

КОНОБАР СА ДЕСНЕ СТРАНЕ ГОСТА

- ставља чист прибор на сто;
- ставља тањир на сто;
- подиже тањир са стола;
- точи воду у чашу;
- точи вино у чашу;
- точи напитака из бокала;
- сипа супу из шоље;
- служи јела, сервирана на тањиру (бечки начин).

КОНОБАР СА ЛЕВЕ СТРАНЕ ГОСТА

- показује овал са јелом;
- сервира јело са овала на тањир;
- држи овал док се гост сам услужује;
- ставља на сто хлеб, путер, салату, фингерболу;
- ставља или узима салвету испред госта;
- чисти мрвице са стола;
- презентира вино.

13.6. Услуживање доручка на класичан начин

Основна правила којих се треба придржавати приликом услуживања свих врста доручка:

- Доручак и све остало што се услужује, сервира се на беспрекорно чист столњак или надстолњак;
- Шоља за напитака када се сервира на сто, мора да буде врућа;
- Топли напаци морају заиста бити топли;
- Тост за доручак (или било који други оброк), мора се пећи непосредно пре услуживања;
- Кантице (бокалчиће) у које се сипа напитака, треба претходно загрејати;
- Путер пре постављања на сто мора да буде у фрижидеру или услужен на леду;
- Јела од јаја услужују се одмах после припремања, јер губе на квалитету;
- Уз кришку лимуна потребно је дати штипаљку за лимун;
- Сокови који се услужују за доручак, морају бити хладни, али без леда;
- Воће које се услужује за доручак треба да буде прворазредног квалитета, лети охлађено.

1. Услуживање једноставног доручка, испред госта се поставља десертни тањир, десно од њега у шољу се сипа напитака. Кантица са напитком ставља се десно од шољице да не смета госту. Хлеб или пециво ставља се насупрот шоље.

2. Услуживање комплетног доручка, топла шоља се ставља на припремљену тацну, десно од шоље сервирају се кантице са напитком, а на средину стола стављају се намази и хлеб. Путер треба услужити у посуди са ледом. Услуживање напитака из великог бокала не препоручује се у објектима више категорије, јер гост воли сам себи да одреди количину шећера или млека у напиту.

3. Услуживање бечког доручка се услужује на исти начин као и комплетан доручак, осим што се меко кувано јаје у чаши или кокијери ставља на подметач са папирном салветом лево од десертног тањира. Уз јаје сервира се кашичица, а на столу се налази посипач за со.