

4.1.2. Usluživanje u vagon restoranima

Dugo vremena u vagon restoranima se primjenjivao isključivo table d`hote – tabl dot - sistem rada iz razloga što je ograničen broj mjesta u vagon restoranu tako da su se popunjavala sva mjesta pa tek onda se pristupalo serviranju obroka.

Šef vagon restorana prima porudžbinu i uslužuje pićai, a šef reona sa svojim pomoćnikom posluživaće jela iz menija po redosledu gangova i onim redom kako gosti sjede. U novije vrijeme ovaj sistem rada se lagano napušta tako da gosti mogu doći kada oni hoće za vrijeme trajanja obroka, sjesti za slobodan sto i poručiti svoje željeno jelo i piće

U ovakvim prilikama šef reona prima porudžbine od gosta, predaje ih pomoćniku šefa reona koji odlazi u kuhinji i točionicu pića, preuzima porudžbinu i dnosi je do šefa reona koji poslužuje goste.

Pomoćnik šefa reona pomaže u procesu posluživanja, u zavisnosti od stepena njegove obučenosti. Šef reona naplaćuje usluge i ispraća goste.

U vagon restoranima najčešće se servira kontinentalni - kompletni i engleski doručak.

Kontinentalni doručak se sastoji od:

- toplog napitka (čaja, bijele kafe, mlijeka, kakaoa, čokolade i sl.),
- putera, džema ili meda i
- hleba ili peciva.

Engleski doručak se sastoji od:

- soka od pomorandže,
- kaše od zobnih pahuljica – poridge,
- toplog napitka,
- putera džema ili meda,
- jela od jaja ili nekog drugog jela,
- hleba –tosta, ili peciva.

Za ručak i večeru nude se uglavnom meniji kao na pimjer