

Yiyecek ve İçecek Servisi (Detaylı Sınav Özeti)

Bu özet, "Yiyecek ve İçecek Servisi" PDF dokümanındaki tüm ana konuları, tanımları, prosedürleri ve önemli detayları kapsamaktadır.

1. Yiyecek - İçecek Bölümünün Tanımı ve Organizasyonu

- **Tanım:** Konukların yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılayan, tedarik, depolama ve sunum işlemlerini yürüten bölümdür.
- **Amacı:**
 1. Konukların arzu ettikleri yiyecek ve içecekleri kurallara uygun sunmak.
 2. Konuklara sıcak bir ortam yaratarak memnuniyeti sağlamak.
 3. Satışları artırarak işletmeye ve personele en yüksek geliri sağlamak.
- **Önemi:**
 - **Konuk Yönünden:** Beslenme, dinlenme ve eğlenme ihtiyaçlarını karşılar.
 - **Personel Yönünden:** Mesleki bilgi ve beceri, güler yüz ve kibarlık gerektirir.
 - **İşletme Yönünden:** Odalardan sonra en fazla gelir getiren bölümdür (%25-50).
- **Diğer Bölümlerle İlişkileri:**
 - **Mutfak:** Mönüleri hazırlar, ziyafet emirleri hakkında bilgi alır.
 - **Önbüro:** Konuk sayısı, saati ve kalkış bilgilerini bildirir.
 - **Kat Hizmetleri:** Genel alanların, kumaş malzemelerin ve üniformaların temizliğini yapar.
 - **Teknik Servis:** Bina ve teçhizatın bakım ve onarımını yapar.
- **Organizasyon Şeması (Temel Hiyerarşi):**
 1. **F&B Müdürü (Yiyecek & İçecek Operasyonları Sorumlusu - 6. Seviye):** En üst yönetici, politikaları uygular, denetler.
 2. **Maitre d'Hotel (Yiyecek & İçecek Operasyonları Sorumlusu - 5. Seviye):** Mutfak ve servis koordinasyonunu sağlar, amirine yardımcı olur.
 3. **Kaptan (Servis Sorumlusu - 4. Seviye):** Sorumlu olduğu postadaki (servis istasyonu) koordinasyonu sağlar.
 4. **Garson (Servis Görevlisi - 3. Seviye):** Sipariş alır, servis yapar, hesap alır.
 5. **Komi (Servis Görevlisi - 2. Seviye):** Garsona yardım eder, servis alanının temizlik ve düzeniyle ilgilenir, malzemeleri taşır.
 6. **Şef Barmen / Barmen / Barmaid (3. Seviye):** İçecekleri hazırlar ve sunar.

2. Servis Görevlilerinin Nitelikleri ve Görevleri

- **Temel Nitelikler:** Çalışkan, dikkatli, dürüst, güler yüzlü, iş disiplinine sahip, kişisel hijyenine dikkat eden, en az bir yabancı dil bilen, sır saklayan, soğukkanlı ve sorumluluk

sahibi olmalıdır.

- **Görev Detayları:**
 - **Garson (3. Seviye):**
 - Mise en place (servis öncesi ön hazırlık) yapar.
 - Ast-üst iletişimini sağlar.
 - Konukların istek ve şikayetleriyle ilgilenir.
 - Yiyecek ve içecek servisi yapar.
 - **Komi (2. Seviye):**
 - Kişisel hazırlık yapar.
 - Servis dolaplarını (servant) hazırlar.
 - Servis alanlarını temizler.
 - Garsonun talimatıyla masa ve sandalyeleri yerleştirir.
 - Kirli malzemeleri bulaşıkhaneye taşır.
 - Sipariş fişlerini gerekli yerlere iletir.
- **Üniforma ve Taşınması Gereken Araçlar:**
 - **Üniforma:** Temiz, ütülü olmalı. Ayakkabılar lastik tabanlı, boyalı ve temiz olmalı.
 - **Bulunması Gereken Araçlar:**
 - **Kibrit:** (Çakmak değil) Konuğun sigarasını yakmak için.
 - **Kalem:** Sipariş almak için (basmalı tükenmez tercih edilir).
 - **Sipariş Fişi (Adisyon):** Siparişleri kaydetmek için.
 - **Servis Peçetesi (Garson Peçetesi):** Sıcak tabakları tutmak, tepsiyi üzerine koymak için. Sol kol üzerine asılır, **asla cebe konmaz.**
 - **Tirbuşon:** Şarap açmak için (görevliyse).
 - **Tarak:** Konuk önünde değil, lavaboda kullanılmak üzere.
 - **Mendil:** Hapşırma ve terlemeler için.

