

H : SERVICIO DE FIESTAS A DOMICILIO

Es posible proporcionar servicio de fiestas en el hogar o la oficina del cliente y algunas veces es un restaurante o salón para banquetes.

Algunos organizadores de fiestas tienen instalaciones en su establecimiento para proporcionar el servicio completo.

La organización de fiestas es uno de los servicios de alimentación que venden la minuta antes de preparar la comida.

I : SERVICIO DE BARRA O CAFETERIA

Un restaurante donde los clientes se sirven a sí mismos los alimentos a su mesa . La mayoría de la gente come en cafeterías porque el servicio es rápido y el precio más bajo que en otros tipos de restaurante . Las cafeterías son útiles en particular en áreas comerciales que sirven a gran cantidad de personas ha horas establecidas , como en la hora del almuerzo , cena.

El servicio operará con varios puntos de servicio separados , cada uno de éstos ofrecerá un platillo principal diferente , así como los complementos de vegetales, patatas y salsas correspondientes ; otros puntos ofrecerán postres , bebidas, sandwiches , repostería , etc. De ésta manera cuando el cliente entra al área de servicio revisa el menú para ver que desea , y se dirige inmediatamente al punto de servicio adecuado y no tiene que esperar detrás de aquellos que desean ordenar una comida completa si solamente se quiere un sandwich con bebida fría . Esta método acelera el servicio , siempre y cuando los diversos puntos del servicio estén organizados y cuenten con el personal adecuado para que no se retrase el reabastecimiento de cada sección.

Los aparadores de cuchillería y demás cubiertos se encontrarán después de la caja registradora , o bien al terminar la presentación de alimentos , para que los clientes que olvidan recoger los cubiertos en un principio , no interrumpan la afluencia de los demás.

Los aparadores de charolas sucias deben colocarse en la posición conveniente dentro del área del servicio de alimentos , de tal manera , que no se interrumpa

la afluencia y cerelidad de los clientes alrededor de las mesas , en la barra , o bien durante la salida . Si esto no se plantea cuidadosamente , se reducirá considerablemente , se reducirá considerablemente la velocidad y buen funcionamiento del establecimiento.

En todo momento debe haber miembros del personal circulando por la habitación con carritos de limpieza para asear las mesas sucias , lavar las superficies de las mismas y vaciar los ceniceros . Todos los artículos sucios serán trasladados al área de lavado , el cual debe localizarse lo más cerca posible del área de servicio de tal modo que cuando se necesiten más platos limpios estarán a la mano , lo más rápido y silenciosamente posible para no molestar a los clientes.

Este es un tipo de servicio en el que el cliente toma una charola del extremo de la barra de servicio , camina a lo largo de esta seleccionando sus alimentos y al mismo tiempo recoge los cubiertos necesarios para su comida. El tipo de establecimiento que ofrece este clase de servicio cuenta con una elevada afluencia de clientes como en los comedores industriales , tiendas de departamentos por lo que resulta sumamente importante la eficiente organización de la barra de servicio y el rápido reabastecimiento de todos los platillos que se vayan terminando.

El menú ofrecido mostrara una amplia variedad de platillos desde botanas, bebidas y entremeses hasta un menú de comida corrida , deberá ser colocado a la entrada de la cafetería o área de servicio para que los clientes puedan decir que alimentos van adquirir antes de llegar al área de servicio lo cual ahorrara tiempo y asegurara mayor afluencia a este departamento.

Las charolas se colocaran al principio de la barra, donde cada cliente tomara una antes de proseguir su camino a lo largo de la barra.

Estas deberán ser adecuadas para transportar cualquier opción del menú que el cliente desee tomar.

La disposición de la comida va generalmente de acuerdo al mismo orden en que aparecen en el menú , esto ayuda al cliente a elegir adecuadamente sus alimentos ya que estos se encuentran en un orden lógico.

Existen varias formas de presentar los platillos ya sea que se coloquen en los platos con anticipación , que solamente se sirvan platos principales mientras que los complementos adicionales como las guarniciones sean añadidos a elección de los clientes o bien que ningún alimento sea servido con anticipación.

Los empleados recogen las bandejas vacías y los platos sucios de las mesas en el área del comedor y los llevan a la cocina , o los comensales pueden llevar las bandejas con los platos sucios a ventanillas especiales donde los empleados las reciben y las limpian.

El personal de la cafetería mantiene bien abastecidas con viandas las áreas de servicio , los garroteros levantan y vuelven a arreglar las mesas para nuevos clientes.

