

Material Imprimible

Curso Organización de eventos

Módulo Logística

Contenidos:

- Las mesas y su armado
- El espacio recomendado
- Montaje de una mesa
- Cálculo de cantidades y proporciones por persona de comida y bebida
- Personal de catering del evento

Las mesas y su armado

Las **mesas** pueden darse en formato auditorio, que se realiza con sillas que deberán colocarse una al lado de la otra en hileras, ya sea recta o circular, orientadas al frente de la sala o escenario principal.

También en el formato que todos conocemos, que es en mesas redondas, que es el más utilizado en el caso de banquetes, almuerzos y demás. Esta permite una perfecta comunicación entre los comensales al estar todos a la misma distancia del centro.

A su vez podemos encontrar las mesas en formato escuela, que es uno de los tipos de montajes recomendados en eventos de larga duración y donde los asistentes tomarán apuntes, ya que consiste en mesas y sillas orientadas en el mismo sentido hacia el lugar del ponente.

Además podemos mencionar la mesa rusa, que es también convocada para todo lo que tiene que ver con distintos tipos de reuniones. Aquí, las mesas forman un cuadrado, dejando en medio un espacio libre.

Por su lado, en la mesa U la distribución de las sillas y las mesas forman una U o herradura, ubicando a los participantes en la parte exterior de las mesas, con un cuadrado vacío en el centro. De este modo, los dos extremos de la herradura quedarán enfrentados, pudiendo debatir con facilidad entre ellos o escuchar cualquier presentación.

Asimismo podemos hallar la mesa imperial, que es una variación de las dos anteriores, y cuyo objetivo es hacer que se genere una comunicación más fluida, democrática y sin un ordenamiento de presidencia tan marcado.

Podremos advertir también que recomendamos las mesas en “I”, no tan utilizadas; en “T”, cada vez en mayor desuso; o en “U”, la más usada de estas últimas, adaptadas o adaptables a un número de entre 40 y 50 comensales. También hablamos de las mesas en “E”, o en peine, para aproximadamente 80 a 100 personas.

El espacio recomendado

Las mesas, distribuidas de manera separada una de sí construyendo distintos tipos de tabloneros, pueden generar banquetes cuya capacidad albergue entre 150 hasta 2000

comensales, e incluso la mesa imperial, como presentamos anteriormente, de 60 a 100 comensales para gran prestigio.

Dicha distribución de mesas y sillas permite y advierte que la mesa presidencial esté de cara a todas las mesas que están augurando ese punto central dentro del salón.

Ahora les brindaremos algunas recomendaciones logísticas para el armado de las mesas:

- una mesa de un metro de diámetro, siendo redonda la misma, alberga cuatro personas
- una de 1,20 metros a 6 personas
- una de 1,50 metros a 8 personas
- una de 1,80 metros a 10 personas
- y una de dos metros a 12 personas

La mesa más protocolar requiere de 1,50 metros, es decir, para 8 personas, y un servicio muy pormenorizado y más que bien atendido para este tipo de público.

Contamos también con las llamadas mesas de apoyo, cuyas formas serán similares a aquellas mesas que estén soportando a criterio de presidencial o principal. Diremos que son redondas, rectangulares o cuadradas si la mesa que están soportando o complementando es redonda, rectangular o cuadrada.

Las redondas deben ser de un metro de diámetro; las rectangulares de dos metros por 0,70 metros; y las cuadradas de 0,60 metros por 0,60 metros.

También pretenderemos un espacio mínimo de circulación entre 50 centímetros y un metro o un metro y medio, para permitir que las personas se deslicen hacia atrás, puedan apoyar abrigos y demás elementos sobre el respaldo de la silla en el caso de no existir un guardarropas, y dejar también un andarivel o pasarela para que deambulen los mozos realizando el servicio de manera adecuada.

