

บทที่ ๑ หลักการจัดโต๊ะ และเสิร์ฟ

Table setting การจัดโต๊ะนั้น มีความสำคัญมาก สำหรับแผนกการให้บริการทางด้านอาหาร ดังนั้นพนักงานบริการทุกคนควรจะต้องรู้ถึงเทคนิคการจัดการประเภทต่าง ๆ และต้องทำเป็น งานการจัดโต๊ะนับว่ามีหลักสำคัญอยู่ไม่น้อย ดังต่อไปนี้

1. พนักงานผู้จัดทำความรู้ตำแหน่งของทุกชิ้นที่วางอยู่บนโต๊ะอย่างถูกต้อง
2. ควรจะใช้เทคนิค ความสังเกต การใช้แบบแผนในการทำ
3. ควรรู้ชื่อ และวิธีการใช้ของเครื่องมือทุกชิ้น
4. ต้องรู้ถึงมารยาทในการนี้
5. พยายามอย่าส่งเสียงดังจนเป็นที่รำคาญไม่ว่า พูดกัน หรือภาชนะกระทบกันก็ตาม
6. ทำงานรวดเร็ว ถูกต้องแต่อย่าพลาด แม้ว่าจะทำงานช้าลงสักนิดก็ควรจะทำให้งานนั้นสมบูรณ์

ก็ควรเลือกเอา

7. รู้จักคำว่า มารยาท และคำว่า ขอโทษ

บุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดโต๊ะ ควรที่จะรู้ในเรื่องนี้อย่างไร

1. ผ้าที่ใช้ปูโต๊ะไม่ควรเป็นผ้ามัน และลื่น เพราะอาจทำให้ภาชนะหล่นไม่ยึดติดกับโต๊ะ
ข้อนี้ควรใช้ผ้าฝ้ายจะดีที่สุด
2. ผ้าที่ใช้ปูโต๊ะอาหารต้องสะอาด ทั้งประสาทตาสัมผัส และกลิ่นด้วย
3. เมื่อปูแล้วควรดูชายผ้าให้ตกลงเท่ากัน ทั้ง 4 ด้าน และจะต้องตรวจอย่างละเอียดว่าไม่สกปรกและไม่ขาด
4. เนื้อที่ในการจัดเครื่องมือเครื่องมือ สำหรับบนโต๊ะอาหาร 1 คนต่ำสุดปริมาณไม่เกิน 20-25 นิ้ว
5. จัดเก้าอี้นั่งให้ตรง และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

สำหรับการจัดเครื่องมือบนโต๊ะ ซึ่งอาจจะเป็น Silver Ware (เครื่องเงิน) Brond Ware (ทองเหลือง) หรือแม้กระทั่ง Stainless ก็ตาม

1. เครื่องมือทุกชนิดจะต้องตั้งได้ฉากกับโต๊ะในตำแหน่งของผู้ใช้คนนั้น ๆ โดยห่างจากขอบโต๊ะ 1 นิ้ว

2. การใช้เครื่องมือสำหรับรับประทานอาหาร หรือของหวานต่าง ๆ จะต้องมียกการใช้จากข้างนอกเข้ามาหาข้างใน โดยพอเสร็จจากการใช้ แต่ละชุดแล้วพนักงานบริการก็จะคอยเก็บออกไป เป็นตอน ๆ

- ตำแหน่งของมีดจะตั้งอยู่ในตำแหน่งด้านขวาของโต๊ะ และหันทางด้านคมมีดไปทางซ้ายมือ
- ส้อมอาหารจะตั้งทางด้านซ้ายมือและหงายขึ้น
- ช้อนชุปจะอยู่ทางด้านขวามือและหงายขึ้น
- เครื่องมือสำหรับของหวานจะตั้งอยู่ตรงกลาง ซึ่งอยู่เหนือระดับปลายมีดซึ่งอยู่ตำแหน่งเดียวกับจานอาหารด้วย

3. สำหรับจานขนมปังก็ตี จานสลัดก็ตี ตลอดจนถึงถ้วยกาแฟก็ตี ตลอดจนถึงถ้วยกาแฟก็ตี ซึ่งตำแหน่งทั้งนั้นจะอยู่ทางซ้ายมือและห่างจากขอบโต๊ะประมาณ 5 นิ้ว ในการวางเครื่องมือหรือภาชนะต่าง ๆ นั้นหากช้อน ส้อม หรืออื่นใด มีมากกว่า 6 ชิ้นขึ้นไป ก็ให้นำมาออกมารวางบริการที่หลังไม่ควรนำออกมาวางหมดเพราะจะเต็ม และกินเนื้อที่

4. เครื่องแก้ว (Glass ware)

- ก. ปกติแล้วแก้วน้ำจะตั้งเหนือปลายมีดทางด้านขวามือประมาณ 1 นิ้ว
- ข. แก้วไวท์ขาว (White wine) ไวท์แดง (Red wine) โดยปกติแล้วลักษณะการตั้งจะทำมุม 45 องศา จากสูงลงมาต่ำ

5. เครื่องลายคราม หรือเครื่องเคลือบ (จาน และถ้วยต่าง ๆ)

- ก. จานสำหรับทานอาหารโดยปกติจะตั้งอยู่ตรงกลางระหว่างเนื้อที่ทางด้านซ้ายและทางขวาซึ่งเป็นตำแหน่งของช้อน, ส้อม และมีด

6. จานสลัดจะตั้งสูงขึ้นไปเล็กน้อย ทางด้านซ้ายมือเหนือส้อมสัก 1-2 นิ้ว

7. จานขนมปัง จะตั้งอยู่ในตำแหน่งซึ่งสูงกว่าจานสลัดทำมุมประมาณ 45 องศา

8. Napkin (ผ้าเช็ดปาก)

- ก. ผ้าเช็ดปากโดยปกติจะมีลักษณะการพับตามรูปแบบต่าง ๆ กันออกไป เช่น เป็นรูปเทียนไข, รูปเรือ, รูปหมวกโป๊ย, รูปดอกบัว และอื่น ๆ มากมายตามความเหมาะสม

- ข. พอบพับเสร็จก็อาจจะวางไว้ทางซ้ายมือเหนือส้อมเล็กน้อย หรือ

- ค. วางไว้ตรงกลางระหว่างติดกับส้อมโดยอยู่ในจานที่เตรียมไว้ก็ได้

- ง. พับใส่แก้วมาวางไว้

- จ. หรืออาจจะพับธรรมดามาวางไว้ทางขวามือมี

9. ตำแหน่งของเครื่องพวกต่าง ๆ (Salt-paper set-suger) โดยปกติจะตั้งกลางโต๊ะโดยถือหลัก 1 ชุด ต่อแขกไม่เกิน 6-7 คน

10. เครื่องตกแต่งบนโต๊ะอาจเป็นดอกไม้ แจกกัน หรือเทียนไขก็ได้ที่นั้นปกติจะตั้งอยู่กลางโต๊ะ

11. สำหรับบุหรี, ไม้จิ้มฟัน หรือที่เชียบุหรีก็อาจจะวางไว้กลางโต๊ะได้เช่นกัน

ลักษณะการเสิร์ฟ และการให้บริการทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) มีดังนี้

การรับประทานอาหารแบบ Dinner นั้น ทางชาวยุโรปและอเมริกาจะมีการรับประทานอาหารเย็นค่อนข้างมีพิธีรีตองมากกว่ามื้ออื่น ๆ และการเสิร์ฟนั้นปกติ Dinner อาหารฝรั่งจะเสิร์ฟประมาณ 6 โมงเย็น จนถึง 3 ทุ่ม แต่ก็ขึ้นอยู่กับที่กินเลยเวลาเหล่านี้โดยแผนก F/B (Food & Beverage) สำหรับงานการจัดเสิร์ฟนั้น ก็จะจัดพนักงาน และบริการเสิร์ฟเป็นช่วง ๆ อย่างถูกต้องกับเวลานั้น ๆ เช่น เวลาใดจะเสิร์ฟอะไร หากพนักงานบริการจะรู้ดีเพราะจะมีแผนก Trainer (แผนกฝึกอบรมคอยให้คำแนะนำอยู่)

1. เหล้าแชมเปญ Champagne
2. เหล้าไวท์ขาว White wine
3. เหล้าไวท์แดง Red wine
4. เหล้าเชอร์รี่ Sherry
5. เหล้าบรันดี Brandy

