

MF1054_2: Servicios especiales en restauración

Elaborado por: Sheila Mora Ranera

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16275-38-0 • Depósito legal: MA 1690-2014

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

Presentación

– Identificación del Módulo Formativo

Te damos la bienvenida al Módulo Formativo **MF1054_2: Servicios especiales en restauración**, integrado en el Certificado de Profesionalidad **HOTR0608: Servicios de restaurante**, perteneciente a la familia profesional de **Hostelería y turismo**.

– Presentación de los contenidos

La finalidad de este Módulo Formativo es enseñar al alumno a disponer todo tipo de servicios especiales en restauración. Para ello, se estudiarán las instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración y se analizarán los servicios especiales en restauración y otros eventos en restauración, para terminar profundizando en la decoración y montaje de expositores.

– Objetivos de la Unidad Formativa.

Al finalizar este Módulo Formativo aprenderás a:

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.

MF1054_2: Servicios especiales en restauración

- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas, útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

Índice

UD1 Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos	11
1.1.1.Sillas apilables	12
1.1.2.Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros	13
1.1.3.Aparados y gueridones	16
1.1.4.Tiras de mantel y faldones.....	19
1.1.5.Equipos de frío y calor	23
1.1.6.Espejos	48
1.1.7.Tabla para trinchar	49
1.1.8.Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores	51
1.1.9.Utensilios para trinchar.....	55
1.1.10.Elementos decorativos.....	59
1.2. Los salones y las distribuciones de los espacios. Planos	60

1.3. Manejos, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria herramientas, utensilios y mobiliario	64
1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.....	69

UD2. Servicios especiales en restauración

2.1. El Banquete y el Catering:.....	81
2.1.1.Concepto.....	82
2.1.2.Tipos.....	86
2.1.3.Características.....	87
2.1.4.Planificación	89
2.1.5.Organización	94
2.1.6.Servicios	96
2.1.7.Diferencias entre banquete y catering	99
2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración....	101
2.2.1.Imperial	112
2.2.2.En U	118
2.2.3.En I	120
2.2.4.En T	121
2.2.5.En cuadrado.....	122
2.2.6.Ojo de llave	126
2.2.7.En peine.....	127
2.2.8.En espiga.....	129
2.2.9.A la americana.....	130
2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.....	131
2.3.1.Plantilla.....	135
2.3.2.Dotaciones.....	162
2.4. La comercialización de los servicios especiales	164
2.4.1.Promoción.....	166
2.4.2.Publicidad	171

2.4.3.Venta	178
2.5. La venta y las relaciones con los clientes.....	181
2.5.1.Contratos	183
2.5.2.Depósitos.....	185
2.5.3.Pruuebas	186
2.6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orde de servicio	188
2.7. La facturación de los servicios especiales	192
2.7.1.Gastos	194
2.7.2.Beneficios	196
2.7.3.Evaluación.....	197

UD3. Otros eventos en restauración

3.1. El Buffet	207
3.1.1.Concepto.....	209
3.1.2.Tipos.....	210
3.2. Sentado, de pie	232
3.3. Asistido o no	236
3.3.1.Características.....	237
3.4. Dimensiones y distribución del espacio	237
3.5. Número de clientes	240
3.5.1.Diferentes estructuras de buffet en función de sus características.....	241
3.5.2.Montaje de expositores, ubicación y distribución.....	244
3.6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables	249
3.6.1.Sabor.....	249
3.6.2.Color.....	250
3.6.3.Tamaño	252
3.6.4.Temperatura adecuada de conservación	253
3.6.5.Época del año	253

3.7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet	256
3.7.1.Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración.....	258
3.8. Otros eventos	267
3.8.1.El coffee break y los cócteles.....	268
3.8.2.Reuniones de trabajo.....	279
3.9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos	290

