتين الخاص بالماملين • ثم العودة الى المطعم قبل فتح أبوابه للزبائن على الاقل بعشرة دقائق وذلك لوضع اللمسات الاخيرة على الموائد المكلفون بخدمتها واحضار الحلويات والخبز ووضعها على التروليات • والمأكولات الباردة على البوفيه البارد •

تنظيم الـ Mise en Place

يوجد أحد من رؤساء صف الخدمة مسئول عن تنظيم الـ Mise en Place ووضع الواجبات اليومية لكل فرد • مثلا أحد مسئول عن نظافة أرائي المستردة وملاها بمستردة طازجة وآخر مسئول عن نظافة الملاحات والنلنل وملاها وترزيعتها على الطاوات لمدة أسبوع والاول يقوم بواجبات الثاني الاسبرع الثاني وهكذا - ليكون هناك ساراة في العمل وكل فرد ملهم بكل واجبات تحضير لمطعم • ومسؤوليته أيضا تحطيم الاحازت الاسرعية والسوية لجميع أفراد لعبدن بالمطعم - ووضع الاسماء الخاصة بالماملين المسئولين عن خدمة الطاوات وساعدين لهم كالتالي •

	Maître d'Hôtel de Station	Chef de Rang	Demi Chef de Rang
Station No. (1) Station No. (2) Station No. (3) Station No. (4) Station No. (5)			

Voiture de Dessert

Voiture de Hors d'Oeuvres

Voiture de Salade

نظافة المطعم

نظافة الارضية والشبابيك والحوائط والستائر ليس من اختصاص صف العاملين بخدمة المطعم اذ أنه يوجد عمال نظافة مخصصين لذلك . بل يجب أخذ فكرة بسيطة فاذا كانت الارضية من السجاد فينظف بالمكنسة الكهربائية وكيفية استعمالها . أما اذا كانت الارضية باركيه فتتنظف أولاً بفرشاه ناعمة لازالة الاتربة ثم تدهن بالورنيش الخاص بالباركيه ثم يلمع .

ويجب كل أسبوعٍ أو عشرة أيام على الاكثر نظافة المطعم نظافة كاملة . وذلك بنقل الكراسي والطاولات الى النصف الاول من المطعم ليسهل نظافة النصف الثاني نظافة كاملة صحيحة . ثم تنقل الطاولات الى النصف الثاني التنظيف ليسهل نظافة القسم الاول .

قبل نظافة الارضية يجب نظافة الستائر والتابلوهات والارفف اذا كان هناك بفرشاه ناعمة كذلك الكراسي .

الطاولات :

مادة يكون سطح الطاولة مغطى بصوف الفانلة الغشن ويسمى (F) Molleton
(E) Soft Flannel ومثبت بأحرف الطاولة بمادة لاصقة أو مسامير رفيعة منعاً للانزلاق والهدف من وضع صوف الفانلة على سطح الطاولة هو .

- ١ - عند وضع الاطباق والفضيات والاكواب امام الزبون فلا يسمع لهم رنين .
- ٢ - عدم ترحلق الاطباق والفضيات والاكواب اذ أن صوف الفانلة الغشن عبارة عن مغناطيس بطريقة غير مباشرة فلا تترحلِق الاشياء السابقة بأى حركة بسيطة .

٣ - حمل حافة الصعدة صرية كوسادة خفيفة وليست حادة في حالة اتكاء الزبون بوسعها على الطاولة .

صوف الفانلة الغشن لا يرفع ابداً من على الطاولة وهو لا يتغير الا في حالة التدريب فقط . أما في الكافيتيريات اذا كان سطح الطاولة مغطى بالزجاج فتختلف

أولا بقطعة من التماس مبلولة بالماء الدافئ والصابون وتنشف بقطعة أخرى من التماس الجاف للتنظيف واللمعان .

أما إذا كانت الطاوات من الخشب اللامع فيجب تنظيفها بقطعة من القماش المغموسة في الخل والنشادر ثم تجفيفها بقطعة من القماش الجافة .

صوان الفضيّات والاطباق :

يجب ازالة جميع الاطباق والمفارش والفضيات أولا وتنظيفه من الاتربة والفضلات ثم تنظيفه بقطعة من القماش المبلولة بالماء الدافئ والصابون ثم تجفيفه بقطعة من القماش الجافة .

المرايسات :

يوجد عدة طرق لتنظيفها وتلميعها أما الطريقة الاقتصادية فهي ينمس فرخ من ورق الجرائد في الماء المزوج بالخل وتمريها على المرآة وتجفف في الحال بشرخ من ورق الجرائد .

التروليسات :

أغلب التروليسات مصنوعة من الخشب اللامع فتتنظف بالماء الدافئ فقط أو بقطعة من القماش المغموسة في الخل والنشادر لتلميعها .

أما ترولي اللحوم الساخنة فدائما مصنوع من المعدن المفضض أو النحاس البراق فينظف أولا بالماء الدافئ والصابون لازالة الدهون ويقع الصلصات منه ثم يلمع بالبراسو .

أواني الزهور (الفزازات) :

نظافة الفزازات ترجع الى مادتها فاذا كانت من البلور فيجب وضعها في حوض مملوء بالماء الساخن والخل ثم تلمع . أما إذا كانت من الفضة أو مادة معدنية

- فيجب غطسها فى الماء الدافئ ثم تجفيفها وتلمع بسادة تلميع الفضيّات .
- وتنسيق لزمور يحتاج الى شخص متدرب على هذا العمل .

تغيير المفارش والقوط :

تغيير المفارش والقوط مرة أو اثنين فى اليوم وذلك يرجع الى حجم المطعم ومقدار المخزون . تغيير المفروشات على أساس واحد نظيف بواحد مثله متسخ . وعادة يكون Chef de Rang مسئول عن التغيير فيعد عشر فوط ويحزمها وهكذا أما المفارش فتعد كل على حده حسب حجم المنرش وفى نوتة خاصة بالمفروشات يكتب اليوم وعدد المفارش والقوط ويذهب الى قسم البياضات ويسلم النوتة والمفروشات الى الشخص المسئول عن التسليم فيأخذ الاصل المقيد بالنوتة ويسلمه القوط والمفارش على أساس نفس العدد المتسخ .

توضع القوط والمفارش فى الدولاب الخاص بها بنظام وكل حجم مفرش مع الحجم الذى يساويه وذلك لسهولة النمل . وعلى صف الخدمة أن يعرف أحجام المفارش مع الطاومات التى تتبعها . ويجب استعمال القوط للفرش السليم . وعند اعطاء الزبون الفضية اللازمة تقدم على طبق مغطى بفوطة نظيفة .

ولصف الخدمة فوط خاصة للاستعمال وليس على الاطلاق القوط الخاصة بالزبون . وتوضع على ساعده الايسر وليس أبدا تحت أبطه أو فى جيب البنطلون أو الجاكت .

التوابل :

(الملح - الفلفل - المستردة - الزيت - الخل - الصلصات) . الملاحات والفلفل وزجاجات الزيت والخل وأوانى المستردة والسكريات يجب أن تنظف يوميا . كل أسبوع تفرغ الملاحات والفلفل فى أنية كل على حده وتوضع فى الماء الدافئ والصابون لمدة نصف ساعة ثم تشطف جيدا ثم تجفف وتلمع اذا كانت من النضمة وتملا . وأحيانا تسد ثنوب للمح والفلفل نتيجة الرطوبة فتفتح ثنوبها بسلك رفيع . السكريات يجب أن تفرغ يوميا وتنظف وتملا ثانيا . وأوانى المستردة يجب تفريفها ووضعها فى ساء دافئ ثم تنظف وتنشف وتملا

ثانياً بمسطرة ضرجة • زجاجات ائصصة يجب سح أعناقها جيداً بظطنة من القماش المبلولة بالماء الدافئ وتنشف •

الفضيات :

ترسل الفضيات المسخة الى قسم تنظيف الفضيات والاطباق ثم تنشف وتلمع وذلك بغطسها فى اناء به مياه ساخنة وتنشف فى الحال • ويجب العناية بمخالب الشوك فاذا كانت صفراء باهتة تغمس فى سيرتو خاص وتنشل فى الحال ثم تغطس فى الماء البارد ثم تجفف •

العناية بأطباق وقوارب الفضة :

تجنب قطع اللحوم أو أى شئ فى أطباق وقوارب الفضة لعدم تجريحها • والعناية بنظافتها وتلميعها هى وظيفة قسم تلميع الفضيات • وتوجد ماكينات خاصة لتلميع الفضيات وبودرة خاصة لهذا الغرض •

ترولى اللحوم :

بعد الانتهاء من الخدمة لكل وجبة يجب افراغ خزان الماء وتنظيف الترولى من الدهون وتلميعه ببودرة التلميع ليكون الترولى جاهزاً لخدمة الوجبة المقبلة • قبل ابتداء الخدمة بنصف ساعة يجب ملء الخزان بماء ساخن وملء خزانى الوقود بالسبرتو واشعاله وقفل غطاء الترولى • وقبل ابتداء الخدمة بعشرة دقائق يكون الترولى فى حالة ساخنة فتوضع اللحوم •

مواقد الطبخ :

Réchauds (Français)

Lamp Cookekeries (Anglais)

عادة من واجبات Commis de Rang تنظيف مواقد الطبخ وملئها بالسبرتو

أو تفيير أنبوبة البوتاجاز •

أطباق وفناجين الصينى :

يجب التأكد من الاطباق ألا تكون مبقعة • اذ أنه بعد عملية غسيل الاطباق خلال ماكينة الغسل نرى الاطباق ما زالت مبقعة ومعرقه وما زال بها فضلات من بودرة الغسيل والصودا التى فى الماكينة لذلك بفوظة من القماش المبلولة بالماء

الدافىء والخل تمرر على الاطباق وفي نفس الوقت شخص آخر ينشئها بفوطه جافة نظفة لتجميعها .

يلاحظ بعد عملية الغسيل فى الماكينة أن الفناجين ما زال بها بقع من أحمر الشفانيف أو الشاى أو القهوة فيجب أن تعامل فى نظافتها كنفس العملية السابقة .
الفناجين والاطباق المشروخة أو المكسور أحرفها يجب التخلص منها وعدم استعمالها على الاطلاق .

الكوبايات والشفاشق :

الى أوائل القرن العشرين كانت تغسل الكوبايات والشفاشق فى حوض من الخشب به ماء دافىء وصابون وتشطف فى حوض آخر من الخشب أيضا به ماء والهدف من استعمال أحواض الخشب هو عدم سهولة تكسيرها ورد فعل اصطدام الزجاج بالخشب فهو لين .

وتقدم العلم الحديث فيوجد الان ماكينات خاصة لتنظيف الكوبايات والشفاشق وهى كمثلى ماكينات غسيل الاطباق بل تختلف فى أن درجة حرارة الماء التى تمرر بها ليست ساخنة جدا وذلك لتفادى كسرها وصابون فقط يزود بالماكينة .

ويوجد ماكينات أخرى وهى عبارة عن فرش تدور داخل الكوباية وحولها فانفرشاه مع الماء الدافىء والصابون يقومان بعملية الغسيل والتشطيف . وهى عملية فى المطاعم الصغيرة التى يخدم المئات .

أما المطاعم والبارات والفنادق الكبيرة يستعملون الماكينة الاولى التى تنظف ألقا من الكوبايات فى ساعات معدودة . اذ توضع الكوبايات المتسخة فى أسسته من السلك المغطى بالبلاستيك منعاً لصدأها وكل سبت متسم الى أقسام فكل قسم بحجم كوباية واحدة . ويدخل السبت بأكمده فى ماكينة الغسيل .

عند تجفيف وتلبيح الكوبايات من الافضل استعمال فوط من النيل لان النيل يمتص الماء بسرعة . أما اذا كانت أعناق الشفاشق ضيقة واستحالة إدخال اليد داخلها خاصة شفاشق النييد . فأفضل طريقة هى وضع قطع من قشر لبطاطس

المقطعة تقطعها رقيقا فى الشفشق مع ماء دافىء ويرج الشفشق جيدا فقشر البطاطس يمتص الاتساخات والعلامات التى بداخل الشفشق . ثم يشطف جيدا بماء دافىء مرة أخرى . تفادى استعمال فوط من قماش القطن لتجفيف الكوبايات والشفشق لان القطن يترك وبرا ولا يمتص الماء كلية كالتيل .

الصوانى :

الصوانى المعدنية تلمع بواسطة بودرة أو سائل التبيح . أما الصوانى المصنوعة من الزنك أو الخشبية أو الالمنيوم فتتنظف باماء والصابون وتجفف . تجنب غسل صوانى الالمنيوم بالصودا لانها تؤثر على معدن الالمنيوم فيقتم ويسود لونها ومن الاستحالة رجوعها الى بريقتها ولمعانها على ما كانت عليه من قبل .

جرادل الثلج :

غالبا تكون جرادل الثلج من معدن الفضة . يجب على الاقل تلميعها كل ثلاثة أيام .

الظفايات :

أحيانا تكون من الزجاج اللورى أو الصينى أو الفضة . فاذا كانت من معدن الفضة فيجب تلميعها كل ثلاثة أيام على الاقل .

خلة الاسنان :

تقدم خلة الاسنان للزبائن اما فى كأس زجاجى صغير أو أنية صغيرة معدنية .

التحضير للخدمة

بعد الانتهاء من نظافة المطعم تأتي الترتيبات التالية .

خزانات أدوات المائدة (المعطيات) :

Buffets (Français)

Sideboards (Anglais)

قبل حضور الزبائن الى المطعم لابد أن تملأ خزانات أدوات المطعم باللوازم التي تتطلب للخدمة بنظام وترتيب معين حتى لا يحدث اضطراب عند تغيير صف الخدمة الى محطات أخرى أو احلال بعض صف الخدمة الى محطات الفائين أو الذين يحلون محلهم فى أجازتهم الاسبوعية .

كل خزانة يجب أن تحتوى على اللوازم الآتية سواء كان غذاء أو عشاء :

لطايات - سبت خبز - زجاجة من صلصة التوباسكو - زجاجة من صلصة وستشير - زجاجة من صلصة الكتشب (صلصة الطماطم) - زجاجة من صلصة المانجو) - زجاجة من المخللات وغالباً تكون من الخيار والبصل - مستردة فرنسية - مستردة انجليزية - مستردة الديجون - زيت - خل .

فضيات :

معالق شوربة - معالق حلو - معالق قهوة - معالق شاي (أكبر قليلاً من معالق القهوة) صفاية شاي .

شوك لحم - شوك سمك - شوك الاصداف - شوك ومعالق للخدمة (أكبر حجماً) شوك حلو . سكاكين لحم - سكاكين سمك - سكاكين خبز .

ملاقط الاستاكوزا وكساراتها - شوك وكماشات التواقع - مفارف الشوربة .
دوارق غسيل أطراف الاصابع (ويملاً بمياه دافئة وطرش ليمون أو بمياه الورد)

أواني زجاجية :

شفاشق ماء وأكواب .

مفروشات :

• فوط ومنارش الطاومات

أشياء يجب أن تكون في الجيب قبل الخدمة :

• فتاحة الزجاجات والنيذ - كبريت - قلم - دفتر لكتابة ما يتطلبه الزبون

أشياء يجب أن يحملها كل شخص يقوم بالخدمة على ساعده الايسر :

• فوطلة الخدمة (غالباً تكون من قماش التيل)

الصيني :

أطباق الخبز وتسمى (أطباق جانبية) - أطباق سمك - أطباق حلو -
أطباق لحم (لخدمة اللحوم الباردة) - صحون فناجين القهوة - صحون فناجين
الشاي - صحون فناجين الشورية - سلطانيات صغيرة مملوءة بالسكر (أحيانا
تكون من الكريستال أو الزجاج أو الفضة)

• شرائح من الليمون لتوضع على حافة أو في دورق غسيل الاصابع

دورق مملوء بالماء الدافئ أو مياه المورد ملأ دوارق غسيل أطراف الاصابع عندما
يتطلب الاسر - كأس زجاجي أو فضي صغير مملوء بخلة الاسنان

تحضير الطاوات وفرشها

تحضير وفرش الطاوات يتطلب عددا من صف الخدمة دو 'نجيرة لينتهوا من هذا العمل فى أقل وقت ممكن وفى نفس الوقت يكون دقيقا ومنظما .

وعادة هذا الصف يقسم العمل بين أنفسهم فمثلا واحد يحضر مفارش الطاوات من الدولاب الذى يحتفظ فيه المفارش ويضع كل حجم مفرش على الطاولة التى تناسبها وذلك يتطلب معرفة أحجام المفارش بالنظر اليها فقط وهى مطوية . وآخر يفرشها على الطاوات وآخر يضع الاطباق (أطباق الديكور) . وآخر يضع أطباق الخبز (الاطباق الجانبية) . وآخر يضع سكاكين الخبز على الاطباق الجانبية وآخر يضع الشوك والسكاكين على الطاوات . والشخص الاوئ يطبق الفوط ويضعها على الاطباق وآخر يضع الملاحات والفلفل وآخر يضع الطنبايات وفازات الورد ثم يضع الـ *Sommelier* الكؤوس على الطاوات .

وضع المفارش على الطاولة :

قبل وضع المفرش على الطاولة يجب التأكد أن الطاولة فى مكانها السليم ومتوازية مع الطاوات الاخرى . أحيانا تكون أرجل الطاوات ليست متساوية الطول تماما أو نفس أرضية المطعم ليست متساوية وذلك يمرجح الطاولة . ولتفادى هذه العيوب بقطعة صغيرة من الفلين توضع تحت رجل الطاولة . ومصانع الترايبيزات قدمت نوعا حديثا وهو بتثبيت عند نهاية كل رجل قطعة من المعدن بداخلها حلزون موصل الى أسطوانة صغيرة تدار حسب الحاجة لتوازن أرجلها مع أرضية المطعم .

ويجب أن يكسى المفرش أرجل الطاولة وأن يكون مهدلا بحيث يبعد ١٠ سم تقريبا عن أرضية المطعم .

ولوضع المفرش على الطاولة . قف فى الوسط بين رجلين الطاولة ثم افتح المفرش بحيث أن يكون تثبتين (طويتين) من طويات المفرش مواجهة لك ووجه (وش) المفرش اللامع مواحه لك فى الطوية الاوئ المواجه لك . إذ أر المفرش يأتى بعد غسيله وكية مطبق على شكل حرف (W) .

الطوية الاوئ تؤخذ بين الابهام والاصابع وبالإبهام رفع الصية الاوئ والظية الوسطى بين الاصبع الاوئ والثانى . افرد ذراعك على مساحة طاولة ثم ارفع المفرش وضع الظية الثالثة فوق حافة الطاولة البعيدة عنك ثم اترك باقى المفرش

يتمدد على الطاولة - أطلق يدك من مركز الطية وعلى مهل اسحب الطية
العليا لعل أن يتناسب وسط المفرش مع وسط الطاولة وذلك بالنظر - أنظر حول
الطاولة وتأكد أن المفرش يغطي حول الطاولة ورجليها - بعد ذلك توضع الكراسي
في مكانها الصحيح -

? Couvert (F)

Cover (E)

ما معنى

هو المكان الذي يوضع فيه الطبق الرئيسي على الطاولة وفوقه الفوطه وعلى
جانبيه الفضية اللازمة للاستعمال وبالجانب الايسر طبق الخبز وفوقه سكينه
الخبز الصغيره - وأمام سكينه اللحم توضع كؤوس النبيذ اللازمة للاستعمال -

وضع الفضية على الطاولة :

بعد فرش الطاولة بالمفارش توضع الاطباق والفضيات - فرش الطاوات في
المطاعم حسب الطلب يفنى فقط - وضع حد أدنى من الفضية على الطاوات
ثم توضع الفضية اللازمة بعد معرفة طلبات الزبون - بل اذا عرفت طلبات
الزبائن مقدما فتوضع الفضية اللازمة لهم قبل جلوسهم - ويجب أن توضع الفضية
بهيدسه ودقة وتذكر دائما أنها أول شيء يراه الزبون عند جلوسه وأول شعور
وانطباع له -

أولا يوضع طبق العرض (وهو فى حجم اللحم ومزحرف بأول حرفين باسم
الندىق أو المؤسسة أو المطعم وأحيانا بالاسم الكامل لهم) على الطاولة والمسافة
حوالى ١ سم بين حرف الطبق وحرف الطاولة - ويجب التأكد أن الطبق نظيف
ولامع واذا كان مطبوع عليه شعار أو اسمه فيجب أن يكون سراجها لوجه الزبون
أى على وضع الساعة ١٢ - ثم توضع الفضية على الطاولة بحيث أن تكون نظيفة
ولامعة - وتمسك الفضية بفوطه وذلك لتجنب بصمات الاصابع عليها - ثم
يوضع طبق الخبز (التبق الجانبى) على الجانب الايسر لتبقى الرئيسية (الطبق
المضرع عليه اسم المطعم) وتبعد مسافة بينه حوالى ٢ سم - وتوضع سكينه
الخبز بوضع رأسى فوق طبق الخبز ورساها الى الخارج ليس موجهها طبق اللحم -
الفضية يجب أن تكون مصمومة على بعضها وليست متلاصقة عند رصها على الطاولة -

• مشال

عشاء
Dinner

حساء الترسة بالشيري
Tortue claire au Sherry

عجة بكبد وقلوب الطيور
Omlette au Foie de Volaille

ريش ضاني محمرة
Carré d'Agneau rôti Persillé

كوسه بالطماطم والثوم
Courgettes Provençales

بطاطس محمرة
Pommes rôti

سلطة الفواكه
Salade de Fruits

أمايب الحلويات الانيقة
Friandises

قهوة
Café

• عند وضع الـ Couvert لقائمة الطعام السابقة أتبع الخطوات الآتية :

• بدأ أولا بوضع سكينه اللحم ويكون سلاحها موجهها طبق العرض وعلى يمينه وتبعد ١ سم منه ونهاية يد السكينه تبعد حوالي ١ سم من نهاية حرف الطاولة • وبجانب سكينه اللحم ضع سمعته الحساء • ومن على يسار طبق العرض ومن على مسافة حوالي ١ سم ضع شوكة اللحم ثم شوكة خرى للسمعة بحيث تكون أعلى قليلا بحوالي ربع سم من شوكة اللحم • وعلى بعد حوالي ١ سم من شوكة السمعة ضع طبق العنز وفوقه سكينه الخبز • أمام طبق العرض ضع شوكة

الحدو بحيث تكون يدها على شمال صيق العرض وبأعلاه سيلا حوالى نصف سم
ضع ملعقة العلو بحيث تكون يدها على يمين طبق العرض .