เหล้าทั้ง 5 ชนิดนี้ใช้เสิร์ฟสำหรับบนโต๊ะอาหาร และการจัดการบริการนั้น ก็ย่อมแล้วแต่ว่าจะเดินสายการบริการกันอย่างไร และสายหนึ่ง ๆ จะให้บริการแขก (Take Care) แขกก็คนที่ยอมแล้วแต่ฝ่ายจัดการเห็นเหมาะสม สำหรับเหล้าต่าง ๆ ที่เสิร์ฟนั้นก็จะต้องเสิร์ฟเพื่อใช้รับประทานกับอาหารเป็นขั้นตอนดังนี้

1. เหล้าแชมเปญ (Champagne) เหล้าชนิดนี้ปกติแล้ว 1 ขวดจะรินได้ 10 แก้ว และปกติจะเสิร์ฟแขกโดยใช้ดื่มควบคู่ไปกับอาหารประเภทออเดฟ (Audefe) ซึ่งก่อนที่จะมีการเสิร์ฟอาหารประเภทอื่นต่อไป

2. ไวท์ขาว (White wine) 1 ขวดจะรินได้ 12 แก้วและบริการเสิร์ฟแขกกับอาหารประเภทปลา เสิร์ฟโดยทานและดื่มไปด้วยกันปลาหรือเนื้อไก่

3. เหล้าไวท์แดง (Red wine) 1 ขวด จะรินได้ 12 แก้ว และการบริการเสิร์ฟจะเสิร์ฟกับอาหารประเภทเนื้อแดง เช่น เนื้อสเต็ก เป็นต้น

4. เหล้าเชอร์รี่ จะเป็นเหล้าสำหรับสุภาพสตรีจะเสิร์ฟให้ภายหลังเสร็จสิ้นอาหารหนัก

ทุกอย่างแล้ว ยกเว้นกาแฟและของหวานซึ่งปกติจะดื่มไปพร้อมของหวานก็ได้

5. เหล้าบรันดี ปกติจะเสิร์ฟให้แก่แขกภายหลังจากแขกทานอาหาร Course ต่างเสร็จแล้ว โดยเป็นเหล้าชุดสุดท้าย เพื่อช่วยการย่อยอาหาร เพราะมีดีกรีสูงกว่า wine มาก

สำหรับเครื่องดื่มที่นอกโตะที่ต้องสั่งพิเศษให้บริการก่อนอาหาร ก็มี

เครื่องดื่มเหล่านี้เป็นเหล้าผสมเสียส่วนใหญ่ จัดบริการแบบค็อกเทลโดยเป็นเหล้าชนิดเรียกน้ำย่อย ซึ่งใช้เวลากับเหล้าประเภทนี้เพียง 10-20 นาทีเท่านั้น

1. เหล้ายีน เวอร์มุตหวาน ผลเชอร์รี่
2. เหล้ายีน เวอร์มุตหวาน ผลมะกอก
3. เหล้ายีนน้ำมะนาว, มะนาวหันชิ้นบาง ๆ 1 ชิ้น
4. เหล้ายีน ทูนิค
5. วิสกี้ ผสมเวอร์มุตหวาน
6. วิสกี้ ผสม โซดา
7. เบียร์
8. น้ำหวานโคคาโคล่า, แอปเปิ้ล, สไปร์ เป็นต้น
9. น้ำผลไม้ต่าง ๆ

หมายเหตุ เหล้าวิสกี้ และเหล้าแม็ซง 1 ขวดใหญ่รินได้ 25 เป็ก หรือ 1 ขวดใหญ่ต่อแขก 10 ขวด เบียร์ 1 ขวดใหญ่รินได้ 2 แก้ว

การจัดห้องอาหาร

การจัดห้องอาหารนั้น ตามปกติแล้วผู้จัดการ และผู้บริการทางด้าน F/B ที่เกี่ยวข้องนั้น จะต้องคำนึงถึงอะไรบ้าง

1. การตกแต่ง, การให้สีสรร
2. บรรยากาศ, เพลงหรืออื่นใด
3. แสงสว่างเพียงพอหรือไม่
4. ความสะอาดของทุกจุด
5. การบริการอย่างทั่วถึง
6. Layout สะดวกแก่การเข้า-ออก
7. มีประตูที่เพียงพอหากเกิดเหตุฉุกเฉินอะไร
8. สาธารณะสุขและความปลอดภัยอื่น ๆ

9. ทรัพยากรอากาศที่ดี
10. อุณหภูมิจะต้องปรับได้ประมาณ 68 องศาฟาเรนไฮด์
11. ควรมีเครื่องดูดอากาศเข้าช่วย หากแขกเพิ่มจำนวนขึ้นมาก
12. ภาชนะสำหรับใช้พัก และวางถาด หรือภาชนะที่วางแก้ว, ช้อน, ส้อม, มีดและอื่น ๆ ควรวางให้เหมาะสม และสะดวกแก่การนำเอามาใช้ (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง self service)
13. ควรจัดการเกี่ยวกับการเสิร์ฟให้รวดเร็ว
14. การจัดโต๊ะอาหารควรให้ได้มาตรฐานและเหมาะสมจะไม่ดูคิดขวางมากเกินไป

การจัดโต๊ะอาหาร Table setting

การจัดโต๊ะอาหารจะมีสิ่งสำคัญอยู่จุดใหญ่ ๆ 3 จุด คือ

1. ผักคลุมโต๊ะ เป็นสิ่งที่สะดวกตาแขกเป็นอันดับแรก ควรใช้สีสรรให้เหมาะสม
2. เครื่องประดับตกแต่งบนโต๊ะไม่ว่าแจกัน, ดอกไม้, ที่เขียนุหรี หรืออื่นใดควรวางไว้ใน Position ตำแหน่งที่เหมาะสมและจะต้องจัดแต่งว่าได้มีการตกแต่งแล้ว
3. ที่นั่งของแขกต้องสะดวกสบายและสะอาดด้วย

การจัดห้องอาหารนั้น สมควรอย่างยิ่งที่จะต้องมีการคำนึงถึงสิ่งสำคัญอะไรบ้าง

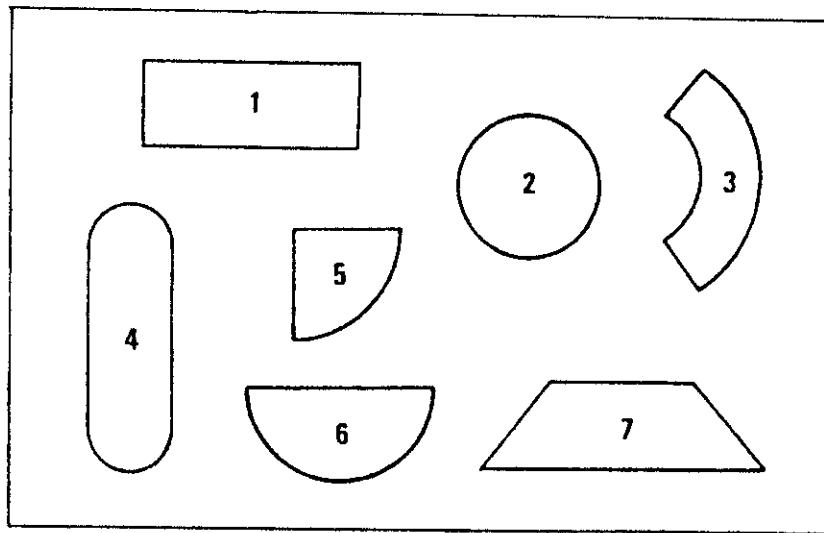
1. บริเวณของห้องอาหารที่ได้มาตรฐาน และมีการจัดตกแต่งอย่างถูกต้อง
2. มีอุณหภูมิที่พอประมาณซึ่งสามารถปรับได้ (แล้วแต่เมืองร้อน หรือเมืองหนาว)
3. บรรยากาศที่เหมาะสม
4. ควรมีอากาศหมุนเวียนดี
5. ควรที่จะมีเครื่องมีอดับเพลิงไว้บางจุด
6. แสงสว่างพอประมาณ
7. ความสะอาด
8. ฝ่ายรักษาความปลอดภัย

แบบการจัดโต๊ะทานเลี้ยง และหรือโต๊ะงานรับรอง

การจัดโต๊ะสำหรับงานเหล่านั้น ปกติจะมีการจัดอยู่ 4 แบบ ส่วนจะจัดแบบใดนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนผู้มารับบริการ ตลอดจนสถานที่ของตนว่าเหมาะสมกับแบบอะไรด้วย แบบที่นิยมกันมาก คือ แบบตัว “U” เพราะบางที่อาจจะเป็นการบรรจุจำนวนคนได้มากกว่าแบบอื่นด้วย

