



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## **MÓDULO 3**

### **Servicios gastronómicos**

#### ○ **Coffee break**

El coffee break un término de origen americano que refiere a una pausa a o receso durante una actividad cuya duración requiera realizar este tipo de descanso. Refiere a un paréntesis en una jornada y podrá realizarse tanto por la mañana como por la tarde, disponiendo de un momento de distensión para relajarse, beber algo, relacionarse con sus colegas, ir al toilette o realizar alguna llamada.

Tendrá que servirse en una sala distinta de la del área de trabajo, preferiblemente en un espacio con luz natural.

La duración de este servicio no podrá ser menor de 15 minutos y no debería superar los 30 a 40 minutos. Será preciso informar con exactitud este dato para evitar atrasos en la consecución de las actividades posteriores.

#### **Montaje**

- Mesa rectangular sobre un lateral del espacio, con presentación buffet, a la que colocaremos muletón, mantel y sobremantel en forma opcional.
- La vajilla se colocará en lugares estratégicos para facilitar el servicio de los comensales y lo ideal es contar con personal asistente para acelerar los tiempos.
- Se aconseja colocar jarras térmicas con indicación del contenido y si fuera posible mesas adicionales con más bocados.
- No olvidar gran cantidad de servilletas de papel.

#### **Menú**

- Café de filtro o en cápsulas
- Té en saquitos de buena calidad
- Leche caliente o en polvo
- Jugos naturales y Gaseosas, Agua mineral con y sin gas.
- Medialunas
- Tartas de rellenos simples
- Finger sándwiches
- Azúcar y edulcorante

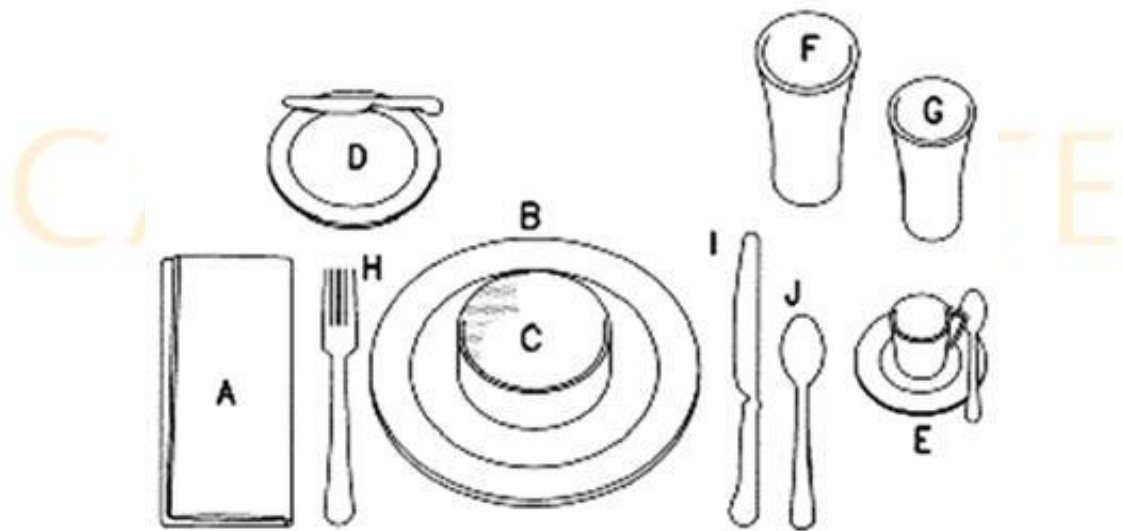
## o Desayunos

Se dice que el desayuno debería aportarnos el 25% de la energía diaria total y el correcto tendría que incluir un lácteo, un cereal y una fruta, considerando entre 3 y 5 bocados por persona.

*“Desayuna como rey; come como príncipe, y cena como mendigo”*

### Montaje

- Mesa buffet donde se exponen todos los bocados y las jarras de las infusiones.
- En algunos casos se expone la vajilla, cubertería y cristalería para el servicio. En otros casos, en forma paralela se colocan mesas de diferentes números de comensales con muletón, mantel, cubremantel y servilletas de tela y la disposición de la vajilla.



