

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE
COLEGIUL TEHNIC “IOAN C. ȘTEFĂNESCU” Iași

SUPPORT DE CURS PENTRU CLASELE
a XI a profesională

M2

ORGANIZAREA MESELOR SPECIALE

Prof. Gabriel – Mihăiță DARABAN
Prof. Elena – Cristina SCUTARAȘU

2020-2021

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

1. TIPURI DE DECORURI

Decorarea meselor și a saloanelor cu flori și plante ornamentale este o modalitate uzuală de realizare a unei atmosfere plăcute, de destindere și încântare. De asemenea, există posibilitatea integrării în structura salonului a unor elemente care să intimizeze atmosfera (colorarea pastelată a pereților sau realizarea unor pereți falși, de o formă deosebită, cu suprafețe curbate, rotunjite, sau dimpotrivă, care conțin linii frânte, simetrice sau asimetrice, introducerea unor becuri ascunse, diferit colorate) sau se pot expune acvarii cu pești, sculpturi, care să corespundă specificului restaurantului.

1.1. Caracterizarea tipurilor de decoruri:

În incinta restaurantului pot exista următoarele tipuri de decoruri:

- decoruri murale;
- decoruri pentru mese;
- decoruri pentru scaune;
- decoruri pentru încăpere;
- decoruri pentru exteriorul clădirii.

1.1.1. Decorurile murale

Sunt cele care se referă la pereții interiori, de regulă, dar și la cei exteriori ai clădirii, prin formele pe care le creează ei sau prin ceea ce se poate atașa lor.

Pereții sunt ei înșiși elemente care constituie decoruri, prin următoarele posibilități:

- introducerea în astfel de pereți sau în pereți din cărămidă sau BCA a cărămizilor din sticlă, incolore sau diferit colorate, cunoscute și sub denumirea de cărămizi tip Nevada, realizând astfel o deschidere a spațiului sau iluminarea mai bună a acestuia;
- introducerea în pereți a acvariilor de dimensiuni mai reduse sau mai mari, ori crearea unor pereți din sticlă securizată care să poată constitui baza unor pereți de acvariu;
- în pardoseli se pot introduce, de asemenea, scoici, nisip, pietricele, sau flori care să fie protejate de geam securizat și iluminate de spoturi ascunse.

Pe pereți se pot fixa unele elemente care au rolul de a deschide spațiul, de a-l intimiza sau de a-l personaliza:

- montarea de oglinzi pe plafon sau pe pereți are rolul de a lărgi spațiul și de a crea o senzație de confort și dinamism;
- vopsirea monocromă sau policromă a pereților, fără a exagera în folosirea culorilor.

De regulă, având în vedere faptul că un salon de restaurant este un spațiu destinat deopotrivă refacerii forțelor dar și relaxării, culorile predominante ar trebui să fie calde, pastelate, combinate cu gust astfel încât să nu creeze o stare de disconfort.

În afară de aceste posibilități, care sunt mai costisitoare și se pot realiza doar din construcție sau la reamenajări, se poate realiza decorarea pereților astfel:

- prin prinderea de pereți a tablourilor, care să fie concordante cu specificul unității (la restaurantele vânătorești să prezinte scene de vânătoare, la crame - scene de la culesul sau procesarea strugurilor);
- prinderea sau așezarea pe suporturi de tip pervaz a jardinițelor, a ștergarelor, străchinilor pentru un decor rustic;
- lipirea de materiale decupate (flori, nori, gărgărițe) pentru o aniversare de copil;
- fixarea cu scotch a baloanelor cu aer; acestea pot fi aranjate sub diferite forme în

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Decorarea spațiilor de servire

În funcție de eveniment; culoarea sau combinația de culori se alege în ton cu mobilierul, având în vedere culoarea pereților și tipul mesei;

- prin fixarea de console, etajere, pe care se găsesc vase cu flori sau obiecte de inventar specifice unității;
- prin prinderea directă a obiectelor destinate decorului pe pereți; Prin utilizarea paravanelor, care sunt pereți subțiri, formați dintr-un număr variabil de panouri articulate, mobile și repliabile, care pot delimita spațiile din încăpere.

Căptușit cu mătase, cu tapiserie sau cu hârtie migălos pictată el va da un farmec aparte salonului. Lucrat din bambus sau alte materiale ușoare, naturale, va aduce o notă de exotism încăperii. Lucrat dintr-o stofă cu motive populare, va întregi aspectul rustic al salonului. Toate aceste modalități de realizare a decorurilor murale trebuie să fie în strânsă legătură cu specificul unității și cu categoria acesteia.

1.1.2. Decorurile pentru mese

Sunt cele care pot fi plasate pe mese, fără să stânjenească consumarea preparatelor sau a băuturilor, putând face parte din inventarul textil sau nu. Un decor pentru masă poate fi realizat dintr-o față de masă de o culoare deschisă, un napron care să contrasteze și șervete pentru fiecare client confecționate din același material cu fața de masă. Materialul din care se confecționează aceste obiecte de inventar, culoarea, imprimeul sau modelul din țesătură trebuie cu atenție alese pentru a se asocia corespunzător celorlalte decoruri care contribuie la definirea stilului, specificului restaurantului.

Mai ales la restaurantele cu servire rapidă sau la pizzerii, bistrouri, baruri de zi se practică marcarea locurilor la masă prin folosirea suporturilor din material plastic, foarte viu colorate. La unitățile cu specific sunt confecționate din împletituri care se armonizează cu celelalte elemente folosite la decor.

Un alt element de decor și totodată de reclamă poate fi considerată lista meniu introdusă într-un suport transparent de plastic, care se sprijină pe un picioruș din același material. Desigur decorul care nu ar trebui să lipsească de pe mesele restaurantelor este cel oferit de flori.

O singură floare pusă într-un vas potrivit cu dimensiunea ei și a mesei poate schimba radical aspectul salonului. În aranjamentele florale sub formă de gașpouri se vor introduce flori selectate cu atenție, la care se vor adăuga frunze de ferigă sau crenguțe de brad, care să se armonizeze între ele. La cină se mai pot folosi și decoruri din:

- lumânările parfumate în mici vase de ceramică;
- suporturi cu lumânări festive.

1.1.3. Decorurile pentru scaune

Sunt husele pentru scaune care se pot schimba, în funcție de caracterul evenimentului la care se participă, sau pot exista perne care se atașază unor scaune din răchită sau din fier forjat, care se folosesc mai ales în grădinile de vară. Materialul care se folosește pentru confecționarea tapiseriei scaunelor, fotoliilor, taburetelor, trebuie să fie în concordanță cu celelalte elemente de decor. Materialele folosite îndeplinesc următoarele condiții:

- bună rezistență în folosire;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- imprimate sau uni;
- cu un tușeu plăcut, neșifonabile.

1.1.4. Decorurile de încăpere

Sunt cele care au scopul de a crea o ambianță plăcută în toate spațiile în care au acces clienții, încă de la intrarea în unitate. Florile și plantele ornamentale constituie unul din factorii importanți în decorarea interioară a spațiilor de primire (holuri) și a spațiilor de servire (saloane). Pentru acest scop se pot folosi jardiniere sau alte vase cu plante verzi sau înflorite, de diferite specii și culori, preferând degradeurile de culoare.

Materialul și stilul jardinierele trebuie să fie în concordanță cu specificul arhitectonic al localului. Spre exemplu, ele pot fi construite din:

- fier forjat sau din bronz pentru un salon în care linia este de epocă;
- din cupru, lut ars, împletituri, pentru un decor rustic;
- din metal inoxidabil sau fibră de sticlă, mase plastice pentru un decor contemporan. Întotdeauna aceste decoruri au rolul de a sparge volumul mare al unor încăperi, de a asigura intimitatea necesară în astfel de spații.

Se pot utiliza și varietăți de flori ornamentale, flori de mărimi diferite, varietăți în degradeuri de verde, plante urcătoare în locuri înalte, chiar și combinații cu flori artificiale într-o masă de frunziș. Pot fi incluse în decorul de ambient și căderile de apă sau artezienele, ambele fiind create artificial, sau pot constitui chiar punctul de atracție majoră în cazul în care există izvoare subterane captate în incintă.

1.1.5. Decoruri pentru exteriorul clădirii

Amenajarea exterioară a unității cu elemente care se regăsesc și în decorațiunile interioare, ajută la personalizarea restaurantului, la promovarea unității. Realizarea unor casete florale, sau a fântânilor arteziane false, în care vegetația naturală este ingenios îmbinată cu cea artificială, de o calitate ce o face aproape imposibil de diferențiat, sunt apreciate și asigură de fapt atmosfera de care turistul are nevoie la intrarea în unitate. Se pot amenaja spații care să includă:

- eleșteu;
- pirostria cu ceaun;
- căpițe de fân;
- umbrare, pergole, foișoare;
- arbuști sculptați sub diferite forme.

1.2. Caracteristicile evenimentelor

Decorurile trebuie să se armonizeze cu evenimentele pentru care sunt realizate. Un decor prea încărcat în loc să destindă atmosfera, mai mult o îngreunează. De aceea se recomandă ca pentru fiecare eveniment în parte să se păstreze o anumită modalitate de decorare. De asemenea, decorul trebuie astfel gândit încât să se adapteze specificului unității, tipului de masă, numărului de invitați, formei de aranjare a meselor.

1.2.1. Decoruri pentru diferite aniversări

Ziua de naștere a unui copil va fi întregită de un decor format din flori albe sau de culoare deschisă, de panglici sau ghirlande multicolore, de baloane dispuse în unele colțuri ale încăperii sau din care se realizează diferite figurine, sau prin amenajarea sălii cu figuri ale personajelor îndrăgite de

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

copii, prin decupare din folie autocolantă și lipire pe diferite suporturi. Se pot realiza decoruri florale mici pe mese, care să „ascundă” între ele acadele.

Decorul se întregește cu atașarea huselor pentru scaune din materiale adecvate. Zilele de naștere ale tinerilor pot fi marcate mai deosebit dacă se realizează decorații din flori albe, roșii, violet, sau multicolore, evitând culorile închise care dau o senzație de umbră, de tristețe chiar. Pot fi aranjate pancarte pe care să fie înscris „*La mulți ani!*”, se pot realiza afișe cu cântăreți sau sportivi, sau actori îndrăgiți de tânăra generație. Decorurile realizate din baloane sunt mult îndrăgite de adolescenți și tineri. Baloanele pot fi umplute cu gaze mai grele decât aerul și rămân la nivelul podelei, sau se pot umple cu gaze mai ușoare și se ridică spre tavan.

Zilele onomastice sunt cele care celebrează numele cuiva într-o zi sfântă menționată în calendarul creștin. Se ține cont de vârsta celui sărbătorit, de dragostea sa pentru diferite tipuri de flori, de sezonul în care ne aflăm. Pentru realizarea decorurilor florale la onomastica unui copil se pot folosi flori gingașe, de culori și forme delicate (anemone, boboci de trandafiri, garofițe, frezii, viorele, panseluțe) sau pot fi folosite florile viguroase, cu tijă puternică precum trandafirii, garoafele roșii sau albe, ori crizantemele pentru sărbătorirea unui bărbat.

La mese de logodnă și căsătorie se pot folosi flori albe, care simbolizează puritatea, sau colorate în culori pastelate - roz pal, galben deschis. De asemenea, scaunele pot fi îmbrăcate în huse din satin sau mătase care sunt pe aceeași gamă coloristică, ca și fețele de masă sau na-proanele, șervetele. Un decor ușor de obținut este cel din hârtie glacee decupată sub forme diferite (inimioare, stelute, fețe zâmbitoare), care se pretează evenimentului aniversat.

Cuplurile pot aniversa la 25 de ani de la căsătorie nunta de argint și la 50 de ani nunta de aur. La nunta de argint se pretează utilizarea tacâmurilor argintate, a șervetelor în formă de lumânare, care vor fi prinse cu inele sau șnururi cu tentă argintie. Decorul floral central este recomandat să conțină două inele înlănțuite (pot fi realizate din carton îmbrăcat în staniol), iar frunzele pot fi pulverizate cu spray argintiu. La nunta de aur se vor realiza corespunzător aceleași decoruri, decorul floral poate conține și spice de grâu, simbol al trăinicieii sentimentelor.

1.2.2. Decoruri pentru sărbători oficiale

La sărbători oficiale, cum ar fi zilele naționale ale unor state, se pot realiza decorații din baloane colorate și aranjate conform steagului național respectiv, sau steagul poate fi realizat dintr-un covor de flori colorate. La un anumit moment al sărbătorii pot fi eliberate baloanele, care să „acopere” cerul de deasupra participanților la eveniment.

În cazul unei promovări în ierarhia unei firme sau a unei aniversări pentru o firmă se folosesc, în funcție de sezon, flori roșii -trandafiri, garoafe, lalele. La dineul de gală, care are un caracter mai elegant și se pretează acestor evenimente, se impun măsuri speciale pentru florile fragile, cum ar fi orhideele, liliacul, trandafirii, lalelele, care pot fi puse în tuburi de sticlă sau plastic, cu apă, închise cu dop de cauciuc. Decorul de la masa principală se poate repeta și la celelalte mese, bineînțeles respectând proporțiile.

Pentru a realiza o dispunere alternantă, culoarea principală, dacă se dorește, poate fi schimbată. Seara dau un aspect mai plăcut sfeșnicele cu lumânări montate în centrul mesei sau chiar introduse în aranjamentul floral central, urmând ca aranjamentele mai mici să fie distribuite spre extremități, se realizează printr-un decor floral voluminos, de calitate, care atrage privirile invitaților chiar de la intrare.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

1.2.3. Decoruri pentru sărbători religioase

La sărbătorile religioase mari, care pot fi celebrate atât în cadrul propriei case, împreună cu familia și cu prietenii, dar și în saloanele restaurantelor se recomandă o decorare sobră, elegantă, care să nu facă abuz de elemente decorative, dar care să se potrivească evenimentului.

Cu ocazia sărbătorii Paștelui decorurile vor cuprinde ouăle roșii, în mod obișnuit, dar sunt mai atrăgătoare coșulețele din împletituri, cu ouă multicolore așezate pe un strat de hârtie creponată verde tăiată fâșii sau chiar pe iarbă proaspătă ori grâu. Decorul poate să conțină și iepurași sau fluturași din carton sau ipsos colorat, fixați pe sârmuliță sau agățați din plafon de un fir de gută. În aceste decoruri pot fi incluse și figurine mici care reprezintă găinușe sau oușoare.

Decorurile florale vor cuprinde flori albe și specifice sezonului - narcise, liliac, lalele, ghiocei, zambile, sau crenguțe înflorite de măr, vișin, cais etc. În aceste aranjamente florale se pot monta și lumânări albe sau colorate într-o singură nuanță.

Astfel, de Crăciun se pot realiza decorații care includ neapărat brăduțul împodobit, coronițe aranjate, sau crenguțe de brad, conuri de brad, globulețe, lumânările, îngerași sau moși Crăciun micuți, beteală, ghirlande din hârtie creponată, beculețe colorate diferit sau cu lumină intermitentă, lumânări monoculare sau bicolore.

Masa de Revelion se organizează în unitățile de servire, decorurile specifice acestui tip de masă fiind eventual reprezentate de:

- crenguțe sau ghirlande din brad, naturale sau artificiale;
- brad împodobit și coronițe decorate;
- gașpouri pe mese, care includ o crenguță de brad;
- lumânări, sfeșnice;
- măști sau jucării de sezon;
- fructiere cu fructe;
- urarea „*La mulți ani!*”, urmată de anul în care tocmai se va intra, înscrise pe peretele opus intrării în salonul de servire.

Prin tradiție, la români se obișnuiește realizarea de coronițe care se pot fixa la intrarea în restaurant sau se așază pe mese. Pentru confecționarea coroanelor se folosesc ca umplutură ramurile tinere de brad și molid, ramurile de mahonia, ilex și frunzele de ferigă. Scheletul coroanelor se face de formă geometrică (rotundă, ovală ori cordiformă).

