



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



MÓDULO 2

Material y equipamiento para servicios

Vajilla

Una buena vajilla es un elemento imprescindible en una mesa que se precie de elegante y se podrá optar por diferentes materiales en función del tipo de estética que se requiera imprimir

Generalmente cuando nos referimos a vajilla hacemos mención también a la cristalería y la cubertería, aunque tenemos que definir cada término por separado:

- **Vajilla** conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, etc., que se destinan al servicio de la mesa
- **Cristalería** parte de la vajilla que consiste en vasos, copas y jarras de cristal
- **Cubertería** conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa

Dentro de la vajilla encontramos:

- Plato de sitio: no es específicamente un plato ya que solo sirve de apoyo para los demás platos del servicio de mesa. Protege a la mesa de golpes, del frío y del calor y marca el sitio del comensal, se coloca generalmente a 2,5 cm del borde de la mesa. Los materiales que se utilizan suelen ser acero inoxidable, plata, alpaca, madera o incluso más sofisticados. El plato de sitio es de gran utilidad para el servicio de mesa emplatado o americano.
- Platos de servicio: pueden ser redondos, cuadrados, clásicos, modernos. Los utilizados en un servicio de comida formal son los platos para entrada, plato principal, pan y postre. A lo largo de una comida se pueden utilizar más piezas, soperas, salseras, ensaladeras, fuentes, pero no son de uso habitual en eventos.

Las piezas de cristalería más utilizadas son:



La copa de vino blanco posee un cuello largo para que sea sostenida por allí y no modifique la temperatura en la que el vino se sirve. A diferencia de la copa de vino tinto esta es más corta. Es de cristal suave y claro. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco y de algunos cócteles. Tiene una capacidad de aproximadamente entre unos 175 y 235 ml o entre unos 6 y 8 oz.



La copa de vino tinto presenta un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. La copa de vino tinto, a diferencia de la de vino blanco, tiene un tamaño más amplio, es más ancha y su boca es más grande, lo que permite respirar mejor al vino, exhalando correctamente su aroma. Por otro lado y ahora al igual que en la copa de vino de blanco, su cuello es largo para no permitir que el calor de la mano modifique la temperatura del contenido. Esta copa se utilizará en la elaboración de algunos cócteles. Su capacidad es algo mayor que esta última y ronda entre los 235 y los 295 ml o entre 8 y 10 oz.



La copa flauta se usa para servir el espumante. Al igual que la Tulipán, su forma evita la pérdida rápida del gas. Tiene una capacidad de 6 onzas.



La copa de agua es ligeramente abombada. Utilizada para agua y zumos.



La copa margarita, obviamente es la que se utiliza para preparar margaritas aunque también se utiliza en otros cócteles, como por ejemplo en el daiquiri y también

es conocido muchas veces como la copa Coupette. Posee una forma particular que lo hace ver más atractivo y con más personalidad, es un tipo de copa delicado y sofisticado, muy popular en cócteles que suelen relacionarse o señalarse como tragos femeninos. Generalmente, se decora el borde del mismo con azúcar o glaseados y su capacidad aproximada es de entre unos 205 y unos 350 ml o entre 7 y 12 oz.



La copa Martini, también conocida como copa de cóctel, es una copa similar a la de margarita, es la copa que caracteriza los tragos con Martini, es delicada, con un cuello delgado y es muy sofisticada. En la gran mayoría de los casos, esta copa se utiliza para cócteles que no llevan hielo y que llevan decoración simple, como la decoración y el glaseado del borde, una pequeña fruta o una aceituna, sobre todo en el caso del Martini. Se utiliza preferentemente para servir Martini, Manhattan y cócteles en general. Su capacidad es de entre unos 115 y unos 295 ml o de entre unas 4 y 10 oz.



El vaso largo. Highball o trumbler, Es el vaso indicado para tragos largos, de contenidos altos y que llevan hielo en grandes cantidades. Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cócteles. En realidad, su utilidad es máxima por lo que siempre resulta positivo tenerlo siempre a mano en su bar. Es muy popular para whisky, ron, ginebra y vodka que se sirvan con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los "tragos largos". En los bares, es el vaso más popular y el más utilizado, sobre todo para servir tragos con vodka, ron, ginebra y whisky, en los que además se utilice hielo y gaseosas.

