

Material Imprimible

Curso Wedding Planner – Organización de Bodas

Módulo 6

Contenidos:

- Diferencias y definiciones entre Gastronomía y Catering
- Que es el catering, los servicios que debe proveer.
- Variables para elegir el menú adecuado
- Tipos de servicios ideales para bodas

Diferencias entre Catering y Gastronomía

La Gastronomía es el arte de combinar sabores, texturas y colores, lo que refiere a la variedad tanto en la elaboración como en la presentación de los platos. En la Gastronomía se deben tener en cuenta la ética, la estética como el sentido común.

- La ética refiere al respeto y compromiso por parte de la empresa de catering respecto del servicio pactado y del realmente ofrecido.
- Con respecto a la estética sabemos que la comida entra por los ojos y si bien hay contraposiciones en relación con las presentaciones de los platos, hay una coincidencia en cuanto a las condiciones que debe presentar una comida para que logre su atractivo en el comensal.
- El sentido común representa la coherencia en la planificación del menú, tema que retomaremos más adelante.

Por su parte, el catering es el servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida. Más específicamente, el Catering para evento se dedica a proveer dicho servicio para fiestas, eventos y presentaciones en general. En algunos casos los salones de fiestas, hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones, lo que se denomina catering cautivo. En otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente.

Catering para eventos

Se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos. Que van desde un simple desayuno, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida. Pero, no solo comidas, también se puede incluir: la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

Servicios que puede brindar

- Asesoramiento, planificación y dirección del servicio, nos referimos a todo lo que refiere respecto de la cantidad de porciones necesarias según la cantidad de gente, el cálculo respecto de la cantidad de bebida por persona. También la organización de los tiempos entre plato y plato para poder acompañar el

ritmo planteado junto con el wedding planner, Así como también, de dirigir a todo el personal que participa del evento: mozos, camareras, cocineros, *bartenders*, entre otros.

- El relevamiento de la sede y /o del proveedor es fundamental. Debe quedar claro que esto debe ser realizado por personal idóneo. Al elegir el predio es importante saber previamente con qué maquinaria cuenta. Por ejemplo: si hay heladeras, freezers, parrillas, tipo de cocina y cantidad de hornallas. Además, es necesario conocer con qué espacio de trabajo cuenta el lugar para poder considerar las dimensiones y evaluar si lo que se piensa realizar es posible de ejecutar. Hay que considerar que si el lugar no cuenta con las herramientas adecuadas estas se tienen que trasladar, por ejemplo, puede pasar que no se cuente con hornos eléctricos o a gas.
- Por otro lado, también es necesario pensar cómo instalar todos estos elementos. Por ultimo y es crucial: se tienen que evaluar los requerimientos de seguridad y técnicos. Insistimos que este es un tema muy importante, del que volveremos a hablar. La pareja, no puede realizar el relevamiento, tiene que ser alguien capacitado que mire todos los detalles
- Respecto del armado, desarme y limpieza posterior del área de servicio, justamente refiere a ello. Luego de concluido el trabajo de todos los rubros en la boda, es importante que la empresa de catering se ocupe del desarme y limpieza del sector. Esto cobra una gran importancia cuando el salón organiza más de un evento en el día
- Cuando hablamos del equipamiento nos referimos a la mantelería, cristalería, cubiertos, vajilla, hielo, bebidas sin alcohol. El proveedor de catering debe ocuparse de la provisión y traslado de todos estos insumos, así como de asegurar que las bebidas lleguen frías, en caso de que fuese necesario.
- En cuanto al coordinador, mozos, personal de armado, personal de cocina se habla sobre que el servicio de catering debe ocuparse de proveer la cantidad de personal que sea necesario. Esto es importante para garantizar el trabajo de una manera adecuada. Esto incluye, además, brindarle la capacitación que sea necesaria para su correcto desempeño.
- Por último, hablemos del transporte de la gastronomía. Puesto que es fundamental mantener la cadena de frío, para cuidar la calidad de los

ingredientes, el transporte se vuelve un tema clave en la organización del evento. Se recomienda hablar con el servicio de catering de manera previa para conocer si cuenta con transporte o si debe ser contratado de manera separada. En caso de que cuenten con este servicio, también, es una buena idea consultar hasta cuantos kilómetros realizan el servicio de traslado o si tiene costos extras luego de una determinada distancia.