- A. Servilleta
- B. Plato
- C. Tazón para cereales (en caso de ser necesario)
- D. Plato para pan y untador de manteca
- E. Plato y taza con cucharita
- F. y G. Vasos para agua y jugo
- H. I. J. Tenedor, cuchillo y cuchara

1. **Desayuno continental:** es la base del resto de los desayunos ya que en menor o mayor medida todos los demás repiten el esquema original de éste.

#### Menú

- Café, té y leche caliente
- Jugos naturales y agua mineral con y sin gas.
- Medialunas y tostadas.
- Panes diferentes harinas
- Queso crema, manteca, mermeladas, miel y dulce de leche, infaltable en una mesa de desayuno argentina.

2. **Desayuno brasilero:** Dentro de las frutas las más utilizadas con la papaya, el açai, coco, guayaba, mango, maracuyá, piña, las cuales ya se encuentran con mucha facilidad en nuestro país.

#### Menú

DESAYUNO CONTINENTAL



- Leche fría
- Frutas frescas y secas
- Jugos tropicales
- Quesos y fiambres

3. **Desayuno americano** se compone del desayuno continental más el desayuno brasilero, incorporando bebidas y comidas adicionales.

Una aclaración muy importante a la hora de servir los *yogurts*, si contamos con mesas buffet, es presentarlos en sus envases originales sobre bols con hielo para mantener la temperatura adecuada y garantizar la no proliferación de bacterias.

#### Menú

DESAYUNO CONTINENTAL



- Cereales
- Huevos revueltos
- Panceta ahumada frita
- Salchichas
- Waffles
- Pancakes
- Yoghurts

4. **Desayuno danés:** se compone del desayuno continental más bebidas y comidas adicionales como las típicas masas de manga muy mantecosas.

#### Menú

DESAYUNO CONTINENTAL



- Arenques
- Quesos Gouda y Emmenthal
- Panes de harina integral
- Huevos pasados por agua
- Galletas

5. **Desayuno vienés** que se compone del desayuno continental mas una especie de bollo de pan relleno de pasas, naranja o limón, embutidos, tortas, budines y se completa con chocolate como infusión.

#### Menú

DESAYUNO CONTINENTAL



- Semmeln
- Tortas
- Embutidos
- Chocolate como infusión

**6. Desayuno Filipino:** Compuesto de frutas locales, especialmente el mango, arroz es la mejor opción, y pequeñas salchichas que, cuando están fritas con sal y ajo se conocen como *sinangag*. Las *sinangag* se sirven con huevo, carnes y alubias.

#### Menú

- Frutas
- Arroz
- Sinangan con carne, alubias y huevo

**7. Desayuno Escocés:** muy parecido al desayuno inglés e irlandés, aunque tiene un elemento adicional: el inconfundible *haggis*. ¿De qué se trata? Corazón, hígado y pulmones de oveja picados y cocinados con avena, cebolla, grasa, especias y caldo. Todo acompañado de *bacon* y huevos fritos.

- Haggis
- Bacon
- Huevos fritos

#### 8. Desayuno Hindú

- Papas asadas con romero
- Tofu indio
- Salchichas vegetarianas
- Tostadas con pimienta picante

#### 9. Desayuno Argentino

##### Menú

- Mate o mate cocido
- Facturas
- Pan con manteca

- ➔ Dulce de leche
- ➔ Galletitas o bizcochitos de grasa

### ○ **Brunch**

Según citan Alicia del Carril y Elisa Gill en su libro “Cómo organizar eventos exitosos y fiestas inolvidables”, esta palabra de origen inglés se ha instalado en las culturas de las grandes ciudades del mundo: Nueva York, Londres, Madrid, Berlín. En la Argentina, a diferencia del resto del mundo, donde se habla del brunch hace más de un siglo, es una tendencia nueva, algo sofisticada.

El *brunch* es una combinación de desayuno y almuerzo (breakfast + lunch), que surgió en los Estados Unidos entre los granjeros de *Middle West*, quienes, para no quedarse sin el desayuno, resolvieron juntas ambas comidas luego de participar de la misa dominical. Si bien acá se intentó imponerlo sin mucho éxito los domingos, repitiendo la tradición anglosajona, los *yuppies* finalmente lo introdujeron como un evento empresarial para los días hábiles, combinando el desayuno de trabajo con el almuerzo de negocios. Igualmente, no ha prosperado debido a las diferencias culturales.

Se sirve a partir de media mañana, de 10 a 13 y hasta las 15 horas.

