

Столови се, без обзира на то о ком се оброку ради, морају распремати брзо и без буке, нарочито ако има гостију у доручковаоници. Следећи гост мора сести за чист сто, постављен потребним инвентаром.

Приликом подизања инвентара са столова за којим још седе гости, потребно је придржавати се неколико правила:

- За сваки предмет за који се претпоставља да се може подићи, питати госте за дозволу речима: "Могу ли подићи?"; "Да ли је слободно?"; "Смем ли узети?"; "Допустите да уземем...";
- Ако је гост ставио виљушку и нож паралелно једно уз друго и поред тога што на тањиру има јела, значи да је завршио са јелом (ово правило не знају сви гости, па је потребно од госта тражити дозволу);
- Ако гост седи у друштву и завршио је са јелом, његов се тањир не подиже пре него што и остали гости заврше јело, јер би то био знак осталима да брже једу, а то је непристојно и некултурно;
- Госта који има празан тањир, а одложио је виљушку и нож са стране, тањира, треба приликом подизања тањира обавезно питати за дозволу, прибор се врати на тањир и све заједно се подигне са стола;
- Овали на којима има још хране, не смеју се дизати са стола, пре него што гости заврше са јелом и без дозволе госта, без обзира колико се конобару журило;
- Прво се дижу крупни предмети: супијере, чиније за салате, овали, затим тањира са прибором, онда корпа за хлеб;
- Са које стране се ставља инвентар, са те стране се и подиже;
- Мрвице са стола се бришу са леве стране;
- Чаше се дижу тако да се хватају при дну;
- Хлеб се са стола диже после последњег сланог јела, а пре доношења десертног јела. Заједно са хлебом, диже се и посипач за со и бибер;
- Ако је гост завршио са јелом и не жели више ништа, испред њега треба оставити чашу за воду или вино, заједно са бокалом за воду, или флашом за вино;
- Салвете се дижу последње са стола, после последњег јела или тоглог напитка.

13.10. Техника распремања тањира и прибора

Тањира са стола се дижу тако да се госту приђе са десне стране. Први тањир се диже тако да га конобар узме десном руком и стави у леву руку која стоји иза леђа госта. Оштрица ножа се при томе ставља испод виљушке. Следећи тањир се узима на исти начин и оставља на леву руку изнад првог тањира и наслонен је на палац и мали прст. Ако се у тањиру налази храна, она се пребацује у доњи тањир и тако се посао понавља све док се сто не распреми.

Остаци хране се пребацују са једног тањира на други, тако да гости не виде. Тако сложени тањира се односе на прање, или се одлажу на колица један на други, а остатке хране одвајамо на један тањир.

Свака врста прибора за јело слаже се на други тањир. Кад се распреме столови и инвентар, на колицима се одвози на прање. Колица се никад не смеју претрпавати са инвентаром.