

MF1047_2: Bebidas

Elaborado por: Equipo editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-15-0 • Depósito legal: MA 164-2014

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.

Impreso en España - Printed in Spain

índice

MF1047_2: Bebidas

UD1. Proceso de servicio en barra y mesa

| | |
|---|----|
| 1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa | 9 |
| 1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función | 18 |
| 1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas | 20 |
| 1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra..... | 22 |
| 1.5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. | |
| Normativa de seguridad higiénico-sanitaria | 23 |

UD2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

| | |
|--|----|
| 2.1. Distintas calidades del género a comprar | 33 |
| 2.2. Factores que intervienen en la calidad del género..... | 37 |
| 2.2.1. La estacionalidad | 37 |
| 2.2.2. Gustos de la clientela..... | 38 |
| 2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados. | 39 |

UD3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

| | |
|---|----|
| 3.1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración..... | 50 |
| 3.2. Ubicación y distribución en barra..... | 58 |
| 3.2.1. Estanterías..... | 59 |
| 3.2.2. Botelleras | 60 |

| | |
|--|----|
| 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas | 60 |
| 3.4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas..... | 61 |
| 3.5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería. | 62 |

UD4. Bebidas simples distintas a vinos

| | |
|---|----|
| 4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas | 69 |
| 4.1.1. Clasificación..... | 70 |
| 4.1.2. Características | 71 |
| 4.1.3. Tipos..... | 74 |
| 4.1.4. Elaboración..... | 76 |
| 4.1.5. Tipo de cristalería para su servicio. Aplicaciones | 79 |
| 4.1.6. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa | 80 |
| 4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores..... | 81 |
| 4.2.1. Clasificación | 84 |
| 4.2.2. Características. Tipos, descripción de su elaboración y origen | 84 |
| 4.2.3. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa | 90 |
| 4.2.4. Tipo de cristalería para su servicio | 91 |
| 4.3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos | 91 |
| 4.3.1. Clasificación | 92 |
| 4.3.2. Características, tipos y descripción de su elaboración. Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa..... | 93 |
| 4.4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas | 96 |
| 4.5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual | 97 |
| 4.6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa..... | 99 |

UD5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

| | |
|---|-----|
| 5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados | 114 |
| 5.2. Normas básicas de preparación y servicio..... | 123 |
| 5.3. Whiskys | 125 |

| | |
|-------------------|-----|
| 5.4. Ron | 128 |
| 5.5. Ginebra..... | 134 |
| 5.6. Vodka | 137 |
| 5.7. Brandy..... | 141 |

UD6. Coctelería

| | |
|--|-----|
| 6.1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería | 154 |
| 6.2. La «estación central»; tipos, componentes y función | 157 |
| 6.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles..... | 162 |
| 6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos | 165 |
| 6.5. Normas para la preparación de los cócteles | 166 |
| 6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración | 169 |
| 6.7. La presentación de la bebida y decoración..... | 171 |
| 6.8. Las bebidas largas o long-drinks | 174 |
| 6.9. Las combinaciones. Densidades y medidas..... | 176 |
| 6.10. Características y servicio de las series de coctelería | 187 |
| 6.11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles . | 189 |
| 6.12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria | 190 |

UD7. Confección de cartas de bebidas

| | |
|--|-----|
| 7.1. Elaboración de cartas de bebidas | 197 |
| 7.2. Clasificación de bebidas dentro de la carta..... | 198 |
| 7.3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas..... | 199 |
| 7.4. Diseño de cartas. Definición de precio. La estacionalidad | 202 |
| 7.5. Control de stock de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos..... | 207 |
| 7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar | 210 |

hostelería y turismo

MF1047_2: Bebidas

UD1

Procesos de servicio en barra y mesa

- 1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
- 1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función
- 1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas
- 1.4. Normas de cortesía en el servicio en bar
- 1.5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

|hostelería y turismo

Los establecimientos hosteleros conocidos como bares, cafeterías, o cafetería-bar, pueden ofrecer un servicio completo de comidas y bebidas, tanto en la barra como en la mesa. Por lo general los servicios en mesa de los bares no son tan complejos como los de los restaurantes, buscando la rapidez y la sencillez como elementos definitorios de los mismos.