Su base tiene el mismo diámetro que el borde y su capacidad aproximada ronda los 235 y los 355 ml o de entre las 8 y 12 oz.



El vaso Old-Fashioned o Rock glass es el ideal para todo cóctel con hielo en cubitos, con mucho hielo y nada más. También es llamado Old Fashioned Glass, es un vaso pequeño, con poca altura pero bastante ancho. Se emplea con mayor popularidad para servir whisky y el famoso whisky en las rocas, por ello mismo es que también se le conoce como el "Rock glass". Es un vaso resistente y pesado, que cabe perfectamente en la mano, su capacidad ronda los 145 ml.



El vaso Collins o zombie es un vaso largo y delgado, bastante amplio y cómodo. Con mayor frecuencia se le llama Collins, y esto se debe al popular trago Tom Collins, que se prepara en este tipo de vaso. Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Generalmente, se utiliza para servir bebidas de todo tipo, sobre todo refrescos y gaseosas jugos, tragos y cócteles. Su capacidad oscila entre los 295 y los 435ml o entre las 10 y 16oz.



La copa Sherry o jerez especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde su bouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino



El vaso shot también conocido como chupito es un vaso corto y resistente, con una base sólida y consistente. Se utiliza con gran popularidad para servir tequilas, lo

que se conoce como el “shot de tequila” o la “medida de tequila”. También se utiliza con otras bebidas de fuerte o de grandes cantidades de graduación alcohólica como por ejemplo whisky y además, popularmente se toma de un único y rápido sorbo, como un golpe, por ello también se le llama shot o disparo. Por otro lado, también es utilizado por algunas personas como elemento de medida, ya que su capacidad es de entre 30 y 120ml o de entre 1 y 4oz, dependiendo del tipo al igual que todos los recipientes.



La copa de licor o crema se usa para servir los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos como *pousse-café*; para así conservar mejor su aroma. Un buen vaso para degustar licores caseros. Capacidad para 1 o 2 onzas.



La tradicional copa para cognac o de Brandy (*brandy snifter*), es otro indispensable en su bar. Es redonda, con cuello corto y grueso para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. Esta copa se utiliza para el brandy y el cognac. Su capacidad ronda entre unos 150 y 600ml o las 5 y las 20oz.



La copa para espumante ACTUALMENTE EN DESUSO PARA ESTA BEBIDA, es una copa abierta de cristal, es alta y delgada, es liviana y posee un cuello largo, desde el cual esta debe sostenerse. Su forma alargada le permite mantener la carbonatación y deja ver con claridad sus burbujas. Es la forma tradicional de copa de espumante y es una copa ideada para ocasiones especiales, fiestas y celebraciones ya que es el recipiente indicado para un brindis con espumante pues permite beber más

rápido. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cócteles como daiquiris y otros tragos con mucho hielo molido. Su capacidad es en general es de entre 175 y 295ml o entre 6 y 10oz.

Cuenta una leyenda, que la esta copa adquirió esta forma al inspirarse o utilizar como molde, uno pecho de María Antonieta, esposa de Luis XVI, Rey de Francia.



La copa tulipán es la más popular para servir el espumante. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo, evitando la pérdida rápida del gas del espumante. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante. Tiene una capacidad de 5 onzas.



El vaso huracán (hurricane glass) tiene un aspecto muy atractivo, con forma de huracán y con una gran capacidad, es un recipiente perfecto para tragos y cócteles tropicales, exóticos y con frutas que lleven importantes decoraciones. Es muy popular en el verano y en las playas, sobre todo para una piña colada.

Es un vaso cómodo llamativo y amplio, su capacidad aproximada es de entre 445 y 680 ml o de entre 15 y 23 oz.



