

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MASA ÖRTÜLERİ VE PEÇETELER

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ - 1	3
1. MASA ÖRTÜLERİ	3
1.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri:	3
1.1.1. Alt Örtü (Molton-Miflon)	4
1.1.2. Masa Örtüleri.....	4
1.1.3. Kapak (Napperon)	5
1.1.4. Skirt (Skört).....	6
1.1.5. Köpük.....	6
1.2. Örtülerin Katlanması	7
1.3. Örtülerin Serilmesi	8
1.4. Uzun Masa Örtülerinin Serilmesi.....	11
1.5. Servis Sırasında Kirli Masa Örtülerinin Değiştirilmesi.....	11
1.6. Skört Takılması (Masa Eteği)	13
1.7. Köpük Yapma	14
1.8. Masa Örtülerinin Toplanması	15
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ - 2	22
2. PEÇETELER	22
2.1. Peçete Çeşitleri.....	22
2.1.1. Yapıldıkları Malzemeye Göre Peçete Çeşitleri.....	22
2.1.1.1. Kumaş Peçeteler	22
2.1.1.2. Kağıt Peçeteler.....	23
2.1.2. Kullanıldıkları Yere Göre Peçete Çeşitleri	23
2.1.2.1. Yemek Peçeteleri	23
2.1.2.2. Kahvaltı ve Çay Peçeteleri	23
2.1.2.3. Servis (Garson) Peçeteleri.....	24
2.1.2.4. Tepsi (Manşet) Peçeteleri.....	25
2.1.3. Peçete Katlama Şekilleri.....	25
2.1.3.1. Basit Katlama Şekilleri	26
2.1.3.2. Külâh Şeklinde Katlanan Peçeteler.....	32
2.1.3.3. Akordeon Katlamalı Peçeteler.....	41
2.1.3.4. Fantezi Katlama Peçeteler	46
2.1.3.5. Peçetelerin Doğru ve Simetrik Olarak Kuvere Yerleştirilmesi	52
UYGULAMA FAALİYETİ	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	55
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	57
CEVAP ANAHTARI.....	58
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	59
KAYNAKLAR.....	60

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK023
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Garsonluk
MODÜLÜN ADI	Masa Örtüleri Ve Peçeteler
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında masa örtülerini serme ve peçeteleri katlama kurallarının yer aldığı öğretim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	“Servis için ön hazırlık” ve “Masa üstü takımları” modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Masa ebatlarına uygun masa örtüsünü serbilmek ve kuver çeşitlerine uygun olarak peçeteleri katlayarak masaya yerleştirmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam sağlandığında masalara örtüleri serip peçeteleri katlayarak masalara yerleştirebilecektir. Amaçlar 1. Düzgün ve simetrik olarak masa örtüleri serbileceksiniz. 2. Yöntem ve tekniğine göre seri olarak peçeteleri hazırlayabileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Atölye, Restoran, Sınıf ortamı, Masalar, Masa örtüleri, Kapak örtüler, Molton, Peçete çeşitleri.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi ,beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Beslenme ihtiyaçları hayat standartlarına göre değişiklik göstermektedir. Önceleri insanlar yaşayabilmeleri için beslenmişlerdir. Günümüzde insanlar gelir düzeyleri artıkça yaşamak için beslenmenin yanı sıra sohbet etmek, eğlenmek ve hoşça vakit de geçirmek istemektedirler.

İnsanlar evlerinde yemek yeme imkanlarına sahip oldukları halde değişik ortamlarda, değişik kişilerle tanışmak, birlikte olmak istemektedirler. Yiyecek içecek işletmeleri de insanların bu talepleri doğrultusunda daha güzel, daha gösterişli ve rahat yemek yeme ortamları hazırlamaya çalışmıştır. Bunun için yemeklerin lezzetleri kadar yemek masasının düzeni ve sunumunda değişik araç gereç kullanımına da yer verilmeye başlanmıştır. Bu araç gereçlerden masa örtüleri ve peçeteler ayrı bir öneme sahiptir. Masa örtüleri ve peçetelerinin kullanımındaki en önemli unsur konukların gözlerine ve zevklerine hitap etmektir. Öğün ve mönü çeşidi ne olursa olsun masa örtüsü ve peçete olmayan bir yemek masası düşünülemez.

Usulüne uygun masa örtüsü serme ve peçete kullanımını öğrendiğiniz takdirde sektörde kalifiye eleman olma yolunda ilerleyebileceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanında restoranlarda kullanılan masa örtülerini düzgün ve simetrik olarak serebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Evinizde veya çevrenizdeki yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan masa örtülerinin ne tür kumaşlardan yapıldıklarını, ölçülerini ve masalara seriliş biçimlerini araştırıp elde ettiğiniz bilgileri yazılı olarak sınıfa getiriniz.

1. MASA ÖRTÜLERİ

1.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri:

Masa örtüleri, masaları örten çeşitli renk ve boyutlardaki kumaş malzemelerdir. Misafirlerin gözlerine ve zevklerine hitap etmelerinin yanı sıra masaları korumaları ve emicilik özellikleri gibi kullanım yararları da vardır.

Masa örtüleri değişik kalitedeki kumaşlardan yapılır. Bunların en yaygın ve uygun olanları:

- Ø Pamuklu kumaştan yapılan pamuklu örtüler
- Ø Keten cinsi kumaşlardan yapılan keten örtüler
- Ø Sentetik kumaşlardan yapılan sentetik örtüler
- Ø Karışık kumaşlardan yapılan karışık kumaş örtüler

Pamuklu Örtüler: Suyu kolay emerler. Ayrıca ütülenmeye kolalanmaya uygun kumaşlardır. Ancak, çabuk buruşur ve kirlenirler. Fazla dayanıklı değildir.

Keten Örtüler: Oldukça pahalı, dayanıklı ve kaliteli örtülerdir. İyi yıkanıp ütülendiklerinde, çok düzgün, pırıl pırıl temiz bir görüntü verir. Özellikle beyaz renkte olanları, klasik ve lüks restoranların vazgeçilmez örtüleridir.

Sentetik Örtüler: Sentetik oldukları için, nispeten ucuz, yırtılmaya dayanıklı ve kolay temizlenen kumaşlardır. Görünüşleri güzeldir. Ancak çok kaygan olurlar, kızgın ütü ve sigara temasından, çabucak yanar. Bu yüzden uzun ömürlü olmaz. Daha çok orta sınıf lokantalarda kullanılır. En yaygın türleri ise terilen ve polyester cinsi kumaşlardan yapılanlarıdır.

Karışık Kumaş Örtüler : Yukarıda sayılan kumaşların dışında bunların karışımından yapılmış kumaşlar da vardır. Bu tür kumaşlardan yapılan örtüler, daha elverişli olduklarından birçok restoran tarafından tercih edilir.

Konaklama tesislerinde beyaz renk temizliğin simgesidir. Bu nedenle lokantacılığın başlangıcından beri yemek yenen yerlerde beyaz masa örtüleri kullanılmıştır.

Günümüzde ise restoranların özelliği gereği ya da restoranı daha çekici yapmak amacıyla masa örtüleri, iç açıcı renk ve desenlerde seçilebilmektedir. Örneğin, bir gece kulübünde, bir kahvaltı salonunda ya da açık hava restoranda, pastel, açık, canlı tonlarda mavi, yeşil, sarı, turuncu, pembe renkli hatta desenli bir örtü, buraların atmosferine daha uygun olur. Ancak, seçilen kumaşların renk ve desenleri restoranın tefrişinde hakim olan renklerle bağdaşmalı, kolay temizlenebilmeli, iyi ütü tutabilmeli ve emicilik özelliği yüksek olmalıdır.

1.1.1. Alt Örtü (Molton-Miflon)

Masa örtüsünün altına serilen aba, keçe, çuha gibi emici ve yumuşak kalınca kumaştan yapılan örtülerdir. Kaymaması için, genellikle kare ve dikdörtgen örtülerin köşelerine, yuvarlak olanların bütün çevresine lastik dikilerek kılıf gibi masaların üzerine geçirilir. Ölçüleri masa kenarlarından 10 cm sarkacak olması yeterlidir.



Resim 1: Molton

Molton Kullanmanın Yararları

- Ø Masa yüzeyindeki pürüzleri ve kusurları gizleyerek giderir.
- Ø Takımların masaya konuluşu sırasında çıkacak gürültüyü önler.
- Ø Tutucu özelliği olduğu için üstündeki örtülerin kaymasını engeller.
- Ø Servis sırasında dökülen sıvı maddeleri emer.
- Ø Yan yana getirilerek kullanılan masa yüzeylerinin seviye farkını kapatır.

1.1.2. Masa Örtüleri

Genel anlamda masaların kenarından aşağıya doğru sarkacak şekilde alt örtü (Molton) üzerine serilen örtüdür. Sarkacak kısmı en az 30-35 cm olmalıdır. Bu uzunluk sandalyenin oturak kısmı ile masanın üstü arasındaki mesafeye eşittir. Örtü boyu masanın boyundan 60 cm daha uzun olmalıdır



Resim 2: Örtüsü serilmiş masa

Masa şekillerine göre örtü boyutları

Masa Şekli	Kaç Kişilik Olduğu	Örtü Şekli	Örtü Boyutları
Kare	İki Kişilik Dört kişilik	Kare Kare	140 X 140 cm 150 X 150 cm
Dikdörtgen	Dört kişilik	Dikdörtgen	140 X 185 cm
Yuvarlak	İki kişilik Dört kişilik Altı kişilik On kişilik	Yuvarlak Yuvarlak Yuvarlak Yuvarlak	140 cm çapında 150 cm çapında 185 cm çapında 215 cm çapında
Dikdörtgen	Banket 8 kişi Banket kombinasyon	Dikdörtgen Dikdörtgen	150 X 300 cm 150 x 600 cm

Tablo 1 : Örtü boyutları

1.1.3. Kapak (Napperon)

Kapak, masa örtülerinin çabucak kirlenmelerini önlemek ve hafif kirlenen örtüyü servis sonuna kadar kullanabilmek amacıyla serilen bir üst örtüdür.