อาจรับคำสั่งอาหารจากแขกบนโต๊ะ (Taking Order)

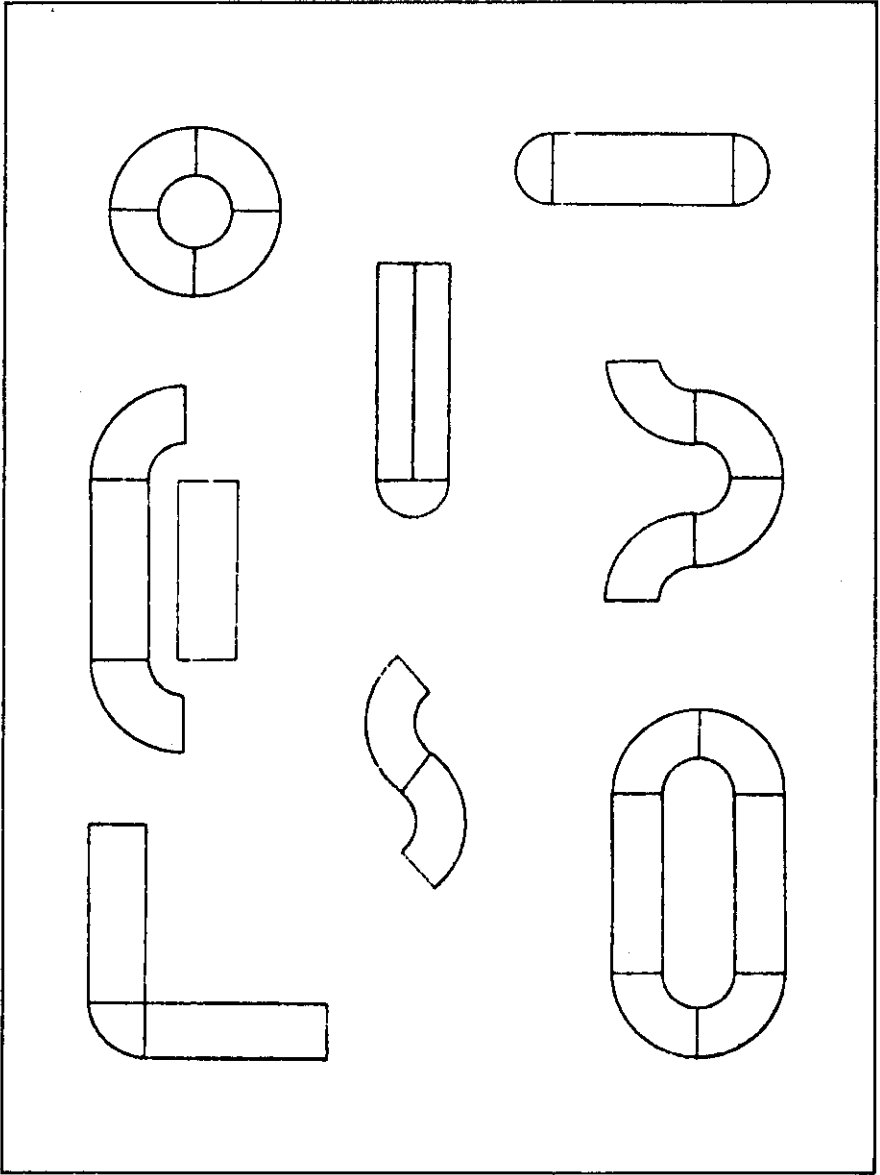
พนักงานเสิร์ฟเมื่อนำเมนูไปให้แขกแล้วจะต้องใช้เวลาแขกเล็กน้อยสำหรับตริตรองก่อนจะสั่งอาหาร อย่าแสดงกิริยาเร่งรัดต่อแขก การคอยรับคำสั่งควรยืนอยู่ทางขวามือของแขก ในระยะใกล้เคียงพอที่จะได้ยินชัดเจน ตั้งใจฟังแขกสั่งอย่าให้ขาดตกบกพร่อง อย่าไถ่จนหายใจรดแขก หรือเกิดจามใส่แขก หรือไปสะกิดถูกแขก เป็นต้น



Buffet Table Shapes

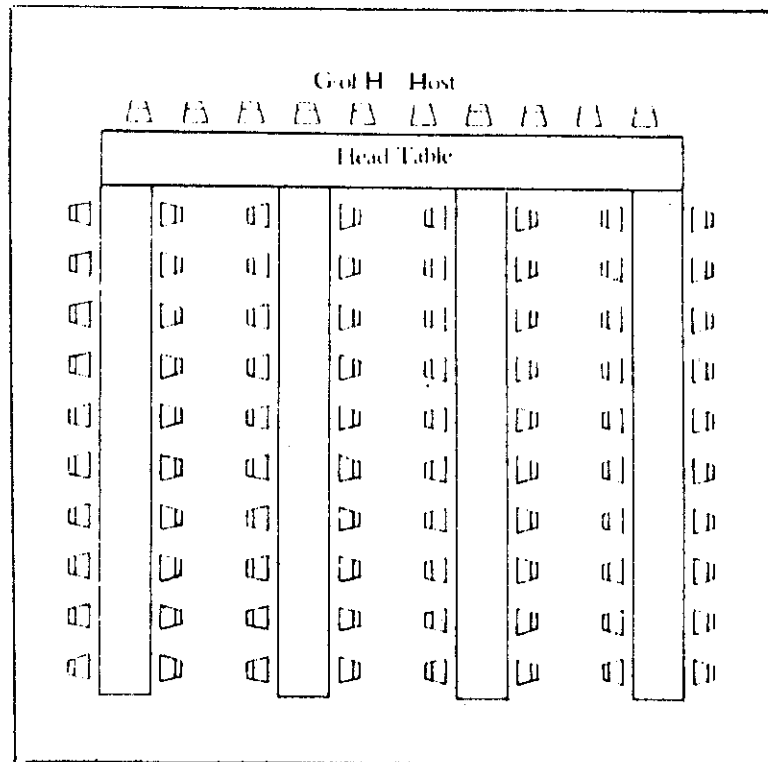
แบบการจัดโต๊ะอาหารแบบ Buffet

1. แบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า
2. แบบกลม
3. แบบรูปเกือกม้า
4. แบบรูปวงรี
5. แบบหนึ่งในสี่กลม
6. แบบครึ่งวงกลม
7. แบบสี่เหลี่ยมคางหมู



ข้อเสนอแนะในการจัดโต๊ะสำหรับงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

A BANQUET FLOOR PLAN FOR 90 COVERS

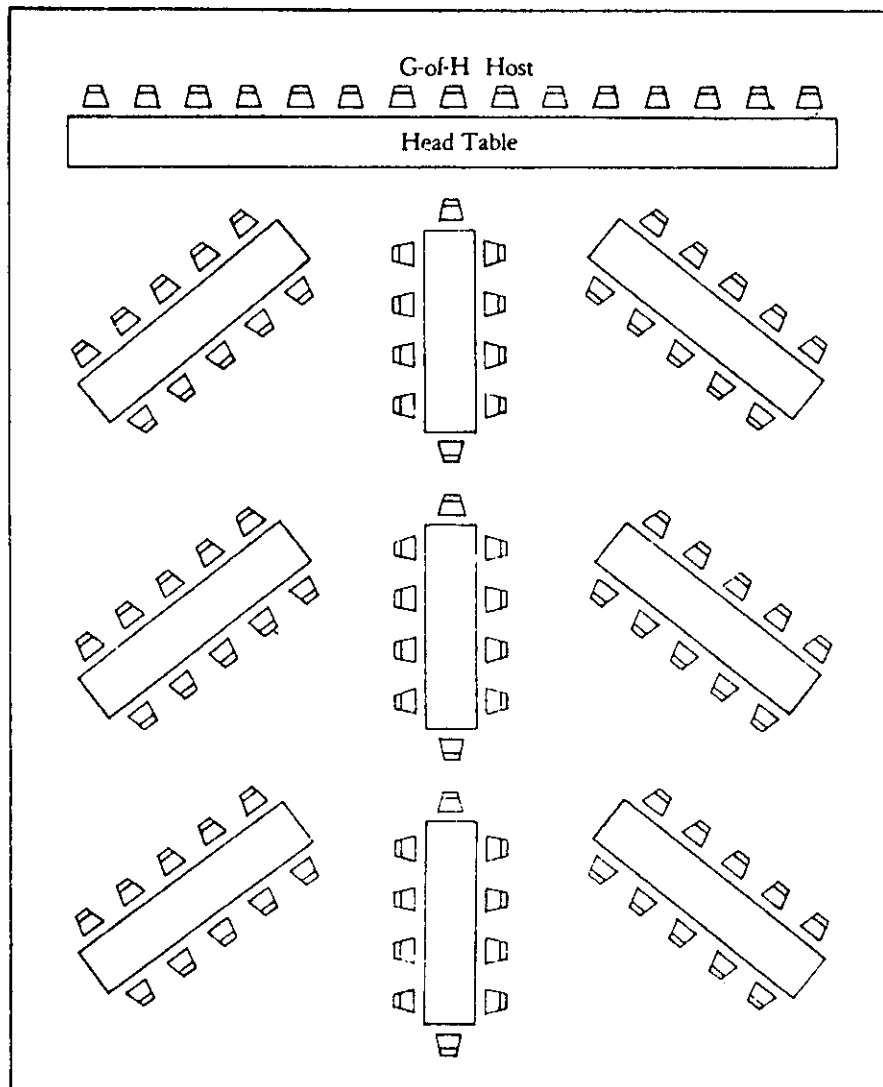


ลักษณะในการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงต่าง ๆ สำหรับ 90 คน