### **Montaje**

- Se trata de una reunión informal con un servicio de mesa *buffet* o mesa americana donde los invitados se acercan a servirse a una mesa principal todas las veces que lo deseen, para luego tomar asiento en las mesas periféricas.
- Los menús son generosos en cantidad y calidad, combinando servicios propios del desayuno, con bebidas y platos de mayor consistencia, propios de un almuerzo.
- Muchos de los platos se preparan en el momento o se mantienen calientes durante todo el evento.

### **Menú**

Se trata de una combinación de desayuno y almuerzo y, considerando que se trata de un servicio nacido en EE.UU, la base de desayuno sobre la que trabajaremos será el americano. Podremos optar por algunas de las siguientes opciones...

- ➔ Agua mineral y saborizadas

- Jugos de frutas
- Cafè, tè
- Vinos blanco y tinto, espumantes, licores
- Bloody Mary
- Yoghurt
- granola, cereales
- panes, bizcochos, croissants
- frutas frescas y secas
- Mermeladas
- pancakes, tortas y tartas
- panes, tostadas
- huevos y omelettes
- fiambres, embutidos, ahumados
- Carne vacuna o de cerdo
- Pastas y arroces
- verduras grilladas, papas asadas
- huevos benedictinos
- pastas
- licores

#### ○ **Almuerzo**

Se presentan dentro una jornada integral de trabajo motivo por el cual hay que tener especial cuidado con el tipo de alimentos a servir ya que los participantes deberán seguir trabajando y no podemos brindar una comida que les resulte pesada.

#### **Pasos del Menú**

- Entrada
- Plato principal
- Postre
- Café

#### **Montaje**

- Se trata es un servicio de más corta duración que una comida nocturna
- Deberemos consultar expresamente con el cliente si decide incluir o no bebidas alcoholicas.



○ **Teanner**

En Inglaterra, durante el siglo XVIII, había dos comidas fuertes, el desayuno y la comida, que se servía entre las 8 y las 9 de la noche. El tiempo que separaba una y otra comida era excesivo, lo que llevó a la gente a comer algo a media tarde. Para soportar el ayuno, la duquesa de Bedford (1788-1861), pedía que a las 5 le sirvieran una taza de té con un bocadillo; esta costumbre la llevo a su invención: el té de las cinco como reunión social, ya que empezó a invitar a sus amigos para que compartieran con ella una taza de té, un sándwich, algo dulce y agradable conversación. Otras damas la imitaron rivalizando en la presentación de los alimentos y en el nivel de los invitados que lograban convocar.

En la Inglaterra de hoy, aquellos que almuerzan no necesitan comer algo a las cinco.

En realidad un inglés toma té a toda hora, para descansar, para pensar, para levantar el ánimo, para compartir un momento con alguien...

El *teanner* o *high tea* es una reunión surgida del deseo de hacer un té tardío, que a la vez sea una comida temprana.

Se invita entre las 6 y las 7 de la tarde. El *teanner* reúne elementos de las dos comidas que sintetiza: tea + dinner (té + cena).

**Menú clásico**

- Variedad de té
- Finger sandwiches
- Tartas y tortas
- Scons, Plum cakes
- Mermelada y manteca

**Menú vanguardista**

- Variedad de té caliente – barras de té helado
- Smoothies
- Finger sandwiches – Scons – wraps
- Mini cakes y mini pies
- Macarons - cookies

○ **Cocktail**

El *cocktail* constituye un evento de mayor amplitud en comparación con los enumerados precedentemente. Se puede organizar un *cocktail* para celebrar un

aniversario, un homenaje o el fin de año laboral, para acompañar el lanzamiento de un producto, la inauguración de una exposición, la entrega de premios o distinciones, la apertura de nuevas oficinas, un nuevo proyecto, una despedida, el traslado de ejecutivos a otros países o regiones

Una de las características de este tipo de evento es que se puede convocar mucha gente en espacios reducidos ya que se permanece de pie.

La hora de inicio del cocktail es entre las 19 y las 20 horas y su duración, variable.