A las meseras y meseros de cafetería frecuentemente se les llama trabajadores de mostrador porque son responsables de abastecer los suministros de la barra.

Se espera que llenen de hielo las pilas que contienen viandas frías , que llenen de agua la vaporera y enciendan el fuego bajo ella , que hagan el café y que se aseguren de que haya suficientes bandejas para el servicio y que los servilleteros estén llenos.

Los trabajadores de mostrador también se encargan del arreglo de las raciones individuales de comida.

El atractivo óptico es importante , así que los pays y pasteles deben cortarse cuidadosamente y no tener bordes irregulares.

J : SERVICIO DE BAR Y BOTANAS

En esta forma de servicio un número determinado de clientes se encontraran sentados a la barra por lo que una misma persona pueda tomar la orden preparar el platillo y servirlo . Para llevar a cabo esto con eficacia y rapidez con un número reducido de empleados será necesario utilizar gran cantidad de equipo automático.

Puede haber un número determinado de mesas alrededor de la barra de servicio si este es el caso , será necesario contar con meseros que tomen las ordenes de los clientes y sirva los platos , además de mantener limpias las mesas.

Por lo general las meseras y meseros no se encargan de preparar las bebidas, pues eso es misión del cantinero . Pero el mesero o la mesera , lo mismo que el cantinero , deberán saber y observar las leyes estatales y locales relativas a servir bebidas alcohólicas.

K : SERVICIO NORTEAMERICANO

La característica principal es que la comida se trae servida en el plato desde la cocina y que los alimentos sólidos son servidos por la izquierda del comensal y los líquidos por la derecha , los platos sucios se retiran por la derecha del cliente.

La característica que distingue este servicio americano inmediatamente es su rapidez.

Los entremeses se reducen al mínimo , y a menudo hay solo un plato , seguido por el café.

Se requiere menos meseros y meseras porque el servicio no es complicado.

Debido al menor número de miembros del personal y de platos y a la circulación más rápida , este tipo de servicio es relativamente barato.

Se espera que el mesero o la mesera sepa qué condimentos y guarniciones acompañan a cuáles viandas y cómo servir eficiente y airosamente.

L : SERVICIO FRANCES

Es una cocina excelente , servida y consumida despaciosamente , los alimentos son parcialmente preparados en la cocina y toques finales se dan junto a la mesa del cliente , las carnes deshuesadas se trinchan y se sirven en el plato, las ensaladas y aderezos incluyendo los postres se terminan de preparar frente al cliente ; todo se sirve por la derecha y con la mano derecha a excepción

cuando el mozo es zurdo , para levantar la mesa es necesario esperar a que todos hayan terminado y al finalizar la comida se le proporciona al cliente un bols con agua tibia con una rodaja de limón o pétalos de rosa para el lavado de los dedos.

Un par de meseros o meseras preparan y sirven a los comensales , desde carritos de ruedas que se llevan hasta la mesa de los comensales.

Cuando se sirve comida francesa en restaurantes caros , a menudo se emplean piezas de servicio de plata. Las piezas de servicio incluyen bandejas , platos, cuchillería y otros utensilios.

Si no hay capitán el mayor de los dos meseros o meseras probablemente acomodará a los comensales , tomará las órdenes , servirá las bebidas, completará la preparación de los alimentos en la mesa , llevará la cuenta y cobrará.

El **Chef Rang** acompaña al cliente a la mesa , toma el pedido sirve las bebidas y cobra.

El **Commis Ran** ayuda al chef , ordena los platos a la cocina , lleva el carrito de ruedas del comedor y sirve al cliente los platos.

El servicio francés se caracteriza especialmente por el uso del carrito de servicio, que es esencial para servir la comida . Un carro de servicio es una mesa con ruedas que se sitúa próxima a la mesa de los comensales de manera que puedan darse los toques finales a plena vista de los parroquianos.

El servicio francés es mucha más lento que el americano y es apropiado solo para los parroquianos que tienen mucho tiempo para comer.

LA MESA

- a) Lleva mantel y sobre cubierta.
- b) El plato con la servilleta doblada encima.
- c) A la derecha del plato , el cuchillo con el filo hacia el plato ; la cuchara sopera.
- d) A la izquierda , el tenedor de comida , el plato y cuchillo para la mantequilla.

e) Arriba del plato , el tenedor del postre , en caso de que no se conozca el tipo de postre que pedirá o si son varios omitir los cubiertos . El café siempre después del postre y con la cucharita a la derecha de la taza.

