

หน่วยที่ 5

รูปแบบของการบริการอาหาร



สาระการเรียนรู้

1. รูปแบบของการบริการอาหาร
2. การบริการอาหารที่ได้ะอาหาร
3. การบริการอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ

รูปแบบของการบริการอาหาร

1. การบริการที่โต๊ะอาหาร
2. การบริการแบบช่วยเหลือตนเอง
3. การบริการแบบปอร์ดี้
4. การบริการที่รถ
5. การบริการแบบบอร์และเลานจ์
6. การบริการด้วยเครื่องจักรกลอัตโนมัติ
7. การบริการแบบส่งถึงที่
8. การบริการอาหารในโรงพยาบาล
9. การบริการอาหารในสถานศึกษา
10. การบริการอาหารบนเครื่องบิน

การบริการอาหารที่โต๊ะอาหาร

1. การบริการอาหารแบบฝรั่งเศส (French Service)



2. การบริการอาหารแบบรัสเซีย (Russian Service)



3. การบริการอาหารแบบอังกฤษ (English Service)



4. การบริการอาหารแบบอเมริกัน (American Service)



5. การบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ (Buffet Service)



6. การบริการอาหารแบบแคเฟ่ที่เรีย (Cafeteria Service)



7. การบริการอาหารบนมือ (Arms Service)



การบริการอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ

1. อาหารเช้า
 - อาหารเช้าแบบ Continental Breakfast
 - อาหารเช้าแบบ American Breakfast
2. อาหารว่างระหว่างมื้อเช้าและมือกกลางวัน
3. อาหารกลางวัน
 - อาหารจานเดียว
 - อาหารสองจาน
 - อาหารสามจาน
4. อาหารมือน้ำชา
5. อาหารเย็น
6. อาหารมือดึก
7. อาหารว่าง

ลำดับของอาหารชนิดครบชุดในการรับประทานอาหารตะวันตกแบบยุโรป

ลำดับของอาหารชนิดครบชุดในการรับประทานอาหารตะวันตกแบบยุโรป พนักงานจะต้องเรียนรู้ลำดับของอาหารชนิดครบชุดในการรับประทานอาหารตะวันตกแบบยุโรปอย่างถูกต้อง แล้วนำมาเสิร์ฟที่โต๊ะอย่าง เพื่อให้ลูกค้ารับประทานอาหารแต่ละอย่างตามลำดับจนครบถ้วน ส่วนอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น ช้อนและมีดจะเปลี่ยนไปตามอาหารนั้น ๆ แต่จะถูกวางไว้เป็นชุดอยู่บนโต๊ะอาหาร ลำดับของอาหารชนิดครบชุดมีดังนี้

1. ขนมปัง และ ออร์เคิร์ฟ (Bread and hors d'oeuvres)
2. ซุป (Soup)
3. อาหารจำพวกปลา (Fish Meal)
4. อาหารจำพวกเนื้อ (Meat Meal)
5. สลัดผัก (Salad)
6. ไอศกรีม หรือ ผลไม้ (Icecream or Fruit)
7. ชา หรือ กาแฟ (Tea or Coffee)