Kapaklar boyut olarak masa örtülerinden küçüktür. Göze hoş görünmesi için örtülerden farklı renklerde olabilir.

Kapaklar baklava dilim gibi serilebildikleri gibi masanın kenarlarına paralel olarak da serilebilir. Bu durumda kapakların boyutları masa kenarlarından 10 cm kadar sarkacak şekilde olmalıdır. Ayrıca masalarda “Milyö” (Amerikan Servis) olarak adlandırılan, biraz daha dar ebatta kapaklar da kullanılmaktadır. Bunların örtüleri korumanın yanı sıra dekoratif yanı daha ağır basmaktadır (*Resim 4*).



Resim 3: Kapakların masalara yerleştirilmesi)
serilmiş

Resim 4: Masaya

Milyö
(Amerikan Servis)

Kapak Kullanmanın Yararları

- Ø Esas masa örtülerini, leke ve yanmalara karşı korur.
- Ø Masaya yemek, su, içki dökülmesi halinde, daha kolay değiştirilir, böylece yemeğin kesintisi önlenmiş olur.
- Ø Değişik renk ve desenler kullanılarak restorana değişik bir hava verilebilir.

1.1.4. Skirt (Skört)

İngilizcede “etek” anlamına gelmektedir. Servis dilinde aynı şekilde “skört” ifadesiyle kullanılmaktadır. Büfe ve kokteyllerde masaların ayaklarını yere kadar örten pileli, dökümlü örtülerdir. Sentetik veya ipeksi dökümle kumaşlardan yapılır. Yerden uzunlukları banket masalarının yerden yüksekliği kadar olup 3 veya 5 metrelik boyutlarda yapılır. Panellerde konuşmacıların oturdukları masaların ön kısımlarını örtmede de kullanılırlar.

1.1.5. Köpük

Açık büfelerin veya display (display)lerin üzerine dekor amacıyla kabartılarak serilen örtüdür. Yapılan kabartmalar köpüğü andırdığı için bu kavram ile ifade edilmektedir. Skörtler gibi parlak ve ipeksi kumaşlardan yapılırlar. Açık büfelerde yiyecekleri sergilemek veya yükseltmek amacıyla masanın üstüne konan tabak, kasa ve benzerini örtmek için de kullanılır. Büfede düz bir örtünün verdiği kadar hoş bir görüntü verir.

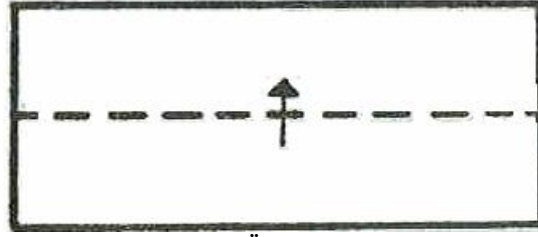


Resim 5: Köpük

1.2. Örtülerin Katlanması

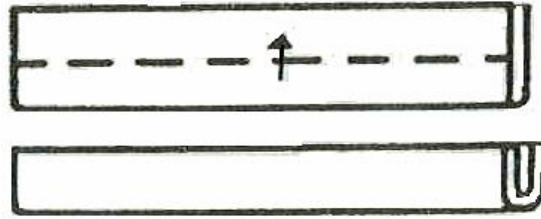
Masa örtülerinin kolayca serilmesi ve toplanması için, belli bir kural dahilinde katlanmaları gerekir. Masa örtüleri, yıkanıp ütülendikten sonra çamaşırhanede, bu şekle uygun katlanmalıdır. Doğru şekilde katlanmış masa örtüleri, servis personeline çalışmalarında zaman kazandıracak ve örtü serme işini daha pratik yapmasını sağlayacaktır. Masa örtülerinin şekli ve boyutu ne olursa olsun, aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi katlanır.

1. Örtüyü uzunlamasına ikiye katlayınız.



Şekil 1:Örtü katlama

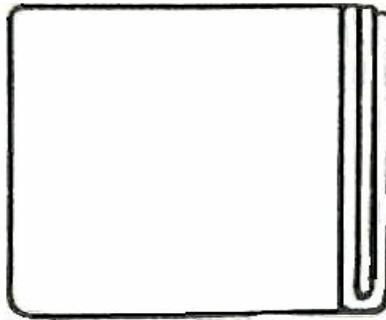
2. Uzunlamasına ikiye katlı örtüyü, bir kere daha uzunlamasına ikiye katlayınız.



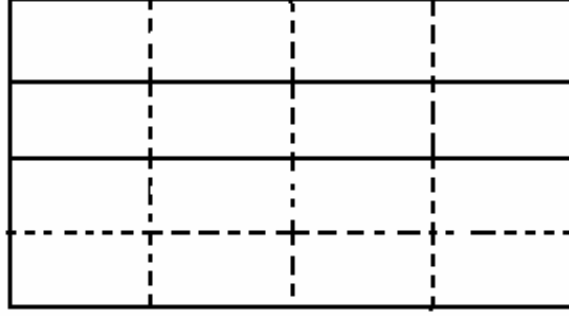
Şekil 2: Örtü katlama

3. Uzunlamasına dörde katlanmış durumdaki örtüyü, bu defa kat yeri içte, kenarlar dışta kalacak şekilde, enine ikiye katlayınız.

4. Enine ikiye katlanan örtüyü, bir kere daha, yine kat yeri içte açık kenarlar dışta olacak şekilde ikiye katlayınız.



Şekil 3: Örtü katlama



Şekil 4: Örtü katlama

Katlanmış masa örtüleri, raflara yerleştirilirken kat yerleri dışta, açık kenarlara arkada kalacak şekilde istif edilmelidir. Birkaç cins örtü üst üste konacaksa büyükler alta gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Böylece hem düzgün durmaları, hem de kolayca sayılmaları sağlanmış olur.

1.3. Örtülerin Serilmesi

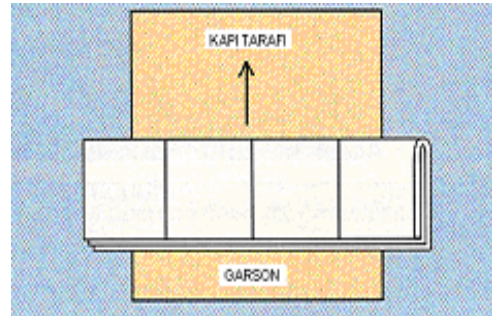
Temiz masa örtüleri serilmeden önce, kirli örtülerin toplanması gerekir. Ancak toplama işlemi gelişi güzel yapılmaz. Örtülerin kat izinden hareketle toplama yapılmalı, sayarak bohçalama alışkanlık haline getirilmelidir. Bu arada, kirli olan molton var ise önce bunlar değiştirilmelidir.

Kirli örtüler toplandıktan sonra, boş kalan masalara uygun boylarda örtüler yalın katlar altta, kat yeri masanın orta yerinde kalacak şekilde tek tek konularak serilmeye hazır hale getirilir.

Bir masaya örtü serilirken sırasıyla şu işlemler yapılır:



Resim 6 : Örtü serme

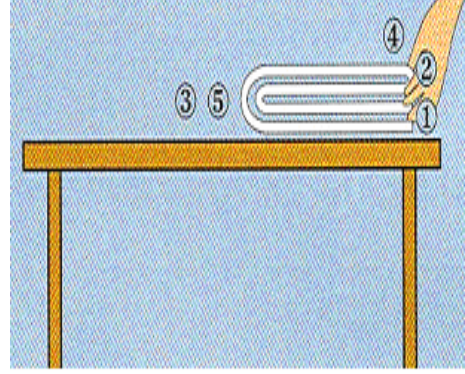


Şekil 5: Örtü serme

- Ø Yüzünüzü salon girişine dönünüz.
- Ø Örtüyü, uzunlamasına dörde katlanmış şekilde masa üzerine açınız.
- Ø Sağa ve sola sarkan kısımların eşitliğini sağlayınız. (Örtünün yalınkat kenarlarının altta ve kendinize bakan tarafta olmasına dikkat ediniz.)



Resim 7: Örtü serme



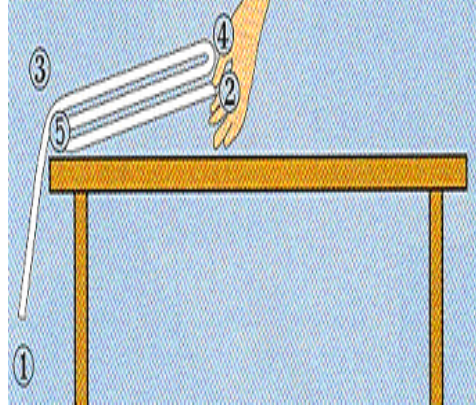
Şekil 6 : Örtü serme

Ø Kollarınızı iki yana açarak parmaklarınızı örtünün kat aralıklarına yerleştiriniz.