En cualquier caso, estos servicios, así como los desarrollados directamente en la barra, tendrán sus características propias, y toda una serie de requisitos que deberá aportar el profesional, y otros que prestará el local donde se lleven a cabo, que este capítulo tratará de abordar.

El profesional deberá hacer gala de conocimiento de todos los tipos de servicio posibles en barra y mesa, solicitando a la empresa todo aquello que necesite para llevarlos a cabo.

1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa

Lencería

Es el conjunto de paños, servilletas, manteles y demás piezas textiles que se utilizan en los servicios de toda empresa hostelera. Es uno de los elementos más determinantes para mostrar la categoría del local, y anticipar la calidad de sus servicios.



El gasto en lencería debe ser acorde con los cánones de calidad que se entienda sean los apropiados para el local, sin escatimar en durabilidad, presencia o tacto de los propios paños que, en su mayoría, serán utilizados por los clientes.

Es recomendable para la mantelería usar el hilo, pues soporta mejor los lavados, la caída del mantel es más vistosa y, al contrario que el algodón, no crea pelusas.

Se expone como referencia un establecimiento de bar-cafetería, con servicio tanto en barra como en mesas, para clasificar las diferentes piezas de lencería usadas:

○ **El muletón**

Se trata de un material más o menos esponjoso que evita las durezas de las mesas, protege al mantel de cualquier líquido que se pueda derramar, ya que absorbe los líquidos, y es un buen acompañante para que el mantel no se arrugue.

El muletón puede ir sujeto a la mesa o bien bordeado con una cinta elástica para quedar acoplado a las mesas. Éstos se lavan periódicamente sin olvidar que no se deben dejar por mucho tiempo.

○ **El mantel**

Es la pieza fundamental que cubre una mesa y, al quedar al descubierto y por consiguiente a la vista del cliente, su limpieza, presentación y colocación serán de máxima importancia. Los manteles han de ser de una categoría que esté en consonancia con el comedor, ya que por su vistosidad, son elementos fundamentales en la decoración. Normalmente los encontramos de algodón, pero existen otros de damasco, hilo, crepé, etc.

Generalmente para una mesa redonda o cuadrada se utilizan manteles cuadrados y si la mesa fuese rectangular, el mantel será igualmente rectangular. Las dimensiones serán adecuadas a las mesas por lo que el tamaño varía según éstas, para mesas alargadas se usarán varios manteles o tiras (manteles rectangulares para mesas de banquetes o reuniones).

Sea cual sea la forma de la mesa, el mantel siempre se planchará de forma que le quede el lomo central en el centro, con este planchado se facilita el trabajo del camarero al colocarlo sobre la mesa. Los manteles se ponen tanto en las mesas de clientes como en los queridores y aparadores.

○ **El cubre mantel**

Es una pieza que se coloca encima del mantel protegiéndolo de posibles manchas. No en todos los locales lo utilizan, aunque su verdadera utilidad se aprecia en aquellos que suelen "doblar" el servicio de mesas. Esto consiste en: volver a montar una mesa para unos comensales después de usada por otros, para así aprovechar el mantel, con el consiguiente ahorro que esto puede suponer a la hora del lavado, del mismo modo que puede alargar la vida del mismo.

El cubre, como se le conoce en hostelería, no podrá tener unas dimensiones inferiores a la mesa y su planchado será igual que el del mantel.

○ **Las servilletas**

Por regla general son cuadradas y naturalmente del mismo color y tejido que la manteleería. La forma de doblarlas puede variar, bien por las técnicas modernas en el sistema de planchado a máquina, bien por deseos especiales o normas de los Maîtres o directores en un intento de dar una imagen personal al comedor. Se colocarán sobre el plato, pudiendo adoptar formas artísticas y decorativas.

En el servicio de comedores en bares o cafeterías, el uso de servilletas de tela no es algo muy extendido, ya que usualmente no está acorde con la categoría del local, sin embargo, es posible encontrarlas en establecimientos que deseen dar un plus de calidad a sus servicios.

