**Mavzu:** Rasmiy qabul.

**Reja:**

1. Restoranga kelishdan oldin amalga oshirilishi kerak bo‘lgan ishlar.

 2. Stol servirovkasi.

**Restoranga kelishdan oldin amalga oshirilishi kerak bo‘lgan ishlar**

 Ko‘p muhim ishlarning qarori biznes-tushlik paytida qabul qilinadi, shuning uchun siz taom iste’mol qilish marosimlari bilan qanchalik ko‘proq tanish bo‘lsangiz, suhbatdoshingizda shunchalik yaxshi taassurot qoldirishingiz mumkin.

 Kishini ishga qabul qilish suhbati davomida, u kishi bilan muloqot qiluvchi xodim uni bir guruh xodimlar bilan tushlikka taklif qilgani haqida ko‘plab hikoyalar mavjud. Chunki odam o‘zini tushlik paytida qanday tutishi, ishga qabul qiluvchi insonning qaroriga sezilarli ta’sir ko‘rsatishi mumkin.

 Albatta, restoranda o‘zini to‘g‘ri tutish ko‘plab faoliyat turlari uchun muhimdir. Agar iloji bo‘lsa, restoranga kelishdan oldin qo‘ng‘iroq qilib bir stolni band qilib qo‘yish kerak. Guruhingiz bilan kelishib restoranga yig‘ilgan paytingizda, barcha stollar bandligi aniqlansa, bu juda yoqimsiz bo‘ladi.

 Agar guruhdagi odamlar restoranga kech qolib alohida-alohida kelishsa, odatda, ularni eshik oldida kutib turiladi. Ammo ko‘p hollarda restoran egasi,i o‘tirib kutishimni so‘raydi. Agar tadbir qoniqarli tashkil etilmagan bo‘lsa, u holda notanish muhitda kutayotgan odam chalkashib ketishi mumkin.

 Agar uchrashuvga kelishgan bo‘lsangiz, nahot siz va do‘stingiz bir-birilarni kelishilgan joy qolib butun restorandan qidirib yurishni xohlar edingiz. Bunday ahvolga tushib qolmay desangiz, kutayotgan do‘stingiz haqida bosh ofitsiantga ayting (uni tasvirlab bering). Do‘stingiz kelgan paytda, uni bu yerga kuzatib qo‘yishini so‘rang.

 Agar siz kech qolayotgan bo‘lsangiz, u holda restoranga qo‘ng‘iroq qilib ogohlantirib qo‘ying. Bosh ofitsiantga uchrashmoqchi bo‘lgan odamingizni ta’riflang va unga siz yo‘lda ekanligingizni yetkazib qo‘yishini so‘rang. Agar kech qolishingiz o‘n daqiqadan ortiq bo‘lsa, restoranga qo‘ng‘iroq qilib bu haqda ogohlantirishingiz kerak bo‘ladi.

 Ko‘p hollarda, guruh o‘z o‘rnini topib o‘tirmaguncha siz ularni kutib turishingiz kerak. Qoidaga ko‘ra, stol atrofiga avval ayol kishilar, so‘ng erkaklar o‘tiradilar. Shu paytda bosh ofitsiantga nazar tashlang, chunki u bu paytda biron-bir ayolning stulini surib berib iltifot ko‘rsatayotgan bo‘ladi. Bu juda ham an’anaviy holat.

 Agar guruhda bir nechta ayollar bo‘lsa, u holda ularning ichidan kattayoshdagi ayolning birinchi bo‘lib o‘tirishiga ruxsat berishlari mumkin, aks holda eng qulay o‘rindiqni stolga birinchi kelgan ayol egallaydi. Agar guruhda ayol bo‘lmasa, u holda orqaga surilgan birinchi stul eng yuqori lavozimdagi shaxsga berilishi kerak.

