



Moduł VII

Zastawa i bielizna stołowa

Wprowadzenie

1. Rodzaje bielizny stołowej
2. Techniki nakrywania stołów
3. Składanie obrusów
4. Rozkładanie obrusów
5. Zmiana obrusa w obecności gości
6. Techniki składania serwetek – przykłady
7. Rodzaje zastawy stołowej
8. Wykorzystanie bielizny i zastawy stołowej

Bibliografia

Wprowadzenie

W funkcjonowaniu każdego zakładu gastronomicznego bardzo dużą rolę odgrywa wygląd i wyposażenie stołu oraz wrażenie, jakie wywiera na konsumentów. Stąd też ważnym jest posiadanie odpowiedniej bielizny stołowej (obrusów, serwetek itp.) i zastawy stołowej (talerzy, sztućców, szkła itp.) wysokiej jakości, z dobrego materiału, w odpowiednim rozmiarze i kolorze. Zadbane oraz właściwie przygotowany i obsługiwany stół zachęca konsumenta do delektowania się posiłkami, a także do kolejnego skorzystania z usług gastronomicznych danej restauracji.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

Warto jednak pamiętać, że stół wyposażony w najwyższej jakości bieliznę i zastawę stołową, a jednocześnie noszący znamiona zaniedbania (plamy na bieliźnie, nieporządek w ustawieniu zastawy) nie zachęci klienta do powrotu do restauracji.

1. Rodzaje bielizny stołowej

Bielizna stołowa to wszystkie elementy dekoracyjne (tkaniny), które są używane do nakrywania stołów. Jest ona niezbędnym detalem wyposażenia zakładów gastronomicznych, pełniącym funkcję dekoracyjną. Odpowiednio dobrana bielizna stołowa sprawia, że podnosi się estetyka każdego wnętrza. Pierwsze wrażenie klienta dotyczące danego lokalu często zależy od tego, w jaki sposób i czym nakryte są stoły na sali konsumenckiej.

Możemy wymienić wiele elementów bielizny stołowej:

- moltony,
- obrusy stołowe,
- obrusy bankietowe,
- napperony,
- laufry,
- skirtingi,
- serwety płócienne dla gości,
- serwety kelnerskie,
- dodatkowe elementy nakrycia stołu.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

„Bielizna stołowa musi tworzyć idealną kompozycję pod względem kolorystyki, stylu wykończenia i rodzaju materiału. Ułatwi to utrzymanie jej w dobrym stanie i zagwarantuje atrakcyjny wygląd całego nakrycia” (Szajna, Ławniczak, Ziaja 2008, s. 56).

Molton (podkład pod obrus)

Nakładany jest bezpośrednio pod obrus stołowy. Wykonany jest z miękkiej tkaniny (bawełny, flaneli, filcu). Mocowany może być na 3 sposoby:

- dopasowany do blatu stołu (od wewnątrz pokryty gumą antypoślizgową),
- przymocowany do stołu za pomocą gumki opasującej blat,
- przymocowany do nóg stołu za pomocą sznureczków.

Moltony spełniają następujące zadania:

- ochraniają blat,
- ochraniają kanty i rogi bielizny stołowej,
- zapobiegają przesuwaniu się obrusa stołowego,
- tłumią odgłosy przestawiania zastawy stołowej znajdującej się na stole,
- wchłaniają wylane ciecze,

- wyrównują ewentualne nierówności powstające podczas łączenia stolików.

Moltony na długie stoły bankietowe przechowuje się nawinięte na wałki (podobnie jak obrusy bankietowe), tak aby nie powstały załamania, zagniecenia.

Obrus stołowy

Nakładany na molton, jest podstawowym i najważniejszym elementem bielizny stołowej. Jego kolor powinien współgrać z wystrojem sali konsumenckiej, z kolei tekstura – z porcelaną znajdującą się na stole. Stąd też obowiązują następujące zasady:

- białe obrusy** stosuje się podczas uroczystych obiadów i kolacji,
- kolorowe obrusy** stosuje się podczas śniadań i podwieczorków,
- gładkie obrusy** stosuje się, jeśli wykorzystywana jest porcelana we wzorki,
- wzorzyste obrusy** stosuje się, jeśli wykorzystywana jest porcelana bez wzorków.

