

หน่วยที่ 4

หลักการจัดโต๊ะอาหาร



สาระการเรียนรู้

1. การจัดโต๊ะอาหาร
2. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร
3. ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร

การจัดโต๊ะอาหาร

การจัดโต๊ะอาหาร (Table Setting) ถือว่ามีความสำคัญมากในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งพนักงานที่ทำหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการบริการจะต้องสามารถจัดโต๊ะอาหารได้ถูกต้องตามแบบการบริการแต่ละแบบ ทั้งนี้เพราะการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบตะวันตกจะไม่เหมือนกับการบริการอาหารแบบอื่น ในการจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตกนั้น ผู้จัดโต๊ะจะต้องทราบและรู้จักเครื่องมือเครื่องใช้ทุกชนิด ต้องรู้ว่าเครื่องมือแต่ละชนิดนำไปใช้ประโยชน์อย่างไร เครื่องมือแบบใดใช้กับอาหารประเภทใดและต้องจัดโต๊ะอย่างไร โดยทั่วไปตามห้องอาหารหรือภัตตาคารมักจะมีการจัดโต๊ะอาหารแบบ 4 คน แต่บางครั้งอาจจะมีโต๊ะแบบ 6 คน 8 คน และ 10 คน ทั้งนี้แล้วแต่จำนวนลูกค้าและความเหมาะสมกับขนาดของโต๊ะ ในการจัดโต๊ะจะมีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้ประกอบในการจัดโต๊ะ ซึ่งจะต้องนำมาจัดวางให้เหมาะสมและถูกต้อง



การจัดโต๊ะอาหารสำหรับ 3 ที่นั่ง

เทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

พนักงานบริการทุกคนจะต้องรู้ถึงเทคนิคการจัดการจัดโต๊ะดังนี้

1. พนักงานผู้จัดทำความรู้ตำแหน่งของทุกชั้นที่วางอยู่บนโต๊ะอย่างถูกต้อง
2. จะต้องใช้เทคนิค การสังเกต และใช้ความแนบเนียนในการทำ
3. รู้ชื่อและวิธีการใช้ของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ทุกชั้น
4. ต้องรู้มารยาทในการบริการอาหาร โดยเฉพาะการปฏิบัติงานในระหว่างลูกค้าอยู่ใกล้
ในบริเวณที่กำลังทำงาน
5. พยายามอย่าส่งเสียงดังจนเป็นที่รำคาญ ไม่ว่าจะเป็เสียงพูดกันหรือภาชนะกระทบกัน
ก็ตาม
6. ทำงานว่องไว ถูกต้องแต่อย่าพลาด อาจะทำงานช้าลงสักนิดแต่ต้องทำให้งานนั้น
สมบูรณ์
7. รู้จักกล่าวคำว่า “ขอโทษ” เมื่อปฏิบัติงานผิดพลาด

รูปแบบของโต๊ะอาหาร

รูปแบบของโต๊ะอาหารมีหลากหลายรูปทรง สามารถเลือกได้ตามความต้องการ ความเหมาะสมกับขนาดของห้องอาหาร ลักษณะของงาน จำนวนผู้มารับบริการ และสถานที่ของห้องอาหารว่าเหมาะสมกับรูปแบบใด ส่วนใหญ่นิยมใช้โต๊ะแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า แต่ถ้าเป็นงานประชุมนิยมนำโต๊ะแบบตัวยู “U” เพราะสามารถบรรจุจำนวนคนได้มากกว่าแบบอื่น

รูปแบบต่าง ๆ ของโต๊ะอาหาร มีดังนี้

1. สี่เหลี่ยมจัตุรัส
(Square)



2. สี่เหลี่ยมผืนผ้า
(Rectangle)



3. สี่เหลี่ยมคางหมู
(Trapezoid)



4. วงรี
(Oval)



5. วงกลม
(Round)



6. รูปทรง ¼ ของวงกลม
(Quarter-Round)



7. โค้งครึ่งวงกลม
(Serpentine)



8. ครึ่งวงกลม
(Half Round)



รูปแบบต่าง ๆ ของการจัดโต๊ะสำหรับการประชุมหรือสัมมนา มีดังนี้

1. รูปทรงตัวไอ
(I-Shape)



2. รูปทรงตัวที
(T-Shape)



3. รูปทรงตัวยู
(U-Shape)



4. รูปทรงตัวโอ
(O-Shape)



5. รูปทรงตัวอี
(E-Shape)