El vaso Pilsen es largo y ancho, es muy atractivo y se utiliza prácticamente en la gran mayoría de los casos para servir una buena cerveza, aunque también se utiliza para preparar algunos cócteles. Su base es amplia y resistente, de un vidrio fuerte, tiene un peso algo mayor que los que hemos visto en general y su capacidad es aproximadamente de entre unos 300 y unos 475ml o de entre unas 10 a 16oz. Debe tomarse por la base al presentarlo.



La jarra de cerveza (*beer mug*) está hecha de vidrio grueso, es consistente y generalmente tiene un peso más grande que el resto de los recipientes. Es el recipiente típico para servir cerveza y generalmente se coloca unos minutos en el congelador antes de servir cerveza en él, lo que le brinda una leve capa de hielo, ayuda a mantener la frescura de la cerveza y principalmente mejora la presentación haciéndola más atractiva y vistosa. Es larga, ancha y tiene un mango, su capacidad generalmente varía aproximadamente entre los 300 y los 450 ml o las 10 y las 22 oz.



La jarra de café irlandés (*irish coffee mug*) es el recipiente perfecto para bebidas y preparaciones que se sirven calientes, como por ejemplo el *hot toddy* o algún trago con el típico y clásico licor irlandés *Baileys*. Es también una jarra relativamente amplia, tiene la medida justa para el tipo de tragos en los que se utiliza y es cómoda, tiene un aspecto atractivo y posee un mango que cumple una importante función cuando se trata de tragos calientes que generalmente llevan café, chocolate, cremas y licores. Su capacidad estimada se encuentra entre los 235 y los 300 ml o entre las 8 y 10 oz.

Dentro de las piezas más utilizadas en cubertería encontramos:

- Cuchara sopera: cuchara de cavidad honda, de unos 22 cm. de largo. Utilizada para sopas, purés, gazpachos y legumbres, principalmente.
- Tenedor mesa: cubierto del mismo tamaño que la cuchara, y dentado. Puede ser de 4 o 5 dientes, aunque hay muchos otros diseños.
- Cuchillo de mesa: de igual longitud que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente.
- Pala de pescado: cubierto de pala plana, ancha, sin filo. Puede ser recto o ligeramente curvado. Utilizado para pescado tanto con espina como sin ella.
- Tenedor de pescado: tenedor más plano que el de mesa y ligeramente más ancho.

- Cuchillo de carne: suele ser algo más pequeño que el cuchillo de mesa, y con filo más dentado. Utilizado para carnes magras, chuletones y carnes similares.
- Cuchillo de mantequilla: cubierto de pala ancha, de tamaño similar al cuchillo de postre. Sin filo, o con poco filo. Utilizado para untar la manteca en el pan.
- Cuchara de consomé: cuchara de pequeñas dimensiones, más ancha de concavidad que la de postre. Utilizada como su nombre indica para tomar consomés y caldos.
- Cucharita de postre: hermana pequeña de la cuchara de mesa, de tamaño algo menor de la mitad de ésta. Utilizada para todo tipo de postres: cremas, "mouses", tartas, etc.
- Tenedor de postre: al igual que la cucharita, de tamaño algo menor a la mitad del tenedor de mesa. Dentado corto, de 3 ó 4 dientes, generalmente, utilizado para postres y como elementos de corte en alimentos blandos.
- Cucharita de café: la más pequeña de toda la cubertería, de poca cavidad. Se utiliza de forma única para revolver el café o infusiones.
- Tenedor de ostras: cubierto corto, dentado, generalmente de 3 dientes, grueso y fuerte. Utilizado para extraer el molusco de su concha a la que se encuentra adherido.
- Tenedor de fruta: cubierto de tamaño medio, entre el tenedor de mesa y el de postre. Utilizado para tomar la fruta y como sustituto de los cubiertos de postre si no los hubiese.
- Cuchillo de fruta: cubierto corto, ligeramente dentado y del mismo tamaño que el tenedor de fruta. Se utiliza de forma conjunta con el tenedor de fruta y para la misma finalidad.
- Pinzas de marisco: cubierto de pinza, de un tamaño aproximado de 20 cm. Utilizado para "casar" o romper las partes más duras del marisco, como por ejemplo las patas.
- Tenedor de caracoles: cubierto largo, de unos 22 cm, con dos amplios dientes. Se suele utilizar de forma conjunta con una pinza que sujeta el caracol para extraer "el bicho" con la punta del pincho o tenedor de caracoles.

