



Servicios
y operaciones
básicas
en eventos
y restauración

Consulte nuestra página web: www.sintesis.com
En ella encontrará el catálogo completo y comentado



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.

Servicios y operaciones básicas en eventos y restauración

Roser Vives
Martí Llauradó
LLuís Coll

© Roser Vives
Martí LLauradó
Luís Coll

© EDITORIAL SÍNTESIS, S. A.
Vallehermoso, 34. 28015 Madrid
Teléfono 91 593 20 98
<http://www.sintesis.com>

ISBN: 978-84-907700-1-6
Depósito Legal: M-11.082-2014

Impreso en España - Printed in Spain

Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o por cualquier otro, sin la autorización previa por escrito de Editorial Síntesis, S. A.

Índice

PRÓLOGO	13
----------------------	----

PARTE I. OPERACIONES DE PRESERVICIO

1. PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO	17
Objetivos	17
Mapa conceptual del capítulo	18
Glosario	19
1.1. Clasificación	19
1.2. El material de restaurante. Descripción, limpieza, conservación y almacenamiento	19
1.2.1. Vajilla	19
1.2.2. Cubertería	21
1.2.3. Cristalería	23
1.2.4. Lencería	24
1.2.5. Otros complementos	26
1.2.6. Criterios básicos para la selección de material, cálculo de dotación	27
1.3. El mobiliario de restaurante. Características	29
1.3.1. Mobiliario destinado al uso de clientes	29
1.3.2. Mobiliario destinado al servicio	31
1.4. Maquinaria y aparatos del comedor: características, forma de utilización y mantenimiento	32
1.4.1. Aparatos eléctricos	32
1.4.2. Carros	33
1.4.3. Otros aparatos	35
Resumen	36
Ejercicios propuestos	37
Supuesto práctico	38
Actividades de autoevaluación	38

2. PUESTA A PUNTO DE LA SALA	41
Objetivos	41
Mapa conceptual del capítulo	42
Glosario	43
2.1. Definición de mise-en-place	43
2.2. Tareas a realizar durante la puesta a punto	44
2.2.1. Limpieza del local	44
2.2.2. Repaso de material y mobiliario	44
2.2.3. Montaje de aparadores y gueridones	47
2.2.4. Montaje de mesas. Secuenciación	48
2.2.5. Montaje para distintos servicios	52
2.3. Técnicas de decoración de mesas	56
2.3.1. La armonía	57
2.3.2. Técnicas de preparación de centros de mesa o buffets	57
2.3.3. Aspectos de decoración según el tipo de servicio	59
Resumen	60
Ejercicios propuestos	61
Supuesto práctico	61
Actividades de autoevaluación	63

PARTE II. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTOS EN SALA	67
Objetivos	67
Mapa conceptual del capítulo	68
Glosario	69
3.1. Técnicas básicas de servicio	69
3.1.1. Transporte de platos	69
3.1.2. Transporte de bandejas y fuentes	71
3.1.3. Utilización de las pinzas	72
3.1.4. Desbarasado de platos	72
3.2. Servicio de diferentes ofertas gastronómicas	73
3.2.1. Servicio de entremeses y ensaladas	74
3.2.2. Servicio de cremas, sopas y consomés	77
3.2.3. Servicio de huevos	77
3.2.4. Servicio de pastas y arroces	79
3.2.5. Servicio de verduras y potajes	79
3.2.6. Servicio de pescados y mariscos	80
3.2.7. Servicio de carnes	81
3.2.8. Servicio de postres	81
Resumen	82
Ejercicios propuestos	82
Supuesto práctico	83
Actividades de autoevaluación	84