บุคลากรที่ต้องการในการจัดเลี้ยงแบบนี้มีดังนี้คือ

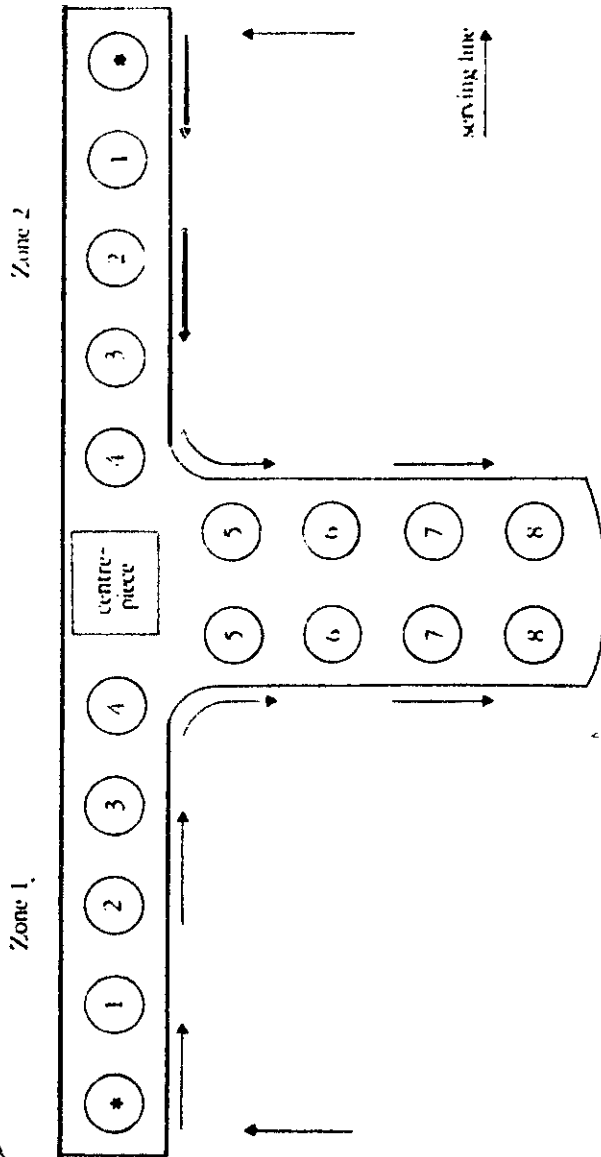
1. หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ 1 คน
2. พนักงานเสิร์ฟ 9 คน (1 คนต่อ 10 ในการให้บริการ)
3. พนักงานเสิร์ฟเหล้าไวน์ 5 คน (คนเสิร์ฟเหล้าไวน์ 1 คนต่อ 20)
4. บาร์เทนเดอร์ 1 คน

A BANQUET FLOOR PLAN FOR 105 COVERS



ลักษณะการจัดโต๊ะในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ สำหรับ 105 คน บุคลากรที่ต้องการในการจัดเลี้ยงแบบนี้มีดังนี้คือ

1. หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ 1 คน
2. พนักงานเสิร์ฟ 9 คน (1 คนต่อ 10 ในการให้บริการ) และพนักงานเสิร์ฟ 2 คนสำหรับหัวโต๊ะ
3. พนักงานเสิร์ฟเหล่าไวน์ 5 คน (คนเสิร์ฟเหล่าไวน์ 1 คน ต่อ 20-30 และพนักงานเสิร์ฟเหล่าไวน์สำหรับหัวโต๊ะ 1 คน)
4. บาร์เทนเดอร์ 1 คน



centre-piece = butter carving, candles,
flowers or fruits

* = stacks of empty plates

1 = hors d'oeuvres

2 = moulded fruit and salads

3 = rolls

4 = cold cuts

5 = cooked vegetables

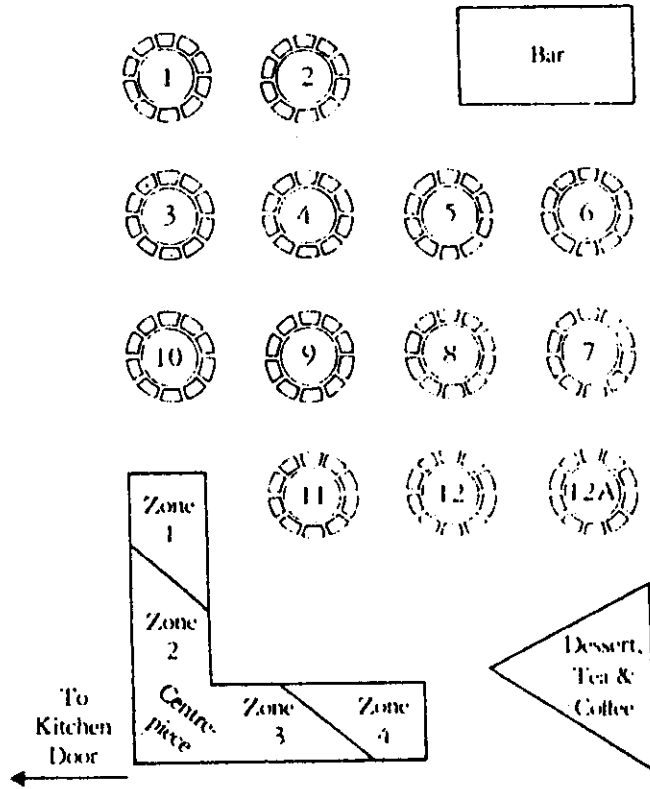
6 = casserole dishes

7 = fruits

8 = desserts

A BUFFET FLOOR PLAN FOR 130 COVERS

Guests' Entrance
→



PERSONNEL REQUIRED

- 1 head waiter or maître d'hôtel
- 2 chefs for carving roasts
- 4 waiters
- 2 commis waiters
- 3 wine waiters
- 1 bartender

การรับคำสั่ง พนักงานเสิร์ฟควรถามแขกถึงความต้องการของแขกที่จะทำให้แขกพอใจ และตรงตามประสงค์ของแขก เช่น แขกสั่งแซนด์วิชควรถามว่าขนมปังจะปิ้งหรือไม่แขกสั่งไข่ดาว ควรถามว่าต้องการชนิดใด แขกสั่งไข่ม้วน ควรถามแขกว่าท่านชอบลักษณะใดแขกสั่งชาควรถามว่า ต้องการครีม หรือ นมสด หรือ มะนาวเพื่อบีบใส่ชาอย่างเดียว แขกสั่งสะเต๊ะควรถามว่าต้องการสุก ๑ ดิบ ๒ หรือสุกปานกลาง นอกจากนั้นแล้ว ควรจะต้องทวนคำสั่งของแขกให้แขกฟังด้วยจะเป็นการดี อย่างน้อยก็เป็นการทวน หรือ เช็ครีกรีก่อนจะนำไปห้องครัว

การเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่ม (How to Serve Food and Beverage)

หลักการเสิร์ฟทั่วไป

- อาหาร**
- เสิร์ฟได้ทั้งทางซ้าย และ ทางขวา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของการบริการ และ ระบบของแต่ละห้องอาหาร และชนิดของอาหารด้วยเช่นกัน
 - เมื่อเสิร์ฟอาหารมือเดียวให้มือที่ว่างอยู่โพล่หลัง เพราะมืออาจแกว่งไป ถุกแขกได้
 - เสิร์ฟทางขวาให้ถอนจานทางขวา เสิร์ฟทางซ้ายให้ถอนจานทางซ้าย
 - อาหารที่ต้องตักแบ่งให้แขก เสิร์ฟทางซ้ายของแขกเสมอ

