

Coctelería

Elaborado por:

José Luis Sesmero Carrasco

EDITORIAL ELEARNING

ISBN: 978-84-17172-02-2

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Índice

Coctelería

UD1

Introducción

1.1. Historia del cóctel	7
1.2. La restauración	13
1.3. El departamento de Bar	16
Lo más importante	21
Autoevaluación UD1	23

UD2

Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería

2.1. La estación central	29
2.2. Tipos, componentes y su función	33
2.3. Mise en place	36
Lo más importante	45
Autoevaluación UD2	47

UD3

Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles

3. UD3	53
Lo más importante	61
Autoevaluación UD3	63

UD4

Normas para la preparación de cócteles

4.1. Introducción	69
4.2. Cómo preparar un buen cóctel	72

4.3. Pequeño decálogo para proceder	77
<i>Lo más importante</i>	79
<i>Autoevaluación UD4</i>	81

UD5

La presentación de la bebida y decoración

5.1. Utilización de elementos decorativos	94
<i>Lo más importante</i>	97
<i>Autoevaluación UD5</i>	99

UD6

Las combinaciones

6.1. Familias	105
6.2. Series	107
6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería	110
6.4. Servicio	120
<i>Lo más importante</i>	125
<i>Autoevaluación UD6</i>	127

UD7

Preparación y confección de los siguientes cócteles

7.1. Preparar la estación central	133
7.2. Manejo de coctelera y mezclador	136
7.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera	136
7.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador	137
7.3. Elaboración de cócteles	138
7.3.1. Cócteles sin alcohol	139
7.3.2. Cócteles con alcohol	145
7.3.3. Cócteles aperitivos	149
7.4. Preparar elementos de decoración	152
7.5. Dosificación de bebidas	155
7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra	157
<i>Lo más importante</i>	159
<i>Autoevaluación UD7</i>	161

UD1

Introducción

- 1.1. Historia del cóctel
- 1.2. La restauración
- 1.3. El departamento de Bar



hoStelería y
turismo

1.1. Historia del cóctel

Mucho hay escrito sobre los comienzos de esta bebida, y poca certeza hay de que una historia pueda prevalecer sobre las demás como la auténtica. Bien difícil es, por tanto, datar el origen de la misma sin caer en lo mítico o legendario. En lo que sí parece haber *quorum* entre todos los autores es en el origen del nombre. Parece que cóctel significa literalmente “cola de gallo”, y que viene de dos vocablos que tienen ese significado tanto en francés como en inglés: *Coq Tail* y *Cock-tail*. Incluimos ambos porque las dos lenguas tienen mucho que ver tanto en el origen como en el desarrollo y posterior extensión de la bebida al mundo.

definición

El cóctel es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas (al menos una espirituosa¹, que hace de base), que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto y en el que ninguna se destaque especialmente.

Parece ser que por sus características, el cóctel empezó a fraguarse en el nuevo mundo, con el encuentro de las bebidas espirituosas tradicionales en Europa, y las nuevas creadas por las nacientes poblaciones americanas. En un marco en el que se mezclaban sin ningún pudor costumbres, gentes, mercancías y culturas, al permanecer alejados de poderes legislativos que impusieran sus prohibiciones y aranceles, se consigue romper con esa vieja relación que existió entre cada nación y su bebida destilada. Se empieza de alguna forma a extender el fenómeno del mestizaje americano, a algo más que a razas y estilos de vida.

Como veremos a continuación, este es otro de esos puntos en común que tienen todos los posibles orígenes de esta bebida, y que conforma uno de los aspectos más importantes de su preparación: la mezcla de varios destilados, que en otros tiempos sería impensable.

El cóctel siempre va asociado a ciertos momentos en la relación social de las personas. Por supuesto los ratos de ocio y diversión, en periodos vacacionales o de descanso entre jornadas de trabajo, y otros de recomposición del espíritu, tras momentos de gran exigencia física, psicológica, o ambas, en la vida de una persona. A lo largo de la historia, y sea cual sea el periodo al que nos podamos referir, el ser humano siempre se ha encontrado con estos momentos, y ha buscado la forma de proceder para recomponer su equilibrio, y poder hacer frente a la siguiente jornada pleno de facultades y recuperado de la anterior.

¹ Las bebidas espirituosas son los destilados de distintas bebidas alcohólicas. El término viene del propio proceso de destilación del vino para hacer el coñac, del que se decía que extraía “el alma” al caldo destilado.