Coroanele se realizează îmbrăcând cu verdeață (brad, mahonia, ilex, frunze de stejar și altele) scheletul confecționat din sârmă, lemn sau paie, după care se leagă florile, repartizându-le de la centru spre exterior în mod armonios. Combinația de verde și portocaliu creează senzația de bucurie, optimism, împliniri. Florile cu codiță slabă se întăresc cu sârmă (garoafele, lalele, dalii și altele).

O coroniță se realizează astfel:

- materialele se iau din natură: fructe de păducel (portocalii), fructe de hamurz (albe), iederă, crengi de tuia și de tisa, coroniță de paie, lumânări și sârmă;
- crenguțele se taie la 4-5 cm, se prind în buchețele egale și se fixează în jurul coroniței de paie; - se înfășoară cu sârmă și se prind bine;
- pe coroniță se fixează crenguțe cu fructe decorative, eventual cu sârmă; - se alege lăstari lungi de iederă și se fixează tot cu ajutorul sârmei;
- sârmă groasă se încălzește la foc, apoi se înfinge cel puțin 2 cm prin fiecare lumânare. Lumânările prinse cu sârmă se fixează apoi în coroniță; ele au nevoie de o stabilitate mare.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

1.3. Decoruri pentru diferite tipuri de mese din unități

După specificul lor restaurantele pot fi clasificate astfel:

- restaurante clasice;
- restaurante specializate (pescăresc, vânătoresc, rotiserie, pensiune);
- restaurante cu specific (cramă, cu specific local, zonal sau național).

1.3.1. Restaurantele clasice, au ca decor elemente care țin de arhitectura și construcția lor;

- ornamente din ipsos, scafe realizate cu rigips;
- tablouri și oglinzi înrămate (în concordanță cu mobilierul);
- corpuri de iluminat pline de eleganță și strălucire;
- mobilier constând în canapele mese, scaune, din lemn cu tapiserie în ton cu pereții;
- vase mari cu flori de interior (colocazie, ficus sau ficus Benjamin, draccena, palmier) care sunt puse pe lângă stâlpi de susținere/pereti, în colțurile sau în centrul saloanelor;
- inventarul textil este de foarte bună calitate și este asortat cu tapițeria și cu culoarea pereților;
- decorațiile florale vor include, în funcție de eveniment și de tipul de masă, mici vase din loc în loc pe mesele disparate, sau un aranjament mare pe mesele centrale, regăsit în formă mai mică și pe celelalte mese.

1.3.2. Restaurantele specializate

Sunt reprezentate de restaurantul pescăresc, restaurantul vânătoresc, rotiseria și zahanaua:

1.3.2.1. Restaurantul pescăresc:

- poate fi decorat cu plase de pescuit, năvoade, unelte de pescuit și îmbrăcăminte corespunzătoare;
- se pot amenaja colțuri în care să existe împletituri din papură, stuf, pietre de râu, pereții se pot vopsi conținând medalioane pescărești;
- vesela poate fi comandată să fie cu același tip de desen.

1.3.2.2. Restaurantul vânătoresc:

- deține diferite trofee de vânătoare blănuri, păsări împăiate, coarne de animale, tablouri cu scene de vânătoare;
- unelte specifice vânătorii, alături de elemente care țin de specificul național;
- ținuta ospătarilor este deosebită (pantaloni strânși pe picior, cămăși, veste din piele, cizme, pălării cu pene).

1.3.2.3. Zahanaua:

- pregătește și servește produse din carne;
- prezintă privirii consumatorilor fie butucul de carne și masa de lucru, fie grătarul și rotisorul;
- pot fi montate în salon vitrine de prezentare a preparatelor;
- mobilierul poate fi executat din lemn masiv lăcuit, iar inventarul textile este din in sau cânepă;
- decorațiile sunt simple și rustice - satâre și butuci de carmangerie, blaturi din lemn, batșnițele.

1.3.2.4. Restaurantul dietetic și cel lacto-vegetarian:

- sunt unități care trebuie să asigure o dietă cât mai apropiată de natură și cât mai echilibrată, deci și decorațiile vor respecta acest specific;
- se pot realiza decoruri florale mici, din flori de sezon sau din legume și fructe, din semințe;
- pereții pot fi acoperiți parțial cu fototapet reprezentând natura.

1.3.3. Restaurantele cu specific

Sunt reprezentate de restaurantul cu specific național și local, sau de crama.:

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- restaurantul cu specific rustic:
- este amplasat, de regulă, într-o zonă pitorească, de deal sau de munte, dar poate fi amenajat și în spațiile aglomerate ale orașelor;
- reprezentând o posibilitate de reîntoarcere binevenită la tradițional, la românesc și deci de reîncărcare atât psihică, cât și fizică;
- într-un astfel de restaurant mesele și scaunele vor fi din lemn lăcuit sau băițuit, inventarul textil va cuprinde fețe de masă, șervete, naproane care să amintească de ștergarele tradiționale, tacâmurile sunt din lemn sau dacă nu, se expun în suporturi din lemn, farfuriile, paharele sunt înlocuite de străchini din lut sau ceramică, platouri scobite în lemn.
- Cramele, pot fi amenajate în subsolul clădirilor, sau la parterul lor, pentru a menține cât mai bine calitățile vinurilor, prin întreținerea unei temperaturi cât mai constante;
- tablourile și tapiseriile cu peisaje viticole, sau ustensilele care vizează preocupările meșteșugărești privind vinificația, obiectele de ceramic specifice zonei, pe lângă aranjamentele florale și plantele decorative, contribuie de cele mai multe ori la crearea intimității, căutată de foarte mulți consumatori.

1.3.4. Decoruri pentru diferite tipuri de mese

Decorurile pentru mesele obișnuite se aleg în funcție de forma și mărimea meselor, de numărul invitaților, realizându-se un decor rotund, pătrat sau oval. Astfel, pentru o masă pentru 10 persoane se recomandă un singur decor central (25 cm lungime și 6 cm lățime), pentru o masă la care sunt așteptate 16 persoane se pregătește un decor central ca cel prezentat anterior, la care se adaugă alte două mai mici (10 cm lungime și 6 cm lățime), care se plasează spre capetele mesei.

În cazul meselor festive de tip banchet se pot realiza decoruri care să fie plasate în centrul sau în fața meselor de onoare, în formă mai elegantă și aleasă cu grijă, folosind flori care se pretează evenimentelor sărbătorite. Dacă se folosește o asociere a meselor sub formă de „I”, lungimea fileului necesar fiind de 15 m, se vor putea realiza un decor central de 90- 100 cm și alte două decoruri laterale de 60-70 cm.

Decorurile pot fi plasate și în interiorul meselor reunite sub formă de „O”, dar pentru că sunt mai greu de observat se recomandă supraînălțarea suportului lor. Se poate realiza un aspect plăcut prin presărarea pe masă a petalelor de floare sau prin prinderea de fața de masă a florilor sau a frunzelor, a ferigilor sub formă de ghirlande.

Din baloane se pot obține decoruri sub formă de flori fixate pe pereți sau la ferestre, buchete de flori, ghirlande, arcade, tuneluri etc. Se pot realiza buchete de flori din baloane astfel:

Se aleg baloanele de culoare și formă (inimioară, rotunde, sub formă de pară) în funcție de eveniment. Baloanele se pot personaliza; se selectează baloanele pentru buchetul de flori în funcție de formă, culoare, mărime; se umflă baloanele cu heliu (gaz mai ușor ca aerul); se umple un balon cu apă și se legă la partea superioară cu rafie sau cu gută; se introduce balonul respectiv într-o vază (cupă, bol mic); în funcție de mărimea buchetului, din baloanele umflate se aleg 3, 5, 7 bucăți, care se leagă cu rafie, de preferință de culoare verde pentru a imita codița, sau cu gută, după fantezia lucrătorului, de balonul umplut cu apă (acesta reprezintă baza buchetului); buchetul realizat se așază pe masă sau în fața mesei. În cazul acțiunilor de protocol se preferă aranjamentele mai mari, dar care trebuie să se armonizeze cu volumul salonului în care se desfășoară acțiunea.

Mesele bufet pentru cocteiluri, recepții, sau alte ocazii festive, la care invitații nu iau loc la mese, vor avea ca decor un aranjament floral grandios care trebuie realizat în concordanță cu salonul, cu numărul, mărimea și modul de amplasare al bufetelor care urmează să fie amenajate. La dineul de

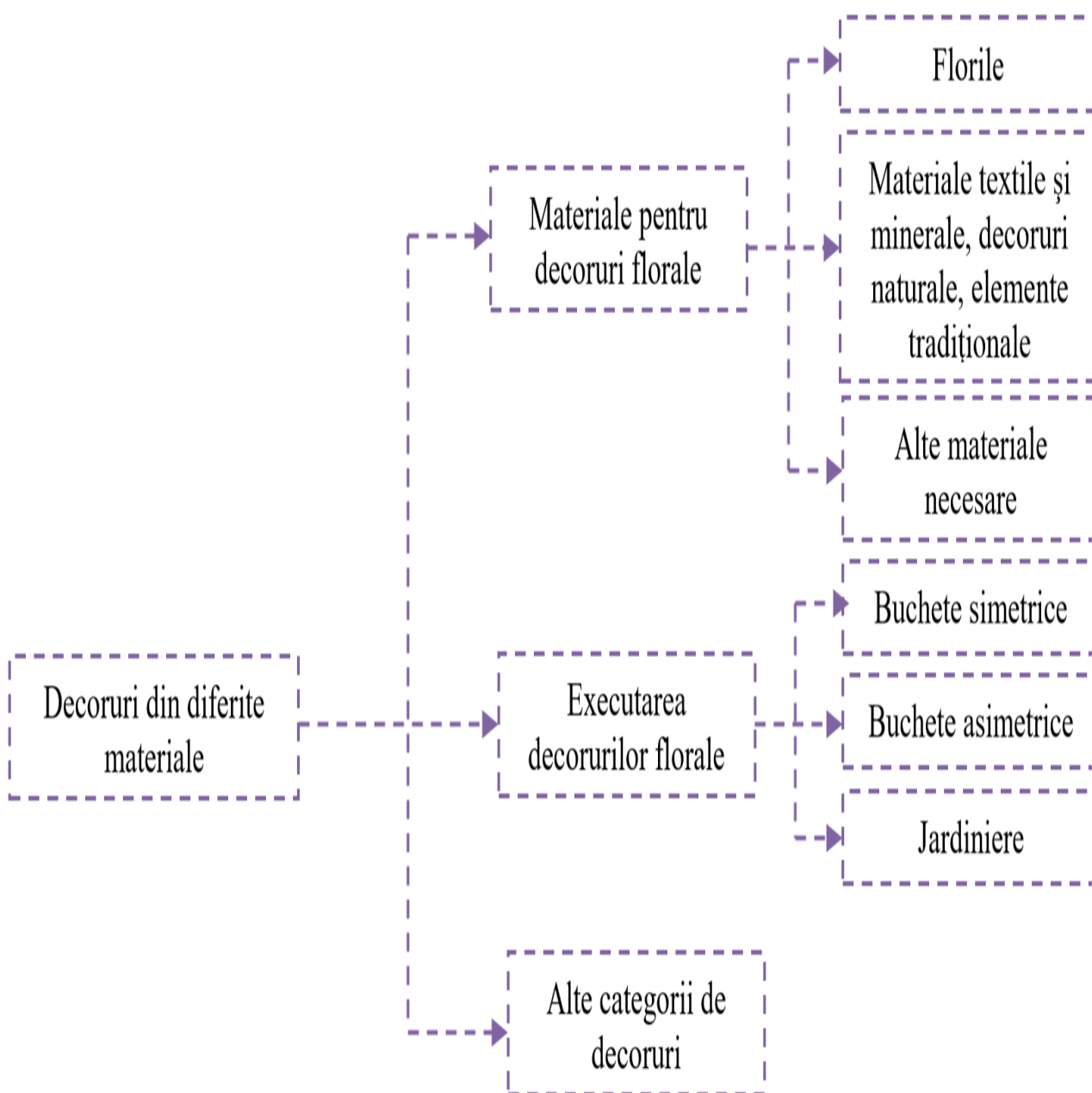
ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

gală se vor realiza decoruri care să includă flori deosebite (orhidee, crini imperiali, flori de Strelitzia sau Anthurium), pentru care se impun precauții speciale ca să își păstreze turgescența.

Decorul de la masa principală se poate repeta la celelalte mese, desigur respectând proporțiile. Pentru a realiza o alternare binevenită se recomandă schimbarea culorii principale a decorului. Seara se pot aduce sfeșnice cu lumânări, sau lumânările pot face parte integrantă din decorul floral.

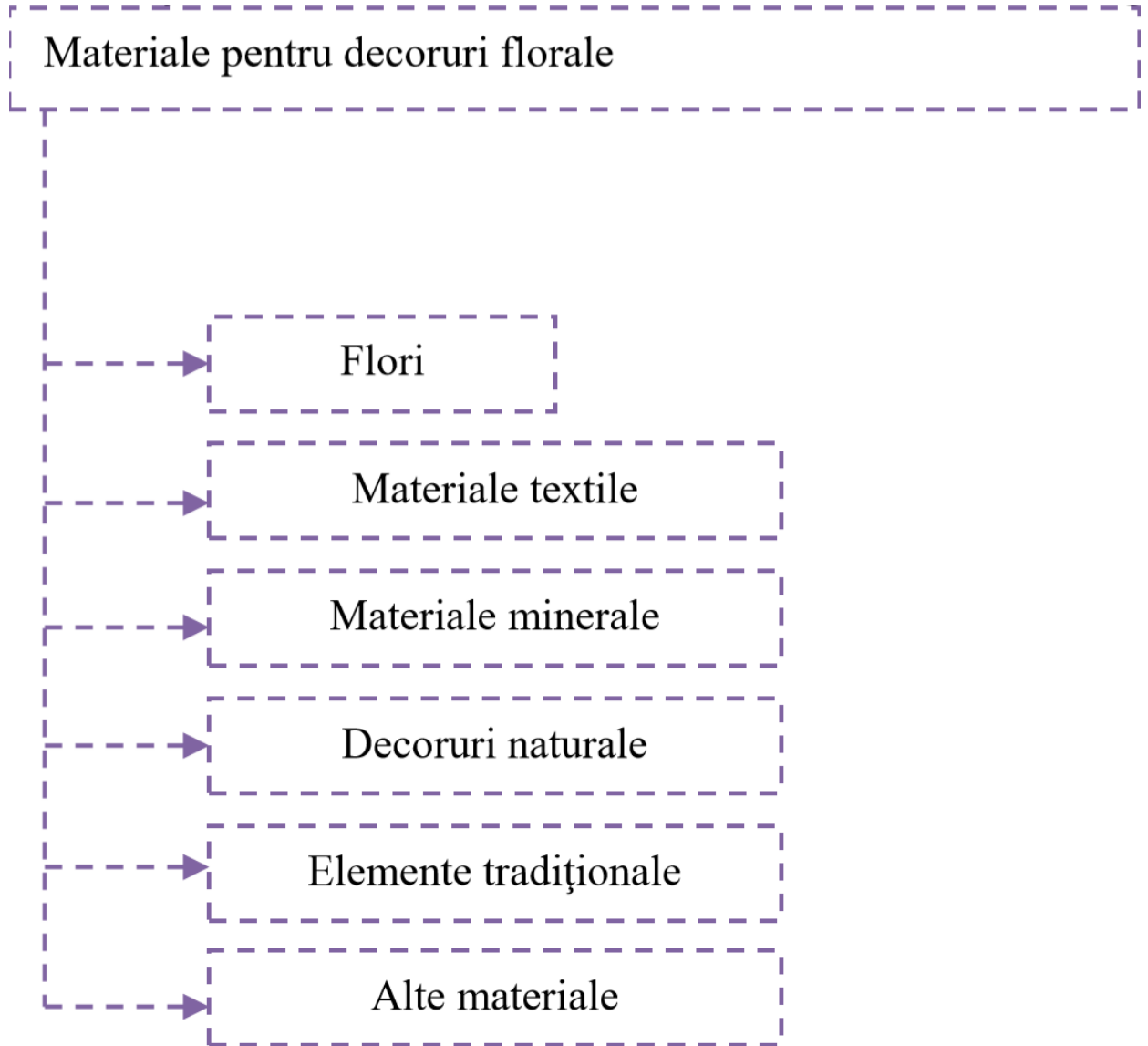
2. MATERIALE PENTRU DECOR

Nu este nevoie de o ocazie festivă pentru a ne bucura de naturalețea, frumusețea și luminozitatea naturii. Cu toate acestea simțim nevoia aducerii în interioare a unui strop din preaplinul ei mai ales când dorim să sărbătorim ceva. Iar atunci tot natura ne învață să o copiem sau să o punem în slujba noastră, realizând decoruri din flori, pânză, pietricele, legume, rămurile, frunze sau din alte obiecte.