كأس الماء يوضع على بعد حوالى ١ سم من الطرف الاعلى لسكينة اللحم .
كأس النبيذ الابيض يوضع بعد كأس الماء ثم يليه كأس النبيذ الاحمر . كأس
النبيذ الابيض وكأس النبيذ الاحمر يكونا مائلين أى يأخذون درجة ٤٥ نحو طبق
العرض . توضع الفوطاة بعد طيها فوق طبق العرض . وأخيرا يوضع الملح
والفلفل وفازة بها وردة أو اثنين على الاكثر وطفاية . واذا كان هناك كبريت
خاص عليه شعار أو اسم الفندق أو المطعم يوضع بجانب الطفاية .

وضع الـ Couvert أساسيا هو واحد فى أى مطعم بل ربما يوجد بعض
الاختلاف الطفيف فى بعض المطاعم . فصف الخدمة عليه أن ينساق الى أسلوب
المطعم الذى يعمل فيه .

وفى المطاعم التى تقدم خدمة حسب الطلب فقط فيكنى وضع فضية
المشهيات أو شوكة وسكينة سمك ثم توضع الفضية اللازمة للاستعمال بعد أخذ
طلبات الزبون . وتقدم الفضية على طبق مغطى بفوطاة .

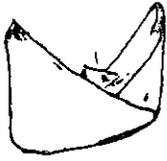
وفى المطاعم التى تقدم خدمة حسب الطلب ووجبات ثابتة مع سعر محدود
من الافضل وضع شوكة وسكينة سمك فقط ثم تقدم الفضية اللازمة للاستعمال
بعد أخذ طلبات الزبون .

أما اذا كان هناك حفلة رتب وعرفت تفاصيل الوجبة فتوضع الفضيات
اللازمة للاستعمال لكل زبون قبل وصولهم على الطاولة .

اذا كانت الطاولة مستديرة فالمسافة حوالى ٢٥ سم لى ٢٧ سم لكل Couvert
دا كانت الطاولة مربعة الاربعه انحصر فيكنى وضع ملاحه وفلفل فقط
ويرضمار فى مركز الطاولة سهوله تيارتهم .

دا كانت الطاولة مربعة ولعدة اشخاص فيوضع مسح وفلفل بسين كل
اربعه أشخاص متقديين على الطاولة

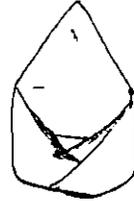
أشكال مختلفة لتطبيق الفوط



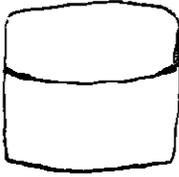
(١)



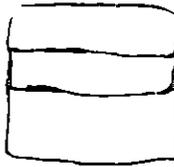
(٢)



(٣)



(٤)



(٥)



(٦)

زخرفة تطبيق الفوط أصبح بسيطاً من عهد قريب وذلك يرجع الى معارضة بعض الزبائن على أساس عوامل صحية فى مناولة الفوط لزخرفتها بتطبيقها تطبيقات معقدة بواسطة صف الخدمة والى معارضة أخرى من جانب ادارات الفندق أو المطعم فى عدم اضاءة الوقت والعمالة والجهد .

مع ذلك ظلت زخرفة تطبيق الفوط مطلوبة خاصة فى الحفلات الكبرى .
الشكل رقم (١) ويلقب بالتاج والشكل رقم (٢) يلقب بالقرطاس والشكل رقم (٣) يلقب بقبعة الطباخ والشكل رقم (٦) يلقب بالمروحة .

الاشكال السابقة تستعمل أكثر الاحيان فى الحفلات . بل رقم (٣) و (٦) أقل استعمالاً فى أيامنا هذه .

رقم (٢) القرطاس هو الأكثر استعمالاً سوء فى الحفلات او المطاعم . هذا الشكل يعطى الشعور بالطاولة القائمة وفى نفس الوقت تأخذ أقل وقتاً فى تطبيقه .

أما الشكل رقم (٤) يلقب بالسلم ذو الدرجة والشكل رقم (٥) يلقب بالسلم ذو الدرجتين . وهما أكثر بساطة وواقعية اذ لا يتطلب أى وقت أو جهد ومناولتهم سهلة من حيث تشكيلهم .

علّة نقاط يجب مراجعتها :

بعد الانتهاء من وضع الفضية على الطاولات ألقى نظرة أخيرة وتأكد أن كل شئ فى موضعه السليم بنظام ونظافة ودقة .

إذا كانت الطاولة لاربعة أشخاص تأكد أن الـ Couvert يقابل الـ Couvert الذى أمامه سواء كانت الطاولة مستديرة أو مربعة أو مستطيلة .

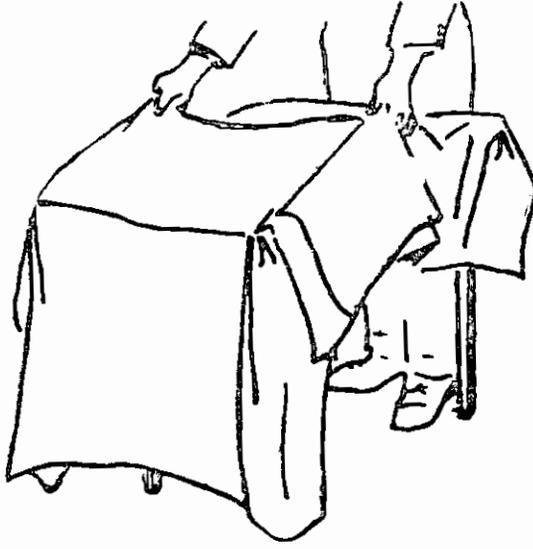
إذا كانت الطاولة لاثنتين فقط يجب أن يكون وجه الـ Couvert أى وجه الزبون عند جلوسه الى جهة مركز المطعم ولا يواجه على الاطلاق الحائط أو أى باب .

تغيير المفرش خلال وقت الخدمة :

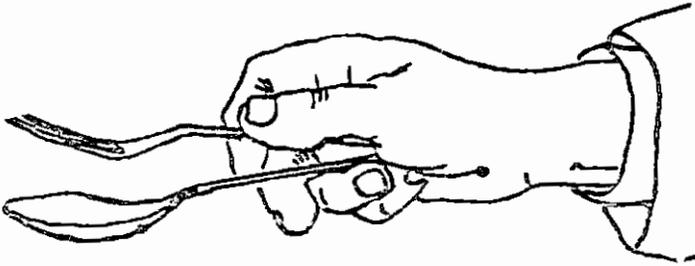
عند تغيير المفرش أثناء وقت الخدمة أى عندما يكون هناك زبائن بالمطعم تتخذ الخطوات الاتية :

أى شئ ما زال على الطاولة يزال ويوضع على صوان الفضية وليس على الكراسى أو الطاولة التى يقربها . ثم تزال فتات الخبز وذلك بكنسها على صينية أو طبق . المفرش التنظيف يفتح ويمسك بين الاصابع كما شرح من قبل فى هذا الباب . ثم تترك الطوية الاخيرة من المفرش لتغطى الحافة البعيدة المقابلة لك للطاولة . ثم اقبض براحة يدك والاصبع الاخير على المفرش المتسخ على الحافة البعيدة المقابلة لك للطاولة وتسحب المفرش المتسخ وفى نفس الوقت أترك أصابعك الاخرى بسهولة على المفرش التنظيف الى أن يغطى الطاولة بحيث يكون مركز المفرش التنظيف متوازيًا مع مركز الطاولة .

وأخيرا ألقى نظرة حول الطاولة وتأكد أن المفرش التنظيف يغطى أرجلها فى الوضع السليم .



كيفية استعمال المعلقة والشوكة عند خدمة المأكولات



لاحظ في الرسم التوضيحي الاصبع الاول يدخل بين المعلقة والشوكة . اد
أن المعلقة تستند الى الاصبع الثاني ويد لمعلقة والشوكة تستند الى مركز راحة
اليد . وتلاحظ أن الشوكة والمعلقة ياخذن شكلا كالكماشة . فيمكن فتحهم
لالتقاط المأكولات وقفلهم حسب الحاجة .

وضع الفضية على الطاولة أثناء الخدمة :

المنح والثلفل وانا الزهور والطفانية . . . الخ يوضعا على الطاولة . م
تحضر لنفعية اللازمة على طبق مغطى بفضة نظيفة وتوضع على الطاولة بنظام كما

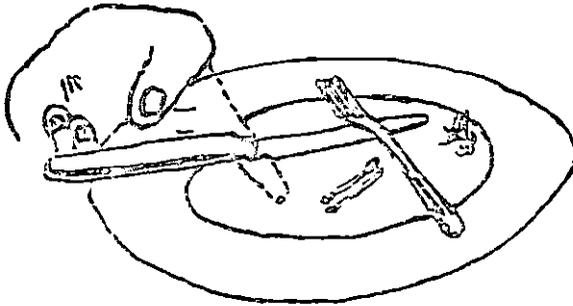
- شرح من قبل في هذا الباب و احير توضع الفوم على الطاولة بعد تطبيقها .
- أثناء الخدمة تجنب مسك النسيمة بيدك بل استعمل دائما طبق مغطى بشوطة .

كيف ترفع الاطباق من على الطاولة :

من الخطأ في الخدمة رفع طبق الزبون من على الطاولة وما زال بعض الرباش الذين بنس الطاولة لم ينتهوا من طعامهم بعد . فاذا كانت الشوكة والسكينه ما رالا مفتوحين اى على شكل لمتص المفتوح امام الزبى ذلك يعنى انه لم ينتهى من طعامه بعد . أما د وضع الزبون شوكته وسكينته على طبقه الذى يتناول فيه الطعام متوازيين فذلك يعنى انه قد انتهى طعامه

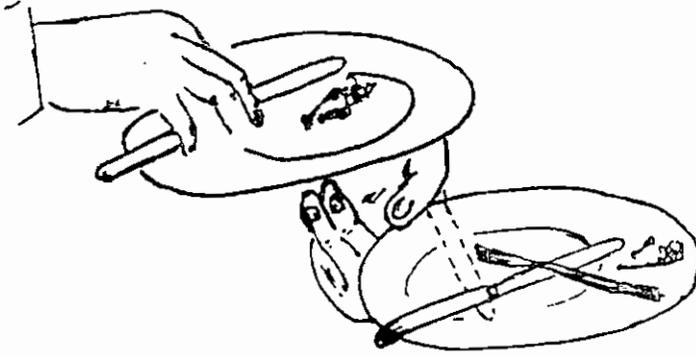
- ويرفع اول طبق من على الطاولة باليه اليمى ثم يحول الى اليد اليسرى .

رفع اول طبق من على الطاولة



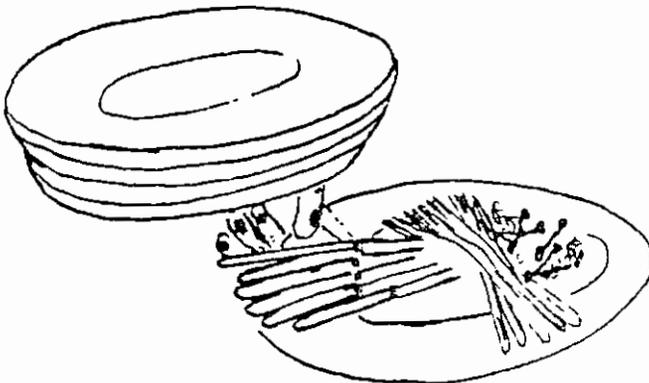
- لاحظ اتجاه ايدام اليد . الاصبع الصغير والثالث الى الاعلى والاصبعين الآخرين الى الالسن . شوكة المستعملة منبحة الى اعلى وترضع السكينه على الراحية اليمى تحت الكزبرى (تحت ثقيرة الشوكة) .

ولرفع الطبق الثانى :



الطبق الثانى يرتكز على ثلاث نقاط هى مفصل ابهام اليد وطرف الاصبع
الصنبر والثانى والجزء الاسفل من ساعة اليد .

والخطوة الثانية . انقل السكينة من الطبق الثانى الى الطبق الاول وضعها
بجانب السكينة الاولى (كما هو واضح بالرسم) واذا تبقى أى مأكولات فى الطبق
الثانى تكتشف برقة بالشوكة الى الطبق الاول . تنفذ هذه العملية من على مسافة
مامونة من الزبائن وليس فوق الطاولة .



تستف الاضاق 'المرفوعة مر على الطاولة كما هو ممين بالرسم .

الاضاق مستفة بنظام فرق بعضها . لا تتمرجح واحمل على قدر طاقتك
واذهب بالاطباق الى صوان الفضية وضع الطبق الاول الذى عيه النضية المستعملة
وفضلات المأكولات فوق الاطباق المستفة . ثم اذهب الى الطاولة مرة اخرى وفى
يدك طبق عليه فوطة نظيفة وارفع الملح والفلفل ثم اذهب مرة اخرى الى الطاولة
وفى يدك فوطة نظيفة وطبق وفرش الطاولة من فتات الخبز المتبقية على الطاولة .

انواع الخدمة واختلافاتها

Le Service à la Française .

الخدمة الاساسية في الخدمة العرسية (التي بالطبع منشأها فرنسا) هي اعطاء الزبائن الفرصة لمساعدة انفسهم . للوليمة الصغيرة من واحد الى ثلاثة زبائن . توضع الاطباق مباشرة فوق الطاولة . ومن المحتمل وضع الطبق المفضض وعلب الوجبة الرئيسية في وسط الطاولة فوق موقد أو مشعل صغير ليظل الطعام محتفظا بدرجة حرارته ويجانبه الاطباق التي سيغرف فيها الطعام .

أما للولائم الكبيرة المكونة من أربعة أشخاص أو أكثر فيسمى أن يستعمر طاولة صغيرة يوضع عليها لاطباق التي سيغرف فيها لاطباق المفضل وعليه من الرئيسية للزبائن ثم يد من أنفسهم بأنفسهم . أما اذا كان هناك طعام يجب تقطيعه أو تخليته من العظام كالبط أو الديك الرومي أو الفراخ أو السمك أو شيء من هذا التبريل فعلى صف الخدمة القيام بهذا الواجب .

Le Service à l'Anglaise .

يرجع منشأ الخدمة الانجليزية الى تقاليدهم وهو أن سيد المنزل يقطع أو يمسح الطعام ويقدمه على الطاولة . وعامه تعرف الخدمة الانجليزية بقولهم Silver Service وهي تدعى أو تتسمم الطعام في المطبخ فمن السهولة خدمتها بواسطة صف الخدمة .

فعلى صف الخدمة احضار الاطباق ووضعها أمام كل ربون ثم تقديم الطعام في صينية مفضضة الى ضيف الطاولة أو الزبائن وخدمة كل زبون وبواسطة ورد اخر من صف الخدمة يقدم الحضرات بنفس الطريقة السابقة .

Le Service guéridon

حينما تبدأ الخدمة بواسطة Guéridon يجب احضار الاطباق الساخنة ووضعها على Guéridon (ترابيزة صغيرة جانبية) . وبالطبع المشعل الغازي ضروري جدا في هذا النوع من الخدمة . وعند احضار الطعام من المطبخ لايد أن يقدم لضيف الطاولة أولا أو الى الربون قبل خدمته . وينقل الطعام من الصينية أو التارب المفضض أو قوارب من الفخار الخاص الغير قابل للكسر بسهولة وضد الحرارة بواسطة ملعقة وشوكة الى طبق الزبون بنظام . وورد اخر من صف الخدمة

يقدم هذا الطبق الى الزبون • والصلصات تخدم للزبون على الطاولة • وعادة نفس الشخص الذى قدم الاطباق للزبائن أو شخص ثالث يقسم الخضروات على حسب رغبة الزبون وهذا النوع من الخدمة يلزم أن يكون سريعاً وستقنا ويتطلب عدد كبير من صف الخدمة ذو خبرة •

Le Service à la Russe

يرجع منشأ الخدمة الروسية منذ القدم وأسلوبهم هو وضع سمكة كبيرة للحجم جدا أو طير كبير أو ظهر أو ساق خروف على طبق مزخرف ويكون الطعام تظاهر لآعين الضيوف أو الزبائن قبل خدمتهم • ثم يوضع أو يمرر هذا الطبق على الزبائن ليساعدوا أنفسهم بنفسهم مثل الخدمة الفرنسية • وهذا النوع من الخدمة يرجع الى أوائل القرن ١٩ • ثم تطورت الخدمة عندهم بوضع نفس هذا الطبق فوق الترولى الساخس لذى يستعمل الان خاصة فى المطاعم الانجليزية والفرنسية •

Le Service à l'Assiette

هذا النوع من الخدمة البسيطة والسريعة فى نفس الوقت • ويستخدم هذا النوع من الخدمة فى الكافيتيريات والمطاعم البسيطة والكانتينات • ولا يحتاج الى عدد كبير من صف الخدمة •

تقاليد شائعة فى الخدمة :

- ١ - وضع الاطباق والاكواب التنظيفة من على يمين الزبون •
- ٢ - وضع فناجين القهوة والشاى من على شمال الزبون •
- ٣ - تخدم جميع المأكولات من على شمال الزبون •
- ٤ - تخدم جميع المشروبات والانبذة والقهوة من على يمين الزبون •
- ٥ - ترفع الاشياء المستعملة (أطباق - فناجين - كوبايات) من على يمين لزبون •
- ٦ - اعطاء الخبز من على شمال الزبون •

التقاليد السابقة هى شائعة جدا فى البلاد الاوربية وخاصة فرنسا وسويسرا ودرارمى ومعاهد الفنادق لكن لا يدر من التناظر عن بعض لاسس السابقة وخاصة

إذا كانت الخدمة في طائرة أو باخرة أو قطار فالطاولات موضوعة على مساحة محدودة ولاصقة إلى الحائط .

وعلى صف الخدمة أن يحاول بقدر المستطاع ألا يقاطع أو يعوق حديث الزبائن ولا يتداخل بين الحائط وظهر الكراسي بعنف إذا كانت المسافة ضيقة بينهما .

أثناء الخدمة تذكر دائماً النقاط الآتية :

١ - استعمل دائماً شوكة وملعقة لخدمة المأكولات على الطاولة ولا تستعملهم مرة أخرى على طاولة أخرى .

٢ - لا تستعمل شوكة من غير ملعقة في خدمة المأكولات إلا في حالات خاصة مثل خدمة السمك المدخن أو العجة عند غرقها إلى طبق الزبون .

٣ - لا تستعمل أبداً ملعقتين عند الغرف .

٤ - لا تستعمل نفس الشوكة والملعقة عند غرف الغضرات والبطاطس .

٥ - دائماً قدم المأكولات أولاً إلى ضيف الطاولة قبل خدمة الآخرين وخذ موافقته للخدمة وهل هذا الطبق هو الذي أمر به ؟

٦ - إذا كانت هناك لحوم تحتاج إلى تقطيعها أو طير يحتاج إلى تخديته من عظامه أو سمك يحتاج إلى خليه من شوكة . قدم أولاً الطعام إلى الزبون كطريقة لعرض الطعام عليه وضعه على الـ *Couvert* أمام بصره وزاول هذه العملية .

تذكر دائماً أن تزاوّل العملية السابقة أمام نظر الزبون . فالزبون يجب أن يرى كيف تزاوّلها .

٧ - عند الغرف إلى طبق الزبون خذ حذر عند رفع المأكولات ووضعها إلى طبق الزبون بحيث ألا يتزحلق .

٨ - عند خدمة الحلو إذا كانت الشوكة والملعقة وضعت من قبل بالعرض أمام

الـ Couvert حركهم بوضع المعلقة على يمينه والشوكة على شماله بحيث ألا تفرّد ذراعك أمامه .

٩ - إذا كان هناك أطباق باردة وساخنة يجب خدمتهم فى نفس الوقت على الطاولة فيجب خدمة الاطباق الباردة أولا .