Tanto para pasar momentos de ocio, como para recomponerse de otros menos lúdicos, la restauración incorporó finalmente este tipo de bebida a su oferta, en las primeras décadas del siglo pasado, cuando se entendió que la competencia con el *champagne* no era tal, y que ambas podían convivir complementándose, y formando parte igualmente de aquellos eventos en los que se servían bebidas alcohólicas. No obstante, hay toda una serie de cócteles que están elaborados en base a *champagne*, cavas y otros espumosos.

Con todos estos elementos, se puede empezar a hacer acopio de todas las **Historias del cóctel**:

Durante la guerra de la independencia americana, en la población Virginiana de Yorktown, vivía un granjero de apellido Flanagan que destilaba sus propios licores. De su granja eran asiduos los combatientes nativos y sus aliados franceses, que por aquel entonces luchaban juntos contra los ingleses. Su hija Betty los atendía en sus ratos de asueto, procurándoles bebida e intentando mantener alta la moral de la tropa, para aportar su granito de arena a la causa secesionista de las colonias americanas. Ponía grandes dosis de ingenio e inventiva para hacer bebidas atractivas, sabrosas y restauradoras del ardor guerrero, que poco a poco iban generando gran fama por todo el condado. El vecino de los Flanagan, otro granjero y criador de gallos de pelea, no era muy receptivo con el negocio que tenía al lado de su casa, pues le ocasionaba todas las molestias propias del hacinamiento de hombres borrachos, amén de ruidos que no dejaban a sus gallos descansar propiamente, para el cometido por el que eran criados. Las discusiones entre ambos vecinos eran frecuentes, hasta que un día pasó lo que tenía que pasar. El vecino criador de volátiles peleones, y adicto a otras pendencias, quiso dar una lección a los Flanagan. Hizo desaparecer todos sus gallos, y para cargar a sus vecinos con la culpa, entró en el establecimiento y dejó algunas de sus plumas en el interior pero, saliendo a hurtadillas de la granja, lo sorprendió una patrulla británica, que lo acusó de ladrón y ajustició en ese mismo momento. A la mañana siguiente los Flanagan encontraron las plumas que el vecino dejó y, al ver que había desaparecido junto a su cabaña de aves, interpretaron que se dio por vencido en la lucha y puso tierra de por medio. Betty, haciendo alarde de su inventiva y creatividad, usó las plumas de los gallos para decorar las copas en las que sirvió esa noche las bebidas, conocidas hasta ese momento como "Bracer". Desde entonces se les llamó "colas de gallo" (*Cock's-tail*), nombre que ya jamás abandonarían.

---oOo---

El pueblo de Campeche era una población ribereña de la península del Yucatán, en la Nueva España dieciochesca, a la que llegaban toda clase de barcos mercantes. Por su puerto pasaban los más intrépidos marinos que jamás navegaron por las costas americanas, dejando su impronta en forma

de historias que calaban en la población campechana y las hacían suyas, como si suyos fueran también aquellos héroes que las contaban. Marineros ingleses, franceses, españoles y del resto de naciones que por la región tenían puertos y banderas, llegaban hasta aquí para comerciar, atracar, avituallarse, esconderse de sus enemigos o refugiarse en templos, dada su actividad poco agradable para las autoridades. Como toda ciudad portuaria que se preciara, el número de bares y lupanares que en ella se encontraban, era algo superior al de bibliotecas y escuelas que las autoridades tenían a bien dedicar a su población, llenando el tiempo de ocio de marineros, bucaneros, corsarios, comerciantes y demás visitantes que acudían como parroquianos, a deleitarse con Dios sabe qué mejunje. Dicen que en esta ciudad no faltaba el ron, como en todas las demás a millas a la redonda, pero que también se disponía (dependiendo de embargos, guerras, hundimiento de envíos y demás contratiempos), de todo tipo de destilados procedentes incluso de Europa. Era costumbre de los taberneros respetar religiosamente la integridad de cada bebida, sin mezclas absurdas que desvirtuaran el trabajo bien hecho de bodegueros y destiladores... Hasta que la cogorza parroquiana era tal que poco importaba el pedigrí de los espirituosos. Entonces se reunían todos los posos de los barriles y botellas, se mezclaban, y se volvían a servir como si de un nuevo licor se tratara. Se cuenta que un tabernero del lugar consiguió una fórmula de mezcla de licores tan exquisita, que pronto el boca a boca lo hizo lugar obligado de parada y fonda, para toda aquella alma que hubiese tocado puerto en tan pintoresco lugar. Fue el origen de los “dracs”, como pronto se conoció a este tipo de bebidas que no se servían en otro lugar del mundo conocido. Tanto se refinó la original idea, que pronto el tabernero ideó una original forma de presentarlos a sus clientes: recogía raíces de una planta selvática autóctona, a la que conocían como “cola de gallo”, las pelaba con una navaja y les daba forma de palitos flexibles, que utilizaba para remover las mezclas en los vasos y jarras. Un marinero de habla inglesa, novicio en tal parroquia, preguntó al tabernero el nombre del bebedizo. Éste creyó que su interés se centraba en el nuevo aparejo y le respondió “¡cola de gallo!”, con el volumen desmesurado con el que, por estos lares, se les habla a los extranjeros. Alguien se lo tradujo a su idioma, adoptando el vocablo “cock-tail” a su particular jerga, y extendiéndolo así como nombre real de la bebida mezclada, servida en vasos, y adornada con el propio utensilio de mezclar. Al parecer este hijo de Albión tuvo la visión comercial justa para, en cualquiera de los territorios emancipados de la Gran Bretaña, comenzar un negocio que perdurará hasta la noche de los tiempos.