RECORDEMOS: Como hemos dicho en varias oportunidades, como profesionales de la organización de bodas, no es necesario que nos volvamos especialistas en cada tema del que nos encargamos. Sin embargo, es nuestro deber conocer con el mayor grado de detalle cada aspecto que hace a nuestra labor para poder asesorar a nuestros clientes y contratar a los mejores proveedores. En cuanto al todo lo referido al catering para la boda, debemos ser cuidadosos y contemplar todos los detalles. Recuerden como hemos dicho sobre otros rubros aquí también es preferible no presentar un solo presupuesto a los novios, al menos, tres sería lo adecuado para que ellos elijan.

Variables para pedir presupuesto

Previo a ofrecer a los novios los posibles servicios tomemos en cuenta cuales son las variables que tenemos que considerar en el momento previo, es decir, para pedir presupuestos.

- Como siempre, el concepto de la boda es la guía de todas nuestras acciones. Por tanto, al momento de decidir el tipo de catering, en todos sus aspectos, el concepto de la boda es determinante. Pensemos simplemente esto: no será lo mismo trabajar con un servicio para una boda campestre al aire libre que habilita comida más ligera y levemente informal que para una boda sofisticada en un espacio elegante que requiere comida elaborada y formal.
- El otro factor para tener en cuenta es el horario, si la boda transcurre de día la comida será más liviana que si es por la noche, donde, además los platos podrán ser más sofisticados.
- La fecha o temporada del año en que tendrá lugar, también condiciona la elección de los menús.

- Para las bodas que tengan lugar en la primavera- verano, se podrá optar comidas y bebidas más ligeras y refrescantes.
 - Mientras que si acontece en otoño – invierno, se pueden ofrecer propuestas con mayor aporte calórico que compensen las bajas temperaturas.
- Si la boda se realizará al interior o exterior es una variable importante para considerar al momento de pensar el catering porque esto condiciona el tipo de comida como el tipo de servicio. Pensemos estas dos situaciones.
 - En una boda campestre de día por la mañana es recomendable realizar un servicio de catering como un *brunch* con comidas y bebidas ligeras y refrescantes. Esto es posible porque este tipo de ambientaciones son adecuadas para realizar al exterior en espacio amplios donde la gente puede circular con facilidad o sentarse en pequeños livings a conversar.
 - Mientras que una boda elegante requiere un tipo de servicio a tono como un banquete o comida tradicional con los invitados sentados a la mesa. Para esto lo ideal es un salón al interior con todo lo que ello implica. Hablaremos más adelante sobre esto.
- El siguiente elemento es la cantidad de invitados. Esto se encuentra en relación directa con el lugar. Supongamos que la capacidad del lugar elegido no sea suficiente como para realizar un banquete tradicional, como profesionales debemos sugerir a la pareja que realicen un coctel. También, se debe considerar, la presencia de niños, personas mayores, y aquellos que persigan una dieta por motivos de salud, religiosos o personales.
- Por último, es muy importante conocer las características del proveedor del catering como hacer el relevamiento de la sede. Por ejemplo, la estructura con la que cuenta la cocina del lugar con todos sus elementos, las dimensiones y cuestiones sobre la seguridad. Puesto que si el lugar no tuviese el tamaño necesario para un servicio de comida formal será necesario alquilar carpas para el montaje de la cocina lo que encarecerá significativamente el presupuesto. También nos podemos encontrar con que no posea cocina y tenemos que ver cómo se resuelve esta situación.