١٠- فتات الخبز يجب ازلتها من على الطاولة قبل خدمة الحلو . استخدم فوطه نظيفة مطبقة بترتيب واستعملها كفرشاه وزيل فتات الخبز الى حافة الطاولة . م من حافة الطاولة اسقط فتات الخبز بالفوطه الى طبق متوسط الحجم مغطى بفوطه نظيفة . ويجب ازالة الملاحه والفلفل من على الطاولة قبل خدمة الحلو .

١١- يقدم دورق غسل الاصابع فى خدمة أنواع معينة من الطعام . يجب وضعه على شمال الزبون بل اذا وضع بعد نهاية الوجبة أى بعد الحلو يجب وضعه أمام الزبون .

١٢- قائمة الطعام توضع على الطاولة أو فوق صوان الفضية وليس أبدا فوق الكراسى .

١٣- لا توضع معالق الشاي أو القهوة أو قوالب السكر فى الجيب .

١٤- ابريق الشاي و ابريق القهوة والليانة أو السكرية وفتحان الشاي أو القهوة توضع مقابلهم على يمين الزبون ليسهل له مناوالتهم .

١٥- كن قوى الملاحظة على طاولاتك وزبائنك المسئول عن خدمتهم .

تأكد من أن الاطباق خدمت بعناية ولا ينقصها أى شيء مثل الصلصات أو التوابل الخاصة بكل طريق .

تأكد من أن الفضية التى أمام الزبون هى الصحيحة- فاذا كان سيتناول لحما تأكد أن أمامه شوكة وسكينه لحم واذا كان سيتناول سمك تأكد أن أمامه شوكة وسكينه سمك . الخ .

تأكد أن طبق الزبد دائما مملوء أمام الزبون . فاذا لاحظت أنها على وشك الانتهاء فى الحال قدم له طبق آخر مليء بالزبد وخذ الطبق الآخر فى نفس الوقت .

قدم الخبز مرة أخرى الى الزبون أثناء تناوله الطعام .
عند انتهاء الزبون من تناوله القهوة اسأله اذا كان يرغب فى فنجان آخر
من القهوة .

غير طقاطيق السجائر فى الحال اذا كانت متسخة وخاصة اذا كان الزبون
يتناول الطعام فيجب أن تكون طقاطيق السجائر دائما أمامه نظيفة .

الفوط الخاصة لصف الخدمة :

الفوط الخاصة بصف الخدمة تستعمل للغرض الذى من أجله فقط كتلميع
الكوابيات والفضيات والاطباق ... الخ - ولا تستعمل لتنظيف الاثاث والكراسى
وتلميع الاحذية أو تنظيف الطاولات من فتات الخبز - وعند عدم استعمالها
توضع على ساعد الذراع الايسر مطبقة بنظام ونظافة وسأكرر مرة أخرى .. عدم
وضع فوطة الخدمة تحت الابط أو فى الجيب وعند اتساخها تغير فى الحال .

الفوط الخاصة بالزبون :

الفوط الخاصة بالزبون تستعمل للعرض الذى صعدت من أجله لاستعمالات
الزبون لتنظيف فتات الخبز من على الطاولة ووضعها على طبق عند تقديم فضية
للزبون .

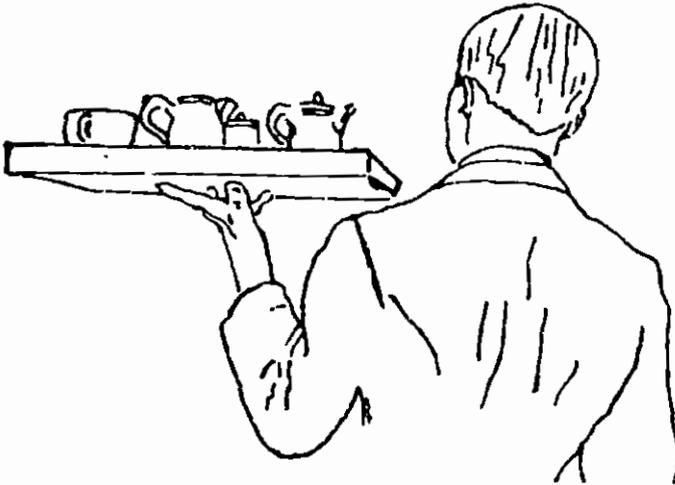
الاطباق :

عند تقديم مأكولات باردة لابد أن تكون الاطباق فى حالة باردة .
عند تقديم مأكولات ساخنة لابد أن تكون لاطباق فى حالة ساخنة وليست
ساخنة جدا وذلك ليسهل امساكها .

تمسك الاطباق باليد اليسرى دائما وليس بين الابهام والاصابع ويجب أن
تغطى بنهاية طرف فوطة الخدمة . وعند رفع الاطباق من على الطاولة أمام الزبون .
ترفع بطرف الابهام والاصابع باليد اليمنى وتحول الى اليد اليسرى وهكذا .
تذكر من نظافة الاطباق من سطحها وقمرها قبل وصولك الى الطاولة حتى
تتفادى مسحهم أمام الزبون .

حوادث أثناء الخدمة :

- ١ - اذا وقعت أى فضية على الارض يجب التقاطها فى الحال وتوضع على دولاب الفضية وليس فى درج الفضية ولا تستعمل مرة أخرى الا بعد غسلها وتلييمها .
- ٢ - اى طعام وقع على الارض يجب التقاطه فى الحال وليس بالايدي بل بمغرفة وفرشاه خاصة تستعمل لهذا الغرض ويبدان نهائيا من صالة الطعام .
- ٣ - عند ازالة الاكواب والفناجين من على الطاولة تزال بالايدي وليس يوضع الاصابع داخلهم ويحملا على صينية مفضضة مغطاه بفوطه نظيفه لمنع انزلاقهم وتفادى كسرهم .
- ٤ - مناولة الاطباق والفضيات بلطف بقدر الامكان لتفادى الضوضاء .
تحضير الصواني وكيفية استعمالها لخدمة الزبائن فى حجراتهم



استعمال الصوانى فى الفنادق متصور عامة على خدمة وجبات الطعام والمشروبات الكحولية والساخنة للزبائن فى حجراتهم واجنتهم الخاصة - بل أنه تطورت بعض الفنادق فى الخدمة فبدلا من الصوانى استعملت طاولات مزودة بعجلار ليسهل زلقها الى الادوار ويمكن قفلها وفتحها حسب الحاجة .

فرش الصواني أو الطاوات ذو العجلات مش فرش الطاوات بالفصية في
لمطمع بل تختلف اختلافا طفيفا .

عند حمل الصينية (لاحظ الرسم) وازنها على كف يدك الايسر وموازنة
للكتف الايسر بذلك يدك اليمنى لها الحرية للحركة مثل النقر على باب حجرة
الزبون . وبعد أخذ السماح لك بالدخول افتح الباب وضع الصينية على السرير
أو على المنضدة حسب ارادته .

قبل حمل الصينية يجب أن توضع الاشياء الثقيلة كالاطباق الكبيرة الحجم
في وسط الصينية ومن المستحسن قلب الكاسات أو الكوبايات والفناجين على وجههم
ليمنع انزلاقهم من على الصينية والاشياء الخفيفة توضع على جوانب الصينية .

إذا كان هناك طبقين ساخنين سيتناولهم الزبون مثل شوربة
ساخنة وطبق لحم أو سمك بالخضروات ساخن فلا يؤخذها على الصينية أو الطاولة
ذو العجلات الى العجرة في نفس الوقت . بل أدخل بالصينية وعليها الشوربة أولا
ثم اسأل الزبون بأن يعطيك جرس أو تلينون للسماح لك باحضار طبق اللحم
أو السمك بالخضروات وذلك لخدمة المأكولات ساخنة .

لخدمة الافطار تحضر دائما الصوان والطاوات ذو العجلات في الليلة
السابقة وفي الدقيقة الاخيرة لنهابهم الى حجرة الزبون توضع المأكولات والمشروبات
الساخنة .

في أكثر الاحيان تستعمل الصينية إذا كانت لخدمة فرد واحد أما أكثر
فيستخدم الطاولة ذو العجلات دائما تعطى المأكولات بأغطية خاصة عند خدمة
الزبون في حجرته وعند دخولك حجرته تكشف المأكولات أمامه وسؤاله هل هذا
هو ما أمر به ؟ وعند الانصراف تسأل الزبون اذا ما يرغب شيء آخر ؟

لا تدخل العجرة مرة أخرى الا اذا أعطاك الزبون رنينا بذلك .
عند دخول عمال النظافة العجرات من واجهم إعطاء تنبيه بالتيفون أو
الجرس العاصي بخدمة الادوار بأنه من الممكن الار أخذ الصينية أو تترزلى (الطاولة
ذو العجلات) أو يتركوها في مسر العجرات فيسهل لصف خدمة الادوار رؤيتها .

فى معضم 'النادق ىدق بكل دور غرفة خاصة لخدمة الطابق وتكور مزودة بتليفون وأسانسير صغىر ىوصل الى المطبخ وغرفة تجهىر المشروبات الساخنة كالشائ والقهوة وخبز التوست ومحزر 'المشروبات العادىة والكحولىة . هذه الحجرة مزودة بدوالىب لحفظ النضىة والاطباق اللازمة للخدمة وحوض مزود بحنفىتىن للمىاه الباردة وأخرى للمىاه المغلىة وثلاجة لحفظ الزبدة واللبن .

تزود دائما غرفة خدمة الادوار بفواتىر خاصة مكتوب عليها (أدوار) وذو لون معىن غير لون فواتىر المطعم . هذه الفواتىر مكونة من أصل وصورتىن . ىكتب عليها رقم الحجرة بخط واضح والطلبات التى أمر بها الزبون وأسعار كل طلب .
!لأصل ىرحل فى الحال الى قسم الحسابات لىقتىد على حساب الزبون وصورة الى المطبخ أو الكافىترىا أو مخزن الخمور لىعطىك الطلبات والصورة الثالثة ىحتفظ بها للتذكرة .

وأسعار الماكولات والمشروبات دائما أعلى من أسعار المطعم .

الطريقة الصحيحة لخدمة الشاي

- الطريقة المثلى لتقديم الشاي هو تقديمه فى ابريق من الصينى أو الفضة
ومزرد دائما بمصناه لتصفية التفل . وضع فى ذكرك النقط الاتية لتقدم شيا
طازجا ذو نكهة مستحبة وخدمة ممتازة
- ١ - دائما استخدم مياه مغلية لتحضير الشاي . ولا تستخدم مياه غليت من قبل
ومضى عليها أكثر من دقيقتين أو أكثر .
 - ٢ - ضع مياه ساخنة أولا فى الابريق واتركه لمدة دقائق (ثلاثة الى خمس دقائق)
وذلك لتدفئة الابريق أفرع المياه من الابريق ثم ضع لشاي ثم صب مياه
مغلية الى بهاية الابريق وذلك لتجنب برك هواء . احل الابريق فيحضر
درجة حرارة الماء .
 - ٣ - يجب أن يتحمر الشاي ولا يطبخ اى يعلى بعد وضع المياه لمغليه فى
الابريق يجب أن يترك لمدة أربع الى ستة دقائق وذلك يرجع لى حجم
الابريق الابريق الاكبر حجم يترك مدة أطول ليتلش الشاي
 - ٤ - اذا خدم الشاي فى لسجار من المستحسن صب الشاي أولا فى الفنجار
قبل اللبن .
 - ٥ - لا يوضع اللبن على الاطلاق فى بريق الشاي .
 - ٦ - من المستحسن غسل بريق الشاي مباشرة بعد الخدمة وتجليسه وذلك
للتخلص من بقع وتفل الشاي بسهولة . كذلك العناية بنظافة البيروز .
 - ٧ - عند عدم استعمال ابريق الشاي يقلب الابريق عن رجهه ويكون فى حالة
نظيفة وجافة .
 - ٨ - دائما استعمل الابريق المناسب للخدمة . بريق صغير لخدمة شخص واحد .
ابريق متوسط الحجم لخدمة شخصين أو ثلاثة . ابريق أكبر حجما لاربعة
اشخاص وهكذا .

٩ - اذا قدم الشاى فى الافطار أو فى التراس أو الكافيتريا أو الصالون الخاص لخدمة الشاى لبعد الظهيرة أو فى الحجرات أو فى احدى الاجتماعات . لا تصب الشاى للزبائن بل ضع الفناجين بحيث تكون يد الفنجان على يمين الزبور والابريق وسلطانية السكر واللبن والماء الساخن على الطاولة وذلك لاعطاء الزبون الاحساس بأنه فى بيته .

١٠- اذا قدم الشاى لاحدى العائلات ضع دائما يد ابريق الشاى على يمين السيدة الاكبر سنا ويكون قريبا منها .

١١- اذا قدم الشاى لسيدة ورجل أو رجلين وسيدة ضع دائما ابريق الشاى على يمين السيدة ويكون قريبا منها .

١٢- اذا قدم الشاى فى صالة المطعم بعد الغذاء أو العشاء من واجبك أن تصب الشاى للزبائن .

١٣- سأل الزبور أولا كم معلقة من السكر يريد فى فنجانه أو كم قالب اذا كار (موع السكر قوالب) . ثم اسأله مرة أخرى هل يفضل لبن مع الشاى ؟ فاذا كان الجواب بنعم اسأله مرة أخرى هل يفضل صب اللبن أولا او الشاى أولا .

١٤- عند وضع ابريق الشاى على الطاولة من الافضل وضعه فوق طبق منطى بغطاة مطبقة تطبيقتا منظما ونظيفة . وتوضع ملحقة الشاى دائما فوق طبق الشاى وتحت يد الفنجان والملعقة بزواية داخلية ويدها جهة اليمين من يد الزبون .

١٥- ضع كمية معتولة من الشاى الجاف فى الابريق . فمثلا اذا كان الابريق لنرد واحد ضع ملحقة شاي مليئة بالشاى وهكذا . . . أما اذا كان الشاى عبارة عن باكوات جاهزة الصنع فباكو واحد كافيا لنرد واحد .

١٦- قبل خدمة الشاي أو القهوة في المطعم اذا كان مفرش الطاولة عليه بقعا نتيجة المأكولات يجب وضع مفرش خاص يكون بحجم سطح الطاولة فقط فوق المفرش المبتقع ثم يخدم الشاي أو القهوة .

١٧- يجب أن يحفظ اشاي في مكان جاف بارد وبعيد عن الروائح القوية مثل التوابل والفواكه والجبن والصابون أو أماكن العفونة اذ أن هذه الروائح تؤثر بسرعة على طعم الشاي .

الطريقة الصحيحة لخدمة القهوة

يجب أن تكون القهوة قوية بحيث لا تكون لاذعة ولها طعم ونكهة مستحبة .

وتوجد عدة أنواع مختلفة من الاجهزة لصنع القهوة . ولتقديم قهوة طازجة يجب تحضيرها قبل الخدمة مباشرة ولا يمضى أكثر من نصف ساعة على تحضيرها أما أكثر من ذلك فتفقد القهوة طعمها ونكهتها . كذلك اذ سخنت القهوة مرة أخرى فتفقد طعمها وتكون لاذعة - وعلى الدوام يجب نظافة جهاز صنع القهوة اذ أن القهوة لها حاسة شم قوية جدا .

والقهوة هي اللمسة الاخيرة فى الخدمة . فبعد وجبة طعام شهية تناولها الزبون وفى النهاية قدم له قهوة رديئة الطعم فتأكد أن كل المجهودات التى قدمت له من المطبخ والخدمات التى قدمت له فى المطعم أفسدها طعم القهوة .

ولا تغلى القهوة على الاطلاق ولتقديم قهوة ساخنة يجب أن يكون أبريق القهوة ساخنا قبل ملئه بالقهوة والبنجان ساخنا كذلك . واذا قدمت الكريمة مع القهوة يجب أن تصب الكريمة ببطء فوق القهوة فتعوم الكريمة فوق القهوة .

تقدم القهوة فى فنجان صغير وتحتة صحنه الخاص به ويوضعا فوق طبق صينى صغير الحجم وملعقة صغيرة تكون تحت يد البنجان مباشرة . ويد البنجان تكرر على يمين الزبون ويقدم البنجان من جهة الشمال وأمام الزبون .

يوضع ابريق القهوة واللبناء والسكرية فوق صينية مفضضة مغطاة بمفرش أو فوطة وتحمل الصينية على الكف الايسر . بل تأكد قبل وصولك الى الطاولة أن القهوة ساخنة واللبن ساخن . واسأل الزبون من على يمينه هل يرغب أن يشرب قهوته باللبن او بدون لبن وهل يحب قهوته سادة أو بسكر ؟ واذا كانت بسكر . . كره سائلة من السكر أو كره تالب اذا كان السكر المقدم قوالب . فاذا كان السكر قوالب فيجب أن يكون مع سبائية السكر ناسكة (ماشه) خاصة بالسكر . ثم صب صب القهوة الى ثلاثة ارباع النجان تقريبا . عند صب القهوة لا ترفع ابريق

القهوة من الصينية بر يمين لابر يق ناحية الفجان براوية بحيث تكرر زاوية
الابر يق ما زلت مرتكزة على لصينية وهذه العملية تتطلب بعض التدريب التليل .

أحياناً توضع السكرية أولاً على الطاولة فيتناول الزبون ما يشاء . ونفس
العمية السابفة تجرى عند خدمة اللبن اذا طلب الزبون لبناً مع قهوته .

بعد الانتهاء من صب القهوة واللبن أو الكريمة أتركهم على الطاولة بحيث
تكون يدهم فى جهة اليد اليمنى لضيف الطاولة .

القهوة وأنواعها

FRANCAIS	ANGLAIS	ARABIC
Café	Coffee	قهوة - بسن
Café au lait	Coffee with milk	قهوة باللبن
Café Crème	Coffee with Cream	قهوة بالكريمة (بالقشدة)
Café Filtre	Coffee Filter	قهوة فلتتر
Café Irlandais	Irish Coffee	قهوة أيرلندية
Café Jamaïque	Jamaican Coffee	قهوة + ويسكي أيرلندي + كريمة .
Café Royal	Coffee Royal	قهوة جامايكي + كريمة .
Café Russe	Russian Coffee	قهوة ملكيه
Café Turque	Turkish Coffee	قهوة + كزنيك + كريمة .
Café sans Cafféine	Decaffeinated Coffee	قهوة روسية
Capucine (Café)	Sanka	قهوة + فودكا + كريمة .
Café Noir	Coffee with Cream and sprinkled with powdered Chocolate	قهوة تركيه
Café Noir	Black Coffee	قهوة بدون كافيين
	Black Double strength Coffee.	قهوة بالشيكولاته
		قهوة - كريمة + وقرش الشيكولاته
		على الوش .
		قهوة بدون كريمة أو لبن
		قهوة قوية

Café Crème Portion (F)

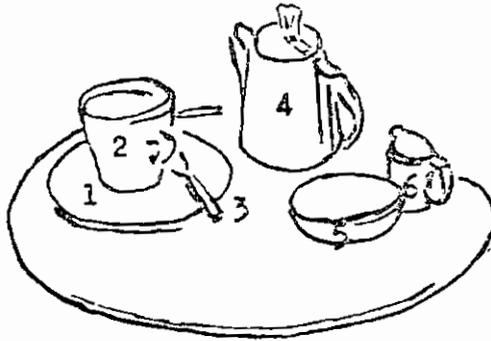
قهوة بالكريمة لشخص واحد

Portion of Coffee with Cream (E)

Café simple avec Crème (F)

قهوة بسيطة بالكريمة

Simple Coffes with Cream (E)



FRANCAIS

1. Soucoupe
2. Tasse à Moka
3. Cuillère à Moka
4. Cafetière
5. Sucrier
6. Crémier

ANGLAIS

1. Saucer
2. Coffee Cup
3. Coffee Spoon
4. Coffee Pot
5. Sugar Bowl
6. Cream Jug

Café au lait Portion (F)

قهوة باللبن لشخص واحد

Portion of Coffee with Milk (E)

Café simple avec Lait (F)

قهوة بسيطة باللبن

Simple Coffee with Milk (E)



FRANCAIS

1. Soucoupe
2. Tasse à Café
3. Cuillère à Café
4. Pot à Lait
5. Cafetière
6. Sucrier

ANGLAIS

1. Saucer
2. Coffee Cup
3. Coffee Spoon
4. Milk Jug
5. Coffee Pot
6. Sugar Bowl

Thé Crème Portion (F)

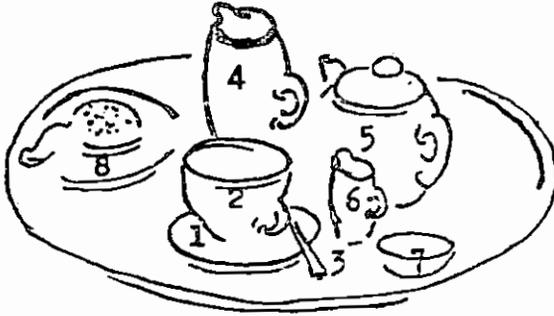
شای بالکریمه لشخص واحد

Portion of Tea with Cream (E)

Thé Simple avec Crème (F)