- เครื่องดื่ม**
- เสิร์ฟทางขวามือเสมอ

ข้อควรปฏิบัติในขณะที่เสิร์ฟอาหาร

1. ไม่แสดงกิริยาสุกปลุกกลน หรือ งุ่มง่ามจนเกินไป
2. ต้องยืนตัวตรงเสมออย่างมีสง่า
3. อย่าทำให้เครื่องมือ หรือ จานกระทบกันเสียงดังในขณะที่เสิร์ฟ
4. เอาใจใส่แขกโดยสังเกต การเติมน้ำเย็น กาแฟ ขนมปัง เปลี่ยนที่เชิยบุหรื หรือภาชนะที่ไม่ใช้ให้เคลียร์ออกทันที อย่าทิ้งแขกไปโดยไม่มีคนดูแลแทนเป็นอันขาด
5. การรินน้ำให้ริน $\frac{3}{4}$ ของแก้ว ถ้าใช้ขวดน้ำเย็นเสิร์ฟให้ใช้ผ้าเช็ดมือพันขวดไว้เพื่อ กันน้ำหยด
6. แก้วน้ำเมื่อตั้งแล้วต้องไม่ยกขึ้นมาจากโต๊ะเป็นอันขาด นอกจากถ้าริน หรือเติมน้ำไม่ถึงอาจเลื่อนมาให้ใกล้อีกเล็กน้อยได้
7. ระวังอย่าให้อาหาร หรือ เครื่องดื่มหก หรือ หยดลงบนโต๊ะระหว่างการเสิร์ฟ
8. แก้วที่มีก้านต้องจับที่ก้านแก้วเสมอ มิเช่นนั้นอาจจะมึนรอย

การจัดโต๊ะดินเนอร์ (Dinner)

การจัดดินเนอร์แบบอาหารฝรั่งนี้เป็น การจัดแบบที่ค่อนข้างจะมีพิธีรีตอง โดยปกติแล้ว ชาวยุโรป และ อเมริกา จะถือว่าอาหารเย็นนี้เป็นอาหารมื้อที่ถือว่ารับประทานหนักที่สุดต่อวัน และ การจัดโต๊ะรับประทานอาหารแบบนี้ ผู้รับประทานอาหารเองหากเป็นชาวตะวันตกเหล่านั้นก็คง จะไม่มีปัญหาอะไร เพราะตั้งแต่เกิดมาก็รู้สึกจะคุ้นเคยกับสิ่งเหล่านั้นดี แต่บุคคลทางแถบตะวันออก นี้หากไม่ศึกษาก่อนก็อาจจะใช้ภาชนะเครื่องมือต่าง ๆ ผิดพลาดได้ ดังนั้นควรจะต้องศึกษา ลักษณะและมารยาทให้ดีก่อนที่จะออกมาสังคม สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้หากพิจารณาไปก็คงจะไม่ ต่างไปจากฝรั่งหรือชาวตะวันตกหัดใช้ตะเกียง ฉันทาก็ฉันทันั้น

ลักษณะการเสิร์ฟในห้องอาหารผู้จัดการที่เกี่ยวกับงานทางด้านบริการอย่างน้อยจะต้อง ได้รับการฝึกอบรมงานทางด้านนี้มาพอสมควร เพราะการบริการตลอดจนงานทางด้านบริหาร ในห้องรับประทานอาหารนั้น ก็มีสิ่งที่จะต้องศึกษาเช่นกัน การเสิร์ฟนั้นปกติมีลักษณะการ เสิร์ฟอยู่หลายแบบ อาทิเช่น การเสิร์ฟแบบอเมริกันสไตล์, ยุโรปเปียนสไตล์, รัสเซียสไตล์ หรือ อื่น ๆ ผู้ที่ให้บริการทางด้านนี้จะต้องได้รับการฝึกฝนและอบรมมาอย่างคล่องแคล่วทีเดียวจึงจะ ทำได้อย่างคล่องตัว สำหรับผู้ที่ป็นหัวหน้างานเองก็ควรที่จะต้องวางหมากกำลังคนอย่างเพียงพอ เสียก่อนจะปล่อยให้พนักงานบริการออกไปให้บริการแก่แขก โดยปกติแล้วจะใช้บริการ 3 นาย ต่อ แขก 9 นาย การให้บริการอาหารแบบดินเนอร์นี้จะเริ่มทำการบริการประมาณ 19.30 น. - 20.00 น. ก็ได้ ซึ่งจะมีรายการอาหารให้บริการเป็นชุด ๆ ดังต่อไปนี้ คือ

รายการอาหาร

1. ซุปข้น หรือ ซุปใสก็ได้ (เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ)
2. ไก่ตุ๋น 1 ชิ้น (ทานกับไวน์ขาว)
3. สเต็กเนื้อ 1 ชิ้น (ทานกับไวน์แดง)
4. สลัด
5. ของหวาน ไอศกรีม, ขนมหวาน, ผลไม้, กาแฟ
6. บรันดี 1 เป๊ก

ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร (สำหรับผู้รับประทาน 1 คน)

1. จานก้นตื้น 1 จาน
2. ถ้วยซูป (ก้นลึก)
3. ช้อนซูป

4. มีดรับประทานปลา
5. ส้อมรับรับประทานปลา
6. จานขนมปัง
7. ช้อน และ ส้อมของหวาน
8. ช้อนไอศกรีม
9. แก้วน้ำเย็น
10. แก้วไวน์ขาว
11. แก้วไวน์แดง
12. แก้วเหล้าแชมเปญ
13. แก้วเหล้าเชอร์รี่ หรือ บรันดี
14. ผ้าเช็ดมือ

วิธีวางเครื่องภาชนะโต๊ะดินเนอร์



ภาชนะที่ใช้ในโต๊ะกินเนอร์ 1 นาย รับประทาน

1. จาน	1 จาน
2. มีดรับประทานปลา	1 เล่ม
3. ช้อนรับประทานซूप	1 คัน
4. ส้อมรับประทานปลา	1 คัน
5. จานขนมปัง	1 จาน
6. มีดหวาน	1 เล่ม
7. ส้อมหวาน	1 คัน
8. ช้อนไอศกรีม	1 คัน
9. แก้วน้ำเย็น	1 แก้ว
10. แก้วเหล้าไวน์แดง	1 แก้ว
11. แก้วเหล้าแชมเปญ	1 แก้ว
12. แก้วเหล้าไวน์ขาว	1 แก้ว
13. แก้วเหล้าเชอร์รี่	1 แก้ว
14. ผ้าเช็ดมือพับเป็นรูปต่าง ๆ	1 ผืน

ภาชนะที่จัดวางกลางโต๊ะ

1. ช้อนตักเกลือ
2. แก้วใส่เกลือ
3. ที่ใส่เนย
4. มีดตัดเนย

ภาชนะที่ใช้ร่วมกันหลายคน

วางไว้กลางโต๊ะ

1. มีดตัดเนย
2. โถใส่เนยเหลว
3. กระจุกพริกไทย
4. กระจุกเกลือ

การจัดวาง

1. จาน วางให้ตรงกลางของเก้าอี้ที่นั่ง ยอดตราของจานตรงไปกลางโต๊ะ ขอบจานเสมอขอบโต๊ะ
2. ถ้วยซूप วางซ้อนบนจาน ยอดตราของจานตรงไปกลางโต๊ะ

3. มีดรับประทานออร์เดิร์ฟ วางทางขวามือ และส้อมทางซ้ายมือ ของผู้รับประทาน หันคมมีดเข้าหาจานให้ปลายด้ามมีดเสมอขอบโต๊ะ

4. ช้อนชุป วางหงายเรียงต่อจากมีดปลาไปทางขวา ห่างจากมีดหมายเลข 3 ประมาณ 1 ซม. ให้ปลายด้ามช้อนเสมอขอบโต๊ะ

5. ส้อมรับประทานปลา วางหงายทางซ้ายมือของผู้รับประทาน และมีดอยู่ทางขวามือ วางห่างจากช้อนชุป 1 ซม. ให้ปลายด้ามส้อมเสมอขอบโต๊ะ

6. มีด และ ส้อม ใช้รับประทานอาหารประเภทเนื้อแดง (สเต็ก) วางหงาย และ ห่างจากหมายเลข 5 ประมาณ 1 ซม. ด้วย

7. จานขนมปัง วางเรียงต่อจากส้อมคู่ให้ศูนย์กลางของจานตรงกับศูนย์กลางของจานชุป ให้ยอดตราตรงไปกลางโต๊ะ

8. ช้อน และ ส้อม ใช้รับประทานของหวานหรือรับประทานไอศกรีม

9. แจกันดอกไม้

10. แก้วน้ำเย็น วางตรงปลายมีดรับประทานปลา ให้ตรงกลางแก้วอยู่ตรงกับปลายมีด วางห่างจากปลายมีดประมาณ 1 ซม.