2.1. Materiale pentru decoruri florale

Cele mai utilizate materiale pentru realizarea decorurilor sunt florile, frunzele, plantele, frunzișul dar pot fi folosite, de asemenea, butucii de lemn, crenguțele, pietricelele, pietrele de râu, panglicile, bucățile de material textil sau de hârtie colorată, legumele, fructele.



ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

2.1.1. Florile

O importanță deosebită pentru realizarea unui aranjament floral o are selectarea materialului, prospețimea, sensibilitatea cu care se combină culorile și liniile. În primul rând, se folosesc florile care alcătuiesc așa-numita elită florală, cum sunt: trandafirul, laleaua, lăcrămioara, violeta, orhideea, anthurium, garoafa etc, care se pretează atât pentru aranjamente comune, dar mai ales pentru cele deosebite. Amintim florile care se pot utiliza în scopul realizării unor decoratiuni de efect:

Denumirea florilor	Caracteristicile principale	Utilizare principală
<i>petunie</i>	cromatică variată (alb-roz, violet, roșu-alb)	ronduri, sub formă de covor de flori, plantă ghiveci
<i>panseluța</i>	alb, galben, albastru, violet	confecționarea buchetelor mici, în ronduri și pătrate, sub formă de covor sau borduri
<i>sângele voinicului, sau mazăricea de grădină</i>	leguminoasă urcătoare, cunoscută pentru parfumul și frumusețea florilor bogat colorate în roșu, violet sau alb	buchete și aranjamente florale
<i>telegraful sau sârmulița</i>	frunze verzi cu dungi longitudinale, divers colorate (alb-gălbui, roșu)	diverse aranjamente
<i>cârciumăreasa</i>	flori de forma unor mici pălării, viu și divers colorate (galben, portocalii, alb, roz, roșu-violet)	decoruri rustice
<i>crăița</i>	elegantă și foarte puțin pretențioasă	
<i>regina nopții</i>	zveltă, înaltă până la 1 m cu flori gingașe albe și plăcut mirositoare	floare tăiată sau în rabate. în combinații cu alte plante, sub formă de bordură
<i>flori de pai (imortele)</i>	pot fi diferite colorate, artificial	realizarea unui decor la aniversarea unei prietenii; se folosesc la decorarea saloanelor în timpul iernii
<i>ghiocelul</i>	primăvara devreme este alb, mai poate fi cultivat în grădini, luând culoarea galben	aranjament simbolizând tinerețea, ca și brândușa și șofranul
<i>nu-mă-uita</i>	micuțe flori bleu-violet	ornarea rondurilor, sub formă de covor sau bordură
<i>creasta cocoșului</i>	roșu, sugerează sentimente puternice, înălțime de 30-50 cm	în grupuri, în mozaicuri sau ca plantă de ghiveci
<i>trandafirul</i>	de diverse culori și înălțimi, plăcut parfumat	diverse buchete și decorații
<i>ochiul bouului</i>	cu flori simple sau învoite (bătute) de diferite culori (alb, roz, roșu, mov)	orice aranjament floral, ca plantă de ghiveci sau la ronduri, borduri sau covoare florale
<i>bujorul</i>	floare rustică, foarte îndrăgită datorită formei bobocilor și culorii variate a petalelor, parfumului	aranjamente rustice, desen din petale pe masă

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

	deosebit și frumuseții frunzelor	
<i>garioafa</i>	apreciată datorită eleganței florilor, gamei largi de culori și pentru parfumul discret și plăcut al unor soiuri	în orice decor floral
<i>laleaua</i>	de diferite forme ale petalelor (rotunjite la vârf, ascuțite sau franju-rate, dantelate, încrețite) și culori de la alb, roșu, galben, portocaliu, roz, ciclam într-o culoare sau în două și până la indigo	pentru efecte decorative deosebite
<i>crizantema</i>	flori mari de culoare alb, galben, roz, roșu, violet	diferite buchete sau ca plante de ghiveci
<i>crengile de vâsc, vița de vie, mătisorii de salcie, ramurile înmugurite, asparagusul</i>	ramuri de diferite culori	înviorarea aranjamentelor florale
<i>gherghina</i>	flori roz, roșii, portocalii, galbene, albe	aranjamente de grădina
<i>gura leului</i>	diferit colorate	în vase sau buchete ori l-parcuri și grădini
<i>gerbera</i>	alb, crem, galben, oranj roșu în diferite nuanțe, roz, ciclam	este o floare elegantă folosiri - aranjamentele florale
<i>steluța</i>	de diferite culori de la alb până la albastru liliachiu	poate fi păstrată mult timp ir. apă
<i>narcise</i>	mesager al primăverii ,este apreciată atât pentru eleganța florii și pentru parfumul ei plăcut	la decorarea interioarelor singure garnisite cu frunze propr.: sau in combinație cu alte spec: floricole de sezon
<i>orhidee</i>	albă și nuanță de verde ,galben sau brun-roșcat	la realizarea buchetelor și aranjamentelor florale singure garr - site cu ferigă
<i>strelitzia</i>	florile, deosebit de interesante cu penajul deschis la înflorire asemănător unei păsări exotice	la decorarea interioarelor Ir. vase înalte în asociere cu frunze proprii
<i>anthurium</i>	cordiformă ,lucioasă de culoare roșie, roz sau albă	în aranjamente florale la ceie mai pretențioase ocazii.
<i>forsiția</i>	arbust ornamental foarte apreciat pentru florile sale galbene dispuse în lungul ramurilor	ramurile de forsiția pot fi folosite la decorarea holurilor, sălilor de festivități în vase înalte și stabile
<i>frezia</i>	flori divers colorate : alb, roșu, galben ,oranj, albastru, violet și roz	floare elegantă, folosită în buchete cât și în aranjamente
<i>floarea miresei</i>	flori foarte mici, de culoare albă și roz dispuse în panicule ramificate	ca material auxiliar la realizarea buchetelor și aranjamentelor florale

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

<i>crinul galben</i>	plantă rustică cultivată în parcuri și grădini	la decorarea holurilor, sălilor de festivități și a apartamentelor
<i>zambila</i>	roz, roșu, albastru, violet, galben, crem și alb	la realizarea unor aranjamente florale foarte atrăgătoare

Recomandări pentru alegerea florilor și realizarea unor aranjamente:

➤ se folosesc florile de sezon:

- Primăvara: crenguțe înflorite, magnolii, frunze de pădure, stejar, castan, arțar, mătășor de salcie;
- Vara: bujor, trandafir, ochiul bouului, regina nopții, cu diferite frunze;
- Toamna: crizanteme, tufănele, viță de vie, diferite fructe și legume;
- Iarna: imortele, asparagus, flori de seră, lalele, frezii, gerbera.

➤ decorurile se realizează conform scopului, cumpărarea sau culegerea din grădină a elementelor florale se face după ce s-a stabilit forma și destinația decorului astfel încât plantele să fie verzi, proaspete, îmbobocite.

Dacă se culeg din grădină, vor fi tăiate dimineața sau seara, în nici un caz la prânz sau după ploaie;

- florile se selectează în funcție de lungimea tijelor;
- frunzele se tratează înainte de folosire cu o soluție de 1/3 glicerina și 2/3 apă;
- se curăță fiecare floare în parte înlăturând frunzele uscate.
- se folosesc recipiente care corespund lungimii tijelor (jumătate din înălțimea florilor);
- vasele și suporturile necesare se selectează în funcție de decorul care urmează a fi realizat (vaze din sticlă, ceramică, lut ars, de diferite forme și mărimi, jardiniere).

2.1.2. Materiale textile și minerale, decoruri naturale, elemente tradiționale

Deseori se folosesc alături de buchete, pentru a le întregi aspectul, diferite materiale textile și materiale minerale.

➤ materialele textile:

- din in, din bumbac din mătase sau din materiale sintetice se utilizează ca fundal al decorului sau se pot îmbrăca în aceste materiale coșulețele, bolurile în care se realizează decorurile;
- se pot confecționa flori artificiale, de regulă, din mătase;
- este binecunoscută folosirea panglicilor, șnururilor, a sforii sau aței pentru legarea, susținerea buchetelor;

➤ materialele minerale:

- sunt pietricelele de diferite dimensiuni care se folosesc pentru umplerea unor vase în care se așază flori tăiate sau pentru acoperirea pământului în unele decoruri;
- pentru realizarea unui decor de tip rustic exterior se pot folosi pietrele de râu;
- se pot folosi și scoicile, nisipul, melcii pentru realizarea unui decor care să sugereze atmosfera destinsă, însorită a vacanței;

➤ decorul natural:

- poate fi obținut cu ușurință, el constând în mușchi, coajă de copac, de nucă de cocos, licheni, conuri de brad, ferigă, tărtăcuțe, papură, ciulini care pot fi colorați;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

➤ elementele tradiționale:

- reprezintă pentru mulți consumatori atracția restaurantelor cu specific, fiind emblematice pentru acestea;
- sunt reprezentate de linguri și vase din lemn realizate de meșterii populari, donițe, ciubere;
- notă de căldură dau și pieile de oaie, fluierile, buciumele, vasele din lut ars, elemente ale războiului de țesut, fuioare cu lână netoarsă;
- pentru a întregi decorul este util să îmbrăcăm diferite vase mai mult sau mai puțin moderne în pânză de sac;
- se recomandă expunerea lor pe pereții opuși intrării în salon, pentru a putea fi valorificate maxim.

2.1.3. Alte materiale necesare

Mai sunt necesare unele obiecte și materiale pentru a putea obține aranjamente florale:

- foarfece sau cuțite bine ascuțite pentru tăierea crenguțelor și ajustarea tijelor florilor;
- cleștișori diverși pentru tăierea spinilor, frunzelor, tijelor;
- vaporizator pentru menținerea permanentă a prospețimii florilor;
- stropitoare mică;
- material divers: folie de aluminiu, sârmulițe, sfoară sau ață mai groasă din bumbac sau cânepă, fir de catgut, găletușă, perii de curățat vasele;

Suporturile pot fi naturale și artificiale:

- suporturi naturale, sunt mușchiul de pădure, rocile calcaroase, nisipul umed, pământul argilos, grătarele din răchită, umbrarele din șipci de lemn;
- suporturile artificiale, sunt comercializate sub formă cilindrică sau paralelipipedică din pastă sintetică (se denumesc și bureți de mare sau bureți minerali) sau ca pastă pentru amestec cu apă pentru fixarea corectă a florilor în aranjament:
 - recipiente rustice cu forme variate din pământ ars, cositor, lemn, răchită, papură, scoarță de copac, coșuri din răchită;
 - periele de ace fixate în suporturi de plumb sau realizate din material plastic denumite kenzan.
 - ghemuri din sârmă ghimpată, grilaje maleabile din metal subțire sau plastic ori cornete găurite, de diferite mărimi care permit realizarea pe verticală a decorurilor florale;
 - vase din cristal, porțelan, metal argintat, care sunt considerate mai elegante sau vase moderne din sticlă, metal, ceramică, de forme geometrice diferite;
 - sfeșnice cu lumânări sau cu becuri tip lumânare.

2.2. Executarea decorurilor florale

La aranjarea decorurilor florale se urmărește realizarea unui efect plăcut prin alegerea judicioasă a componentelor și armonizarea culorilor. Culorile influențează starea sufletească a celor care le privesc, de aceea trebuie armonizate între ele și în același timp cu pereții sau draperiile, fețele de masă.

Există trei tipuri principale de îmbinare a culorilor:

- **monocromia** - flori de aceeași culoare puse în evidență de fondul pe care se proiectează;
- **degradeul de culori** se armonizează cu decoruri rafinate bleu deschis, bleu închis, roz pal pe roșu, galben deschis pe oranj;

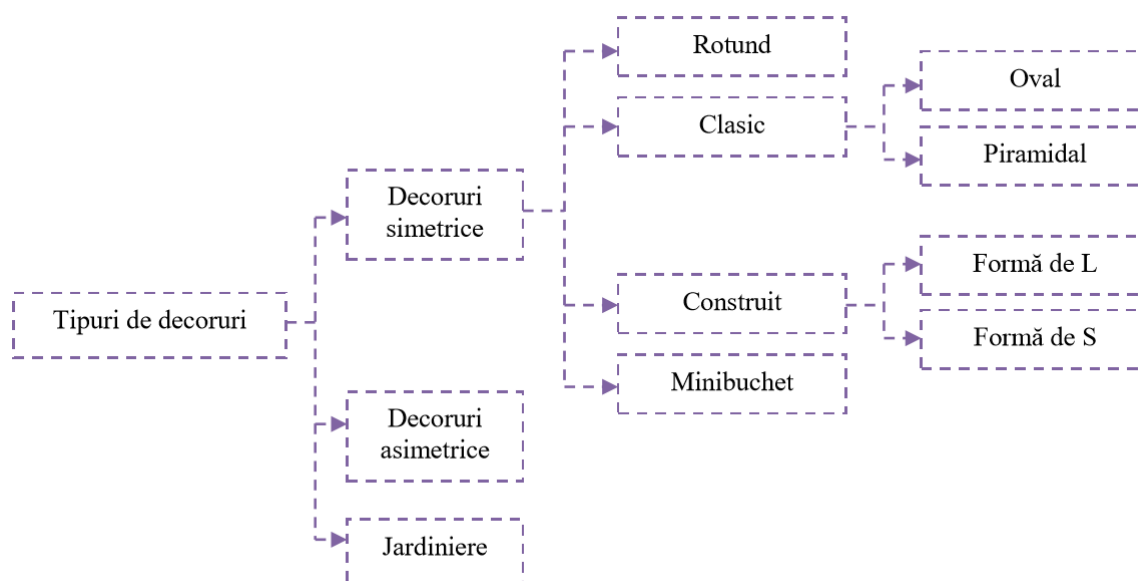
ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

➤ **policromia** reprezintă o combinație de culori care nu trebuie să dea senzația de împetrișat (bariolaj).

La alegerea culorilor florilor dintr-un aranjament se va ține seama de ocaziile cărora le sunt destinate și de simbolurile principalelor culori.

Culoare	Simbolul culorii
roșu	simbolizează pasiunea, dragoste de viață (folosită în cantități moderate, această culoare este înviorătoare);
portocalii	dă impresia de căldură, de intimitate;
galben	simbolizează fericirea, măreția (este înviorător și predispune la optimism)
verde	(în special verdele deschis) este o culoare odihnitoare, sugerând calm, siguranța, speranța (frunzele verzi se armonizează cu toate culorile);
albastru	exprimă multă seriozitate sau chiar suferință (este o culoare rece dar calmantă, care predispune la liniște interioară, la concentrare);
violet	exprimă măreție, lux, aducând o notă sobră, festivă și simbolizează prietenia;
alb	simbolizează pasivitate, nevinovăție (florile albe se armonizează cu toate celelalte culori, subliniindu-le frumusețea).

Florile pot forma aranjamente florale simetrice sau asimetrice, potrivit imaginației lucrătorului și disponibilului de materiale.



2.2.1. Buchete simetrice

Din punct de vedere al formei și modului de alcătuire, buchetele pot fi rotunde, clasice (construite în formă de „L”, în formă de „S” etc.), minibuchete.

