

PÖYDÄN KATTAMINEN

MITÄ TARJOILIJA PITÄÄ TIETÄÄ PÖYTIEN KATTAMISESTA

PÖYDÄN KATTAMISESTA

- Pöydän kattamiseen vaikuttaa monta asiaa, esim.
 - ravintolan käytännöt, kulttuuri liikeidea
 - Tilaisuuden luonne
 - Tilaisuuden ajankohta (esim. aamiainen, lounas, illallinen)
 - Pöytämuoto
 - Tarjoilutyyli
- Katteen tulisi olla kutakin tarvetta palveleva ja mahdollisimman yksinkertainen hahmottaa asiakkaalle, mutta myös tarjoilijalle
- Kate on osa ravintolan miljöötä; kun jokainen katteen osa on oikealla paikallaan, ravintolasalin kokonaisvaikutelma on hallittu ja rauhallinen.
- Se montako monenko ruokalajin välineet katetaan pöytään riippuu ravintolan ohjeista; joissain katetaan aina vain kahdet, joissain koko kahdeksan ruokalajin menuun välineet.
- Juomalaseja suositellaan olevan katteessa maksimissaan kolme, mutta tämäkin on ravintolakohtaista, ja voi riippua myös tilaisuuden luonteesta (esim. viinitasting)



TARKISTA ETUKÄTEEN

- Onko ruokailuvälineet puhtaat ja kiillotettu?
- Onko pöytä / pöytäliina / tabletti tms. puhdas ja tahraton?
- Onko tuolit kohdallaan? Ovatko nekin siistejä?
- Onko asiakaspaikkoja oikea määrä?
- Onko sinulla tarvittava määrä ruokailuvälineitä, eli katteita?



KATELAUTANEN

Käytetään, kun katetaan pöytiä.

Iso lautanen, jolle on taiteltu (kangas)servetti.

Tarkoituksena, että tiedät missä on mikäkin ja minkäkin kokoinen väline.

Helppo kattaa isokin pöytä kerralla.

Käytetään aina silloin kun katetaan pöytä niin että asiakas jo istuu pöydässä.

Kokoa katelautanen näin:

Ensin veitset alaosaan

->jos on kahta eri kokoa niin toiset toiseen suuntaan

Sitten haarukat ja lusikat päälle

-> jos on kahta eri kokoa, niin toiset toiseen suuntaan

Myös jälkiruokavälineet ylimmäiseen osaan

Älä täytä katelautasta liian täyteen, jotta välineet eivät putoile, ja jotta jaksat kantaa sen yhdellä kädellä.

MUISTA varmistaa että välineet ovat puhtaita ja kiillotettuja!

MUISTA käyttää tarjoilijan hanskoja, ettei välineisiin jää sormenjälkiä!



Lähde: [Pöydän kattaminen - YouTube](#)

KATTAMISJÄRJESTYS

Jokaisella ravintolalla on oma tapansa ja järjestyksensä kattaa asiakaspöytiä, mutta tässä muutamia perusasioita kattamisesta, kun tehdään peruskate, eli tuplakate (= alku-, pää- ja jälkiruoka, juomana vesi ja pääruokaviini).

- Voit aloittaa kattamisen joko ruokailuvälineistä tai juomalaseista.
- Jos aloitat juomalaseista, määrittele katteen keskikohta pääruokaviinilasin avulla.
- Kata pöytään ensin pääruokakatteet (iso haarukka ja veitsi). Määritä niiden etäisyys toisistaan leveimmän käytössä olevan lautasen mukaan.
- Sijoita ruokailuvälineet noin 2-5 cm. pöydän reunasta sisäänpäin.
- Kata seuraavaksi alkuruokavälineet (pienempi haarukka ja veitsi) -> pieni haarukka ison haarukan vasemmalle puolelle ja pieni veitsi ison veitsen oikealle puolelle.
- Jos alkuruokana on keitto, lusikka on äärimmäisenä katteen oikealla puolella.
- Sijoita alkuruokavälineet ravintolan ohjeistuksen mukaan, esim. alku- ja pääruokavälineiden alareuna on samassa linjassa, niiden yläreuna on samassa linjassa jne
- Kata jälkiruokavälineet katteen yläosaan keskikohdalle pääruokalasin alapuolelle -> jälkiruokalusikka ylempänä "kahva" oikealle, ja jälkiruokahaarukka alempana "kahva" vasemmalle.
- Viinilasi katteen keskikohtaan ylös, vesilasi sen oikealle puolelle.
- Lasit aina katteen keskikohdan oikealle puolelle.
- Servetti lautasen paikalle katteen keskelle.



Lähde: [Pöydän kattaminen - YouTube](#)



Lähde: [Miten pöytä katetaan? – katso helpot ohjeet | Alko](#)

KATTAMISEN TARKISTUSLISTA

- Onko jokaisessa asiakaspaikassa jokainen ruokailuväline?
- Onko välineet niille kuuluvilla paikoilla?
- Osoittaako veitsien kärjet sisäänpäin?
- Ovatko vastakkaiset katteet suorassa linjassa keskenään?
- Onko jokaisessa asiakaspaikassa servetti?
- Näyttääkö katettu pöytä siistiltä, houkuttelevalta, ammattitaitoisesti katetulta?