⑤ **Las muletillas de servicio**

Se denomina muletilla a una servilleta especialmente doblada sobre un plato trinchero que utiliza el camarero para el trabajo a realizar en el rango, es decir, como punto de apoyo para servir cremas, consomés, etc.; además, el hueco que se produce al doblarla servirá para colocar los cubiertos necesarios para marcar las mesas según los pedidos de los clientes, facilitando así el servicio.

Como muletilla se suele utilizar una servilleta grande, un lito o un cubrebandejas pequeño que, una vez doblado al efecto, haga las veces.

⑤ **El lito**

Es una pieza cuyas medidas oscilan entre un metro o metro y medio de largo y unos treinta o treinta y cinco centímetros de ancho y, por lo general, están confeccionados con una tela fuerte.

Es una de las herramientas de trabajo más importantes de un camarero y, en especial, del ayudante: al jefe de rango le ayuda a servir los platos calientes evitando quemarse, repasar posibles manchas en platos o cubiertos, etc., y al ayudante le resulta imprescindible sobre todo para el transporte de fuentes con campanas y platos. Es, en definitiva, un compañero inseparable y el complemento ideal para todo el servicio.

El lito jamás se usará para limpiarse las manos, el sudor, los zapatos, etc., ya que no se puede olvidar que esta pieza es muy importante de cara al cliente.

⑤ **Tiras**

Tienen forma rectangular y se utilizan para mesas especiales. Sus medidas suelen ser de 3m., 5m. y 7m. El material es el mismo que el utilizado para las mantelerías. Se usan para delimitar la zona central de las mesas, ya sea para colocar una decoración, algunos elementos de menaje, bandejas, viandas, etc.

⑤ **Cubrebandejas**

Se utilizan para cubrir las bandejas, el material es el mismo que el de las servilletas de servicio. Son de forma rectangular y sus medidas suelen ser de 35 cm. de ancho por 60 cm. de largo.

⑤ **Paños de limpieza**

Son trozos de paños sacados de restos de manteles en desuso, servilletas bastante gastadas u otros elementos que otrora estaban al servicio del cliente o camareros, y que han dejado de tener un aspecto óptimo para sacarlos al restaurante. Es muy importante que no estén deshilachados o llenos de pelusas, ya que se usarán, entre otras cosas, para repasar

la cristalería y la vajilla, y no deben soltar restos textiles que se queden pegados y les den mal aspecto a piezas que serán usadas por los clientes.

Vajilla

La relación de los elementos que van a componer una vajilla es muy importante en el montaje de un comedor, pues ésta puede producir rechazo o dar una impresión agradable al cliente. Todas sus piezas deben pertenecer al mismo juego o, al menos, tener cierta congruencia.

En la elección de la vajilla es ventajoso unir la solidez y el diseño, que deberá ir en concordancia con la decoración del local, la mantelería e incluso la decoración. En ciertos establecimientos pueden ir decoradas con el anagrama del mismo, usualmente en un solo color que en la mayoría de las ocasiones es blanco o un color muy claro.

Aunque en la actualidad existen un millón de tendencias distintas, y todo tiene cabida en la oferta hostelería, las vajillas oscuras o muy recargadas no suelen dar un buen resultado en cuanto al resalte de los manjares, salvo que en el diseño de los platos se teng en cuenta tamnién el colorido de los platos, bandejas y demás. Un cocinero creativo puede jugar con estas circunstancias que en hostelería clásica sería impensable.

Los materiales más utilizados en su fabricación son la plata, el vidrio, la loza y la porcelana (la porcelana es más translúcida y no la raya el acero), aunque la más frecuente en bares y cafeterías será la loza, seguida muy de cerca por el vidrio, aunque éste esté más en desuso. Sea cual sea el material con el que estén fabricadas, deberán ser resistentes a las grasas y ácidos de los alimentos, así como a los choques y frotamientos de los cubiertos; serán fáciles de limpiar y no captarán olores ni sabores de las comidas.