Entre 50 y 60 centímetros es lo que hoy por hoy se está utilizando de sitio para que el comensal esté sentado a la mesa. 80 centímetros fue el primer intento que duró durante unos cuantos siglos, pero después las necesidades de espacio y la reducción de metros cuadrados en los eventos nos llevaron a un promedio de entre 50 y 60 centímetros por comensal.

Veamos un detalle para las distintas instancias:

- para el cóctel, 50 cm² aproximadamente, preferentemente un metro, si así pudiéramos
- Para la recepción, 80 cm², dado que las personas tienen que empezar a deambular de otra manera por el salón, puesto también la presencia de algunas pequeñas sillas o mini livings y, por supuesto, las clásicas mesas de apoyo
- Para la mesa de buffet, 1.20 mt² por persona, donde contemplaremos mesas, sillas y el espacio natural para el desplazamiento, que requiere que la persona se levante a buscar la comida tanto fría como caliente
- Y finalmente, para una comida de sentados, pretenderemos aproximadamente dos mt² por persona, contemplando todos los elementos anteriormente mencionados

Montaje de mesas

El montaje, o llamado erróneamente en algunas ocasiones montado de mesas, no se trata solo de colocar ciertos elementos de forma ordenada y bajo ciertas reglas. Consiste en dotar de elegancia, orden y distinción cualquier evento con la ayuda de una serie de componentes especiales que parten desde la mesa.

El **montaje de mesas** consiste entonces en un conjunto de pasos ordenados y preestablecidos que sirven para acomodar una serie de elementos que crearán una sensación de armonía y satisfacción en el cliente. Para lograr esto, el montaje de mesas se apoya en diversas áreas con sus componentes y técnicas.

Uno de los objetivos principales del montaje de mesas es brindarle al comensal una experiencia única y confortable. Esta acción es además el primer acercamiento entre el comensal y el evento.

La mesa será el punto de partida para iniciar con el montaje, y para ello es importante elegir el tipo de mesa según el estilo del evento. Entre los principales tipos de mesas se encuentran las cuadradas, para ocasiones íntimas; las redondas, ideal para crear conversación entre asistentes; y las rectangulares, muy usadas en grandes eventos.

Por su lado, la mantelería no solo proporciona belleza a cualquier mesa, sino que también la protege de un gran número de accidentes que se dan durante la comida.

Esta se compone de los siguientes elementos:

- el muletón
- el mantel
- el cubremantel

El muletón resalta el color y los bordados del mantel que pondrán sobre él. También servirá para amortiguar los incómodos sonidos que se producen cuando se depositan los elementos de servicio, y además evitará que haya arrugas o pliegues en el mantel.

El mantel es un elemento muy importante cuando de comidas formales se trata, y la recomendación es que sea de color blanco o marfil. Este además debe ser largo para que las puntas “acaricien” el suelo. En una mesa cuadrada o rectangular debe colgar de 40 a 50 cm por cada lado. Otro dato importante es que las puntas de los manteles han de caer en la misma dirección que las patas de las mesas.

Por último encontramos el cubremantel, que se coloca de la misma forma que el mantel y debe colgar encima de este unos 10 cm.

Otro elemento de la mesa es la loza o la vajilla, que constituye todos aquellos elementos en los que se servirán los alimentos a degustar.

Se deben colocar de forma específica y ordenada, y seguir diversas reglas o estatutos. Lo primero que tenemos que hacer es poner el plato base, con especial atención de no manchar los bordes del mismo.

La distancia entre el borde del plato y el de la mesa puede variar: se puede colocar justo en el borde o dos centímetros más hacia el interior. La distancia de plato a plato también es variable, debiendo tener en cuenta que el mínimo que el comensal precisa para sentirse cómodo son unos 60 cm.

Tengamos en cuenta que en la actualidad, gracias a la gran variedad de platos que existen, la loza puede adaptarse al estilo y el tipo de evento que se realizará.

Por otra parte podemos encontrar la cubertería o plaqué, que es un elemento que engloba la diversidad de cubiertos que forman parte del montaje de mesas: cucharas, tenedores, cuchillos, entre otros.