➤ buchetul rotund:

- se obține din același fel de flori;
- se realizează ținând florile într-o mână, toate cu cupa la aceeași înălțime, dispunând frunzele împrejur și tăind tijele în așa fel încât să rămână înalte cât de două ori înălțimea vasului;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

➤ buchetul clasic:

- se realizează folosind flori din același soi sau soiuri diferite, combinate sau nu cu frunze;
- se aleg două, trei tije lungi, dominante, frumos înflorite, în jurul cărora se așază în forme diverse (ovale, piramidale etc.), celelalte flori - mijlocii și mici - către exterior, echilibrând buchetul;

➤ buchetul construit:

- folosește puține flori, însă acestea trebuie astfel aranjate încât să ofere un aspect elegant, de diferite forme (triunghi, „L”, „S”);
- pentru realizarea formelor dorite se introduc în vas diferite suporturi care să permită fixarea tijelor florale în diferite poziții;

➤ minibuchetul:

- se aranjează într-un vas micuț sau într-un păhărel;
- se folosesc flori mici de sezon sau o singură floare cu verdeață.

Se pot așeza în dreptul fiecărui tacâm, într-o farfurie sau pahar scund, câte o floare fără codiță (garioafa, margaretă, tufanică, trandafir semiînflorit). Tot la masă se pot folosi și câte 1-2 flori de crăițe, însoțite de un fir de verdeață, așezate în păhărele de țuică sau de lichior.

Se poate folosi și următorul aranjament: într-un vas cu formă plată, cu înălțimea de 5-10 cm, se așază câteva flori care să plutească la suprafața apei (vioarele, trandafiri, flori de nufăr).

➤ buchetul din plante înflorite cu rădăcini:

- durează mai mult timp;
- se poate realiza într-o cupă sau în alte recipiente, folosind plante mici, înflorite, scoase cu rădăcină și cu un bulgăraș de pământ (zambile, ghiocei, panseluțe, nu-mă-uita, violete, ciuboțica cucului);
- bulgărașul în care se află rădăcinile se acoperă cu mușchi de pădure;

➤ buchetul rustic:

- se obține din diferite plante și flori de câmp sau de grădină montate în vase adecvate locului și tipului de acțiune;

➤ buchetul modern:

- se realizează prin utilizarea unei game mari de soiuri și specii de plante, mai ales exotice, însoțite, de regulă de frunzele lor.

Un buchet reușit trebuie să aibă cel puțin de două ori înălțimea vazei. Un buchet fără frunze e gol și trist. De aceea, în cazul florilor ale căror tije sunt lipsite de frunze, la alcătuirea buchetului folosim și frunze (de asparagus, ferigă, castan).

Culoarea vasului poate să fie maro, portocaliu, verde, negru și să se armonizeze cu restul încăperii, dar să contrasteze cu cea a florilor. În general, buchetele de flori așezate pentru decorarea unei mese nu trebuie să depășească înălțimea de 20 cm, pentru a nu împiedica clienții să se privească.

2.2.2. Buchete asimetric

Florile se aranjează asimetric, astfel încât să nu fie toate de aceeași înălțime. Asimetria se realizează mai ușor când la alcătuirea buchetului se folosește un număr impar de flori. La

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

confectionarea buchetelor se folosesc fie un singur fel de flori (garioafe, crini, frezia, bujori, dalii, crizanteme etc), fie două sau mai multe feluri de flori combinate.

➤ buchetele japoneze:

În Japonia, aranjarea florilor constituie o adevărată artă, care se supune unor principii artistice foarte precise (Ikebana). Această artă veche de treisprezece secole este și astăzi foarte prețuită, existând cel puțin douăzeci de școli renumite. Ikebana se conduce după anumite principii estetice, dintre care amintim:

➤ preponderența liniei asupra culorii:

- se acordă mare atenție perfecțiunii liniilor și culorilor acestora, dar accentuând pe linii; □ se folosesc și tulpini, ramuri desfrunzite, rădăcini torsionate, frunze cu un contur deosebit, care au o linie deosebită;

➤ asimetria:

- extraordinara varietate din natură a influențat atât de mult conștiința estetică a japonezilor încât, după ei, iregularitatea și varietatea sunt factorul indispensabil al frumuseții, iar asimetria are mari posibilități de a sugera multitudinea și vastitatea;

➤ triunghiul cer-om-pământ:

- aranjarea ramurilor se face pe trei linii, simbolizând cerul, omul și pământul.
- **Shin** este floarea sau tija principală cea mai lungă, care constituie axul compoziției și simbolizează cerul. Trebuie să fie puternică și să depășească o dată și jumătate înălțimea vasului. Ea se așază în poziție verticală și apoi se înclină puțin într-o parte (cu 10-15°).
- **Soe** este floarea sau tija secundară, a cărei lungime este egală cu 2/3 sau 3/4 din lungimea tijeii principale. Ea se așază în fața primei tije și ceva mai înclinată (să formeze cu verticala un unghi de 45°), astfel încât să sugereze creșterea laterală, pornind din ramura principală. Aceasta simbolizează omul.
- **Hikae** este floarea, sau tija terțiară, cărei lungime este egală cu 3/4 din lungimea tijeii secundare și se așază fie în aceeași parte cu primele două, fie în partea opusă, însă mai pronunțat înclinată (să formeze cu verticala un unghi de 60-75°). Aceasta simbolizează pământul. Indiferent de preponderența simbolică a fiecărei ramuri, toate trei sunt unite și fixate în suport pentru a sugera creșterea înfrățită a celor trei elemente. În afara acestor trei elemente principale ale aranjamentului, se mai pot folosi și elemente ajutătoare pentru completare.

Pot fi folosite și alte flori sau frunze, însă este neapărat necesar ca acestea să fie subordonate, ca dimensiuni și colorit, elementelor principale. Subordonarea din punct de vedere al coloritului se face astfel: florile deschise la culoare trebuie să fie mai înalte, iar cele de culori mai închise să ocupe partea de la bază și din față a compoziției.

Se pot crea numeroase variante pe această structură prezentată. Pentru realizarea mai ușoară a diferitelor înclinări ale tijelor florale se folosesc mai ales vase plate, umplute pe 3/4 cu apă și prevăzute cu un suport special în care se fixează florile în poziția dorită. În general, după ce s-au ales vasul și materialul floral, și în funcție de acestea, de ocazie și de locul în care va fi amplasat aranjamentul, s-au stabilit forma și stilul, se desenează schița generală a compoziției. În lipsa kenzanului există un fel de

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

sprijinitor al ramurilor (o proptea), care se realizează simplu dintr-un băț în formă de Y sau dintr-o bucată de sârmă îndoită în aceeași formă.

Bețișorul bifurcat sau trifurcat se introduce în vaza adâncă și se fixează la baza ei. Intre brațele sale se introduc pe rând tulpinile, care se fixează la sfârșit cu un alt bețișor, îndesat cât mai bine în bifurcația proptelei, perpendicular pe bisectoarea unghiului format de proptea. Se poate utiliza și un alt tip de proptea, realizat din două bețișoare obișnuite care se fixează în interiorul vasului în formă de X între ele se fixează plantele, care se apleacă sub unghiul dorit.

Se poate utiliza și un alt tip de proptea, realizat din două bețișoare obișnuite care se fixează în interiorul vasului în formă de X între ele se fixează plantele, care se apleacă sub unghiul dorit.

Un începător este bine să aleagă pentru shin și soe ramuri, iar pentru hikae o floare.

Etapale orientative ale realizării aranjamentelor florale:

- alegerea materialelor necesare în funcție de eveniment, specificul spațiului;
- stabilirea formei aranjamentului;
- alegerea instrumentelor ajutătoare necesare;
- tăierea oblică a ramurilor sau tulpinilor, preferabil sub apă;
- îndepărtarea excedentului de frunze, mai ales la plantele care transpiră mult;
- introducerea plantelor în suporturi sau includerea în buchete;
- fixarea tulpinilor fragile într-un bețișor mai scurt care se poate fixa în kenzan;
- stabilirea unghiului de aplecare al florilor;
- asocierea frunzișului;
- saturarea suporturilor cu apă sau umplerea vaselor 1/3 până la 1/2 cu apă, sau 2/3 cu nisip umed;
- asocierea elementelor de finisare: panglici, pietricele, hârtie, mătase, mușchi;
- așezarea aranjamentului în spațiul pentru care s-a creat;
- reevaluarea periodică a esteticii aranjamentului.

2.2.3. Jardiniere

Jardinierele sunt suporturi (din fier forjat) folosite pentru expunerea pe pervazul ferestrelor a ghivecelor cu flori sau sunt chiar ele cele în care se așază pământul și florile, fiind construite din lemn, ceramică, sau, mai nou, din material plastic.

Jardinierele sunt des folosite pentru că realizează o schimbare a aspectului restaurantului, pornind de la exteriorul acestuia (la ferestre sau pe marginea aleilor, rabatelor, pergolelor). Pot fi însă folosite și pentru delimitarea raioanelor sau a spațiilor de circulație comune în interiorul salonului. Gama constructivă a jardinierele este mare, pot avea forme lungi (pentru mai multe ghivece), dreptunghiulare, semiovale, sau circulare, pătrate (sunt folosite pentru un singur ghiveci).

Pot fi confecționate din metal, lemn, prefabricat de beton sau material plastic. În interiorul lor se plantează de obicei plante pitice, cu frunze intens colorate în verde sau cu flori mărunte (trandafiri pitici, crizanteme pitice, tufănele, violete de Parma sau săbiuțe, iederă, sau chiar oregano, izmă, curry, dacă se plasează jardinierea într-un loc însorit). Dacă sunt plasate la geamuri vor trebui alese florile care suportă bine soarele. De un efect deosebit sunt mușcatele curgătoare, diferit colorate.

2.3. Alte categorii de decoruri

În realizarea decorurilor florale se pot folosi, de asemenea, și alte materiale cum ar fi:

➤ panglicile colorate:

- din mătase sau materiale sintetice, au rolul de a da o formă mai plăcută buchetului;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- culoarea panglicii este aceeași cu a florilor sau contrastantă acesteia;
- plantele, cerealele, legumele, fructele de sezon:
- pot fi folosite cu succes în realizarea decorurilor, fiind un ajutor important în amenajarea saloanelor în special toamna, primăvara;
 - astfel poate fi realizat un decor într-un coșuleț, vas din lut sau pe o fructieră sau chiar direct pe masă din struguri cu frunze și cărcei, prune, mere, pere, nuci, gutui sau din dovleac românesc, ardei iuți, ardei capia, funii din ceapă, usturoi, gogoșari, cărcei, frunze, păstăioase;
 - se mai pot folosi și știuleți de porumb cu foi sau fără, spice de grâu, orz, sau se pot asocia în desene geometrice mai multe tipuri de semințe;
- decorurile rustice:
- sunt obținute prin asocierea elementelor arhitecturale ale restaurantului (sobă, cuhnie) cu mobilierul și aranjamentele care includ flori de câmp, de pai, spice, în vase realizate manual din ceramic sau din lemn;
- bradul împodobit:
- aduce căldura sărbătorilor Crăciunului și Anului Nou, fiind utilizat ca atare și în vase-decor care îl conțin într-o dimensiune redusă;
 - dacă dimensiunea sa este corelată cu cea a salonului, se va expune în zona opusă intrării, astfel încât să poată fi ușor observat chiar de la intrarea în salonul de servire;
 - pentru a avea efectul scontat nu trebuie să se abuzeze de prea multe elemente, sau de prea multe culori;
 - de regulă se alege o culoare principală care este folosită atât la globulețe, beteață cât și la lumânările.
- costumele populare:
- tradiționale sunt folosite la restaurantele cu specific regional sau național, respectând pe cât posibil, caracteristicile regiunii de proveniență. Se pot atașa și năframe, cingători cu ajutorul cărora să se formeze un colț tradițional.
- trofee de vânătoare:
- se expun în cadrul restaurantelor vânătorești și sunt reprezentate de coarnele de cerb, de căprioară, piei de urs, iepure, vulpe, păsări împăiate: bufnițe, corbi, vulturi găște, fazani, prepelițe, bătlanii;
 - aceste decoruri sunt fixate pe pereții saloanelor și au nevoie de lumină și de o atmosferă mai puțin umedă.

3. SPAȚII DESTINATE ARANJĂRII ELEMENTELOR DE DECOR

Florile, prin bogăția speciilor și soiurilor, înzestrate cu forme și culori variate, sunt mesagerii frumuseții naturii în locuințe sau în spațiile destinate relaxării, oferind largi posibilități de decorare a acestora. Cu puțină răbdare, pricepere și interes se pot realiza aranjamente care să reflecte personalitatea și educația noastră, dar și mulțumirea pe care vrem să o aducem naturii și cu care să schimbăm ceva din indiferența unora dintre noi. Pe lângă flori, se pot folosi și alte elemente care înfrumusează sau dau o notă distinctă saloanelor de restaurant.

3.1. Alegerea și aranjarea decorurilor

Orice unitate de alimentație are o anumită personalitate, un anume stil pe care îl poate reflecta atât prin elementele arhitecturale și de ornament incluse, cât și prin impactul vizual pe care îl creează decorurile folosite. O grijă deosebită trebuie avută atunci când se stabilește locul în care să se realizeze decorurile, pentru a nu stânjeni activitatea în salon și a nu îi deranja pe clienți.

➤ fixarea decorurilor la intrarea în unitate:

Este deosebit atunci când la intrarea într-un restaurant clasic te întâmpină de o parte și de alta a ușii masive din lemn două ghivece mari, bine întreținute cu brazi care își întind verdele spre cer, sau când aleile teraselor sunt bine delimitate de straturi de flori sau de gârdulețe din cimișir, lemn câinesc sau dacă sunt realizate sculpturi vii din tisă ori alte plante veșnic verzi.

Astfel se poate scrie denumirea unității prin decuparea plantelor respective la un nivel de cel puțin 30 cm. Sunt situații dictate de natura evenimentelor sărbătorite la care se realizează tuneluri, ghirlande sau arcade din baloane colorate. Aceste decoruri se montează pe un suport din metal sau din lemn pe care se fixează baloanele înlănțuite și care ulterior sunt umflate astfel că nu se observă suportul, iar forma este dată de suma baloanelor care se sprijină unele pe altele. De obicei aceste decoruri sunt realizate de o firmă specializată.

➤ fixarea decorurilor pe mese și scaune:

Pentru obținerea unei atmosfere plăcute se vor monta pe mese, după ce s-au aranjat fețele de masă și obiectele de inventar, diferite decoruri care sunt considerate a fi potrivite mărimei mesei, tipului de eveniment, specificului restaurantului. În saloane mai mult sau mai puțin modeste foarte des se practică realizarea unui aspect atrăgător prin aranjarea deosebită a șervețelelor de hârtie, care se comercializează într-o gamă largă de culori și desene și care pot fi ușor înlocuite.

Se pot realiza astfel forme de lumânări, de evantai, de știulete de porumb, de con, care se pun mult mai bine în evidență dacă se proiectează pe un fond al feței de masă contrastant sau dacă se utilizează două șervețele de culori diferite.

În restaurantele cu saloane clasice decorarea se poate realiza prin obținerea diverselor forme din șervete din pânză bine apretate. O notă de eleganță dau șervetele care sunt prinse cu ajutorul unui inel din lemn, vopsit în culoarea predominantă a salonului și care pot prinde și un boboc de floare sau o crenguță de brad.

Pentru realizarea unui șervet sub formă de nufăr vom proceda astfel:

- se alege un șervet pătrat, bine apretat, curat. Colțurile de jos și de sus ale șervetului se îndoaie înspre mijloc;
- similar se procedează și cu celelalte colțuri;
- se întoarce șervetul. Colțul din stânga sus se îndoaie înspre mijloc;
- colțul din dreapta sus, stânga jos și dreapta jos se îndoaie înspre mijloc;
- se întoarce figura astfel obținută;
- colțul de sus se îndoaie înspre mijloc;
- colțul de jos, din stânga și dreapta se îndoaie înspre mijloc;
- se întoarce figura obținută anterior;
- colțul din dreapta sus se trage înspre exterior;
- colțul din stânga sus și jos se trag în exterior. Colțul din dreapta jos se trage înspre exterior;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- figura obținută se lărgeste înspre exterior.

Forma astfel obținută se poate așeza pe farfuria suport, sau pe o farfurie potrivită, pentru transportul și prezentarea unor alte obiecte de inventar (fructieră, olivieră, presărătoare etc). Desigur, se pot fixa pe mese mici aranjamente, care se montează câte unul la 6-8 consumatori, sau aranjamente mai mari, care se așază la o masă mai mare.