11. แก้วเชอร์รี่ วางเรียงให้ตรงอยู่แนวเดียวกับมีดรับประทานออร์เดิร์ฟ

12. แก้วเหล้าไวน์ขาว วางเรียงให้ตรงไปตามแนวโต๊ะต่อจากแก้วเชอร์รี่ไปข้างบน

13. แก้วเหล้าไวน์แดง วางเรียงให้ตรงไปตามแนวโต๊ะต่อจากแก้วเชอร์รี่ไปทางขวามือ

14. แก้วเหล้าบรันดี วางเรียงขึ้นไปทางกลางโต๊ะ ศูนย์กลางของแก้วให้ตรงช่องว่างระหว่างแก้วน้ำเย็นกับแก้วเหล้าไวน์แดง ห่างประมาณ 1 ซม.

15. ผ้าเช็ดมือ หรือ ผ้ากันเปื้อน พับเป็นดอก เสร็จแล้ววางไว้ในจานชุป

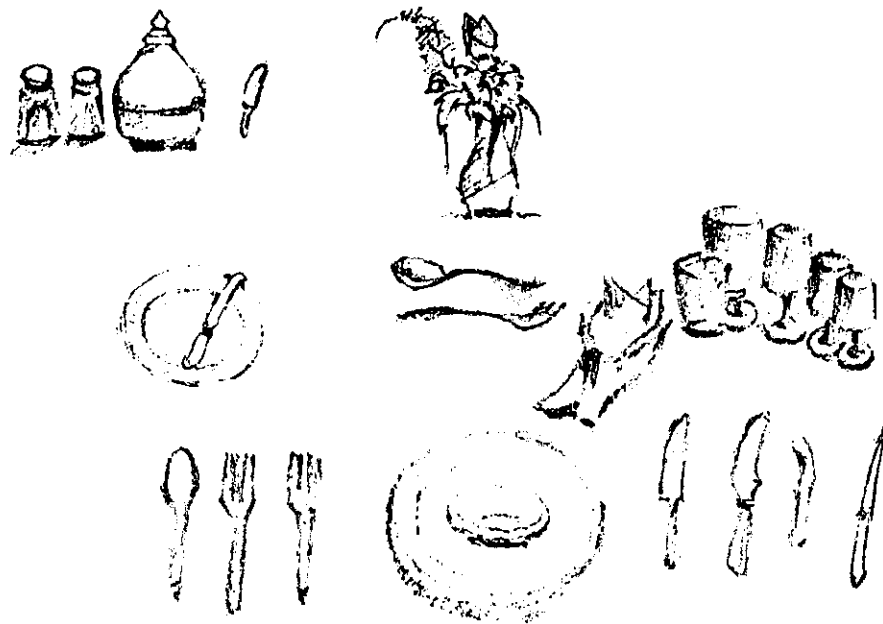
การจัดวาง

1. เมนู (รายการอาหาร) ถ้ามีพอกับจำนวนผู้รับประทาน และมีที่เสียบให้เสียบแล้วจัดวางไว้ตรงหน้าผู้รับประทาน

2. แจกันดอกไม้ จัดวางให้ได้ระยะพองาม

3. เนยเหลว ควรจัดวางให้ผู้รับประทาน 2 คน ต่อ 1 ที่

4. กระจุกเกลือ และ พริกไทย ควรวางไว้ให้ได้ระยะเบียด วางตรงกลางเพื่อใช้ร่วมกัน



- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. จาน | 1 จาน |
| 2. ถ้วยชุป (ก้นลึก) | 1 ถ้วย |
| 3. มีด และ ช้อนรับประทานออร์เดิร์ฟ | |
| 4. ช้อนรับประทานชุป | 1 คัน |
| 5. มีด และ ส้อม | 1 คู่ (ใช้รับประทานปลา) |
| 6. มีด และ ส้อม | 1 คู่ (ใช้รับประทานเนื้อ) |
| 7. จานขนมปัง | 1 จาน |
| 8. ส้อม และ ช้อนของหวาน | 1 คู่ (หรือ ช้อนไอศกรีม) |
| 9. แจกันดอกไม้ | |
| 10. แก้วน้ำเย็น | 1 แก้ว |
| 11. แก้วเชอร์รี่ | 1 แก้ว |
| 12. แก้วไวน์ขาว | 1 แก้ว |
| 13. แก้วไวน์แดง | 1 แก้ว |
| 14. บรันดี | 1 แก้ว |
| 15. ผ้ากันเปื้อน | 1 ผืน |

การจัดโต๊ะ

การจัดโต๊ะที่ถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งของการให้บริการโต๊ะอาหารที่ดี ผู้บริการควรจะรู้แบบชนิดต่าง ๆ ของการจัดโต๊ะอาหาร

สิ่งแรกให้ปูผ้า

(ผ้าทำจากสักหลาด) บนโต๊ะให้เรียงด้วยการทิ้งชายประมาณ 12 ซม. การปูผ้าเช่นนี้เพื่อหลีกเลี่ยงกระแทกและเสียงที่ไม่จำเป็น ควรปูผ้า ตลอดเวลาประหยัดเวลา มุมโต๊ะต้องผูกหรือตรึง หลังจากนั้นจึงปูผ้าคลุมโต๊ะที่สะอาดคลุมทับอีกทีหนึ่งโดยให้ปลายที่ห้อยผ้ายาวเท่า ๆ กันทุกด้าน

มีด Knife

มีดที่ใช้ในการตัดอาหารควรวางทางขวาของจาน โดยหันทางคมมีดเข้าหาจาน

ช้อน Spoons

ช้อนควรวางไว้ทางด้านขวาของมีด โดยวางเอาใบช้อนขึ้นบน

ช้อนส้อม Forks

ช้อนส้อมควรวางไว้ทางด้านซ้ายของจาน โดยเอาด้านส้อมขึ้นบน แต่ส้อมที่ใช้สำหรับทานกับหอยนางรมและงานค็อกเทล ควรวางไว้ทางปลายสุดด้านขวาของฝักรองจานต่อจากช้อน และส้อมนี้ใช้สำหรับป้ายเนยวางไว้ด้านขวาของจานต่อ

ภาชนะของหวานที่ทำด้วยเงิน Dessert Silverware

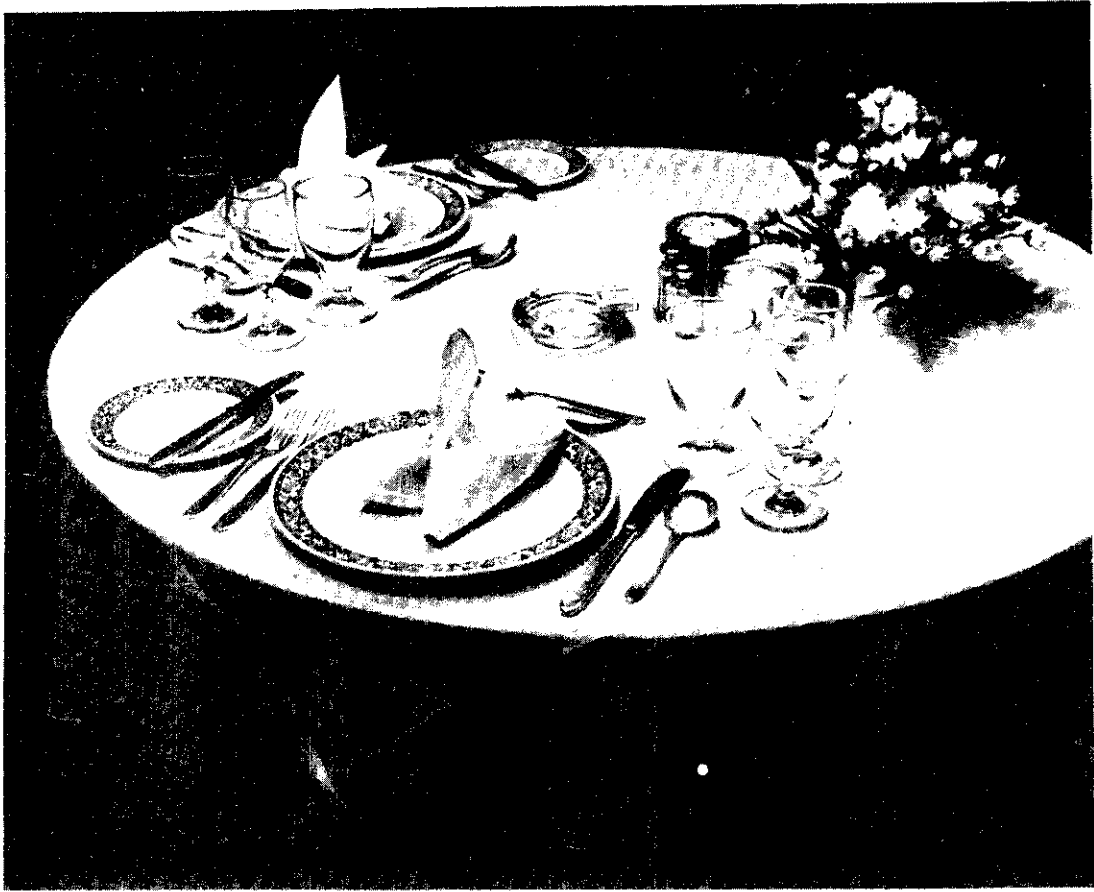
ภาชนะของหวานตามปกติจะไม่วางบนโต๊ะนอกจากภาชนะพวกเครื่องเงินมีอยู่น้อยกรณีเช่นนี้จะวางภาชนะที่ใส่ของหวานนี้ไว้ด้านบนสุดของจาน ในหนึ่งแถวควรมีไม่เกิน 6 ใบ สำหรับชุดเครื่องเงินสำหรับอาหารค่ำที่ต้องการความประณีตควรมีมากกว่านี้ หรืออาจจะจัดให้มีชุดสำรองเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งชุด เพื่อใช้เมื่ออีกชุดหนึ่งเปราะเปื้อน