Aunque no exista un prototipo de vajillas, y cada establecimiento elija sus propias piezas, acorde con su decoración, filosofía y demás, se podría establecer como un conjunto normalizado el siguiente:

- **Platos soperos:** 23 cm. En él se sirven las sopas o potajes, bullabesa, etc.
- **Platos trincheros:** 27 cm. Se utilizan para todos los alimentos que se sirvan fríos o calientes como ensaladas, pescado y carne. Cuando el servicio de la mesa lo requiera, servirá de base al plato sopero.
- **Platos de postre:** 20 cm. Como su nombre indica, sirve para todos los postres como quesos, frutas, flanes. También se usará siempre debajo de helados u otro postre servido en copa, cocktail de mariscos, etc.
- **Platos de pan:** 16 cm. Se usa tanto para el pan como para algún accesorio pequeño que se vaya a presentar en la mesa.
- **Platos de café:** 13 cm. Serán la base de tazas, copas o pequeño menaje que se necesite llevar a la mesa.

También se pueden necesitar platos base (denominados “de respeto”), un poco más grande que aquel que va a contener, para dar un toque elegante al montaje de las mesas, colocándolos debajo de cada plato que se neciste para marcar la mesa.

Para ensaladas y guarniciones existen unos platos en forma de media luna, pero están ya casi en desuso sustituyéndose generalmente por platos de postre situados a la izquierda del cliente.

Otros elementos que deben ir en concordancia con la vajilla son las conchas de mantequilla o boles que pueden ser de cristal o de plata.

Cubertería

Es el conjunto de cubiertos que se ponen a disposición del cliente, para que hagan uso de ellos durante el servicio. Son las herramientas con las que el comensal llevará a cabo la degustación de su comida, por tanto entrarán en contacto con los alimentos, y con su propia boca. Esto debe ser un motivo para dedicarles un máximo de cuidados y una excelsa higiene, para que el cliente no desconfíe de la seriedad y limpieza del local.



Aunque en la hostelería clásica, las cuberterías hacían un derroche de sofisticación y uso de materiales lujosos, en la actualidad, la funcionalidad preside básicamente el diseño de las cuberterías, sin que ello signifique preocupaciones estéticas en él. Se tienden a olvidar los relieves, ya que resultan de difícil limpieza, valorando mucho más las líneas y la estilización de los cubiertos.

En los bares o cafeterías no se usan materiales caros o diseños exclusivos en sus cuberterías. La mayoría de ellos son de acero inoxidable de gran durabilidad, con formas sencillas y con gran facilidad para ser limpiados y brillados. También se agradece que se puedan apilar de forma fácil, y que no contengan demasiados huecos que acumulen restos de comida. El afilado de sus aristas o púas debe ser el más óptimo para el tipo de vianda hacia el que se dirige, sin descuidar su funcionalidad: los tenedores deben pinchar, los cuchillos deben cortar, etc.

En una cafetería no se suelen tener todas las piezas de la vajilla como si de un restaurante se tratara, más bien al contrario, se suelen tener los elementos justos que van a ser utilizados según su oferta culinaria, que no es común que necesite de las piezas más sofisticadas o especializadas. Bien es verdad que algunos bares o cafeterías, por su ubicación, por su diseño, o

por el tipo de clientela que quieren captar, pueda introducir en sus menús algunos elementos que sí necesiten de estas piezas especiales. En ese caso sí las deberán incluir entre su material para el servicio. A continuación se ofrece una relación de piezas de cubertería, entre las que se encuentran las más comúnmente utilizadas, junto con la función que deben desempeñar:

