



การบริการอาหาร

(ครูต้น) ศราวุธ เสาวนิช





การบริการอาหาร

หมายถึง การจัดโต๊ะ และอุปกรณ์ ให้พร้อมสำหรับการรับประทานอาหาร เสิร์ฟ ประชุมสำเร็จ และตกแต่งให้พร้อมรับประทาน ทั้งการรับประทานในครอบครัวและการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่างๆ





การบริการอาหารในครอบครัว

“สมาชิกทุกคนช่วยเหลือกัน”

“จัดแบ่งหน้าที่”

“ผู้อาวุโสน้อยจะบริการผู้ที่อาวุโสมากกว่า”



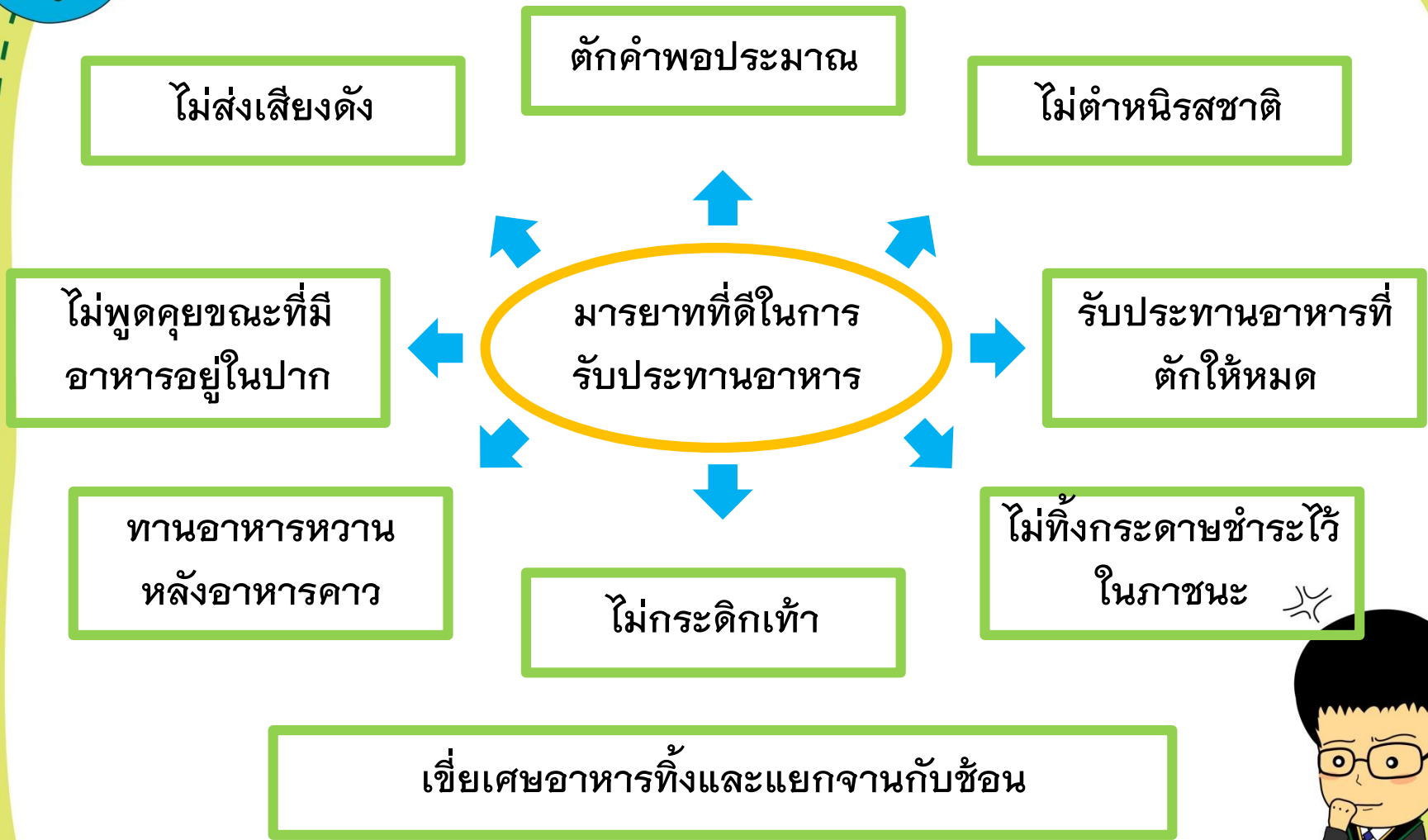


โดยมีหลักการปฏิบัติดังนี้

1. แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ตัดเล็บ ล้างมือ
2. จัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้เพียงพอ และเป็นระเบียบ
3. รินน้ำ $\frac{3}{4}$ ของแก้ว
4. จัดวางอาหารโดยคำนึงถึงความสะอาด
5. อุณหภูมิเสิร์ฟและมีจานรองเสมอ
6. ขณะที่บริการอาหาร เบี่ยงตัวหรือค้อมเล็กน้อย ไม่ให้นิ้วสัมผัสอาหารในขณะที่เสิร์ฟ
7. ดักข้าวลงในจานแต่พอดี
8. หมั่นสังเกตอาหารบนโต๊ะ ดักเติมในอาหารที่พร่องไป
9. ถ้าช้อนตกให้ผู้บริการเก็บและนำช้อนใหม่มาแทน









การบริการอาหารและการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่างๆ

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท

การจัดเลี้ยงแบบไทย | การจัดเลี้ยงแบบสากล





การจัดเลี้ยงแบบไทย

โดยทั่วไปมี 3 รูปแบบ

1. การจัดเลี้ยงอาหารแบบนั่งพื้นมีสำหรับเฉพาะตัว





การจัดเลี้ยงแบบไทย

2. การจัดเลี้ยงอาหารแบบนั่งร่วมกันเป็นวง





การจัดเลี้ยงแบบไทย

3. การจัดเลี้ยงแบบขันโตก





การจัดเลี้ยงแบบสากล

1. การจัดเลี้ยงแบบช่วยเหลือตนเอง(บุฟเฟต์)





การจัดเลี้ยงแบบสากล

2. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล





การจัดเลี้ยงแบบสากล

3. การจัดเลี้ยงแบบออกร้าน





การจัดเลี้ยงแบบสากล

4. การจัดเลี้ยงแบบปิกนิก





การจัดเลี้ยงแบบสากล

5. การจัดเลี้ยงแบบมีผู้ให้บริการ





คำถามท้ายบท

1. การบริการอาหารมีความสำคัญอย่างไร
2. การจัดวางอาหารบนโต๊ะเพื่อบริการอาหารในครอบครัวมีแนวทางอย่างไร
3. ถ้าชั้นของผู้รับประทานอาหารตกลงพื้น ผู้บริการอาหารควรทำอย่างไร
4. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ผู้บริการอาหารมีหน้าที่อย่างไรบ้าง
5. เพราะเหตุใด ก่อนยกจานอาหารที่รับประทานหมดแล้วออกมาจากโต๊ะอาหารจึงควรขอโทษผู้รับประทานอาหาร

