

Domeniul – Turism și alimentație

**Calificarea – Ospătar (chelner) vânzător în
unități de alimentație / Bucătar / Cofetar-
patiser**

Modulul 4 – Sisteme de servire

Clasa – X profesională

Lecția – Servirea deserturilor

Prof. – Pădure-Todiriță Gabriela

Servirea deserturilor



Deserturile sunt **produse dulci** recomandate la **sfârșitul meselor principale sau între mese**, însoțite de **băuturi nealcoolice** sau **băuturi alcoolice dulci**.

- **Aranjarea meselor** - înainte de a aranja masa pentru servirea desertului, se debarasează masa de toate obiectele folosite la consumarea preparatelor servite, lasându-se doar tacâmurile pentru servirea desertului, paharele pentru băuturi, suportul pentru servetele.
- Se vor aduce la masă farfuriile pentru desert și se va verifica dacă tacâmurile pentru servirea desertului sunt complete: cuțitul și furculița pentru desert, cuțitul – furculița pentru pepene, lingurița pentru prăjituri, lingurița pentru înghețată.

- În funcție de **desertul stabilit în meniu**, acestea pot fi așezate pe masă înainte de sosirea consumatorilor în fața farfuriei astfel:

- ***Înghețată + prăjitură (meniu comandat):***

în fața farfuriei se așează cuțitul cu mânerul spre dreapta și cu tăișul spre farfurie, furculița cu mânerul spre stânga și apoi lingurița pentru înghețată cu mânerul spre dreapta. Primul tacâm folosit va fi lingurița pentru înghețată

- ***Fructe + prăjitură (meniu comandat):***

în fața farfuriei se așează lingurița pentru prăjitură cu mânerul spre dreapta, cuțitul pentru desert cu mânerul spre dreapta și furculița pentru desert cu mânerul spre stânga. Cuțitul și furculița vor fi folosite primele, la consumarea fructelor, după care se va folosi lingurița pentru consumarea prăjiturii.

- Când nu se cunoaște meniul acestea vor fi aduse înainte de desert.

Tipuri de deserturi



- **Deserturi de bucătărie**

- Orez cu lapte, griș cu lapte, cremă de zahăr ars, clătite, papanasi, budincă, sufleu, compoturi, salată de fructe

- **Deserturi de patiserie**

- cozonac, tarte cu fructe, strudele, chec, fursecuri

- **Deserturi de cofetarie**

- prăjituri, torturi, înghețată

- **Deserturi din fructe**

- Fructe proaspete



Servirea deserturilor de bucătărie și patiserie



- Se face la platou (direct și indirect), gheridon, farfurie
- La servirea directă de pe **platou**, se face pe **partea stângă** a clientului





Servirea deserturilor de cofetărie

- Servirea se face cu **farfuriile pe tavă** (pntru prăjituri), **cupe pe tavă** (pentru înghețată), **gheridon** (pentru tort întreg).
- Servirea pe **partea dreaptă**
- **Lingurițele** dacă nu sunt deja **pe masă**, se aduc împreună cu desertul și se așează cu **căușul în sus** pe farfurie lângă desert sau cu **căușul în jos**, pe marginea farfuriei cu mânerul sprijinit de blatul mesei.

Servirea deserturilor pe bază de fructe

- Servirea se face de pe platouri, fructiere pe partea stângă, după care platoul și fructiera se așează la mijlocul mesei.
- **Fructele rotunde** (mere, piersici, caise etc.) se servesc cu cleștele din 2 linguri
- Obiecte de inventar necesare: **farfurii** pentru desert, **cuțite** și **furculite**
- **Strugurii, cireșele, visinele** etc, se recomandă să fie spălate și de consumatori; se aduc pe **fructiere** însoțite de o **galetușă cu apă**
- După servire clientul primește un **bol cu apă** călduță cu petale de flori și un **prosop**



Servirea deserturilor pe bază de fructe

- Căpșunile, zmeura, fragii se servesc în **compotieră** cu zahăr și frișcă
- Pepenii – tăiați în felii pe **farfurii** întinse de desert
- Bananele – curățate de coajă, întregi, pe **farfurie**, **cu tacâmuri SAU** în coajă pe **fructieră**
- Mandarinele, portocalele – decojite, în formă de nufăr, pe **farfurie** desert



Servirea deserturilor pe bază de fructe

- **Salata de fructe** – (coupe Jacques – fructe asortate, coniac, lichior, înghețată, frișcă, sos de ciocolată și pișcoturi) – în **cupe** răcite, pe **farfurie, cu linguriță, șevețel**
- **Alunele, migdalele, arahidele** – pe tavă în **platouri mici din argint sau inox, linguriță** pentru servire și **farfurii mici**



Debarasarea meselor

- Pe **tava** acoperită cu un șervet din pânză sau hârtie
- La **1, 2 sau 3 farfurii**
- Pe **partea dreaptă**



Banane cu ciocolata