4. SERVICIO DE SALA	87
Objetivos	87
Mapa conceptual del capítulo	88
Glosario	89
4.1. Tipos de servicio	89
4.1.1. Factores que inciden en su elección	89
4.1.2. Servicio en plato o a la americana	89
4.1.3. Servicio a la inglesa	90
4.1.4. Servicio a la francesa	91
4.1.5. Servicio a la rusa	92
4.1.6. Servicio en mesa auxiliar o en gueridón	92
4.2. Mecánica de servicio	94
4.2.1. Tareas y normas antes de la realización del servicio	94
4.2.2. Entrada del cliente, presentación de la carta y toma de la comanda	94
4.2.3. Desarrollo del servicio	94
4.2.4. Despedida del cliente	97
Resumen	98
Ejercicios propuestos	99
Supuesto práctico	100
Actividades de autoevaluación	101
5. SERVICIO DE BEBIDAS EN EL RESTAURANTE	103
Objetivos	103
Mapa conceptual del capítulo	104
Glosario	105
5.1. Importancia del servicio de bebidas en restauración	105
5.2. Servicio de aguas	106
5.3. Servicio de aperitivos	107
5.4. Servicio de vinos	107
5.4.1. Transporte y presentación de botellas	108
5.4.2. Descorche de botellas	108
5.4.3. Servicio de vino embotellado	111
5.4.4. Servicio de vino en cesta	111
5.4.5. Decantación/oxigenación de los vinos	112
5.4.6. Máximas en el servicio de vinos	113
5.5. Servicio de otras bebidas	114
5.5.1. Servicio de bebidas sin alcohol	114
5.5.2. Servicio de aguardientes y licores	114
5.5.3. Servicio de cafés	115
Resumen	117
Ejercicios propuestos	118
Supuesto práctico	119
Actividades de autoevaluación	119

PARTE III. SERVICIOS ESPECIALES

6. ORGANIZACIÓN Y SERVICIO DE BANQUETES	123
Objetivos	123
Mapa conceptual del capítulo	124
Glosario	125
6.1. Definición de banquete	125
6.2. Planificación de banquetes	125
6.2.1. Instalaciones, personal y material	125
6.2.2. Planes de trabajo	127
6.2.3. Documentación asociada a la contratación y preparación del evento	127
6.3. El montaje de banquetes	128
6.3.1. Diferentes estructuras en los banquetes	128
6.3.2. El montaje de banquetes	131
6.3.3. Técnicas básicas de decoración de salones y mesas para banquetes	132
6.4. El servicio de banquetes	133
6.4.1. Formas de servicio	133
6.4.2. Estructura de turnos y asignación de tareas	134
6.4.3. Desarrollo del servicio	134
6.4.4. Postservicio o recogida	135
Resumen	135
Ejercicios propuestos	137
Supuesto práctico	138
Actividades de autoevaluación	139
7. NUEVAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN	141
Objetivos	141
Mapa conceptual del capítulo	142
Glosario	143
7.1. La neorrestauración	143
7.2. Servicio de catering	143
7.2.1. Concepto y características	143
7.2.2. Instalaciones, equipos y tipos de distribución	144
7.2.3. Variantes de servicio	145
7.3. Servicio de buffet	147
7.3.1. Tipos de buffets	148
7.3.2. Preparación y montaje	149
7.3.3. El servicio de buffet	150
7.4. Otros tipos de servicio	151
7.4.1. <i>Self-service</i>	151
7.4.2. <i>Free-flow</i>	152
7.4.3. <i>Fast-food</i>	152
7.4.4. <i>Drug-store</i>	155
7.4.5. <i>Take-away</i>	155
7.4.6. <i>Vending</i>	156
Resumen	157
Ejercicios propuestos	157