3. Hijyen ve Sanitasyon

- **Hijyen:** Sağlığı korumak için gerekli koşulların sağlanması ve sürdürülmesi.
- **Sanitasyon:** Temizlik ve dezenfektasyonun birlikte yapılması. Araçlar üzerindeki mikroorganizmaları güvenli seviyeye düşürmek (ısı veya kimyasal ile).
- **Personel Hijyeni:** Vücut, el, ayak, saç, ağız temizliği. **Alyans ve saat hariç takı olmamalı.** Aşırı makyaj yapılmamalı.
- **Servis Alanı Hijyeni:** Zeminler temiz ve kuru olmalı. Çatlak, kırık malzemeler kullanılmamalı. Haşere ile mücadele edilmeli.
- **Gıda Hijyeni:**
 - **Tehlikeli Sıcaklık Aralığı: +7°C ila +63°C** arası bakterilerin hızla çoğaldığı aralıktır. Yiyecekler bu aralıkta tutulmamalıdır.
 - **Sıcak Gıdalar:** Servis anına kadar **+63°C üzerinde** saklanmalıdır.
 - **Soğuk Gıdalar:** Servis anına kadar **+7°C altında** tutulmalıdır.
 - Yiyecekler çıplak elle tutulmamalı (maşa, peçete kullanılmalı).
 - Konuktan dönen ekmek vb. yiyecekler **asla** başka konuga servis edilmemelidir.

4. Serviste Kullanılan Malzemeler

4.1. Cam Malzemeler

- **Çeşitleri:** Su, Şarap, Şampanya, Bira, Konyak (Brandy), Likör, Kokteyl, On the Rocks, Long Drink bardakları. Sürahiler, Karaflar, Kaseler, Kup Bardakları (dondurma, kokteyl için).
- **Dikkat:** Çatlak ve kırıklar kullanılmamalı. Raflara ters olarak yerleştirilmeli, üst üste konmamalı.

4.2. Porselen Malzemeler

- **Tabaklar:**
 - **Düz:** Servis Tabağı (Show Plate), Ana Yemek, Antre, Salata, Ekmek.
 - **Çukur:** Sulu yemekler ve çorbalar için (alt tabakla servis edilir).
 - **Kaseler:** Çorba, komposto, tatlı (alt tabakla).
 - **Konsome Fincanları:** Tek kulplu, konsomeler için.
- **Servis Kapları:**
 - **Fayanslar:** Mutfaktan restorana yiyecek taşımak için büyük oval/yuvarlak tabaklar.
 - **Turenler:** Sulu yemekler, çorbalar için kapaklı servis kabı ("çorba potu").
 - **Sosiyerler:** Sos servisi için (alt tabakla taşınır).
- **Potlar:** Kapaklı (çay, kahve), kapaksız (süt, krema, sıcak su).
- **Menaj Takımları:** Tuz, karabiber, ketçap, hardal, sirke, zeytinyağı, şeker kabı vb.

4.3. Metal Malzemeler

- **Yemek Takımları:** Büyük Boy (ana yemek), Orta Boy (antre), Küçük Boy (tatlı), Balık Çatal-Bıçağı, Pasta Çatalı, Dondurma Kaşığı, Salyangoz Pensi/Çatalı, Istakoz Pensi/Çatalı.
- **Servis Takımları:** Kepçeler, Maşalar, Tranş Çatalı/Bıçağı (et kesme), Masat (bıçak bileme), Pasta Spatülü.
- **Tepsiler:** Yuvarlak (içecek), Dikdörtgen (yiyecek, boş toplama).
- **Yemek Kapları:** Show Plate (metal olabilir), Çorba Potları, Sosluklar, **Kloş (Cloche)** (yemeklerin üstünü kapatan çan şeklinde kapak).
- **Diğer:** Flambe Tavaları, **Reşo**, Buzluk, Şarap Kovaları.

4.4. Kumaş Malzemeler

- **Masa Örtüleri:**
 - **Miflon (Multon):** Masaya en alta serilen, kaymayı ve sesi önleyen keçe/aba örtü.
 - **Masa Örtüsü:** Asıl örtü.
 - **Kapak Örtüsü:** Üste serilen daha küçük renkli örtü.
- **Peçeteler:**
 - **Çay Peçetesi:** (30-40cm) Kahvaltıda.
 - **Yemek Peçetesi:** (55-60cm) Konuk için.
 - **Garson Peçetesi:** (60-60cm) Servis görevlisi için.
- **Diğer:** Skört (Masa Eteği), Üniformalar.