(En alt katına küçük parmağınızı, alttan ikinci katına yüzük ve ortaparmaklarınız bitişik, diğer katına da işaret parmağınızı, en üste de baş parmağınız gelecek şekilde yerleştiriniz.)



Resim 8: Örtü serme



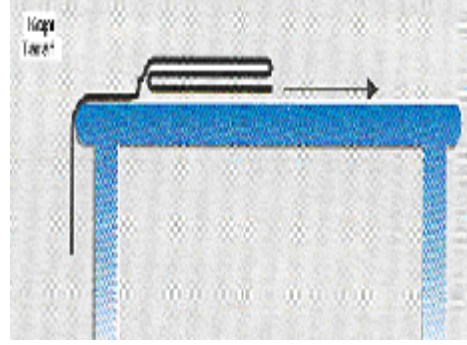
Şekil 7 : Örtü serme

Ø Temiz örtüyü iki elinizle yukarı kaldırarak en alt katı, masanın karşı kenarından sarkıtınız.

(Bu işlemi yaparken örtünün gergin, parmaklarınızın uygun kat aralarında olmasına dikkat ediniz.)



Resim 9: Örtünün açılması



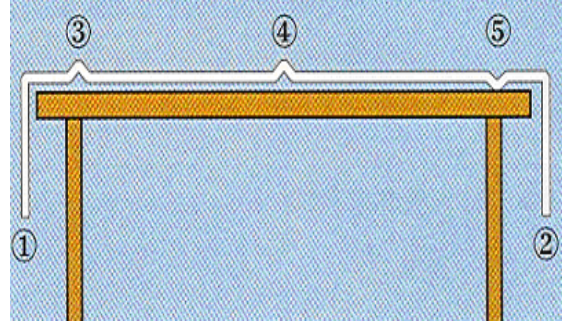
Şekil 8: Örtünün açılması

- Ø Her iki elinizin baş parmaklarınızı serbest bırakınız .
- Ø Örtünün diğer kenarını kendinize doğru çekiniz.

(Örtü katlarının birbirine yapışmasını önlemek için çekme işlemi sırasında ellerinizi hafif silkeleyiniz.)



Resim 10: Örtünün serilmesi



Şekil 9: Örtünün serilmesi

- Ø Örtüyü iyice kendinize çekerek eldeki son kenarı da serbest bırakınız.
- Ø (Örtü üzerindeki ütü çizgilerinin masa üzerinde orantılı olmasına özen gösteriniz.)

- Ø Örtüyü serdikten sonra, masadaki duruşunu ve kenarlardan sarkan kısımları kontrol ediniz.
- Ø Örtünün toplanan kısımları varsa parmak uçları ile düzeltiniz.

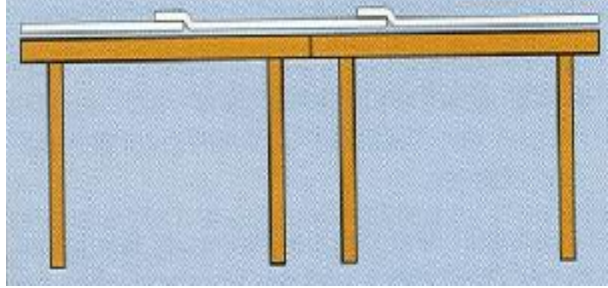
(Örtüye ellerinizle mümkün olduğunca az dokunmaya çalışınız.)



Resim 11: Örtünün kontrolü

1.4. Uzun Masa Örtülerinin Serilmesi

Uzun masa örtüleri, ziyafetler, balolar, konferanslar vb. kalabalık misafir topluluklarını katılacağı toplantılar için hazırlanan masalara serilir. Boyları uzun olduğu için bir kişi tarafından serilemez.



Şekil 10 : Uzun masa örtüsü

Örtü dörde katlı olarak masanın üzerine konur. Tek katlı kenarların altta kalmasına dikkat edilir. Karşılıklı olarak masa uçlarına geçilir.

Örtü havaya kaldırıp açıktan sonra masa üzerine, kenarlar eşit sarkacak şekilde serilir. Ortadaki yüksek çizginin yukarıya gelmesine dikkat edilir.

Bir masaya birden fazla örtü serilecekse diğer örtülerde aynı şekilde masalara serilir. Örtülerin birbirine 10 cm binmesi ve çizgilerin aynı doğrultuda olması gerekir.

1.5. Servis Sırasında Kirli Masa Örtülerinin Değiştirilmesi

Servis sırasında yemek masasında kirlenmeler meydana gelebilir. Yine servisin kalabalık olduğu günlerde restoran masaları bazen iki kere kullanılmak durumunda kalabilir. Bu da misafir önünde örtü değiştirme durumunu ortaya çıkarır. Konukların çıplak masayı ve altındaki kirli alt örtüyü görmeleri istenmez. Kirli örtüyü kaldırırken aynı anda temizini örtmek önemlidir. Örtü değişimi, gayet estetik ve göz zevkini bozmayacak şekilde yapılmalıdır. Bunun için şöyle hareket edilir:



Resim 12: Kirli masa örtüsü değiştirme

- Ø Masanın üstünü boşaltınız.
(Yiyecek artıklarını temizleyiniz. Örtü çok kirliyse, lekelerin üzerine bir kumaş peçete seriniz.)
- Ø Temiz örtüyü, masa üzerine uzunlamasına dörde katlı şekilde koyunuz.

- Ø Sağa ve sola sarkan kısımların eşitliğini sağlayınız.
(Örtünün yalınkat kenarların altta ve kendinize bakan tarafta olmasına dikkat ediniz.)



Resim 13: Kirli masa örtüsü değiştirme

- Ø Kirli örtünün karşıdan sarkan kısmını kıvrarak masanın üzerine toplayınız
(Bu işlemi masa tablasının görünmesini engelleyecek şekilde yapınız.)

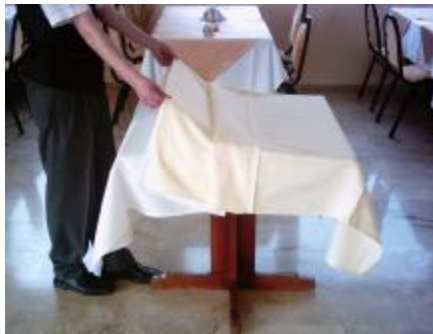


Resim 14: Kirli masa örtüsü değiştirme

- Ø Temiz örtüyü iki elinizle yukarı kaldırarak en alt katı, masanın karşı kenarından sarkıtınız.

Ø

(Bu işlemi yaparken örtünün gergin, parmaklarınızın uygun kat aralarında olmasına dikkat ediniz..)



Resim 15: Kirli masa örtüsü değiştirmesi

Ø Kirli örtünün kıvrılmış olan kısmını, yüzük ve küçük parmaklarınızla tutunuz. Her iki örtüyü de kendinize doğru çekiniz. *(Bu esnada, temiz örtünün üstteki orta katını serbest bırakınız.)*



Resim 16: Kirli örtünün alttan çekilmesi

Ø Temiz örtüyü masanın üzerine bırakırken kirli örtüyü altından çekip alınız.

(Çekme sırasında, örtülerin birbirine yapışmaması için elinizdeki örtüyü hafifçe silkeleyiniz. Kirli örtüyü alırken baş ve işaret parmaklarınızı kullanınız.)



Resim 17: Örtünün kontrol edilmesi

Ø Örtüyü serdikten sonra, masadaki duruşunu ve kenarlardan sarkan kısımları kontrol ediniz.

Ø Örtünün toplanan kısımları varsa parmak uçları ile düzeltiniz. (Örtüye ellerinizle mümkün olduğunca az dokunmaya çalışınız.)

1.6. Skört Takılması (Masa Eteği)

Büfe ve display hazırlamada masalara skirt takılır. Skörtler masa örtüsüne pileli yerlerinden toplu iğne ile tutturularak takılır. Bir diğer yol da cırt cırt (giysi ve ayakkabılarda kullanılan yapışkan kumaş) kullanılır.

Kısa skörtleri bir kişi takabilir. Fakat uzun skörtler takılırken bir kişi skörtü tutarken diğeri takmalıdır. Skört takılırken şu şekilde hareket edilir:



Resim 18:Skört takma

- Ø Skört takılacak masaların üzerine normal örtüleri seriniz
- Ø Skört takma sırasında kaymaması için örtülerin üzerine belirli aralıklarla ağırlıklar yerleştiriniz.
- Ø Bir köşeden başlanarak skörtü toplu iğneler ile 8-10 cm aralıklarla örtüye masa kerarından tutturunuz.

(Skörtün üst kenarının yarım ile bir santim kadar yukarıda kalmasına dikkat ediniz.)

- Ø Skört takma işleminin tamamlanmasına rağmen artan skört var ise bu kısım görünmeyecek şekilde düzgünce masa altına gizleyiniz.

1.7. Köpük Yapma



Resim 19: Köpük yapma

- Ø Örtüsü serilip skörtü çekilmiş masanın üzerine köpük yapılacak örtüyü seriniz.
- Ø Masanın sol tarafından başlanarak örtüyü topaklar halinde tutarak bükme işlemi yapınız.

(Örtü yeterli gelmez ise ikinci bir örtü sererek kaldığı yerden devam ediniz. Oluşan dalgaların birbirine orantılı ve masanın kenarlarından sarkmamasına dikkat ediniz.)