---oOo---

En algún lugar del Oeste norteamericano, en una de esas poblaciones sin sitio en el mapa, por lo reciente de su comienzo como asentamiento, había una taberna al que todos los enfermos de “fiebre del oro” acudían para calmar su sed -de todo menos de agua-. El tabernero tenía su propio

alambique donde destilaba licores procedentes de los más diferentes ingredientes: patatas, maíz, cactus y pitas. Complementaba su negocio, y quizás por eso quedó como el más conocido y preferido por la mayoría de los habitantes de la región, con una gallera, donde criaba sus campeones, y organizaba peleas con otros criadores. En épocas de abundancia, se llegaba a apostar incluso con pepitas de oro, llegando el tabernero a ser el más rico del lugar, por elaborador y vendedor de bebidas, criador de gallos, dueño de la gallera, corredor de apuestas, y prestamista, además de comprador y vendedor de oro. Sus negocios eran prósperos, porque él se cuidaba de quitarse de en medio a la competencia que pudiera llegar a surgir, utilizando todos los medios a su alcance, e incluso haciendo ofertas a sus competidores, de esas que no se rechazan. Un día llegó a sus oídos que uno de los criadores y organizadores de peleas de gallos más populares en la comarca tenía un ejemplar, que se conocía con el nombre de “Indómito”, por la gran dificultad que supuso su entrenamiento, que llevaba invicto más de 1000 peleas, lo que por lo visto, para un gallo de la época era una salvajada. El hijo del tabernero, al enterarse de que Indómito venía junto a su dueño a una población cercana, y que organizarían una pelea en breve, le sugirió a su padre la idea de una visita nocturna al criador, con una escolta bien surtida de colts 45 y bastante mala idea. El padre, que además de alma de gánster tenía visión comercial, instó al hijo a invitar al gallero intruso a la taberna, y organizar una pelea entre Indómito y el resto de gallos del corral. Eso sería mejor para el negocio, y atraería al rival a territorio propio... Por si las moscas. Así lo hicieron, organizaron las peleas, les dieron promoción por los alrededores, organizaron las apuestas, e intentaron mil sabotajes al gallo legendario para que, por fin, perdiera su primer combate. Se iniciaron las peleas, e Indómito logró matar a todos sus rivales. El tabernero le reservaba su mejor ejemplar para el final, “Long-tail”, un gallo bien formado, enorme y con una sorpresa en forma de hoz atada a sus espolones. Indómito no dudó en irse de frente a por su rival, pese a que le doblaba en peso y altura, y empezó a recibir el mayor de sus correctivos. A cada golpe que el gigante Long-tail le lanzaba a Indómito, salían multitud de plumas, y profería algún corte en la piel del gallo salvaje. Pero Indómito guardaba su último gran golpe para el final: tomó distancia, inició una carrera hacia atrás, tocó una de las tablas que cierran el pequeño ruedo, y se impulsó hacia adelante, con ambas patas estiradas apuntando a la jeta de su rival. Long-tail hizo un movimiento defensivo girando todo el cuerpo para evitar el golpe, de hecho lo pudo evitar, pero para aprovechar la inercia y dar a su oponente el golpe definitivo con uno de sus espolones, giró demasiado la pata de apoyo y se la quebró en una de sus coyunturas. A partir de ahí Indómito no tuvo piedad. Como tampoco la tuvo el hijo del tabernero, que no pudo reprimir su ira y largó un escopetazo al héroe aviario, que lo hizo desaparecer de la vista de todos los asistentes. Todavía no habían caído las plumas al suelo,