Cubiertos utilizados por los mozos:

- Cuchara de servicio: cuchara de grandes dimensiones y pala muy ancha. Utilizada para servir guarniciones y otros acompañamientos en asados y platos similares.

- Tenedor de servicio: de tamaño similar a la cuchara de servicio, dentado (de 4 ó 5 dientes), muy ancho y de pala plana. Utilizado en compañía de la cuchara de servicio como ayuda auxiliar.
- Pala de servicio: cubierto de pala ancha y calado, de tamaño similar a la cuchara y tenedor de servicio. Utilizada para servir platos caldosos, como por ejemplo las legumbres.
- Cuchara de ensalada: cubierto de amplia pala y escasa concavidad, muy largo, más de 30 cm. aproximadamente utilizado para revolver y servir las ensaladas.
- Tenedor de ensalada: cubierto de pala ancha, apenas dentado (prácticamente son muescas) y de tamaño similar a la cuchara de ensalada. Se utilizada como auxiliar de la cuchara de ensalada y para las mismas funciones.
- Cazo de servir – Cacillo: cubierto de mango muy largo, más de 32 cm. aproximadamente, y amplia concavidad. Utilizado para servir cremas, gazpachos, potajes y sopas.
- Cuchara salsera: cubierto de mango corto, menos de 20 cm. aproximadamente, de cavidad media y aplanada. Utilizado con las salseras de la vajilla y utilizado como su nombre indica para servir todo tipo de salsas.
- Pala de queso: pala ancha y plana, sin filo de corte, de unos 22 cm de larga. Utilizada para el corte y servicio de quesos cremosos.
- Cuchillo de queso: cuchillo pequeño, de unos 17 cm. de largo, utilizado en tablas de quesos.
- Cuchillo de tarta: cubierto de pala algo más ancha que el cuchillo de mesa, y poco filo. Utilizado para cortar tartas de pasta dura y tartas similares.
- Cortador de tartas: cubierto de mango corto, y amplios dientes. De gran utilidad para tartas de bizcocho evitando su rotura si se hace con otros cubiertos.
- Pala de tarta: cubierto tradicional para este tipo de postres, de pala muy ancha y mango corto. Utilizado tanto para cortar como para servir. Útil para tartas cremosas y del tipo "mousse".
- Tenedor exprimidor: tenedor de tamaño pequeño, similar al de postre, de largos dientes ligeramente abiertos en las puntas. Utilizado para pinchar los cítricos o frutas a exprimir.

Mantelería

El tipo de mantel a utilizar dependerá del concepto del evento.

Debajo del mantel se deberá colocar una protección de tela de fieltro o paño lenci que en español se llama mulotón y en francés molleton. Es una funda apenas más grande que la mesa que se traba con un elástico por debajo y que la ajusta perfectamente para que no se mueva ni se vea. El mulotón protege la madera de la mesa, atenúa los ruidos producidos por el choque de los platos y cubiertos al apoyarlos y brinda confort al acolchar la superficie sobre la que los comensales apoyan sus muñecas.

El mantel debe caer como mínimo, treinta centímetros y como máximo hasta la mitad de la distancia que hay entre el borde de la mesa y el piso.

Los materiales pueden ser algodón, hilo, organdí e incluso fibra pero siempre de excelente calidad, si bien el de organza bordada, incluso con hilos de plata y oro, se presenta como el rey de los manteles.

Mise en place

Una vez conocidas las características del evento, número de mesas y de comensales por mesa, tipo de menú y de servicio de mesa, el organizador de eventos planifica el *lay out*, es decir, la distribución de las mesas, de las sillas, la decoración de las mesas y la ambientación integral del salón.

El personal de limpieza deberá finalizar la tarea en forma previa al montaje, cuidando de no utilizar productos de limpieza muy perfumados que puedan dar un olor posterior al espacio. Para evitar estos problemas, es bueno contar con una ventilación adecuada.