M : SERVICIO RUSO

Varia del servicio francés en que aquí se suprime el uso del carro para dar el servicio.

El servicio ruso es básicamente un sistema elegante pero rápido de servir a los comensales de una fuente de plata comida precortada.

Aunque el arreglo de la mesa en el servicio ruso es muy similar al francés , el modo de servir es muy diferente. El chef arregla la comida pulcramente en la cocina en fuentes de plata y la entrega al mesero o la mesera para que la lleve al comedor.

En el servicio ruso los platos vacíos se ponen por la derecha de los comensales.

Al servir por la izquierda puede sostener la fuente en la mano izquierda y servir los alimentos de la fuente con la derecha.

Cuando tenga que servir un platillo particularmente vistoso asegúrese de mostrarlo al comensal antes comenzar a servirlo.

Cuando levante la mesa aplique las mismas reglas utilizadas en el servicio francés.

Una ventaja auténtica del servicio ruso es que puede ofrecerse atención bastante elegante con únicamente un mesero o una mesera.

Ocurren algunas desventajas por la naturaleza del servicio al utilizar fuentes de plata . La plata es bastante costosa y pesada . Si cada comensal ordena un platillo diferente , el mesero o la mesera tendrá que llevar una fuente de plata separada para cada uno.

DIFERENCIA DEL RUSO AL FRANCÉS

No usa carrito para el servicio

Todo se prepara y adorna en la cocina y en las fuentes de servicio.

Estas fuentes son llevadas al comedor y se colocan al aparador. Se trata de presentar las piezas completas de carne, etc; poniendo los platos delante del comensal por el lado derecho y con la mano derecha; a fin de que éste elija la pieza de su agrado.

El mozo es el que sirve de la fuente del plato y es por el lado izquierdo usando su mano izquierda para cargar la fuente y la derecha para servir.

N : SERVICIO DE BANDEJA

Es un sistema sueco en el que se emplea un menú selectivo, el servicio de bandeja que corre a lo largo de una correa de transmisión, gracias a este método los alimentos se mantienen calientes con el uso de bandeja aislantes especiales. Es un sistema muy costoso y su instalación es difícil.

Los hospitales y hoteles que proporcionan servicio en el cuarto, las bandejas son llevadas en carritos por los corredores empujandolos por las habitaciones, la bandeja se pasa del carrito a la cama o a una mesa que tengan en el cuarto acondicionada para recibir el servicio. Las aerolíneas proporcionan un servicio semejante en el respaldo del asiento de frente al pasajero hay una bandeja plegadiza que puede jalar hacia adelante para representar a una mesa.

VENTAJAS:

La principal es su flexibilidad ya que no existen pellas de calentamiento en hornos especiales y la bandeja puede utilizarse en unidades de menor tamaño.

Aproximadamente se sirven de 8 a 10 bandejas por minuto.

Los platillos fríos se sirven de un lado y los calientes del otro lado de la correa de transmisión.

Ñ : SERVICIO EN CARRO

Servicio de coche en E.U. hay más de 25000 restaurantes.

Los clientes dan sus ordenes por intercomunicadores colocados junto a los estacionamientos, después que han ordenado les llevan una bandeja con la orden encima que se adopta a la ventanilla del coche.

La bandeja se recoge al retirarse el cliente. De ésta bandeja se encarga el mesero, o mesera y estos llevan la orden al coche "carrero".

Algunos estacionamientos de servicio en el coche tienen trajes especiales para el personal y el mesero o mesera pueden aparecer en traje de vaquero o vaquera en algún otro atavio de fantasía.

O : SERVICIOS REGIONALES

Son aquellos restaurantes que se especializan en comidas específicas de una región o país.

Abarca una amplia gama. Desde aquellos restaurantes chinos que ofrecen menús familiares o de amigos hasta los de cocinas clásica francesa dirigidos a gastronómicos o gourmets. En este caso son importantes la decoración y la ambientación con motivos típicos y música correspondiente a la región o país.

El personal requiere:

- * Uniformes y capacitación
- * Conocer la tradición culinaria para servir platillos auténticos

Fases Del Servicio

1) El preservicio: se refiere a cualquier trabajo que se hace antes de que llegue el cliente; abarca poner la mesa, llenar azucareras, desempolvar los asientos, encender velas y demás detalles que pueda requerir su