شای بسیط بالکریمه

Simple Tea with Cream (E)



FRANCAIS

1. Soucoupe
2. Tasse à Thé
3. Cuillère à Thé
4. Pot à Eau
5. Théière
6. Crémier
7. Sucrier
8. Passoire sur Soucoupe

ANGLAIS

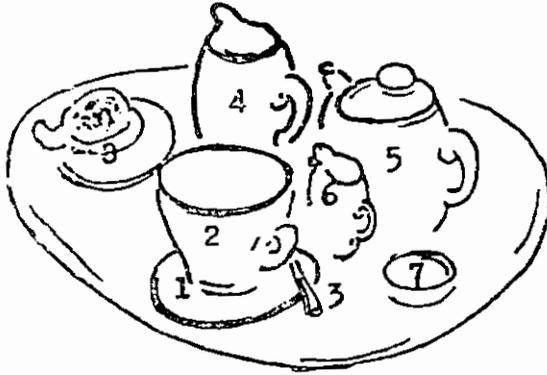
1. Saucer
2. Tea Cup
3. Tea Spoon
4. Water Jug
5. Tea Pot
6. Cream Jug
7. Sugar Bowl
8. Strainer over Saucer

Thé Lait Portion (F)
Portion of Tea with Milk (E)

شای باللین لشخص واحد

Thé Simple avec Lait (F)
Simple Tea with Milk (E)

شای بسیط باللین



FRANCAIS

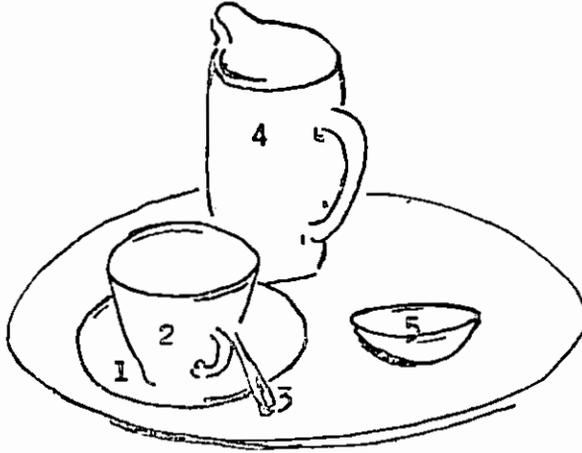
1. Soucoupe
2. Tasse à Thé
3. Cuillère
4. Pot à Eau
5. Thcière
6. Pot à Lait
7. Sucrier
8. Passoire sur Soucoupe

ANGLAIS

1. Saucer
2. Tea Cup
3. Tea Spoon
4. Water Jug
5. Tea Pot
6. Milk Jug
7. Sugar Bowl
8. Strainer over Saucer

Chocolat pour une Personne (F)
Chocolate for one Person (E)

كأكاو لشخص واحد



FRANCAIS

1. Soucoupe
2. Tasse à Café
3. Cuillere à Café
4. Chocolat
5. Sucrier

ANGLAIS

1. Saucer
2. Coffee Cup
3. Coffee Spoon
4. Chocolate
5. Sugar Bowl

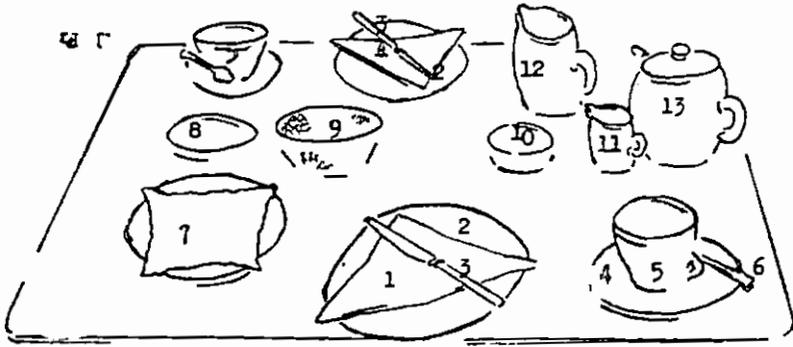
Service à l'étage (F)

خدمة الادوار

Floor Service (E)

Plateau pour deux Thés Complet (F) (صينية لاثنين شاي كامل (افطار)
(Petit Déjeuner)

Tray for two complete Teas
(Breakfast)



FRANCAIS

ANGLAIS

1. Petite Serviette
2. Assiette à Dessert
3. Petit Couteau
4. Soucoupe
5. Tasse à Thé
6. Cuillère à The
7. Assiette pour le Pain
8. Beurrier
9. Confiturier
10. Sucrier
11. Pot à Lait
12. Pot à Eau
13. Theière

1. Small Napkin
2. Sweet Plate
3. Small Knife
4. Saucer
5. Tea Cup
6. Tea Spoon
7. Plate for Bread
8. Butter Dish
9. Jam Pot
10. Sugar Bowl
11. Milk Jug
12. Water Jug
13. Tea Pot

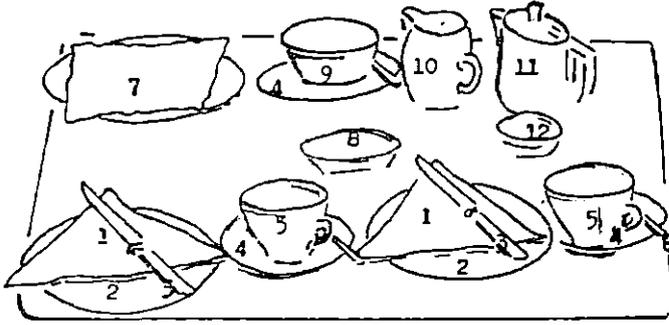
Plateau pour deux cafés au Lait complet (F)
(Petit Dejeuner)

خدمة الادوار

Tray for two complete coffees
with Milk (Breakfast) (E)

Deux Cafés Complet (F)

صينية لاتنين قهوة باللبن كاملة (افطار)



FRANCAIS

1. Petite Serviette
2. Assiette à Dessert
3. Petit Couteau
4. Soucoupe
5. Tasse à Café
6. Cuillère à Café
7. Assiette pour le pain
8. Beurrier
9. Confiturier
10. Pot à Lait
11. Cafetière
12. Sucrier

ANGLAIS

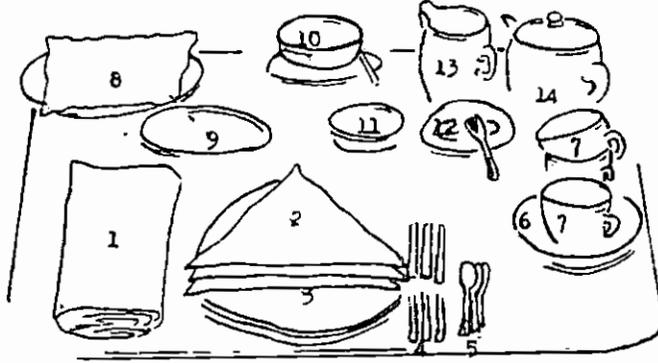
1. Small Napkin
2. Sweet Plate
3. Small Knife
4. Saucer
5. Coffee Cup
6. Coffee Spoon
7. Plate for Bread
8. Butter Dish
9. Jam Pot
10. Milk Jug
11. Coffee Pot
12. Sugar Bowl

خدمة الادوار

صينية لثلاثة شاي كامل بالليمون (افطار)

Plateau pour trois Thés Citron (Petit Dejeuner) (F)

Tray for three Teas complete with Lemon (Breakfast (E)



FRANCAIS

1. Nappe
2. Petites Serviettes
3. Assiettes à Dessert
4. Petits Couteaux
5. Cuillères à Thé
6. Soucoupes
7. Tasses à Thé
8. Assiette pour le Pain
9. Beurrier
10. Confiturier
11. Sucrier
12. Soucoupe et fourchette
pour Citron
13. Pot à Eau
14. Théière

ANGLAIS

1. Table Cloth
2. Small Napkins
3. Sweet Plates
4. Small Knives
5. Tea Spoons
6. Saucers
7. Tea Cups
8. Plate for Bread
9. Butter Dish
10. Jam Pot
11. Sugar Bowl
12. Suacer and fork
for Lemon
13. Water Jug
14. Tea Pot

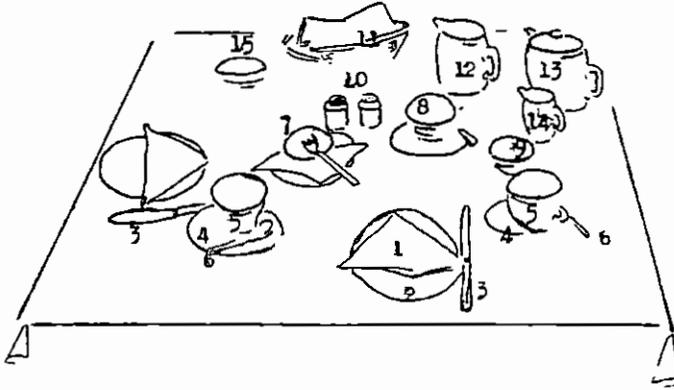
Service Salle à Manger (F)

خدمة المطعم

Restaurant Service (E)

Deux Thés Crème Complet (F) ((افطار)) اثنین شای کامل بالکریمه

Two Teas complete with cream (E)



FRANCAIS

ANGLAIS

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Petit Serviette | 1. Small Napkin |
| 2. Assiette à Dessert | 2. Sweet Plate |
| 3. Couteau à Dessert | 3. Sweet Knife |
| 4. Soucoupe | 4. Saucer |
| 5. Tasse à Thé | 5. Tea Cup |
| 6. Cuillère à Thé | 6. Tea Spoon |
| 7. Beurrier | 7. Butter Dish |
| 8. Confiturier | 8. Jam Pot |
| 9. Sucrier | 9. Sugar Bowl |
| 10. Sel et Poivre | 10. Salt and Pepper |
| 11. Corbeille a Pain | 11. Bread Basket |
| 12. Pot a Eau | 12. Water Jug |
| 13. Théière | 13. Tea Pot |
| 14. Cremier | 14. Cream Jug |
| 15. Cerdrier | 15. Ash Tray |

افطار الصباح وانواعه وتحضيره وتكوينه

يوجد نوعين من الافطار يخدم في النادي .

١ - افطار عادى ويسمى Continental Breakfast (E) أو Plain Breakfast (E)

ويتكون من شاي أو قهوة وخبز عادى على هيئة كرات صغيرة ويسمى Rolls وخبز عبارة عن شرائح مقعدة Toast أو نوع آخر من الخبز الحلو الطعم ما وهو على هيئة كرات أيضا ومرشوش حبات من السكر على سطحه ويسمى Brioches وآخر على شكل هلال القمر ويسمى Croissants • وزيد وسربي أو عسل أبيض نقي وذلك على حسب رغبة الزبون •

٢ - افطار انجلىزى Pctit Dejeuner Anglais (F) English Breakfast (E)

ويتكون من أطباق مختلفة ويحتاج الى مجهود أكبر وتحضيرات أكثر وعادة توضع الاشياء على البوفيه البارد مثل عصير الفواكه المختلفة وأنصاف الليمون الهندى المقطعة الجاهزة للخدمة • وتقض قبل خدمة الافطار بنصف ساعة وليس على الاطلاق فى الليلة السابقة • وأكواب نظيفة جاهزة للخدمة •

التحضير فى الليلة السابقة للخدمة :

توضع سناش نظيفة على الطاومات ثم يوضع Couvert الافطار كما لا ويتكون من طبق متوسط الحجم وعلى يمينه سكينه لحم وسكينه سمك وعلى يساره شوكة لحم وشوكة سمك وأمام الطبق سمقة حلو بحيث تكون يدها على يسار الزبون - وعلى شال الطبق يوضع طبق الحبر وفوقه سكينه الخبز وفى وسط الطاولة يوضع الملاحه والفلفل وضافية وفوق الطبق المتوسط لحجم توضع الفومنة •

وفى الصباح يكمل فرش الطاومات بذلك يوضع لفتاجين على الطاومات بحيث لا يكون الفنجرد بجانب الطارت الاعلى لسكينه السمك • ويوضع كريتيرى الالوى بها سكر ناعم والاحرى بها سكر قوائب على كل طاولة • وشغشغ به لبن شحج على كل طاولة وكريمة والمربى والعسل الحلو على كل طاولة • وفى نفس الطاولة

يوجد عدد آخر من صف الخدمة وظيفتهم ملء بوفيهات الفضية بالفضيات والاطباق والفناجين وصحونها وفوط ومنارش وتقطيع الليمون الهندي واحضار عصير البرتقال والطماطم ٠٠٠ الخ وشفاقق بها سا شنج وتحضير المستردة .
أثناء خدمة الافطار تذكر دائما النقاط الآتية :

عصير الفواكه : يقدم فى كأس متوسط الحجم على طبق صغير ويقدم معه
ملعقة شاي وسكر ناعم .

عصير الطماطم : يقدم فى كأس متوسط الحجم على طبق صغير ويقدم معه
Worcester Sauce . ملح وفلفل .

العصيدة : توضع فى طبق مقعر أصغر حجما من طبق الشوربة ويكون
الطبق ساخنا ويقدم معها ملعقة حلو وسكر ناعم ولبن أو كريمة .

غلات الحبوب والكورن فليكس : يقدم فى طبق اصفر حجما من طبق الشوربة
ويكون الطبق باردا . ويقدم معهم ملعقة حلو وسكر ناعم ولبن بارد .

البيض المسلوق : يقدم فى طبق خاص بحجم البيضة وفوق طبق متوسط
الحجم ويقدم معه ملعقة شاي وملح وفلفل .

البيض المقلي : فى بعض الفنادق يقدم فى طبق خاص ضد الحرارة فوق
طبق مغطى ببطونة . أو مع لحم ودهن الخنزير .

البيض المخفوف : يقدم فى طبق كبير الحجم ساخن ويقدم معه شوكة لحم
وتكون من جهة اليمين للزبون .

العجة وأنواعها : تقدم فى طبق كبير الحجم ساخن ويقدم معها شوكة لحم
وتكون من جهة اليمين للزبون .

خدمة الافطار بالمطعم :

عندما يجلس الزبون على الطاولة تقدم له قائمة صعام الافطار مع ابتسامه
وتحية الصباح . ثم يؤخذ طلب الزبون حسب تعليماته وتكتب فى النوتة . فاذا

كانت رغبته مثلا في بيض مسلوقة يسأل الزبون كم دقيقة ؟ وخدمة الافطار تتطلب سرعة ودقة . وهي كخدمة الغذاء والعشاء من ناحية تقسيم صفوف الخدمة ومستوليتهم في عدد محدود من الطاومات .

ويقدم شرائح الخبز المقدد (التوست) على حمالة خاصة لذلك مقسمة الى عدة أقسام وتوضع شريحة واحدة في كل قسم . ولا يوضع أبدا هذا النوع من الخبز فوق بعضه على طبق وذلك لتفادي أخذه رطوبة الهواء فيكون رطبا ومبلا . والهدف من وضع هذا الخبز على الحمالة هو احتفاظ الخبز بقرمشته .

تأكد دائما أن القهوة والشاي الذي يقدم للزبون ساخنا وخاصة يقدم لبن ساخن مع القهوة .

اسأل الزبون دائما اذا كان يرغب في مزيد من القهوة أو الشاي أو التوست .

اذا تأخر أى طبق على الزبون اذهب بنفسك الى المطبخ واتضح لماذا تأخر طلب الزبون . فاذا كان هذا الطبق سيأخذ دقائق أخرى على وصوله الى الزبون . اعتذر للزبون وشرح له أن طبقه في الطريق اليه ولا تترك الزبون منتظرا على الاطلاق .

قائمة طعام الافطار الانجليزي :

- غالبا تتكون قائمة الطعام الانجيزي من المختارات الاتية .
- عصير الفواكه : برتقال . ليمون هندي . اناناس . طماطم .
- الفواكه المطبوخة : تفاح . تين . قراصية .
- غلات الحبوب : عصيدة . كورن فليكس . التمع . الارز المنفوح .
- الاسماك : سمك الرنجة مشويا او مسلوقة في اللبن .
- البيض : مسلوقة . مخنوقا في لبر ويقدم على شريحة خبز التوست .
- متنيا . متنيا مع لحم ودهن الحزير .

اللحوم الباردة . جميع اصناف اللحوم الباردة .

- المشويات : شرائح لحم ودهن وسحق الحزير . ضوع الضاني . الكلاوى .
- لحم فخذ الحزير المملح .

قائمة طعام افطار احدى الفنادق بالمملكة المتحدة :

ENGLISH BREAKFAST

Fresh Grapefruit

Orange, Grapefruit or Tomato Juice

Stewed fruits : Prunes, Apples, Figs

Cornflakes Shredded Wheat

All Bran Porridge

Grilled Kippers Smoked Haddock in Milk

Fried, Poached, Boiled or Scrambled Eggs

Grilled Bacon Pork Sausage Grilled Tomatoes

Cold Ham

Toast Rolls

Preserves Marmalade Honey

Tea Coffee Chocolate

PLAIN BREAKFAST

Fresh Grapefruit

Orange, Grapefruit or Tomato Juice

OR

Cornflakes Shredded Wheat All Bran

Toast Rolls

Preserves Marmalade Honey

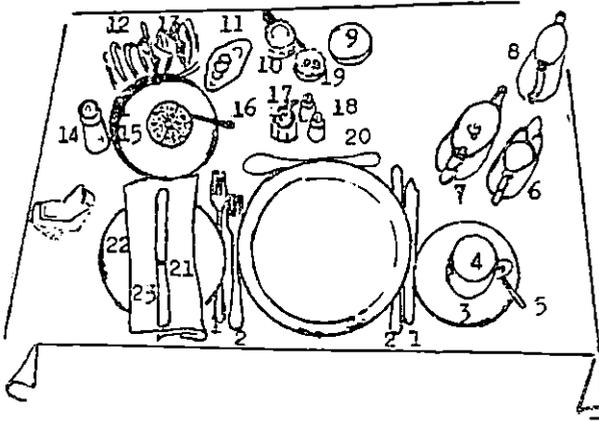
Tea Coffee Chocolate

خدمة افطار انجليزى فى المطعم :

واحد شاي افطار مع نصف ليمون هندي وكورن فليكس وسمك الرنجة المقدد
وعجة بالطماطم .

FRENCH : Un The déjeuner avec demi pamplemousse et Corn
Flakes et Hareng Grille et omlette aux Tomates.

ENGLISH : One Tea breakfast with half a Grapefruit and Corn
Flakes and Grilled Kipper and Tomato Omelet.



FRENCH

ENGLISH

1. Couteau et Fourchette a poisson	1. Fish Fork and Knife
2. Couteau et Fourchette a Viande	2. Meat Fork and Knife
3. Soucoupe	3. Saucer
4. Tasse à Thé	4. Tea Cup
5. Cuiller à Thé	5. Tea Spoon
6. Pot a Lait	6. Milk Jug
7. Thésière	7. Tea Pot
8. Pot a Eau	8. Water Jug
9. Cendrier	9. Ash Tray
10. Confiturier	10. Jam Pot
11. Beurier	11. Butter Dish
12. Ustensile pour pain Grillé	12. Toast Rack
13. Pain Grillé	13. Toast
14. Sucre en Poudre	14. Caster Sugar
15. Bol pour Pamplémousse	15. Grape Fruit Bowl
16. Cuiller à Thé	16. Tea Spoon
17. Pot à Moutarde	17. Mustard Pot
18. Sel et Poivre	18. Salt and Pepper
19. Sucrier	19. Sugar Bowl
20. Cuiller à Dessert	20. Sweet Spoon
21. Serviette	21. Napkin
22. Assiette à Pain	22. Slice Plate
23. Couteau à Pain	23. Bread Knife

استقبال الزبون وأخذ الطلبات

وظيفة الميترودوتيل الرئيسية هي استقبال الزبون وتفاذي شكاوى الزبائن بطريقة لبقة مهذبة . ووظيفة الميترودوتيل الثاني والثالث هي استقبال الزبائن في حالة انشغال الميترودوتيل الاول والرد على المكالمات التليفونية من ناحية الحجز وتسجيلها في دفتر الحجوزات .

ويستقبل الزبون دائما بابتسامة تعبر عن السرور وبتحية (صباح الخير اذا كان الوقت صباحا أو مساء الخير اذا كان الوقت مساء) . ويسأل الزبون كم عدد الافراد الذين معه ويصوت واضح ورقيق وهل حجز طاولة أم لا ؟ . وعند معرفة عدد الافراد يصحب الزبائن الى الطريق المؤدى الى طاولتهم ومساعدة السيدات والآنسات أولا على الجلوس ثم الرجال . ثم يحضر الشخص المختص بخدمة المشروبات ويحیی الزبائن ويسألهم اذا ما كانوا يرغبون في أى مشروبات قبل تناول الطعام .

ثم يحضر الشخص المختص بخدمة الطاولة من ناحية المأكولات ويقترّب من الضيف أولا من ناحية شماله ويفرد له الفوطة وهكذا بقية الزبائن بالطاولة ثم يناول ضيف الطاولة أولا قائمة الطعام ثم البقية وهكذا . وبعد مدة معقولة من الوقت يذهب نفس الشخص السابق الى الطاولة ويسألهم عن رغباتهم .