Terminada la fase de limpieza, hay que pasar al montaje del salón. Montar las mesas, colocar los manteles, los cubiertos, la vajilla, la cristalería, los objetos de ornamentación, los accesorios y cualquier otro elemento necesario establecido previamente en la fase de planificación.

Todos los elementos a disponer deben ser revisados y, fajinados para que luzcan en un estado óptimo. Muchas personas pueden recordar en algún momento a un camarero repasando cubiertos y copas con un paño limpio para que éstos sean presentados en perfecto estado.

Una vez que todos los elementos están disponibles, el jefe de sala o jefe de camareros, procederá a supervisar y hacer las indicaciones pertinentes en cuanto a la ejecución de las fases planificadas. Revisará que esté impecable el mantel, los cubiertos, las copas, los platos, etc.

Pero no solo eso, también revisará como están los aparadores y guerdones, los elementos de reposición (cubiertos, copas, platos, saleros, pimenteros, aceiteras, etc.) y cualquier otro punto necesario e imprescindible para un correcto y ágil servicio de mesa.

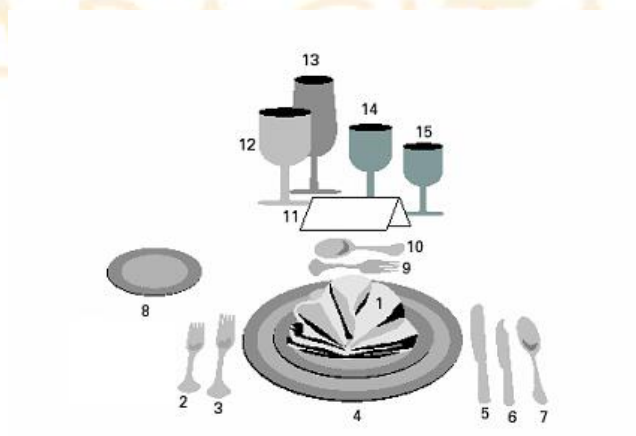
Además de revisar la limpieza de los elementos (mantel, cristalería, vajilla, cubertería, etc.) debe comprobar que todo está colocado de forma correcta. Un plato puede estar limpio pero mal colocado, al igual que un cubierto o una copa.

El mantel, bien planchado, sin arrugas, debe estar colocado bien centrado en la mesa, con un muletón o pequeño protector debajo, que evita ruidos y posible daños a la mesa, con los pliegues colocados por el lado interior y con una caída por los lados de un tercio de la distancia del borde de la mesa al suelo.

Los platos siempre deben colocarse partiendo de uno llano, y si se coloca un plato hondo, siempre sobre uno llano, nunca solo un plato hondo. Como base puede colocarse un plato de sitio. Si el plato tiene algún tipo de "logo" o marca, se pone frente al comensal, el logo en la parte superior, al lado de las copas. Si hay platillo de pan y mantequilla, éste se coloca en el lado superior izquierdo de cada comensal.

Los cubiertos, cuchillo con el filo hacia el plato y cuchara con la concavidad hacia arriba en caso de requerirse, en el lado derecho y el tenedor, con las puntas hacia arriba en el lado izquierdo.

Las copas pueden tener diversas colocaciones, aunque la más habitual es desde el centro hacia la derecha, copa de agua, de vino blanco, de vino tinto y de cava o espumante, solo si esta bebida va a estar presente durante todo el servicio.



