**Mavzu:** Fransuz usulida xizmat ko`rsatish

**Reja:**

1. Fransuzcha xizmat ko‘rsatish usuli.

 2. Taomlarni uzatish turlari.

 3. Qoshiq va sanchqilar universal qurilma sifatida.

 **Fransuzcha xizmat ko‘rsatish usuli**

 Ushbu usulda xizmat ko‘rsatish quyidagi variantlarni o‘z ichiga oladi

1. Ofitsiant ovqatni qismlarga bo‘lib, uni idishdan mijoz oldidagi likopchaga soladi.

2. Ofitsiant taomni o‘ziga xizmat qiluvchi mijozga taklif etadi.

 Har ikki holatda ham ofitsiant bir mehmonga yoki shu kompaniyaning bir necha a’zosiga xizmat qilish-qilmasligidan qat’i nazar, mijozning chap tomonida turadi. Shuning uchun birinchi xizmat usuli bayram va ziyofat paytida ham, menyu kartasidan buyurtma berishda ham qo‘llanilishi mumkin.

 Qizdirilgan likopcha mehmonga o‘ng tomondan beriladi. Xizmatga tayyorgarlik ko‘rayotgan ofitsiant chap qo‘lining kaftiga buklangan salfetka joylashtiradi. U nafaqat qo‘lni kuyishdan himoya qiladi, balki uni bilakkacha yopadi. Idishlarni to‘ldirish jarayonida oshxona xodimlari ushbu talablarni bajarishlarini ta’minlashlari talab etiladi.

 Mehmonga ofitsiant taomni chap tomonidan olib keladi va ovqatni mehmon idishiga o‘tkazish uchun qoshiq va sanchqidan foydalanadi. Shu bilan birga, taom chap qo‘lning uchta ochilgan barmoqlarida ushlanib, sousning sekin oqishini ta’minlaydi. Ofitsiant stol ustiga sousni to‘kmaslik uchun chap qo‘li bilan stol chetiga biroz tayangan holda idish chetini likopcha chetiga to‘g‘rilab ushlaydi.

 Taom uzatishning (podacha) uchta turi mavjud. 3-rasmda go‘sht, baliq va sabzavot garnirlarini taqsimlashda ishlatiladigan oshxona anjomlarining to‘g‘ri joylashganligini ko`rishingiz mumkun.

 5-rasmda ofitsiantning qaynatilgan baliq, pishirilgan taomlar va sabzavotlar kabi yumshoq konsistensiyali taomlarni uzatishda taqsimlovchi moslamadan foydalanishi ko‘rsatilgan.

 6-rasmda ofitsiant taomni taqsimlash jarayonida oshxona anjomlarining joylashishi ko‘rsatilgan.

 Yuqorida ko‘rib chiqilgan usul nafaqat ofitsiant tomonidan mehmonlarga taomlarni taqsimlashda, balki mehmonlar o‘zlariga o‘zlari xizmat qilishlari va taomlarni taqsimlash uchun ham qo‘llanilishi mumkin bo‘lgan usuldir (7-rasm).

 Yuqoridagilarga asoslanib quyidagi xulosalarni chiqarishimiz mumkin:

 - barcha idishlar mijozlarga chap tomondan, shu jumladan, ofitsiant taomlarni bevosita stolda qismlarga bo‘lib, mijozlarning likopchalariga ovqat uzatganda xizmat qilinadi. Shuni yodda tutingki, agar foydalanuvchi o‘ziga xizmat qilsa, bu qo‘shimcha vaqt xarajatlariga sabab bo‘ladi. Shuning uchun bu usul mehmonlarga tamaki, shirinliklar va yangi meva taklif qilishda qo‘llaniladi;

 - o‘ng tomonda mijozga ovqatlar solingan idish qo‘yiladi (oshxona xodimlari yoki ofitsiant tomonidan). Qo‘yilgan idishlar, shuningdek bufet, bar va oshxonadan sovuq yoki issiq olingan bulyonlar, sho‘rvalar va ichimliklar bo‘lishi mumkin;

 - barcha servirovka qilingan anjomlar mehmonning o‘ng tomonida ham stoldan olib tashlanadi.

 **Taomlarni uzatish turlari**

 Bu mavzu umumiy ovqatlanishni tashkil etishning muhim tarkibiy qismi hamda tadbirlar etiketining ajralmas bo‘lagi hisoblanadi. Avvalo, taomlarni uzatish usullari ofitsiantlarga ta’sir qiladi. Zero, ular mehmonlarga taomlarni yetkazib berishadi. Ofitsiantlar yuqori sifatli xizmat ko‘rsatib, bu usullarni mukammal bilishi va o‘zlashtirishi talab etiladi.

 Shunday qilib, taomlarni uzatishning uchta asosiy usullari mavjud: − fransuzcha usul;

 − ruscha usul;

 − inglizcha usul.

 Keling, taomlarni uzatishning fransuzcha usulini ko‘rib chiqamiz. Fransuzcha usulni «qulay ishlash» (v obnos) usuli deb ham atashadi, ya’ni maxsus moslamalar yordamida iste’molchining likopchasiga maxsus tayyorlangan taom uzatiladi.

 Odatda, kunlik xizmatda ham «в обнос» usulidan foydalaniladi. Ushbu xizmat usuli uchun quyidagi imkoniyatlar mavjud:

1. ofitsiant ovqatni taqsimlab, uni idishdan mijozning likopchasiga o‘tkazadi. Shu bilan birga, birinchi navbatda u asosiy mahsulotni soladi, keyin sous bilan garnirlarni tortadi. Go‘sht, baliq, issiq va sovuq taomlar ham shu tartibda tortiladi; 2) mijoz o‘z-o‘ziga xizmat qiladi, ofitsian bunda mijozga ko‘maklashadi. Ikkala holatda ham ofitsiant chap tomonda xizmat qiladi.

 Qoshiq va sanchqilar universal to‘plam sifatida. Oshxonadan olib kelingan idishlarga ofitsiant asboblarni almashtirish uchun qo‘yadi, to‘plamlarning tutqichlari esa idish tomoni ustidan chiqishi kerak – qoshiq sanchqidan biroz kattaroq, chuqurchasi esa pastga tushadi. Ofitsiant qo‘l sochig‘i (ruchnik)ni to‘rtga buklaydi va chap qo‘lining bilagiga qo‘yadi. Mijozga taom taklif qiladi, bunda to‘plamlarning dastalari mijozga qaragan bo‘lishi kerak. O‘ng qo‘li bilan qo‘l panjasiga bir tovoq sovuq atir va anjomlar qo‘yadi.

 Ofitsiant o‘ng qo‘lining tirsagi har doim badaniga tegib turishi kerakligini unutmasligi lozim.

 Pichoqlar universal to‘plam sifatida. Nozik tuzilishga ega yoki katta o‘lchamdagi mahsulotlarni uzatish uchun ba’zida ikkita pichoq ishlatiladi (asosan, baliq pichoqlari), chunki ular mahsulot barqarorligini ta’minlaydi. Pichoqlar, o‘ng qo‘lda xuddi biroz tarqalib ketadigan universal qurilma kabi, ushlab turiladi.

 Sous tortish. Xizmat ko‘rsatish vaqtida uni qayladon yordamida, taomlardan alohida olib kelinadi. Souslar hech qachon to‘g‘ridan to‘g‘ri qayladondan quyilmaydi. Buning uchun maxsus qoshiq yoki osh qoshiqdan foydalaniladi. Quyilgan sous taomning uchdan bir qoplashi kerak.