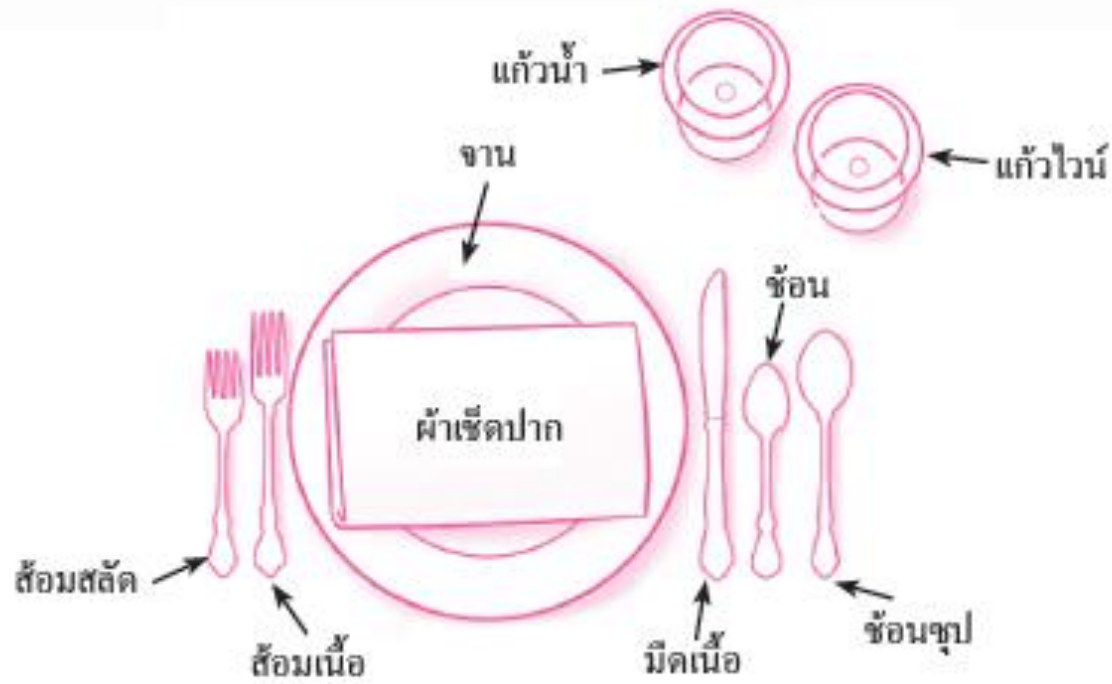
6. รูปทรงก้างปลา
(Fishbone)



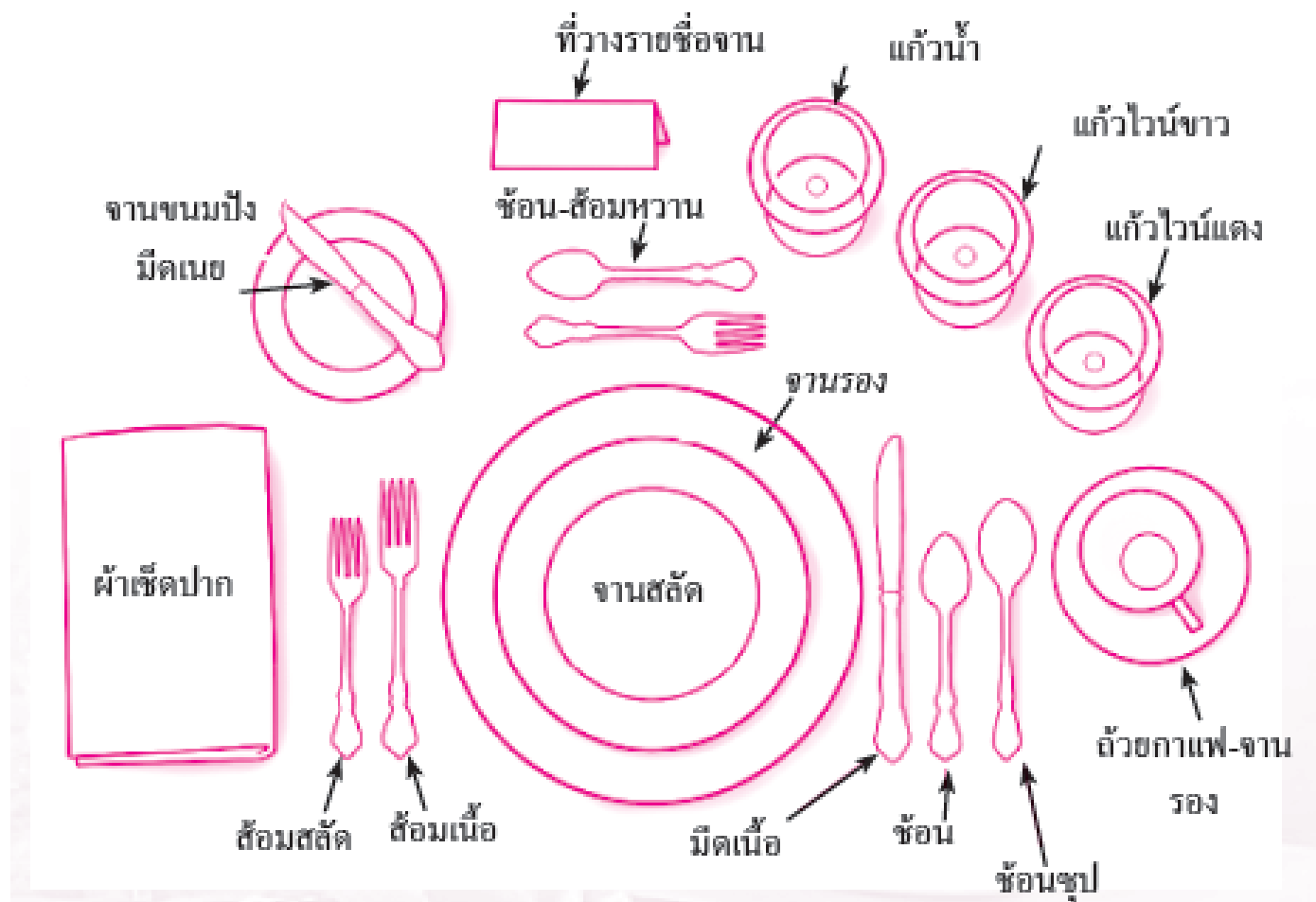
อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร

1. ผ้าปูโต๊ะ
2. ผ้าเช็ดปาก
3. จานอาหาร
4. จานขนมปัง
5. เครื่องเงินต่าง ๆ เช่น ช้อน มีด ส้อม
6. มีดเนย
7. ช้อนหวานหรือส้อมหวาน
8. แก้วน้ำ
9. แก้วไวน์
10. ถ้วยชาหรือกาแฟ
11. น้ำตาล เกลือ พริกไทย และแจกัน

ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร



ภาพการจัดโต๊ะอาหารแบบกึ่งพิธีการ



ภาพการจัดโต๊ะอาหารแบบพิธีการ

ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร

ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหารมีดังนี้

1. เริ่มต้นด้วยการตรวจความสะอาดเรียบร้อยของห้องอาหาร พื้น ทางเดิน โต๊ะ และเก้าอี้
2. ปูผ้ากันเสียด แล้วตามด้วยการปูผ้าปูโต๊ะให้ชายผ้ายาวเท่ากันทุกด้าน และให้มุมของผ้าคลุมขาโต๊ะพอดี
3. จัดวางอุปกรณ์เครื่องมือทุกชนิดให้ถูกต้อง (ตามรูปภาพที่ 4.6 หรือ 4.7) โดยจะต้องวางตั้งฉากกับโต๊ะในตำแหน่งของลูกเก้า โดยห่างจากขอบโต๊ะ 1 นิ้ว
4. การจัดวางเครื่องแก้ว (Glassware) โดยปกติแล้วแก้วน้ำจะตั้งเหนือปลายมีดทางด้านขวามือประมาณ 1 นิ้ว และแก้วไวน์ขาว (White Wine) ไวน์แดง (Red Wine) โดยปกติแล้วลักษณะการตั้งจะทำมุม 45 องศา จากสูงลงมาต่ำ
5. การจัดวางจานและถ้วยต่าง ๆ มีวิธีการดังนี้
 - 5.1 จานอาหารหลักจะวางไว้ตรงกลาง อยู่ระหว่างส้อมและมีด
 - 5.2 จานขนมปังจะตั้งอยู่ในตำแหน่งซึ่งสูงกว่าจานสลัดทำมุมประมาณ 45 องศา
 - 5.3 จานสลัดจะตั้งสูงขึ้นไปทางด้านซ้ายมือเหนือส้อมเล็กน้อยประมาณ 1 นิ้ว
6. การจัดวางผ้าเช็ดปาก ผ้าเช็ดปากโดยปกติจะมีลักษณะการพับตามรูปแบบต่าง ๆ กันออกไป เช่น เป็นรูปพัด รูปดอกบัวตูม และอื่น ๆ ตามความเหมาะสม จัดวางผ้าเช็ดปากที่พับเสร็จแล้ววางไว้ตรงกลาง โดยอยู่ในจานที่เตรียมไว้หรือใส่แก้ว
7. การจัดวางเครื่องปรุงรส โดยปกติวางไว้กลางโต๊ะ (1 ชุด จะใช้สำหรับลูกเก้า 4-6 ที่นั่ง)
8. ขั้นตอนสุดท้าย คือ การตกแต่งด้วยผ้าเช็ดมือ แจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน ให้เลือกตามความเหมาะสมวางไว้กลางโต๊ะ

นอกเหนือจากการจัดอุปกรณ์แล้วสิ่งสำคัญในการบริการอาหาร คือต้อนรับอย่างมีมิตรไมตรี และมารยาทที่ดี ซึ่งจะทำให้ผู้มาเยี่ยมชมประทับใจพอ ๆ กับรสชาติของอาหารและการจัดโต๊ะที่ถูกต้องและงดงาม

หลักการจัดที่นั่งให้แก่ลูกค้า

หลักการจัดที่นั่งให้แก่ลูกค้ามีหลักการดังนี้

1. จัดตามตำแหน่งและเกียรติยศ
2. จัดตามความอาวุโส
3. จัดที่นั่งสลับเพศ

ตามหลักสากลนิยมของการจัดที่นั่ง ได้แก่ บุคคลที่นั่งด้านขวาและซ้ายของเจ้าภาพเป็นบุคคลที่มีความสำคัญที่สุด ส่วนบุคคลที่เป็นสามีภรรยาจะนั่งแยกกัน