Tipos de servicios gastronómicos

Buffet

Sus características comunes son:

- Refiere a manera de presentar y ofrecer la comida que se basa en la modalidad de *self service* o sírvase usted mismo. Consiste en que el comensal se acerque a la mesa o las mesas donde la comida ya está dispuesta para servirse en forma personal la comida. En este sistema, los mozos no sirven al invitado a la mesa, pero lo asisten en lo que requiera, además de cumplir con otras funciones.
- El servicio tipo buffet se puede aplicar para cualquier tipo de comida, por lo que se puede realizar un desayuno "buffet", un almuerzo "buffet" o cena "buffet".
- Por su gran versatilidad, se recomienda para bodas que tengan lugar al mediodía como a la noche, para lugares cerrado o al exterior.
- Se adapta a una gran gama de posibilidades y se combina muy bien con varios estilos de bodas conceptuales.
- No podríamos decir que es un estilo informal o formal, ya que se encuentra en el medio de ambos.
- Debe haber mesas y sillas para todos, pero estos no cuentan con asientos asignados, lo que permite que asistentes, puedan sentarse con quien desean compartir la celebración. No es necesario que las mesas se encuentren puestas, por lo que en cada mesa del buffet se pueden disponer de los cubiertos para que los invitados los tomen.
- En una boda tipo buffet, se comienza con una entrada que es la recepción donde se sirven aperitivos y bebidas. Luego se dará paso a la comida central bajo el sistema tipo buffet donde se incluyen platos fríos y caliente. Posteriormente, se sirve las mesas o estaciones con los postres, helados, dulces, etc.
- Existen varias formas de organizar y distribuir las mesas para este tipo servicio, una de las opciones es poner una mesa o mesas donde se sirva la comida junto con la vajilla y los cubiertos. Mientras que otra posibilidad, que es más aconsejable, es disponer una mesa o mesas donde únicamente se sirva la comida y en otra diferente se dispongan la cristalería, la vajilla y las servilletas.

- En cuanto al tipo de comidas que se pueden servir los podemos dividir en platos fríos, calientes o mixto. Lo mejor es presentar cada uno de estos en mesas por separado para poder controlar la temperatura. La variedad de propuestas que se pueden presentar es amplísima.
- Tan importante como la variedad de platos y sabores que contemple una gama amplia de gustos, es ofrecer un gran surtido de bebidas sin alcohol como gaseosas y aguas saborizadas y jugos de fruta, y con alcohol como cervezas, vinos, cócteles, bebidas espirituosas y licores.
- En este tipo de eventos, se suele contar con un cocinero que prepare los platos en vivo, bajo lo que se conoce como: *showcooking*. Lo que combina la posibilidad de degustar platos deliciosos con un poco de show. Estos profesionales pueden preparar platos salados como: salteados o dulces como panqueques. También se puede contratar un *bartender* que prepare cocteles.
- Para desterrar el mito de que en boda buffet “la gente se queda con hambre” es necesario comprender que, como en todo, si el evento está bien organizado y planificado, esto jamás va a suceder.

Consejos

- No se recomienda para bodas con gran cantidad de invitados, superando los 200 invitados, puesto que puede resultar complicada la organización de las mesas del buffet y la distribución de los distintos platos para que todo el mundo pueda acceder a ellos con facilidad.
- Por ello, también es aconsejable que el ambiente sea amplio para que los comensales puedan recorrer las mesas con tranquilidad y sin chocarse entre ellos.
- Se debe evitar que se formen largas colas frente a las mesas, por lo que se debe organizar de forma tal que lo invitados puedan circular como acceder al buffet desde varios lados.
- Una de las formas para evitar inconvenientes es colocar varias mesas buffet, al menos 3, y que estas se distribuyan por el lugar de la celebración. Es decir que no se pongan todas en una misma sola zona para que lo invitados no se junten todos en un mismo lugar.

- Para evitar contratiempos, la distancia entre la comida y las mesas no debe excederse, es mejor que se encuentren cercanas a los invitados, así no se tiene que caminar extensos tramos con comida en las manos que pueda provocar un desastre en sus vestimentas.
- Por último, la presencia de los camareros ubicados en lugares estratégicos para acudir cuando sea necesario es fundamental. Por ejemplo, a los costados de la mesa para realizar todo tipo de tareas, como retirar platos y bandejas vacías, reponer bebidas, ayudar a que los invitados se sirvan, etc.

