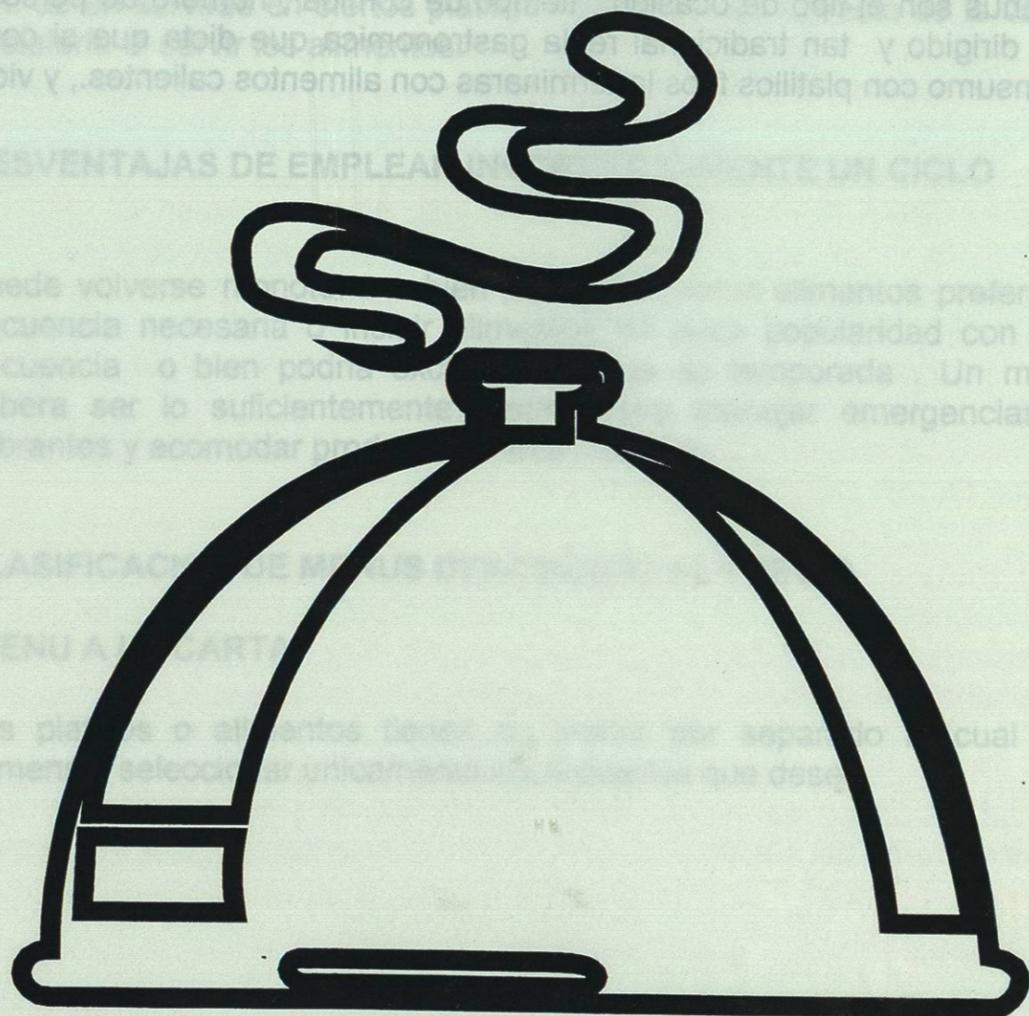


TIPOS DE SERVIDORES



TIPOS DE SERVICIO

EL SERVICIO

Lo que más demuestra calidad en el servicio es su actuación rápida y silenciosa hasta el punto de no advertir casi la presencia de quien sirve.

Un camarero bien entrenado siempre destapará el vino en presencia de los invitados.

Las personas del servicio no deben dirigirle la palabra a los invitados. Deben de estar entrenados para mirar de vez en cuando a la dueña de la casa para que les indiquen que deben hacer cuando tienen una duda o no saben.

Toda persona que sirva la mesa deben estar convenientemente vestida y arreglada, o uniformada. Para los almuerzos los uniformes de las camareras pueden ser colores claros con delantares blancos y por la noche deben estar de vestido negro, delantal, cofia y guantes blancos.

Los sirvientes no deben tomar, ni dar nada directamente al invitado y viceversa.

El mesero debe tener la misma pericia que se requiere para el servicio de plata, se ofrece generalmente en lugares donde su menú sea de comida conda.