cuando el criador de Indómito ya había salido del local a toda prisa porque sabía que iba a ser el próximo en recibir el mismo castigo que su gallo. Los allí presentes se amotinaron porque el tabernero no quiso pagarles las apuestas que daban a Indómito por vencedor, y consiguieron reducir al hijo del tabernero y sus secuaces dándoles una paliza. El tabernero al verse solo y sin protección, quiso resarcir a la chusma ofreciéndoles bebida gratis durante varios días, con sus respectivas noches. A medida que se iba gastando el *stock* de destilados, mezclaba todos los restos y los daba a beber a sus “invitados”. La suerte estuvo de su lado cuando estos probaron las mezclas y quedaron encantados, proponiendo un brindis por Indómito, el gallo invicto. Alguien usó una de las plumas de la cola del gallo para adornar su jarra, para darle mayor énfasis al brindis por el gladiador caído, haciendo que la inventiva etílica del resto de los allí presentes adoptaran el nombre de “cola de gallo”, con el que en adelante se conocieron todos los homenajes en los que se usaba una bebida como ofrenda.

Como todas las leyendas e historias de taberna, siempre hay algunos elementos que se pueden considerar “históricos”, o al menos cercanos a la realidad. Lo que parece lógico es que realmente, para que este tipo de bebidas surgiera, y se desarrollaran en la forma en que la que hoy día se conocen, hicieron falta que varias de las situaciones narradas en las historias del cóctel fuesen ciertas:

- ↪ Aparición de nuevas bebidas (destilados sobre todo). Procedentes de la caña de azúcar (ron, *cachaças*, *rhum*), del maíz y otros granos (*whiskey*, *bourbon*, *tenessee*), del agave y otras pitas (tequila).
- ↪ Disponibilidad de varios tipos de bebidas destiladas. En los puertos americanos se relajaba la aplicación de aranceles, o prohibiciones para comerciar a mercancías procedentes de naciones “enemigas”, por lo que había disponibilidad de distintos materiales que en Europa no era posible encontrar.
- ↪ El encuentro, quizás casual, de distintas mezclas en una búsqueda de nuevas posibilidades para degustar, y nuevas ofertas para el restaurador.

Quizás la primera referencia escrita del cóctel sea la que Charles Dickens hace cuando describía a uno de sus personajes (el mayor Hawkings), como alguien capaz de ingerir “más cócteles que cualquier otro caballero conocido”. Estamos hablando de la década de los cuarenta del siglo XIX, por lo que es fácil pensar que el término se usaba de forma extendida, desde algún tiempo atrás.

En el viaje que Toulouse-Lautrec hizo a Londres para, entre otras cosas, pintar a su amigo y compañero de noches etílicas, se empapó de esta cultura del cóctel de la que Dickens hacía gala en sus círculos privados, y en los no tanto. El pequeño

pintor francés provenía de una familia de buen vivir y mejor comer, en la que todos sus miembros eran entendidos en las artes culinarias, no en vano en la mayoría de las ocasiones, se metían en el trabajo de sus cocineros, ordenándoles la forma que la que tenían que realizar sus recetas. Siempre se interesó por la buena mesa, y ya en su vida solitaria en París, organizaba comilonas para sus amistades, preparadas por él mismo, o con la ayuda de otros artistas amigos -tal era el caso del también pintor Maurice Joyant-. Para ello guardaba siempre una serie de normas y reglas que cumplía a rajatabla; como el número máximo de comensales, y la elección de todos ellos, la extrema puntualidad con la que debían aparecer, la forma en la que presentaba los menús, siempre almuerzo y casi nunca cena, no servir agua en las comidas, y la forma de presentar las piezas de carne o pescado: asadas enteras y trinchadas por el anfitrión.

Estos encuentros gastronómicos se alargaban a veces hasta la hora del almuerzo siguiente, y se llenaban todas las horas con licores, vinos y demás bebidas alcohólicas. Hasta nuestros días ha llegado uno de los cócteles que se achacan a esos encuentros lúdico-gastronómicos: el “terremoto”, una mezcla a partes iguales de ajeno² y coñac.