Lumânările parfumate, micile veioze, sfeșnicele sunt indicate pentru crearea unei atmosfere intime, de obicei pentru mesele rotunde de 2-4 consumatori. Într-un local rustic, la care mobilierul este din lemn solid se pot realiza suporturi pentru tacâmuri și scobitori, din mici butuci decojiți și scobiți pentru a se putea introduce mânerul tacâmurilor. O mică lampă de gaz ori un opaiț poate întregi decorul specific.

➤ scaunele:

Nu suferă prea mari modificări prin decorare, decât prin plasarea unor huse potrivite cu restul decorurilor textile din salon. Fixarea huselor se face cu șnurulețe care se prind de picioarele scaunului și de spătar, sau cu elastic, pe sub blatul scaunului.

Trebuie verificat ca aceste accesorii să se afle în stare bună de curățenie, nedestrămate, ori cu elasticul larg. Pernele trebuie prinse și ele cu șnurulețe de scaun și bătute după fiecare zi în care s-au folosit, sau periodic pentru a-și păstra forma.

Desigur, într-un local rustic nu se vor putea utiliza huse sau perne din satin, ci se vor prefera țesăturile obținute cu fire de culori specifice regiunii.

➤ fixarea decorurilor pe pereții sălii de servire, console sau stâlpi de susținere:

În general, tablourile trebuie amplasate așa încât punctul central al picturii sau al grupajului de lucrări să se găsească undeva la nivelul ochiului unei persoane de înălțime medie. Chiar dacă aceasta nu se poate, trebuie stabilit un echilibru între dimensiunile pereților și cele ale tabloului sau grupului de tablouri. Pentru pereții înguști se potrivesc tablouri de dimensiuni mici, iar pentru cei vaști tablouri de dimensiuni mai mari.

Aranjamentul de tablouri, pentru a fi de efect, trebuie să fie unitar și compact. Se poate realiza aceasta prin alegerea de rame, paspartuuri, culori și stiluri care să se armonizeze cu atmosfera salonului. Mai multe piese mici pot fi grupate conform propriei idei după ce au fost încercate mai multe combinații.

Varianta dorită se poate realiza mai ușor prin postarea tablourilor pe o masă mare sau pe podea, pe o foaie de hârtie pe care se trasează poziția tablourilor cu creionul, apoi foaia se lipește pe perete și se marchează exact locul unde se vor amplasa elementele de agățare. Pentru a evita deteriorarea pereților, mai ales acolo unde se realizează o decorare cu un grup de 6-12 piese, se pot folosi suporturi gen galerie de artă de care se prind picturile cu fir de gută.

➤ aplicele sau spoturile:

Montate, pun în evidență piesele valoroase sau modifică unghiurile de cădere a luminii în salon. Ele trebuie atent alese pentru a forma o unitate cu celelalte accesorii. Într-un salon cu accente moderne, se vor putea monta corpuri de iluminat de perete cu forme deosebite, în culori vii sau lucioase, gen inox, care să dea o lumină ușor albastră.

Dimpotrivă, într-un salon clasic se vor prefera corpurile de iluminat cu forme moi, curbate cu abajururi care filtrează cald lumina și dau o senzație de relaxare. Trebuie ca legăturile electrice să fie

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

bine izolate, iar fixarea corpurilor de iluminat pe perete să fie foarte bună, fără a exista posibilitatea de balansare. Pe pereți se pot expune și ștergare, fixate de obicei la centrul lor strâns cu un fir de ață de aceeași culoare și la capete, astfel încât să formeze un fel de fluture.

Ele pot fi încadrate de ulcele de lut prinse pe perete prin agățare de tortiță cu ajutorul unui fir de gută de cuișoarele introduse în perete. De mare efect este montarea ulcicuțelor pe un perete întreg, alături de farfurii decorative, străchini, linguri de lemn lucrate. Fiind frumos colorate, se vor evidenția bine pe un perete alb. Pereții pot fi acoperiți și cu scoarțe, covoare populare, care se prind în agățători de cuișoarele fixate în perete. Este indicat să se păstreze o oarecare unitate în folosirea tuturor acestor decoruri pentru a nu crea o impresie de aglomerat și fără sens.

➤ trofee animalelor și păsărilor:

Se valorifică deosebit și sunt mai ușor de manevrat și de întreținut dacă se fixează pe un suport textil suficient de puternic ca textură și care să se coreleze bine cu interiorul. Atunci când sunt valoroase se recomandă plasarea lor pe un perete ca singure elemente de decor, fiind sugerată astfel unicitatea lor. Coarnele de cerb sau căprioară se recomandă a fi expuse pe suporturi din lemn finisate prin șlefuire și lăcuire. Păsările împăiate sunt expuse pe suporturi din lemn și apoi pe console, obiecte de mobilier sau bine prinse de pereții salonului, în poziții care sugerează zborul.

Toate aceste elemente de decor sunt condiționate cu soluții chimice atât înainte de expunere, cât și periodic, după prinderea de pereți. O grijă deosebită trebuie avută și cu întreținerea permanentă a unei temperaturi constante a aerului și a unei umidități limitate. Se mai pot include ca elemente de decor specifice panoplii cu arme de vânătoare, aranjate cât mai simetric.

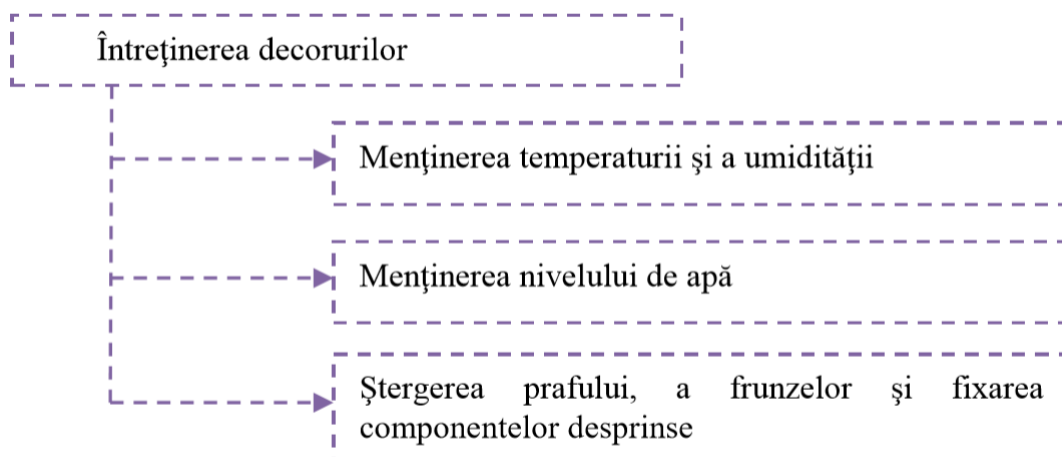
➤ consolele:

Sunt elemente de mobilier pe care se pot expune mici aranjamente florale care sunt copia mai mică a celor de pe mese, sfeșnice cu lumânări, alături de obiectele de inventar necesare servirii. Mai sunt folosite și consolele încastrate în zid, tip etajeră pe care se pot pune fie vase populare, fie ghivece cu flori, fie statuete.

Pe stâlpii de susținere se pot fixa mici ghivece cu flori curgătoare sau cu plante care se întind și cărora li se poate orienta direcția de creștere. Sunt niște suporturi bune pentru orice obiect de decor mai mic și care este bine încadrat. De obicei în imediata lor vecinătate nu se fixează mese și nu deranjează cu nimic consumatorii. Pe de altă parte sunt o prelungire a spațiilor de expunere oferite de mese, console, pereți.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

3.2. Tehnici de întreținere a decorurilor



Ca toate ființele vii, florile au și ele un metabolism în urma căruia apar modificări de natură fizică, chimică și biochimică. Rezultatul vizibil al acestor modificări este ofilirea, pierderea turgescenței (scăderea corpolenței florii), aplecarea tijelor. Pentru ca florile din aranjamentele florale să fie cât mai mult timp proaspete, ele trebuie întreținute.

Se vor avea în vedere următorii factori:

- temperatura mediului ambiant;
- umiditatea relativă a mediului;
- nivelul de apă din vas sau gradul de saturare cu apă al bureților;
- cantitatea de praf existent pe frunze sau pe celelalte obiecte de decor;
- calitatea estetică a decorului floral;
- menținerea temperaturii și a umidității;
- majoritatea florilor tăiate, cu excepția celor originare din regiunile tropicale, trebuie păstrate la temperatură scăzută;
- florile nu trebuie ținute în spații cu aer cald, uscat, prea izolate sau prea aproape de ferestre;
- dacă nu este posibil, florile care sunt aranjate în apropierea geamului trebuie protejate de razele directe ale soarelui;
- iarna florile expuse în apropierea geamului trebuie protejate de ger. Temperatura optimă de păstrare a florilor tăiate este de 18-20°C;
- trebuie luat în considerare și faptul că florile tăiate sunt sensibile față de etilena, un produs care rezultă mai ales în urma metabolismului fructelor, ramurilor cu fructe, florilor ofilite sau plantelor bolnave, strivite sau lovite. De aceea nu se recomandă păstrarea fructierelor pline în apropierea vaselor cu flori, iar acestea trebuie permanent întreținute și verificate;
- este necesar ca aerul să aibă umiditate relativă ridicată, pentru a menține forma și corpolența caracteristică florilor, pentru a nu se ofili prematur;
- ofilirea este grăbită de circulația excesivă a aerului și de curenți;
- în saloanele în care florile sunt păstrate timp de câteva zile umiditatea relativă a aerului va fi de aproximativ 60%, dacă este posibil;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

➤ menținerea nivelului de apă;

- datorită metabolismului florilor, circulației curenților de aer, sau a luminozității mai pronunțate se produce pierderea în timp a nivelului de apă din vasele în care se montează decorurile;
- periodic un lucrător va verifica dacă acestea mai dispun de necesarul de apă.
- se urmărește zilnic nivelul și calitatea apei în vase sau vase, sau se saturează cu apă bureții de mare folosii, astfel încât decorul să nu piardă din vigoare sau să se ofilească;
- în cazul în care florile au început să se ofilească în timpul păstrării se încearcă revitalizarea lor, pentru că nu întotdeauna florile care se apleacă sunt bătrâne și ele își mai pot reveni la starea de turgescență (stare de umflare a celulei vegetale datorită apei care pătrunde în interiorul ei);
- pentru a ușura absorbția apei de către tije, la speciile care secretă latex (poinsetia), ramurilor și florilor cu tijă lemnificată li se aplică metoda arderii la baza tije deasupra unei flăcări timp de câteva secunde;
- apoi plantele se introduc imediat în apă rece, în care se lasă 30 minute pentru a absorbi apa înainte de a fi aranjate;

➤ acidificarea

O aciditate ușoară (adăugarea de acizi admiși, în concentrație mică) și prezența antisepticelor (substanțe care combat proliferarea microorganismelor) care nu sunt fitotoxice (substanțe care intoxica plantele) îi ameliorează calitatea.

În majoritatea cazurilor, soluțiile de păstrare se realizează cu adăugare de zaharoză sau de săruri, acid citric, acid tartric, benzoat de sodiu, sulfat de aluminiu, sulfat feros, diferite antiseptice, hipermanganat de potasiu sau o mică cantitate de cărbune de lemn și diferite substanțe chimice solubile în apă.

Exemple de denumiri comerciale pentru soluții de păstrare: Chrysal, Zwetyn, Floralife, Petalife, Bloomlife, Everbloom, Sevaflor, Oltawa, Nutriplant.

➤ ștergerea prafului, a frunzelor, fixarea componentelor desprinse:

- zilnic se vor deschide geamurile pentru a favoriza pătrunderea aerului proaspăt în interior și eliminarea substanțelor dăunătoare rezultate din metabolism;
- odată cu aceasta se recomandă și ștergerea prafului depus în timpul nopții pe toate suprafețele;
- praful se poate îndepărta cu o cârpă dintr-un material moale, care trebuie spălată după întrebuințare pentru a nu deteriora la o altă utilizare atmosfera și suprafețele.

Există o multitudine de soluții chimice, realizate industrial, care vin în ajutorul celui care realizează această operație, dar soluțiile alese sunt, de regulă, folosite în mod specific:

- pentru suprafețe vitrate sau din materiale sintetice;
- pentru lemn;
- pentru suprafețe emailate;
- pentru suprafețe tip inox sau zincate.

De aceea se vor respecta prescripțiile de pe eticheta produselor și ele nu vor fi în nici un caz folosite pentru ștergerea frunzelor plantelor.

- frunzele plantelor ornamentale absorb mai mult praful decât ale celor care au frunze mici, datorită suprafeței mai mari. De aceea ele trebuie șterse periodic cu o bucată dintr-un material textil moale sau cu un burete ușor înmuiate în apă călduță;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- vasele în care sunt puse florile, dar și elementele tradiționale de decor trebuie cel puțin o dată la două zile șterse de praf și rearanjate;
- decorurile care sunt fixate pe pereți și care sunt mai greu accesibile se scutură zilnic de praf cu ajutorul unui pământuf din material sintetic, care preia particulele de praf prin electrizare. Apoi se elimină praful strâns printr-o mișcare ușoară a pământufului în exterior;
- decoruri care nu se pot scutura zilnic de praf se desprind și sunt împrăștiate la efectuarea curățeniilor curente sau generale;
- componentele desprinse din aranjamente se fixează mai bine cu ajutorul unei sârmulițe, a unei bucăți mici de sfoară, sau se înlocuiesc dacă nu mai pot fi refolosite.

3.3. Tehnici de împrăștiare a decorurilor

Pentru evitarea deprecierei bazei tijeilor este necesar să se schimbe apa și să se spele atât porțiunea de tijă imersată (dacă florile se pot scoate din aranjament) cât și vasul. Trebuie deblocate vasele conducătoare din porțiunea de la baza tijeii prin tăierea acesteia, preferabil sub apă, pentru a nu pătrunde bule de aer care devin bariere în pătrunderea apei. Secționarea se va realiza cât mai oblic pentru a mări suprafața de absorbție a apei, pe întreaga porțiune depreciată.

Există flori care consumă multă apă, atât prin absorbție, cât și prin transpirație (calla, anthurium, liliacul). Acestea, dar și celorlalte specii, adăusul de apă rece, eventual de gheață le va prelungi viața de vas. Pentru evitarea putrezirii frunzelor pe porțiunea care se introduce în apă și pentru micșorarea suprafeței de evaporare se vor îndepărta frunzele excedentare, mai ales la florile cu multe frunze: crizanteme, dalii, bujori, liliac.

La florile cu inflorescențe sub formă de spic, care înfloresc eșalonat (frezii, gladiole, gura leului), va trebui să se îndepărteze partea ofilită de la baza inflorescenței, pentru ca florile să păstreze un aspect proaspăt cât mai mult timp. Manevra se va executa cu grijă pentru a nu răni țesutul tijeii. Frunzele plantelor ornamentale care capătă culoare galbenă sau se înnegresc pe margini trebuie îndepărtate, pentru că astfel decimăm dăunătorii.

Dacă întreaga floare și-a schimbat aspectul (frunzele sunt galbene sau tijele sunt uscate sau putrezite, inflorescențele nu-și mai păstrează culoarea sau turgescența) și nu mai poate fi folosită, se extrage cu atenție din vas sau din aranjament și se înlocuiește cu o altă floare de aceeași specie sau care să se armonizeze în decor. Trebuie verificat dacă părțile depreciate au fost aruncate, și nu lăsate în apropierea aranjamentului, pentru că astfel el se depreciază din ce în ce mai repede.

4. TIPURI DE MESE FESTIVE

4.1. Generalități

Mesele festive sunt organizate în timpul prânzului, după-amiază sau seara, pentru sărbătorirea unor evenimente mai deosebite din viața unei persoane sau a unei colectivități, ziua de naștere, căsătoria, avansarea în funcție, ieșirea la pensie, ziua națională, revelionul, încheierea unor tratative economice sau comerciale. În funcție de timpul în care se desfășoară și de forma de organizare și servire, mesele festive pot fi: banchete, recepții, cocktail, dineuri.