رغبات الزبون في اختيار الطاولة :

تلبى دائما رغبات الزبون في الطاولة التي يستريح اليها . بعض الزبائن يعضون الطاولات التي تقع في أركان هادئة وبعضهم يفضل الطاولات القريبة من الأوركسترا والأخرين يفضلون الطاولات التي تقع بجانب الشبايك . واعطاء الزبائن الطاولات التي تناسبهم يحتاج الى خبرة طويلة ومعرفة الطاولات المحجوزة وما هو وقت الحجز وسعة الطاولة .

استقبال الزبون على الطاولة :

عند اقتراب الزبون من الطاولة التي سيجلس عليها دائما تعطى له التحية مناسبة (صباح الخير أو مساء الخير وذلك حسب الوقت) . وبالطبع اذا كان الزبون معروفا اسمه تعطى له التحية باسمه (صباح الخير يا سيد أو يا أستاذ . .)

زدانما تحرك الكراسى الى الوراء أولا للسيدات وتؤخذ شنطهم وتعلق على الكراسى التى سيجلسون عليها أو توضع الشنطة تحت الكرسي الذى ستجلس عليه السيدة أو الأنسة ثم مساعدتهم على العلووس بتحرك الكرسي الى الامام قليلا • وعذر انصرافهم من على الطاولة تحرك الكراسى مرة أخرى الى الوراء ومساعدة السيدات على اعطائهم شنطهم •

كيف تؤخذ طلبات الزبون :

على الذين وظيفتهم أخذ الطلبات من الزبائن معرفة قائمة الطعام وكيف تتكون الاطباق من •

أولا اقترب من الزبون من ناحية الشمال واذا كانت فوطته لم تضرد بعد • • افردما له وأعطيتها له ثم قدم له قائمة الطعام وتأكد من قبل أن قائمة الطعام نظيفة وليس عليها أى بقع أو اتساخات ثم اترك الزبون بعض الوقت لتعطييه الفرصة لقراءة القائمة ومعرفة ما هو الموجود بها • بل دائما عينيك على الزبون فترى أنه قد ترك قائمة الطعام بجانبه وبدأ فى التحدث مع زملائه أو ضيوفه أو نظر بعينيه للبحث عن شخص يعطيه طلباته • اقترب من الطاولة واسأله هل من الممكن أخذ طلباته وأكثر الاحيان سيسأل الزبون كيف يتكون هذا الطبق وما هى نصيحتك له فى الاختيار • وفى نفس الوقت فى الفترة ما بين اعطائك الزبون قائمة الطعام وتركه بعض الوقت للاختيار قسم له الخبز والزبد واملأ الكأس الذى أمامه بالماء البارد وهذه غالبا وظيفه الـ Commis أو Demi Chef de Rang وحينما تأخذ طلب الزبون ويكون من ضمن طلباته لحوم مشوية اسأل الزبون ماذا يفضلها ؟ نصف سوا أو سوا كامل أو أقل من نصف سوا •

أحيانا سيعطيك المضيف الطلبات جميعها وحيانا سيعطيك كل فرد طلبه على حسبه •

دائما رقم نمس الكراسى فى ذهنت أن فى النوتة الخاصة بك وذلك ليسهل لك الخدمة وتعرف أن هذا الطبق سيتنازله هذا الزبون وهذا الطبق ستتناوله هذه السيدة وذلك بدور سؤال الزبون •

ومن المهم جدا أن تعرف كم من الوقت سيستغرق ليكون الطبق جاهزا امام الزبون • فسوف ترى أن بعضهم مسرعين رئيس عندهم الوقت الكافى للانتظار •

وإذا كان هناك أطباق تستغرق مدة طويلة في التحضير دائما اخبر الزبون عندما يعطيك طبله .

الاعتناء بأخذ طلبات الزبون :

إذا كنت مشغولا وليس عندك الوقت الكافي لاخذ طلب الزبون فلا بد أن تخبره أنك ستحضر اليه حالا في دقائق معدودة ولا تتجاهل الزبون على الاطلاق . وأحيانا يمر أحد أفراد الخدمة بجانب الزبون ثم يناديه الزبون ولكن هذا الفرد ليس مختصا بخدمة الطاولة التي يجلس عليها الزبون في هذه الحالة وستحدث في كثير من الاحيان . فلا بد من الذهاب اليه واخبار الزبون بأنك ستبعث الشخص المختص بخدمته في الحال ثم اخبر الشخص المختص بخدمة هذه الطاولة أن هذا الزبون يطلبه . وتذكر دائما أن جميع أفراد الخدمة يجب أن يكونوا متعاونين مع بعضهم البعض .

أحيانا يجلس الزبائن في طاولتين من الطاولات المختص أنت بخدمتهم وفي وقت واحد . ركز عينيك دائما عليهم والطاولة الجاهزة في اعطائك طلباتهم اذهب اليها في الحال لاخذ طلباتهم .

بعد أخذك الطلبات من الزبون ويوجد فضية على طاولته سوف لا يستعملها في تناول طعامه خذها من أمامه وذلك بدهابك الى الطاولة وفي يدك طلق مغطى بنوطة والتقط الفضية التي سوف لا يستعملها وضعها على الطبق .

طلبات النبيذ :

بعد أخذ طلبات المأكولات من الزبون يتقدم اليه **Sommelier** ويقدم كارت النبيذ الى الزبون من ناحية شماله وينتظر أمام الزبون فأكثر الاحيان يسأله زبون ما هو النبيذ المناسب مع طعامه .

كيف تسجل الطلبات :

النوطة الخاصة بتسجيل الطلبات تتكون دائما من اصل وصورتين . الاصل يرسل الى المطبخ وصورة تعطى الى كاتب فواتير المطعم والصورة الاخرى يحتفظ بها لتذكرك عند خدمة المطعم . هذه النوطة مطووع عليها في الركن الاعلى الايمن

(طاولة رقم) وفى الركن الاعلى الايسر Couvert وفى الركن الايمن السفلى (التاريخ) وفى الركن الايسر السفلى (الامضاء) .

عند أخذ الطلبات من الطاولة أول شيء يكتب على تلك الورقة هو رقم الطاولة ثم عدد الافراد الذين بالطاولة وعند الانتهاء من كتابة طلبات الزبون يكتب التاريخ ثم الامضاء .

البروتيكول أثناء الخدمة :

إذا كان بالطاولة شخصان فقط سيدة ورجل تخدم السيدة أولا .

إذا كان بالطاولة أربعة أشخاص سيدتين ورجلين تخدم السيدة التى على يمين

المضيف أولا ثم السيدة التى على يسار المضيف ثانيا ثم الرجل الذى أمامه المضيف ثالثا وأخيرا المضيف .

إذا كان بالطاولة ستة أشخاص ثلاث سيدات وثلاث رجال . المضيف والمضيفة يجلسان مواجهين لبعضهم . السيدة التى على يمين المضيف تخدم أولا ثم السيدة التى على شمال المضيف ثانيا ثم المضيقة ثالثا بعد ذلك الرجل الذى على يمين المضيقة ثم الرجل الذى على شمال المضيقة وأخيرا المضيف .

كيف تخدم المأكولات وماذا يقدم معها

يوجد أطباق عديدة دائما يرافقتها صلصات مختلفة أو خبز معين وهي عادة لا تذكر في قائمة الطعام لكن من واجب صف الخدمة معرفتها .

والصلصات الساخنة تحضر دائما في المطبخ بل معظم الصلصات الباردة تكون جاهزة على البوفيه البارد في صالة الطعام أو فوق صوان الفضية .

وتخدم الصلصة من قارب خاص للصلصات ويوضع القارب على طبق صغير نغطى بفقطة أو منديل من الورق وفوقه ملعقة للغرف بها . ولا تغرف الصلصة على الاطلاق من قارب الصلصة بل يجب غرفها بملعقة أو مغرفة صغيرة خاصة لهذا الغرض . وعند خدمة الصلصة يوضع الطبق على راحة اليد وقم قارب الصلصة يكون تجاه طبق الزبون ثم تغرف الصلصة بالملعقة أو المغرفة .

أنظر الرسومات من صفحة ١٢٧ الى صفحة ١٣٤

١ - المشهيات المختلفة :

Les Hors d'oeuvres Variés (F) Assorted Hors d'oeuvres (E)

عادة يوجد ترولى به أطباق مختلفة من المشهيات . ويساق الترولى أمام الزبون وحسب طلبه تغرف المشهيات فى طبق بارد متوسط الحجم ويقدم اليه من ناحية شماله . ويقدم اليه زيت وخل أو نصف ليمونه حسب رغبته . ويقدم شوكه صغيرة وسكينة صغيرة . وخبز التوست وزبد .

٢ - البطارخ :

Caviar (F & E)

يأتى من المطبخ فى وعاء صغير من البورسلين أو الصينى السميك وموضوع فى اناء مملوء بالثلج المجروش وبملعقة شاي يغرف الكافيار فى طبق متوسط الحجم بارد ويقدم معه قطع صغيرة من صفار وبياض البيض المسلوق وبصل مغرط على شكل مكعبات صغيرة ويقدمونس مغرط تخريطا ناعما جدا ونصف ليمونة . وخبز التوست وزبد . يقدم سكينة صغيرة أو سكينة الكافيار اذا وحد .

٣ - سديك حوت سليمان المدخن :

Saumon Fumé (F) Smoked Salmon (E)

يقطع أمام الزبون شرائح رفيعة جدا ويوضع فى طبق متوسط أو كبير الحجم بارد . يقدم معه طاحونة الفلفل الاسود الحبيبي . نصف ليمونة . شرائح خبز التوست أو شرائح خبز بنى اللون وزيد . ويقدم شوكة وسكينه سمك .

٤ - سمك الثعابين المدخن :

Anguilles Fumées (F) Smoked Eels (E)

يقطع أمام الزبون فيلنات ويقدم فى طبق متوسط أو كبير الحجم بارد . يقدم معه طاحونة الفلفل الاسود الحبيبي . نصف ليمونة . شرائح خبز بنى اللون وزيد . ويقدم شوكة سمك وسكينه سمك . وصلصة الفجل
Sauce Radis (F) Horse Radish Sauce (E)

٥ - سمك نهري مدخن :

Truite Fumée (F) Smoked Trout (E)

يأتى من المطبخ مزروع منه قشرته ورأسه وذيله ويقدم فى طبق متوسط الحجم بارد . يقدم طاحونة الفلفل الاسود . نصف ليمونة . شرائح خبز بنى اللون مدهون بالزبد وصلصة الفجل . يقدم شوكة سمك وسكينه سمك .

٦ - عجينة كبد الاوز :

Paté de Foie Gras (F) Goose Liver Pate (E)

تأتى جاذزة فى علبة من الصفيح وتوضع فى سلطانية مملوءة بالثلج الجروش وتقطع أمام الزبون بسكينه أو ملعقة ويستحسن غمس السكينه أو المحقة أولا فى ماء ساخن وذلك لسهولة القطع . تقدم فى طبق متوسط الحجم بارد . يقدم خبز التوست وزبدة . يقدم شوكة وسكينه صغيرة .

٧ - أصداف المحار :

Huitres (F) Oysters (E)

تفتح الاصداف فى المطبخ (قسم المأكولات الباردة) وذلك قبل تقديمها للزبون بدقائق وتنزع بنها شواربها وكل محارة مهضوة عن نصف صدقتها .

وتقدم على طبق خاص به تقعيرات صغيرة بحجم كل صدفه واذا لم يوجد من الممكن استعمال طبق شوربة كبير الحجم مملوء بالتلج المجلوش وتوضع اصداق المحار فوقه - يقدم معه خل وتوباسكو وطاحونة الفلفل الاسود أو حبيبات الفلفل الاسود المجروش وبودرة الشطة ونصف ليمونة وشرائح الخبز البنى اللون المدهون بالزبد .

ونقدم شوكة صغيرة خاصة للاصداق وتوضع على يعين الزبون ودورق صغير لغسيل الاصابع به ماء دافىء وشريحة من الليمون ويوضع على شمال الزبون -

٨ - جمبرى الكوكتيل :

Cocktail de Crevettes (F)

Shrimps Cocktail (E)

عبارة عن جمبرى مقشر مخلوط بصلصة الكوكتيل، وهى صلصة الطماطم (الكاتشوب) ومايونيز ويضع قطرات من البراندى . وأحيانا تعمل هذه الخلطة أمام الزبون وأحيانا فى قسم المأكولات الباردة وذلك حسب تعليمات ادارة المطعم . يقدم فى كأس بلورى أو زجاجى يوضع على طبق متوسط الحجم مغطى بقطعة أو منديل من الورق . ويقدم ملعقة بحجم ملعقة الشاى يل أطول قليلا وشوكة بنفس الطول والحجم ونصف ليمونة . وتقدم شرائح الخبز البنى المدهون بالزبد وطاحونة الفلفل الاسود .

٩ - استاكوزا باردة :

Homard Froid (F)

Cold Lobster (E)

تقدم فى طبق بارد كبير الحجم . ويقدم معها نصف ليمونة وصلصة المايونيز أو الكوكتيل وذلك حسب رغبة الزبون وطاحونة الفلفل الاسود -

يقدم شوكة وسكينة سمك ولييسة خاصة للاستاكوزا بجانب السكينة وبنسة خاصة للاستاكوزا على شمال الشوكة . ودورق غسيل الاصابع به ماء دافىء وطرنش ليمون .

١٠ - القواقع :

Escargots (F)

Snails (E)

تقدم فى طبق خاص به تجوينات لارتكاز كل قوقعة داخل التجريف وهذا الطبق اما من المعدن أو البورسلين الغير قابل للكسر وضد الحرارة . ويوضع الطبق السابق على طبق كدر الحجم ساخن مغطى بقطعة أو منديل من الورق . يقدم معها

طرنشات من الخبز الفرنسي (الانرجى) . يقدم بنسبة خاصة للتواقع من على الشمال وشوكة خاصة للتواقع وملقعة حلو من على اليمين .

١١ - أم الخلول المطبوخة في النبيذ الابيض :

Moules Marinières (F)

Mussels cooked in White Wine (E)

تقدم فى طبق شوربة ساخن موضوع على طبق كبير الحجم . يقدم شوكة سمك وسكينة سمك وملقعة حلو بجانب السكينة ودورق لغسيل الاصابع به ماء دافىء وطرنش ليمون . ومغرفة للخدمة .

١٢ - شوربة سمك البويابيز :

Bouillabaisse (F & E).

تتميز مقاطعة البروفنس بفرنسا بهذه الشوربة . تقدم فى طبق شوربة ساخن موضوع على طبق كبير الحجم . يقدم شوكة سمك وسكينة سمك وملقعة شوربة بجانب السكينة . ومغرفة للخدمة .

١٣ - كشك الماز البارد أو الساخن :

Asperges Froides ou Chaudes (F)

Cold or Hot Asparagus (E)

يقدم فى طبق خاص سمكه من الجهة اليمنى أعلى قليلا من سمكه من الجهة اليسرى وذلك لينغمس الطرف الاسفل للكشك فى الصلصة دون أن ينغمس الطرف الاعلى للكشك فى الصلصة فيسهل امساكه من الطرف الاعلى . واذا كان الكشك مطلوب بارد يقدم فى طبق بارد أما اذا كان مطلوب ساخنا فيقدم فى طبق ساخن . وتقدم صلصة المايونيز أو صلصة الخل (وهى عبارة عن زيت . خل . مستردة فرنسية وقليل من السكر) وذلك حسب ارادة الزبون اذا كان الكشك باردا . أما اذا كان ساخنا فيقدم صلصة الهولانديز Sauce Hollandaise

أو الزبدة السائحة Beurre Fondu (F) يقدم ماشة خاصة توضع من على اليمين واذا لم يوجد يقدم شوكة كبيرة من على اليمين ودورق غسيل الاصابع به مياه دافئة وطرنش ليمون .

١٤ - الخرشوف البارد أو الساخن :

Artichaut Froid ou Chaud (F)

Cold or Hot Artichoke (E)

إذا كان الخرشوف مطلوب بارد فيقدم في طبق كبير بارد أما إذا كان مطلوباً ساخناً فيقدم في طبق ساخن . تقدم صلصة الخل Vinaigrette (شرح من قبل مع كشك الماز بارد) .

Melted Butter (E) أما مع الخرشوف الساخن يقدم الزبدة السائحة

Beurre fondu (F) وتسيح الزبدة في المطبخ بواسطة Bain Marie وهو عبارة عن اناء توضع فيه الزبدة ويوضع هذا الاناء داخل اناء آخر به مياه ساخنة فتسيح الزبدة ببطى ولا تحترق .

Hollandaise أو صلصة Hollandaise وتقدم دافئة وليست ساخنة وتتكون من زبدة وملح وصفار البيض وروح الخل وفلفل أسود وورقة نبات جوزة الطيب .

يقدم شوكة وسكينه صغيرة ودورق غسيل الاصابع به مياه دافئة وطرنش ليمون وبجانبه طبق آخر متوسط الحجم ليضع الزبون عليها فضلات أوراق الخرشوف

١٥ - العجة (وأنواعها) :

Omelettes (F)

Omelets (E)

تقدم في طبق كبير ساخن .
يقدم شوكة كبيرة من على اليمين .

١٦ - الارز بصلصة اللحم المفروم :

Riz Bolognais (F)

Rice Bolognaise (E)

ou

or أو

Riz Neapolitain (F)

Rice Neapolitaine (E)

الارز بصلصة الطماطم :

يقدم في طبق كبير ساخن .
يقدم شوكة كبيرة من على اليمين .

١٧ - اسباجتى بصلصة اللحم المفروم :
Spaghetti Bolognais (F & E)
ou أو
Spaghetti Napolitain (F & E)

اسباجتى بصلصة الطماطم :

تقدم فى طبق كبير ساخن • ويقدم نوع خاص من الجبن المبشور
وتسمى Parmesan • وطاحونة الفلفل الاسود •

يقدم شوكة كبيرة من على اليمين وملقعة حلو أو ملقعة شوربة من على الشمال •

١٨ - نصف شمامة :
Demi Melon (F) Half Melon (E)

من الممكن أن يقدم الشمام اما كفاتح للشهية أو حلو وغالبا يكون من النوع
العسلى • توضع نصف الشمامة فى سلطانية من البلور أو الفضة وبها قليل من
الثلج المجروش ليحفظ الشمام ببرودته أمام الزبون • وتوضع السلطانية على
طبق متوسط الحجم بارد مغطى بفاطمة أو منديل من الورق • يقدم مع الشمام
السكر البودرة أو الزنجبيل أو Port وهو نوع من التبيد القوى الحلو الذى يوضع
فى الشمامة ومن المستحسن أن يترك لمدة عشر دقائق على الاقل وذلك ليمتص الشمام
التبيد •

يقدم شوكة حلو وملقعة حلو ودورق غسيل الأصابع به مياه دافئة وطرنش
ليمون •

١٩ - شقة شمام :
Tranche de Melon (F) Slice of Melon (E)

تقدم فى طبق متوسط الحجم بارد • ويقدم السكر البودرة أو الزنجبيل •
يقدم شوكة حلو وسكينة حلو •

٢٠ - شقق من الشمام مع شرائح لحم الخنزير المدخن :
Tranche de Melon avec Jambon Cru (F)
Slice of Melon with Smoked Ham (E)

وهى شقق صغيرة من الشمام ملفوفة بلحم فخذ الخنزير المقطع شرائح

- رفيعة جدا • يقدم فى طبق بارد متوسط الحجم • وطاحونة النفل الاسود •
- طبق الخبز الجانبي • يقدم شوكة حلو وسكينة حلو •

٢١ - كوكتيل الاستاكوزا :

Cocktail de Homard (F)

Lobster Cocktail (E)

- عبارة عن استاكوزا باردة مقطعة قطعا صغيرة مخلوطة بصلصة الكوكتيل
(نفس صلصة جمبرى الكوكتيل) والتقديم والخدمة مثل الجمبرى الكوكتيل تماما •

٢٢ - كوكتيل فواكه البحر :

Fruit de Mer Cocktail (F)

Sea Food Cocktail (E)

- عبارة عن مختارات من الجمبرى والاستاكوزا وأم الخلول والقواقع مخلوطة
بصلصة الكوكتيل • والتقديم والخدمة مثل الجمبرى الكوكتيل •

٢٣ - نصف ليمونة هندي :

Demi Pamplemousse (F)

Half Grape Fruit (E)

- تقطع الليمونة الهندي الى نصفين ويفصل الجلد الداخلى عن الفصوص
بسكينة رفيعة مديبة حادة ويوضع النصف فى كوب من الزجاج البلورى أو من
الفضة ويوضع الكوب فوق طبق متوسط الحجم بارد مغطى بفوطة أو منديل من
الورق •

- يقدم سكر ناعم ودورق غسيل الاصابع به ماء دافىء وطرنش ليمون •
- يقدم ملعقة شاي •

٢٤ - كوب فلوريدا :

Coupe de Florida (F)

Florida Cocktail (E)

- عبارة عن فصوص من الليمون الهندي وفصوص من البرتقال يوضعا
برحرفة فى كوب من الزجاج البورى أو الفضة • التقديم والخدمة مثل نصف
الليمون الهندي تماما •

٢٥ - البساريا :

Blanchaille (F)

Whitebait (E)

- نوع من السمك الصغير الحجم جدا • توضع فى الدقيق أولا ثم تقلى فى

الزيت الساخن جدا لمدة دقيقتين أو ثلاثة على الأكثر . ويقدم هذا اللببق كفاتح للشهية . يقدم نصف ليمونة وشرائح من الخبز البنى المدهون بالزبد وبودرة الشطة .