 Aslida, bu an’anaviy ma’lumotlarga qo‘shimcha ravishda, ko‘p odamlar restoranning qayerida o‘tirish haqida o‘z shaxsiy fikrlariga ham egalar. Masalan, ba’zi birlari, eshikka orqa qilib o‘tirishni istamaydilar. Boshqalari esa qarshisida oyna (ko‘zgu) osilib turgan joyni xush ko‘rishmaydi.

 Agar stol olti yoki undan ortiq odam uchun ajratilgan bo‘lsa, stolning oxirida (yoki boshida) o‘tirmaslikka qaror qilishingiz mumkin. Agar stol oxirida o‘tirib qolsangiz, umumiy suhbatdan chiqib qolishingiz mumkin. Bahona qilib bo‘lsa ham stol markazi o‘rindiqlariga o‘tirish ilojini toping, chunki stol markazida o‘tirgan odam, stolning ikki tomonidagi odamlar bilan teng suhbat olib borish imkoniyatiga ega bo‘ladi.

 Agar imkoni bo‘lsa, stol atrofidagi odamlarni aralashtirib o‘tkazish kerak, ya’ni yaqin do‘stlar yoki bir bo‘limda ishlovchi xodimlarni bir-biridan uzoq, yanayam iloji bo‘lsa, erkak va ayollarni qarama-qarshi o‘tkazish maqsadga muvofiq. Chunki restoranda qilinadigan tushlik yangi insonlarni o‘rganishda juda yaxshi imkoniyat bo‘lib xizmat qiladi.

 O‘zingiz bilan sumka olib kelgan bo‘lsangiz, uni bo‘sh o‘rindiqqa yoki stulingizga osib qo‘ying, chunki bu buyum stol ustiga qo‘yilmaydi. Agar bu biznes uchrashuv bo‘lsa, u holda qog‘oz va qalamni sumka ichidan olib stolning bir burchagiga qo‘yishingiz kerak, bunda ham sumkani stol ustiga qo‘ymasdan turib olinadi. Ma’lumki, sumkaning past qismi iflos bo‘ladi, shuning uchun ham sizning do‘stlaringiz ushbu kir sumkani taomlar oldida turishidan mamnun bo‘lmaydi.

 Restoran hududida mobil aloqa vositalaridan foydalanish taqiqlanadi. Sababi odamlar telefonda gaplashayotgan vaqtda, baland ovozda muloqot qilayotganliklarini payqashmaydi, bu esa restoranning boshqa mijozlariga nisbatan behurmatlik bo‘ladi. Shuning uchun restoranga kirishdan oldin qo‘l telefonlari o‘chirib kiriladi, agar buning iloji bo‘lmasa (balki muhim qo‘ng‘iroqni kutayotgan bo‘lsa), u holda telefon ovozini o‘chirib (vibratsiya holatiga o‘tkazib) kirish mumkin. Ovqat tanovul qilish paytida qo‘ng‘iroq bo‘lgan taqdirda, hammadan uzr so‘rab, o‘rnidan turib, koridor yoki dam olish xonasiga kirib gaplashish kerak.

 **Salfetka.** Odam stol atrofiga o‘tirish bilan tizzasiga salfetkani yoyishi kerak. Ichimliklar berilayotgan paytda uni ochiq holda ushlashingiz mumkin bo‘ladi. Ayrim restoranlarda xizmat qiluvchi ofitsiant o‘zi kelib salfetkani tizzangizga yoyib qo‘yishi mumkin.

 Ba’zi hollarda siz o‘tirgan stolingizdagi salfetka yaxshi o‘ralgan holda o‘z joyiga qo‘yilgan bo‘lishi mumkin. Ko‘p hollarda biznes konferensiyalarda, ayniqsa, salfetkalar vino ichiladigan idish yoki bokallar ichiga, yana bir qancha joylarga qo‘yilishi mumkin. Agar ular noodatiy holda joylashganini payqasangiz, siz o‘z e’tiboringizni stol servirovkasiga, ya’ni idishlar va taom iste’mol qilish qurollarining joylashuviga qaratishingiz kerak bo‘ladi. Chunki odatga ko‘ra ular chap tarafingizda (turgan kichik likopcha ustida ham bo‘lishi mumkin) joylashadi. Siz ushbu servirovkada o‘zingizga tegishli idishlar va qurollar qaysi hududda joylashganligini aniqlaganingizdan keyin o‘zingizning salfetkangizni osonlik bilan topishingiz mumkin.