Ventajas

- Los invitados pueden elegir lo que desean comer según sus preferencias o de acuerdo con el tipo de dieta. Por ejemplo, sin gluten para los celíacos o sin productos derivados de animales para los vegetarianos.
- Se evita las incómodas esperas entre un plato y otro. Cada comensal come a su ritmo.
- No es necesario el diseño del *seating plan* porque cada invitado se puede sentar donde le plazca.
- Resulta más económico que la cena formal tipo banquete puesto que, entre otros motivos, no necesita la misma cantidad de personal. Pero un poco más costoso que el servicio tipo coctel.
- Es sumamente adaptable a varios estilos, combina con una boda campestre hasta con una boda más elegante.

Cóctel

Sus características comunes son:

- Esta es una opción ideal para celebraciones relajadas donde los novios valoren la cercanía con sus invitados. Combina con estilos que sean informales como una boda vintage, campestre o bohemia. Aplica para bodas que se realizan de día como de noche al interior o al exterior, siempre y cuando el lugar sea amplio y favorezca la circulación.

- La particularidad del cóctel consiste en una degustación de bocados y bebidas servidos por meseros, quienes recorren todo el espacio con bandejas, para servir a los invitados, quienes permanecen de pie durante la celebración. En este tipo de servicio, ni los invitados se sirven de manera personal la comida como en el tipo buffet, como tampoco se sientan a una mesa predeterminada como en un banquete clásico. El objetivo es claro, que los invitados puedan disfrutar del evento olvidándose de las reglas más formales, del protocolo y se dispongan a interactuar, conversar y divertirse con quienes con sus invitados.
- Si bien este servicio consiste en que los invitados permanezcan de pie, se debe disponer de mesas y asientos para que los invitados puedan descansar como conversar. También comer sentados, si es que lo desean. De manera estratégica se pueden colocar sillas, almohadones en el piso o futones o sillones con mesas bajas. Siempre recordando que debe contemplar el espacio para que el servicio puede desplazarse con comodidad.
- Se debe tener en cuenta que el menú tipo coctel suele resultar agotador, en comparación con una boda tradicional, para los invitados. Principalmente para los invitados mayores. Pero, sobre todo, para los novios que al estar en constante movimiento conversando y acercándose a sus invitados suelen necesitar un momento para descansar. Recordemos, que en coctel los novios no cuentan con un lugar fijo, como en el banquete.
- Teniendo en cuenta las características del servicio, se debe servir comida que los invitados puedan comer con una mano mientras con la otra sujetan la servilleta o la copa. Por ello, se suelen ofrecer propuestas cuyas raciones sean pequeñas y se puedan comer de un solo “bocado”. Por tal motivo se los conoce como “bocado” o “bocadillo”. También se aceptan otro tipo de platos como canapé o pinchos.
- Se acompañan de bebidas sin alcohol como gaseosas, aguas saborizadas, entre otros y con bebidas con alcohol como cervezas, vinos, cócteles, bebidas espirituosas y licores.
- En este tipo de menú no son necesarios los cubiertos, por lo que no suelen estar disponibles, solo en aquellos casos que se coma algún postre que requiera cuchara o semejante.

- En este caso, también es un mito que la comida es siempre escasa en un coctel.

Consejos

- Como en todos los casos, lo más importante es la buena organización, por lo que contratar un catering especializado es crucial. Hay que ser precavidos puesto que no todas las empresas tienen experiencia en la organización de un menú estilo cóctel.
- En este tipo de servicio, el número de invitados no resulta un problema, aunque es aconsejable para bodas reducidas para que todo funcione de mejor manera y sea más íntima la celebración. El número que se aconseja es 150 asistentes.
- Disponer de espacio suficiente es recomendable puesto que los camareros necesitan espacio para moverse y servir cómodamente.
- La adecuada proporción entre camareros e invitados, liderados por una persona, es la clave para que todo funcione de manera perfecta. La relación más adecuada es de 1 camarero por cada 15 invitados.
- La comida debe ser variada, abundante. En caso de que sea necesario se puede reforzar con mesas o estaciones para complementar. Debe ser presentada en raciones pequeñas, preferentemente, preparada para ser comida de un solo bocado. No se debe olvidar que los comensales deben permanecer de pie mientras comen, beben, sin cubiertos.
- Las mesas y sillas, sillones o lo que se decida deben estar ubicados de manera estratégica. Preferentemente, no todos en una misma zona para crear ambientes que favorezcan la circulación.
- Como cortesía se debe aclarar en la invitación que el menú de la boda es tipo cóctel. Para que todos pueda considerarlo al momento de seleccionar el vestuario, sobre todo por elección de los zapatos.