A partir de ese momento, dos son los acontecimientos históricos que darían un impulso a la coctelería, para su extensión en la sociedad:

- ↪ **La exposición internacional de París.** El cóctel se ha mantenido desde su origen como una bebida eminentemente americana. Se movía por los círculos de la alta sociedad estadounidense y por aquellos en los que pudiera tener influencia. Por entonces en Londres empezaba a ponerse de moda cierta filia por las costumbres americanas. En la exposición parisina de 1900 se dio de nuevo a conocer esta cultura del cóctel, y se le impulsó de forma casi definitiva por las sociedades de las grandes ciudades europeas, que por entonces todavía tenían en el *champagne* su aperitivo más popular. A partir de aquí empezó un desarrollo “a la europea” de las versiones más conocidas del cóctel, y el surgimiento de nuevas mezclas, algunas cuyos nombres recordaban a actores, princesas y otros iconos románticos de Londres, París o Montecarlo.
- ↪ **La denominada “ley seca” en los Estados Unidos.** Después del “Crack” del 29, y como medida excepcional para evitar tumultos y motines en una sociedad golpeada por la crisis financiera y la falta de empleos, se instauró una ley que prohibía la elaboración, consumo, comercio e importación de bebidas alcohólicas en los Estados Unidos. En los pocos años que estuvo vigente, no solo no se dejó de consumir, sino que aumentó hasta unos niveles nunca imaginados. Solo que desde la clandestinidad la mayoría de las ocasiones el alcohol no era de calidad. Muchas veces tenían sabores extraños, o estaban cargados de alcoholes no muy saludables, por lo que se optaba por mezclarlos con otras bebidas dulces o carbonatadas, y así enmascarar los posibles

² Ajenjo. Licor anisado de hierbas, usualmente de color verde, parecido a la absenta y con muy alta graduación.

defectos que pudieran traer. Esto, por pura casualidad, supuso un desarrollo del mundo de la coctelería, con la aparición de un sinfín de nuevas propuestas, mezclas y materiales usados en las mismas.

Durante la Segunda Guerra Mundial todo se paraliza. La coctelería sufrió un retroceso del que no se recuperó -como la mayoría de sociedades y economías europeas envueltas en la contienda-, hasta finales de la década de los 60 y 70, momento en el que hay un resurgir de este tipo de bebidas, hasta convertirse en un elemento indispensable en los establecimientos hosteleros de cierta calidad. Desde ese momento hasta la actualidad sigue teniendo momentos de alza, y otros de declive, que coinciden con la tendencia que tienen los establecimientos exclusivos de bebidas. Como ya hemos dicho, el resto de establecimientos hosteleros de cierta calidad siempre ofrecerán servicios de coctelería, clásica y moderna.

1.2. La restauración en España

La restauración es una parte muy importante del sistema productivo español, incluida en el sector servicios, y ampliamente influenciada por el turismo y todo lo que ello conlleva. Pese a que la restauración no depende en exclusiva del turismo, sí es una parte con peso específico muy importante del mismo, presente en casi todas las actividades turísticas, y clave para ofrecer servicios de ocio y turismo de calidad, y con plena satisfacción por parte del cliente.



Se puede establecer por ello una relación si no de plena necesidad, sí de gran importancia entre ambas, siendo quizás el más dependiente el sector turístico que siempre va a necesitar ofrecer a sus clientes avituallamiento al menos tres veces al día. Se podría decir entonces que el turismo no puede sobrevivir sin restauración, pero que esta sí podría hacerlo, aunque algo mermada, sin turismo: siempre habrá clientes para restaurantes, comedores o similares incluso si no están en momentos de ocio o vacaciones.

El término *restauración* proviene del francés, como casi todo en la hostelería moderna, por evolución de la palabra *restaurant*, que hacía referencia al “alimento que restaura”. En esta circunstancia se podrá resumir todo el espíritu y la filosofía que encierra el sector. En castellano hay un dicho de antiguo que también define la restauración en el sentido cristiano de “dar de comer al hambriento, y de beber al sediento”. Aunque la frase no naciera en un ámbito de restauración, ha sido adoptada por los restauradores, y luce en infinidad de establecimientos, para dar idea de “para qué están ahí”.

En un sentido más profesional, la restauración se entiende como el conjunto de establecimientos y profesionales que ofrecen servicio de alimento y bebida a cuantos usuarios lo demanden, en las condiciones propias de cada uno, con estilos, precios, y ofertas muy variadas. Esta definición engloba a todo un sector económico en el que se encuentran restaurantes, comedores, industrias alimentarias, toda la neorestauración, catering, los departamentos hosteleros de los hoteles, hostales y otros establecimientos.

d efinición

Neorestauración es un término que engloba a todos los establecimientos de comida rápida o *fast food*, *drug stores*, *take-away*, hamburgueserías, pizzerías, etc. Es toda una corriente de la industria que se pone al servicio de aquellas personas, de las que cada vez hay más, que tienen muy poco tiempo para comer antes de volver al trabajo. Esta tendencia ha sido importada desde los Estados Unidos de América, y se ha establecido en la mayor parte del mundo en un tiempo récord.