4.5. Diğer Restoran Malzemeleri ve Isıtıcılar

- **Servant (Servis İstasyonu):** Malzemelerin depolandığı ara depo/dolap.
- **Gueridon (Servis Sehpa):** Konuk masası yanında kullanılan tekerlekli yardımcı sehpa.
- **Servis Arabaları:** Salata, Tatlı, İçki, Flambe, Tranş arabaları.
- **Sıcak Tutma Üniteleri:**
 - **Rechaud (Reşo):** Yemeği **tabağında** sıcak tutan, dökümden yapılmış ısıtıcı/ocak.
 - **Chafing Dish (Şeyfir):** İki kaptan oluşur (altta su), **büfelerde** yiyecekleri sıcak tutar.
 - **Fondue (Fondü):** Altta reşo, üstte tava olan takım.
 - **Bain Marie (Benmari):** Chafing dish'in tezgâh boyutunda olanı, büfelerde kullanılır.

5. Temel Servis Teknikleri

- **Yaklaşma:** Sağdan sağ ayak, soldan sol ayak ileri atılarak.
- **Elde Tabak Taşıma:** Parmaklar yiyeceğe değmemeli. Çorba/kase mutlaka alt tabakla.
- **Kirli Tabak Toplama:**
 - Genel kural: Konuğun **sağından** alınır.
 - **İstisna:** Ekmek tabağı, salata tabağı gibi **tamamen solda** olanlar **solundan** alınır.
 - Masadakilerin bitirmesi beklenir.
- **Tepsi ile Taşıma:** **Sol el üzerinde**, göğüs veya omuz hizasında (vücuda yaslanmaz). Ağır olanlar ortaya.
- **Su Servisi:** Konuğun **sağından** yapılır. Bardağa değdirilmez, dudak payı bırakılır.
- **Ekmek Servisi:** Ekmek tabağı solda olduğu için konuğun **solundan** yapılır. **Maşa** kullanılır.
- **Maşa Servisi:**
 - **Düz Maşa (Kaşık altta, çatal üstte):** Dilimli yiyecekler (ekmek, biftek).
 - **Ters Maşa (Çatal altta, kaşık üstte):** Küresel yiyecekler (patates, köfte).
- **Kırıntıları Temizleme:** Ana yemekten sonra, tatlıdan önce yapılır.
- **Kül Tablası Değiştirme:** Temiz olanı kirli olanın üzerine kapatarak alınır.

6. Servise Hazırlık (Mise en Place)

- **Mise en Place (Mizan plas):** Servisi kolaylaştırmak için yapılan tüm ön hazırlıklara verilen ad.
- **Menaj Hazırlığı:** Temizlenir, parlatılır, doldurulur. Sadece tuzluk ve biberlik masaya konur, diğerleri (sos, hardal vb.) yemekle veya isteğe göre gelir.
- **Servant Hazırlığı:** Temizlenir, düzenlenir. Tüm servanlarda yerleşim planı aynı olmalıdır.
- **Peçete Katlama:** Temiz elde, temiz yerde yapılır. Hijyen açısından **elle çok temas edilmeyen basit katlama şekilleri** tercih edilmelidir.
- **Masa Örtüsü Serme:** Masanın dengesi kontrol edilir. Önce **Miflon** serilir. Ütü izleri köşelerde kenara paralel, ortada masayı ortalayacak şekilde olmalıdır.
- **Masaların Servise Hazırlanması (Kuver Açma):**
 - Servis tabağı (veya yeri) sandalyeyi tam ortalamalıdır.
 - Takımlar masa kenarından **bir parmak** içeri konur.
 - **Sağ Elle Kullanılanlar (Bıçak, Kaşık):** Tabağın sağına. Bıçakların keskin yüzü tabağa (sola) bakar.
 - **Sol Elle Kullanılanlar (Çatal):** Tabağın soluna.

- **Sıralama:** İlk kullanılacak takım **en dışta** olur.

