

činje hladnim predjelom (jer se za hladna jela daju hladni tanjiri a za topla jela topli tanjiri).

Salvete će se postaviti ako meni ne počinje hladnim predjelom. Najbolje je ako restoran raspolaze podloznim tanjirima čiji prečnik iznosi najmanje 33 cm onda se taj tanjir postavlja ispred gosta i na njemu se mijenjaju odgovarajući tanjiri za jela iz menija, on ostaje na stolu do posluživanja i poslednjeg ganga iz menija.

Amblem restorana koji je utisnut na tanjirima mora biti tačno ispred gosta na suprotnoj strani prema sredini stola. Pribor za jelo se postavlja prema meniju. Za svako jelo se postavlja odgovarajući pribor.

Prvo se postavlja pribor za glavno jelo i to sa desne strane tanjira nož, sa lijeve strane viljuška, desno ili lijevo od noža za glavno jelo postavljaju se odgovarajući noževi za toplo i hladno predjelo, lijevo ili desno od viljuške za glavno jelo odgovarajuće viljuške za toplo i hladno predjelo. Da li će pribor za ostala jela iz menija biti postavljeni lijevo i desno odlučiće organizator procesa rada u reestoranu. U praksi se više primjenjuje postavljanja pribora prema tanjiru u odnosu na pribor za glavno jelo.

Izuzetak od ovog pravila jeste ako se u meniju nalaze specijalna jela za koja se postavljaju odgovarajući specijalni pribori. Na stolu se mogu postaviti samo tri pribora (plus kašika za supu ako je tako kućnim redom određeno, kašika se postavlja neposredno prije posluživanja supe), plus dezertni pribor koj se postavlja ispred tanjira.

Ukoliko je menijem predviđeno da se za dezert poslužuje jelo za koje treba nož i viljuška, nož se postavlja sa desne strane drškom okrenutom prema desnoj ruci a viljuška sa lijeve strane drškom okrenutom prema lijevoj ruci. Ako je predviđen samo jedan pribor, dezertna kašika ili viljuška ili kašičica za sladoled ili kolače, onda se postavlja sa desne strane drškom okrenutom prema denoj ruci.

Pribor za jelo mora biti u besprekornoj ravni zajedno sa tanjirom a sve to do 1,5 cm od ivice stola. Tanjir za hleb se postavlja sa lijeve strane u visini gornjeg dijela viljuške. Salveta za gošta se postavlja na centralnom mjestu ispred gosta, na plitkom ili podložnom tanjiru sto zavisi od načina rada i sistema rada u re-