يقدم شوكة سمك وسكينة سمك .

٢٦ - بيض بالمايونيز :

Oeuf Mayonaise (F)

Egg Mayonaise (E)

عبارة عن بيض مسلوق تنزع منه القشرة ويقطع الى أنصاف ويغطى بصلصة المايونيز ويوضع أنشوجة وزيتون أخضر وأسود مخلل على الوش . الطبق الواحد عادة يحتوى على نصفين من البيض . ويقدم كفاتح للشهية .

يقدم شوكة صغيرة وسكينة صغيرة .

٢٧ - سلطة الفواكه . الفراولة . التوت . الخ :

Salade de Fruits, Fraises, Framboises etc.

Fruit Salad, Strawberries,

Raspberries etc. (E)

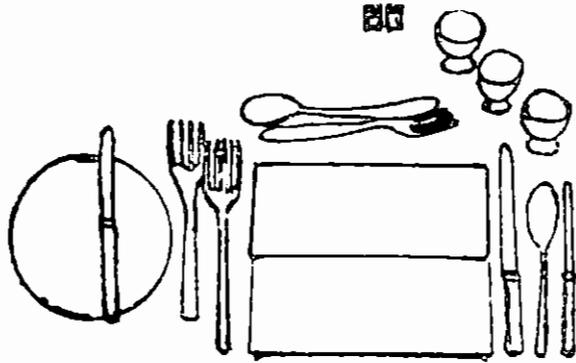
تقدم فى طبق الحلو . ويقدم سكر ناعم والكريمة .

يقدم شوكة وملعقة حلو .

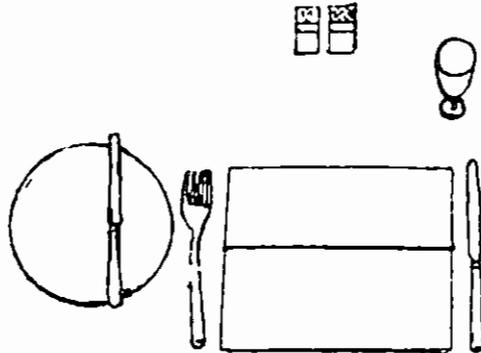
أما مع تورتات الفواكه يقدم كريمه فقط .

قائمة طعام تحتوي على : مشهيات - شوربة رائقة - لحم - حلو .
Menu consiste de : Hors d'Oeuvre, Consomme, Viande, Dessert.

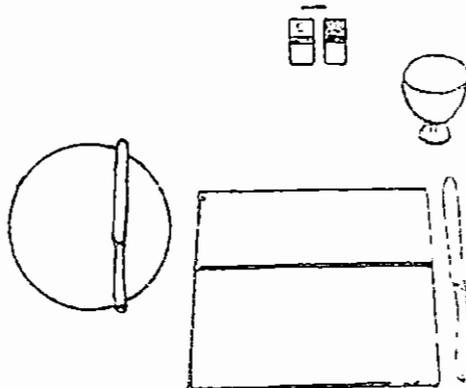
أو قائمة طعام تحتوي على : شوربة غليظة بالكريمة - سمك - لحم - حلو .
Menu consiste de : Potage, Poisson, Viande, Dessert.



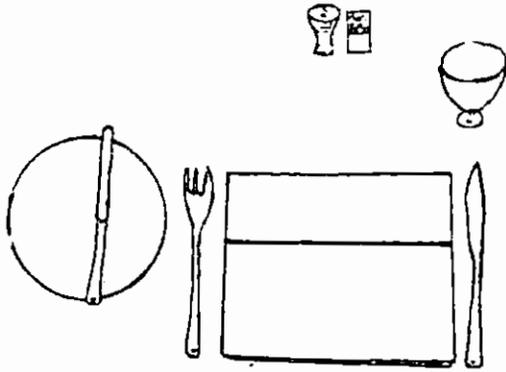
1. Hors d'Oeuvres



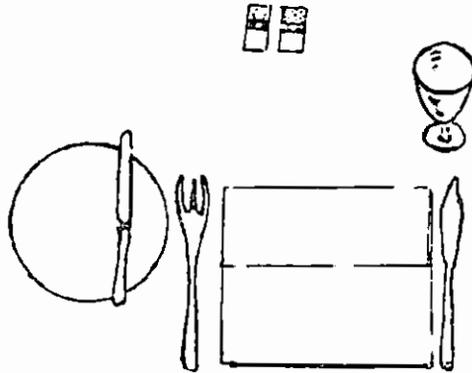
2. Caviar



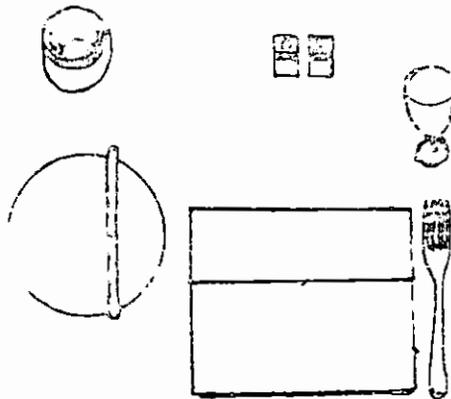
3, 4 & 5.
3. Poissons Fumés
en generals.



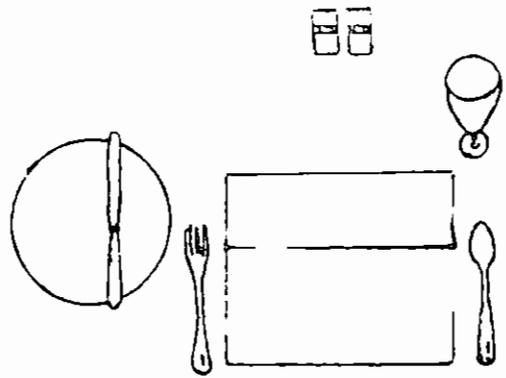
6 Foie Gras



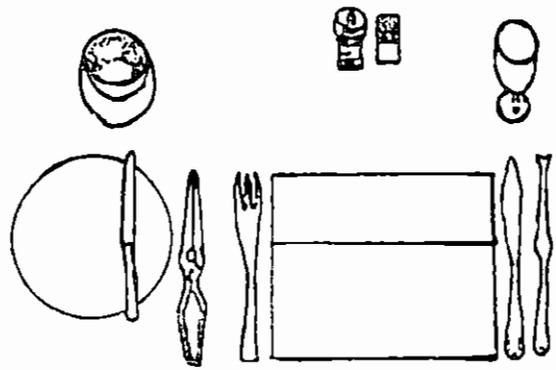
7. Huitres



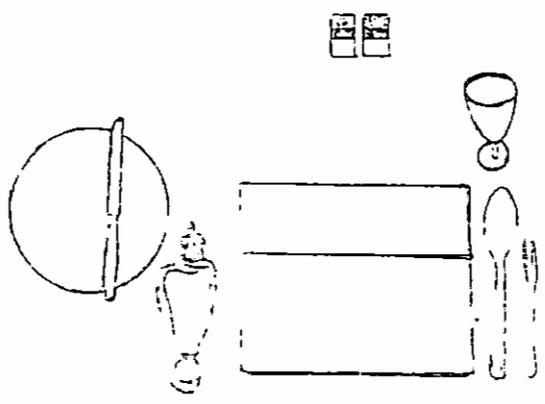
- 8. 21 & 22.
- 8. Cocktail de Crevettes
- 21. Cocktail de Homard
- 22. Fruits de mer Cocktail



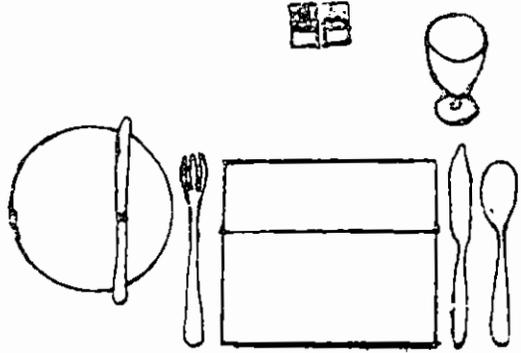
- 9. Homard Froid



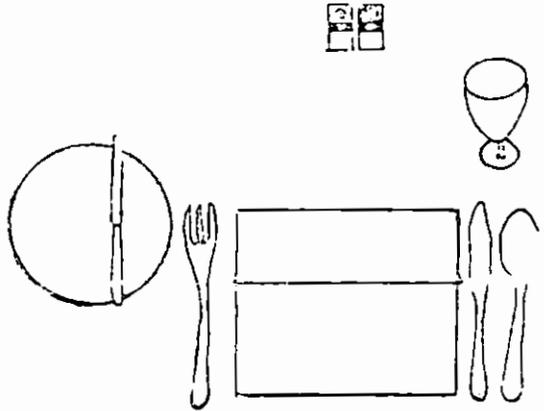
- 10. Escargots



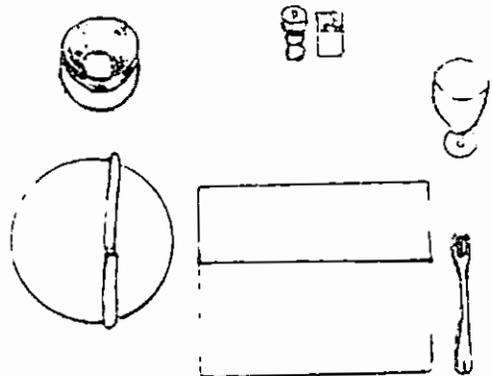
11. Moules Marinières



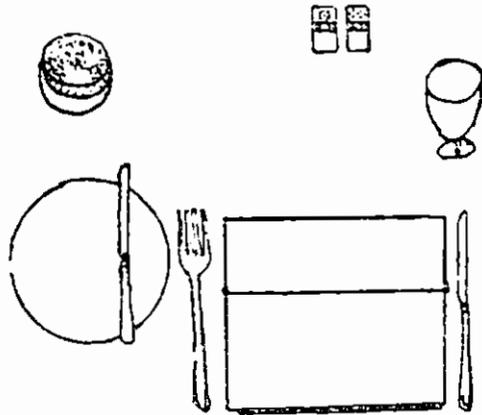
12. Bouillabaisse



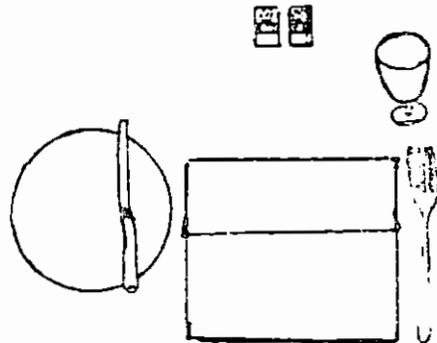
13. Asperges Froides ou
Chaudes



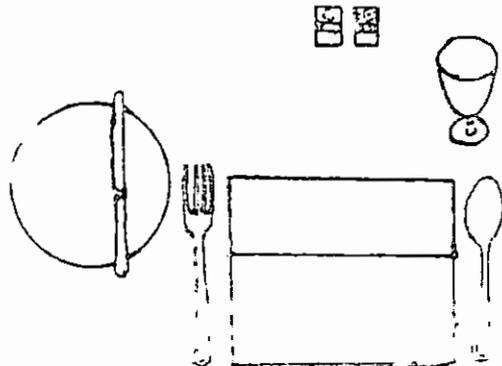
14. Artichauts en Feuilles
Froid ou Chaud



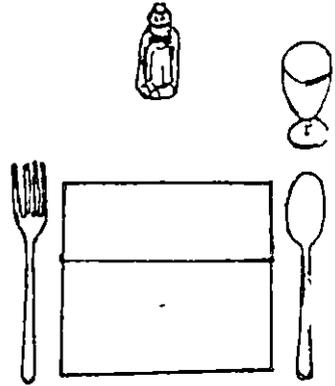
15 & 16.
15. Omelettes
16. Riz Bolognais ou
Neapolitain



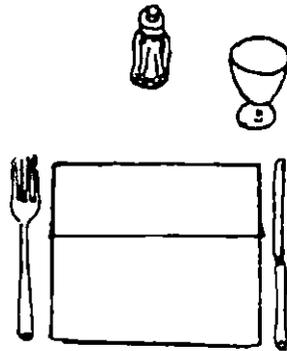
17. Spaghetti avec sauce
Bolonnaise ou neapolitaine



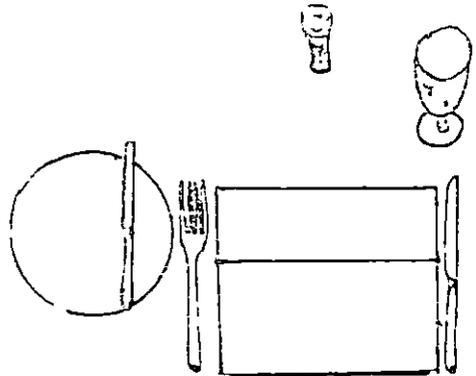
13. Demi Melon



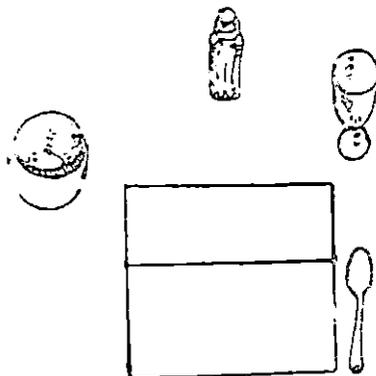
19. Tranche de Melon



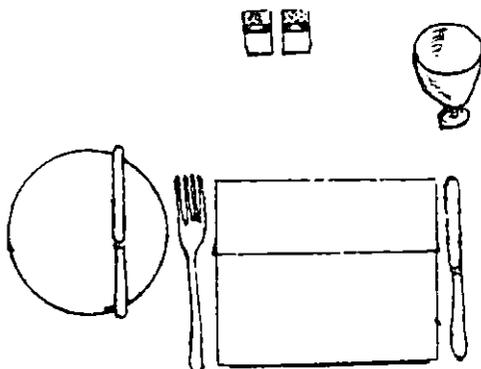
20. Tranche de Melon avec
jambon Cru



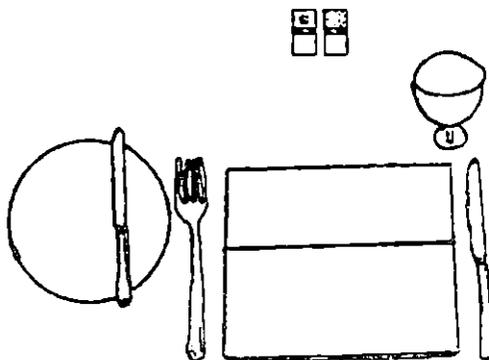
- 23 & 24.
 23 Demi Pamplemousse
 24. Coupe Florida



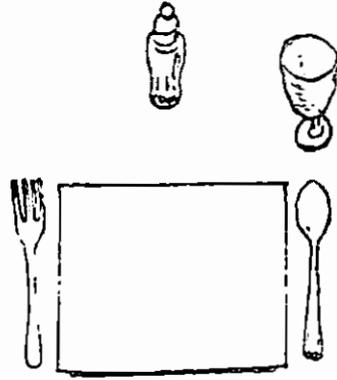
25. Blanchaille



26. Oeuf Mayonnaise



27. Salades de Fruits.
Fraises, Framboises, etc.



الشوربات الرائقة :

Consommés Clairs (F)

Clear Soups (E)

يحصل عليها من نتيجة سلق الفراخ واللحوم وعظامها والخضروات . . . الخ .
ثم تصفى بالمصفاة فالمحصول هو حساء رائق - ويمكن أن تقدم على حالتها الطبيعية
أو يضاف اليها توابل أو بعض نساءر الفراخ أو اللحوم أو الخضروات أو الاسماك
وبالتالى عند الاضافة يتغير اسم الحساء .

تقدم فى فنجان الشوربة وهو فنجان أكبر من الفنجان العادى وذو أذنين وتحت
طبقه الخاص به وتحت هذا الطبق طبق متوسط الحجم . تعرف الشوربة أمام
الزبون بالمغرفة . وتوضع الشوربة فوق المشعل قبل غرفها للزبون وذلك لاحتفاظها
ساخنة مع تجنب غليانها . وتقدم ملعقة شوربة وتكون على يمين الزبون .

وهذه معظم الشرب الرائقة المشهورة :

Ailerons . مرثة فراخ . مزخرفة بقطع صغيرة من جناح
الدجاج وأرز مسلوق .

Alexandra . مرثة فراخ . مكتزة بـ Tapioca (نات جذرى
استوائى نشوى) . مزخرفة بنساءر الفراخ
والخسر .

- Alsacienne . مرثة فرائح . مزخرفة بنوع من المكرونة على شكل شرائط Profiteoles ، (عجينة منفوخة على هيئة كرات صغيرة) ومحشوة Foie Gras (كد الاوز) المهروسة .
- Ambassadeurs . مرثة فرائح . مزخرفة بقطع صغيرة جدا من Truffle (نبات فطري لونه أسود) مع قطع صغيرة من عش الغراب ومكعبات صغيرة من صدور الفراخ .
- Ambassadrice . مرثة فرائح . مزخرفة بقطع صغيرة جدا من Truffle (نبات فطري لونه أسود) مع قطع صغيرة من الطماطم . (حمراء) وبسلة (خضراء) ونسائر صغيرة من الفراخ وعش الغراب .
لاحظ الالوان فى تلك الشوربة .
- Andalouse . مرثة لحوم . ممزوجة مع الطماطم المهروسة ومزخرفة بمكعبات من الطماطم ونسائر من لحم الخنزير وأرز مسلوق وشعرية مسلوقة وبيض مقطع على هيئة خيوط رفيعة .
- Aurore . مرثة فرائح مكتنزة Tapioca وطماطم مهروسة ومزخرفة بنسائر الفراخ .
- Bergère . مرثة ذيل الثور . مكتنزة Tapioca ومزخرفة بكشك الماز رفيع الحجم وعش الغراب المضموم .
- Bouchère . مرثة لحوم . مزخرفة بكرنب مسلوق مقطع على هيئة مكعبات . ويقدم معها نخاع العظام المسلوق المقطع رفيعا .
- Bouquetière . مرثة فرائح . مكتنزة Tapioca ومزخرفة بغضروات مثل السلة والفاصوليا الخضراء . الخ

- Brettonne . مرنة لحوم . مزخرفة بنسائر من الكرات أبو شوشه والكرفس والبصل وعتش الغراب .
- Brunoise . مرنة لحوم . مزخرفة بمكعبات من الجزر والكرات أبو شوشه والكرفس والبسلة . ومن الممكن إضافة بعض الشعير والارز المسلوقين .
- Celestine . مرنة لحوم . مكتنزة بـ Tapioca ومزخرفة بفتائر محشوة بـ Truffles والاعشاب .
- Chasseur . مرنة الطيور المصطادة . مزخرفة بعش الغراب المقطع رفيع جدا ونسائر الطيور و (عجينة منفوخة على هيئة كرات) محشوة بلحم الطيور المصطادة المهرومة .
- Cheveu d'Ange . مرنة فراخ . مزخرفة بعش الغراب المقطع رفيع جدا والشعرية المسلوقة ويقدم معها الجبن Parmesan المبشور .
- Chevreuse . مرنة فراخ . مزخرفة بقطع من الفراخ المحشوه بكشك الماز المهرومة ونسائر Truffles .
- Colbert . مرنة لحوم . مزخرفة بالغضروات المسلوقة مثل البسلة والفاصوليا . الخ وبيض Poché .
- Doria . مرنة فراخ . مزخرفة بالخيار المقطع مكعبات ومكرونة محشوة بالطماطم والفراخ واللحم المنزوم و Profiteroles .
- Mimosa (A) . مرنة فراخ مزخرفة بالجزر والبسلة الخضراء وصفار البيض المسلوق المقطع صغيرا جدا .
- Mimosa (B) . مرنة فراخ . مزخرفة بصنار البيض المسوق المتخول خلال الغريبال .

- Parisienne . مرثة لحوه مع مرثة الكرات أبو شوشة • مزخرقة بالطاطس الكرات أبو شوشة المتظمان رقيما وطويلا .
- Parmesane . مرثة لحوه مزخرقة بجبن Parmesan المبشور .
- Vermicelli . مرثة لحوه مع الشعرية .
- Xavier . مرثة لحوه • مزخرقة بنسائر البيض المسلوق .

الشوربات الغليظة :

وتنقسم الى ثلاثة أنواع :

- ١ - Purée . شوربة مهروسة من الخضروات أو اللحوم أو الاسماك مضاف اليها الماء واللبن .
- ٢ - Crème . شوربة مهروسة من الخضروات أو اللحوم أو الاسماك مضاف اليها الكريمة الغليظة .
- ٣ - Veloutés . شوربة مهروسة من الخضروات أو اللحوم أو الاسماك مضاف اليها صفار البيض والكريمة والزبدة .