### Montaje

- Un *cocktail* con servicio de mesa *buffet* se denomina recepción, servicio gastronómico que se presenta previo a una comida formal.
- Los lugares elegidos para llevarlo a cabo pueden ser la misma empresa, un hotel, un salón, una residencia particular, un barco, un club o cualquier otra locación menos clásica.
- Los anfitriones reciben a los invitados cerca de la entrada durante la primera media hora, y luego queda otra persona cumpliendo esa función, mientras ellos pasan a la sala. Los invitados permanecen de pie, aunque puede hacer mesas de apoyo y algunas sillas, sillones o livings para que una parte de ellos tome asiento. Se puede organizar un bar o varias barras, para que los invitados se acerquen a pedir las bebidas, que podrán ser alcohólicas como whisky, gin, jerez, vino blanco, tinto o espumante, no alcohólicas como gaseosas y jugos y tragos o *cocktails*, en caso de contar con un barman profesional.
- Los mozos sirven los bocados denominados *finger foods* en pequeñas bandejas o platos que sostienen con la mano derecha, mientras que con la izquierda ofrecen servilletas de papel pequeñas, a cada uno de los invitados. Otros mozos se ocupan del servicio de bebidas. Es necesario retirar con frecuencia los vasos, y las servilletas para no dar un aspecto de desorden y suciedad, a este acto se lo denomina desbarace.
- Tradicionalmente no se servían platos de comida, pero dado que en la actualidad los cocktails se extienden muchas veces hasta pasadas las 22, después de los bocaditos y canapés se ofrece alguna cazuela para comer de pie, como una cazuela, para lo cual se dispone de una o más mesas grandes que oficiarán como islas o estaciones.

### COCKTAIL CORTO

- ✓ Entregas de diplomas
- ✓ Desfiles
- ✓ Despedidas de funcionarios

✓ *Vernissage*

### **COCKTAIL MEDIANO**

- ✓ Inauguración de plantas, oficinas o locales
- ✓ Ceremonias civiles
- ✓ Fiestas religiosas
- ✓ Lanzamientos de productos

### **COCKTAIL LARGO**

- ✓ Actualmente en desuso

Corto	6 a 8 bocados – 50 minutos a 1 hora
Mediano	8 a 12 bocados – 1 a 2 horas
Largo	20 a 25 bocados – más de 3 horas

#### ○ **Vino de honor**

El vino de honor es un evento mucho más sencillo que un *cocktail*, sobre todo para presupuestos acotados y cuya dimensión no supone una prolongación que justifique un servicio de catering extendido.

Son eventos breves, de no más de una hora de duración que acompañan otras más importantes, donde los invitados se acercan a saludar y realizar solo un brindis.

Puede ofrecerse al finalizar una conferencia, en un homenaje, o para acompañar una *avant premiere*.

#### **Montaje**

- Se presenta una mesa central con mantel y arreglo floral, se ofrece una limitada variedad de bebidas, en general vino tino, blanco o espumante, jugos o gaseosas, acompañados por unos pocos bocaditos salados, No más de 4 por persona.
- No se prevé ningún tipo de tragos ni whisky.
- El servicio puede estar a cargo de mozos que bandejen las bebidas y bocados, que serán finger foods, o directamente en una mesa central.

- Los invitados permanecen de pie, en ocasiones alrededor de la mesa. Se podrán distribuir, al igual que en el cocktail, algunos asientos para gente mayor.

## ○ Buffet

El *buffet* es un servicio gastronómico de carácter informal en donde se dispone una gran mesa con los alimentos, preferentemente en el centro del salón a los fines de garantizar una buena circulación alrededor de la misma ya que se trata de un *self service*.

Junto con la disposición del tipo de buffet, debemos pensar en cómo vamos a ubicar a los invitados, dado que comerán sentados y vamos a armar mesas.