4.2. Etapele organizării

La organizarea unei mese festive se va ține seamă de următoarele elemente:

- data și ora la care urmează să se primească clienții;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- gradul ierarhic și rolul pe care îl au unele persoane în cadrul mesei festive;
- evenimentul pentru care se organizează masa;
- preferințele culinare ale persoanelor participante;
- valoarea la care pot fi asigurate serviciile și forma de decontare;

Pentru buna desfășurare a operațiunilor de pregătire a sălii înainte de sosirea consumatorilor se vor lua următoarele măsuri organizatorice:

- stabilirea meniului;
- asigurarea aprovizionării cu materii prime și băuturi;
- inventarierea obiectelor necesare pregătirii și servirii preparatelor și a băuturilor,
- completarea acestora unde este cazul;
- stabilirea formei de amenajare a sălii cu mese, scaune, decorațiuni etc;
- selecționarea formației de lucru și a ținutei vestimentare a personalului.

4.2.1. Stabilirea meniului

Revelionul este o masa festivă deosebită, organizată în restaurante, în care se poate asigura un ambient deosebit, cu servicii și programe surpriză de calitate. Masa festivă de revelion se organizează cu ocazia finalizării anului calendaristic, și întampinarea noului an, sărbătorit pe plan național și internațional.

Odată cu sistemul de informare, organizatorii vor întocmi diagrame de amplasare a meselor cu numărul fiecărei mese și numărul de persoane la masă, întocmirea variantelor de meniuri speciale pentru acest eveniment, cu valoarea respectivă pentru fiecare salon și alegerea acestora după preferințe. O atenție deosebită se va acorda momentelor distractive, prin contractarea diferitelor programe artistice, coregrafie, soliști de diferite genuri de muzică, formații orchestrale etc. asigurând momente deconectate, distractive și ambientul plăcut.

Meniurile pentru această ocazie vor face excepție evenimentului, cu preparate tradiționale anotimpului de iarnă prin introducerea unor delicatase de antreuri: tartine diferite cu icre negre sau de manciuria, tobă, răcitură de curcan, specialități culinare din pasăre, de miel, de purcel, de vânat și specialități de deserturi tradiționale de bucătărie, patiserie, cofetărie, fructe.

Din grupa băuturilor vor fi cuprinse în meniuri specialități de băuturi, cocktail-uri, vinuri selecționate din podgorii consacrate precum și tradiționala șampanie.

Sortimentele de preparate ce se pot recomanda sunt: sortimente de gustări reci și calde din legume sub forma de crudități, din brânzeturi, din peste, din preparate de carne, antreuri din spaghete, specialități din preparate din peste cu sosuri reci sau calde, minaturi din carne brânzeturi, specialități din carne de pasare, vita, porc, batal, însoțite de un sortiment bogat de garnituri de legume sote (fierte).

Toate aceste specialități se servesc cu salate din legume proaspete sau conservate. Meniul de cină se încheie cu deserturi ușoare de bucătărie, cofetărie, fructe. La mesele de cină, în funcție de preferințe se mai recomandă: supe, consome-uri, creme de legume, încadrate în meniurile corespunzătoare.

Prin natura lor, mâncărurile cu sosuri calde cu carne tocată, carne de vânat nu se recomandă în meniurile meselor pentru cina, ele fiind grele, cu influențe negative asupra digestiei. Având în vedere faptul că cina se șervește în etapa a treia a zilei, când consumatorii dispun de mai mult timp, când în restaurante sunt mai multe mijloace de agrement, cinei trebuie să i se acorde o atenție deosebită din partea lucrătorilor unităților gastronomice.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

La începerea servirii mesei pentru cină saloanele vor fi bine aerisite, inventarul textil și vesela curată, mesele console, gheridoanele pregătite pentru desfășurarea activității de servire, în condiții optime de prezentare, iar personalul într-o ținută decentă primește comenzile de la consumatori, informându-i despre timpul de pregătire a unor preparate la comandă. Ținând cont de particularitățile enunțate ale mesei pentru cină, consumatorii pot solicita meniuri simple sau meniuri complete, servite pe o durată de timp mai mare, meniuri la comandă sau meniuri comandate cu anticipație.

Preparate recomandate la stabilirea meniurilor cu ocazia evenimentelor speciale:

Icrele negre (caviar) și icrele constituie delicatose care se recomandă sub forma unor aperitive, tartine pe pâine încălzită și unsă cu unt. Mai pot fi servite la masa, în vesela speciala din sticla, pe suport de gheata caz în care se vor utiliza la servire linguri speciale din os sau material plastic unse cu ulei, farfurie speciala pentru gustare cu șervet, cuțit special, farfurie încălzită pentru toast, serviciul de unt, cutia (cupa sau bolul) special cu icre pe suport de gheata pisata .

Puii de baltă (picioarele de broască) sunt apreciați pentru carnea lor gustoasă, în special când sunt recoltați și industrializați în perioade de către sfârșitul verii și toamna. Tehnologia culinara a acestora este, în general, de preparat pane, cu verdețuri și diferite sosuri.

La servire, ca gustări, a acestor delicatose, se prezintă în farfurie de gustări, un tacâm adecvat, farfurioara pentru oase (osieră), bol cu apa caldă pentru clătutul degetelor după servire. Serviciul la masă se poate realiza la farfurie sau platou, însoțit de lingura pentru servirea sosului. Vinul recomandat la acest preparat, este cel demisec de culoare alb-gălbui.

Melcii sunt, de asemenea, delicatose culinare, carnea lor fiind asemănătoare cu cea de pui și de vițel, în condițiile unei preparări corespunzătoare. Melcii se pun în apă clocotită pentru a fi scoși din cochilie. Cochiliile se spală și se pun la uscat. Carnea se prepara separat, aplicând diferite tehnologii. Cu carnea preparata se umplu apoi cochiliile.

Preparatul se montează la platou, care se expune pe masa, farfuriile necesare fiind așezate la masa anticipat .Servirea de către consumatori se face cu lingura și cu un clește. Se mai montează și se servesc la farfurie. Se utilizează clește special, furculiță pentru melci, lingură desert, condimente. Se recomandă și se servesc vinurile alb-gălbui și roze, seci și demisece.

4.2.2. Aprovizionarea cu materii prime

Reprezintă un sistem de măsuri care prevede furnizarea cu produse alimentare de la producători, baze angro la întreprinderile alimentației publice.

Cerințele principale față de organizarea aprovizionării UAP cu materii prime:

- dezvoltarea sistematică (zilnic, săptămânal, lunar)
- ritmicitate (să respecte cantitatea, sortimentul și comanda conform contractului)
- continuitate (să nu încalce graficul de distribuire, ora, ziua)
- economicitate (cheltuieli minime pentru aprovizionare, transport, operații de încărcare și descărcare)

Stabilirea unui sistem bine pus la punct de aprovizionare a materiei prime va asigura realizarea programului de producere și prin urmare eficiența economică a activității întreprinderii.

Sistemul de aprovizionare include:

- determinarea necesarului de mărfuri (materii prime) și semifabricate pe categorii de produse
- stabilirea stocurilor pe fiecare grup de produse (denumiri)

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- stabilirea relațiilor de contract cu furnizori, în vederea livrării cu precizarea și organizarea transportării
- organizarea recepționării a produselor alimentare

Ca bază pentru determinarea necesarului de materie primă și semifabricate servește meniul și programul de producere concretizat în fiecare zi. Planificarea necesarului cu materie primă pe o perioadă de gestiune mai îndelungată: de exemplu, o lună, un semestru, trimestru, an poate fi efectuată și indicată în baza sortimentului și volumului de producție și a produselor comercializate anterior.

Achiziționarea mărfurilor și materiei prime poate fi structurat în dependență de grupa produselor alimentare cum ar fi:

- I - Carne și produse din carne
- II - Pește și produse din pește
- III - Lapte și produse lactate
- IV - Ouă
- V - Grăsimi vegetale și animaliere
- VI - Produse cerealiere
- VII - Legume, fructe și produsele lor
- VIII - Produse de patiserie și cofetărie
- IX - Băuturi alcoolice și nealcoolice

Existența unui volum optimal a anumitor stocuri de mărfuri este o condiție a realizării programului de producere.

Constituirea stocurilor de mărfuri este determinată de următorii factori :

- A. Tipul întreprinderii și capacitatea ei
- B. Forma de organizare și producere
- C. Existența, încăperile de depozitare și condiții adecvate pentru păstrarea m/p
- D. Existența pieței de mărfuri și surselor de aprovizionare
- E. Utilizarea eficientă a mijloacelor circulante.

Stocurile de mărfuri se împart în stocuri curente și sezoniere:

- **Stocuri curente** – includ rezerve de produse neperisabile – făină, crupe, zahăr.
Rezerva produselor perisabile pentru 2-3 zile – carne, pește.
Zilnic se livrează pâinea, laptele, produse acido-lactice.
- **Stocuri sezoniere** – se constituie pe grupe de produse cum ar fi cartofi, legume, fructe pentru un termen îndelungat prin colectare în perioada de recoltare sau în legătură cu eventualele dificultăți la transportarea mărfurilor în perioada ce urmează.

Sursa principală de aprovizionare a UAP cu produse alimentare o constituie achiziționarea lor de la producători sau indirect prin intermediul agenților economici comerciali care pot fi persoane fizice și juridice, cu practica de antreprenariat.

În conformitate cu contractele de vânzare, se aprovizionează UAP, după încheierea și semnarea contractelor.

4.2.3. Alegerea obiectelor de inventar

Pentru realizarea alegerii obiectelor de inventar,, lucrătorii din unitățile de alimentare publică trebuie să cunoscă inventarul de servire. Inventarul de servire cuprinde: vesela, sticlăria, tacâmurile, articolele de menaj, accesoriile de serviciu, lenjeria etc.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Masa de serviciu, (consola) se utilizează pentru rezervele de tacâmuri, pahare, farfurii, scrumiere, lenjerie, oliviere, suportuti pentru scobitori, condimente, muștarierie care se oferă la cerere.

Gheridonul pe el se așază față de masă, eventual napron, spirtieră în stânga tacâm de serviciu.

Loveatoarele (încălzitoarele de farfurii) se așază farfuriile și se conectează la rețeaua electrică.

Cărucioarele de tranșare și flambare se asigură cu inventarul necesar acestor operații solicitate de către clienți.

Platourile pot fi de diferite forme și mărimi.

forma: ovale, rotunde, dreptunghiulare, pescărești (ovale alungite);

mărimea: depinde de numărul de porții și de materialul din care este confecționat pentru 1–2, 4–6 până la 10–12 porții. se utilizează la preluarea de la secție, transportul, prezentarea și servirea preparatelor fără sos sau cu sos puțin;

Tăvile pot fi confecționate din alpaca argintată, inox, aluminiu, materiale plastice; pot avea diferite forme: rotundă, ovală, dreptunghiulară; se utilizează pentru preluarea de la secții a băuturilor porționate la pahar, transportul diferitelor obiecte de inventar (cești, farfurioare, tacâmuri) și pentru debarasarea obiectelor de inventar;

Farfuriile sunt confecționate din porțelan alb, ceramică, glazurate, emblemate.

Legumierele sunt confecționate din alpaca argintata, oțel inoxidabil, porțelan, ceramica cu doua toarte la partea superioara, cu și fără capac, fără margine suport; se utilizează: la transportul, prezentarea și servirea legumelor sau a preparatelor din legume cu și fără carne, cu sosuri; pot avea capacitate diferite, pentru una, patru, sase porții.

Supierele sunt confecționate din alpaca argintata, oțel inoxidabil, porțelan, ceramica; au forma specifica; pot avea capacitate diferite, fixate sau nu pe suport; se utilizează: pentru transportul, servirea supelor, cremelor, ciobelor;

Sosierele sunt confecționate din alpaca argintata, oțel inoxidabil, porțelan, ceramica; au forma specifica; pot avea capacități diferite, fixate sau nu pe suport; se utilizează: pentru transportul, prezentarea și servirea sosurilor calde sau reci, care se asociază cu diferite preparate culinare;

Cocotierele (paharele pentru oua) sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, având formă de semisfere alungite; pot avea mărimi diferite; se utilizează: pentru servirea ouălor fierte în coajă.

Muștarierele sunt confecționate din porțelan și sunt compuse din: dozator, capac, linguriță; se utilizează: servirea muștarului. Dozele pentru mujdei sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică și sunt compuse din: dozator, capac;

Scrumierele sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică; pot avea forme diferite; se utilizează: pentru sprijinirea țișărilor și colectarea scrumului și a resturilor;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Osierele sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, în formă de semilună; se utilizează: pentru preparatele care necesita dezosarea;

Bolurile sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramica; se utilizează: pentru servirea compoturilor, preparatelor lichide și prezentarea apei calde la masa consumatorilor;

Bolurile sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică; se utilizează: pentru servirea compoturilor, preparatelor lichide și prezentarea apei calde la masa consumatorilor;

Cupele pentru înghețată sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramica, inox, putând fi de diferite tipuri, în funcție de capacitate: 50, 100, 200 g. se utilizează: pentru prezentarea și servirea sortimentelor de înghețată;

Spirtierile sunt confecționate din inox; pot avea forma: ovala, rotunda; se utilizează: pentru prepararea și menținerea la cald a preparatelor.

Shake-urile de formă: conică; putând fi de diferite tipuri, în funcție de capacitate: 400-500 ml. se utilizează: pentru prepararea amestecurilor de băuturi (cocktailurilor);

Coșulețele sunt confecționate din alpaca argintată, oțel inoxidabil, porțelan, ceramică, sticlă; au formă de farfurie adâncă;

Paharele sunt confecționate din sticlă, semicristal și cristal; trebuie să fie: transparente, rezistente și ușor de întreținut, să aibă o stabilitate bună, să nu fie colorate; în funcție de capacitate, pot fi: pahare pentru aperitive: cupe, baloane, pahare pentru vin alb: între 100 și 125 ml; pahare pentru vin roșu: între 125 și 150 ml; pahare pentru apă: între 150 și 175 ml;

Tacâmurile cuprind totalitatea obiectelor din metal sau din metal în combinație cu alte materiale și folosesc unei persoane pentru a servi masa (mâncă).

Inventarul textil: poate fi din damasc sau țesături în amestec:

Fetele de masă: confecționate din: damasc, țesături în amestec; cu dimensiuni care cuprind următoarele valori: 40–60 cm mai late decât blatul mesei;

Naproanele, confecționate din : damasc, țesături în amestec; dimensiuni: cu 10 cm mai mari ca blatul mesei;

Servetele de masă: confecționate din: damasc, țesături în amestec; dimensiuni: 55 x 55 cm, 60 x 60 cm sau mai mari;

Servetele de serviciu (ancăre): confecționate din: pânză albă cu dimensiuni de: 55 x 55 cm etc.

4.2.4. Aranjarea sălii

Aranjarea meselor festive: forma meselor poate să difere în funcție de ocazia și de numărul de invitați. se pot aranja mese comune în formă de fileuri sau ovale, dacă numărul invitaților nu este mai mare de 40, și mese individuale sau în formă de T, U, sau E, ferigă, evantai simplu, evantai dublu, combinație de evantai și altele, dacă numărul invitaților este mai mare de 40 de persoane.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Decorația florală constituie o problemă deosebit de importantă pentru orice masă de protocol sau festivă, fiind o chestiune de gust și un factor determinant pentru buna reușită a unor astfel de acțiuni.

Dotarea meselor și a saloanelor cu flori și plante ornamentale este un obicei păstrat din cele mai vechi timpuri, motivate de faptul că îmbinarea culorilor, formelor și parfumurilor creează o atmosferă plăcută. Astăzi arta aranjării florilor tinde să devină o preocupare tot mai importantă, interesul pentru flori crescând odată cu dezvoltarea societății.

O jardineră sau un buchet armonios aranjat contribuie la crearea unei atmosfere agreabile, de destindere. În restaurant florile aduc o notă de eleganță și intimitate. În realizarea decorațiilor florale se folosesc flori, frunze, plante, frunziș, mușchi, licheni, crenguțe, scoici, pietricele, alge, butuci de lemn, crenguțe de viță de vie etc.