Supuesto práctico	158
Actividades de autoevaluación	159
8. TÉCNICAS DE RACIONADO, TRINCHADO, PELADO Y DESESPINADO	161
Objetivos	161
Mapa conceptual del capítulo	162
Glosario	163
8.1. Introducción	163
8.2. Los pescados y el marisco	164
8.2.1. Pescados planos (lenguado, rodaballo)	164
8.2.2. Pescados de tamaño medio (dorada, trucha)	165
8.2.3. Grandes piezas (salmón, merluza, gallo)	166
8.2.4. Racionado de salmón ahumado o marinado	166
8.2.5. Pelado de gambas y langostinos	167
8.2.6. Trinchado y racionado de langosta o bogavante	167
8.3. Las carnes y las aves	167
8.3.1. Racionado de Châteaubriand	167
8.3.2. Racionado y trinchado de filete Villagodio	168
8.3.3. Trinchado y racionado de carré o silla de cordero	168
8.3.4. Trinchado y racionado de aves (pollo, perdiz, codorniz)	168
8.3.5. Racionado de paletilla y jamón curado	169
8.4. Las frutas	171
8.4.1. Naranja	171
8.4.2. Manzana y pera	171
8.4.3. Plátano	171
8.4.4. Piña	171
8.5. El queso	173
8.5.1. Elaboración del queso	173
8.5.2. Clasificación del queso	174
8.5.3. Servicio de los quesos	175
Resumen	183
Ejercicios propuestos	183
Supuesto práctico	185
Actividades de autoevaluación	186
9. ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	189
Objetivos	189
Mapa conceptual del capítulo	190
Glosario	191
9.1. Material necesario para el servicio	191
9.2. Confección y acabado de platos fríos	192
9.2.1. Técnicas de confección de platos fríos	192
9.2.2. Acabado de platos fríos	195
9.3. Técnicas básicas de flambeados	196
9.3.1. Definición y procedimiento	196
9.3.2. Aplicación de la técnica del flambeado en diferentes elaboraciones	197

9.3.3. Aplicación de la técnica del flambéado en postres	201
9.4. Acabado de otros platos calientes	203
Resumen	204
Ejercicios propuestos	205
Supuesto práctico	206
Actividades de autoevaluación	207

PARTE IV. OPERACIONES DE POSTSERVICIO

10. OPERACIONES DE POSTSERVICIO Y CIERRE	211
Objetivos	211
Mapa conceptual del capítulo	212
Glosario	213
10.1. Definición	213
10.2. Recogida de mesas	213
10.3. Recogida de mesas auxiliares, aparadores y equipos de trabajo	214
10.4. Reposición de bebidas y otras ofertas	216
10.5. Limpieza del local	216
10.6. Remontado de la sala	216
10.6.1. Planificación del siguiente servicio	217
10.6.2. Remontado de mesas	217
10.6.3. Remontado según los diferentes tipos de servicio	217
10.7. Cierre de caja	218
Resumen	219
Ejercicios propuestos	220
Supuesto práctico	221
Actividades de autoevaluación	222

PARTE V. DOCUMENTACIÓN ASOCIADA AL SERVICIO

11. LA COMANDA Y LA FACTURA	227
Objetivos	227
Mapa conceptual del capítulo	228
Glosario	229
11.1. Definición de la comanda	229
11.2. Datos imprescindibles que deben figurar en la comanda	229
11.3. Tipos de comanda	230
11.4. Protocolo en la toma de la comanda	233
11.5. Nuevos sistemas y aplicación de nuevas tecnologías	235
11.6. Facturación en restauración	236
Resumen	238
Ejercicios propuestos	238
Supuesto práctico	239
Actividades de autoevaluación	240

12. DOCUMENTACIÓN DE GESTIÓN	243
Objetivos	243
Mapa conceptual del capítulo	244
Glosario	245
12.1. Documentación asociada al aprovisionamiento	245
12.2. Documentación asociada a las operaciones de preparación y postservicio	246
12.2.1. Vale comanda de lavandería	246
12.2.2. Vale comanda de otros géneros	246
12.2.3. Lista de chequeo o <i>check-list</i>	247
12.2.4. Orden de servicio	248
12.2.5. Libro de reservas	248
12.3. Inventarios	249
Resumen	250
Ejercicios propuestos	251
Supuesto práctico	252
Actividades de autoevaluación	253

PARTE VI. ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS

13. DEONTOLOGÍA ELEMENTAL Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL RESTAURANTE	257
Objetivos	257
Mapa conceptual del capítulo	258
Glosario	259
13.1. Deontología profesional del personal	259
13.1.1. Reglas higiénicas	259
13.1.2. Cuidado del uniforme de trabajo	261
13.1.3. Normas en la manipulación de alimentos y bebidas	261
13.1.4. Aptitudes del personal de servicio	262
13.2. Organigrama de un restaurante tipo	263
13.2.1. Personal de sala de un restaurante tradicional y sus funciones	263
Resumen	267
Ejercicios propuestos	268
Supuesto práctico	269
Actividades de autoevaluación	269