تقدم الشوربة الغليظة في طبق مقعر ساخن وتحتة آخر متوسط الحجم .
يمسك الطبق المتوسط باليد اليسرى ويوضع طبق الشوربة فوقه ثم تغرف الشوربة بالمفرقة أمام الزبون التي تكون موضوعة فوق الموقد المشتعل ولا ترك الشوربة مدة طويلة فوق المشعل لتفادى غليانها فمن الممكن جدا أن يتغير طعمها أو تصبح رائبة اذا غليت .
واذا سكبت بضع قطرات من الشوربة على حرف الطبق أثناء غرفها فيجب مسحها بغطاة نظيفة قبل تقديمها للزبون . تقدم الشوربة للزبون من ناحية شماله وعند انتهائه من تناولها يرفع الطبقان مرة واحدة .

يقدم مع بعض الشرب الجبن المبشور أو Croutons ويتدما في قارب الصلصة ويفرغا بالملحقة أو بمفرقة صغيرة . جميع الشوربات التي يدخل في

عنصرها الكريمة يقدم معها Croutons وهو لساب خبز الفيسو الذي يقطع مكعبات صغيرة ثم يقلى فى الزيت .

وهذه معظم الشوريات الغليظة المشهورة :

- Anges Sorel . فرائح Velouté مع عش الغراب ، مزخرفة باللسان وعش الغراب المقطعان رقيقا وطويلا .
- Ambassadeur . بسلة Purée . مزخرفة بالارز ونسائر الخس ونبات الحماض .
- Americaine . طماطم Crème مع كابوريا . مزخرفة بالارز والكابوريا .
- Andalouse . طماطم Purée وأرز وبصل مخلوطين مع الكريمة . مزخرفة بأرز مسلوق وفلفل أحمر حار .
- Bisque d'Ecrevisse . كابوريا Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من ذيول الكابوريا .
- Bisque de Crabe . أبو جلمبو Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من ذيول أبو جلمبو .
- Bisque de Crevette . جمبرى Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من ذيول الجمبرى الصغير الحجم .
- Bisque de Homara . استاكوزا Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من الاستاكوزا .
- Bretonne . فاصوليا بيضاء Purée مع البصل والكراث أبو شوشه . مزخرفة بالطماطم المهروسة .
- Cardinale . سمك Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من الاستاكوزا .

- Carmen . طماطم Veloute . مزخرفة بقطع صغيرة من الطماطم .
- Carmélite . سمك Veloute .
- Chantilly . عدس Purée مضافا اليها الكريمة . مزخرفة بلحم الدجاج المقروم .
- Chasseur . لحم الطيور المسطادة Purée مضافا اليها أرز .
- Chevreuse . دجاج Velouté مزخرفة بنسائر الدجاج وقطع صغيرة من Truffles .
- Clamart . بسلة Purée . يقدم معها Croûton .
- Comtesse . كشك الماز Velouté . مزخرفة بنبات الحماض وقطع صغيرة من كشك الماز .
- Condé . لوبيا حمراء Purée . مع النبيذ الاحمر والزبد .
- Conti . عدس Purée . مع شرائح رفيعة من دهن الخنزير .
- Crecy . جزر Purée . مع الارز والزبد والكريمة .
- Cressonnière . بطاطس Purée وجرجير .
- Derby . أرز Velouté . وبصل مع قليل من الكارى .
- Doria . خيار Velouté . مزخرفة بقطع من الخيار على شكل كرات صغيرة .
- Dubarry . قرنبيط Velouté . مزخرفة بقطع صغيرة من القرنبيط .
- Egyptienne . بسلة مصرية Purée مع الزبد والكريم .
- Esau . عدس Purée مع الارز .

- Excelsior . دقيق شعير Velouté مع كشك الماز . - حرفة
بقطع صغيرة من اوراق الخس .
- Jacqueline . سمك Velouté . مزخرفة بالجزر و لبلسة
وكشك الماز والارز .
- Jean Bart . سمك Velouté مزخرفة بسمك مفروم وطماطم
ومكرونه ونسائر من الكرات أبو شوشه .
- Joinville . سمك Velouté . مع الكابوريا . مزخرفة بعش
الغراب .
- Longchamps . - بسله Purée . مزخرفة بالشعرية ونبات
الحماض .
- Marie-Louise . دجاج Velouté . مع دقيق الشعير . مزخرفة
بالغضروات .
- Marie-Stuart . دجاج Velouté مع دقيق الشعير . مزخرفة بالجزر
على هيئة كرات صغيرة .
- Orléans . دجاج Velouté . مزخرفة بلحم الدجاج المفروم
(أبيض) - كابوريا (وردى) - أعشاب (أخضر)
لاحظ الالوان فى تلك الشوربة .
- Parmentier . بطاطس Purée . مزخرفة بكرات أبو شوشه المفروم
- Pompadour . طماطم Purée . مزخرفة بالنشا اليابانى وخسر
مفروم .
- Portugaise . طماطم Purée . مزخرفة بالارز .
- Reine . دجاج Purée مع الارز . مزخرفة بنسائر الفراخ
والكريمة .

Saint-Germain • بسله Purée • مزخرفة بحبيبات البسلة • يقدم معها Crouçons .

Windsor • لحم بتلو Velouté • مزخرفة بمكعبات صغيرة من رأس وأرجل البتلو •

السّمك :

عندما يغطى السمك بالصلصة مثل Mornay أو Bonne Femme يعرف فى طبق الزبون بالشوكّة والملعقة وبناية وذلك لتفادى تفتته •

عندما يكون السمك مشويا أو مقليا أو مسلوقا يقدم أولا الى الزبون ويسأل اذا ما يرغب فى نزع العظام والشوك منه خاصة السمك الكبير الحجم مثل سمك موسى ولنزع العظام والشوك منه يستعمل شوكتين • تفصل الرأس أولا من السمكة ثم الذيل ويفصل الشوك من الجانب الايمن ثم الجانب الايسر وتفتح السمكة من وسطها بعناية بالشوكتين فتظهر السلسلة وتنزع بطرف الشوكّة ثم يضم جانبي السمكة وتقدم الى الزبون •

دائما يقدم نصف ليمونة مع السمك المشوى أو المقلّى أو المسلوق •

الصلصات التى تقدم مع السمك :

١ - جميع الاسماك المقلية على الطريقة الانجليزية (يغطس السمك فى وعاء به بيض مخفوف ثم يغطس فى البقسماط المفرى الناعم ثم يغطس فى الزيت المقلّى) يقدم معه Sauce Tartare ونصف ليمونة •

٢ - السمك المقلّى على طريقة Frit a l'Orly يتقدم معه صلصة طماطم ساخنة أو باردة ونصف ليمونة •

٣ - السمك المشوى يقدم منه Sauce Tartare أو Sauce Hollandaise أو Sauce Béarnaise أو Anchovy Butter أو Maitre d'Hôtel Butter

٤ - السمك المسلوق يقدم معه Hollandaise Sauce وخاصة اذا كان سمك موسى فيقدم معه طبق جانبي صغير من سلطة الخيار كذلك •

- ٥ - سمك موسى البارد يقدم مع صلصة المايونيز وضبق صغير من سلطة الخيار .
الصلصات التي تقدم مع أطباق اللحوم :

١ - الاوزى (العولى) المحمر

Agneau Rôti (F)

Roast Lamb (E)

يقدم مع Mint Sauce أو Red Currant Jelly وهو عبارة عن زبيب
نباتى أحمر مصنوع على هيئة جيلي ويوضع فى برطمانات كالمربى .

٢ - ظهر ضانى محمر

Selle de Mouton Rôti (F)

Roast Saddle of Mutton (E)

يقدم مع Mint Sauce أو Onion Sauce أو Red Currant Jelly

٣ - كتف ضانى محمر

Epaule de Mouton Rôtie (F)

Roast Shoulder of Mutton (E)

يقدم مع Mint Sauce أو Onion Sauce أو Red Currant Jelly

٤ - فخذ ضانى مسلوق

Gigot de Mouton Bouilli (F)

Boiled Leg of Mutton (E)

يخدم مع Caper Sauce ولفت بهروس .

٥ - رنة برى

Civet de Lièvre (F)

Jugged Hare (E)

يقدم مع Red Currant Jelly

٦ - لحم بقرى معمّر

Boeuf Rôti (F)

Roast Beef (E)

يقدم معه صلصة من النجل Horseradish Sauce . وعجينة منفوخة
على شكل قرص مستدير تسمى Yorkshire Pudding . وهي أكلة
انجليزية بحته ويفضلونها فى الغذاء خاصة يوم الاحد .

٧ - لحم بقرى مملح ومسلوق

Gite à la Noix (F)

Boiled Salt Beef (Silver Side) (E)

يقدم معه جزر مسلوق وبصل مسلوق وعجينة لقمة القاضى مسلوق أيضا
وتسمى Dumpling

٨ - لحم بقرى طازج مسلوق على الطريقة الفرنسية

Boeuf Bouilli à la Française (F)

Boiled Fresh Beef (French Style) (E)

يقدم معه حبوب قمح مسلوقة ومالحة وخيار صنبر الحجم جدا مخلل يسمى
Gherkins وفجل حار مقطّع تقطيعا ناعما ويسمى Grated Horseradish
وهي أكلة فرنسية بحته .

٩ - فخذ الخنزير المملح والمقعد

Jambon Braise (F)

Braised Ham (E)

يتعدّ معه سبانج وصلصة الماديرا

Sauce Madère (F) Madeira Sauce (E)

او صلصة الحوخ .

١٠ - فخذ الخنزير المشوى

Jambon Grille (F)

Grilled Ham (E)

يقدم معه مستردة انجليزية او فرنسية حسب زمة الربور أو صلصة الفجل
الحارة .

١١- لسان بقرى مسبك

Langue de Boeuf Braisée (F)

Braised Tongue of Beef (E)

يقدم معه سبانج وصلصة الماديرا .

١٢- لحم خنزير محمر

Porc Rôti (F)

Roast Pork (E)

يقدم معه صلصة التفاح و Demi Glace وهي صلصة بنية اللون .

١٣ - رؤوس العجول

Tête de Veau (F)

Calf's Head (E)

يقدم معه صلصة الغل المهوكة مع مخ العجل .

١٤- الكارى

Curry (F) Curries (E)

جميع أطباق الكارى يصحبها أرز مسلوق ويقدم معها صلصة المانجو .

١٥- مختارات من اللحوم الباردة

Assiette Anglaise (F) Assorted Cold Meats (E)

يقدم بعد طبخ جانبي من السلطة الحضرء او المشكلة .

دائما يقدم المستردة ومختارات من المخللات او صلصة المانجو ويحتار الزبور ما يروق له .

١٦- الكرشنة

Tripe (F) Tripe (E)

هناك طبق مشهور جد بمدينة كار يسمى

رهر كرشنة مطبوخة مع مختارات من الخضروات والتبيد الابيض ويستغرق

حوالي ١٨ الى ٢٤ ساعة لطبخه .

الطيور الاليفة (الانيسة) :

١ - البط المحمر

Caneton Rôti (F) Roast Duck (E)

يوجد عدة صلصات تقدم معه (صلصة التفاح - صلصة البرتقال - صلصة الكريز) أينما كانت الصلصة المقدمة معه يقدم دائما المرققة الخاصة به .

٢ - الوز المعمر

Oie Rôti (F) Roast Goose (E)

يقدم معه صلصة التفاح والمرقة الخاصة به .

٣ - الفراخ المعمرة

Poulet Rôti (F) Roast Chicken (E)

يقدم معه صلصة الخبز (Bread Sauce) والمرقة الخاصة بها .
ومن الممكن تقديم سجق محمر (عادة يكون محشو بلحم الخنزير) وشرائح من لحم الخنزير المدهن المشوى .

٤ - ديك مخفى ومسمن

Chapon (F) Capon (E)

يقدم معه صلصة الجبر والمرقة الخاصة به .

٥ - ديك رومي محمر

Dindon Rôti (F) Roast Turkey (E)

يقدم معه صلصة الثروت البري وتسمى Cranberry Sauce وأبو فروة وسجق صغبر رثيع محشو بلحم الخنزير ومحمر ريسى Chipolatas (E) والمرقة الخاصة به .

الطيور البرية (الطيور المصطادة)

أكثر الاحيار تقدم معمرة ويتدم معها صلصة الجبر ربحز محمر لى الريت

Breadcrumbs (E) والمرقة الخاصة بها

تقديمه محمر او مشويا از حذام محشر بالازر او لوبيا رده - طبق تارتى - كذلك

ضائر السمان يمكن تقديمه محمرا أو مشويا أو مسبكا مع صصه بييه وعب
وَأَلذ أنواع السمان هو السمان المصرى • يقدم دائما مع الطيور البرية دورق
غسيل الاصابع الذى به مياه دافئة وطرنش ليمون •

الحيوانات البرية :

١ - أرنب يبرى

Lièvre (F) Hare (E)

يقدم مشويا أو محمرا أو مسبكا •

٢ - لحم الغزال

Chevreuril (F) Venison (E)

أكثر الاحيان يقدم مسبكا •

السلطات :

المطاعم التى تقدم خدمة راقية تمتنى عناية خاصة بالسلطات فتوفر الامكانيات
اللازمة لتقديم سلطة طازجة وعلى حسب رغبة الزبون •

دائما يوجد ترولى خاص للسلطة به سلطانيات كبيرة من الزجاج وكل سلطانية
مملوءة بنوع واحد • الخس بأنواعه (ورق الخس - قلوب الخس) - جرجير -
ضماطه مقطعة طرنشات - جزر مقطع رفيع جدا على شكل عيدان الكبريت - خيار -
نبات الهندباء - شيكوريا - كرنب - بصل أخضر - ثوم مغرط رفيع جدا - أوراق
النبجل - رؤوس الفجل - بجزر (شسدر) - كرفس - فلفل أخضر - فلفل أحمر -
اوراق الكرنب الاحمر - أوراق نعنغ أحمر - كرات أبو شوثة •

وبوسط الترولى سلطانية كبيرة من الخشب فارغة لتحضير السلطة فيها أمام
الزبون وسلطانية أخرى أصغر أو حثق مقعر لتحضير الصلصة التى يريدها الزبون
أمامه • ويرود الترولى بالليمون لمتنع الى صاف وانية مملوءة بروح الخل رابية
أخرى مملوءة بزيت الزيتون رستردة فرنسية وانجليزية وزجاجة توباسكو وملح
وطاحونة الفلفل الاسود العبيبي •

خدمة السلطة :

إذا رغب الزبون بسلطة يزحلق التروى أمامه ويختار ما يروق له وتخلط السلطة أمامه ويسأل أى نوع من الصلصة يرغبها وتخلط الصلصة مع السلطة وتقدم فى طبق متوسط الحجم بارد إذا كانت ستقدم كطبق فاتح للشهية . أما إذا كانت السلطة ستقدم مع وجبته الرئيسية فتقدم فى طبق صغير الحجم . أو فى طبق خاص للسلطة ويكون على شكل هلال القمر . فيزاح الطبق الجانبى (طبق الخبز) الى الامام قليلا ويوضع مكانه طبق السلطة وعليه شوكة حلو . أما إذا كانت السلطة كفاتح للشهية فيقدم للزبون شوكة وسكينة حلو . الشوكة على شماله والسكينة على يمينه .

تعطى العناية فى تقديم السلطة ولا ينسى على الاطلاق الذوق والديكور بحيث تقدم فى صورة تفتح الشهية وتسرع العين .

أنواع السلطة :

١ - سلطة مشكلة

Salade Panaché (F) Mixed Salad (E)

سلطة من مختارات عديدة من أوراق الخس والجرجير والفجل وطرنشات الطماطم ويخلط معها الصلصة التى تروق للزبون .

٢ - قلوب الخس

Coeur de Laitue (F) Lettuce Heart (E)

سلطة مكونة من قلوب الخس مقطعة الى أنصاف أو أرباع وذلك حسب قلب الحصة ريعظ معها الصلصة التى تروق للزبون .

٣ - حسررات مطبوحة باردة

Legumes Cuits Froid (F)

Cold Cooked Vegetables (E)

غالب مكونة من السات الحدرية مثل الجرجير ولنت والبص وانكرفس رنجبر زكرات بر شوشه . تسلق اولاً النباتات ثم توضع فى الثلجة لتبرد ثم تتقطع صرشتات .

٤ - سلطة خضراء

Salade Verte (F)

Green Salad (E)

مختارات عديدة من الخضروات مثل أوراق الحس والجرجير والفجل والفلفل الاخضر والخيار ويخلط معها الصلصة التي تروق للزبون .

٥ - سلطة خضروات نيئة

Salade de Crudités (F)

Raw Vegetable Salad (E)

مكونة من طرنشات من رأس اللفت والجزر وأوراق الكرنب وبيدان الكرفس مقطعة تقطيعا صغيرا وغالبا على شكل الكبريت والشيكوريا والبصل الاخضر . الخ

٦ - سلطة البرتقال

Salade d'Orange (F) Orange Salad (E)

مكونة من فصوص البرتقال . وهي تقدم عادة مع الاطباق الحارة والتي بها توايل حارة والاطباق السمينه وذلك لقطع وقتل حراقة الطبق أو سمانته .

٧ - سلطة فواكه

Salade de Fruits (F) Fruit Salad (E)

مكونة من موز وتفتح وفصوص البرتقال . الخ .
السلطات السابقة هي الاساس في مكونات سلطات عديدة جدا اذ يوجد حوالي ٢٠٠ نوع من السلطة وهذه بعض السلطات المشهورة

١ - Dalila

مكونة من موز وتفتح وكرفس مقطوع صغير جدا كخيدان الكبريت ويحفظ مع صلصة المايونيز .

٢ - Florida

تموز الحس وفصوص البرتقال تحفظ مع حسس نكريمه (كريمه تصد اليها بضع قفترات من اليسور) .

٣ - Indienne

أرز وكشك الماز صغير الحجم جدا وفلفل احمر غير حراق مغرط كخيدان

الكبريت وتفتح سحرف على شكل مكعبات صغيرة ويحفظ الجميع مع بودرة لكارى والكريمة .

Italiénne - ٤

سلطة خضروات ومكعبات من السلامى وشرائح الانشوجة ويخلط الجميع مع صلصة المايونيز .

Orientale - ٥

أرز وطماطم وتوم ويحمر الجميع فى الزيت لمدة حوالى ربع دقيقة ثم يضاف فلفل أحمر مخروط على هيئة مكعبات صغيرة وفاصوليا خضراء مسلوقة ويخلط الجميع مع صلصة الغل وشرائح الانشوجة .

Niçoise - ٦

فاصوليا خضراء مسلوقة وأرباع الطماطم وبطاطس مسلوقة ويزخرف الطبق بشرائح الانشوجة أو قطع من سمك التونة وزيتون أخضر أو أسود أو الاثنين ويخلط الجميع مع صلصة الغل .

Russe - ٧

جزر - لفت - فاصوليا خضراء مسلوقة - بسلة مسلوقة - عش غراب مسلوق - قطع من اللسان مخروطة على شكل مكعبات - قطع صغيرة من الاستاكوزا - خيار صغير رفيع جدا مخلل - شرائح من الانشوجة ويخلط الجميع ويغطى بصلصة المايونيز ويزخرف الطبق بالبندر وشرائح من البيض المسلوق والكافيار .

Mimosa - ٨

قلوب الخس مقطعة الى أرباع أو أنصاف حسب حجم الحبة - أرباع من البرتقال - عنب - موز ويخلط الجميع ويضاف الكريمة مع عصير الليمون .

Viénoise - ٩

شيكوريا مقطعة على هيئة عيدان الكبريت - تطع لسان - خيار صغير الحجم حدا - نوات الهندباء - ويرش قليل من الشطة وصصة الغل .

