

Serveermethoden

Maaltijden en gerechten kunnen op verschillende manieren aan onze gasten gepresenteerd worden. Hierbij spelen veel factoren een rol zoals de bedrijfsformule, het soort gerecht, het doel waarvoor een bepaald gerecht geserveerd wordt, de bekwaamheid van het bedienend personeel, de tijdsdruk, de wens van de gast en de stijgende personeelskosten. Zo zijn er veel redenen voor een bedrijf om voor een bepaalde manier van serveren te kiezen.

Vroeger maakten de luxe bedrijven gebruik van mooi opgemaakte zilveren schalen. De bediening moest deze gerechten dan eerst nog trancheren en het daarna uitserveren. De eenvoudige bedrijven legden gerechten kant-en-klaar op borden om deze snel aan hun gasten te serveren. Nu is het bijna omgekeerd. De luxe bedrijven presenteren nu prachtig mooi opgemaakte borden en de minder luxe bedrijven presenteren hun maaltijden, omwille van tijdsdruk in de keuken op schalen of plaatsen deze op buffetten.

Ook hier zijn per bedrijfssoort verschillende combinaties mogelijk. Er zijn ook gerechten die zich er niet toe lenen om door de bediening van een schaal op een bord te worden gelegd, denk hierbij maar aan een uitsmijter of aan gerechten die snel uiteen kunnen vallen zoals tere visgerechten of nagerechten.

Er zijn vijf manieren om gerechten aan gasten te presenteren.

Deze methodes worden hier beschreven:

- a. De inzetmethode
- b. De uitserveermethode
- c. De uitserveermethode met behulp van de gueridon (het naservies)
- d. De gecombineerde methode
- e. De presentieermethode

a. De inzetmethode

De inzetmethode wordt ook wel de plate-service genoemd. Of in het Frans 'Service à l'assiette'. Deze manier van serveren komt in alle type bedrijven voor. Het sterrenbedrijf gebruikt deze methode om luxe gerechten op een fraaie wijze te serveren, terwijl het eenvoudige bedrijf dit doet om de serveersnelheid te verhogen. Bij deze methode worden alle gerechten door de keuken op borden gelegd en de bediening kan deze direct voor de gast op tafel plaatsen. Zoals omschreven bij de draagtechnieken transporteert de gastheer de borden met de linkerhand en bij de tafel aangekomen wordt het bord met de rechterhand over gepakt en via de rechterkant recht voor de gast op tafel geplaatst. Betreft het een bijgerecht zoals een compote of een salade, dan plaats je dit aan de linkerkant naast de vork. Hierbij let je op de volgende punten:

- Zorg ervoor dat het gerecht zelf voor de gast staat.
- Zet het bord een centimeter van de tafelrand af.
- Als er op het bord een logo staat, moet dit leesbaar naar de gast toe gericht zijn.

Met de inzetmethode worden ook schalen, groentebakjes en sauskommen op tafel gezet. Je zet eerst een bord recht voor de gast en plaatst daarna de schalen en andere serveermaterialen zodanig op tafel dat de gast zichzelf zonder moeite kan bedienen. Het oplegbestek (de lepel en de vork waarmee de gast zelf zijn etenswaren op het bord legt) moet dan zo op de schaal liggen, dat het voor de gast gemakkelijk te pakken is. Soms zijn de borden die direct uit de keuken komen voorzien van een deksel, ook wel 'cloche' genoemd. Bij deze methode is het niet mogelijk om méér dan twee borden tegelijk met de linkerhand te dragen.

Bij de inzetmethode waarbij je cloches gebruikt kan je het gerecht niet zien daarom let je op de volgende punten:

- Zorg ervoor dat je in de keuken goed kijkt welk gerecht op elk bord ligt.
- Kijk waar het gerecht zelf op het bord ligt zodat je het bord in een keer goed op tafel kunt zetten.
- Het staat professioneler als de cloches in één keer van de borden getild worden. Vraag hierbij hulp van je collega als het om meerdere borden gaat.
- Door het warme eten bevindt zich in de cloche condens. Draai de cloche meteen om zodat het condens in de cloche blijft.
- Als je daarna de cloches in elkaar plaatst doe dit dan zo geruisloos mogelijk.



b. Uitserveermethode

Deze methode noemen we in het Frans 'Service à l'anglaise'. Bij de uitserveermethode worden de gerechten door de bediening van schalen, groentebakjes en sauskommen bij de gast aan tafel op het bord gelegd. Hierbij zorg je eerst dat bij de tafel de juiste mise-en-place staat, zoals een réchaud met daarop een warm bord. Op deze réchaud kun je daarna de schaal (en schaaltes) warm houden. Afhankelijk van het soort restaurant worden alle gerechten op één schaal gelegd of komt het hoofdgerecht op een schaal en het begeleidende garnituur apart in schaaltes. Je komt nu met de schaal (en schaaltes) in je linkerhand aan tafel en haalt met je rechterhand het bord van de réchaud en zet dit ernaast, vervolgens zet je de schaal op de réchaud.

Zet nu vanaf rechts het warme bord in bij de gast. Leg je diendoek op je linkeronderarm en -hand en leg hier de schaal op. Ga aan de linkerkant naast de gast staan en zet je linkervoet naast de stoel van de gast. Buig zo diep naar voren dat je met de schaal een paar centimeter boven het bord van de gast komt. Je gaat nu het gerecht, met je rechterhand (serverende hand) van de schaal op het bord overbrengen.