Ventajas

- Es ideal para bodas con pocos invitados con un estilo informal y relajado.

- Los novios se evitan diseñar el *seating plan*, lo que suele generar mucho estrés en las parejas y situaciones incómodas.
- El hecho de que los comensales pueden sentarse donde prefieran o circular con libertad ayuda a crear un ambiente más distendido y favorece la relación entre los invitados.
- Al no estar ubicados en un lugar fijo y predeterminado, los novios pueden relacionarse con todos los invitados, para conversar de manera relajada o simplemente compartir de manera más cercana. A su vez, los invitados pueden socializar con mucha más gente que si estuvieran sentados en una mesa.
- Los invitados pueden elegir qué comer en cada momento y disfrutar de variedades de bocados con sabores distintos. Además, la comida suele resultar más ligera que en un banquete.
- El menú de cóctel resulta más económico, en relación con otros servicios como el banquete, siempre y cuando se encuentre bien organizado y cuente con el personal necesario para que nadie se quede sin comida.

Banquete tradicional

Sus características comunes son:

- Tradicionalmente, esta es la elección preferida de los novios cuyas bodas tienen lugar por la noche, en un salón al interior. Sin embargo, si se encuentra bien organizado se puede realizar en bodas que se realicen durante el día, en un almuerzo. El secreto, como en todo, hasta en la organización.
- El banquete tradicional comienza con la recepción o el cóctel de bienvenida, que se da en una sala distinta al salón principal. Aquí los meseros sirven bebidas con y sin alcohol junto con diversos aperitivos, mientras los invitados aguardan la llegada de los novios, quienes suelen utilizar este momento para la toma de fotografías. En este caso, los invitados permanecen mayormente de pie, si bien puede haber livings preparados para la ocasión.
- Una vez terminada la recepción, existen dos costumbres,
 - que los invitados aguarden la llegada de los novios para pasar junto con ellos al salón donde se degustará el banquete

- o que directamente, pasen al salón principal y tomen asientos mientras continúan aguardando la entrada de la pareja.
- 2.** Una vez sentados en el salón principal los invitados serán atendidos por camareros en las mesas que les fueron asignadas por el seat plan. La clave en este tipo de eventos es que se cuenten con gran cantidad de personal que acomode y sirva a los invitados, por lo que se requiere tanto de camareros como de un líder que coordine el servicio.
 - 3.** Las propuestas para el menú se componen de pasos o tiempos.
 - Se comienza por un primer plato o entrada el que debe ser ligero como puede ser ensalada liviana.
 - Luego, se continúa con un plato principal que es el plato fuerte, este suele contener una proteína con una guarnición.
 - Por norma, si es un almuerzo se sirven dos platos principales, mientras que, en una cena, se sirve uno solo. Sea durante el día o la noche, en algunos casos, se proponen opciones para que cada comensal pueda elegir del menú la opción que le plazca.
 - Para finalizar, se sirve el postre junto con café o té y algún petit four
 - Aunque parezca, esto no termina aquí, no es el final del servicio de comida. Puesto que, al momento de cortar la torta se suele servir una mesa dulce con diferentes manjares, en estos casos se suele combinar con estaciones que incluye un show de comida en vivo, por ejemplo, de panqueques.
 - Asimismo, es común que tiempo después de que se haya terminado la comida, el servicio ofrezca alguna exquisitez, como ser pizza, hamburguesas, una pata de cerdo, etc.
 - Por último, en algunas bodas que se extiende hasta el amanecer, se sirve el desayuno con bebidas y alimentos propicios para el tipo de comida.
 - Cada paso de la comida es acompañado por bebidas sin alcohol como gaseosas, aguas saborizadas, etc. Como por bebidas con alcohol, en este caso, el vino es la bebida por excelencia dentro de este tipo

servicio. De acuerdo, a elección de la pareja se puede servir cerveza, el tipo dependerá de la comida o gusto de los anfitriones.

- Al margen de las bebidas que se consuman con la comida, se podrá ofrecer una barra libre con diversas bebidas con y sin alcohol.