Covoarele când astfel de mese se organizează în saloane cu pardoseli mozaicate sau nemochetate, pot fi necesare covoare de diferite forme, dimensiuni și culori, lucru ce va fi stabilit cu beneficiarii, spre a se asigura din timp covoarele solicitate

Ringul de dans de comun acord cu clientul, se stabilește dacă se dansează sau nu, și în caz afirmativ, apreciază locul, luându-se măsuri pentru montarea unor ringuri mobile, mai ales în saloanele mochetate, unde dansul duce la degradarea acestora.

4.2.5 Pregătirea ținutei lucrătorilor

Echipamentul reprezintă ansamblul pieselor de îmbrăcăminte și încălțăminte folosite de lucrători în timpul activității desfășurate.

Echipamentul personalului de servire din unitățile de alimentație poate fi de lucrători în timpul activității desfășurate poate fi grupat pe două categorii:

- echipament folosit pentru servirea clienților, care este reprezentat de uniformă
- echipament folosit la efectuarea lucrărilor auxiliare: curățenie, aprovizionare, manipularea ambalajelor.

În ceea ce privește echipamentul folosit la servirea clienților, acesta este reprezentat de uniformă și reprezintă un element important care contribuie la crearea ambianței unității

4.3. Particularitățile meselor festive

- Mise-en-place-ul specific
- Sisteme de servire: direct și indirect
- Debarasarea mesei

În noaptea de revelion în unitățile publice de alimentație se organizează mese festive la care participă un număr însemnat de consumatori. Se servește un meniu consistent, stabilit cu anticipație, consumarea preparatelor și băuturilor făcându-se într-o perioadă de timp mai mare de cca. 5-6 ore.

Pentru organizarea mesei de revelion se impune ca unitățile publice de alimentație să ia o serie de măsuri tehnico-organizatorice, care să asigure:

- amenajarea sălii de servire, a spațiilor de producție și auxiliare;
- revizuirea și punerea în stare de funcționare a tuturor instalațiilor de iluminat, de aerisit, apă, sanitare, salubritate, căldură etc.;

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

- pregătirea unei schițe a sălilor de consum în care sa se prevadă amplasarea mobilierului, pomului de iarnă, podiumului pentru orchestră, ringului de dans, precum și intrările și ieșirile din sală;
- efectuarea unei curățenii generale sub toate aspectele;
- completarea obiectelor necesare transportului, prezentării servirii și consumării preparatelor prevazute în meniu;
- stabilirea mai multor variante de meniuri pentru a da posibilitatea organizatorilor să-și aleagă meniul preferat;

4.3.1. *Mise-en-place-ul specific*

Aranjarea mesei (mise-en-place). Personalul, prevăzut în graficul de lucru sau desemnat de șeful de unitate sau de sală să participe la efectuarea operațiilor de aranjare a meselor (mise-en-place), îmbrăcat cu hainele de lucru formate din bluze albe (spențar) sau halate albe, își ia câte un șervet pentru șters obiectele și se prezintă în salon.

Operațiile de aranjare a meselor se pot efectua în echipă, fiecare lucrător, în parte, efectuează aceleași operații pentru întregul salon. Exemplu: aducerea și așezarea fețelor de masă, sau aducerea și așezarea furculițelor etc. În cazul în care munca este organizată în mod individual, cea ce nu este indicat, fiecărui lucrător îi este repartizat un număr de mese la care va efectua toate operațiile de aranjare a meselor.

Prin aranjarea meselor (mise-en place-ul) în salon se înțeleg operațiile ce se efectuează înainte de sosirea clienților pentru aducerea și așezarea obiectelor de servire pe mese, în vederea servirii și consumării preparatelor și băuturilor și care sunt prezentate în continuare:

A) Aerisirea sălii se realizează prin deschiderea ușilor, ferestrelor, glasvandurilor etc, sau prin punerea în funcțiune a instalațiilor de aer condiționat.

B) Stergerea prafului ce s-a depus în cursul nopții, de pe mobila existentă în sală (mese, scaune, canapele, console, gheridon, pian etc.), de pe tocurele ferestrelor și ușilor, de pe oglinzi, de pe oglinzi, geamuri, lambriuri se face folosind cârpe curate, din molton sau alt material textil, moale și care nu lasă scame. În timpul când sunt folosite trebuie să se scuture în afara salonului, cât mai des, pentru a nu se îmbiba cu praf.

C) Fixarea meselor, în cazul când acestea sunt instabile, se face prin strângerea sau deșurubarea supoților speciali, care se găsesc montați în partea de jos a fiecărui picior sau prin adăugarea, după caz a unei bucăți de lemn sau cauciuc.

D) Fixarea moltonului pe mese, se face cu ajutorul elasticului ce se găsește montat pe margine sau al șireturilor montate la colțurile acestuia. Șireturile se leagă de picioarele meselor. Moltonul trebuie să fie cât mai strâns pe blatul mesei.

E) Aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese.

Fețele de masă trebuie să fie de aceeași culoare și cu același desen pentru a da un aspect estetic salonului, să fie curate, fără rupturi, apretate, călcate și de dimensiuni corespunzătoare mărimii blaturilor meselor.

Fețele de masă sunt aduse de la magazie sau din dulapul pentru păstrarea lenjeriei, pe palma și antebrațul stâng, repartizându-se câte una pe fiecare masă în parte, cu ajutorul mâinii drepte. Întinderea

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

feței de masă se face prin prinderea cu ambele mâini a două colțuri 1 și 4 sau 2 și 3, după care, printr-o ușoară scuturare, se desface, se aruncă în față, pe deasupra mesei, se lasă să cadă pe blatul acesteia, fără să se dea drumul celor două colțuri, se trage ușor în jos, în așa fel încât dungile rezultate de la călcat, care se întretaie la mijlocul feței de masă, să ajungă la mijlocul blatului mesei perpendicular pe mijlocul fiecărei laturi a mesei.

În felul acesta se asigură întinderea uniformă fără să se șifoneze și se evită punerea mâinilor prea mult pe fețele de masă. Colțurile feței de masă vor acoperi în mod egal picioarele mesei, iar marginile ei vor atârna, până la același nivel de jur împrejurul mesei. Colțurile fețelor de masă se întind cu ambele mâini, formându-se un unghi ascuțit cu vârful în colțul blatului mesei.

În cazul în care mesele sunt dreptunghiulare sau se formează o masă comună pentru mai multe persoane și unitatea nu este dotată cu fileuri, se urmărește ca fețele de masă să fie așezate în așa fel încât cuta proeminentă, rezultată de la călcat de-a lungul feței de masă să aibă continuitate, rezultată de la călcat de-a lungul feței de masă, să aibă continuitate pe lungimea mesei, iar locul unde acestea se petrec să nu fie observat de la intrarea în sală. Pentru aceasta, pe locul respectiv se așază vase cu flori sau obiecte necesare servirii (solnițe, scrumiere, farfurie, tacâmuri etc.), în funcție de modul de aranjare a meselor.

F) Aducerea farfuriilor și așezarea pe mese.

Farfuriile curate, șterse (neciobite sau sparte), în seturi de circa 15, sunt preluate de la oficiu. Ele se aduc pe brațul stâng, cu emblema unității îndreptată în față. Când se ajunge la masa se prinde farfuria de deasupra cu degetul mare, se trage puțin spre dreapta, fixându-se în podul palmei, iar cu celelalte 4 degete se sprijină partea de dedesubt a acesteia.

Apucată astfel, farfuria se ridică de pe celelalte, se așază pe blatul mesei ușor aplecată spre stânga, iar pe măsură ce se retrag degetele de sub farfurie, aceasta se așază cu toată circumferința sa pe fața de masă. Se urmărește ca distanța dintre marginea blatului mesei și marginea farfuriei să fie de 1-1.5 cm, lucru ce se poate realiza prin împingerea farfuriei spre interiorul mesei cu dosul palmei sprijinite de marginea blatului mesei. Emblema de pe farfurie trebuie să fie în față, spre interiorul blatului mesei. Distanța dintre două farfurii să fie de circa 30-40 cm....

La mesele pătrate cu 4 locuri, farfuria se așază la mijlocul fiecărei laturi. La mesele dreptunghiulare sau rotunde farfuriile se așază la distanțe egale între ele. O altă metodă rapidă și eficientă de așezare la rând pe marginea mesei, a trei farfurii una lângă alta, ridicând apoi farfuria de la mijloc, se obține spațiul necesar pentru așezarea tacâmurilor.

Operația se repetă până se completează întreaga masă. Această metodă asigură însă o distanță prea mică între farfurii, care în unele cazuri este incomodă pentru clienți. La așezarea farfuriilor se va ține seama și de dimensiunile și spațiile ocupate de scaune, în așa fel ca acestea să fie în dreptul fiecărui scaun.

G) Aducerea tacâmurilor și așezarea pe mese.

Tacâmurile se aduc de la oficiu pe tăvi, pe farfurie sau înfășurate în ancăr, în mâna stângă. Se ridică un număr suficient de tacâmuri atât pentru aranjarea mesei cât și pentru constituirea rezervei la masa de serviciu (consola).

Tacâmurile sunt aduse pe tavă, peste care se așază un șervet curat, manipularea lor făcându-se astfel fără zgomot. Aducerea tacâmurilor pe farfurie se realizează prin introducerea lamelor, cuțitelor sub mânerul furculițelor și lingurilor, unul din aceste mâneruri fixându-se de marginea farfuriei cu degetul mare pentru a echilibra greutatea mânerelor de la cuțite.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Atunci când tacâmurile se aduc înfășurate pe ancăr, înainte de așezarea pe masă, se mai șterg încă o dată. Tacâmurile se apucă de mâner. Oricare altă mânăuire neigienică și chiar periculoasă, personalul respectiv riscând să se taie cu cuțitul sau să se înțepe în dinții furculițelor. Pentru o persoană (un couvert) se așază pe blatul mesei maximum nouă tacâmuri, câte trei de fiecare parte a farfuriei (în dreapta, în stânga și în fața farfuriei).

În partea dreaptă se așază cuțitele și lingura pentru servirea preparatelor lichide. Cuțitele se așază cu vârful lamei spre mijlocul blatului mesei, iar tăișul spre farfurie, în așa fel ca marginea mânerelor cuțitelor să fie în dreptul marginii farfuriei. Distanța dintre marginea blatului mesei și mânerul cuțitului trebuie să fie de circa 1-1.5 cm. Cuțitele se pot așeza în linie dreaptă, în diagonală (în trepte) sau în formă de zigzag.

Lângă farfurie se așază cuțitul mare pentru consumarea gustărilor. Deci, ordinea așezării cuțitelor față de farfurie este inversă ordinii folosirii la consumarea preparatelor. Lingura se așază cu mânerul spre marginea blatului mesei încadrându-se în linia aleasă pentru așezarea mânerelor cuțitelor, cu partea concavă în sus îndreptată spre mijlocul blatului mesei, în locul cuțitului pentru consumarea preparatelor din pește sau în locul cuțitului pentru gustare, după debarasarea acestuia. Alegerea locului de aranjare este determinată de componența meniului.

O dată cu scoaterea cuțitului pentru pește se ridică și furculița pentru pește. În partea stângă a farfuriei se așază furculițele cu mânerul spre marginea blatului mesei, respectându-se aceeași linie de așezare aleasă pentru cuțite și cu dinții în sus, îndreptați spre mijlocul blatului mesei. Ordinea așezării este similară cu cea indicată de cuțite.

În fața farfuriei, spre mijlocul mesei, se așază tacâmurile pentru desert, după cum urmează:

- cuțitul pentru desert cu mânerul în partea dreaptă și tăișul spre farfurie;
- furculița pentru desert cu mânerul în partea stângă cu dinții în sus;
- lingurița cu mânerul în partea dreaptă, cu partea concavă în sus.

Ordinea așezării față de farfurie diferă în funcție de componența desertului. În cazul în care se servește înghețată și fructe, lângă farfurie se așază cuțitul, apoi furculița și cea mai îndepărtată de farfurie lingurița pentru înghețată. În cazul în care se servesc fructe și prăjituri, lângă farfurie se așază lingurița pentru prăjitură și apoi cuțitul și furculița pentru fructe.

H) Aducerea și așezarea pe mese a paharelor.

Paharele se transportă de la oficiu în salon, cu ajutorul tăvii când sunt în număr mare, sau pe farfurie când sunt în număr redus. Paharul se apucă cu mâna dreaptă de bază sau de picior și se așază pe tavă, pe care a fost așezat în prealabil un șervet, sau pe farfurie, care se ține în mâna stângă, prinsă între degetul mare, deasupra, și celelalte degete dedesubt.

Paharele se ridică de la oficiu în număr suficient pentru efectuarea operațiilor de aranjare a meselor și pentru constituirea rezervei la consolă, transportându-se cu mare atenție până la salon. Aici, fiecare pahar se așază pe blatul mesei, cu gura în jos.

În cazul în care se organizează o masă comandată și se cunoaște ora începerii servirii, paharele se așază cu gura în sus. Paharele se așază în fața farfuriei după tacâmurile pentru desert, în număr de maxim 4, pentru o persoană, în următoarea ordine: în fața emblemei farfuriei, paharul pentru apă, în dreapta paharului pentru apă paharul pentru vin roșu, apoi paharul pentru vin alb și după aceea paharul pentru aperitiv, care va fi așezat în dreptul vârfului cuțitului, cel mai îndepărtat de farfurie.

Paharele pot fi aranjate în linie dreaptă, paralele cu marginea blatului mesei sau pot fi aranjate în diagonală, în formă de semicerc, de pătrat etc., în funcție de spațiul existent pe blatul mesei.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

I) Aducerea șervetelor sau șervețelelor și așezarea pe masă.

Șervetele din pânză sau șervețelele din hârtie se ridică, în număr suficient, de la magazia pentru păstrarea obiectelor de servire. Șervetele curate, apretate și călcate, se aduc pe mâna stângă până la consolă. Șervetele se iau unul câte unul și, așa cum vin de la călătorie sau îndoite ușor o singură dată, fără să se umble prea mult cu mâinile pe ele pentru a nu le murdări și șifona, se așează pe fiecare farfurie de pe masă sau în stânga acesteia, dacă spațiul permite.

Se pot pune și direct pe fața de masă în locul farfuriei suport. Pentru a fi mai igienice, șervetele se pot aduce și așeza pe blatul mesei în pungi de material plastic. Șervetele de hârtie se împătură în formă de triunghi, introducându-se cu vârful sub furculițe, baza triunghiului fiind paralelă cu mânerul acestora. În grădinile de vară sau pe terasele descoperite, șervețelele se pot așeza sub furculiță, pentru a nu le lua vântul.

J) Aducerea altor obiecte de servire și așezarea pe mese.

În afara obiectelor de servire absolut necesare consumării preparatelor și băuturilor, pe masă mai sunt așezate și alte obiecte de servire, astfel:

- presărătoarea sau solnița se așează în așa fel încât să poată fi folosită de 4 – 6 consumatori, cu emblema spre intrarea în sală. Sarea trebuie să fie fină;
- scrumiera se oferă numai în cazul în care se cunoaște că persoanele care vin la masă fumează. În caz contrar se păstrează la consolă și, în momentul în care un client își aprinde țigara, se așează o scrumieră pe masă cât mai aproape de acesta, în partea dreaptă;
- serviciul de oțet și ulei (oliviera) se așează pe masă în cazul când se cunoaște meniul, iar preparatele ce urmează să fie consumate necesită completarea acestora cu condimentele existente în serviciile respective;
- obiectele pentru decorarea mesei se aduc în număr mai mare sau mai mic, în funcție de numărul și specificul meselor. Astfel, în mod obișnuit, se așează pe fiecare masă sau la un număr de mese, câte o vază cu flori proaspete care se pun în mijlocul mesei. La mese festive (banchete, recepții etc.) se montează gașpouri cu flori și se poate scrie cu petalele florilor sau din frunze, o urare: „La mulți ani”, „Succes”, „Bine ați venit” etc.

Pe masă se mai pot așeza: suporturi pentru șervețele, suporturi pentru scobitori, muștariere, coșulețe cu pâine etc. Așezarea lor trebuie să se facă la o distanță accesibilă mai multor clienți, în așa fel pentru a putea fi folosite de fiecare client, fără a-i deranja pe ceilalți și să se integreze în estetica aranjării totale a mesei respective.