UD4. Decoración y montaje de expositores

4.1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración	306
4.2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.....	310
4.3. El color y su influencia: teoría de los colores	318
4.4. Plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.....	331
4.5. La decoración de buffet teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo	338
4.6. Los centros de mesas.....	345
4.7. Los bodegones y otros elementos para la decoración	352
4.8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidad elementos.....	359
Glosario	377
Soluciones.....	381

UD1

Instalaciones y equipos
básicos para servicios
especiales y eventos en
restauración

MF1054_2: Servicios especiales en restauración

- 1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
 - 1.1.1. Sillas apilables
 - 1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros
 - 1.1.3. Aparados y gueridores
 - 1.1.4. Tiras de mantel y faldones
 - 1.1.5. Equipos de frío y calor
 - 1.1.6. Espejos
 - 1.1.7. Tabla para trinchar
 - 1.1.8. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores
 - 1.1.9. Utensilios para trinchar
 - 1.1.10. Elementos decorativos
- 1.2. Los salones y las distribuciones de los espacios. Planos
- 1.3. Manejos, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria herramientas, utensilios y mobiliario
- 1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.

A lo largo de los años, el sector de la hostelería ha sufrido marcados cambios como respuesta a las necesidades de los clientes. Las nuevas tecnologías y la aplicación de la normativa vigente sobre alimentación han ayudado a perfilar y a definir las respuestas correctas a esas necesidades.

Como resultado encontramos novedosos materiales y utensilios que han ido apareciendo para facilitar la ejecución de servicios especiales cada vez de mayor calidad.

Estos nuevos útiles, además de estar destinados a obtener un servicio de calidad y a satisfacer al cliente, facilitan la organización de los establecimientos y hacen menos arduas las labores de los trabajadores.

De algunos de estos útiles posteriormente se ampliará su descripción:

- Sillas Apilables y Transporta Sillas
- Mesas, Tableros o Galletas y Trasporta Mesas
- Aparadores y Gueridores
- Rechaud
- Tiras, Faldones, Cubres, Muletón, Mantel, Servilletas, Muletillas de Servicio, Lito, etc.
- Vajilla
- Cubertería
- Cámara Frigorífica, Timbre o Mesa Frigorífica, Congeladores, Abatidor de Temperatura, Armario Cava, Botellero, etc.

- Fogones, Placas Radiantes, Horno, Marmitas Sartén Abatible, Vaporera, Parrilla, Plancha, Salamandra, Freidora, Microondas, Baño María, Mesa Caliente, Campana Extractora, etc.
- Espejos
- Tablas para Trinchar y Utensilios
- Recipientes Varios
- Elementos Decorativos



El espacio es un elemento muy importante tanto a la hora de elegir el mobiliario para un establecimiento como en el momento de organizar un evento especial.

Pero **el espacio no puede ser un componente limitador sino que debe ser un componente administrador:** conociendo los metros cuadrados de los que se dispone y las necesidades de los servicios que se van a ofrecer, se debe determinar qué mobiliario y qué cantidad se debe adquirir.

Una vez que sabemos lo que necesitamos hay que decantarse por los útiles y materiales que ofrezcan las mejores soluciones de almacenaje, transporte y montaje.

1.1.1. Sillas apilables



Son muchas las patentes registradas en la Oficina Española de Patentes y Marcas que describen y perfeccionan el concepto de **silla apilable en plano vertical**.

La silla debe tener una estructura ergonómica a la vez que resistente. Consta de un respaldo levemente inclinado cuya parte superior debe ser más ancha que la inferior para lograr su plena adaptación a la espalda. El asiento irá anclado a una armadura, generalmente metálica, que hará de patas.

La medida mínima estándar para una silla, ya sea redonda o cuadrada, será de 0,5m y los materiales de construcción deben contar con las siguientes características:

- **Resistentes:** La silla forma parte de ese mobiliario del establecimiento que debe ser duradero.

Las sillas estarán expuestas a diferentes inclemencias meteorológicas (frío, calor, lluvia, etc.), deberán soportar pesos muy variados, golpes, etc.

