

## Módulo 6

### LOGÍSTICA DE EVENTOS

#### 1. Tipos de mesas

Para 40 a 50 personas

- En "I"
- En "T"
- En "U"

Para 80 a 100 personas

- En "E"
- En Peine

Otros tipos de mesas

- Auditorio
- Redonda
- Escuela
- Rusa
- En "U"
- Imperial

#### 2. Ubicación de mesas

- En forma de mesas separadas y una presidencia rectangular, para banquetes de gran capacidad desde 150 a 200 y hasta 2000 o más comensales.
- La mesa imperial de 60 a 100 comensales para banquetes de gran prestigio.

#### 3. Armado de mesas

Capacidad de las mesas redondas:

- 1 m = 4 personas
- 1,20 m = 6 personas
- 1,50 m = 8 personas (la más utilizada)
- 1,80 m = 10 personas
- 2 m = 12 personas

Mesas de apoyo:

redondas = 1 m de diámetro

rectangular = 2 m x 0,70 m  
cuadrada = 0,60 m x 0,60 m

Espacio para circulación: 50 cm/1 metro (de un respaldo a otro de las sillas). Entre 50 y 80 cm por comensal sentado a la mesa.

#### 4. Cálculo de cantidades necesarias de alimentos por persona

Carne de ternera	Lomo	180 gr.
	Peceto braseado	220 gr.
	Asado	500 gr.
	Molleja	120 gr.
Carne de cerdo	Costilla	140 gr
	Lechón deshuesado para 50 porciones	Lechón de 8 kg
	Lechón con Hueso	500 gs
	Medallones de lomo	160 gr
	Carré	190 gr
Carne de ave	Suprema	180 gr
	Pata de Pollo	180 gr
	Pata y muslo de pollo	200 gr
	Pechuga de Pavo	180 gr
Salsas	Fría	20 gr
	Caliente	40 gr
Pastas	Crepes	2 unidades
	Agnolotis	5 unidades
	Sorrentinos	5 unidades
	Fideos	100 gr
Quesos	Bocaditos	20 gr
	Aperitivos	80 gr
	Mesa de quesos	200 gr
	Quesos y Fiambres	50 y 100 gr respectivamente
	Para la pasta	25 gr
Postres	Bavaroise / Flan	80 gr
	Helados	100 gr
Tortas	Mesa dulce	100 gr
	Salsa para postre	25 gr
Café	Masitas surtidas para café	3 por persona
	100 pocillos	1 kg
Panes	2 unidades por persona	30 gr c/u = 60 gr total

Hielo		1 kg por persona
Bebidas	Vino blanco	1 botella por cada 4 personas
	Vino tinto	1 botella por cada 3 personas
	Champagne	1 botella por cada 4 personas
	Agua mineral	1 botella por cada persona
	Aperitivo	1 litro de refrescos por cada 14 ó 16 personas;
	Vermut	1 botella por cada 30 ó 40 personas
	Whisky	1 botella por cada 15 ó 17 personas

## 5. El cálculo del personal

La cantidad de mozos y / o camareras variará de acuerdo con el tipo de comida que se ofrezca, formal, informal, mesa americana, etc.

### **Banquetes y comidas formales:**

- \* un maitre por cada 40 ó 50 comensales;
- \* un mozo por cada 10 ó 15 personas;
- \* un sommelier por cada 20 ó 25 personas.

### **Lunch o cóctel**

- \* un maitre;
- \* un mozo por cada 35 personas.

### **Mesa americana o Buffett**

- \* un maitre;
- \* un mozo por cada 20 ó 25 personas.