ผ้ากันเปื้อน Napkins

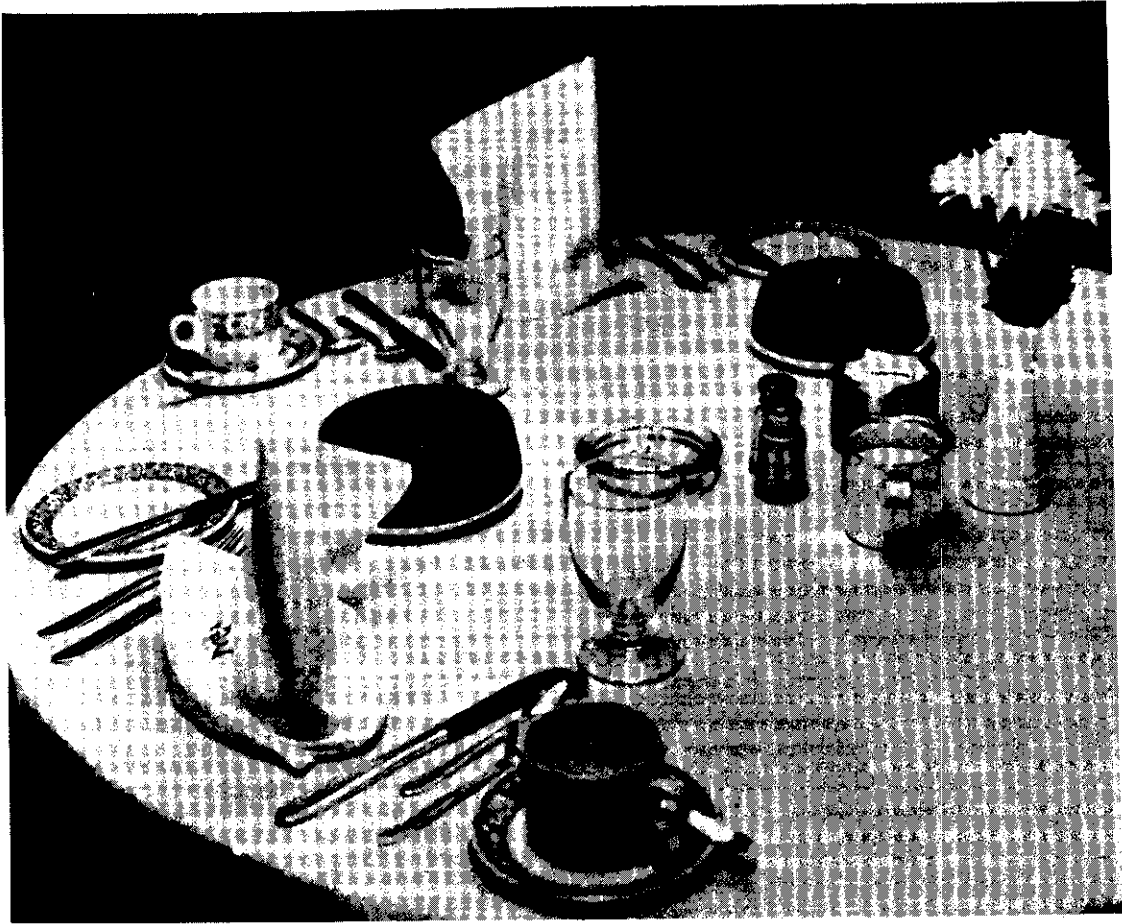
การวางแนพคินหรือผ้าเช็ดปากมีหลายวิธี อาจจะวางไว้ทางซ้ายของช้อนส้อมหรือวางไว้ระหว่างมีดกับช้อนส้อม ในทำนองเดียวกันก็อาจจะวางราบบนจาน หรืออาจจะจัดตั้งขึ้นเป็นรูปดอกไม้ก็ได้ ในกรณีที่พื้นที่มีจำกัดอาจจะวางช้อนส้อมทับไว้ก็ได้ (วางใต้ช้อนส้อม) บาง

โอกาสอาจจะวางราวไว้บนโต๊ะหรือวางไว้บนจานขนมปังและเนยก็ได้ แพนคินควรจะเป็นสีขาวและสะอาดเพื่อเพิ่มความสวยงามและหรูหราให้กับห้องอาหาร

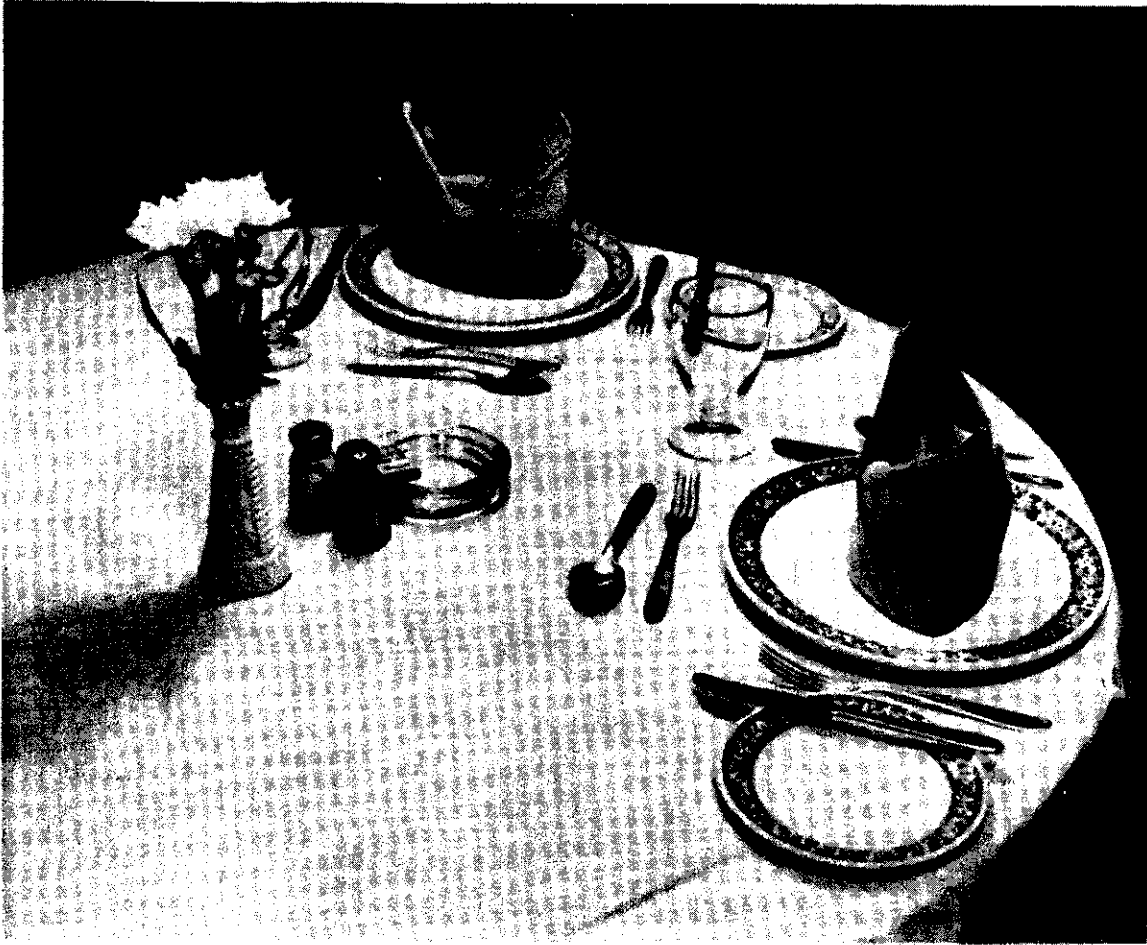
บัตรชื่อ Name Cards ที่นั่งแขกควรวางไว้บนผ้าเช็ดมือหรือบนผ้าคลุมใต้ แขนผู้มีเกียรติไม่ว่าชายหรือหญิง ควรนั่งทางขวามือของเจ้าภาพและแขกที่รองจากผู้มีเกียรติควรนั่งทางซ้ายมือของเจ้าภาพ แก้วควรจัดวางในลักษณะที่ขอบที่นั้งจรดชายผ้าคลุมโต๊ะ ซึ่งสะดวกกับแขกที่สามารถเข้าไปนั่งได้ง่ายโดยไม่จำเป็นต้องลุกแก้ว