- **Ligeros:** Las sillas diariamente serán movidas, colocadas, trasladadas y apiladas por los trabajadores y por los propios clientes, por este motivo deben estar fabricadas en materiales ligeros.
- **Confortables:** Durante la vida útil de una silla serán muchos los clientes que se sienten en ella.

La silla debe proporcionar confort y seguridad.

En el mercado encontramos un amplio abanico de modelos de sillas fácilmente apilables de diversos estilos y fabricadas en todo tipo de materiales: polietileno, aluminio, madera, plástico, resina, etc.

El traslado diario de las sillas apilables en los establecimientos dio pie a la creación del **carro porta sillas apiladas**. Facilita la labor de los trabajadores, la agiliza y evita daños físicos derivados del exceso de carga.

1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros

Del mismo modo que las sillas, los materiales de construcción las mesas y tableros deben contar con las siguientes características:

- Resistentes: La mesa o el tablero forman parte de ese mobiliario del establecimiento que debe ser duradero.

Las mesas y tableros estarán expuestas a diferentes inclemencias meteorológicas (frío, calor, lluvia, etc.), deberán soportar pesos muy variados, golpes, etc.

- Ligeros: Las mesas y tableros diariamente serán movidas, colocadas, trasladadas y apiladas por los trabajadores y por los propios clientes, por este motivo deben estar fabricadas en materiales ligeros.

- Confortables: Muchos serán los comensales que se sentarán a la mesa.

La mesa deberá tener una altura proporcional a la de la silla y espacio suficiente por comensal que albergue durante la ejecución de un servicio.

Según el estilo del establecimiento o según las necesidades que deriven de los servicios que se van a desempeñar, las mesas y los tableros podrán tener diferentes formas, diseños y medidas.

Se fabrican en muy diversos materiales: polietileno, aluminio, madera, plástico, resina, contrachapado, etc.



Actualmente el polietileno es el material más recomendado por su bajo peso, su alta resistencia y su coste.

El sistema de plegado de las mesas es seguro e intuitivo y, de manera genérica, estará fabricado en acero tubular.

Esta fuerte estructura permite la superposición de los tableros, también llamados **galletas**, sobre mesas de menor tamaño para lograr obtener mesas más espaciosas.



Tanto el hecho de que las mesas sean plegables como el uso de galletas, es muy ventajoso ya que facilitan su transporte y almacenaje.

Del mismo modo que con las sillas apilables, para facilitar el trabajo al personal del sector se ha creado el **carro porta mesas y tableros**.



Importante

Es aconsejable que todas las mesas y tableros que se compren sean de la misma altura. De este modo, a la hora de realizar montajes para eventos especiales, las mesas quedarán niveladas evitando los antiestéticos escalones. Además, se deberá vestir la mesa con muletón y mantelería acorde con el establecimiento o con el evento en cuestión.

Una vez que se conocen las dimensiones de la zona destinada a colocar las mesas, que se sabe su posicionamiento, que se ha determinado la cantidad de comensales que se pueden asumir y sin pasar por alto las normas establecidas para este tipo de actividad, se elegirán las mesas y tableros atendiendo a las medidas que el mercado ofrece:

Cuadradas	Redondas	Ovalada
75 x 75 cm	90 cm de diámetro	
90 x 90 cm	100 cm de diámetro	150 x 75 cm
120 x 75 cm	105 cm de diámetro	180 x 75 cm
150 x 75 cm	122 cm de diámetro	
150 x 45 cm	160 cm de diámetro	Media luna
180 x 75 cm	200 cm de diámetro	120 x 1 cm
180 x 45 cm	220 cm de diámetro	160 x 75 cm

Cada vez son más las medidas que ofrece el mercado. La medida genérica establecida para la altura de la mesa es de:

- 50cm: mesas infantiles
- 75cm: mesas de adultos

La distribución de las mesas en un establecimiento o evento especial debe atender a una serie de normas para asegurar un montaje funcional y estéticamente correcto.