- **Cuchara sopera:** para toda clase de sopas, purés, caldos, etc. También acompañan al tenedor para comer los spaghetti. Junto con un tenedor trinchero y aplicando una técnica denominada “pinza”, puede ser utilizada por camareros o comensales para servir viandas en los platos.
- **Tenedor trinchero:** es el cubierto genérico para toda clase de entrantes, pastas, huevos, arroces, etc., y para las carnes. Con un cuchillo trinchero forman el cubierto de mesa.
- **Cuchillo trinchero:** al igual que el tenedor trinchero, para toda clase de platos, excepto postres, queso y pescado.
- **Pala y tenedor de pescado:** para todos los pescados fríos y calientes y para los mariscos como langosta, bogavante, cigalas, etc., si bien han de ir acompañados de pinzas y pincho.
- **Cuchara y tenedor de postre:** Para todos los postres servidos en plato. La cuchara de postre sirve para todos los consomés o sopas servidos en taza y para los huevos al plato. El tenedor de postre también se utiliza para las guarniciones separadas, aperitivos y ensaladas que acompañen algún plato principal.
- **Cuchillo de postre:** para el caviar, queso, fruta y pastelería (tipo hojaldre, tartas secas, etc.)
- **Cuchara o paleta de helado:** para los helados y sorbetes y otros postres lácteos.

En ciertos servicios especiales cuyos manjares necesitan de otro tipo de cubiertos, se les acompaña de dichas piezas de cubertería. Tenedores para ostras, cucharitas de plástico para huevos al agua, pinzas y pinchos para mariscos, tenedores para fondue, cuchillos para trinchar, cuchillos para queso, etc.

Cristalería

Al igual que pasaba con la cubertería, las piezas de cristal (copas, vasos, jarras, vasos decantadores, ...), ya no pertenecen a esos juegos sofisticados con tallas, colores, formas labradas etc. La cristalería es cada vez más sencilla y menos protagonista en el montaje de una mesa. La elegancia no compite jamás con la capacidad de las piezas de mostrar las buenas cualidades de los líquidos que contienen. Así las copas de vino, champagne, cócteles, etc., se convierten en el mejor soporte para aquello que los comensales van a beber, sin enmascararlo ni dificultar su degustación.

Es muy importante que todos los servicios de la cristalería hagan juego, y que tengan todas las piezas que se necesitarán en el servicio, y en cantidad suficiente.

La cristalería es normalmente de vidrio o cristal. El primero está compuesto por sílice, sosa, potasa y carbonato de calcio entre otros varios de más pequeñas proporciones. El cristal está

formado por los mismos materiales pero en menor proporción y además por óxido de plomo, con un porcentaje de hasta el 30%, según calidades. Éste es un material de mayor calidad, que ofrece un mejor tacto en contacto con las manos o los labios, y de una transparencia más acorde con la observación de los colores de los vinos, cócteles o destilados. El vidrio común es, por otra parte, algo más resistente que el cristal, dando más rendimiento en establecimientos más orientados a los servicios “de batalla”.

En siguientes capítulos se hará un recorrido por cada tipo de copa. En la siguiente tabla se hace una introducción de las copas más habituales y de ciertas características que deben poseer.

TIPOS DE COPAS

Para los vinos tintos se deberán utilizar copas que permitan una ancha superficie del vino, de forma que pueda oxigenarse convenientemente. Los reservas se servirán en copas de fondo igualmente ancho, pero con las paredes ligeramente cerradas y altas, evitando así la dispersión del bouquet. Destacan entre estas últimas las denominadas “Borgoña” y “Tulipa”.

Los vinos blancos se servirán en copas más pequeñas y ligeramente alargadas para facilitar el tiraje y apreciación de su aroma. Al igual que el cava, debe servirse en pequeñas cantidades para evitar que permanezca demasiado tiempo en la copa ya que su temperatura aumenta muy rápidamente.

Para los cavas y champañas, las copas deben ser cónicas y alargadas, con poca capacidad. El cava debe servirse, apreciarse y beberlo seguidamente.

Los vinos Jerez, Oporto, Málaga y en general, todos aquellos generosos o licorosos, deben servirse en copas de mediana capacidad y boca cóncava, que permita removerlos ligeramente y beberlos a pequeñas dosis. Es un error, sin embargo, servirlos en copas demasiado estrechas (ciertos catavinos) donde el vino está encorsetado y no despliega sus cualidades.

En el caso de los brandys y cognacs, utilizaremos las copas tradicionales de cuerpo ancho y boca estrecha, que pueden variar de tamaño hasta alcanzar las denominadas “Napoleón” en las que se servirán las grandes reservas. Debido a su forma y capacidad, estas copas facilitan la aireación y mantienen el aroma de su contenido, al tiempo que permiten atemperarlas al calor de la mano.