Ventajas

- A diferencia de las opciones anteriores, en el banquete tradicional o clásico, lo invitados se sientan en mesas, previamente asignadas por el plan *seat* y son atendidos por camareros en sus respectivos lugares, lo que resulta más ameno para algunos invitados.
- Los invitados reciben la atención de los meseros en todo momento, por lo que es muy cómodo para que las personas charlen entre sí sin tener que moverse de sus asientos o preocuparse de acercarse a una mesa o esperar de pie al mesero para poder comer.
- Las mesas pueden estar más juntas, ya que los invitados no tienen que moverse tanto, por lo que no se requiere de un lugar tan amplio
- Los novios pueden sentarse juntos o con su familia o personas cercanas en una mesa preparada para ellos. Esto les permite tomarse un rato de descanso entre todas las actividades que deben realizar durante el evento.

Brunch

Sus características comunes son:

4. Ofrece una variedad gastronómica ligera, ideal para disfrutar en bodas al aire libre, así como también, funciona a la perfección para salones ambientados para la ocasión y el tipo de servicio.
5. El *brunch* consiste en la combinación de dos comidas: el desayuno y el almuerzo. Resulta del juego de palabras de dos términos en el idioma inglés *Breakfast* (desayuno) y *lunch* (almuerzo). Se brinda entre las 11 y las 15 horas, por lo que contiene elementos típicos del desayuno, es decir platos más ligeros, como elementos del almuerzo o comida tipo buffet, con más consistencia, pero aun ligeros.

6. Por norma general, se sirven platos sencillos que no sean pesados y bebidas que los acompañen.
7. Dentro de las bebidas fundamentales se encuentran los jugos de frutas, limonada con menta es una opción perfecta, agua de pepino, refrescos de tipo gaseosa o aguas saborizadas. También se debe servir lácteos, como leche y yogures.
8. Se pueden ofrecer un “coffee bar” que es una mesa o una estación donde se ofrecen especialidades dulces como *cupcakes*, *bagels*, medialunas, brownies y scones junto con una amplia variedad de bebidas calientes. Entre ellas, diversos cafés: de tipo americano, *expresso*, caramelo *machiato*. También se puede ofrecer diferentes téis como el tradicional negro o verde y otras opciones como jazmín, naranja y limón.
9. Si bien, el *brunch* comienza temprano, se suelen incorporar bebidas con alcohol. Si la pareja lo desea se puede montar una barra que los prepare, pero, debido al horario y a que a la comida suele ser ligera, se debe servir alcohol en moderación
10. En general se presenta en mesas tipo buffet, es decir donde los alimentos son presentados en estilo *self service* donde cada invitado se acerca a servirse o tipo *cocktail*. En cualquiera de los casos, es imprescindible colocar mesas y sillas, incluso almohadones en el suelo o livings con pufs y mesas bajas así cada uno puede tener algún lugar donde sentarse.
11. Para el pastel de bodas, se recomienda que sea más ligero en consonancia con el estilo del *brunch*, como una tarta de limón o de cualquier fruta que la pareja desee.

Ventajas

- Dentro de la variedad de opciones que hay de servicios gastronómicos, puede realizarse con un presupuesto mucho menor que un almuerzo o cena tradicional. Entre otros motivos, porque los salones y muchos servicios suelen ser más baratos por la mañana o la tarde.
- Otra gran razón es que, si la pareja desea una boda no tan apegada a las normas del protocolo o simplemente para aquellos novios que

disfruten de una celebración sencilla y relajada, el brunch es ideal. Por eso, se recomienda para bodas del tipo más íntimo, para pocos invitados en la que los novios desean tener mayor cercanía para conversar con sus invitados y compartir con ellos.

- Combina muy bien para estilos tipo vintage, románticas, entre otras.
- No se requiere alquilar un salón de un local u hotel especializado en eventos, este tipo de bodas pueden celebrarse en la terraza de una casa, en un restaurante, etc., por lo que es más sencillo conseguir fechas disponibles. Tampoco contar con mesas y sillas para todos los invitados, puesto que no es una cena formal.
- Por último, si la pareja cuenta con poco tiempo para la organización, esta también es una buena opción.