Wielkość obrusu nie jest również bez znaczenia. Rozmiary powinny być dobrane odpowiednio do wielkości stolika, tak aby równomiernie zwisał z każdej strony. Ogólnie zakłada się, że długość części opadającej za kant stolika powinna wynosić 25–30 cm, a jednocześnie zachowując odległość od siedzenia krzesła nie mniejszą niż 5 cm.

Tabela 7.1. Wielkość obrusa stołowego

Kształt stolika	Wymiary stolika	Wymiary obrusa
Kwadratowy	80 cm × 80 cm	140 cm × 140 cm
Prostokątny	80 cm × 120 cm	140 cm × 180 cm
Okrągły	–	Okrągły o średnicy o ok. 60 cm większej od średnicy stołu

Źródło: opracowanie własne autora na podstawie: tamże

Obrusy bankietowe

Wykorzystywane są do nakrywania **długich stołów**. Wykonane są z tych samych materiałów, co obrusy stołowe. Ich wielkość uzależniona jest od wielkości stołu. W gastronomii najczęściej wykorzystywane są obrusy o długości od 3 do 7 m. Obrusy bankietowe charakteryzują się brakiem załamań, dlatego nie są one składane, tylko rolowane na specjalne wałki, do przechowania zawinięte są w folię.



Napperony

To **duże kwadratowe** lub **okrągłe serwety stołowe**, które są elementem dekoracyjnym stołu, a jednocześnie chronią obrus przed zabrudzeniem lub zakrywają drobne zabrudzenia i zaprasowania kantów obrusa.

Stoły okrągłe okrywa się napperonami okrągłymi. Napperony kwadratowe okrywają kwadratowe lub prostokątne stoły po przekątnej lub wzdłuż dłuższego boku. Zazwyczaj stosuje się napperony kwadratowe o wymiarze boku od 80 × 80 do 100 × 100 cm.

Szczególnym rodzajem napperonów są bieżniki.

Laufry

Są dekoracyjnymi **serwetami zdobionymi koronkami lub haftami**, ułożonymi na środku szerokich stołów. W wielu restauracjach do ozdabiania stołów wykorzystana jest organza dekoracyjna. Na laufrach nie powinno stawiać się elementów zastawy stołowej, służą one bowiem jako **podkład elementów dekoracyjnych stołów** (kwiatów, świec itp.).

Skirtingi

To **marszczone ozdobne falbany** mające na celu **zasłonięcie nóg stołu** oraz stanowiące **element dekoracyjny** stołu. Powinny zwisać na wysokości ok. 10 cm od podłogi. Ich kolor i rozmiar uzależniony jest od okazji oraz wielkości stołu. Skirtingami dekoruje się te strony stołu na przyjęciach zasiadanych, przy których nie są ustawione krzesła, natomiast stoły bankietowe upina się skirtingami ze wszystkich stron.

Serwety płócienne dla gości

Wykorzystywane są do **ochrony odzieży konsumentów** (ułożone na kolanach) oraz, w czasie i po konsumpcji, służą do **wycierania ust**. Dodatkowo, fantazyjnie złożone stanowią wspaniałą dekorację stołu, której kształt uzależniony jest od okazji i pory posiłku: do śniadań i obiadów przygotowuje się wzory płaskie, natomiast do kolacji i uroczystych przyjęć – formy wysokie. W restauracjach wykorzystywane są serwety bawełniane (białe i



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych



kolorowe) o wymiarach 40 cm × 40 cm lub 50 cm × 50 cm.

Serwety kelnerskie

Są wykorzystywane w pracy kelnerów jako **podkładki podczas przenoszenia półmisek** lub do **ochrony przed poparzeniem** podczas podawania potraw na wygrzanych talerzach.

Dodatkowe elementy nakrycia stołu

Możemy do nich zaliczyć: **podkładki** (zabezpieczają obrusy i powierzchnię blatu stołu lub baru), **serwetki papierowe** (są stałym elementem wyposażenia barów, kawiarni lub przyjęć na stojąco) oraz **szarfy z tkaniny** (stanowią element dekoracji stołów, głównie bankietowych). Odpowiednio dobrane kolorystycznie i fantazyjnie udrapowane nadadzą dekoracji stołu uroczysty, podniosły charakter.