Suporturile frapierele se așază lângă fiecare masă fără să împiedice circulația clienților și a personalului de serviciu. Acestea trebuie să fie curate și să aibă o stabilitate perfectă. Cele deteriorate se vor înlătura din salon pentru a fi reparate sau scoase din inventarul unității.

Frapierele se aduc de la barul de serviciu, cu gheață, o dată cu băuturile îmbuteliate, comandate, așezându-se cu grijă pe suport. În cazul meselor comandate, acestea pot fi aduse înainte de începerea servirii. Se vor acoperii cu câte un șervet.

Numărul obiectelor de inventar, care se așează pe blatul meselor, înainte de sosirea clienților, diferă de la un fel de masă la altul (mic dejun, cină, banchet etc.) și de numărul preparatelor și băuturilor ce urmează să fie servite.

În funcție de numărul obiectelor de servire folosite la aranjarea meselor se desprind două feluri de aranjări (mise – en – place - uri):

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

-aranjarea meselor complete, când sunt așezate pe masă un număr mai mare de obiecte de servire, corespunzător structurii meniului ce va fi servit, cu respectarea regulilor arătate mai sus, această formă de aranjare se folosește în condiții când meniurile sunt stabilite cu anticipație;

-aranjarea simplă a mesei, când se așază pe masă un număr redus de obiecte , urmând să fie completate pe măsură ce se comandă meniul,, a la carte”. De regulă această formă de aranjare se folosește în cazul când salonul este aranjat pentru așteptarea clienților fără să se cunoască ce vor servi.

K) Aranjarea meselor de serviciu (consolelor).

Blatul mesei este acoperit cu o față de masă. În cazul în care consola are sertare și este închisă , de preferință cu uși glisante, obiectele de servire de rezervă se aranjează pe sorturi astfel: în sertare se așază tacâmurile, pe rafturi vesela (câte 10-15 bucăți din fiecare), iar pe blatul mesei, obiectele de servire mai mari și cele care se folosesc mai mult: scrumierele, solnițele, bolurile cu apă pentru clătitul degetelor, naproanele, șervetele, lușurile, tăvile etc., precum și listele pentru meniuri de rezervă, carnetele cu bonurile de marcaj și cu notele de plată.

În unitățile dotate cu încălzitor pentru veselă (loverator) se urmărește ca aceasta să fie aprovizionat cu număr corespunzător de farfurii care urmează să fie menținute calde. Pe măsură ce obiectele de servire se folosesc, se are grijă să fie complete în tot timpul serviciului, în așa fel, ca în permanență numărul lor să fie același.

4.3.2. Sistemul direct și indirect – debarasarea meselor conform regulilor de debarasare la mesele speciale

Sistemul direct - Reguli care se cer a fi respectate la servirea clienților:

- toate serviciile trebuie realizate în liniște;
- înainte de a se aranja obiectele de inventar se verifică stabilitatea mesei și curățenia feței de masă;
- la mesele rotunde de patru persoane, dungile care rezultă de la călcat trebuie aranjate pe locul unde vor fi farfuriile;
- farfuriile se aranjează întotdeauna cu emblema spre centrul mesei și paharele cu momograma spre client;
- mesele neocupate nu se vor folosi pe post de mese de serviciu;
- olivierele și suporturile de scobitori nu se aranjează de la început pe masă, ci se oferă numai la cerere;
- se cere permisiunea la fiecare client de a servi și debarasa

Sistemul direct – la farfurie

Constă în ridicarea de la secția a preparatelor porționate, montate pe farfurii. Acestea se așază pe mâna stângă peste care a fost așezat ancărul, împăturit în mai multe sau mai puține pliuri în funcție de temperatura preparatului servit.

Chelnerii se prezintă la secție cu ancărul desfășurat pe antebrațul și palma stângă, pentru a prelua preparatele montate pe farfurii. Prima farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra a farfuriei și degetul arătător dedesubt. A doua farfurie o introduce puțin sub prima farfurie și sprijină pe celelalte degete (mijlociu, inelar și cel mic), a treia farfurie o așază pe antebraț și marginea celei de a doua farfurii. A patra farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra farfuriei și celelalte de la mâna dreaptă, răsfirate dedesubt.

Transportarea unui număr mai mare de farfurii creează riscul ca acestea să se dezechilibreze și să alunece, să schimbe aspectul de prezentare a preparatului sau să se murdărească farfuriile și fețele de masă.

Farfuriile cu preparate se transportă cu multă atenție până la masa respectivă, așezându-se pe blatul acesteia pe partea dreaptă a clienților în ordinea inversă preluării lor de la secție, respectându-se normele de protocol. Farfuriile se așază pe rând, ținându-se mâna stângă cu farfuriile cât mai departe

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

posibil în spatele celui servit. Înainte de a începe servirea se face atent fiecare client cu formula "*îmi permiteți să vă servesc*".

Această servire se practică în unitățile mai modeste (bodegi, restaurante pensiune, bufete, birturi etc.) sau la mese festive, organizate pentru un număr mai mare de persoane și timpul destinat consumării preparatelor este limitat.

Avantajele acestui sistem constau în faptul că servirea se face într-un timp mai scurt, eliminându-se timpul necesar porționării și montării în farfurii, deoarece acestea se fac la secțiile de producție.

Dezavantajul constă în faptul că există riscul permanent de a păta îmbrăcămintea clienților sau fețele de masă, atât din neatenția sau neîndemânarea personalului, cât și din neatenția clienților.

Sistemul de servire la platou

Este utilizat în special pentru serviciul a la carte la grupurile de turiști mesele oficiale.

Se procedează în felul următor:

- se preia platoul pe palma și antebrațul mâinii stângi cu mâna protejată de ancăr. Lucrătorul prezintă platoul prin stânga celui care comandat, după care servirea se face în ordinea de preferință;
- în farfurie se trec cu tacâmul de serviciu mai întâi componentele de bază ale preparatului apoi garniturile în arc de cerc de la dreapta la stânga;
- după servire se așează tacâmul de serviciu pe platou cu concavitatea în jos și se pleacă spre dreapta la clientul următor.

Avantajele sistemului direct constau în faptul că:

- este un serviciu rapid;
- se poate practica în orice unitate;
- clientul este servit cu cât dorește.

Dezavantajele sunt următoarele:

- nu poate fi utilizat la toate preparatele;
- necesită personal cu o bună calificare;
- există riscul pățării fețelor de masă și a hainelor clienților;
- la mesele tip fileu pot fi deranjați clienții din cauza lipsei de spațiu.

Sistemul de servire la gheridon

Constă în efectuarea mai multor operații:

- aducerea gheridonului de la locul de păstrare până la masa la care urmează să fie folosit, așezându-se în așa fel încât blatul acestuia să fie văzut de toate persoanele de la masa respectivă, fără să împiedice fluxul celorlalți clienți sau al personalului din salon

- pe blatul gheridonului se așează cât mai ordonat obiectele de servire necesare: tocător, cuțit, farfurii, platou, spirtiera etc.

- de la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților, după care se așează pe gheridon în partea stângă, concomitent, sau puțin mai înainte, se aduc și farfuriile pentru consumarea preparatelor și se așează în partea opusă - în fața sau în dreapta blatului gheridonului.

Cu ajutorul ustensilelor de servire (clește, furculiță etc.), se efectuează operațiile de porționare și de trecere rând pe rând a preparatelor în farfurii, folosindu-se ambele mâini. În cazul în care preparatul este format dintr-o piesă întreagă (nu a fost tranșat la secție), se procedează mai întâi la tranșarea lui pe un tocător de lemn sau platou din porțelan (în nici un caz pe platoul din metal) și apoi se montează pe farfurie, pe rând, fiecare tranșă din preparat. Pe gheridon pot fi pregătite în fața clienților unele preparate ca: salate, clătite, preparate din paste făinoase etc., în care scop sunt aduse de la caz la caz obiectele de servire necesare: castroane, oliviere, sosiere, reșou, linguri etc.. efectuându-se operațiile impuse de procesul tehnologic

- pe măsură ce o porție a fost montată pe farfurie, chelnerul care participă la servire o preia cu mâna dreaptă (degetul mare deasupra marginii farfuriei și celelalte sub farfurie), în așa fel încât emblema de pe marginea farfuriei să se găsească în față, în partea opusă lucrătorului respectiv, o ridică

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

de pe gheridon, o transportă și o așează pe blatul mesei în fața clientului, prin partea dreaptă, în ordinea impusă de regulile de protocol. În cazul în care se servesc preparate lichide calde, farfuria respectivă este așezată pe suport format din farfurie mare.întinsă).

După servirea tuturor clienților, partea din preparatul servit rămasă, se păstrează pe gheridon, se menține la cald cu ajutorul reșoului sau spirtierei și se oferă din nou clienților care mai doresc să mai consume. Servirea „la gheridon” se practică în unitățile speciale și la banchete organizate pentru un număr mai redus de persoane.

În cadrul acestui sistem se pot efectua unele operații spectaculoase ca: porționarea preparatelor tranșate la secții, tranșarea sau decuparea preparatelor montate în piese mari (pui, mușchide porc etc.), tranșarea și filetarea peștelui, pregătirea și flambarea unor preparate ca deserturi de bucătărie calde etc., care stimulează pofta de mâncareși ridică gradul de servire în unitatea respectivă. Este un serviciu elegant, mai îngrijit, mai spectacular.

Avantajele servirii la gheridon sunt următoarele:

- aducerea și prezentarea preparatelor montate în piese mari, precum și efectuarea operațiilor de porționare, tranșare, decupare, filetare, flambare, preparare etc., pe gheridon, în fața clienților, stimulează apetitul atât al persoanelor servite cât și al celorlalte din salon, determinându-i să solicite și ei preparatele respective:

- clienții nu sunt deranjați în momentul servirii:

- este îndepărtat riscul de a păta fața de masă sau îmbrăcămintea clienților în timpul servirii;

- se poate practica mai ușor, chelnerul lucrând cu ambele mâini.

Dezavantajele servirii la gheridon constau în faptul că necesită un spațiu mai mare, personal mai numeros și timp mai mult.

Sistemul de servire de către doi lucrători

Se efectuează în felul următor: de la secții, un lucrător aduce concomitent preparatul montat pe platou, legumieră cu suportul respectiv, prinse între degetele mâinii stângi și farfuriile așezate pe antebrațul aceleiași mâini până în apropierea mesei la care urmează să se servească. Antebrațul și palma stângă sunt acoperite cu ancărul împăturit în mai multe sau mai puține pliuri, în funcție de temperatura preparatului servit.

Un alt lucrător prinde cu mâna stângă câte o farfurie iar cu ajutorul ustensilelor de servire, clește ce se află în mâna dreaptă, trece preparatul din obiectul folosit la transport, pe farfurie. După servirea unei porții, ustensilele de servire se lasă lângă preparat (cleștele pe platou), se trece farfuria de pe mâna stângă pe mâna dreaptă, se transportă și se așează pe masă în fața clientului pe partea dreaptă a acestuia. Aceste operații se repetă până vor fi serviți în ordine protocolară, toți clienții. Acest sistem de servire se folosește în situațiile în care mesele sunt așezate pe lângă pereți sau coloane de susținere din salon sau nu este suficient spațiu între clienți pentru a se practica alt sistem de servire.

Sistemul indirect - Debarasarea meselor conform regulilor de debarasarea la mesele speciale

Prin debarasarea meselor se înțelege operațiile prin care obiectele de servire și resturile de mâncare se strâng de pe mese și se transportă la oficiile de menaj ale unității. Aceste operații se efectuează de către chelner în următoarele situații:

- când pe masa au fost așezate în cadrul *mise-en-place-ului* mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate;
- când consumatorii au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite - de obicei persoana care nu mai consumă din preparatul servit așează tacâmurile paralel, cu mânerul sprijinit pe marginea din dreapta a farfuriei; dacă mai sunt preparate pe farfurii, înainte de a se începe debarasarea, este indicat să se întrebe dacă mai servesc, folosind formula ***mai consumati, pot sa debarasez;***
- când consumatorii s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul;
- la terminarea programului de funcționare a unității.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Strângerea de pe mese a obiectelor de servire și a resturilor de mâncare și transportarea lor la oficiile de menaj, se efectuează cu multă atenție, cu calm, cu pricepere și îndemânare, respectându-se anumite reguli.

Debarasarea farfuriilor

Se face pe partea dreaptă a consumatorului, prinzându-se cu mâna dreaptă marginea farfuriei respective; apoi se așează pe mâna stângă care va fi acoperită cu ancărul desfășurat; în funcție de numărul farfuriilor, al cantităților resturilor de mâncare și a felului preparatului, debarasarea farfuriilor se execută în trei feluri:

A. *cu o singura farfurie - când de pe masă se ridică o singură farfurie* - aceasta se prinde de margine cu mâna dreaptă, se ridică și se trece în mâna stângă între degetul mare așezat deasupra, pe marginea farfuriei și sprijinită pe celelalte degete răsfirate sub farfurie.

B. *cu două farfurii - când se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în număr și cantități mici* - în această situație, prima farfurie se trece în mâna stângă, între degetul mare, așezat pe marginea de deasupra farfuriei și degetul arătător și cel mijlociu, așezate sub farfurie; cea de a doua farfurie se așează pe antebrațul stâng, sprijinindu-se de încheietura palmei, degetul inelar și degetul mic vor fi ridicate în sus; cu mâna dreaptă se trec tacâmurile și resturile de preparate din farfuria a doua în prima farfurie, urmând ca a treia și apoi rând pe rând, și celelalte farfurii să fie așezate pe farfuria a doua; pe măsură ce sunt așezate pe mâna stângă, acestea se eliberează de tacâmuri și resturi de preparate, ce se depozitează pe prima farfurie; trecerea resturilor de preparate în prima farfurie se face numai cu furculița.

C. *cu trei farfurii - când de la masă se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în cantități mai mari* - prima farfurie se așează în aceleași condiții arătate mai sus, numai că degetul mijlociu se retrage și se așează împreună cu degetul inelar și cel mic, răsfirate, sub cea de a doua farfurie; marginea celei de a doua farfurii se așează sub prima farfurie; tacâmurile de pe farfuria a doua se așează pe prima farfurie, rămânând pe aceasta numai eventualele resturi de preparate; cea de a treia farfurie se așează pe antebraț, sprijinindu-se de încheietura mâinii și pe marginea celei de a doua farfurii; furculița se folosește la trecerea resturilor de preparate pe farfuria a doua, iar apoi se așează lângă celelalte tacâmuri pe prima farfurie; cu celelalte farfurii se procedează la fel rămânând pe antebraț una peste alta.

După ce au fost ridicate de la masă, toate farfuriile - ***dar nu mai mult de 8 - 10 farfurii***, și tacâmurile se transportă la consolă sau direct la oficiul de menaj, pentru spălarea veselei și a tacâmurilor.

Debarasarea tacâmurilor

Debarasarea tacâmurilor se face de regulă odată cu farfuriile. Operațiile ce se efectuează pentru strângere și transportul tacâmurilor, diferă în funcție de situațiile în care acestea sunt așezate de către clienți, de felul și numărul lor.

Debarasarea paharelor

Paharele se debarasează după ce clienții au consumat băutura din pahar și au trecut la băutura următoare. Paharele vor fi debarasate pe tavă cu șervet; un singur pahar va fi debarasat pe farfurioară cu șervețel. Tava se va purta pe palma și antebrațul mâinii stângi iar paharele vor fi prinse de picior cu mâna dreaptă. Tăvile cu pahare se transportă la consolă sau la spălătorul de pahare.

ORGANIZAREA MESELOR FESTIVE

Debarasarea obiectelor de inventar mărunt

Debarasarea ceștilor cu suporturi, a farfuriilor pentru pâine, a presărătorilor, a muștarielor, a olivierelor, a scrumierelor și a altor obiecte se face pe tavă acoperită cu șervet. La debarasarea ceștilor de cafea sau ceai acestea se așează pe tava purtată pe palma și antebrațul stâng astfel: farfuriile către braț iar ceștile în continuare cu lingurițele așezate în prima ceașcă. Obiectele se transportă la oficiu și se depun la spălător.