

4. **Услуживање швајцарског доручка** је исто као услуживање комплетног доручка, осим што се код овога услужује нека врста сира. Сир се пред госта доноси на тањиру.

5. **Услуживање проширеног доручка** се врши тако што се чаша свежег сока ставља на десну страну испред госта. Уз сок од поврћа треба ставити посипаче за со и бибер и флашицу са ворчестером. Неки гости пре топлог напитка узимају неко слано јело, а неки не, па се слано јело услужује у договору са гостом.

6. **Услуживање енглеског доручка**, који се састоји од напитака и намаза, врши се као комплетан доручак. Млеко се услужује у кантици од 50 ml. Врућа вода се сипа у порцелански или метални бокал и поставља уз кантицу са чајем. Остала јела услужују се на један од описаних начина услуживања. Напитак се може послужити и тако да га конобар доноси до госта у већем бокалу и сипа по жељи (млеко треба да буде одвојено од кафе).

7. **Услуживање америчког доручка** је на исти начин као енглески.

13.7. Услуживање доручка на бази бифе-стола

Иако се ради о самоуслуживању гостију, поред бифе-стола мора бити присутан потребан број конобара, односно куvara. Сваки од њих обавља одређене послове према потреби:

- помажу гостима при избору и сервирању јела са стола, старијим особама односе јело до стола;
- са бифе-стола односе празне чиније на прање и доносе нове чиније са јелом, напитке и допуњавају инвентар;
- воде бригу о хигијени и естетици на бифе-столу;
- пазе да на столу буде свега што је потребно, а да сто не буде претрпан;
- зависно од организације услужују госте напцима за њиховим столовима или за бифе-столом;
- абсервирају употребљен инвентар са столова, према потреби мењају столњаке, надстолњаке и постављају нове кувере, према потреби раде и друге послове. ↗



Самоуслуживање доручка са бифе-стола. Гости прилазе столу на његовом почетку, узимају одговарајући тањир или послужавник на који сервирају јела по жељи. На крају узимају хлеб или пециво и одлазе за свој сто да конзумирају јело. Гост се бифе столу може враћати више пута, онолико колико му је потребно.

Самоуслуживање интегралног доручка, врсте доручка који се код нас у последње време организује у више објеката. Јела припремљена у том оброку излажу се на посебним врстама столова и витринама које се хладе или загревају (зависно од врсте јела) и на којима се јела могу излагати на више нивоа. Гости прилазе до столова и витрина на којима су изложена јела и узимају која желе, стављајући их на тањир у количини за коју мисле да ће им бити довољна и одлазе до стола за којим јело конзумирају.

Са топлим напцима гости се сами услужују.

Слика 114 - Понуда јела на бифе столу