TIPOS DE SERVICIO

El Sistema de Servicio puede llevarse a cabo de muchas maneras dependiendo de.

- a.-El tipo de Establecimiento
- b.-El tipo de clientes al que sirve
- c.-El tiempo disponible para la comida
- d.-La cantidad de clientes que se espera tener
- e.-El tipo de menú presentado
- f.-El costo de la comida servida
- g.-La localización del establecimiento

Un establecimiento bien puede ofrecer solamente un tipo de servicio de alimentos y sin embargo la tendencia actual parece estar enfocada hacia los establecimientos múltiples que ofrece diversas formas de servicio de alimentos, así tenemos por ejemplo en los establecimientos industriales e institucionales en donde se ofrece mas de una forma de servicio como el servicio de barra en donde la influencia de clientes es alta en un periodo limitado y en donde es necesario tener muchos cubiertos , un servicio de meseros en el comedor para ejecutivos y un servicio de plata completo para el comedor de directivos.

TIPOS DE SERVICIO

A : SERVICIO GUERIDON : Es una comida servida a un comensal desde un carrito o una mesa lateral . Le atenderá un mesero. Es la forma más avanzada de un servicio de alimentos y exige destreza y habilidad por parte del mesero , quien a la vez debe tener un excelente sentido de la organización al momento de cortar, flamear o cocinar polatillos de especialidades en la mesa.

El tipo de menú presentado en donde se ofrece este tipo de servicio es lo que conocemos como menú a la carta , en lo que todos los platillos tienen precios individuales.

B : SERVICIO DE PLATA COMPLETO: Esta es una forma de servicio donde el mesero lleva la comida al cliente hasta la mesa . El mesero recibe los alimentos del encargado de la cocina y los lleva al aparador de alimentos (a la cena caliente) y va mostrando al cliente cada platillo (principal , vegetales , salsas, postres) antes de servirlo en el plato del comensal . El mesero debe de asegurarse que los alimentos sean presentados en forma de atractiva y correcta.

Este tipo de servicio exige habilidad por parte del mesero en el manejo y organización tanto de los alimentos como de su servicio para que las comidas se sirvan rapidamente y en forma eficiente . El menú presentado aquí puede ser o bien un menú a la carta , o un menú de comida corrida o bien una combinación de ambos.

C : SERVICIO PLATA CUBIERTO: En esta forma de servicio el platillo principal de carne y pescado elegido se sirve en la cocina mientras las guarniciones y complementos se colocan en platones y salsera.

El mesero debe tener la misma pericia que se requiere para el servicio de plata , se ofrece generalmente en lugares donde su menú sea de comida corrida.

D : SERVICIO DE CUBIERTO : Esta forma de servicio se ofrece con frecuencia en donde se requiere de un servicio rápido debido a que cuenta con un gran numero de clientes , además que necesita menos cantidad de equipo para el servicio de comidas por lo tanto existe un ahorro de mano de obra y lavado, también ayuda que un establecimiento mantenga al mínimo el costo de una comida.

El mesero recibe los alimentos servidos en los platos y solamente tienen que colocarlos frente al comensal asegurándose que sea colocado el cubierto adecuado y que los complementos necesarios estén sobre la mesa , esta es otra forma de servicio en la mesa , en el que se presenta un menú de comida corrida.

E : SERVICIO FAMILIAR: Este servicio consiste en servir el platillo principal en platonos o platos individuales siendo el mesero el encargado de colocarlos todas las guarniciones y complementos serán colocados en el centro de la mesa para que cada comensal se sirva por si mismo , una variación consiste en colocar el platillo principal en una pequeña alacena para cosas calientes sobre una mesa cercana al anfitrión , para que sirva a cada plato y se lo pasa a cada comensal, mientras que cada individuo se sirva su ración de guarniciones y complementos.

Este tipo de servicio puede emplearse en reuniones especiales en las cuales se sirve una gran cantidad de cubiertos y se cuenta con un numero reducido de personal , ya que el mesero tiene menos detalles que cubrir en cada una de las mesas asignadas.

1.- MESA INFORMAL

Es muy importante que al poner la mesa diaria respetemos las normas que a continuación mencionaremos:

- Empleo de manteles a color, estampados de telas lavables y también manteles individuales que faciliten la limpieza colocando además servilletas de papel.

- Antes de poner la mesa tener conocimiento del menú para que de acuerdo a él se disponga la vajilla mas adecuada.