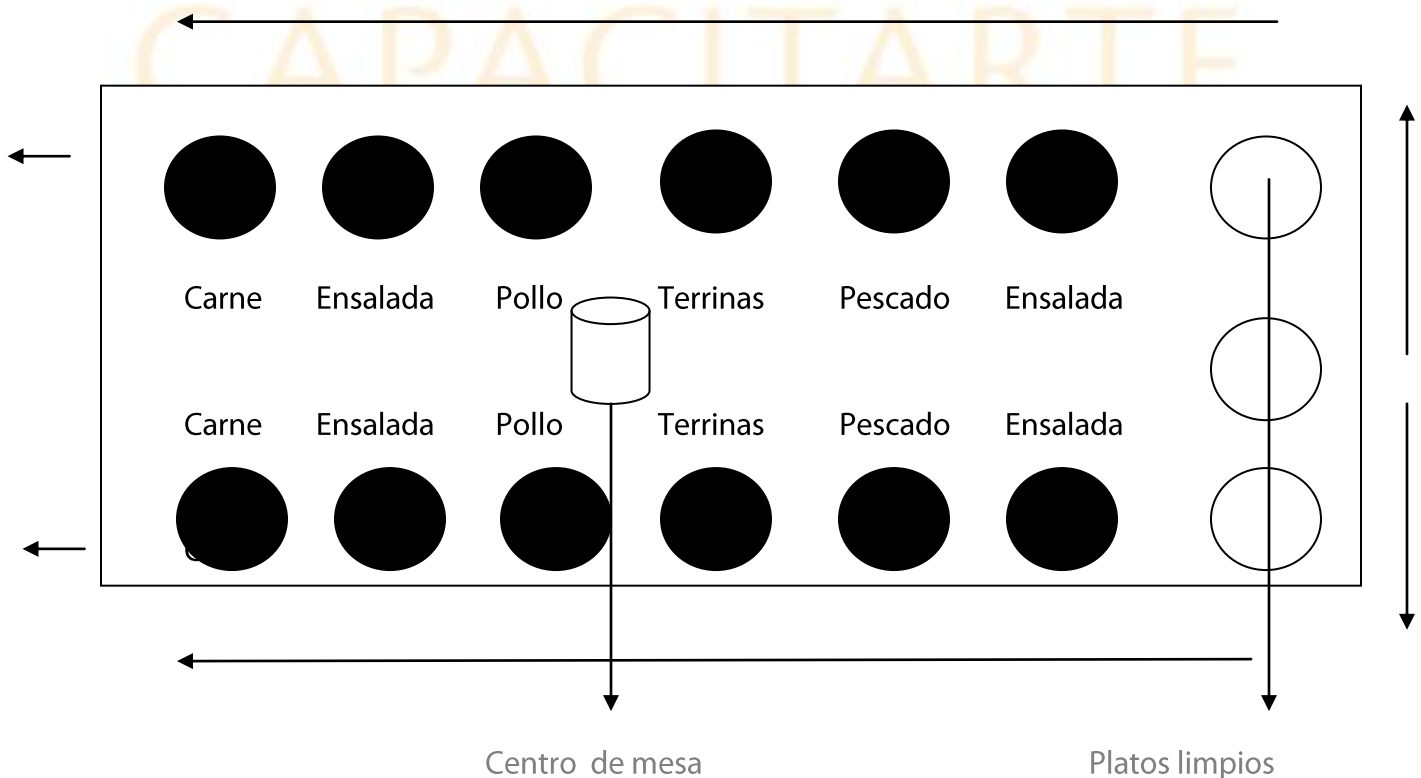
Debemos entonces calcular el espacio que ocupará la mesa en la que presentamos las fuentes y el que ocuparan las mesas y las sillas para comer, sin olvidar el espacio libre para poder circular llevando los platos servidos en la mano y para que circulen los mozos.

