

SISTEM PELAYANAN AMERIKA (AMERICAN SERVICE)

1. Prosedur Pelayanan

Cara penghidangan ***American Service atau ready plate*** merupakan salah cara penghidangan di ruang makan, makanan siap diracik di dapur untuk disuguhkan kepada tamu. Adapun prosedur/kriteria pelayanan secara Amerika dapat dijelaskan sebagai berikut:

Makanan solid food (padat) dan liquid food (minuman) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan tangan kanan, bergerak sesuai arah jarum jam.

Pengambilan barang kotor dilaksanakan dari sebelah kanan tamu baik untuk makanan ataupun minuman. Penyajian makanan dan minuman searah dengan arah jarum jam. Kecuali penyajian salad, roti, mentega dilakukan dari sebelah kiri tamu.

Makanan diambil dari dapur dengan menggunakan tray lalu diletakkan di meja sideboard / meja persediaan. Makanan disajikan kepada tamu *tanpa* mempergunakan tray dan bergerak searah putaran jarum jam.

2. Tahapan secara Lengkap American Service

Pramusaji/waiter mempersilakan tamu menempati meja makan yang disediakan, membantu tamu menggunakan napkin bila tamu belum mengetahui penggunaannya. Setelah tamu duduk dengan nyaman, Pramusaji menawarkan pilihan menu kepada tamunya.

Sebagai awal dari penyajian, Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Langkah selanjutnya, Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan searah jarum jam. Sambil menunggu giliran hidangan yang disajikan tamu dapat menikmati dinner roll sedikit demi sedikit (roti dipotong dengan tangan sepenggingitan lalu dioles mentega/jam dengan butter spreader) ataupun menikmati air putih.

Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/appetizer dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Penyajian hidangan pembuka menggunakan dessert plate atau disesuaikan dengan jenis menu yang akan dihidangkan. Setelah selesai disajikan tamu bisa menikmati hidangan dengan menggunakan peralatan makan yang terletak di sebelah kanan luar. Jika menggunakan pasangan pisau dan garpu, posisi kanan adalah pisau sedangkan garpu ada di sebelah kiri luar.

Setelah tamu selesai menikmati hidangan yaitu bila tamu sudah memposisikan alat makan secara terbuka disebelah kanan atas piring, berarti makanan telah selesai dinikmati. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Setelah selesai menikmati hidangan pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan juga searah jarum jam.

Giliran selanjutnya adalah penyajian wine atau anggur sesuai dengan jenis main course yang disajikan. Untuk red wine digunakan sebagai pendamping hidangan pokok dengan bahan utama daging merah, sedangkan ikan dan jenis daging putih disertai anggur putih (white wine). Anggur disajikan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Kemudian baru menyajikan main course dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya pramusaji melakukan clear-up, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. Adapun peralatan tersebut meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, wine glass, B & B plate dan butter spreader.

Selanjutnya melakukan crumbing down, yaitu membersihkan meja dari kotoran sisa-sisa makanan dengan menggunakan napkin dan dessert plate, serta memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu.

Giliran selanjutnya adalah menyajikan dessert, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Setelah tamu selesai menikmati hidangan dessert, pramusaji mengambil barang kotor dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Terakhir pramusaji menyajikan minuman tea/coffee, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Pramusaji bertugas melayani tamu, sampai tamu meninggalkan restoran. Terakhir kali pramusaji menyajikan bill yaitu kartu bon pembayaran di restoran tersebut.

- Keuntungan Pelayanan Cara Amerika:**
- a. Pelayanan cepat, mudah dan praktis
 - b. Tidak memerlukan banyak peralatan
 - c. Tidak diperlukan kemampuan tinggi bagi seorang pramusaji
 - d. Pelayanan bersifat sederhana

SELAMAT BELAJAR