1. servilleta
2. tenedor para pescado
3. tenedor para plato principal

4. plato de sitio + plato de servicio
5. cuchillo para carne
6. cuchillo para pescado
7. cuchara para sopa
8. plato para pan (con cuchillo untador si hubiera manteca o algún dip)
9. tenedor para postre
10. cuchara para postre
11. indicador de sitio
12. copa para agua
13. copa para espumante (solo si se dispone toda la comida)
14. copa para vino tinto
15. copa para vino blanco

Sistema de colocación de vajilla

INGLÉS	FRANCÉS
cucharas y tenedores con las concavidades y dientes hacia arriba	cucharas y tenedores con las concavidades y dientes hacia abajo para lucir el escudo heráldico
el pan se coloca en un plato a la izquierda del plato principal	el pan es servido tibio envuelto en una servilleta
los cubiertos de postre se colocan por encima del plato principal	los cubiertos de postre son entregados junto con el postre

Servicios de mesa

	CARACTERISTICAS	SE SIRVE POR	VENTAJAS	DESVENTAJAS
EMPLATADO O AMERICANO	<p>Es el sistema más utilizado en eventos. Se emplata en cocina, tal como el chef diseñó y creó el plato.</p> <p>Se dice que su origen data del año 1966 donde el chef Jean-Baptiste Troisgros junto a sus hijos Pierre, Jean y Michel se desempeñaban en la lujosa cocina del Hotel Moderne en Francia. En la misma el servicio de mesa que empleaban era a la rusa o francesa dependiendo de la preparación y el chef consideraba que no podía expresar todo el arte de la cocina en aquellos grandes platillos, ya que ponían todo su empeño en montar bellas creaciones pero luego los clientes lo desarmaban y lo ponían en sus pequeños platos.</p> <p>Fue entonces que Jean-Baptiste pensó en la idea de finalizar los platos en la cocina y traerlos listos a la mesa, con el fin de mostrar "la firma del chef". Esta propuesta agradó a sus hijos y comenzaron con esta propuesta de montar en la cocina. Así comenzaron tímidamente con platos como "Salmón en salsa de acedera" y un "Entrecote grillado de vacuno".</p>	Derecha	<p>Económico porque las raciones son todas iguales.</p> <p>No requiere <i>expertise</i> de parte del personal de servicio</p> <p>Rápido porque se pueden entregar hasta 4 platos a la vez si contamos con plato de sitio</p>	<p>Si el chef no previó que la presentación sea fácil de transportar pone en peligro la estética del plato</p> <p>Habrá que contar en cocina, para grandes eventos, de mesadas calienta platos y gran número de personal runner, denominando así a la persona que asiste al personal de la cocina a agilizar las entregas a los camareros para garantizar que los platos se sirvan a la temperatura adecuada.</p>

FRANCÉS	<p>Su origen data del siglo XVII, y su característica era el disponer de todos los manjares en la mesa antes de la llegada de los comensales, que una vez situados ya en la mesa, el anfitrión se disponía a repartir equitativamente a cada uno de ellos. Este servicio se regía por unas normas aparecidas en 1829 llamadas el “<i>Código Gourmand</i>”. Hoy en día podemos establecer dos definiciones de este tipo de servicio: en Europa se le denomina el transporte del manjar desde la cocina, en fuente o platón, presentando por la izquierda del comensal y acercando los cubiertos de servicio para que disponga de los alimentos en su plato.</p>	Izquierda	<p>Algunos autores manifiestan como ventaja, la confianza que representa el que cada uno pueda servirse lo que desea, evitando restos en los platos y eliminando explicaciones sobre la cantidad que ha de servirse.</p>	<p>Lento porque cada comensal se sirve las porciones.</p> <p>No es equitativo el reparto de los alimentos</p>
INGLÉS	<p>Opera en cierta forma, igual que el anterior. La diferencia estriba en que es el propio camarero quién reparte el manjar en el plato del comensal y de esta forma la distribución del producto es más equitativa.</p> <p>Este servicio lo podemos aplicar en banquetes no muy numerosos y sobre todo si conocemos el nivel profesional de la brigada del restaurante, por lo que no es muy aconsejable en servicios de catering con un volumen importante de servicios y contratación de personal eventual.</p> <p>Es muy utilizado en el servicio de asados</p>	Izquierda	<p>Con un solo desplazamiento, permite transportar la comida para una mesa de banquete de 8 o 10 comensales.</p>	<p>El inconveniente principal es el elevado nivel de cualificación que se precisa del personal de servicio puesto que se debe tener equilibrio, manejo de pinzas con una sola mano, rapidez y colocación de los productos en el plato.</p> <p>Tampoco se preserva la estética de presentación.</p>

