



## Kattaminen

tutustu seuraaviin linkkeihin:

<https://www.youtube.com/watch?v=KoU1XiQJ1vo&t=80s>

<https://www.youtube.com/watch?v=p9mzBckf3G4>

<https://www.youtube.com/watch?v=GM6w5FxRXkE>

<https://www.youtube.com/watch?v=cqgV4Vq7SMg&t=16s>

<https://www.eahlstrom.fi/tietoa-meista/uutiset/ravintolakokemus-nain-luot-elamyksen-aisteja-hyodyntaen>

Annosasettelun tavoin kattaminen on muuttunut vapaammaksi. Katteen tekemisessä on kuitenkin hyvä muistaa:

- katteen tulisi olla tarkoituksenmukainen ja helposti hahmotettavissa niin asiakkaalle kuin henkilökunnallekin
- kate on osa ravintolan miljööä
- on liikeidean mukainen
- virallisessa katteessa eri astioilla ja välineillä on oma paikkansa katteessa
- ruokailuvälineet, lasit ja lautaset ovat puhtaita, tarvittaessa ne kiillotetaan
- astioiden avulla voidaan tukea kokemuksellisuutta ja ruoan makua
- tilaisuuden aihe vaikuttaa kattauksen ilmeeseen, samoin
- tuolin keskikohta määrittelee katteen keskikohdan

Lähteet

Tarjoilukirja

Kokkiprokkis