2. Techniki nakrywania stołów

Wzorcowo nakrycie stołów przygotowuje się w następującym porządku:

1. Molton.
2. Obrus stołowy.
3. Napperon (jeśli jest konieczny).
4. Serwety płócienne dla gości.



3. Składanie obrusów

Obrusy kwadratowe i prostokątne składa się metodą „dwa razy wzdłuż i dwa razy wszerz”, czyli dwukrotnie złożone wzdłuż od siebie, a następnie dwukrotnie wszerz, pamiętając o dokładnym zaprasowaniu załamań. Dzięki temu otrzymuje się po złożeniu mały kwadrat lub mały prostokąt składający się z kilku warstw. Po rozłożeniu obrus posiada trzy załamania podłużne i trzy załamania poprzeczne.



4. Rozkładanie obrusów

Właściwe złożenie obrusa gwarantuje prawidłowe i łatwe jego rozłożenie. W celu rozłożenia obrusów kwadratowych i małych prostokątnych należy wykonać następujące czynności:

1. Ułożyć obrus tak, aby rogi brzegów obrusa leżały pod spodem w prawym dolnym rogu.
2. Rozłożyć obrus dwukrotnie, zwracając uwagę, aby fragmenty zwisające po bokach były jednakowej długości (środkowe załamanie obrusa ma być na górze).
3. Chwycić dwiema rękami obrus na szerokość stołu, kciukiem i środkowym palcem główne załamanie, a palcem wskazującym i środkowym leżący pod spodem koniec obrusa.
4. Unieść obrus i lekko wyrzucić nieprzytrzymywany spodni brzeg za przeciwległy kant stołu.
5. Puścić środkowe załamanie i pociągnąć obrus do siebie, jednocześnie trzymając palcem wskazującym i środkowym brzeg obrusa.
6. Ustalić prawidłowe położenie obrusa na stole.

Nie powinno się wygładzać stołu dłońmi, gdyż jest to niehigieniczne. Nierówności usuwa się poprzez delikatne pociąganie obrusa za jego końce, bądź lekko go podnosząc, aby pod obrus dostało się powietrze.

Duże prostokątne obrusy powinny być rozkładane przez dwie osoby w następujący sposób:

1. Złożony obrus rozkładamy na stole wzdłuż załamań.
2. Stojąc przy krótszych bokach stołu chwytny obrus za końce – delikatnie podnosimy i rozciągamy.
3. Po starannym sprawdzeniu odległości układamy obrus na stole (Szajna, Ławniczak, Ziaja 2008, s. 92).

Nakrywanie bloków stołów kilkoma obrusami również powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi zasadami:



1. Obrusy powinny zachodzić na siebie w kierunku źródła światła (np. okna) – załamania nie będą powodowały cieni.
2. Obrusy powinny zachodzić na siebie w przeciwnym kierunku do wejścia – wchodzący goście nie będą widzieć łączenia się obrusów.
3. Obrusy powinny zachodzić na siebie przynajmniej na szerokość dłoni (ok. 15–20 cm).
4. Załamania podłużne obrusów powinny biec równoległe do dłuższych boków stołu.
5. Na rogach stołów kwadratowych i prostokątnych formuje się tzw. krawat, który zakrywa nogi stołu.
6. Długość zwisających końców obrusów powinna być ze wszystkich stron stołów jednakowa.



5. Zmiana obrusa w obecności gości

Jeśli podczas konsumpcji dojdzie do poplamienia obrusa, a nie będzie istniała możliwość zajęcia przez klienta innego stolika (np. wszystkie będą zajęte), należy wtedy szybko i starannie zmienić obrus w obecności konsumenta. Współpraca dwóch kelnerów przyspieszy dokonanie zmiany.

Zmieniając obrus, należy wykonać następujących czynności:

1. Zastawę stołową należy przełożyć na tacę, a tę przenieść na stół pomocniczy.
2. Miejsca mokre na stole należy osuszyć.
3. Zwisające brzegi poplamionego obrusa należy założyć do środka (muszą być widoczne brzegi stołu).
4. Prawidłowo trzymając w ręku czysty obrus, należy przerzucić jego spodnią część na drugą stronę stołu.
5. Trzymając nadal czysty obrus, należy złapać palcami poplamiony obrus.
6. Zwalniając chwyt palców znajdujących się na górnej części obrusa, należy pociągnąć go do brzegów stołu (pod spodem jest złożony na pół brudny obrus).
7. Należy pociągnąć do siebie czysty obrus, aby przybrał właściwą pozycję, wyciągając jednocześnie złożony brudny obrus.
8. Zastawę stołową należy ponownie rozłożyć.