Para colocarlos sólo hay que fijarse cuál es el menú, ver con qué debemos comer cada uno de ellos y saberlos colocar en el orden correcto. Se posicionan siempre centrados con

respecto al diámetro del plato base y dejando un espacio de medio a un centímetro entre plato y cubierto, sin quedar nunca ocultos por el ala del plato. Cuando deban colocarse más cubiertos, se procede siguiendo las mismas normas anteriores en cuanto a la altura y se colocan uno al lado de otro sin tocarse.

Los cubiertos a utilizar con el último plato que degustará el comensal deben ir lo más cerca posible del plato, es decir, hacia el interior, y los cubiertos que se utilizarán en primer lugar deben ir hacia el exterior.

Debemos tener en cuenta que del lado izquierdo se ubica el tenedor; del lado derecho el cuchillo y la cuchara sopera; y en la parte superior del plato base tenemos que situar el cuchillo, el tenedor y la cuchara de postre.

Es importante resaltar que cada componente de la cubertería tiene una participación específica en la degustación de la comida, por lo que su inclusión dependerá del tipo de menú a ofrecer.

Otro elemento esencial es el plato de pan, que puede colocarse antes o después de haber situado los cubiertos. El mismo se ubica a la izquierda del plato base y bien en línea con el borde del mismo o con el borde del plato de pan alineado con el diámetro del plato base. El cuchillo de pan o pala de mantequilla se coloca sobre el plato de pan con la sierra orientada hacia el centro del plato, inclinado o paralelo a los cubiertos.

La cristalería se compone de copas, vasos y jarra. Estos servirán para bebidas como vinos, agua y jugos, así que también dependen del tipo de evento.

Sobre las servilletas podemos decir que a pesar de lo simples que puedan parecer, se han convertido en un elemento primordial en el montaje de toda mesa. Las mismas se colocan regularmente a la izquierda del plato o encima del mismo, y también deben contar con un doblado que puede cambiar dependiendo del tipo de evento a realizar.

A su vez, aunque las sillas puedan parecer un elemento irrelevante en cada mesa, también deben cuidarse mucho. Estas deben encontrarse al frente del plato de cada comensal, y en algunos eventos suelen vestirse para mejorar su apariencia o para coordinarlas visualmente con el resto del montaje.

Para terminar, no debemos olvidar algún tipo de decoración, como por ejemplo un arreglo floral como centro de mesa. Este no debe ser muy alto para que los comensales

puedan verse bien las caras. En el caso de que sea un almuerzo se pueden poner sólo flores, pero si es una cena deberían ir acompañados de una vela no muy alta.

Cálculo de cantidades y proporciones por persona de comida y bebida

Llegó el momento de hablar de las cantidades y proporciones de **comida** por persona para los distintos tipos de servicios.

La carne de ternera se calcula de la siguiente manera:

- 180 gramos de lomo por persona
- 220 gramos de peceto braseado
- 500 gramos de asado
- Y 120 gramos de molleja

La carne de cerdo se calcula como veremos a continuación:

- 140 gramos por persona de costilla
- 160 gramos de medallones de lomo
- 190 gramos de carré
- De un lechón de 8 kg, podemos obtener 50 porciones deshuesadas. Cuando es lechón con hueso debe considerarse a razón de 500 gramos por persona

Las porciones de aves son las siguientes:

- 180 gramos de suprema
- 180 gramos de pata de pollo
- 200 gramos de pata y muslo de pollo
- 180 gramos de pechuga de pavo

Tengan más que en cuenta este listado, muy pero muy importante al momento de tener que administrar a modo de catering o advertir al catering las porciones necesarias con el fin de no quedarnos justos, sino, por el contrario, poder trabajar para que la gente esté satisfecha y la saciedad sea total durante todo el evento.

En cuanto a las salsas, se recomiendan 20 gramos por persona de salsas frías y 40 gramos por persona de salsas calientes.