Dentro de los licores y aguardientes habrá que diferenciar los que se beben a temperatura ambiente y los que se hacen fríos, si bien en ambos casos las copas tenderán a ser pequeñas y de boca no muy abierta.

Otros accesorios para servicio en mesa (*petit menage*)

Para los servicios de barra o de mesa siempre serán necesarios algunos elementos que contengan los complementos a la comida servida al comensal. Estos complementos suelen ser las especias, salsas o condimentos que los clientes pueden pedir para acompañar o sazonar a su gusto la comida. Según el establecimiento, estos pueden llegar a ser muy importantes, tanto que no se entiende el servicio si no se facilitan al cliente cuando se le lleva la comida.

Entre los más importantes complementos se encuentran:

- Sal
- Pimienta
- Vinagre
- Aceite
- Pequeñas salsas (ketchup, mostaza, salsas picantes, aliños varios,...)
- Azúcar
- Queso rallado
- Pan, colines, picos,...

También se pueden necesitar otros complementos que, si bien no albergan alimentos, pueden ser de utilidad para algunos usos por parte de los comensales: palilleros, floreros, lavamanos, ceniceros, etc. A continuación una relación exhaustiva de algunas de las piezas de *petit menage* utilizadas en bares y cafeterías, y cómo debe ser su mantenimiento y uso:

○ **Salero**

Es el complemento más usado. Deberá vaciarse cuantas veces sea necesario, tanto para su limpieza como para su repaso, evitándose así que la sal en él contenida se apelmace debido a la humedad. Para su limpieza (normalmente son de cristal) se utilizará un recipiente con agua y jabón. Se fregarán y aclararán varias veces, evitando así que persista el olor y el sabor del detergente que se utilice. Nunca se volverán a llenar mientras no estén completamente escurridos y secos

○ **Pimentero**

Hoy en día el pimentero más utilizado es el que lleva incorporado un molinillo en su parte superior que sirve para triturar la pimienta, siendo este sistema el más apropiado para que la pimienta no pierda su aroma y propiedades. La pimienta molida, sin embargo, se presenta en un recipiente similar al salero.

○ **Convoyes**

Son los destinados a contener aceite y vinagre y suelen hacer juego con el salero y el pimentero, con los que suelen hacer un conjunto (las dos botellitas del convoy más los contenedores de sal y pimienta). Son utilizados para que el cliente aderece a su gusto las ensaladas u otros manjares. Habrá que tener cuidado al rellenarlas para que no queden restos y se puedan mezclar el aceite con el vinagre, ya que dejaría ese cerco blanco que puede denotar dejadez o mal estado del vinagre. Se lavarán sumergiendo las botellitas en agua caliente con jabón líquido, siendo conveniente para la limpieza del recipiente que contiene el vinagre añadir una mezcla de sal gorda y vinagre agitándola con fuerza, esto ayudará a que se desprenda la membrana que provoca el ácido acético en la base del recipiente.



○ Azucareros

Hacen juego con otras piezas en las que se sirven el café, el té u otras bebidas. Suelen estar hechos en acero inoxidable, lo cual hace que su limpieza sea apta para el lavavajillas. Al igual que los saleros, no se llenarán hasta asegurar su total secado. Existen varios modelos, según se vayan a emplear terrones o azúcar molido. En el primer caso se empleará un recipiente con pinzas con el fin de que el cliente se sirva la cantidad necesaria. Cuando el azúcar está molido se utilizará el clásico azucarero provisto de una cucharilla o aquel con un orificio en su parte superior que con solo invertirlo administra la cantidad de azúcar equivalente a la proporcionada por una cucharilla o cacillo.

○ Frascos para salsas

cada vez es más frecuente, incluso en restaurantes de máxima categoría, ofrecer al cliente cuando éste lo requiera, dichos productos en sus envases originales que se colocarán en una bandeja sobre una servilleta. Se deberá prestar especial atención a su limpieza, especialmente en sus bordes y tapaderas, pues son susceptibles de enmohecimiento. Si se utilizan recipientes que no son los envases originales, deberán ser preferentemente de vidrio. Deberá evitarse presentar al cliente los tarros con poco contenido, pues dan sensación de pobreza, por ello se intentará mezclar varios con el fin de obtener uno completo o casi completo.