6. Techniki składania serwetek – przykłady

Formę złożonych serwet dla gości należy dostosować do pory dnia oraz do charakteru uroczystości.

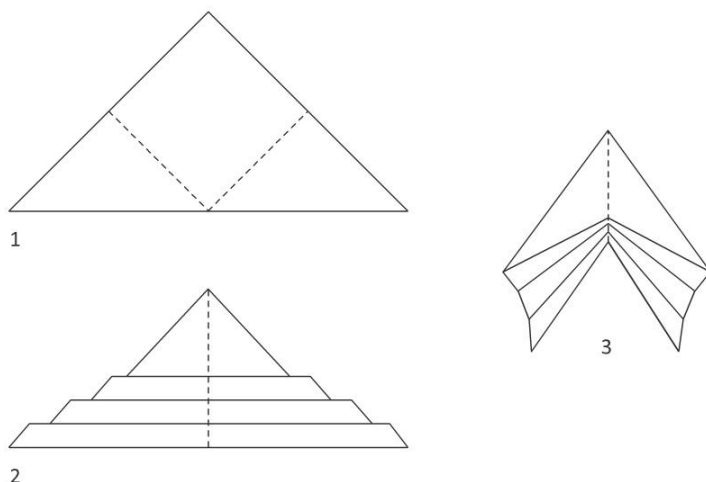
Do śniadań i obiadów wykorzystuje się niskie, bardziej płaskie wzory, do podwieczorzków i kolacji – wysokie formy. Wyszukane i bardzo pracochłonne wzory zarezerwowane są dla ważnych uroczystości.

Poniżej przedstawiono kilka instrukcji składania serwet.

Żagiel

1. Złóż serwetkę po przekątnej.
2. Dolną podstawę zginaj w harmonijkę tak, aby powstały trzy lub cztery fałdy.
3. Połóż serwetkę na stole plisami ku górze i załóż ją w połowie tak, aby stykały się ze sobą prawy i lewy narożnik.

Rysunek 7.1. Technika składania serwetek – żagiel



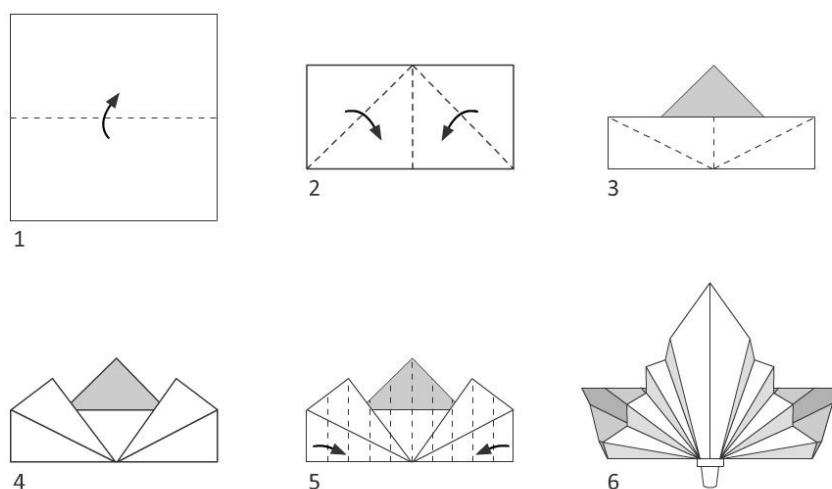
Źródło: opracowanie własne wykonawcy

Elegancki wachlarz

1. Złożoną w połowie serwetkę ułóż stroną zamkniętą ku dołowi.
2. Zagnij do środka narożniki wierzchniej warstwy.

3. Odwróć serwetkę na drugą stronę i złożź kolejną warstwę na pół, równoległe do podstawy.
4. Przytrzymaj serwetkę po środku na dolnej krawędzi i odchyl maksymalnie ku górze obydwa narożniki.
5. Złóż obydwie połówki w jednakowe fałdy i zegnij serwetkę przez środek.
6. Zwiąź serwetkę na dole ozdobną wstążką.

