Il servizio delle vivande

Il modo più corretto di disporre i cibi durante il servizio di sala.

La disposizione delle vivande nel piatto richiede particolare cura e attenzione. Uno degli aspetti fondamentali del servizio è quello di disporre gli alimenti in modo tale che l'aspetto estetico metta in risalto l'appetibilità di ciò che si sta servendo. Per questa ragione è importante che:

- le paste e i risotti di vengano serviti al centro del piatto (piano)

- il piatto per le minestre in brodo sia sempre accompagnato dal piatto piano

- i secondi siano allocati nella parte inferiore del piatto piano e in alto, in prossimità del logo, il/i contorni

- le salse fredde accanto alla vivanda mentre quelle calde sopra di esse.

Nella realizzazione del servizio occorre ricordare che tutto le pietanze devono essere servite con la massima celerità e sul piatto ben caldo, in modo che il cliente possa degustarlo nel pieno delle sue caratteristiche.

Nel caso di trancio di grandi pezzature di carne o di pesce, l'operazione viene effettuata davanti al tavolo del cliente, previa presentazione, con la collaborazione del commis. Questi provvede al servizio del cliente mentre lo chef de rang confeziona i piatti nella loro completezza.

Man mano che si procede nella servizio delle vivande successive si provvede alla rimozione dal tavolo di tutto ciò che non è più necessario, come posate, formaggiere, piattino del pane, bicchieri del vino, in modo tale che al momento del caffè rimanga solo il bicchiere da acqua.

Durante il servizio, qualsiasi cibo va sempre servito e/o sistemato con l'ausilio delle clips, ciò vale anche per l'eventuale rimpiazzo del pane.

Per il rimpiazzo delle posate ci si serve sempre di un piatto o un piccolo vassoio sul quale è stato adagiato un tovagliolo e dove le posate sono state disposte in ordine; così per il rimpiazzo o lo sbarazzo dei bicchieri ci si serve sempre di un vassoio.

Autore: Franco Tacconelli