7. Kuver Çeşitleri

- **Kuver:** Konuğun yemekte kullanacağı malzemelerin (çatal, bıçak, tabak, bardak, peçete) masa üzerinde düzenli ve eksiksiz olarak hazırlanmış şekli.
- **A'la Carte Kuveri (Basit Kuver):** Mönüden seçim yapılır. Masada temel takımlar (Büyük çatal-bıçak), servis tabağı, peçete, su ve şarap bardağı, menaj bulunur.
- **Table d'Hote Kuveri (Sabit Mönü Kuveri):** Yemekler önceden bellidir. Tüm takımlar (ilk kullanılacak dışarıda olacak şekilde) kuvere yerleştirilir.
- **Ziyafet (Banket) Kuveri:** Table d'Hote kuverine benzer, toplu yemekler içindir.
- **Büfe Kuveri:** Büfe servisi için yapılan hazırlık. Büfe Çeşitleri: Gala Büfesi, Brunch Büfesi, Kahvaltı Büfesi vb.

8. Servis Usulleri

- **Masa Servisi Çeşitleri:**
 - **Fransız Servisi:** Servis görevlisi tepsiyi konuğun **solundan** tutar, konuk yemeğini **kendisi** alır.
 - **İngiliz Servisi:** Servis görevlisi tepsiyi konuğun **solundan** tutar, yemeği **kendisi (garson)** maşa ile servis eder. Ziyafetlerde çok tercih edilir.
 - **Gueridon Servisi:** Yemek (genellikle flambe veya tranş) konuğun masası yanındaki **servis sehpasında** (gueridon) hazırlanır/porsiyonlanır.
 - **Rus Servisi:** Yemekler mutfakta porsiyonlanır, tepsi/fayanslarda salona getirilir ve **masanın ortasına** yerleştirilir. Konuklar kendileri alır.
 - **Amerikan Servisi (Metne Göre):** Tabak mutfakta hazırlanır, konuğun **solundan** servis edilir.
 - **Tabak Servisi (Metne Göre):** Tabak mutfakta hazırlanır, konuğun **sağından** servis edilir. (Günümüzde en yaygın kullanılan).
 - **Türk Usulü Servis:** Soğuk mezelerin tepsi veya araba ile masaya getirilip, konuğun seçtiklerinin masaya konulmasıdır.
- **Büfe Servisi:** Yemekler masalarda sergilenir, konuk kendi seçer ve alır.
- **Self Servis:** Konuk yemeğini tezgâhtan tepsisine alır, masasına götürür.

9. Ziyafet / Banket Servisi

- **Önemi:** İşletmeye yüksek gelir ve reklam sağlar.
- **Rezervasyon:** "Ziyafet Rezervasyon Formu" ile detaylar alınır ve yazılı anlaşma yapılır.
- **Ziyafet Emri Formu:** Anlaşma sonrası hazırlanan ve ilgili tüm bölümlere (Mutfak, Satın Alma, Teknik Servis vb.) dağıtılan bilgilendirme formudur.
- **Ziyafet Mönüleri:** Table d'Hote mönü özelliklerini taşır, en az 4 çeşittir, önceden hazırlanıp bekletilebilen türden olmalıdır.
- **Protokol Servisi (Önemli Detaylar):**
 - Bir garson en fazla **6-8 kişiye** servis yapmalıdır.

- **Komi servis yapmaz**, sadece mutfak-salon arası çalışır.
- Maitre d'Hotel servisi **sadece baş işaretleriyle** yönetir.
- Servis **aynı anda** ve **tek sıra halinde** yapılır (sessizlik esastır).
- Devlet Başkanı ve eşi varsa, 4 garson (2 asıl, 2 yedek) aynı anda sadece onlara servis yapar.
- Tüm konuklar yemeğini bitirmeden boşlar toplanmaz.

10. Mönü Çeşitleri

- **Klasik Mönü:** 14 gruptan oluşan uzun mönü (Ordövr, Çorba... Antre, Releve, Roti... Tatlı, Peynir, Meyve).
- **Modern Mönü:** Klasik mönünün 6-7 gruba indirilmiş basit halidir (Ana yemek Antre, Releve ve Rotileri kapsar).
- **Table d'Hote Mönü:** Sabit mönü. Belli sayıda yemek, tek bir fiyat. Alternatif azdır veya yoktur.
- **A'la Carte Mönü:** Karta göre servis. Konuk mönüden seçer, yemekler sipariş sonrası hazırlanır, her yemek ayrı fiyatlandırılır.
- **Zamana Göre Mönüler:** Kahvaltı, Öğlen, **Brunch** (Kahvaltı "Breakfast" + Öğle Yemeği "Lunch" birleşimi), Akşam, **Supper** (Gece geç saatte hafif mönü), İkinci Çayı.
- **Mönü Tanzimi (Oluşturma):** Mevsim, renk uyumu, kıvam, mutfağın kapasitesi ve pişirme usullerinin çeşitliliği dikkate alınmalıdır.