Rysunek 7.2. Technika składania serwetek – elegancki wachlarz

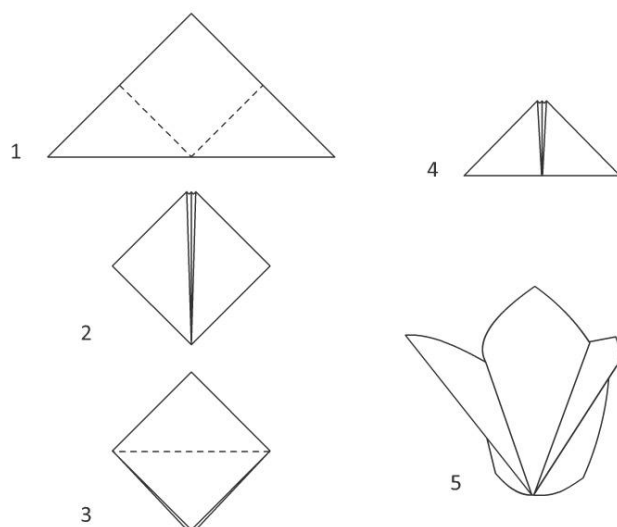


Źródło: opracowanie własne wykonawcy

Czapeczka

1. Rozłóż serwetkę, a następnie, kierując dolny narożnik ku górze, złożź ją po przekątnej.
2. Prawy i lewy narożnik złożź tak, aby stykał się z wierzchem trójkąta.
3. Przewróć serwetkę na drugą stronę, obracając ją wokół poziomej osi.
4. Zegnij serwetkę po przekątnej, kierując dolne narożniki ku górze.
5. Zewnętrzne końce wywiń do tyłu.
6. Kompozycja będzie stabilna, gdy jeden narożnik będzie wsunięty w drugi.

Rysunek 7.3. Technika składania serwetek – czapeczka



Źródło: opracowanie własne wykonawcy

7. Rodzaje zastawy stołowej

Zastawa stołowa to różnego rodzaju sztuce i naczynia niezbędne do obsługi gości. Ze względu na materiał, z jakiego jest wytworzona, wymienić można:

- zastawę ceramiczną – porcelana, porcelit, kamionka, fajans,
- zastawę metalową – stal nierdzewna, srebro, złoto,
- zastawę szklaną,
- zastawę drewnianą,
- zastawę z innych materiałów, np. z tworzyw sztucznych.



Zastawa ceramiczna składa się z największej ilości naczyń stołowych. Cechą charakterystyczną zastawy ceramicznej jest to, że nie wpływa na smak i zapach potraw, jest odporna na zarysowania i działanie środków chemicznych, nieznacznie przewodzi ciepło i łatwo jest utrzymać ją w czystości. Przykłady naczyń ceramicznych to:

Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

- talerze: płaskie lub głębokie, okrągłe, kwadratowe, sześciokątne lub trójkątne,
- filiżanki do napojów gorących: z jednym uchem, o pojemności od 100 do 200 ml,
- półmiski: owalne i prostokątne stosowane do mięs i ryb, okrągłe do warzyw,
- wazy i misy: do bulionów, zup i dań jednogarnkowych,
- sosjerki: z dziubkiem lub bez: stosowane do sosów i płynnego masła,
- dzbanki: do gorących napojów, esencji, wrzątku, mleka lub śmietanki,
- naczynia do zapiekania, tzw. kokilki,
- dodatkowa ceramiczna zastawa: cukierniczki, kieliszki do jajek itp.

Zupy w restauracjach nie podaje się w talerzach głębokich, tylko w bulionówkach, miseczkach.

Zastawa metalowa jest bardzo trwała i odporna na uszkodzenia. Przykładami zastawy metalowej są:

- półmiski: w różnych wielkościach i kształtach,
- miseczki,
- sosjerki,
- dzbanki, dzbanuszki do mleka czy śmietanki,
- pucharki,
- nelsonki,

- cukiernice.

Zastawa szklana posiada oryginalne kształty i estetyczny wygląd, jest odporna na zmiany temperatury oraz środki chemiczne.