EJEMPLO

-Mantelito individual

-Arreglo de flores

-Plato extendido , plato hondo estos a una pulgada de la orilla de la mesa.

-Cuchillo con el filo hacia el plato del lado derecho a una pulgada del plato y a una pulgada hacia la orilla de la mesa.

-Tenedor enseguida del cuchillo , aunque también se puede de lado izquierdo enseguida del plato , puede ser con los dientes hacia arriba o bien hacia abajo , pero nunca sobre la servilleta solo cuando es en el jardín.

-Cuchara sopera del lado derecho , después del tenedor o bien del cuchillo.

-La cucharita de postres puede ponerse antes de la sopera o en la parte superior del plato.

-El vaso a la derecha en dirección del cuchillo.

-La servilleta del lado izquierdo con el lomo hacia el plato.

-Colocar además el pan en cestos con servilletas , jarras con agua , tinas con hielos , pinzas y saleros.

2.- MESA FORMAL

Sobre el mantel se distribuyen los lugares con suficiente amplitud para que los comensales puedan quedar cómodos y se facilite el servicio , los platos y cubiertos se colocaran como sigue :

-Se pone el plato de presentación

-Encima del plato de presentación se dispone el plato para el tazón de sopa.

-Plato hondo para sopa o en su lugar la copa de cocktail o bien la taza de consomé.

-El cuchillo hacia la derecha y a una pulgada del plato.

-La cuchara de sopa a la derecha del cuchillo.

-Del lado izquierdo el tenedor o tenedores necesarios.

-Enseguida de los tenedores se coloca la servilleta y en esta dirección se pone el plato del pan y el plato y cuchillo para la mantequilla.

-Las copas se colocan en dirección al cuchillo en el lado derecha como a continuación se describe , primero la copa de agua , enseguida la copa para vino blanco o bien para vino tinto , después la copa para licor , atrás de la copa de agua la copa para champange y atrás de la copa de vino blanco la copa de brandy o la copa de cognac.

-La tarjeta personal en dirección superior del plato en la parte central.

-Si se colocan candelaros se utilizan solamente para la cena , nunca para el día y sus velas llevaran el pabito quemado.

-El arreglo de la mesa no medirá excesivamente para que los comensales puedan verse a la cara.

-En la mesa de servicio se dispondrá el equipo para café y para los postres.

-Los platos dependiendo de la ocasión y tipo de menú es que se podrán llevar servido o no.

F : SERVICIO PARA LLEVAR

En verano , la actividad predilecta de muchos oficinistas es llevar comida a la oficina , o a un parque próximo ; de modo que muchas cafeterías ofrecen servicio para llevar.

Los restaurantes de alimentos para llevar pueden ofrecer una larga lista de platillos a escoger , como varios helados o combinaciones de emparedados.

G : SERVICIO EN EL CUARTO

Proporcionan hoteles y autohoteles deberá ser rápido . Una vez que está la orden está dispuesta , debe servirse inmediatamente , un huésped puede pedir una minuta investigar por teléfono que hay disponible.

En general , la bandeja se prepara en la cocina , poniendo en ella toda la cuchillería adecuada , servilletas , condimentos y recipientes de crema y azúcar.

Para mantener caliente o fría la comida hasta que llegue a la habitación se usan platos calientes con tapas metálicas o fuentes de hielo picado . Si están sirviendo varias bandejas al mismo tiempo , se emplea un carro con varios pisos para transportarlos.

El huésped puede ordenar su desayuno en la habitación al mesero de piso o al encargado nocturno la noche anterior , para que el servicio de desayunos en las habitaciones sea efectivo deben prepararse las bandejas la noche anterior , se guardará en la habitación auxiliar de la cocina y permanecerán cubiertas con un mantel limpio para impedir que se acumule el polvo sobre los platos y demás artículos ya listos . Antes de llevar la orden a la habitación el mesero debe de revisar que no falte nada y que los alimentos calientes tengan la temperatura adecuada . Esta es la razón por la cual las bebidas últimas en colocarse en las bandejas , los objetos deben colocarse de tal manera que la bandeja está balanceada sobre su mano.

Luego que el huésped termina de comer puede dejar la bandeja en la habitación o llamar y pedir que la recojan . Aunque después de aproximadamente 45 minutos el mesero debe de regresar a la habitación debe de tocar y esperar la respuesta , después entrará y preguntará si es conveniente que retire la bandeja del desayuno.