1.1.3. Aparados y gueridones

Gueridón

El gueridón forma parte del mobiliario auxiliar en restauración, ya que sirve de apoyo en el desarrollo del servicio en mesa.

Se trata de un término francés que alude a una mesa relativamente pequeña y ligera, generalmente con ruedas, para facilitar su transporte. El personal se auxilia de esta mesita para servir los platos antes de presentarlos a los comensales e incluso para realizar sus terminaciones (con la ayuda de rechaud, piedras calientes, set de trinchar, etc.). Además, en él se almacenarán los útiles y materiales de inmediato uso durante el servicio y, a la hora de retirar los platos a los comensales, ayudará a aligerar el proceso.



Concretamente **el gueridón está relacionado con el servicio conocido como inglés indirecto** que se caracteriza porque los alimentos se presentan al cliente anfitrión en bandejas para que dé su aprobación. Una vez aprobada la elaboración, el camarero emplatará o terminará de preparar los alimentos en la mesa auxiliar, a la vista de los comensales.

También se le relaciona con el servicio ruso.

Servicio con gueridón o mesa auxiliar.

El servicio en gueridón está relacionado con el servicio conocido como inglés indirecto que se caracteriza porque los alimentos se presentan al cliente anfitrión en bandejas para que de su aprobación. Una vez aprobada la elaboración, el camarero emplatará los alimentos en la mesa auxiliar, ante los comensales.

Este tipo de servicio puede realizarse de tres maneras diferentes:

- Alimentos preparados, trinchados y decorados, con su guarnición, en cocina:
 - › El alimento es preparado y porcionado en la cocina de la que sale en fuentes o bandejas.
 - › Por el lado izquierdo del comensal anfitrión, el camarero le presenta la elaboración y espera su aprobación.
 - › Tras la aprobación, el camarero emplatará los alimentos, a la vista de los comensales, sobre el gueridón.
 - › Posteriormente, servirá los platos, atendiendo a las normas que dicta el protocolo.
- Alimentos preparados y decorados, con su guarnición, en cocina:
 - › El alimento se prepara en la cocina, se coloca sobre una bandeja pero no se porciona.
 - › Por el lado izquierdo del comensal anfitrión, el camarero le presenta la elaboración y espera su aprobación.
 - › Tras la aprobación, el camarero trinchará y emplatará los alimentos, a la vista de los comensales, sobre el gueridón.
 - › Posteriormente, servirá los platos, atendiendo a las normas que dicta el protocolo.
- Flambeados:
 - › Por el lado izquierdo del comensal anfitrión, el camarero le presenta el alimento en su forma natural y espera su aprobación.
 - › Tras la aprobación, el camarero procederá a flambear los alimentos, a la vista de los comensales, sobre el gueridón. Si así se requiere los porcionará y los emplatará.

- › Posteriormente, servirá los platos, atendiendo a las normas que dicta el protocolo.

Toda la operación se lleva a cabo ante los comensales por lo que el camarero debe contar con la experiencia necesaria, ser organizado y tranquilo en sus movimientos.

El servicio con gueridón o mesa auxiliar también encuentra sus orígenes en el servicio ruso, que se basaba, también, en la preparación de los alimentos en el salón comedor del establecimiento, ante los comensales.

El gueridón podrá vestirse con muletón y mantel adecuado a sus medidas y a la estética del establecimiento o evento en cuestión.

Las medidas estándar del gueridón son 90cm x 40cm, y su altura no debe superar a la de las mesas donde se sientan los comensales.



Lo adecuado es que haya un gueridón por mesa, aunque si las características del servicio lo permiten, varias mesas podrán compartir una de estas mesitas auxiliares.

Aparadores

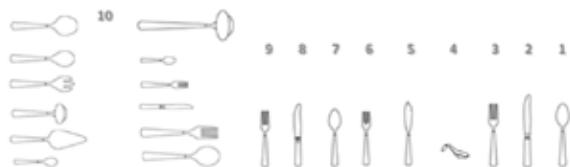
El aparador forma parte del mobiliario auxiliar en restauración, ya que sirve de apoyo en el desarrollo del servicio en la sala. El camarero dispondrá de todo lo necesario para realizar funciones tales como por ejemplo, cambios de mantequería, loza, cristalería y cubertería, principalmente.