Dit doe je met behulp van een serveerbestek. Dit gaat als volgt:

- leg de vork in de lepel;
- leg de lepel en de vork met de bolle kant omlaag in je rechterhand;
- ondersteun het bestek met je middelvinger en houd het met je pink vast;
- zorg dat je duim en wijsvinger vrij kunnen bewegen;
- til de vork met je wijsvinger en duim op;
- schuif de lepel onder het gerecht;
- leg de vork op het gerecht;
- klem het gerecht met je wijsvinger onder de lepel en je duim op de vork vast;
- til het gerecht van de schaal en plaats dit op het bord van de gast.



Het uitserveren doe je volgens de methode hier beschreven:

- leg het hoofdbestanddeel van het gerecht onder aan het bord;
- leg de groente rechts boven het gerecht;
- leg de aardappelen of meelspijs links boven het gerecht;
- vraag aan de gast waar hij de saus wil en serveer deze;
- serveer alle onderdelen binnen de rand van het bord;
- maak het bord niet te vol op en bewaar het restant voor het naservies;
- maak het bord smaakvol op;
- als je het risico loopt dat aardappelen of groenten verkleuren, bijvoorbeeld de witte gekookte aardappelen kleuren rood, omdat je eerst met hetzelfde serveerbestek bietjes hebt uitgeserveerd, neem dan voor elk garnituur een apart serveerbsteking;

- als aardappelen en groenten in losse schaaltes geserveerd worden, komt er automatisch ook in elk schaalte een serveerbsteking;
- zet na afloop van het uitserveren alle gerechten op voldoende hete réchauds voor het naservies.

c. Uitserveermethode met behulp van de gueridon

De Franse benaming voor deze methode is 'Service à l'anglaise avec gueridon'. Hierbij maak je gebruik van de bijzettafel (de gueridon). Deze methode wordt veel gebruikt bij gerechten die zich moeilijk met één hand laten uitserveren. In dit geval draag je de schaal niet op je linkerarm, maar zet je deze op de gueridon.

Je kunt met deze methode met twee handen het gerecht van de schaal op het bord leggen.

De werkwijze is als volgt: de schaal met het hoofdbestanddeel toon je eerst aan de gasten. Dit doe je uit respect voor je collega's uit de keuken die het gerecht bereid hebben. Daarna plaats je de schaal op de bijzettafel en in geval van warme schalen op een réchaud. Plaats het bord tussen jou en de uit te serveren schaal en maak het bord met beide handen smaakvol op volgens de aangeven regels. Vervolgens zet je het bord in volgens de regels van de inzetmethode.

Met deze methode kan je het bord ook een fraaiër uiterlijk geven door eerst een spiegeltje van saus te maken, daar het gerecht in te leggen en de garnituren daarom heen te dressereren. Deze methode wordt ook toegepast als er soep uit een terrine geserveerd wordt.

Het naservies

Als de gast te kennen geeft dat hij nog iets nageserveerd wil hebben van het overgebleven gerecht dan kun je dit op twee manieren doen:

- Je serveert volgens de uitserveermethode in overleg met de gast de gerechten uit.
- Je dresseert volgens de uitserveermethode met de gueridon de gerechten op een schoon bord en vervolgens wissel je dit om met het gebruikte bord. Als je het gebruikte bord uitruimt met bestek en al kun je kiezen uit eerst schoon bestek indekken en dan het naserviesbord inzetten of het gebruikte bestek overleggen op het naserviesbord.

d. Gecombineerde methode

Deze serveermethode, in het Frans 'Service à la russe', combineert de uitserveermethode met de inzetmethode. De werkwijze is dat je de gerechten uitserveert en dat je alle garnituren inzet. Deze methode gebruikt men veel bij voorgerechten; bijvoorbeeld je serveert een salade uit en zet vooraf de toast en boter op tafel, of je serveert soep via de gueridon en zet een mandje stokbrood op tafel. Ook bij hoofdgerechten is dit een veel gebruikte methode als er veel garnituren bij geserveerd worden. Een bekend

voorbeeld is de Chinese rijsttafel. Bij grotere gezelschappen is het vaak ook effectiever om de garnituren (al dan niet op réchauds) in te zetten en het gerecht uit te serveren. Als garnituren los op tafel geplaatst worden, komt hier altijd een passend draagbord onder, en wordt er in dit schaaltje een serveerbestekje gelegd. Als je de garnituren op een rechaud plaatst, haal je het draagbordje weg zodat de réchaud het garnituur warm houdt en niet het draagbordje.

e. Presenteermethode

De Franse benaming is 'Service à la française'. Deze methode werd vroeger bij luxe diners gebruikt waar hooggeplaatste gasten aanwezig waren zoals leden van het Koninklijk huis of ministers. De bediening houdt de schaal bij de gast en deze pakt zelf met het serveerbestek de gerechten. Voor het serveren van diners is deze methode uit de mode geraakt. De presenteermethode wordt nu in een aangepaste vorm gehanteerd door de gerechten op een buffet te plaatsen. Het ontbijtbuffet in de hotels is hiervan en bekend voorbeeld. Het bedienend personeel zorgt ervoor dat alle serveerattributen en gerechten klaar staan, zodat de gast naar eigen keuze kan nemen waar hij op dat moment gebruik van wil maken. Veel grote gezelschappen kiezen ook voor deze methode in de vorm van een koud en warm buffet. Het voordeel is dat de gast zelf kan bepalen wat en hoeveel hij neemt. De presenteermethode wordt ook nog op grote schaal toegepast bij recepties waar de gasten zelf hun drankje of hapje van de dienbladen of schalen nemen. Wel zullen we dan rekening moeten houden met de opstelling van de drankjes en hapjes op de dienbladen of schalen. De dranken worden, elk soort apart, in rijen op het dienblad gezet. De schalen met hapjes moeten worden voorzien van cocktailprikkers, papieren servetten en eventueel mosterd. Er zijn ook bedrijfsformules waarbij deze attributen op de diverse tafeltjes worden gezet.