○ Palilleros

En algunos establecimientos se colocan en la mesa desde el primer momento y en otros, tienen la costumbre de esperar a que los solicite el cliente. Los mejores mondadientes son los de madera de abedul o álamo y pueden ser planos o redondos. Los palilleros no son más que recipientes cilíndricos de acero, plástico, vidrio o cualquier otro material, para albergarlos de forma correcta y facilitar su extracción por parte del cliente.

○ Ceniceros

Aunque con la reforma de la ley del tabaco, su uso está muy restringido, muchos establecimientos procuran habilitar espacios para los fumadores, en terrazas, patios y otros

espacios en el exterior. Los más eficaces son aquellos que tienen un depósito de agua adonde van a parar las cenizas del tabaco, evitando así que sigan quemando una vez se han desprendido, o que las cenizas y colillas huelan demasiado. Deberá disponerse de suficiente número de ellos como para asegurar su recambio cuando sea necesario.

1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función

El servicio en un bar o bar-cafetería suele tener dos vertientes: el servicio en barra, y el servicio en mesa.

Servicio en barra

La barra de un local hostelero suele estar relacionada con la degustación de bebidas, aunque también puede ofrecer una gran variedad de servicios a los clientes, como también a otros compañeros del establecimiento. Su principal característica se basa en un servicio rápido e informal, de toda clase de bebidas, y de comidas, usualmente en pequeño formato (tapas, pinchos, banderillas, etc.). Su elección por parte de los clientes se basa en la necesidad de alimentarse de forma rápida, o sin requerimientos de atenciones demasiado formales.

Aunque el mostrador no tenga las características de un comedor, el profesional que se encuentra al frente del mismo, debe hacer gala de las mismas actitudes hacia sus clientes, que sus compañeros de salón, ya que, como se dijo en capítulos anteriores, el trato hacia el cliente es de los aspectos que más pesan en su valoración final del servicio. Por ello, el profesional de la barra (barman, como se conoce en el mundillo hostelero) debe tener en cuenta los siguientes aspectos, y tenerlos como normas de conducta hacia su trabajo:

- ⌚ El mostrador debe de estar perfectamente limpio, retirando cada servicio de los clientes una vez que éstos hubieran finalizado, y llevándolos al office enseguida, o bien depositándolos en contenedores debajo del mostrador, para llevarlos a lavar con posterioridad.
- ⌚ El cliente debe sentirse bienvenido, por ello se saludará educadamente, y se le llamará por su nombre si es habitual.
- ⌚ La actitud en la barra debe ser totalmente profesional. Se adoptarán posturas adecuadas, y se evitará comer, mascar chicle o beber delante de los clientes.
- ⌚ El camarero tendrá un aspecto totalmente limpio y aseado, aunque debe evitar perfumes o colonias fuertes.
- ⌚ En el trato al cliente debe ir implícita una actitud amable. Eso podrá ayudar a que el cliente no se tome a mal algún posible error en el servicio.
- ⌚ Evitar al máximo discutir delante de los clientes, además de ofrecer mala imagen puede incomodarlos hasta el punto que no deseen ser atendidos por alguno de los pleiteantes.
- ⌚ Se debe hacer uso de la memoria para atender a los clientes por orden estricto de llegada. En caso contrario puede haber quien se moleste y considere que ha recibido un mal trato.

- 5 Despedir al cliente del mismo modo que se recibió: de forma amable y con una sonrisa.

Una vez el cliente ha ocupado un espacio en el mostrador, no se debe utilizar dicha área para nada más que para elementos del servicio a dichos clientes. Este espacio no puede ser ocupado ni invadido con otros elementos, así como tampoco se debe pasar nada por encima para entregarlo a otros clientes o a compañeros.