Se caracteriza por ser un mueble de mediana altura previsto de cajones en su zona superior y puertas en la inferior.

En su cajonera se almacenarán principalmente la cubertería y utensilios necesarios para el servicio en mesa. Su organización más estandarizada es de derecha a izquierda la siguiente manera:

- | | |
|---|--|
| 1. Cuchara sopera
2. Cuchillo trinchero
3. Tenedor trinchero
4. Cuchara de degustación
5. Pala de pescado
6. Tenedor de pescado
7. Cuchara de postre
8. Cuchillo de postre
9. Tenedor de postre | 10. Otracubertería:
cazo sopero,
cucharilla de café,
tenedor de lunch,
cuchillo de lunch,
tenedor de servir,
cuchara de servir,
pala de servir
fritos, cuchara para
servir ensalada,
tenedor para servir
ensalada, cazo para
servir salsa, pala
para servir tarta,
cucharilla para
azúcar, etc. |
|---|--|

Distribución de la cubertería de Derecha a Izquierda



Las puertas inferiores están dirigidas a almacenar la mantelería, vajilla, cristalería y demás menaje más voluminoso, listo para el servicio.

Suele estar situado en un punto estratégico y accesible para los trabajadores e incluso si las medidas del salón lo requieren, puede haber más de uno.

1.1.4. Tiras de mantel y faldones

Las tiras de mantel y los faldones forman parte de la mantelería o lencería propia de un establecimiento hostelero.

Pero antes de pasar a describir estas dos prendas conozcamos un poco mejor a qué se refiere el concepto mantelería o lencería.



El concepto **mantelería** en un restaurante engloba todas las prendas de tela que se utilizan para vestirlo: manteles, servilletas, muletillas, muletones, cubres, faldones, tiras, lito, etc.

Abastecer de mantelería a un restaurante es un proceso costoso, pero no por ello se debe escatimar en su compra, ya que la buena elección de la mantelería puede aportar la diferencia. La primera impresión es muy importante para atraer a los clientes y puede ser el punto de partida para que un restaurante alcance el éxito.

En la compra de la mantelería lo primero que se debe tener en cuenta es el tipo de establecimiento que se quiere vestir. Podemos estar hablando de un restaurante que por su situación acoge a un número elevado de comensales al día, o de un establecimiento que por sus características sea más selecto y el número de comensales no sea tan elevado.

Lo segundo que se debe tener en cuenta son los tipos de textil y sus características:

- Natural: muy resistente y fácil de limpiar a la vez que fina
- Sintética: son tejidos más fuerte, fáciles de limpiar y de secar. Además no se arrugan tanto.

En el primer tipo de restaurante descrito en párrafos anteriores es aconsejable la elección de tejidos sintéticos, ya que esta lencería estará expuesta a situaciones más drásticas.



Genéricamente, la mantelería más usada por los restaurantes es la de hilo porque soporta mejor los lavados, seca más rápido y no hace pelusa. La más duradera se caracteriza por tener una densidad de 180 a 400 hilos por pulgada cuadrada y su textura es más firme y rígida.

El hecho de que un tejido se componga por un mayor número de hilos por pulgada cuadrada no implica que sea más fuerte. A más densidad de hilos se requiera por pulgada cuadrada más finos serán estos y, por lo tanto, con más facilidad se podrá producir su desgaste.

El motivo por el que se corre este riesgo es que proporciona una sensación más suave al tacto.

Por tradición o costumbre, el blanco es el primer color en el que se piensa cuando hablamos de vestir eventos especiales y restaurantes. Sin embargo, cada vez son más los colores en los que se puede adquirir toda la mantelería: rojo, naranja, azul, amarillo, verde, etc. permitiendo hacer combinaciones acordes con la decoración del establecimiento.