

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

عزيزي الطالب هل تناولت الطعام في أحد المطاعم أو الفنادق؟
كيف تم تقديم الطعام لك؟

هنالك طرائق عديدة لتقديم الطعام تتناسب مع نوع الطعام والمطعم والضيف في وقت واحد:
تطورت هذه الطرائق تبعاً للتطور الذي حصل بالفنادق و المطاعم ومن أهمها

مريكية خدمة البوفيه خدمة الكاونتر الخدمة الإنجليزية الخدمة الروسية الخدمة الفرنسية

سنتناول عزيزي الطالب هذا الدرس طريقة الخدمة الأمريكية أو ما يعرف بـ **خدمة الصحن الجاهز**

وتعدّ من أهم طرائق تقديم الطعام و أرقاها لما تتمتع به من مميزات تميزها عن غيرها، من
مثل:

خدمة أعداد كبيرة من الضيوف بأقل وقت وجهد👍

تعطي شعوراً بالراحة عن طريق الخدمات التي يتلقاها الضيف👍

وذلك لسرعة تقديم لماذا؟. تعتمد في الحفلات الكبيرة التي يكون الحضور فيها كبير👍

الطعام للضيوف، وسرعة سحب الصحن الفارغة من أمامهم

كيف يتم تقديم الطعام إلى الضيف وفق هذه الطريقة؟

تأمل عزيزي الطالب صور تقديم الطعام أدناه، ثم أجب عن الأسئلة الآتية

أين يقف المضيف؟ -

من أي جهة يقوم المضيف بوضع الصحن ومن أي جهة يأخذها بعد انتهاء الطعام؟ -



تقديم الطعام

طريقة خدمة الصحن الجاهز في تقديم الطعام

- يقف المضيف على يمين الضيف
- يقوم المضيف بتسجيل طلبات الضيوف وارسالها للمطبخ لتجهيزها بطريق فنية وتزوينها
- يأخذ المضيف الصحن ويقدمه عن يمين الضيف ليتمكن من تناول وجبته

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

- بعد انتهاء الضيف وجبته يرفع المضيف الصحن عن يسار الضيف.
- تقدم الفاتورة للمضيف لمحاسبتها مع التمني بالعودة مرة أخرى.

الأعمال التي يقوم بها المضيف من قبل خدمة الصحن الجاهز

تأمل عزيزي الطالب صورتين أدناه ولاحظ ترتيب المائدة ومكان وضع الشوك والملاعق والسكاكين وكأس الماء.

استنتج من الصور الأعمال التي يقوم بها المضيف قبل خدمة الصحن الجاهز.



ترتيب أدوات مائدة الطعام

مائدة الطعام

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

قبل خدمة الصحن الجاهز مجموعة الأعمال التي يقوم بها المضيف:

- 1- ترتيب الكراسي حول الطاولات حسب حجم الطاولة
 - 2- فرش الطاولة بمفرش أنيق ونظيف على أن لا يتدلى أكثر من (٣٠ سم) من كل جانب
 - 3- وضع المواد و الأدوات الرئيسية والتي تشمل (الصحن، رقم الطاولة، مزهرية، علب (الملح والبهارات، الشوك، السكاكين، الملاعق، والكاسات والمناديل الصحية)
 - 4- وضع السكين إلى يمين الطبق وحافتها الحادة باتجاه الطبق
 - 5- وضع الملاعق الى يمين الطبق بالقرب من السكين ترتب حسب الاستعمال
- ترتيب أدوات المائدة



- 6- وضع الشوكة إلى يسار الطبق، وأسنانها متجهة الى أعلى
- 7- وضع طبق الخبز والزبدة إلى يسار الطبق فوق الشوكة
- 8- وضع سكين الزبدة على يمين الطبق أو بداخل طبق الزبدة وحافتها الحادة متجهة إلى وسط الطبق
- 9- وضع كأس الماء الى اليمين فوق حافة السكين

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

استقبال الضيوف وإجلاسهم على مقاعدهم -10



- يعرف المضيف أن الضيف قد أنهى طعامه عند رجوعه إلى الخلف، وكف يده عن طاولة الطعام.
- يتم تقديم الصحن الجاهز للضيف من الجهة اليسرى وذلك لأنه عكس اتجاه أكل الضيف، فمعظم الناس تأكل باليد اليمنى.

:القواعد العامة في أثناء تقديم الصحن الجاهز

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥

عزيزي الطالب أجب عن الأسئلة الآتية، ثم استنتج القواعد العامة في أثناء تقديم الصحن الجاهز

داخل المطبخ أم أمام الضيف أين يتم تجهيز الأطباق للضيف؟
من أية جهة يتم تقديم الأطباق للضيف ؟ من يمين الضيف أم من يسار الضيف
من أية جهة يتم تقديم المشروبات للضيف؟ من يمين الضيف أم من يسار الضيف
من أية جهة يتم سحب الأطباق من أمام الضيف؟ من يمين الضيف أم من يسار الضيف
:قارن إجابتك بما يأتي

:القواعد العامة في أثناء تقديم الصحن الجاهز

- تجهيز الأطباق داخل المطبخ.
- تقديم المأكولات من يمين الضيف.
- استعمال اليد اليسرى لتقديم المأكولات.
- تقديم جميع المشروبات من يمين الضيف.
- سحب جميع الأطباق من أمام الضيف من الجهة اليسرى.

المعلم الالكتروني الشامل- منهاج الأردن ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