١٠ - Louisiana

طماطم • موز • فصوص برتقال أودمه • صلصة الطماطم مع حمض الكريمة •

١١ - Waldorf

كرفس • تفاح • موز • جوز • صلصة المايونيز •

أنواع صلصات وتوابل السلطة :

الناس عامة يفضلوا مذاق زيت الزيتون مع صلصة السلطة بل الانجليز عامة يفضلوا زيت الذرة أو زيت البندق أو الجوز •
هذه معظم الصلصات التي تقدم مع السلطة •

١ - French

ملح • فلفل • مستردة فرنسية وجزء من الخل وثلاثة أجزاء من الزيت •

٢ - English

ملح • فلفل • مستردة انجليزية • وجزء من الخل وجزء من الزيت وقليل من السكر الناعم •

٣ - American

تشابه المستردة الانجليزية بل جزء من الزيت ونفس الكمية من الخل وقليل من السكر الناعم • وفائدة السكر هو قطع وقتل طعم الخل الحاد •

٤ - Mayonnaise

صلصة مايونيز مضاف اليها خل وعصير ليمون •

٥ - Lemon

ملح • فلفل • عصير ليمون • زيت زيتون •
هذه الصلصة مفضلة للذين لا يستسيغوا طعم الخل •

Sauce Vinaigrette - ٦

ملح • فلفل • جزء من الخل وجزءين من زيت الزيتون - ثم يضاف مستردة انجليزية أو فرنسية حسب رغبة الزبون •

Acidulated Cream (E) حمض الكريمة - ٧

كريمة طازجة • عصير ليمون •

Thousand Island - ٨

مايونيز • قليل من الشطة أو التوباسكو • فلفل أحمر • فلفل أخضر (مقطعان رفيعا وصغيرا) •

خدمة الحلويات :

معظم المطاعم تقدم الحلويات الباردة على ترولي الحلو • فهو عملية عرض للزبون • ويخدم الحلو في طبق متوسط بارد • ويقدم ملعقة على يمينه وشوكة حلو على شماله • أما الحلويات التي تقدم في كوب فيوضع الكوب على طبق بارد متوسط الحجم مغطى بغطاة صغيرة أو منديل من الورق ويقدم ملعقة صغيرة أكبر قليلا من ملعقة الشاي أو ملعقة الشاي إذا لم يوجد • والآيس كريم كذلك يقدم بالطريقة السابقة بل يقدم معه رفاق صغير الحجم على شكل مثلثات •

يوضع دائما أمام الزبون السكر الناعم عند خدمة الفراولة والتوت وسلطة الفراكة (أنظر الرسم صفحة ١٣٤ رقم ٢٧) • تقدم دائما الكريمة مع جميع الحلويات الباردة • أما الحلويات الساخنة فتقدم في أطباق ساخنة متوسطة الحجم •

خدمة الجبن :

عادة توضع مختارات الجبن على لوحة من الخشب وتوضع فوق ترولي ويساق أمام الزبون فيحتمار ما يروق له وتقطع الجبن المختارة بسكين خاصة أو بخيط أو سلك من الحاس وتقدم فر طبق بارد متوسط الحجم • يقدم الملح والزبد والبسكويت الذي يوضع في سلة صغيرة وعيدان الكرفس التي توضع في أنية من الزجاج المرصق وتشمه أنية الزهور • يقدم سكين الخبز وشوكة الحلو •

القائدات : Les Canapés (F) Savouries (E)

عند خدمة القائدات يقدم سكيننة صغيرة (سكيننة الخبز) وشوكة صغيرة (شوكة الحلو) والملح والفلفل الاسود والفلفل الاحمر (الشطة) وطاحونة الفلفل الاسود الحبيبي وزجاجة Worcestershire Sauce . وفي بعض الحالات تقدم المستردة الانجليزية والفرنسية وذلك حسب رغبة الزبون .
بعض أنواع القائدات المشهورة .

١ - Anchois

عبارة عن فيلتات من الانشوجة توضع على خبز خاص Canapé ويشوى .

٢ - Anges a Cheval

لحم اصداق ملفوف في شرائح من لحم الغنزير المدخن وتوضع في السيخ وتشوى وتقدم فوق خبز التوست الساخن

٣ - Champignons

عش غراب على خبز Canapé ويشوى .

٤ - Fédora

عش غراب يشوى . شرائح لحم خنزير . ريتون اسود واحضر يرصع الجميع على خبز Canape .

Omelette Savoury _ ٥

عجة صغيرة الحجم مخلوطة بالبقدونس .

Quo Vadis _ ٦

بطارخ سمك ناعمة . عش غراب مشوى . يوضع الجميع على خبز Canapé.

Sardines _ ٧

مرددين منزوع منه القشرة والشوك ويرش عليه قليل من الشطة ويوضع على خبز التوست .

Soufflé Champignons _ ٨

عش غراب مهروس يضاف الى بيض مضروب ويوضع في الفرن لمدة خمسة وثلاثون دقيقة على الاقل .

Soufflé Florentine _ ٩

سبانخ مهروسة تضاف الى بيض مضروب ويوضع في الفرن لمدة خمسة وثلاثون دقيقة على الاقل .

Welsh Rarebit _ ١٠

جبين Cheddar يوضع عليه كريمة وبيره . يوضع الجميع فوق خبز التوست ويدخل تحت النار ليحمر الوش فقط .

Corbeille de Fruits (F)

Fruit Basket (E)

سلة الفواكه :

يتمه ست الفواكه من على يسار الزبون ويحمل باليد اليسرى وباليد اليمنى يمك المقصر . فاذا رغب الزبون في تناحية أو برتقالة أو كمثرى . . . الخ فيتنازبها بنفسه . بل اذا رغب لربوب في اللعب فيقطع ساق نتود العنب المقصر ويفضل بعمود في برؤ من الزجاج سدره نصفها ساءه رنتج مكيمات . وتوضع لئولة بجانب سدره العنب وتحتها طبق متوسط الحجم يعطى مرطبة صغيرة أو

منديل من الورق . يقدم أمام طبق متوسط الحجم بارد وسكينة صغيرة على يمين
وشوكة صغيرة على يساره . دورق غسيل الاصابع مملوء ثلثه بمياه باردة مضاف
اليها بضع نقط من ماء الموردد ويوضع على يسار الزبون .

خدمة القهوة :

شرحت من قبل في باب خدمة الافطار والشاي والقهوة .

دورق غسيل الاصابع
Rince-Doigts (F) Finger Bowl (E)

يملاً دورق غسيل الاصابع الى ثلثه بمياه فاترة أو باردة وذلك تعاً
للمأكولات التي ستقدم ويوضع فوق طبق الشاي على شمال الزبون .

يجب وضع دورق غسيل الاصابع وبه مياه باردة وبضع قطرات من ماء لورد
إذا وجد عند تقديم الفواكه .

عند تقديم القواقع أو الطيور المصطادة وبعض الخضروات يوضع طرنش
ليمون ومياه دافئة في دورق غسيل الاصابع . وهو هام عند تقديم المأكولات
الآتية :

فواكه البحر عند تقديمها وهي ما زالت بقشورها مثل الجمبرى . الكابوريا .
الاستاكوزا . أم الخلول . المحار .

كذلك عند تقديم أرجل الضفادع
Cuisses de Grenouilles (F) Frog's Legs (E)
الطيور مثل السمان - القطاء (الحجل) - الحمام . الدواجن الصغيرة - الطهيوج -
الدراج (ديك برى) .

الخضروات مثل كشك الماز . الخرشوف (عندما يقدم كاملاً بأوراقه) .
الذره (عندما يقدم كاملاً فى كوزه) .

المستردة
Moutarde (F) Mustard (E)

تقدم المستردة مع :

جميع أنواع اللحوم المحمرة أو المشوية واللحم البقرى المسلوق .
جميع أنواع السجق (المقانق - المتبار) وجميع أنواع لحوم الخنزير .

الجبن المبشورة
Fromage Rapé (F) Grated Cheese (E)

Soupe a l'oignon-minestrone-Risotto تقدم الجبن المبشورة مع

تقدم الجبن المبشورة مع العجائن مثل :

Spaghetti — Macaroni — Nouilles — Ravioli — Gnocchi —

Cornettes — Cannelloni — Tagliatelle.

طبق لوضع الفضلات
Assiette a Dechets (F) Plate for Waste. (E)

يوضع طبق متوسط الحجم أمام الزبون وذلك لوضع فضلات المأكولات مثل العظام
والقشور . . . الخ - يوضع الطبق عندما تقدم المأكولات الآتية

Artichauts en Feuilles — Moules Marinière — Bouillabaisse —
Homard Froid Truite — Sole — Fera — Bondelle — Omble Cheva-
lier — Poussin — Demi Poulet.

تقديم الفاتورة

قبل تقديم الفاتورة الى الزبون من واجبك أن تراجعها وترى أنها صحيحة .
يجب طوى الفاتورة من أسفل الى أعلى أو قلب الفاتورة والمقصود بذلك هو عدم رؤية ضيوف الطاولة كم ثمن الفاتورة . وتقدم على طبق الحساب ومن على يسار المضيف . حينما تطلب الفاتورة يجب الذهاب فوراً الى كاتب الفواتير وطلبها .

يجب عدم اشعار الزبون بأنك تحاول إبعاده من المطعم وذلك باعطائه الفاتورة قبل أن يطلبها .

الفاتورة مع النقود تؤخذ الى كاتب الفواتير ليأخذ حسابها واعطائك الباقي مع صورة الفاتورة أو إيصال ويقدم على طبق الحساب من على يسار المضيف . باقى الحساب يجب أن يغطى بالايصال أو بصورة الفاتورة ولا تنتظر حول الطاولة لتأخذ البقشيش حتى اذا لم يأخذ الزبون الباقي من طبق الحساب .

عندما يأخذ الزبون الباقي من طبق الحساب ويترك أى بقشيش على الطبق لا يجمع الطبق من على الطاولة الا اذا أعطى الزبون إشارة بذلك . واذا لم يعطى إشارة بجمع الطبق لا يؤخذ الطبق من على الطاولة الا عندما يترك الزبون الطاولة .

أى بقشيش تركه الزبون سواء كان سخياً أو قليلاً يؤخذ بكل إمتنان وتشكر .

عندما يقف الزبون لتركة الطاولة من واجبك التمتع فى الحال للمساعدة فى اراحة الكرسي والمساعدة فى ارتدائه معطفه وقبعته والنظر تحت الطاولة وفوق الكرسي وتحت الفوطه وذلك اذا نسى الزبون شئ يتعلق به كعلبة السجائر أو الزلاعة أو مفاتيحه واعطائها له قبل مغادرة المطعم .

الحفلات وتنظيمها وخدمتها

التنظيم قبل الحفلة :

الاقسام التالية يتطلب تبييها سابقا بالحفلة :

- ١ - المطبخ .
 - ٢ - المطعم أو رئيس قسم الحفلات .
 - ٣ - مخزن لمشروبات والانبذة .
 - ٤ - مدبرة الفندق .
 - ٥ - بواب المدخل .
 - ٦ - قسم المشروبات الساحة (كالكافيه والقهوة) .
 - ٧ - قسم نظافة الفضييات والاصطاق .
- قسم مطبخ والخدمة يتطلب منه معرفة المعرمات الآتية

المطبخ :

- ١ - تاريخ رمياد الحفلة .
- ٢ - عدد الافراد الذين سيستهه بهم بعداء .
- ٣ - تفاصيل قائمة الطعام .

- ٤ - سعر الفرد الواحد للوجبة .
- ٥ - أى معلومات أخرى تتطلب لتقديم الخدمة .

المطعم أو رئيس قسم الحفلا :

- ١ - تاريخ وميعاد الحفلة .
- ٢ - عدد الافراد الذين سيقدم لهم الطعام .
- ٣ - اين سيجتمعون .
- ٤ - اين سيتناولون الوجبة .
- ٥ - تفاصيل قائمة الطعام .
- ٦ - تخطيط الطاولة .
- ٧ - قائمة بأسماء الضيوف .
- ٨ - المشروبات والانبذة هل هى معلومة أو كل حسب اختياره وهل دفع حسابها مقدما أو ستدفع عند الخدمة .
- ٩ - السجاير والسيجار .
- ١٠ - أى معلومات أخرى هل يتطلب تليفون خاص . ميكروفون . اضاءة خاصة . موسيقى . موسيقيون . . . الح .

تفاصيل لبيانات السابقة

عدد الافراد الذين سيقدم لهم الطعام

دائما يكون هناك عدد الافراد المتوقع حضوره وعدد الافراد المتوقع عيابهم عن الحفلة وهى نسبة لا تزيد ولا تقل عن ١٥ ، اذ به من المستحيل عند وقت الحفلة اضافة Couverts من غير تنظيم سابق للخدمة والمنطق .

اين سيجتمعون

مشروبات بواتج اشبهية تقدم فى حجرة الاستقبال اذ يوضع كراسى حول حائط الحجرة وذلك لحوس السيرت لمتدمات لى السرر وطاولات صغيرة عديها منفايات .

اين سيتناولون الطعام .

هذه المعلومات تمد مع خطة الطاومات .

تفاصيل قائمة الطعام :

هذه بها تفاصيل قائمة الطعام التي ستقدم في صالة الحفلات . ومعلومات عما اذا كان سيقدم مشروبات عند الاستقبال أو بعض الفطائر التي ستقدم قبل الوجبة الرئيسية . وفي بعض الحالات الخاصة عما اذا ستمتد الحفلة الى الصباح فيقدم الاقطار .

خطة وضع الطاومات :

وهي تعتمد على عدة عوامل كثيرة مثل عدد الافراد المدعون بالحفلة - سعة الصالة التي ستقدم فيها الحفلة - نوع الحفلة (زواج . عرض أزياء . عيد سنوى للشركة أو المؤسسة . الخ) . ويوضع في الاعتبار أبواب الدخول والخروج والشبابيك والاعمدة التي بالصالة . وتؤخذ عادة الطاومات أرقام A.B.C. etc. ويوضع في الاعتبار أحجام المنارث التي ستغطي الطاومات .

عند مدخل الصالة توضع صورة بخطة وضع الطاومات ومرقمة وأسماء المدعوين ومتاعدهم .

عادة يوضع كارت باسم المدعو أمام كل بقعد على الطاولة .

لمشروبات والسجاير والسيجار

مشروبات فواتح الشهية . الانبدة والمشروبات الاخرى هي ستدفع بواسطة سطر الحفلة أو بواسطة المدعوين كل على صد .

في الحالة الاولى يوحد اختيارير . يطلب بضم الحصة نوع المشروبات التي ستقدم وعدد رجاجات النبيذ . أو كل مدعو يطلب ما يريد من مشروبات وأنسده وعلى المدعو أن يمتص على الفاتورة التي ستدفع له بواسطة صف خدمة المشروبات . وعند انتهاء الحفلة تجمع هذه الفواتير ويتم حسابها الى سطر الحفلة .

وفى الحالة الثانية يطلب المدعو ما يريده من مشروبات وأنبذه ويدفع
بنفسه ثمن ما قدم له وتسمى هذه الحالة
Boissons Payantes (F) Cash Drinks (E)

ويبلغ المسئولين عن تنظيم الحفلة والمسئول عن خدمة الحفلة عن مواعيد
الرخصة الخاصة بتلك الحفلة لتقديم المشروبات ومواعيد الانتهاء من تقديم
المشروبات .

الساجير والسيجار يمدهما صاحب الحفلة الى المسئول عن خدمة الحفلة او
يمدهما المطعم أو الفندق .

ويقدم فاتورة بحسابها . وتوضع السجاير فى علبها وتكون مفتوحة او
توضع فى كؤوس على الطاولات ويمرر السيجار على المدعوين عند تقديم الليكيرات
والبرانى وهى فى علبها الاصلية .

معلومات اخرى :

دائما يطلب صاحب الحفلة أن يغير بعدد المدعوين الذين حضروا الحفلة .
تعليمات الى غرفة الاطباق والاونانى والكوبايات .

تعطى تعليمات مكتوبة الى غرفة تنظيف الاطباق والاونانى والفضية مقدما
ربما بيانات بتاريخ الحفلة ووقتها وأى صالة ستقام فيها وعدد المدعوين وتفاصيل
قائمة الطعام وحجم ونوع الفضييات التى ستقدم فيها الطعام . عادة رئيس هذا
القسم يشرف على نفاقة واعداد قسم الكوبايات والكؤوس . وتكون البيانات السابقة
محتوية أيضا على التعليمات الخاصة بنوع الكوبايات والكؤوس التى ستحضر فى
تلك الحفلة .

تعليمات الى غرفة تحضير المشروبات الساخنة :

تعطى اليهم تعليمات مكتوبة بتاريخ الحفلة ووقتها وعدد المدعوين وأى صالة
ستقام فيها وتفاصيل ماذا يحتاجون من حنظل ولبن زشاي وقهوة لتحضيرهم . وفى
مناسبات خاصة تمتد الحفلة الى وقت طويل حتى اصباح وسيقدم افطارا لهذه
الحفلة فتعطى تعليمات بذلك .

الاستقبال

من المألوف في الحفلة أن يسبقها كركتيل الاستقبال . فيلزم من بعض صف
الخدمة أن يقدم خدمة لهذا الاستقبال وهي :

يرضع بعض فواتح الشهية الخفيفة المألحة التي تصاحب المشروبات الكحولية
والكوكتيلات مثل بطاطس الشبس . الفول السوداني المملح وبصل صغير مخلل
وخيار صغير الحجم مملح . فتوضع فواتح الشهية في أطباق صغيرة فوق الطاومات
الصغيرة المنتشرة حول صالة الاستقبال . ومن الممكن أن يقدم صف الخدمة هذه
الاطباق الى الضيوف أو يتناولوها الضيوف بأنفسهم من على الطاومات .

عادة يكون الاستقبال لمدة نصف ساعة . وصورة بيانية بخطه وضع
الطاومات معروضة في صالة الاستقبال ليعرف الزوار أين أماكنهم .
ثم يعلن أن الغداء أو العشاء سوف يقدم .

افتتاح الصالة

تفتح صالة العنلة ويأخذ الضيوف أماكنهم وفي بعض المناسبات يصل منظم
الحفلة بعد جلوس الضيوف ثم يقف الضيوف له لتحيته ثم يجلسوا . وأحيانا يلتقى
منظم الحفلة كلمة بمناسبة الحفلة وشكره لهم لحضورهم .

Mise en Place.

بالطبع تكون الفضيحة المطلوبة لتنازل الصدام مشروشة على الطاومات من
قبل . وكؤوس النبيذ كذلك ما عدا كؤوس الليكيرات والبراندى اذ تقدم عند
الطلب .

خدمة الحفلة

عادة يكون كل فرد من أفراد خدمة المأكولات مسؤول عن خدمة ثمانية لى
اشى عشر ضيف . وكل فرد من أفراد خدمة الانبيذة مسئول عن خدمة اثني عشر
الى عشرون ضيفاً وبالتالي هم مسئولون عن خدمة الليكيرات والبراندى .

صف الخدمة في الحفلات يقسم الضمام ويرفع الاطباق من على الطاومات في

وقت واحد تبعاً لتعليمات رئيسهم . اذ يعطى اشارة بابتداء تقديم الطعام أولاً الى رئيس الحفلة ثم يليه الضيوف في العال . كذلك يعطى اشارة برفع الاطباق أولاً من أمام رئيس الحفلة ثم يليه في العال بقية الاطباق من أمام الضيوف . أما صف خدمة المشروبات فعليه أن يأخذ طلبات زبائنه من الانبذة التي سيتناولوها مع الضعاء وهذا في حالة

Boissons Payantes (F) Cash Drinks (E)

أما في حالة معرفة من قبل نوع الانبذة التي ستقدم في تلك الحفلة فيستلم كل فرد من أفراد صف خدمة المشروبات زجاجتين أو ثلاثة من نوع النبيذ الذي سيقدم وتفتح الزجاجات في الصالة وتصب في كؤوس الضيوف . وعند انتهاء الزجاجتين أو الثلاثة ترجع الزجاجات الفارغة وتسلم الى مخزن الخمور ويستلم مرة أخرى زجاجتين أو ثلاثة من هذا النوع وهكذا . والمقصود بذلك هو معرفة كم زجاجة قدمت في تلك الحفلة وخوفاً من تلاعب صف خدمة المشروبات في زجاجات النبيذ .

بعد الانتهاء من خدمة المأكولات تقدم القهوة وكما سبق الى رئيس الحفلة أولاً ثم يليه مباشرة الضيوف . وبعد فترة معقولة من الوقت تصب القهوة مرة أخرى ويترك صف خدمة المأكولات الصالة فلقد انتهت مهمتهم . وفي نفس الوقت يمر صف خدمة المشروبات والانبذة بين الضيوف بهدوء ويسألونهم اذا ما يرغبون في أى نوع من الليكير أو البراندى . وتغير الطفايات المستعملة من أمامهم بطفايات أخرى نظيفة وذلك بتغطية الطفاية المستعملة بالطفاية النظيفة وتكون منعكسة ويرفعوا الاثنين من على الطاولة وتوضع الطفاية النظيفة في الوضع الصحيح .

بعض قوائم الطعام التي تقدم في الحفلات

MENU No. 1

LES GOUJONS DE SOLE MURAT

L'ENTRECOTE MIRABEAU
L'ETUVEE DE PETITS POIS
LES POMMES LYONNAISE

LES FRAISES ROMANOFF

LES PETITS FOURS

LE CAFE

MENU No. 2

LE SAUMON D'ECOSSE FUME

LE TOURNEDOS RACHEL
LES CHOUXFLEURS AU GRATIN
LES POMMES BERNY

LE SAVARIN AUX PECHEES ET RHUM

LES MIGNARDISES

LE CAFE

MENU No. 3

LA TORTUE CLAIRE AU SHERRY

LE FILET DE BOEUF EN CROUTE
LES PETITS POIS A LA FRANCAISE
LES POMMES CROQUETTES

LE SOUFFLE PAQUITA

LES PETITS FOURS

LE CAFE

MENU No. 4

LES HUITRES ROYALE ($\frac{1}{2}$ dozen)

LE CANETON D'AYLESBUP PYROTI A L'ANGLAISF
LES SALSIFIS AU GRATIN
LES POMMES FONDANTES

LES RONDELLES D'ORANGES AU MARACHINO
LA BOMBE GLACEE PRALINEE

LA CROUTE DE MONSIEUR

LES MIGNARDISES

LE CAFE