### Montaje

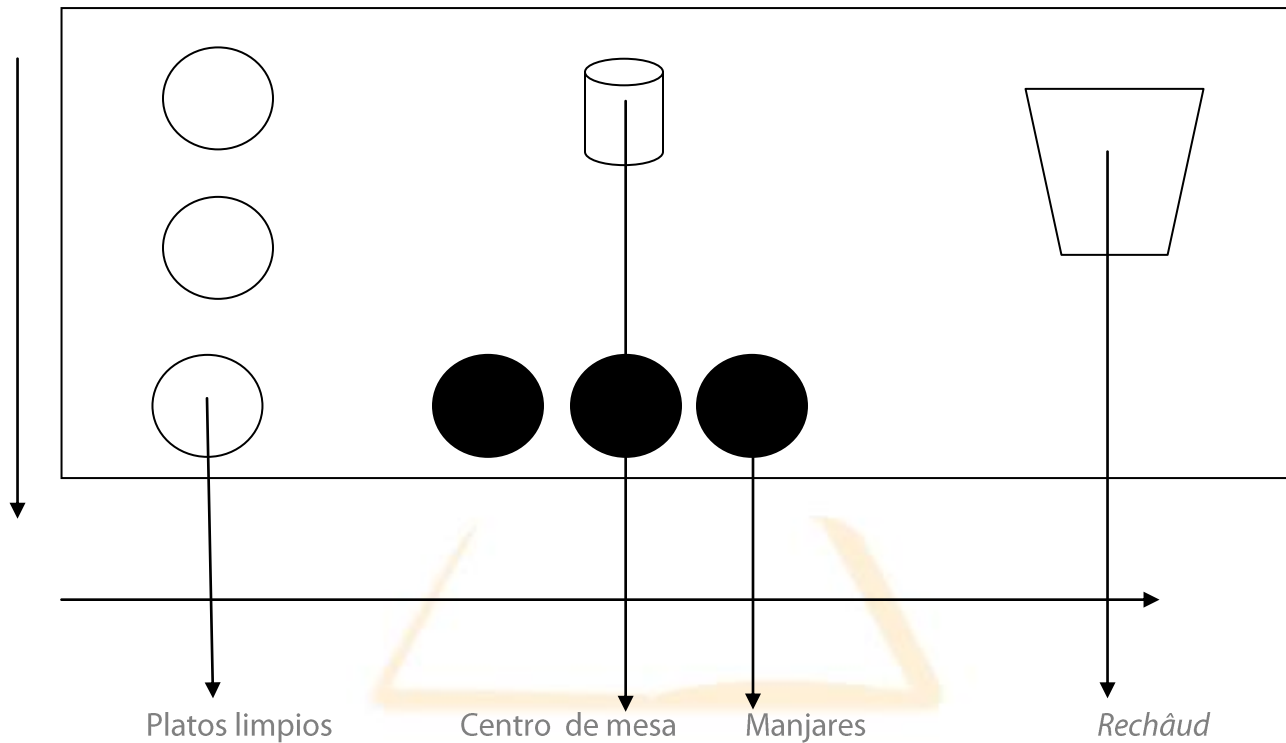
- Puede tener forma cuadrada, rectangular o de herradura (las de herradura permiten usar los brazos para colocar los platos limpios)
- Debe ser sólida y estable, ya que deberán soportar cierto peso
- Idealmente no debe estar apoyada sobre la pared ni cortinado, sino en un espacio central. En caso que esto no sea posible, deberemos colocarla con cierto espacio permitiendo así que el personal puede circular por detrás para servir a los invitados o para retirar las fuentes de aspecto desprolijo y reponerlas por otras acomodadas. Si no disponemos de los 90 cm que hacen falta para que el personal se desplace por detrás de la mesa buffet, todas las tareas de mantenimiento se hacen por el frente y la mesa se ubica armada a una pared.
- Frente a la mesa buffet se debe dejar el mayor espacio posible para facilitar la circulación y permitir que la gente se puede servir cómodamente.
- Para que se luzca la presentación del buffet, las fuentes deben estar decoradas y los alimentos deben lucir frescos y apetitosos.
- Se cubrirá la mesa con un mantel o en algunos casos sobre mesas transparentes
- Una tendencia es trabajar con mesas antiguos y diferentes presentaciones
- Si la mesa está sobre una pared, el mismo debe estar por delante hasta el piso y por detrás más corto para que personal que circula no se enganche y tropiece.
- Deberá estar decorada con un importante arreglo floral y, si les gusta, con candelabros con velas

- Durante toda la comida y hasta el último momento, la presentación de las fuentes debe estar prolija y estética, nada estimula menos el apetito que tener la impresión de estar frente a sobras.
- Si el buffet es frío y caliente, sobre el extremo izquierdo de la mesa se presentaran primero las fuentes de la comida fría, y en el extremo derecho los *rechâuds* con la comida caliente.
- Mientras los comensales se están sirviendo la comida caliente, el personal debe retirar de las mesas los platos que utilizaron para comer la comida fría.
- Una vez que los invitados terminaron de servirse, tantas veces como lo deseen, se retiran todas las fuentes de comida salada antes de servir los postres.
- Mientras los invitados se están sirviendo los postres, el personal debe retirar de las mesas los platos sucios, los platos de pan y los saleros y pimenteros.
- Cuando los invitados terminaron de servirse las veces que lo deseen, se retiran los postres de la mesa *buffet*.
- Si no necesitamos sacarla, esta debe quedar limpia conservando su mantel, arreglo floral y velas.
- El cálculo de comida por comensal es de 1,200 kg.

### CÓMO CIRCULAR Y SERVIRSE DE UNA MESA BUFFET CON LOS MANJARES EN ESPEJO Y DOBLE CIRCULACIÓN



## CÓMO CIRCULAR EN UNA MESA DE CIRCULACION SIMPLE



### Tipos de Menú

- Froid
- Caliente
- De mar
- De campo
- Mixto

### ○ **Drunch**

Es la combinación de *dinner* + *lunch*, es decir, comida y cena, una merienda más abundante, una excusa para disfrutar una buena barra de tragos.