1.8. Masa Örtülerinin Toplanması



Resim 20:Masa örtüsünün toplanması

Temiz masa örtülerinin toplanması işlemi, daha ziyade, üstü açık restoran, konferans ve ziyafet salonları gibi zaman zaman kullanılan yerlerde söz konusudur. Temiz örtüler toplanarak kaldırılır ve gerektiği zaman tekrar kullanılır. Masa örtülerinin toplanmasında esas, örtü çizgilerinin aynı şekilde katlanmasıdır. Masada duran temiz bir örtü şu şekilde toplanır.

Ø Örtü masaya ne taraftan örtülmüşse o tarafa geçiniz.

(Örtüdeki çukur çizgi örtünün masaya ne taraftan serildiğini gösterir. Çukur ütü izinin bulunduğu tarafa geçiniz.)

Ø Sol elinizle örtünün ortasındaki yüksek çizgiden tutunuz.

Ø Diğer elinizle de mümkün olduğu kadar öbür kenara yakın bir yerden aynı şekilde tutunuz.



Resim 21:Masa örtüsünün toplanması

Ø Örtüyü yukarı kaldırarak hafifçe silkeleyiniz.

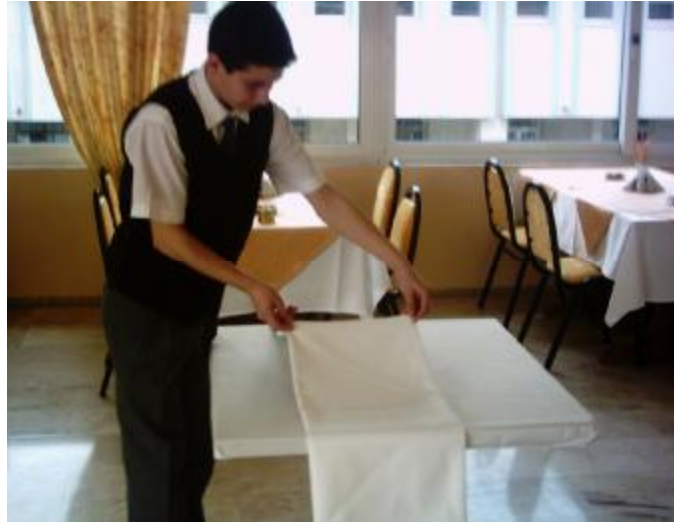
Ø Serbest kalan yalın kat kenarlar ileriye doğru atılarak örtüyü masaya bırakınız.

(Bu aşamada örtü dörde katlanmış durumdadır. Örtü kenarlarının bir birlerine denk geldiğinden emin olunuz.)



Resim 22: Masa örtüsünün toplanması

Ø İkiye katlanmış olan örtünün ortasındaki sağ-sol yönündeki kabarık çizgiye aynı işlemi bir kez daha yaparak masaya bırakınız.



Resim 23: Masa örtüsünün toplanması

Ø Sol eliniz ileride olacak şekilde, örtünün ortadaki ileriye doğru olan kabarık çizgiden tutularak havaya kaldırınız.

Ø Örtünün serbest uçlarını ileriye atınız.



Resim 24: Masa örtüsünün toplanması

Ø Bu işlemi bir kez daha tekrarlayınız.



Resim 25: Masa örtüsünün toplanması

Ø Örtü toplama işlemi tamamlayarak örtüyü kaldırınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
- Ø Masa örtülerini temin ediniz. - Ø Masa örtülerini seriniz. - Ø Servis esnasında masa örtülerini değiştiriniz. - Ø Masalara skört (masa eteği) takınız. - Ø Masa örtülerini toplayınız.	- Ø Çamaşırhaneden temiz masa örtüleri alınız. - Ø Örtüleri alırken temiz ve ütülü olmasına dikkat ediniz. - Ø Her masanın üstüne bir örtü ve bir kapak bırakınız. - Ø Sırasıyla örtüleri seriniz. - Ø Bütün örtüleri aynı standartta seriniz. - Ø Örtüleri misafirlerden izin alarak değiştiriniz. - Ø Hızlı ve titiz olunuz. - Ø Arkadaşınızdan yardım alarak hızlı çalışınız. - Ø Örtüleri usulüne uygun toplayınız. - Ø Çamaşırhaneye teslim etmeyi unutmayınız. - Ø Yaptığınız her çalışmada hijyen kurallarına uyunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular

A) Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1) Aşağıdakilerden hangisi restoranda konuklar yokken örtünün masanın hangi tarafından açılacağını belirten doğru terimdir?

- A)Yüzünüzü restoran girişine bakacak şekilde dönünüz.
- B) Çukur çizgi tarafından durunuz.
- C) Yüksek çizgi tarafından başlayınız.
- D) Restoran girişinden başlayarak saat yönünde hareket ediniz.

2) Aşağıdakilerden hangisi örtü açma işlemi bittikten sonra yapılacak işlemlerden biri değildir?

- A) Kat izlerinin kenarlara uzaklığı kontrol edilir.
- B) Parmak uçlarıyla rötüşlanır.
- C) Eğiklikler kenarlardan hafifçe silkelenerek düzeltilir.
- D) Örtü sıvazlanarak ütü kat izleri yok edilir.

3) Temiz örtüler toplanırken masanın hangi tarafından toplanır?

- A) Çukur çizgi tarafından
- B) Yüksek çizgi tarafından
- C) Yüzümüz restoran girişine bakacak şekilde
- D) Restoran girişinden başlayarak saat yönünde

4) Masaya birden fazla örtü örtülecekse birleşme yerlerinin birbirleri üzerine bindirmeleri, en az kaç cm olmalıdır?

- A) 5 cm
- B) 10 cm
- C) 15 cm
- D) 20 cm

5) Aşağıdakilerden hangisi sentetik kumaştan yapılan peçetelerin tercih edilmeme nedenlerinden biri değildir?

- A) Ucuzluğu
- B) Sağlıklı olması
- C) Sıvı emiciliği
- D) Dayanıklılığı

6) Aşağıdakilerden hangisi, masa alt örtüsünün faydalarından biri değildir?

- A) Masanın kusurlarını örter.
- B) Servis sırasında gürültüyü önler.
- C) Kaza sonucu sıvıların dökülmesini önler.
- D) Masa örtüsünün kaymasını engeller.

7) Aşağıdakilerden hangisi masa alt örtülerinin ebatlarını doğru olarak tanımlar?

- A) Masadan 10 cm daha kısa olacak şekilde olmalıdır.
- B) Masa ile aynı ebatta olmalıdır.
- C) Masadan 30 cm daha uzun olmalıdır.
- D) Masanın her tarafından 10 cm sarkacak şekilde olmalıdır.

8) Masa örtüleri masadan aşağı kaç cm. sarkmalıdır?

- A) 20-25 cm
- B) 15-20 cm
- C) 30-35 cm
- D) 40 cm

9) Aşağıdakilerden hangisi restoranda kapak kullanım nedenlerinden biridir?

- A) Masa örtüsünün yıpranmasını önler.
- B) Masa örtülerinin çabuk kirlenmesini önler.
- C) Masa üstünün çabuk temizlenmesini sağlar.
- D) Masanın pürüzlerini gizler.

B) Aşağıdaki sorularda yer alan parantez içlerine doğru olanına “D” yanlış olanına “Y” harfini yazınız.

- 10) () Servis sırasında kirli örtü değiştirme, masanın üzeri misafire gösterilmeden yapılmalıdır.
- 11) () Peçeteler misafirin kıyafetini korurken kendileri kirlenir.
- 12) () Uzun masa örtülerini de diğer masa örtülerinde olduğu gibi sereriz.
- 13) () Köpük yapılmış masalar daha çok lüks hizmet veren Ala carte restoranlarda kullanılır.
- 14) () Masa örtülerinde ütü katlaması önce aynı yönde dörde, sonra aksi yöne dörde katlanır.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen uygulama konusunu öğretmeniniz ya da bir arkadaşınızın gözetiminde yapınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kıyafetini ve uygulamayla ilgili araç-gerecinin uygunluğunu kontrol ettiniz mi?		
Yüzünüzü salon girişine döndünüz mü?		
Örtüyü dörde katlı olarak ince katları altta ve kendinizden tarafta olacak şekilde masa üzerine serdiniz mi?		
Örtünün sağa ve sola sarkan kısımlarının eşitliğini sağladınız mı?		
Parmaklarınızı örtünün kat aralarına uygun şekilde yerleştirdiniz mi?		
Örtüyü yukarı kaldırarak alt katını masanın karşı kenarından sarkıttınız mı?		
Her iki elinizin baş parmaklarınızı serbest bırakıp örtünün diğer ucunu kendinize doğru çektiniz mi?		
Örtünün son katını kendinizden tarafa bırakıp, masadaki duruşunu ve sarkan kısımlarının uygunluğunu kontrol edip düzelttiniz mi?		
Örtüde toplanan kısımlar var ise bunları parmak uçlarınız ile düzelttiniz mi?		
İşlem basamaklarına uygun olarak kapakları serdiniz mi?		
Masa örtülerini belirtilen süre ve usullerde serdiniz mi?		
Servis esnasında işlem basamaklarını takip ederek kirli masa örtülerini temiz ile doğru olarak değiştirdiniz mi?		
Masa kenarlarına belirtilen aşamaları takip ederek skörtü uygun şekilde çektiniz mi?		
Uygun malzemeleri kullanarak belirtilen aşamalara uygun köpük yapabildiniz mi?		

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız,
“Öğrenme Faaliyeti-1’i” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “EVET” ise “Öğrenme Faaliyeti-2” ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanında restoranlarda kullanılan peçeteleri tanıyabilecek, yöntem ve tekniklerine göre seri olarak katlayabilecek ve masalara yerleştirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan peçetelerin ne tür malzemelerden yapıldıklarını, ölçülerini ve en yaygın kullanılan katlama şekillerini araştırarak elde ettiğiniz bilgileri yazılı olarak sınıfa getiriniz.