Elementami zastawy szklanej są:

- kieliszki do wina: kształt i wielkość uzależniona od rodzaju wina, napełnienie do ok. ½ pojemności,
- kielichy do wody (goblety): o pojemności 200–600 ml, napełniane do ok. ½ pojemności,
- kieliszki do win musujących (flute): wysokie i smukłe o czaszy niezwykłej się ku górze,
- kieliszki do koniaku (sniftery): pękate na niskiej nóżce,
- szklaneczki i szklanice (tumblery): wysokie, proste do soków i napojów chłodzących; małe szklanki typu rocks-glass do alkoholi z lodem; szklanice do piwa o pojemności 300-500 ml,
- pucharki na nóżce: do podawania lodów, galaretek, kremów i sałatek owocowych,
- dzbanki: do serwowania napojów, soków i wody z lodem i cytryną.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

Sztućce, ze względu na ich przeznaczenie, dzieli się na:

- Sztućce klasyczne – służą do konsumpcji potraw, które nie wymagają sztućców specjalnych (zupy, dania zasadnicze, zakąski, desery).
- Sztućce specjalne – służą do konsumpcji potraw specjalnych. Są to: widelec i szczyptce do homara lub langusty, szczyptce i widelec do ślimaków, widelec i nóż do raków, łyżka i nóż do kawioru, nóż do masła, widelec do *fondue*, widelec do ostryg.
- Sztućce serwisowe – służą do przełożenia potrawy z naczynia wieloporcyjowego na talerz konsumenta lub do tranżerowania mięsa. Są to np.: widelec półmiskowy do mięs, łyżka do sosów, łyżka do makaronów, łopatka do tortu, szczyptce do cukru.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych



Dodatkowy sprzęt stołowy

Jest pomocny przy obsłudze gości, usprawnia i podnosi atrakcyjność obsługi. Mogą to być: podgrzewacze, klosze, lustra, ochładzacze do butelek, maneż z przyprawami.



8. Wykorzystanie bielizny i zastawy stołowej

Przygotowując stół do obsługi konsumenta bardzo ważny jest odpowiedni dobór bielizny stołowej oraz zastawy stołowej.

Właściwie dobrana kolorystycznie bielizna stołowa podnosi rangę spotkania przy stole.

Należy pamiętać, że kolory wywierają duży wpływ na człowieka, dlatego decyzja o wyborze koloru powinna być dobrze przemyślana. Przykładowo, czerwienie i pomarańcze wzmagają i poprawiają apetyt, stąd te kolory są często wykorzystywane w różnych zakładach gastronomicznych.

Innym ważnym elementem nakrycia stołu obok obrusów są serwetki do ust. Przyjmuje się, że serwetki mogą leżeć w następujących pozycjach:

- po środku nakrycia, na talerzu lub bezpośrednio na stole – najbardziej praktyczne i estetyczne ułożenie,
- po lewej stronie nakrycia (forma skierowana w stronę talerza),
- na talerzyku do pieczywa (forma skierowana w stronę gościa),
- po prawej stronie nakrycia w kieliszku do wina lub wody – ułożenie bardzo efektowne, ale najrzadziej stosowane.

Dopuszcza się korzystanie z serwetek w różnych kolorach, dostosowanych do kolorystyki stołu. Najczęściej jednak wybiera się serwetki białe.

Umieszczenie na stole zastawy stołowej uzależnione jest od tego, czy znane jest podane menu, czy też nie. Jeśli menu jest znane, na stole umieszcza się zastawę odpowiadającą ilości i rodzajowi potraw i napojów. Jeśli zaś menu nie jest znane, przygotowywane jest wyjściowe nakrycie stołu, które w trakcie posiłku jest uzupełniane.

Nakrywanie stołu powinno odbywać się przed otwarciem restauracji, bez obecności gości, zgodnie z następującą kolejnością:

- talerz do zakąski – centralnie,
- sztućce – symetrycznie po obu stronach nakrycia,
- szkło – po prawej stronie nakrycia,
- serwetka dla gości – centralnie lub po lewej stronie nakrycia,
- talerzyk do pieczywa i nóż do masła – po lewej stronie nakrycia.

Sztućce powinny zostać ułożone następująco: noże i łyżki po prawej stronie, widelce – po lewej. W sytuacji serwowania dań specjalnych (np. ślimaki), widelec powinien zostać ułożony z prawej strony nakrycia.



Sztućce deserowe często podaje się wraz z deserem. Jeśli jednak mają być one ułożone przed przybyciem gościa wraz z pozostałymi sztuccami, należy ułożyć je nad nakryciem: widelczyk przy talerzyku, trzonkiem w lewą stronę, łyżeczka – trzonkiem w prawą stronę (jeśli podaje się sam widelczyk deserowy, układa się go trzonkiem w prawą stronę).