 Misol uchun, qarshingizda salfetka qahva idishining (chashka) ustiga qo‘yilgan. Siz bilasizki, odatda, qahva idish (chashka) siz o‘tirgan joyning o‘ng tomonida joylashgan bo‘ladi, bu qahva idish ham o‘ng tomonda joylashgan, demak, bu idish sizniki, bundan kelib chiqadiki, unda joylashgan salfetka ham siznikidir.

 Salfetkani oyog‘ingizga shunday joylashtiringki, uning taxlanishdan qolgan izi tizzangizga qarab tursin. Salfetkani tizzangizga qo‘yish jarayonida, stol ustida uni taxidan ochish va u yerda qoqish mumkin emas. Bundan tashqari, ustingizdagi ko‘ylak va bo‘yinbog‘ (galstuk)ni himoya qilish uchun ko‘ylak yoqasiga qistirib qo‘yishga ham mo‘ljallanmagan.

 Siz salfetkani taxi bilan tizzangizga qarab qo‘ygan bo‘lsangiz, uni taxidan ushab og‘izni artish uchun ishlatish oson bo‘ladi. Ishlatib bo‘lgandan keyin yana o‘zining boshlang‘ich holatiga qaytariladi. Esingizda bo‘lsin, salfetkaning uchlaridan faqat og‘izni artishda foydalaniladi.

 Agar siz stoldan chiqishingiz kerak bo‘lsa, salfetkani stolga emas, balki o‘tirgan o‘rindig‘ingizga qo‘yib chiqishingiz kerak. Tushlik tugaganidan keyin uni taxlab kichik likopcha turgan joyga (agar kichik likopcha joyidan olinmagan bo‘lsa, uning chap tomoniga) qo‘yishingiz mumkin.

 **Stol servirovkasi**

 Stol qarshisida o‘tirganingizda, foydalanishingiz uchun idishlar va taom iste’mol qilish qurollarini joylashtirish uchun qarshingizdagi stolning taxminan 45 sm lik hududi siz uchun ajratilgan bo‘ladi. Markazda asosiy taom uchun joy, o‘ng tarafingizda suyuqlik solinadigan idish (chashka) va likopchangiz (taqsimcha) turadi, ularning orqasida siz foydalanishingiz uchun bokal, ryumka va fujerlar joy olgan. Sizning likopchangizdan chap tarafda esa (agar asosiy taom bilan bir vaqtda salat berilayotgan bo‘lsa) salatlar uchun mo‘ljallangan yana ham kichik likopchani (salatnitsa) ko‘rishingiz mumkin. Ushbu likopchadan (salatnitsa) keyin eng kichik likopcha (pirojkovaya) qo‘yasiz.

 Qarshingizda taom tanovul qilish anjomlarining kerakligi bo‘yicha markazga qarab joylashtiriladi. Sanchqilar kichik likopchadan chap tarafda joylashadi. Salat uchun mo‘ljallangan sanchqining birinchi turishi, stolga taomdan oldin salat tortiq qilinishidan dalolat beradi. Demak, avval sanchqidan foydalanish kerakligini eslatmoqda. Sanchqilar markazga qarab kattalashib ketadi. Katta sanchqidan asosiy taomni iste’mol qilishda foydalaniladi. E’tiborli ofitsiant siz salat iste’mol qilmasligingizni bilishi bilan salat uchun mo‘ljallangan sanchqini olib qo‘yadi. Iloji boricha sizga xizmat ko‘rsatayotgan ofitsiant yordamidan kamroq foydalanish to‘g‘ri bo‘ladi.