11. Konuğa Servis Akışı

1. **Karşılama ve Masa Takdimi:** Günün saatine göre selamla (Beyefendi/Hanımfendi). Rezervasyon sorulur. Sandalyesi çekilerek oturmasına yardım edilir.
2. **Mönü Takdimi ve Sipariş Alma:**
 - Mönü kartı konuğun **sağından** verilir (önce bayanlara).
 - Aperatif sorulur.
 - Sipariş alınırken konuğun sağından (veya en uygun yerden) yaklaşılr, göz teması kurulur, tavsiyede bulunulur.
 - Özel istekler (az pişmiş, soğansız vb.) not edilir.
 - Alınan sipariş **sözlü olarak tekrarlanır** ve onay alınır.
3. **Yemek Süresince Servis:**
 - Ekmek, su, tereyağı servisi.
 - Aperatif servisi.
 - İçecek siparişi alınır ve servisi yapılır.
 - Yemek siparişi alınır (alındıysa kuver değişikliği yapılır).
 - Yemek servisi yapılır (usule göre).
 - Masadakiler bitirince boşlar toplanır.
 - Ana yemekten sonra **kırıntılar temizlenir**.
 - Tatlı siparişi alınır ve servisi yapılır.
 - Kahve ve likör servisi yapılır.
4. **Hesap Alma (Adisyon):**

- Konuk isteyince veya kalkmaya hazırlandığı anlaşıncaya sunulur.
- **Adisyon (Hesap Pusulası):** Sipariş fişlerinin kaydedildiği form.
- **Suivant / En Suite:** İkinci ve sonraki sipariş (ilave) fişlerine yazılır.
- Hesap kontrol edilir, uygun bir kaptan (hesap klasörü) konunun sağına bırakılır.

12. Konuk Masasında Yemek Hazırlama (Gueridon)

- **Amaç:** Satışı artırmak ve şov yapmak.
- **Flambeler:** Alkollü içeceklerle alevlendirerek pişirme.
- **Pepper Steak Flambe (Örnek):**
 - **Malzemeler:** Bonfile, krema, et suyu (dana fondu), tereyağı, brandy, kırmızı şarap, karabiber, tuz.
 - **Prosedür:** Biftek biberlenir -> tavada kızartılır -> brandy ile alevlendirilir (flambe) -> tabağına alınır -> tavaya şarap, et suyu, krema eklenir (sos) -> biftek sosa geri konur -> tabaklanır ve servis edilir.
- **Dikkat:** Araba itilerek götürülür (çekilmez). Etin pişme derecesi sorulur. Alevlendirme için içecek şişeden dökülmeli ve ateşten uzakta tutulmalıdır.

13. Kahvaltı Çeşitleri ve Oda Servisi

- **Kahvaltı Çeşitleri:**
 - **Continental (Kıtasal):** Hafif kahvaltı. Sıcak içecek, tereyağı, bal/reçel, ekmek.
 - **İngiliz Usulü:** Continental + Yumurta, sosis, soğuk etler, cerealler.
 - **Amerikan Usulü:** İngiliz Usulü + Meyve suları, **Pancakeler**.
 - **Türk Usulü:** Sıcak içecek, tereyağı, reçel, bal, **peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, salatalık, domates, yumurta**.
- **Kahvaltı Büfesi:** Avantajı (personel tasarrufu, seçenek çok), Dezavantajı (trafik, gürültü, israf).
- **Oda Servisi (Room Service):**
 - **Sipariş Alma:** 1) Oda kapısına asılan mönü kartı ile, 2) Telefon ile.
 - **Telefonda Sipariş:** Günün saatine göre "Günaydın...", detaylar kaydedilir, sipariş **tekrarlanır**, servis zamanı sorulur, teşekkür edilir.
 - **Odada Servis:** Kapı numarası kontrol edilir -> kapı çalınır ("Oda Servisi") -> cevap beklenir -> selam verilir -> araba/tepsi konunun istediği yere konur -> hesap pusulası imzalatılır -> "Afiyet olsun" denilerek çıkarılır.

14. İçecekler ve İçecek Servisi

14.1. Sıcak İçecekler

- **Çay:** Demlenerek hazırlanır.
- **Kahve:** Filtre, Espresso, Cappuccino, Türk Kahvesi vb. Kahve ve süt potları fincana değiştirilmeden, dudak payı bırakılarak doldurulur.