El barman debe observar continuamente a sus comensales, para adecuar el ritmo del servicio a su propia velocidad. Nunca debe colocar más platos de la cuenta en el espacio dedicado a un cliente, ni apremiar el consumo de algún plato para colocar otro que hayan solicitado. Lo más habitual es ordenar de alguna forma lógica el pedido que hizo el cliente, e ir sacando platos a medida que vayan acabando. Otra opción es preguntar continuamente al cliente si les va apeteciendo alguna otra cosa, o hacer sugerencias cada vez que considere oportuno. Tampoco es conveniente que haga esperar entre platos, o que espere a que el cliente le recuerde parte de su pedido.

En algunos establecimientos, se elige un cierto tipo de vajillas más adecuada a la barra, y se ofertarán tamaños más ajustados en las raciones, para pillar en la medida de lo posible el problema de espacio. Esto puede ayudar a ordenar los servicios, y a no incomodar a los clientes llenando su espacio con apenas dos piezas de vajilla. También se puede minimizar el uso de cubiertos, diseñando tapas o aperitivos que se puedan consumir en recipientes especiales (cucharillas, chupitos, tostas de pan, etc.), ahorrando así un espacio importante en cestillas o platos con los servicios.

Servicio en mesa

El servicio de mesa en los bares no dista mucho del que se ofrece en restaurantes de mayor categoría, aunque se les suele dar un toque algo más informal. Se sigue con la filosofía del servicio rápido, y también habrá que jugar con el espacio disponible en las mesas, que en los bares no suelen ser mucho aunque con algo más de margen, claro está, que en una barra.

Los servicios en mesa de la mayoría de los bares empiezan por la recepción de los clientes, y la entrega de las cartas con los menús y los platos ofrecidos. Aunque se seguirán las mismas pautas de amabilidad y buen trato, esta recepción se basará en acompañar al comensal a su mesa y nada más, aunque, eso sí, se le facilitará todo lo necesario para que se sienta cómodo.

Se marcarán los cubiertos al principio de la comida, y ya no se suelen tocar hasta el final, salvo en el caso que alguno de los alimentos pedidos por el cliente necesite de alguno especial (es el caso de las grandes piezas de carne que requieren un cuchillo dentado, o de los pescados para los que haya que suministrar palas). En la mayoría de los bares se requiere al cliente que conserve el cubierto hasta el final de la comida, ya que no se dispone de personal suficiente como para marcar la mesa cada vez que se cambia de plato.

Algo a evitar siempre en el servicio de mesas es, al igual que en la barra, la acumulación de platos. El profesional de servicio debe ordenar la comanda de forma que vayan saliendo los platos de cocina, siguiendo una secuencia lógica desde el punto de vista gastronómico, y debe ir marcando los tiempos para que dichos platos salgan en el momento adecuado. Son dos tareas que facilitan mucho el servicio y que mejoran sensiblemente la calidad del mismo, dando la sensación de haber comido con perfecto orden y sin excesivas prisas.

La actitud del camarero siempre es importante. Aunque no se atienda de forma tan continua como en un restaurante, se debe dar la sensación de que el camarero es accesible, acudiendo tan rápido como sea posible a petición de los clientes, pero sin dar la sensación de agobios y sin correr. El camarero debe ser rápido, debe tener retentiva, y ser observador, para anticiparse a los deseos de los clientes, evitando de esta forma tener que forzar alguna carrera o que le pidan algo más de una vez.

1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas

Aunque más adelante se hará un recorrido más exhaustivo de la cristalería propia de los bares, a continuación se establecen una serie de conjuntos de vasos y copas, agrupados según el servicio de bebidas a que se destinan.

Como ya se dijo en el apartado de menaje, la cristalería de bar debe ser preferentemente transparente sin figuras, dibujos o colores, que no permitan apreciar con nitidez, los cócteles, vinos, y otras bebidas. Las copas suelen estar elaboradas en cristal que ofrecen gran prestancia, transparencia y sonoridad, y no quitan protagonismo a las bebidas que alojan. En el caso de los cócteles, además ofrecen el espacio correcto para las decoraciones, y demás elementos auxiliares que los componen.