En cualquier caso, y para todos los establecimientos aludidos en este capítulo, el objetivo está bien claro: satisfacer al cliente en la demanda del servicio de avituallamiento, sobrepasando sus expectativas, y creándoles la sensación de que han estado atendidos correctamente, en todo momento y que se han copado todas sus demandas.

Esto último coincide plenamente con algo que hoy es muy demandado a todos los sectores productivos: la calidad.

La estructura de trabajo en la mayoría de establecimientos de restauración, se define para tres departamentos fundamentales en la consecución de su actividad:

- ↻ El departamento de compras y administración
- ↻ El departamento de cocina
- ↻ El departamento de servicio

Con las diferencias propias de cada negocio, todos los establecimientos deberán tener profesionales de cada campo, que ejecuten sus tareas con plena coordinación interdepartamental, y con conocimiento del sector en el que trabajan, compartiendo objetivos, inquietudes y ganas de satisfacer al cliente.

En el siguiente cuadro se hace un pequeño resumen de las tareas que tienen asignados los distintos departamentos:

Compras y administración	Cocina	Servicio
El departamento de compras tiene entre sus competencias la relación con las empresas distribuidoras de productos. Negociará con ellas los precios, las entregas, y los pagos de los mismos, realizará y entregará los pedidos, comprobará las mercancías a su llegada y los distribuirá al resto de departamentos. Se ubicará en la zona de almacenamiento del local, y vigilará la entrada y salida de mercancías de los mismos. Se trata pues del departamento que se ocupa de la distribución de todo lo necesario para que el establecimiento desarrolle su actividad. La administración se encargará de todo lo relativo a documentación y papeleo, contratos, facturas, albaranes, impuestos, inventarios y todo lo demás.	Es el departamento que transformará los materiales en platos elaborados, listos para su consumo, haciendo los pedidos pertinentes, y tareas de cocción, conservación, regeneración y montaje de los platos propuestos. Diseñará menús, los dará a conocer entre todo el personal del establecimiento y los desarrollará, para posibilitar su servicio por parte de sus compañeros de sala. La cocina debe procurar sacar rendimiento a todas las materias primas adquiridas, presentando productos que tengan aceptación entre la clientela marcada.	Este departamento también es conocido como departamento de “sala”, o “servicio” a secas. Todos sus componentes, la brigada de sala, suelen conocerse por “camareros”, con sus distintas categorías profesionales, que definen las tareas y cualificación que recae sobre cada uno de ellos. Al frente de esta brigada está el jefe de sala o maître, que organizará, coordinará, y supervisará todas las tareas que surjan durante el servicio. Son los encargados de proveer a los clientes de todo cuanto han pedido, y que ha sido suministrado por la cocina. Los recibirán, acomodarán y serán la imagen del establecimiento de cara al público. Pasarán la cuenta y despedirán a los mismos.

1.3. El departamento de Bar

Dependiendo del tipo de establecimiento hostelero al que se haga referencia, puede tener sentido que exista o no un departamento de Bar. En el ejemplo anterior, en el que se establecían tres departamentos para cada empresa hostelera, el Bar estaría incluido en el departamento de servicio, que quedaría así dividido en servicio de sala y servicio de bar. La inclusión de este departamento dentro del servicio se explica porque son los mismos profesionales los que se deberán hacer cargo de ambos: los camareros, por su condición de personal en contacto con el público, y por su conocimiento de bebidas, licores y otros productos comunes en sala y bar. Camarero es el nombre genérico que se le da a toda una profesión, con una serie de categorías profesionales, cuyas tareas están muy bien definidas y jerarquizadas, dependiendo de su nivel de conocimientos, habilidades y experiencia.

Dependiendo del tipo de establecimiento, del servicio escogido para ofrecer al cliente, del personal disponible y otras cuestiones relacionadas con la profesionalidad, se necesitará una brigada más o menos numerosa. En los grandes hoteles y restaurantes la composición de la misma está muy estudiada, para poder dar un servicio de la mejor calidad posible. En el caso de la brigada más numerosa, la composición de la misma podría ser la siguiente:

1º	<i>Maître</i> o Jefe de comedor
2º	Segundo maître
3º	Jefe de sector
4º	<i>Sommelier</i> , Barman
5º	Jefe de rango
6º	Ayudante
7º	Aprendiz, <i>Valet</i> o <i>Comi</i>

Primer maître

Maître proviene del francés, y significa “maestro”. También se denomina jefe de comedor o de sala. Se encargará de ofrecer al cliente todos los servicios del restaurante, responder ante la dirección de los costes e incidencias ocasionadas en su departamento, y organizar y coordinar todas las tareas y personal adscrito al mismo. Se puede decir que su trabajo tiene tres partes fundamentales: la de imagen de la empresa hacia los clientes, la administrativa, y la de coordinación de su personal.