Zakłada się, że maksymalnie przy jednym nakryciu powinno znajdować się:

- do 3 sztuk sztucców po prawej stronie nakrycia,
- do 2 sztuk sztucców po lewej stronie nakrycia,
- do 2 sztuk sztucców powyżej nakrycia.

Przygotowując uroczysty obiad, liczba sztucców może zostać zwiększona:

- do 4 sztuk po prawej stronie nakrycia,
- do 3 sztuk po lewej stronie nakrycia,
- sztuczki deserowe podawane są wraz z deserem.

Szkló do zimnych napojów ustawia się z prawej strony nakrycia:

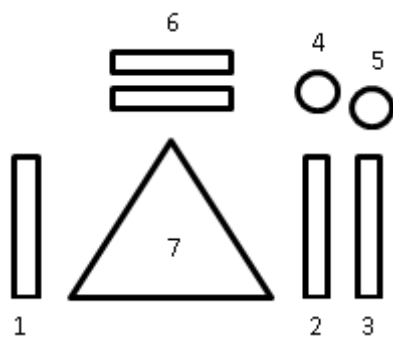
- kieliszek do napoju do dania głównego – tuż nad ostrzem noża do dania głównego,
- kielich do wody – pierwszy z prawej strony grupy szkieł.

Jednorazowo nie powinno się wykładać więcej niż 4 sztuk szkieł.

Literatura przedmiotu wymienia 3 rodzaje nakryć:

- proste – do 3-daniowego menu,
- rozszerzone – do menu składającego się z więcej niż 3 dań,
- do serwisu *à la carte* – gdy nie wiadomo, jakie potrawy i napoje zostaną zamówione przez klienta.

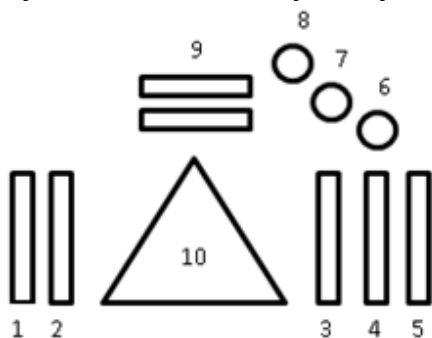
Rysunek 7.4. Elementy nakrycia prostego



- 1 – widelec do dania głównego
- 2 – nóż do dania głównego
- 3 – łyżka do zupy
- 4 – kieliszek do wina
- 5 – kielich do wody
- 6 – sztucze do deseru
- 7 – serweta

Źródło: opracowanie własne autora

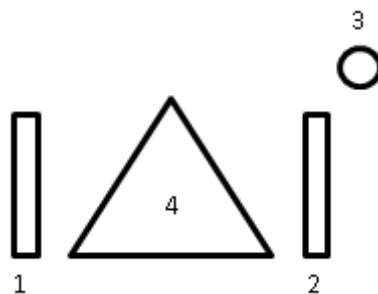
Rysunek 7.5. Elementy nakrycia rozszerzonego



- 1 – widelec zakąskowy
- 2 – widelec do dania głównego
- 3 – nóż do dania głównego
- 4 – łyżka do zupy
- 5 – nóż zakąskowy
- 6 – kielich do wody
- 7 – kieliszek do wina do dania głównego
- 8 – kieliszek do wina do przekąski
- 9 – sztucze do deseru
- 10 – serweta

Źródło: opracowanie własne autora

Rysunek 7.6. Elementy nakrycia do serwisu à la carte



- 1 – duży widelec
- 2 – duży nóż
- 3 – kielich do wody
- 4 – serweta

Źródło: opracowanie własne autora

O wykorzystaniu białiny i zastawy stołowej można również mówić w kontekście rodzaju realizowanych przez zakłady gastronomiczne przyjęć.

W zależności od tego, kto organizuje przyjęcie, dla kogo i w jakim charakterze, wymienić można przyjęcia:

- zasiadane – za uroczyście zastawionym stołem,
- na stojąco – tzw. przyjęcia angielskie,



- mieszane – tzw. przyjęcia amerykańskie.

