

TARJOILIJAN TYÖVÄLINEITÄ

NÄITÄ TYÖVÄLINEITÄ TARVITSET TYÖSSÄSI TARJOILIJANA

TARJOTIN

- Käytetään myös nimeä **brikka** tai **prikka**.
- Tarjoilijan tärkeä apuväline: Tarkoitettu asioiden kantamista varten.
- Tarjottimia on olemassa eri kokoisia ja muotoisia.
- Tärkeää että tarjottimen pinnassa on liukuestepinta, joka estää astioiden liikkumisen kantamisen aikana. HUOM! Pinnoitettua tarjotinta ei saa pestä koneessa!
- Tarjotinta kannetaan yhdellä kädellä; toinen käsi on vapaana esim. tavaroiden keräämistä, tarjoilua ja nostamista varten
- Vie yksittäinen juomakin pöytään tarjottimella = tyylikästä 😊
- Harjoittele tarjottimen käyttöä!

Tarjottimella kannetaan

- ✓ laseja
- ✓ pieniä pulloja ja tölkkejä
- ✓ kahvikuppeja ja -lautasia
- ✓ leipälautasia
- ✓ sokerikoita ja kermakoita
- ✓ pöytämausteita
- ✓ Ruoan tarjoilussa käytettäviä kuppeja ja niiden aluslautasia (esim. tapas astia)



Lähde: kuvapankki

Tarjottimella ei kanneta

- ✗ tarjoiluvateja ja kulhoja
- ✗ ruokailuvälineitä
- ✗ kahvi- tai teepannuja
- ✗ vesikannuja
- ✗ ruokalautasia
- ✗ viinipulloja

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](#)

BAARIN PERUSTYÖVÄLINEET

Termoskannu eli termari

Pitää juoman pitkään kuumana tai kylmänä.

Säilytä kahvia säilyy termarissa max. tuntia

Ravistin eli shaker tai sheikkeri

Käytetään, kun tehdään juomasekoitusta, jossa on huonosti toisiinsa sekoittuvia ainesosia, esim. tuoremehua.

Juomasekoituksen eli cocktailin ainesosat (pl. Hiilihapolliset juomat) laitetaan jäiden kanssa shakeriin, ravistetaan ja siivilöidään lasiin.

Tarkista ennen ravistamista, että shakerin osat ovat kunnolla kiinni.

Boston shaker = shaker, jossa lasiosa ja metalliosa.

Sekoituslasi ja baarilusikka

Käytetään, kun sekoitetaan juomia, joissa on pelkkiä alkoholeja.

Sekoituslasissa on pieni nokka, joka helpottaa kaatamista.

Cocktailin ainesosat laitetaan jäiden kanssa sekoituslasiin, sekoitetaan baarilusikalla, ja siivilöidään lasiin.

Baarilusikalla sekoitetaan aina myös ns. perusdrinkit (esim. Gintonic) ennen sen antamista asiakkaalle.

Baarilusikalla voidaan kerrostaa juomia (esim. Hot shot).

Baarilusikassa on usein survinosa, jolla voi survoa esim. marjoja, yrttejä, hedelmiä cocktailiin.

Alkoholimitat eli viinamitat

Käytetään alkoholien mittaamiseen.

Yleisimpiä kokoja: 1 cl:n, 2 cl:n, 4 cl:n, 8 cl:n ja 12 cl:n mitat.

Alkoholimitat tulee yleensä pestä käsin.

Muista mitatessa, että alkoholien maut eivät sekoitu: on suositeltavaa olla omat mitat valko- ja punaviineille ja maustetuille väkeville viinoille (esim. viski), mutta jos niin ei ole, musta huuhdella mitat ennen mittaamista

MUUSTA "kuivata" jäät ennen kuin kaadat niiden päälle mitään! (= siivilöidä sulanut vesi pois jäistä)



Lähde: ChatGPT

TARJOILIJAN HANSKAT

Käytetään apuvälineenä, mutta myös hygieniaa ajatellen (ei kosketa paljain käsin esim. asiakkaan suuhun meneviä välineitä)

Antavat pitoa lautasten kantamiseen ja esim. kierrekorkkipullon avaamiseen

Yleensä mustat tai valkoiset ”näppylä”hanskat

Suojaa tarjoilijan käsiä kuumilta lautasilta

Käytetään katettaessa pöytää, ettei välineisiin jää sormenjälkiä

MUISTA! Käytä aina vain puhtaita tarjoilijan hanskoja, likaiset hanskat ovat bakteeripesiä

MUISTA käyttää itsellesi oikean kokoisia tarjoilijan hanskoja: liian isot tai liian pienet hanskat hankaloittavat työntekoa



Lähde: kespro.fi

VIININTARJOILUUN

Pullonavaaja

Viinipullon avaamiseen käytetään tarjoilijan viinipullonavaajaa tai perinteistä korkkiruuvi-avaajaa.

Sivuliina eli tippaliina

Taittele roikkumaan essusta.

Liinalla "otetaan kiinni" pullon suulta kaadon jälkeen tippa, niin että se ei tipu asiakkaan syliin tai pöydälle.

Voi olla esim. kangasservetti

Jäähdytin eli syylari

Käytetään, kun jätetään asiakkaalle valko- tai roseviini pöytään.

Laita syylariin sopivasti jäitä ja vähän vettä, niin että viinipullo on hyvin jäissä

Syylariin on hyvä laittaa kangasservetti, niin että asiakas voi kuivat pullon siihen tarvittaessa.

- MUISTA aina maistattaa asiakkaalla hänen tilaamansa viinipullo!
- MUISTA kaataa viiniä niin, että etiketti näkyy asiakkaalle!



Lähde: temashop.fi



Lähde: GoPilot



Lähde: resta24.fi

KYNÄ 🍌

Tilausten ottamiseen

Asioiden muistiin kirjaamiseen

Asiakkaalle lainaksi

Nimikirjoitusta varten

Yksi tarjoilijan tärkeimmistä työvälineistä