Respecto a las pastas, se aconseja:

- 2 unidades de crepes por persona
- 5 unidades de agnolottis por persona
- 5 unidades de sorrentinos
- Y 100 gramos de fideos

¿Y qué sucede con la papa?

- Si se sirven torneadas como acompañamiento único de un plato, se debe calcular 150 gramos por persona
- Si la papa fuera la segunda guarnición del plato principal, calculen 125 gramos
- Si la guarnición única fuera puré de papas, calcular 200 gramos por persona

También es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Se calculan 20 gramos de bocaditos por persona
- 80 gramos de aperitivo por persona
- Si hay mesa de quesos, se calculan 200 gramos por persona
- Si hay mesa de quesos y fiambres, 100 y 50 gramos respectivamente
- Y 25 gramos por persona de queso para pastas

En cuanto a los postres:

- Si se sirven petit-fours, calculen 3 o 4 por persona
- En la medida que se sirvan varios postres, calculen para las tortas 60 gramos por persona
- Si el postre es un helado, se deben calcular 100 gramos por persona
- Si se sirven bavaroise, flan, etc., 80 gramos

En cuanto a la mesa dulce:

- 100 gramos en total por persona
- 25 gramos de salsa para postres
- 3 unidades de masitas para el café surtidas

Además es importante tener en cuenta que un kg de café rinde 100 pocillos.

El pan, primordial en toda comida, se calculan 2 unidades de 30 gramos cada uno por persona.

Y el hielo se calcula un kg por persona. Es mejor que sobre que la bebida quede caliente, lo cual no es recomendable.

A modo de recomendación, como hemos dicho en las instancias de cocktail y demás, muchas veces estos números, si bien pueden ser certeros, también es real que dependen muchísimo de la temperatura, de la cantidad de gente, del tipo de evento, de las intenciones y del perfil del cliente.

Se insiste en bajar la variedad, más aumentar la calidad y la cantidad de los productos para poder verdaderamente deleitar el paladar de los comensales.

Muchas personas creen dominar en virtud de números y de mililitros el cálculo de las **bebidas para un evento**. Sin embargo, como recién advertimos, esto depende, por ejemplo, de lo picante de ciertas comidas, de los sabrosas, de los insulsas, de algún tipo de menú que pueda estar dando vuelta por el mercado, de la estación, es decir, si es invierno o verano, de la edad y el sexo de los invitados, de si se baila entre plato y plato, y también de la temperatura del ambiente y la generada dentro del evento por la climatización.

Conozcamos las proporciones:

- De vino blanco se calcula una botella por cada 4 personas
- De vino tinto una botella por cada 3 personas
- Medio litro de cerveza por persona
- Una botella de champagne por cada 4 personas
- En cuanto a los aperitivos, un litro por cada 14 o 16 personas
- Una botella de vermut por cada 30 o 40 personas
- Una botella de whisky por cada 15 o 17 personas
- Una botella de agua por persona
- Y un litro de refrescos o bebidas sin alcohol por persona

El personal de catering del evento

Otro punto y más que importante que responde dentro del catering es el personal. Acá debemos tener en cuenta que el **personal** estará dado no solamente por los criterios de formal, informal o el tipo de comida, sino principalmente por el modelo de presupuesto que el cliente exija y pretenda.

A continuación les presentamos un tipo de número o estadística. Para los banquetes se calcula:

- la presencia de un maitre por cada 40 o 50 comensales
- un mozo por cada 10 o 15 personas en eventos cuya formalidad no sea absolutamente de protocolo, dado que un evento muy protocolar pretende un mozo y un asistente de mozo por cada mesa, entendiendo cada mesa con 8 comensales
- un sommelier o especialista en enología y cata por cada 20 o 25 personas

En el lunch o cocktail:

- un maitre
- un mozo cada 35 personas

Para la mesa americana o buffet se precisan:

- Un maitre
- Un mozo por cada 20 o 25 personas