Przyjęcia zasiadane polegają na przygotowaniu stołu bankietowego, wokół którego zasiadają goście obsługiwani przez kelnerów. Przyjmuje się następujące zasady organizacyjne:

- Stół bankietowy powinien być przygotowany zgodnie z liczbą gości, zasiadany jednostronnie lub dwustronnie, uformowany w kształcie litery I, T, U, E lub O.
- Zakłada się, że dla każdego gościa powinno być przeznaczone 60–80 cm długości stołu, co wpływa na wielkość stołu bankietowego.
- Na stół bankietowy należy rozłożyć moltony i obrusy (obrusy bankietowe bez żadnych zagięć albo połączone obrusy podstawowe – ich łączenia nie mogą być widoczne) oraz różne dekoracje (w tym elegancko złożone serwety płócienne).
- Miejsce przy stole dla gościa oznacza się za pomocą serwet, podtalerza lub talerzy-bazy.
- Ilość potrzebnej zastawy musi odpowiadać ilości zamówionych posiłków i ilości gości.
- Sztuczki muszą być ułożone w maksymalnej liczbie: 3 po prawej stronie nakrycia, 4 – po lewej i 2 – ponad, w razie konieczności sztuczki powinny być uzupełniane przez kelnerów.

Przygotowując **przyjęcie angielskie** ustawia się bufety z daniami gorącymi, zimnymi, deserami oraz napojami (zimnymi i/lub gorącymi), dodatkowo ewentualne stoły z alkoholem. Goście konsumują potrawy na stojąco, korzystając z widelców, łyżek lub sztuczków deserowych (bardzo rzadko przewiduje się użycie noży). Organizując stoły i bieliznę stołową należy kierować się następującymi zasadami:

- Stoły węższe o szerokości nieprzekraczającej 90 cm ustawia się przy ścianie (w odległości ok. 50 cm dla zapewnienia ciągu komunikacyjnego) – goście mają dostęp do stołów tylko z jednej strony – lub stoły szersze, najczęściej o wymiarach 160 × 200 cm, ustawia się w odległości 250–300 cm od siebie – goście mają swobodny dostęp do stołów.
- Dla ustalenia długości wszystkich stołów zakłada się, że 1 metr bieżący stołu przypada na 6–8 osób.
- W zależności od powierzchni i kształtu sali, rozmieszczenia drzwi i okien oraz charakteru uroczystości, stoły ustawia się w formie prostokąta, w kształcie liter T, U, L.
- Stoły nakrywa się moltonami i obrusami bankietowymi (należy pamiętać, że nie mogą mieć żadnych fałd ani zaprasowań), do których przymocowane są skirtingi



oraz ozdabiane są różnymi elementami dekoracyjnymi zgodnymi z charakterem uroczystości.

- Na obrzeżach stołów należy przewidzieć 20–25 cm przeznaczonych dla gości przyjęcia – ma być to niezastawiony pas stołu dla umożliwienia chwilowego odłożenia talerza w celu pobrania potrawy.
- Całkowita liczba zastawy, szkła i sztucców powinna być 2–3 razy większa niż liczba gości, a także powinna odpowiadać liczbie i rodzajowi potraw.
- Talerze układa się w stosy po 25–30 sztuk, pogrupowane sztuczki układa się w specjalnych kopertach z serwet po obu stronach nakryć.

Przyjęcia amerykańskie zawierają elementy przyjęć zasiadanych i przyjęć typu angielskiego. Przygotowuje się bufety z bogatym asortymentem potraw oraz przekąsek zimnych i gorących, a także bary alkoholowe. Ponadto przygotowywane są okrągłe stoliki do konsumpcji (o średnicy 125–140 cm), które są nakryte białym obrusem i elegancko udekorowane. Liczba przygotowanych miejsc do zasiadanych konsumpcji nie musi pokrywać się z liczbą gości. Dodatkowo przygotowuje się na sali stoliki koktajlowe na brudne naczynia. Ilość zastawy stołowej, podobnie jak w przypadku przyjęć typu angielskiego, powinna być 2-krotnie większa niż liczba gości.



Bibliografia

Literatura obowiązkowa

Jargoń R., *Obsługa konsumenta*, cz. 1–2, WSiP, Warszawa 2000.

Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne – podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Szkoła średnia*, WSiP, Warszawa 2013.

Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., *Obsługa gości (konsumentów)*, cz. 1, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2008.

Literatura uzupełniająca

Brzozowska W., *Usługi cateringowe*, WSM, Warszawa 2000.

Netografia

<http://wyposazeniogastronomiczne.com.pl>

<http://www.wszystkodlarestauracji.pl>