2. PEÇETELER

Peçeteler misafirlerin yemek esnasında kullandıkları kumaş veya kağıttan yapılmış servis araçlarıdır. En çok ağız silmek için kullanılır. Özellikle yemek esnasında, içki içmeden önce, bardağın yağlanmaması ya da ruj lekesiyle kirlenmemesi için dudakların yağının ve boyasının alınması amacıyla kullanılır.

Aynı hareket, konuşmak icap ettiğinde de yapılır. İnsanın parlayan yağlı bir ağızla, karşısındaki ile konuşması, pek hoş değildir.

Peçeteler ayrıca dize serilerek elbiseye yemek ve içki dökülmesini de önler. Peçeteler çeşitli şekiller verilerek masanın daha güzel ve estetik görünmesine de katkıda bulunur.

2.1. Peçete Çeşitleri

2.1.1. Yapıldıkları Malzemeye Göre Peçete Çeşitleri

2.1.1.1. Kumaş Peçeteler

Kumaş peçeteler, masa örtülerinde olduğu gibi pamuklu, keten , pamuk – keten karışımı veya pamuk terilen karışımı kumaşlardan yapılır. Peçete yapımında kullanacağımız kumaşta, sıvıları emicilik özelliğinin yanı sıra, kolay temizlenebilir ve kalıcı şekil alabilir özelliklerinin de olmasına dikkat edilmelidir.

Kumaş peçetelerde, temizliğin de simgesi olan beyaz renk kullanılır. Örtülerin renkli olması durumunda peçetelerin de aynı renkte olması, masa dekorasyonu açısından önemlidir.

2.1.1.2. Kağıt Peçeteler

Kağıttan yapılan tek veya çok katlı peçetelerdir. Yemek masalarına nazaran daha çok kokteyllerde ve orta sınıf yiyecek içecek işletmelerinde kullanılır. Kağıt peçeteler, el ve ağız silmek için kumaş peçete yerine veya birlikte kullanılır. Renk olarak beyaz yaygındır, renkli ve desenli olabilir. Bazı işletmeler peçete üzerine kendi armalarını bastırır.

Kağıt peçeteler, boyut olarak kare biçimli 15 X 15 cm veya 20 X 20 cm olabilir. Peçeteler, misafirlere üçgen şeklinde ikiye katlanmış olarak ekmek tabağı ya da özel peçetelik içinde sunulur.

2.1.2. Kullanıldıkları Yere Göre Peçete Çeşitleri

Kumaş peçeteler, kullanıldıkları yere, zamana ve kullanılan kişilere göre farklı isim alır. Bunlar:

- Ø Yemek peçeteleri
- Ø Kahvaltı ve çay peçeteleri
- Ø Servis (Garson) peçeteleri
- Ø Tepsi (Manşet) peçeteleri

2.1.2.1. Yemek Peçeteleri

Misafirlerin öğle ve akşam yemeklerinde kullandıkları kumaş peçetelerdir. İşletmenin sınıfına ve servisin kalitesine göre, keten, pamuklu veya teri-koton kumaşlardan yapılır. Yemek peçetelerinde, emicilik, tutuculuk ve kolay temizlenebilirlik gibi özellikler bulunmalıdır. Ayrıca, dekoratif amaçlı kullanılan kumaş peçetelerin kolay şekil alabilme özelliğine de sahip olması gerekir.

Peçetelerin rengi masa örtüleri ve salonun diğer tefrişi ile uyumlu olmalıdır. İşletmelerde ağırlıklı olarak beyaz renk seçilirken açık tonlarda renkli olanlar da kullanılmaktadır.

Boyut olarak kare biçimli olup 45 X 45 cm ile 60 X 60 cm arasında değişebilmektedir. Bunların en kullanışlı olanları, 50 X 50 cm boyutlarında olanlardır.

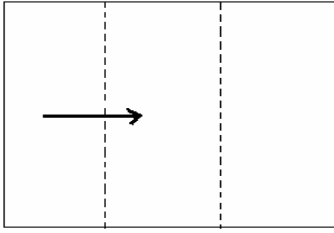
2.1.2.2. Kahvaltı ve Çay Peçeteleri

Misafirlerin kahvaltı ve çay saatlerinde kullandıkları kumaş peçetelerdir. Yemek peçetelerinde olması gereken özellikler, kahvaltı ve çay peçeteleri için de geçerlidir. Kahvaltı servisinde kullanılan servis araçlarında olduğu gibi, kahvaltı ve çay peçetelerinin boyutları da yemek peçetelerine göre biraz daha küçüktür. Genellikle, 35 X 35 cm ile 40 X 40 cm boyutları arasında olur. Beyaz rengin yanı sıra, açık pastel renklerde de olabilir.

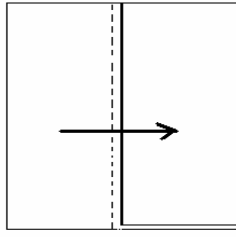
2.1.2.3. Servis (Garson) Peçeteleri

Garsonların servis sırasında işlerini daha kolay yapabilmeleri için kullandıkları, beyaz renkli pamuklu ya da keten kumaştan yapılmış, 60 X 60 cm boyutlarında olan peçetelerdir

Garson peçeteleri kullanım amacına uygun olarak değişik şekillerde katlanır. Peçete, sol kol üzerinde taşınacak ise şu şekilde katlanır:



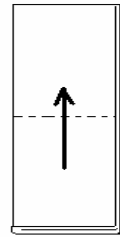
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

Garson Peçetesinin Katlanması

Peçete düz açıldıktan sonra üçe katlanır. Bu işlem peçete üç eşit parçaya bölünmüş şekilde önce birinci kat, daha sonra aynı şekilde ikinci defa katlanarak yapılır. Peçete elde servis amaçlı kullanılacaksa enlemesine bir kere daha katlanır (şekil 4).



Resim 1 Garson peçetesi

Servis (Garson) peçetesi bilek hizasında asılarak sol kolda, katlanmış olarak cepte veya elde taşınabilir.

Servis Peçetelerinin Sağladığı Faydalar ve Kullanıldığı Yerler

- Ø Boş tabakların toplanmasında, gömlek veya ceket kolunun kirlenmesini önler.
- Ø Sıcak tabak tutmada, tepsi, fayans vb. servis kaplarını taşıırken elin yanmasını önler.
- Ø Temiz tabakların ve takımların taşınmasında parmak izinin kalmasını önler.
- Ø Yemek kaplarının taşınması sırasında çizilmelerini ve kaymalarını önler.
- Ø Konukların masasına bir şey döküldüğünde, etrafa yayılmasını engellemede ve temizliğinde kullanılır.
- Ø Soğuk sunulan şarapların servisinde, şişeyi sarmada kullanılır.

2.1.2.4. Tepsi (Manşet) Peçeteleri



Resim 2.. Dolly

Tepsiye konulan malzemelerin kaymasını ve tepsilerin kirlenmesini önlemek amacıyla kullanılan peçetelerdir. Ayrıca servis esnasında tepsinin daha hoş görünmesine de katkıda bulunur. Günümüzde kullanım kolaylığı vermesi açısından kağıt olanları (dolly) kullanılmaktadır. Kağıt olanları, hem desenli olmaları hem de çeşitli ebatlarda olmaları sebebiyle kullanımı oldukça yaygındır.

2.1.3. Peçete Katlama Şekilleri

Peçete kullanımı ve katlanması çok uzun yıllar öncesine dayanmaktadır. Peçeteler, masaların dekoratif yönünü zenginleştirmek amacıyla çok değişik şekillerde katlanmıştır. Peçeteler daha çok ağzın silinmesi amacıyla kullanıldığından, özellikle 1950’li yıllarda misafir sağlığı açısından mümkün olduğunca peçetelere az dokunulması yoluna gidilmiştir.

Peçete katlama alışkanlığı zaman zaman önemini kaybetse de 1980’li yıllarda tekrar benimsenmeye başlanmıştır.

Peçeteler çamaşırhanede yıkanıp ütülendikten sonra, boyuna ve enine olmak üzere dörde katlanırlar. Bu arada, peçete üstünde işletmenin arması varsa, o da üste getirilir. Bu katlama şekline ütü katlaması denir.

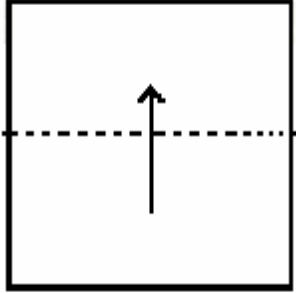
Peçeteler, çamaşırhaneden alınırken mümkün olduğunca kırıştırmadan ofise getirilip raflarına istiflenmelidir.

Restoran servise hazırlanırken peçeteler, masaların ve salonun güzel görünmesi amacıyla bir takım şekiller verilerek katlanır. Pek çok peçete katlama şekilleri vardır. Bunların içerisinde en ideal olanı, katlama esnasında peçeteye en az dokunma ile yapılan katlama şeklidir. Peçetelerin, çamaşırhaneden geldiği şekli ile kuvere yerleştirilmesi dahi söz konusu olabilir.