 **25-rasm. Rasmiy qabul uchun mo‘ljallangan stol servirovkasi**: 1 – salfetka; 2 – suv uchun stakan; 3 – vino uchun bokal; 4 – likopcha (pirojki likopchasi); 5 – non uchun pichoq; 6 – sho‘rva uchun likopcha; 7 – kichik likopcha; 8 – sho‘rva uchun qoshiq; 9 – salat uchun likopcha; 10 – salat uchun sanchqi; 11 – tushlik sanchqisi; 12 – tushlik pichog‘i; 13 – desert uchun qoshiq; 14 – qahva uchun idish (chashka); 15 – likopcha (taqsimcha); 16 – choy uchun qoshiq.

Pichoq va qoshiqlar kichik likopchaning o‘ng tarafida joylashadi. Qoshiqlar pichoqqa nisbatan ishlatilish ketma-ketligi inobatga olingan holda tashqi tarafi bilan qo‘yiladi. Katta sho‘rva uchun mo‘ljallangan qoshiq chet o‘ng tomondan tashqi tarafi bilan qahva uchun mo‘ljallangan kichik choy qoshig‘iga qadar qo‘yilishi kerak. Sizning oldingizda har xil pichoqlar ham bo‘lishi mumkin. O‘ng tarafdan eng chetga kichik pichoq turadi, undan salat iste’mol qilishda foydalaniladi. Pichoqlar ichida noodatiy ko‘rinishga ega bo‘lgan pichoqni ham uchratishinigiz mumkin, undan baliqni yeyishda ishlatiladi. Agar siz bifshteks yemoqchi bo‘lsangiz, u holda pichoqlar qatoriga tishli pichoq ham qo‘shilishi mumkin.

 Umuman olganda, taom tanovul qilish qurollari va idishlar sizni taomlarni qaysi ketma-ketlikda iste’mol qilishingizga qarab joylashtiriladi. Agar siz ushbu ketma-ketlikdan qaysidir taomni o‘tkazib yuborsangiz, u holda shu taom uchun mo‘ljallagan qurollarga ham teginmang.

 Siz yana asosiy likopchangiz orqasida bir nechta gorizontal holatda yotgan qoshiq va sanchqilarni ko‘rishingiz mumkin, bulardan faqat desertga buyurtma berganingizdagina foydalanishingiz mumkin bo‘ladi.

 Odatda, salfetka sanchqilarning chap tomonidan joy oladi, lekin uni kutilmagan joylarga ham qo‘yish mumkin. Ba’zi bir maxsus kunlarda stol servirovkasida odatiy kunlarda qo‘llanilmaydigan idish va qurollardan foydalanilishi mumkin. Ya’ni bular sizning joyingizni ko‘satadigan ismingiz yozilgan kartochka yoki o‘zingizni shaxsiy tuzdoningiz, nonga sariyog‘ suradigan pichog‘ingiz, ismingiz ko‘rsatilgan likopchalar bo‘lishi mumkin. Agar siz shu idish va qurollardan qaysi ketma-ketlikda yoki nima taomga qaysi qurolni qo‘llashni bilolmayotgan bo‘lsangiz, bu holda sizni taklif qilganlarni bu qurollardan foydalanishiga ozgina muddat e’tibor berishingiz maqsadga muvofiq bo‘ladi.

 Sizni taklif qilgan mezbon taomni tanovul qilishni birinchi bo‘lib boshlashi kerak (mezbonning uyidagi qurollardan qanday foydalanishni ko‘rsatuvchi ushbu qoida ehtimol shuning uchun ham yuzaga kelgandir). Restoranda stolning ustiga hamma yeguliklar olib kelinishini kuting, undan keyin ovqatlanishni boshlash mumkin. Agar sizni mezbon uyiga taklif qilgan bo‘lsa, u holda taomni tanovul qilishingizdan oldin mezbon stol atrofiga kelib o‘tirishini kutishingiz to‘g‘ri bo‘ladi. Lekin mezbon sizni iste’molni birinchi boshlashingizni xohlayotgan bo‘lsa, unda ovqatlanishni birinchi boshlash hurmatsizlikka kirmaydi.