Se trata de un picoteo, un poco más abundante que una merienda y algo menos copioso que una cena. Es una comida intermedia que no resulta pesada para irse a dormir, o que da fuerzas para seguir unas cuantas horas despierto tomando unas copas.

### **Menú clásico**

- Tapas
- Sandwiches
- Tablas de quesos y fiambres
- Vino
- Cerveza
- Barras de Tragos
- Jugos

### ○ **Comidas formales**

El término formal refiere específicamente a la asignación de sitio en la mesa. Es uno de los servicios gastronómicos más utilizados en los eventos sociales, en grandes espacios, con una duración mínima de 5 horas donde todos comensales van a comer la misma comida y tomar los mismos vinos, usualmente también se la denomina, por definición, banquete.

### **Pasos del Menú**

- Recepción
- Entrada
- Plato Principal
- Postre
- Mesa de postres
- Fin de fiesta

### **Montaje**

- La recepción es un servicio de *cocktail* con la incorporación de mesas buffet, es decir que combina el bandejeo con *self service*.
- La tendencia actual es presentar estaciones conceptuales y barras de bebidas.

### **Menú**

- Entrada: Un plato frío, con sabores más suaves que el plato principal
- Plato principal: carnes rojas o blancas, con guarniciones adecuadas al sabor principal.
- El postre se puede suprimir si la mesa dulce que presentaremos después contiene alguno de sus elementos.

- Torta alegórica junto con la copa para proceder al brindis.
- Fin de fiesta: pizza con cerveza, o perrito de calor con leche con medialunas

### Duración de los servicios

Recepción	30 a 40 minutos / máximo 1 hora
Entrada	30 minutos
Plato Principal	30 minutos
Postre	30 minutos
Mesa de postres + torda y brindis	30 a 40 minutos
Fin de fiesta	30 minutos

### Cálculo de cantidades

Recepción	4 a 6 bocados (100 gramos)
Entrada a postre	630 gramos
Mesa dulce	120 gramos
Torta	50 gramos
Fin de fiesta	100 gramos

#### ○ **Cena de gala**

La cena de gala es un evento de gran distinción que conlleva una dinámica y protocolo de los que nos ocuparemos en el módulo siguiente pero que principalmente presenta un menú más sofisticado que la comida formal y dress code, es decir la indicación de vestimenta expresada la invitación

#### **Pasos del Menú**

- Amuse bouche



- Entrada
- Plato Principal
- Postre
- Café y habanos

○ **Asado**

Para que un asado sea considerado elegante tenemos que contar con un agradable lugar donde podamos instalar la mesa “a la sombra” pero en contacto con el verde.

La decoración de la mesa es la que, con la originalidad y la calidad de los elementos, va a marcar el nivel de esta comida tan particular.

**Montaje**

- Individuales de material rustico, o de un género más delicado con algún bordado con alusiones al campo.
- Centro de mesa fresco y colorido de flores y ramas rústicas; o composición con frutas.
- Platos de sitio de madera, vidrio, loza, peltre o artesanales.
- Platos para pan de estos materiales o pequeños cestos.
- Platos podrán ser de loza, nunca de porcelana y menos de madera.
- Cubiertos de líneas simples, utilizando cuchillos de corte para la carne, que podrán tener mangos de plata, alpaca, madera, hueso o algún material rustico.
- Copas de cristal o de líneas más simples e incluso de color y para el agua se podrán usar vasos de vidrio.
- Platos de postre, bowls o platos con forma de riñón para servir ensaladas.

**Pasos del Menú**

- Recepción
- Entrada
- Plato Principal
- Salad Bar
- Postre
- Mesa dulce
- Fin de fiesta

○ **Mesa dulce**

La tendencia es utilizar bocados *finger* desterrando las clásicas tortas que no permiten mantener un aspecto prolijo durante todo el servicio

**Menú**

- Crema chantilly, cremas *patisserie*, tanto de vainilla como de chocolate o saborizadas como al limón o la naranja
- Chocolates en diferentes texturas y sabores combinando choco blanco, con leche y amargo en todas sus intensidades
- Frutas de estación en diferentes presentaciones
- Dulce de leche.