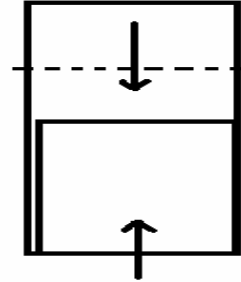
2.1.3.1. Basit Katlama Şekilleri

a) Tek Basamak

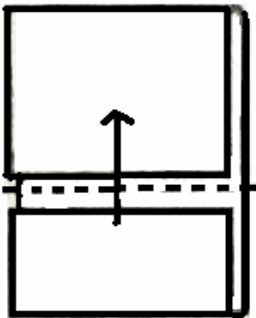
Basit bir katlama şekli olup en az el dokunan katlama şekillerinden birisidir. Şu şekilde hareket edilerek katlanır.



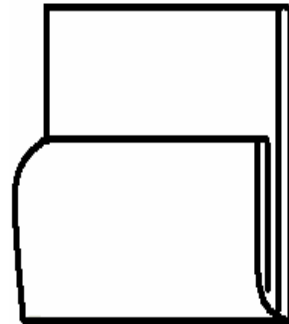
Şekil 5: Peçeteyi ortadan ikiye katlayınız.
(Üst kenarı alt kenara oranla biraz daha geniş katlayınız.)



Şekil 6: Alttan ve üstten kenarları içeriye doğru katlayınız.
(Peçetenin katlarının temiz ve düzgün görünmesine dikkat ediniz.)



Şekil 7: Alt kenarı bir kere daha yukarıya doğru katlayınız.



Şekil 8: Basamak oluşturacak şekilde kuverdeki yerine yerleştiriniz.

b) Merdiven



Resim 3: Peçeteyi tek kat olarak açınız.



Resim 4: Peçeteyi sola doğru ikiye katlayınız.



Resim 5

Peçetenin alt ve üst kenarlarını, dört parmak eninde olacak şekilde içeriye doğru katlayınız.



Resim 6

Alt kenarı bir kere daha katlayınız.



Resim 7

Peçetenin orta kısmını, yukarı kaldırınız.

Orta parmağınız altta, işaret parmağınız üstte olacak şekilde peçeteyi tutarak yukarı kaldırınız.



Resim 8

(Kuverdeki yerine koyarken katların düzgün görünmesine özen gösteriniz.)

c) Zarf Katlama Şekli



Resim 9

Peçeteyi tek kat açarak tepe açısı yukarı gelecek şekilde üçgen haline getiriniz.



Resim 11

Sağ ve sol kenarları bir kez daha ortada birleşecek şekilde katlayınız.



Resim 13

Üst taraftaki üçgeni aşağıya doğru kapatarak peçeteyi zarf şekline getiriniz.



Resim 10

Peçetenin sağ ve sol alt köşelerini ortada birleştiriniz.



Resim 12

Peçetenin alt kısmını yukarıya doğru katlayınız.

(Katlama işlemini yukarıda bir üçgen, altta dikdörtgen oluşacak şekilde yapınız)



Resim 14

d) Smokin Katlama Şekli



Resim 15

Peçeteyi tek kat açıp tepe açısı yukarı gelecek şekilde üçgen haline getiriniz.



Resim 17

Peçeteyi, üçgen kısmı alta gelecek şekilde ters çeviriniz. Sağ üst köşeyi alta doğru katlayınız.



Resim 19

Yeni oluşan sağ ve sol köşeleri smokinin yakasına paralel olacak şekilde arkaya kıvrınız.



Resim 16

Peçeteyi taban kenarından, iki parmak eni kadar yukarı katlayınız.



Resim 18

Peçetenin sağ üst köşesini de aşağıya doğru katlayınız.
(Smokinin yaka kısımlarının “V” harfi oluşturacak şekilde olmasına dikkat ediniz.)



Resim 20

Smokinin aşağıya sarkan uçlarını alttan arkaya doğru katlayınız.
(Kuver tabağına, varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştiriniz)

e) Gmlekleli Smokin Katlama



Resim 21

Tek kat açılmış peçeteyi, açık kenarlar yukarı gelecek şekilde ikiye katlayınız



Resim 23

Peçeteyi sırt kısmı üste gelecek şekilde ters çevriniz
Sağ ve sol üst köşeleri ortada birleştiriniz.
(Katlanan kısımların bozulmamasına özen gösteriniz)



Resim 25



Resim 22

Smokin içindeki üst köşeyi aşağıya doğru çekerek gömleğin yakalarını oluşturacak şekilde yanlara açınız.

Peçetenin üst katını önce geriye doğru sonra da ileriye doğru katlayınız.
(Katlanan kenarın ortadaki kat yerine çıkışacak şekilde olmasına dikkat ediniz.)



Resim 24

Her iki yandaki alt köşeleri, arkaya kıvrınız.
Aşağıdaki kenara düzgün bir görünüm vermek için iki parmak eni kadar alta kıvrınız.



Resim 26

(Kuvert tabağına, varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştiriniz)

f) Banthı Şilt Katlama Şekli



Resim 27

İnce kenarlarını oluşturan köşe aşağıya gelecek şekilde peçeteyi dörde katlayınız



Resim 28

En üstteki katı ortaya kadar, bir parmak kalınlığında, rulo yapınız.



Resim 29

Rulonun sağ ve sol uçlarını altta kalacak şekilde arkaya kıvrınız.



Resim 30

(Peçetenin kirlenmemesine ve şeklinin bozulmamasına dikkat ederek tabağa yerleştiriniz)

2.1.3.2. K lah  eklinde Katlanan Peçeteler

Peçeteler

a) Koni Katlama  ekli



Resim 31

Peçeteyi tek kat olarak açınız.



Resim 32

Peçeteyi ek yerleri a a ıya gelecek şekilde ikiye katlayınız.



Resim 33

Sa   st k  eyi aşağıdaki kenarın ortasına getirerek bir üçgen oluşturunuz.



Resim 34

  geni sola yatırarak tek bir kare elde ediniz (*Katlama esnasında kenarların birbirine paralel olmasına dikkat ediniz.*)



Resim 35

Üçgenin sa ındaki katlama izi ortaya gelecek şekilde peçeteyi yuvarlayınız. (*Yuvarlama işlemini sa  elinizi peçetenin içine sokarak yapınız.*)



Resim 36

(* ekli bozmadan dik olarak kuverdeki yerine yerleştiriniz.*)

b) Basit K lah



Resim 37

Peçeteyi, yalın kat köşeleri aşağıya gelecek şekilde dörde katlayınız.



Resim 38

Peçetenin alt köşesini yukarıya katlayarak üçgen haline getiriniz.



Resim 39

Peçetenin alt köşelerini arkaya kıvrınız. Birbirinin içerisine sokarak sabitleyiniz



Resim 40

(Dik olarak kuverdeki yerine yerleştiriniz,)

c) Sivri K lah



Resim 41

Peçeteyi, yalın kat köşeleri aşağıya gelecek şekilde dörde katlayınız.



Resim 43

Tek kat köşeleri  nde kalacak şekilde, alt köşeleri arkaya kıvrılarak tutturunuz.



Resim 42

Peçetenin alt köşesini yukarıya doğru üçgen olacak şekilde katlayınız.
(Tek katlı köşeleri, üst köşeye iki parmak kalacak şekilde katlayınız.)



Resim 44

Peçeteyi kuvere dik olarak yerleştiriniz.

d) Taç Katlama Şekli



Resim 45

Yalın kenarlar aşağıya gelecek şekilde peçeteyi ikiye katlayınız.



Resim 46

Sağ üst köşeyi, alt kenarın ortasına gelecek şekilde katlayınız.



Resim 47

Sol alt köşeyi ise üst kenar ortasına gelecek şekilde katlayınız



Resim 48

Peçeteyi üst kısımlarından tutarak ters çeviriniz, peçeteyi bırakmadan tam ortasından ikiye katlayınız.
(Bu işlemi yaparken, daha önce katlanan yerlerin bozulmamasına dikkat ediniz.)



Resim 49

Her iki yandaki küçük üçgenlerin aşağıya bakmasını sağlayınız.



Resim 50

Soldaki üçgeni ortadan ikiye katlayarak üst kenarını sağdaki üçgenin altına yerleştiriniz.



Resim 51

Peçeteyi sağdan sola doğru ters çevirerek aynı işlemi diğer üçgene de uygulayınız.



Resim 52

Taban kısmını açarak katlama işlemini tamamlayınız.
(Dik olarak kuverdeki yerine yerleştiriniz,)

e) İngiliz Peçetesi



Resim 53

Yalın kat açılmış peçeteyi uç kısımları yukarı gelecek şekilde üçgen katlayınız.



Resim 55

Aşağıdaki köşeyi önce yukarıya, sonra yarısı kadar da aşağıya katlayınız.

(İlk katlama işlemini tepe noktasından yaklaşık iki parmak aşağıda olacak şekilde yapınız.)



Resim 57

(Kuvare yerleştirmeden önce, peçetenin yan uzantılarına değişik şekiller veriniz).



Resim 54

Önce sağ alt, sonra da sol alt köşeler üst köşe üzerinde birleştirilir.



Resim 56

Sağ ve sol alt köşeleri arkaya kıvrarak birbirine tutturunuz.

f) Burç Katlama Şekli



Resim 58

Yalın kat açılmış peçeteyi uç kısımları yukarı gelecek şekilde üçgen katlayınız.



Resim 59

Önce sağ alt, sonra da sol alt köşeler üst köşe üzerinde birleştirilir.



Resim 60

Alt köşeyi geriye doğru kıvrınız



Resim 61

Sağ ve sol alt köşeleri arkaya kıvrarak birbirine tutturunuz.



Resim 62

(Kuverdeki yerine dik olarak yerleştiriniz.)

g) Frak Kuyruğu



Resim 63

Peçeteyi, tepe noktası aşağı gelecek şekilde üçgen katlayınız.