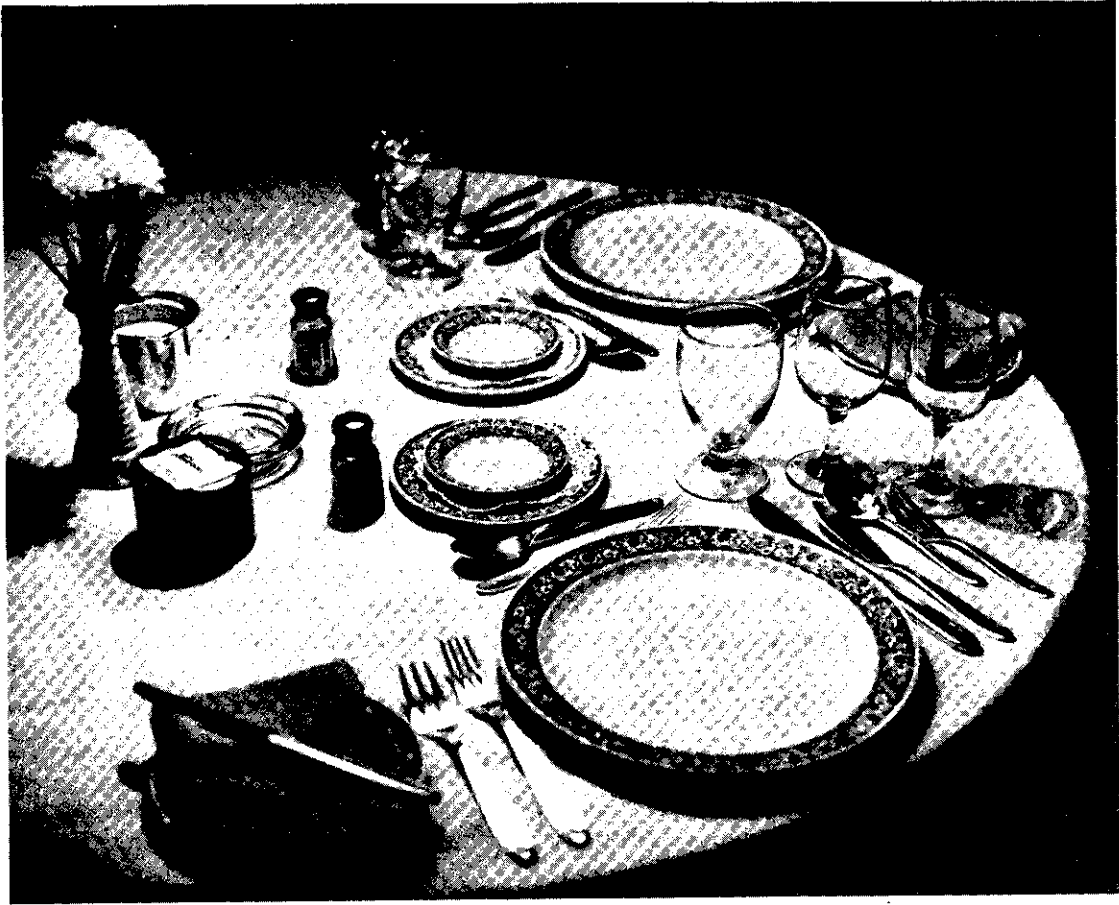
แผนผัง การแสดงการจัดโต๊ะแบบ *International Service*



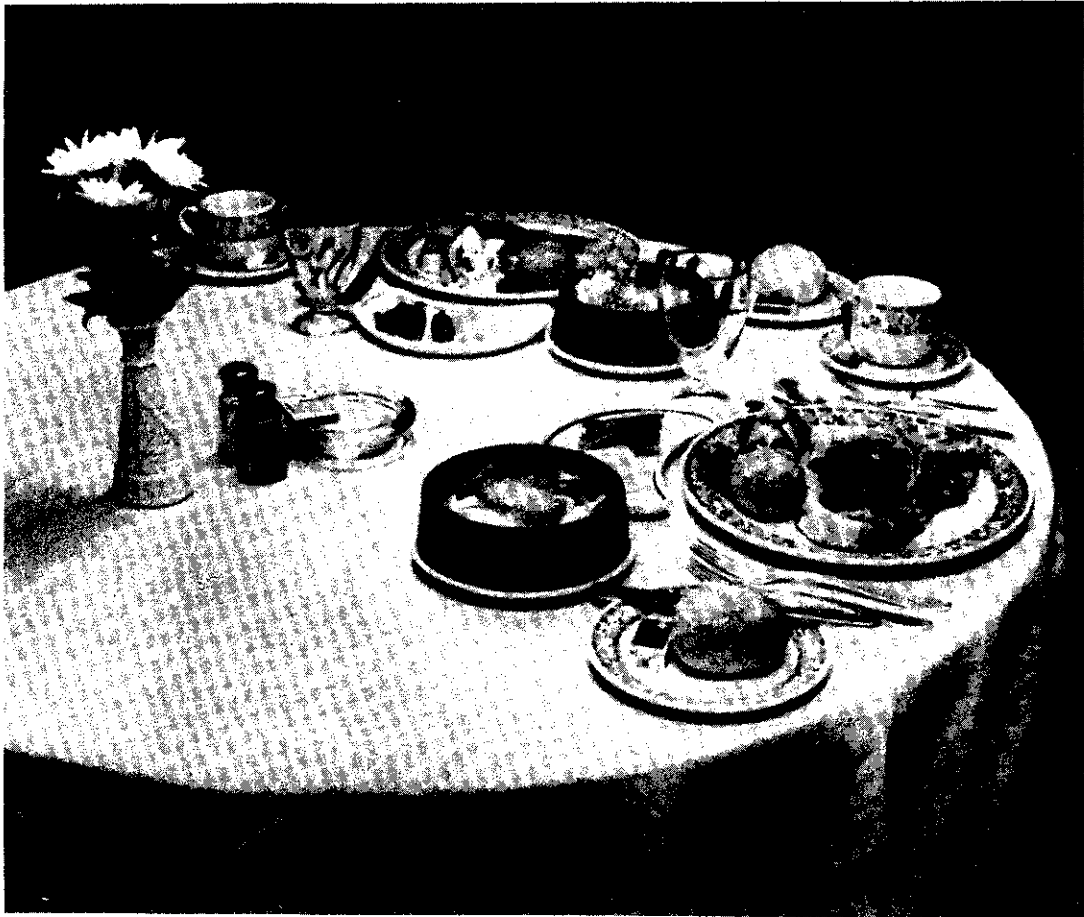
แผนผัง แสดงการจัดโต๊ะแบบ *American Service*



แผนผัง แสดงการจัดโต๊ะแบบ *Continental Service*



แผนผัง การแสดงการจัดโต๊ะแบบ *Banquet Service*



แผนผัง แสดงการจัดโต๊ะแบบ *Serving the Entree*