Deberá participar en la redacción del reglamento y organización del servicio, dirigir a su departamento y su personal, según tal reglamento, y mediar entre la dirección

del establecimiento y su brigada, y entre los clientes y la empresa. Esto requiere grandes habilidades sociales y serenidad suficiente para dirigir todas estas confluencias, y hacerse dueño de todas las situaciones que se pudieran presentar.

Lo más importante en un *maître* es la intuición o la facilidad para conocer a todos los tipos de clientes, y tratar con los empleados a su cargo anticipándose a las posibles incidencias que pudieran surgir. Todo para crear un ambiente muy positivo, alegre amable, y sin estrés superfluo, para que el cliente se sienta en el local como en su propia casa.

Ni que decir tiene que este profesional, y en general todos los de su brigada, deben conocer cuantos más idiomas, mejor. A ser posible también, haberlos aprendido en los países de origen, para conocer no solo el idioma, sino también parte de la cultura.

Segundo maître

Poco se suele decir de este profesional, cuyas tareas serán análogas a las del jefe de sala. Tanto es así que lo suele sustituir cuando éste falte, por vacaciones, descansos u otras necesidades del servicio. Aunque sí es verdad que su trabajo se desempeña normalmente a pie de sala, apartándose de las tareas administrativas, que solo abordará por delegación.

En algunos establecimientos, como el caso de los hoteles, grandes salas, etc., suele haber varios puestos de “segundo *maître*”, para repartir su ámbito de acción con el *maître*. Así es común que uno se dedique al servicio en uno de los restaurantes o salas habilitadas para la clientela del establecimiento (restaurantes temáticos, sala de banquetes, sala de fiestas, buffet, etc.).

Lo usual es un primer *maître*, y varios segundos. El primero con más horas dedicadas a tareas administrativas, y los segundos más volcados en el trabajo de sala o bar.

Jefe de sector (opcional para salas muy grandes)

Asumirá, bajo la dirección del jefe del comedor, el control del sector que le haya sido encomendado. Es como un *maître* a pequeña escala dentro de su sección.

Tomará comandas, organizará su sector, estará capacitado para trincar toda clase de alimentos, o terminar recetas a la vista del cliente, y dirigirá a su equipo.

En ausencia del Primer o Segundo *maître* supervisará el servicio de comedor.

Sommelier y barman

Aunque en tareas distintas se suelen agrupar en la misma categoría profesional.

El *sommelier* o sumiller es un camarero de sala más, aunque con los conocimientos suficientes para dedicarse casi exclusivamente al servicio de vinos y licores. Ofertará los vinos, aconsejará sobre posibles maridajes y ofrecerá a los comensales toda la información que deseen sobre los caldos disponibles. Gestionará la bodega y coordinará con la cocina, la inclusión de los vinos en los menús, directamente o a través del *maître*.

El barman es el especialista en el servicio de barra, y en la preparación y pase de bebidas a sus compañeros de la sala. Tendrá conocimientos de preparación de cócteles, servicio de vinos, preparación de cafés e infusiones, y servirá los alimentos que se destinen al servicio de barra. Preparará toda la maquinaria de la barra, limpiará los utensilios, y rellenará los armarios frigoríficos y estanterías de los productos que contienen. Montará la estación central, y cuidará permanentemente de su limpieza y orden. Gestionará su departamento, hará los pedidos y propondrá la carta de cócteles, bebidas y vinos en el bar.

Ambos deberán tener buenos conocimientos de enología, de licores y de puros, y mostrarán disposición para ayudar a cualquier rango³ que lo precise.

Jefe de rango

Es el encargado de un rango, este se compone de un número determinado de mesas, y tiene uno o varios ayudantes y/o *valets* a su cargo. Servirá a sus clientes y los atenderá en el caso de que no puedan hacerlo sus jefes inmediatos, marcará el “tempo” de la comanda en la cocina, pedirá los platos y ordenará el desbarasaje, siempre bajo la supervisión del jefe de sector o los *maîtres*.