Resim 64

Sağ ve sol köşeleri alt köşede birleştirecek şekilde katlayınız



Resim 65

Alt köşeleri tekrar üst köşede birleştirecek şekilde ortadan yukarıya katlayınız.



Resim 66

Altındaki üçgeni üstteki üçgenlerin ortasına gelecek şekilde iki kere katlayınız..



Resim 67

Sağ ve sol alt köşeleri arkaya kıvrarak birbirine tutturunuz .



Resim 68

(Peçeteyi kuvere yerleştirirken yandaki uzantılara hafifçe aşağıya eğiniz.)

h) Viking Başlığı



Resim 69

Peçeteyi, tepe noktası aşağı gelecek şekilde üçgen katlayınız.



Resim 71

Alt köşeleri tekrar üst köşede birleşecek şekilde ortadan yukarıya katlayınız.



Resim 73

Aşağıdaki üçgeni yukarıya doğru katlayınız.

(Katlama işlemini iki parmak aşağıda olacak şekilde yapınız.)



Resim 70

Sağ ve sol köşeleri alt köşede birleşecek şekilde katlayınız



Resim 72

Aynı köşeleri yarılarına kadar, sağa ve sola açarak katlayınız.



Resim 74

Sağ ve sol alt köşeleri arkaya kıvrarak birbirine tutturunuz.



Resim 75

(Kuverdeki yerine dik olarak yerleştiriniz.)

2.1.3.3. Akordeon Katlamalı Peçeteler

a) Tavus Kuşu Kuyruğu



Resim 76

Peçeteyi sağa doğru ikiye katlayınız.



Resim 77

Peçetenin $\frac{3}{4}$ 'lük kısmını akordeon
şeklinde katlayınız.

*(Katlanan kısımların eşit kalınlıklarda
olmasına özen gösteriniz.)*



Resim 78

Akordeon katlı kısım dışta kalacak
şekilde peçeteyi enlemesine ikiye
katlayınız.



Resim 79

Sağda oluşan karenin üst köşesini
aşağıya katlayarak yelpazenin içine
yerleştiriniz.

*(Katlama işlemini yalın katların
bulunduğu köşeden yapınız.)*



Resim 80

Peçeteyi akordeon kısımlarından tutarak
yelpaze şeklinde açınız.

*(Peçeteyi kuvere, kuyruk kısmının
masanın ortasına bakacak şekilde
yerleştiriniz.)*

b) Yelpaze Katlama



Resim 81

Yalınkat açılmış peçeteyi ortadan ikiye katlayınız



Resim 82

Aynı işlem bir kere daha yapınız.



Resim 83

Peçeteyi uzunlamasına önünüze alarak tamamını akordeon şeklinde katlayınız

(Akordeon katlama yaparken katların eşit aralıklarda olmasına özen gösteriniz)



Resim 84

Peçeteyi sağ ve sol kenarlarından tutarak yelpaze şeklinde açınız.

(Yelpaze şeklinde açarken akordeon katların bozulmamasına dikkat ediniz).

c) İki Katlı Yelpaze



Resim 85

Peçeteyi, açık tarafı aşağıya gelecek şekilde ikiye katlayınız.



Resim 87

Peçeteyi uzunlamasına önünüze alarak akordeon şeklinde katlayınız.

(Akordeon katlama yaparken katların eşit aralıklarda olmasına özen gösteriniz.)



Resim 89

Peçeteyi katları misafir tarafından görülecek şekilde kuverdeki yerine yerleştiriniz



Resim 86

Alttaki açık kenarları, bir kere daha yukarıya katlayınız.

(Katlama işlemini üst kenardan iki parmak kadar aşağıdan yapınız)



Resim 88

Tamamı akordeon şeklinde katlayınız.

d) Üç Katlı Yelpaze



Resim 90

Peçeteyi açık tarafı aşağıya gelecek şekilde ikiye katlayınız.



Resim 91

Önce üsteki katı, sonra da alttaki katı ikişer parmak eninde aralıklarla üst üste katlayınız.



Resim 92

Peçeteyi uzunlamasına önünüze alarak tamamını akordeon şeklinde katlayınız.



Resim 93

Peçeteyi iki kenarından tutularak yelpaze şeklinde açınız.



Resim 94

Peçeteyi katları misafir tarafından görülecek şekilde kuverdeki yerine yerleştiriniz.

e) Simetrik Yelpaze



Resim 95

Tek kat açılmış peçetenin tamamını akordeon şeklinde katlayınız.
(Katların eşit aralıklarla olmasına dikkat ediniz.)



Resim 96

Peçetenin önce sağ tarafını ortaya doğru katlayınız.



Resim 97

Sol taraftaki kısmı da ortaya katlayınız.



Resim 98

Akordeon katların kenarlarından tutarak önce sağ, sonra da sol tarafını yelpaze şeklinde açınız.



Resim 99

Açılan yelpazelerin birbirine simetrik olmasına dikkat ediniz.
Kuverdeki yerine yerleştiriniz.

2.1.3.4. Fantezi Katlama Peçeteler

a) Gül Katlama



Resim 100

Yalın kat açılan peçetenin her bir köşesini ortada birleşecek şekilde katlayınız.



Resim 102

Aynı katlamayı bir kere daha peçeteyi ters çevirerek yapınız. *(Peçeteyi ters çevirirken yapılan katlamaların bozulmamasına dikkat ediniz)*



Resim 104

Altta bütün köşeleri yukarı çekerek gülün yapraklarını oluşturunuz.



Resim 101

Peçeteyi aynı şekilde bir kere daha katlayınız.



Resim 103

Peçetenin ortasındaki birleşme yerini parmağınızla sabitleyip köşelerin altındaki kısımlarını yukarı çekiniz.



Resim 105

Peçetenin şeklini bozmadan kullanılacak olan tabağın içerisine yerleştiriniz.

b) Lotus Çiçeği Katlama



Resim 106

Yalın kat açılan peçetenin her bir köşesini ortada birleşecek şekilde katlayınız.



Resim 107

Peçeteyi aynı şekilde bir kere daha katlayınız.



Resim 108

Aynı katlamayı bir kere daha peçeteyi ters çevirerek yapınız.
(Peçeteyi ters çevirirken yapılan katlamaların bozulmamasına dikkat ediniz)



Resim 109

Altındaki bütün köşeleri yukarı çekerek gülün yapraklarını oluşturunuz.



Resim 110

En alttaki köşeler de yukarı çekilerek lotus çiçeği şekli veriniz.



Resim 111

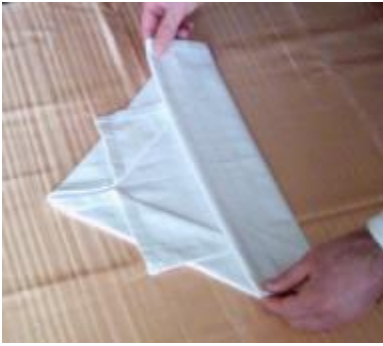
Peçetenin şeklini bozmadan kullanılacak olan tabağın içerisine yerleştiriniz.

c) Çam Ağacı Katlama



Resim 112

Peçeteyi tek kat açınız. Sağ ve sol köşeleri ortada birleşecek şekilde katlayınız.



Resim 114

Peçetenin alt kenarını iki kez yukarı katlayınız.



Resim 116

Peçeteyi alt kenarlarından bardak içerisine yerleştirdikten sonra sağ ve sol kenarlarından açarak şekli tamamlayınız



Resim 113

Ortada birleşen köşeleri dışarıya doğru yarısına kadar açınız.
(Bu açma işlemini sağa ve sola doğru üçgenler oluşacak şekilde yapınız.)



Resim 115

Peçeteyi yan çevirerek akordeon şeklinde katlayınız.

d) Çift Mum Katlama



Resim 117

Sağ ve sol kenarları ortada birleştiriniz. Alt ve üst orta kenarlar dışarı açınız.
(Katları dışa doğru açarken oluşan üçgenlerden üsttekilerin, alttakilere oranla daha küçük olmasına dikkat ediniz.)



Resim 119

Peçeteyi çevrilerek diğer kısım 2 cm eninde akordeon şeklinde katlayınız.



Resim 121

Peçete taban kısmında tutularak uygun bir bardağın içerisine yerleştiriniz.



Resim 118

Peçetenin üst kısmını ortaya doğru rulo şeklinde katlayınız.



Resim 120

Peçeteyi, rulo kısım içeride kalacak şekilde ortadan ikiye katlayınız.



Resim 122

Sağ ve Sağ ve sol dış kenarları bardaktan sarkacak şekilde yanlara açınız.

e) Yelkenli Katlama Şekli



Resim 123

Peçeteyi yalın köşeler aşağıya gelecek şekilde dörde katlayınız.



Resim 125

Üçgenin sağ ve sol kenarlarını, ortada birleşecek şekilde katlayınız.



Resim 127

Peçete avuç içi içine yerleştirilerek iç kısımdaki yalın katlar birer birer yukarı kaldırınız.



Resim 124

Altındaki köşeyi yukarıya katlayarak peçeteyi üçgen haline getiriniz.



Resim 126

Peçetenin taban kenarından sarkan kısımlarını, alta doğru kıvrınız.



Resim 128

Yelkenli görünümü kazandırılmış peçeteyi kuverdeki yerine yerleştiriniz.

f) Kuğu Katlama Şekli



Resim 129

İçerisine alüminyum folyo yerleştirerek peçeteyi, tepe kısmı aşağıya gelecek şekilde üçgen olarak katlayınız.