<p>MIXTO O GUERIDON (carro de banquetes)</p>	<p>El sistema del servicio mixto o gueridon radica en que se dispone el manjar en fuentes o rechâud desde la cocina, se presenta al comensal y a continuación se apoya en una mesa auxiliar llamada gueridon, cerca de los comensales donde se dispone los alimentos en el plato con la ayuda de un <i>commis</i> o ayudante. El servicio incluye entre sus tareas la de cortar, flambear, pelar y, en general, cualquier tipo de preparación de platos al instante. Podemos decir, que es una pequeña cocina donde se realizan ciertos platos o preparaciones especiales para los clientes. Para poder realizar bien su trabajo un servicio de este tipo requiere contar con cucharas, tenedores y cuchillos de diversos tamaños, tanto para el uso del profesional como para poner al cliente; vajilla con platos de diversos tamaños, cuencos o bols, fuentes, servilletas y mantelitos; un surtido de salsas, especias y aderezos, calentadores, que pueden ser de gas, alcohol y cualquier otro elemento o utensilio que pueda ser necesario para una determinada preparación como jarritas para rociar un flambeado, cucharones y pinzas.</p>	<p>Derecha</p>	<p>Permite un "show" delante del comensal</p>	<p>Lento</p> <p>Requiere de expertise por parte del personal de servicio.</p> <p>Se necesita un salón con mucho más espacio para la disposición del gueridon (uno por mesa)</p>
--	---	----------------	---	---

ES SER LÍDER DE TU VIDA

<p>Se cree que su introducción fue debida a un embajador del Zar en París. La finalidad era comer caliente. La mecánica de este servicio es ofrecer los manjares enteros en el comedor que luego se porcionarán y se servirán en el plato al comensal. En sí, este servicio es una fusión del “trinchado” (cortes efectuados a carnes y aves en general) y servicio en gueridón. Hoy en día, es muy utilizado en el sistema buffet ya que permite la presentación de diferentes carnes, pescados, aves, enteros ya elaborados que, generalmente, un cocinero se encarga de porcionar. Si se trata de un producto caliente conviene tener los materiales adecuados para mantener la temperatura adecuada: Infiernillos, tabla de trinchar caliente de aluminio tratado, planchas de vitrocerámica, etc....</p>	<p>Derecha</p>	<p>Permite un “show” delante del comensal</p>	<p>Lento</p> <p>Requiere de expertise de parte del personal de servicio.</p> <p>Se necesita un salón con mucho más espacio para la disposición del gueridon (uno por mesa)</p>
---	----------------	---	--

CAPACITARTE

Ambientación
Centros de mesa *Es ser líder de tu vida*

El estilo de la ambientación del evento nos queda determinar la estética del centro de mesa.

Las flores tendrán que ser coherentes con el resto de la ambientación pero teniendo especial cuidado en no invadir la mesa con su perfume

Una particularidad que tenemos que tener en cuenta es que no obstruyan la visual de los comensales, ya que no hay nada más molesto que tener que moverse de un lado a otro evitando el centro de mesa para poder mirar a los ojos a la persona que tenemos enfrente.

Es importante en el caso de utilizar flores no se inflexible en cuanto a los gustos florales, sino asesorarse por un diseñador de interiores o florista. Un experto profesional de los arreglos florales va a sugerir diferentes composiciones si les informamos a cerca de los

gustos del cliente. El hecho que al cliente le guste mucho un tipo de flor o planta no significa que vaya a quedar bien en el espacio elegido.

Es cierto que el costo de los arreglos florales es elevado pero no se deberá descartar flores costosas como las orquídeas o las Peonías ya que si bien son más caras tienen mayor presencia escénica y con poca cantidad se resuelven muchos espacios

Debemos aconsejar el uso de colores contrastantes para lograr una armonía visual

Por último es importante consultar con el florista la durabilidad de las flores elegidas ya que algunas variedades requieren ser hidratadas en forma permanente para permanecer intactas y no siempre los arreglos se presentan en envases con agua.