Compartirá su trabajo con sus ayudantes, y los coordinará de forma tranquila y con inteligencia, dejándoles tomar algunas de las decisiones, según su nivel

³ Un sector o rango es una división que se hace en una sala, para dividir el trabajo entre los distintos grupos de camareros. Según la disponibilidad de personal, se incluirán en cada rango el número de mesas máximo que estos equipos pueden llevar, hasta completar el aforo de la sala.



de conocimientos y experiencia. Su trato con ellos será absolutamente cordial y fluido, pero llegando a un nivel de entendimiento tal que un solo gesto valga para comunicarse con ellos. Es bueno que posea nociones elementales de cocina, al menos teóricamente, para poder informar al cliente sobre la composición de los platos que va a consumir. Aunque siempre deberá asistir a las reuniones con la cocina y atender a las explicaciones que allí se hagan sobre los platos que se servirán.

Podrá hacerse cargo de trinchados u otros servicios “en vivo”, y colaborará en las tareas de limpieza/brillado de la cubertería y cristalería.

Ayudante

Como quedó dicho en el apartado anterior, atiende directamente a las órdenes del jefe de rango, es el encargado de transportar al comedor todos los servicios de cocina, bodega, economato y pastelería solicitados por el cliente. Además hará retornar los servicios usados o desechados por el cliente a la cocina para su limpieza.

Encargado de realizar la *Mise en place*⁴ de su rango, cuidando que no falten los cubiertos y menajes necesarios además de proceder a la recogida de éstos. Hará el desbarasaje de la mesa, cada vez que haya un cambio de plato en menú.

En los establecimientos que solo poseen el departamento de bar, la oferta se verá reducida a copas, cócteles, cafés e infusiones, y otras bebidas frías y calientes. Dependiendo de hacia dónde vuelquen esta oferta son considerados bares de copas, o cafés, cafeterías y teterías, estas últimas con alguna carta de alimentos, bocadillos, dulces, helados y similares.

En cualquier caso, el departamento de bar, aunque sea único para ciertos establecimientos, siempre se organizará de la misma manera, con una serie de tareas, maquinaria, utensilios, y una brigada con características muy similares.

Será el primer departamento en recibir a los clientes. Allí se les dará la bienvenida y se les acomodará antes de pasar a la sala. En el bar podrán tomar algún aperitivo mientras esperan a algún otro comensal o se les prepara la mesa para poder empezar a comer. En la mayoría de los establecimientos de calidad, se les ofrece servicio de coctelería, o bebidas más ligeras, siempre acompañadas de alguna pequeña porción de comida, frutos secos, patatas fritas, o cualquier otro producto para que la bebida alcohólica no caiga en solitario en los estómagos de los clientes.

⁴ Puesta a punto. Término en francés que significa hacer todos los preparativos previos a un servicio. Poner todo en orden, perfectamente limpio y listo para usar.

Un bar típico de este tipo de establecimientos tiene una barra preparada con uno o varios grifos de cerveza de diversas especialidades. Una o varias vitrinas de bebidas espirituosas, una estación central para cócteles, vasos y copas para todos los tipos de bebidas, una bodeguita de vinos, y toda la maquinaria necesaria para llevar a cabo el servicio (lavavajillas, máquina de hielo, pilones, dispensadores de jabón, batidoras, vitrinas para frutas, helados y otros productos, etc.).

Definición

La estación central es el lugar de la barra o mostrador donde se ponen aquellos elementos que se precisarán para la preparación de los cócteles. Es un montaje sobre el mostrador en un paño blanco, componiendo una forma triangular, cuadrada o romboidal, y sobre el que se sitúan los distintos ingredientes y elementos necesarios para la elaboración de los cócteles, de forma armoniosa y equilibrada. La estación central se suele componer de pimentero, gotero, salero, pajero, palillero, vaso mezclador, cucharilla mezcladora, pasador, cubo de hielo y, por supuesto, la coctelera. Además de todo esto se suelen disponer en platillos recortes de frutas, azúcar, zestes⁵ de limón y naranja, rodajas de cítricos y frascos de tabasco y salsa perrins.

Los bares que pertenecen a establecimientos hosteleros darán servicio tanto en la misma barra, como a los clientes que están acomodados en el interior del restaurante. Tienen que atender tanto a clientes sentados en taburetes cerca de la misma, como a los camareros que distribuirán las bebidas por el local y por otros salones aledaños. En ese caso deberá haber personal suficiente para atender todos y cada uno de los servicios requeridos.

5

Los zestes o twists son tiras de piel de naranja o limón, usadas en coctelería para adornar y aromatizar algunas bebidas. Se sacan de la parte más externa de la piel (sin la parte blanca).