Resim 130

Sağ ve sol üst köşeleri, alt köşe üzerinde birleşecek şekilde aşağıya doğru katlayınız.



Resim 131

Sağ ve sol köşelerden tutarak peçeteyi içeriye doğru katlayınız.



Resim 132

Aynı işlemi bir kere daha yapınız.



Resim 133

Önceden yelkenli katlama yapılmış peçeteyi kuğunun gövdesi görünümü verecek şekilde yerleştiriniz.



Resim 134

(Aynı işlem birinci katlamaya yelpaze katlama şekli ilave edilerek tavus kuşu görünümü de elde edebilirsiniz)

2.1.3.5. Peçetelerin Doğru ve Simetrik Olarak Kuvere Yerleştirilmesi

İster dekorasyon amaçlı olsun, isterse misafirin temizliği için kullanılıyor olsun, peçeteler kuvere en son yerleştirilmelidir. Öğününe, peçetenin katlanış şekline ve kuverde kullanılan malzemelerin durumuna göre peçeteler, farklı yerlere konabilir. Masadan kaldırılmaları ise servisin bitiminde konukların masadan kalkmasından sonradır. Peçeteler, kuverde şu şekillerde yerleştirilir.



Resim 135

Kuver tabağı kullanılıyorsa :

- Ø Tek basamak
- Ø Merdiven
- Ø Koni,
- Ø Yelpaze ve
- Ø Kûlah cinsleri

Kuver tabağına veya ekmek tabağına konabilir. Peçeteyi seçmiş olduğunuz katlama şekline göre tabağın içine, varsa amblemi kapatmayacak şekilde yerleştiriniz.



Resim 136



Resim 137

Fantezi şekillerden ayakta duramayan peçeler, bir destekleyici araç ile kuverdeki yerine yerleştirilir. En uygun araç genellikle su bardağıdır.

Peçeteyi bardağın (Tercihen ayaklı bardak) içine yerleştiriniz, bardağı da kuverdeki yerine yerleştiriniz.



Resim 138

Kahvaltı kuverinde kağıt peçeteler ağırlıklı olarak kullanılmasına rağmen kumaş peçete kullanılıyor ise peçeteyi kuverdeki çatalın sol tarafına yerleştiriniz.



Resim 139

Kağıt peçete kullanılacaksa veya teras bahçe gibi rüzgara açık yerlerde kuver hazırlanıyorsa tercihen yatık modeller seçilerek çatalın altına yerleştiriniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Peçeteleri temin ediniz. Ø Peçeteleri katlayınız. Ø Peçeteleri kuverdeki yerlerine yerleştiriniz.	Ø Çamaşırhaneden temiz ve ütülü peçeteleri seçerek alınız. Ø Açacağınız kuver sayısına orantılı peçete alınız. Ø Peçeteleri usulüne uygun katlayınız. Ø Bütün peçeteleri aynı şekilde katlayınız. Hızlı ve seri olunuz. Ø Peçeteleri kuverdeki yerlerine yerleştiriniz. Ø Bütün peçetelerin son kontrollerini yapınız. Ø Bütün bu işlemleri yaparken peçetelere çok az dokununuz. Ø Hijyen kurallarına uyunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları, doğru bulduğunuz seçenekleri işaretleyerek cevaplayınız.

1. Aşağıdakilerden hangisi sentetik kumaştan yapılan peçetelerin tercih edilme nedenlerinden biridir?
A) Ucuzluğu
B) Sağlıklı olması
C) Sıvı emiciliği
D) Kolay katlanabilirliği
2. Aşağıdakilerden hangisi peçete katlamanın amaçlarındanıdır?
A) Peçetelerin kirlenmesini önler.
B) Misafire ağızını silmesini hatırlatır.
C) Masa dekorasyonunu sağlar.
D) Tabağın tozlanmasını önler.
3. Aşağıdakilerden hangisi peçetelerin masadan kaldırılma zamanını en doğru şekilde belirtir?
A) Ana yemekten sonra
B) Tatlı servisinden sonra
C) Konuklar masadan kalktıktan sonra
D) Yemek servisi bittikten sonra
4. Aşağıdakilerden hangisi garson peçetesinin kullanım yerlerinden biri değildir?
A) Taşıma sırasında sol kolda
B) Masadaki yemek kırıntılarının süpürülmesinde
C) Sıcak tabakların tutulmasında
D) Şarap takdimi ve servisinde
5. Aşağıda katlanmış peçetelerden hangisi kuverde bardağın içerisine konur?
A) Yelkenli katlama şekli
B) Tavus kuşu katlama şekli
C) Kuğu katlama şekli
D) Çift mum katlama şekli
6. Garson peçetesi elde servis amaçlı kullanılacaksa aşağıdaki aşamalardan hangisi doğrudur?
A) Düz açılan peçete önce üçe katlanır, enlemesine bir kez daha katlanır.
B) Düz açılan peçete önce ikiye katlanır, iki kere de enlemesine katlanır.
C) Düz açılan peçete önce ikiye katlanır, bir kere de enlemesine katlanır.
D) Düz açılan peçete önce üçgen katlanır, iki kere de enlemesine katlanır.

7. Peçetelerin kuvere yerleştiriliş şekillerine göre aşağıda verilenlerden hangisi yanlıştır?
- A) Kuver tabağı yok ise kuver tabağının konulacağı yere
 - B) Kuver tabağı veya ekmek tabağının içerisine
 - C) Kuverde kullanılan su bardağının içerisine
 - D) Dessert takımlarının dört parmak ilerisine
8. Aşağıdakilerden hangisi manşet peçetelerin faydalarından biridir?
- A) Servis sırasında tepside oluşabilecek sesleri önler.
 - B) Tepsiye konulan malzemelerin kaymasını önler.
 - C) Tepsi üzerindeki kirleri gizler.
 - D) Restorandaki diğer peçeteler ile uyumunu tamamlar.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Peçeteyi “viking başlığı” katlama şekline göre katlayıp kuverdeki yerine yerleştiriniz.		
Peçete katlama işlemine başlamadan önce ellerinizin ve katlama yapacağınız alanın temiz olduğuna dikkat ettiniz mi?		
Peçeteyi tepe noktası aşağıya gelecek şekilde katladınız mı?		
Peçetenin sağ ve sol köşelerini alt köşede birleşecek şekilde katladınız mı?		
Peçetenin alt köşelerini üst köşede birleşecek şekilde ortadan yukarıya katladınız mı?		
Aynı köşeleri yarılara kadar sağa ve sola açarak katladınız mı?		
Aşağıdaki üçgeni yukarıdan iki parmak aşağıda olacak şekilde yukarıya doğru katladınız mı?		
Peçeteyi sağ ve sol köşelerinden tutup arakaya doğru kıvrırdıktan sonra uçlarını birbirine tutturdunuz mu?		
Kuverdeki yerine dik olarak yerleştirdiniz mi?		
Peçeteyi “çift mum” katlama şekline göre katlayıp kuverdeki yerine yerleştiriniz.		
Peçete katlama işlemine başlamadan önce ellerinizin ve katlama yapacağınız alanın temiz olduğuna dikkat ettiniz mi?		
Düz açılmış peçetenin sağ ve sol kenarlarını ortada birleştirecek şekilde katladınız mı?		
Ortanın biraz üzerinden parmağınızla bastırarak önce üst kenarlarını, daha sonra da alt kenarlarını dışa doğru açarak katladınız mı?		
Peçetenin üst kısmını ortaya doğru rulo şeklinde katladınız mı?		
Peçetenin diğer tarafını kendinize çevirerek 2 cm eninde olacak şekilde ortaya doğru akodion şeklinde katladınız mı?		
Rulo yapılmış kısım içeride kalacak şekilde peçeteyi ortadan ikiye katladınız mı?		
Katlanmış kısmın kalın tarafından tutarak bir bardağın içerisine yerleştirdiniz mi?		
Peçetenin uçlarını, bardaktan aşağıya sarkacak şekilde yanlara açtınız mı?		
Peçeteyi bardağıyla birlikte kuverdeki uygun yerine yerleştirdiniz mi?		

CEVAP ANAHTARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1.	A
2.	D
3.	A
4.	B
5.	A
6.	C
7.	D
8.	C
9.	B
10.	(D)
11.	(D)
12.	(Y)
13.	(Y)
14.	(Y)

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

1.	A
2.	C
3.	C
4.	B
5.	D
6.	A
7.	D
8.	B

DEĞERLENDİRME

Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Masa Örtüleri ve Peçeteler” modülünde yer alan öğrenme faaliyetlerini bitirdiniz. Öğretmeninize baş vurarak onun belirleyeceği bir sınav yöntemiyle bütün modülün genel değerlendirmesini yapmasını isteyiniz. Bu modül ile verilen yeterliği kazandınız ise bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

KAYNAKLAR

- Ø AKTAŞ Ahmet, Orhan KUTLUCA, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniversitesi Web Ofset, Eskişehir 1995
- Ø GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1997
- Ø KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi I-II**, Ankara 1995
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması I**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 2001
- Ø PRIES Johannes, **Yiyecek ve İçecek Servis Sanatı**, Asım TEKİN, Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya 1998
- Ø FÜRST Werner, SCHULER Konrad, **Gastgewerbliche Berufe**, Verlag Gehlen Hannover – Almanya 1999
- Ø METZ Reinhold, GRÜNER Hermann , KESSLER Thomas, **Hotel & Gast**, Haan – Gruiten, Pfannenberg / 2005