14.2. Alkolsüz İçecekler

- Kaynak suları, maden suları (soda), meyve suları, meşrubatlar.

14.3. Alkollü İçecekler (Fermente - Mayalı)

- **Bira:** Arpa maltından. (Ale: üstten mayalanma, Lager: alttan mayalanma). Servis ısı **6-7°C**. Buz atılmaz, soğuk bardakta servis edilir.
- **Şarap:** Üzüm şirasının fermantasyonu ile.
 - **Servis Isıları (Çok Önemli):**
 - **Beyaz Şaraplar:** 6 - 10°C
 - **Pembe (Roze) Şaraplar:** 8 - 12°C
 - **Kırmızı Şaraplar (Genel):** 14 - 20°C (Sofra kırmızısı 14-16, yıllanmış 16-20).
 - **Şarap Servisi Adımları:**
 1. Şişe temizlenir, sağ ele alınır, etiket konuğa (siparişi verene) gösterilir.
 2. Tırbuşon ile açılır (kapsül bıçakla kesilir, mantar koklanır).
 3. Siparişi veren konuğa **sağından** çok az miktarda **tattırılır**.
 4. Konuğun onayı alındıktan sonra, önce bayanlara, sonra beylere (saat yönünde) servis edilir. En son sipariş veren konuğun bardağı tamamlanır.
 5. Bardaklar 2/3 oranında doldurulur.

14.4. Yüksek Alkollü İçecekler (Damıtık)

- **Rakı (%45-50):** Üzüm suması ve anasondan. Genellikle su ile (long drink bardakta).
- **Rom (%40+):** Şeker kamışı melasından. Genellikle kola ile.
- **Cin (%40-47):** Ardiç meyvesinden. Genellikle tonik ile.
- **Votka (%35-80):** Tahıl veya patatesten (koku ve tat arındırılmış saf alkol).
- **Viski (%40-60):** Tahıllardan (arpa, mısır, çavdar). Genellikle su veya soda ile.
- **Konyak (Cognac) / Brandy (%40):** Şarabın damıtılmasıyla. Konyak, sadece Fransa'nın Cognac bölgesinde üretilen Brandy'e verilen isimdir. Yemekten sonra **dijestif** (hazmettirici) olarak içilir. Balon bardakta.
- **Tekila (%40):** "Mezkal" bitkisinden. Tuz ve limonla.
- **Likör (%15-45):** Meyve/bitki + alkol + şeker şurubu. Yemekten sonra dijestif. **Frappe:** Talaş buzla servis edilen likör.

15. Bar Bilgisi

- **Bar Çeşitleri:** Amerikan Bar, Snack Bar, Lobby Bar, **Servis Bar** (Konukların görmediği, restoranlara servis veren bar), Pool Bar.
- **Bar Görevlileri:** Bar Sorumlusu -> Bar Kaptanı -> Barmen/Barmaid -> Bar Garsonu -> Bar Komisi.
- **Bar Araçları:**
 - **Shaker:** Çalkalama kabı.
 - **Mixing Glass:** Karıştırma bardağı (Shaker'a girmez, buzla karıştırılır).
 - **Bar Süzgeci (Strainer):** Mixing glass'tan süzerken kullanılır.
 - **Jigger (Shut/Bar Ölçeği):** İçki miktarını ölçmek için.
 - **Blender:** Parçalayıcı/karıştırıcı (örn: Frozen kokteyller için).

- **Bar Açılış/Kapanış:** Açılışta stok kontrolü, eksik tamamlama (depodan malzeme çekme), meyve sularını hazırlama, buzları doldurma. Kapanışta temizlik, kalan malzemelerin saklanması, kasa raporu.
- **Kokteyl:** İki veya daha fazla alkollü/alkolsüz içeceğin karıştırılması.
- **Kokteyl Yapma Teknikleri:**
 1. **Bardağında Yapma (Build):** Doğrudan servis bardağında (örn: Cin Tonik).
 2. **Mixing Glass'ta Karıştırma (Stir):** Şeffaf kalması istenen içkiler (örn: Martini).
 3. **Shaker'da Çalkalama (Shake):** Süt, krema, yumurta gibi zor karışan malzemeler varsa.
 4. **Blender'da Yapma (Blend):** Buzlu, püre kıvamında (Frozen) içkiler.
- **Kokteyl Yapımında Dikkat:** Reçeteye uyulmalı, **taze meyve suları** tercih edilmeli, buz daima temiz olmalı, bardak aşırı süslenmemeli.