



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## **MÓDULO 5**

### **Servicio de catering**

#### **Sistema de contratación de bebidas**

Uno de los temas que genera más inquietudes al organizar un es calcular mal las bebidas que se servirán (de menos o de más).

Esto no es una ciencia exacta y depende de muchos factores, ya que deben tenerse en cuenta ciertas variables: la cantidad de invitados, la duración del evento, la época del año, si es una fiesta de día o de noche, la proporción mujeres-hombres, y el tipo de catering que se servirá.

Al solicitar un presupuesto de catering las bebidas alcohólicas no están incluidas, y esto lleva a preguntarse si es más conveniente adquirirlas aparte, o si por el contrario es preferible sumarlas al servicio y reunir todo en un solo proveedor.

En la cotización general de la parte gastronómica habitualmente están incluidas las bebidas sin alcohol: agua mineral con y sin gas, y al menos dos tipos y sabores de gaseosa (por ejemplo una bebida cola y otra lima-limón, tanto en su versión light como en la tradicional).

Respecto a las bebidas alcohólicas, generalmente se manejan tres opciones:

- Presupuestadas o incluidas dentro de un precio global
  - A botella descorchada
  - Aportadas por el cliente
- **PRESUPUESTADAS O INCLUIDAS DENTRO DE UN PRECIO GLOBAL** (suministradas por el servicio de catering)

Delegar la provisión de los vinos y el espumante, en el servicio del catering tiene algunas ventajas, como asegurarse de tener una cantidad suficiente para que no falte en ningún momento. Las empresas suelen llevar cajas de más, para tener la tranquilidad de que hasta el final del evento los invitados contarán con bebidas disponibles. Además, el precio de la bebida incluirá también ocuparse de la compra y traslado, aspectos de los que en deberá hacerse cargo el cliente, si prefiere adquirir el vino por su cuenta. La empresa de catering se encargará también del enfriamiento, la provisión de hielo y suministro de las copas adecuadas para cada bebida. Esta opción podría ser un poco más cara que si el cliente llevara las bebidas por su cuenta. Por otra parte los servicios de catering ofrecen una limitada variedad de marcas de vino y espumante y a veces no contempla la marca que desean consumir en el evento los clientes. Y por otra parte, al

ser el servicio de catering e que aporta las bebidas, suele generar recelo en el cliente que los mozos escatimen en el servicio para que los invitados consuman menos cantidad.

- A BOTELLA DESCORCHADA

Si bien es la empresa de catering la que se ocupa del servicio, en el sistema a botella descorchada, cobran un precio fijo por total de botellas descorchadas en el evento, una vez decidido, por supuesto, marcas y variedades. Este sistema brinda también por supuesto la tranquilidad de que no van a faltar bebidas. Pero esta elección trae aparejada una necesidad de mayor control por parte del organizador del evento o del cliente ya que hay que supervisar que en el transcurso del evento no se vayan descorchando una cantidad mayor de botellas de las que realmente se consuman. Por otra parte en esta opción se paga solo por lo que se consume, lo que pudiera ser una ventaja o desventaja dependiendo del grado de ingesta de los invitados, situación que en el primer caso absorbe el catering.

Por supuesto el enfriamiento, provisión de hielo, y suministro de las copas adecuadas para cada bebida también es contemplado por el catering.

- APORTADAS POR EL CLIENTE RECEPCION DE MERCADERIAS<sup>1</sup>

Muchas veces los clientes piensan que el gasto va a ser mucho menor si ellos aportan la bebida al evento. En algunos casos porque cuentan con muchas cajas de obsequios acumuladas por años y en otros porque tienen la posibilidad de conseguir la bebida por consignación.

En el primer caso, no es lo más aconsejable ya que el cliente puede desconocer el estado en el que se encuentran las botellas, si tiene la misma cantidad por variedad que se va a necesitar durante el evento, además de tener que ocuparse del traslado de las mismas.

En el segundo caso, de las bebidas en consignación, hay empresas que permiten al cliente comprar cajas y devolver pasada la fecha del evento las bebidas sobrantes. Hay que advertirle al cliente que para efectuar la devolución de la bebidas no consumidas, éstas tendrán que estar en perfecto estado de conservación, lo que a veces no sucede ya que el enfriado de las botellas suele dañar las etiquetas. Por otro lado la devolución se realiza por caja cerrada con lo cual si de una caja se utiliza solo una botella, no podrá devolverse.

Por otra parte en estos casos los servicios de catering suelen cobrar descorche, que es un monto fijo que contempla tanto el servicio de camareros, hielo y cristalería, como la reposición en caso de rotura; lo que en sumatoria encarece el precio final del cálculo de bebida alcohólica por invitado.

---

<sup>1</sup> [www.eventoplus.com.ar](http://www.eventoplus.com.ar)

## **Barras de tragos**

Lo más aconsejable es que la contratación se realice directamente a un especialista en el tema, hay en el mercado numerosas opciones de barras nacionales o importadas que podrán complacer a todos los invitados y sorprendernos con propuestas creativas hechas a medidas del evento.

## **Cálculos**

### **Bebidas sin alcohol (agua, gaseosas, jugos)**

En eventos cortos, de hasta 5 hs. de duración, se calcula 650cc por persona. En eventos largos, de 8 hs. (como por ejemplo una boda o un cumpleaños de 15), se calcula 1 litro por persona.

Si el evento se lleva a cabo de día, en épocas calurosas, o con mayoría de invitados menores, es aconsejable agregar algunas botellas más.

### **Vinos**

En eventos cortos, se calcula que los hombres beberán aproximadamente 300 cc y las mujeres 200 cc. Es decir, una botella cada 4 personas.

En eventos largos y/o con cena formal, se calcula una botella cada 2 invitados adultos. Si bien no nos vamos a ocupar de maridaje, es decir la combinación natural entre una comida y la bebida que mejor la acompaña de modo tal que ni la comida tape los sabores de la bebida ni viceversa, podemos decir que si la comida principal del evento es asado se sugiere aumentar la proporción de vino tinto, ya que este acompañará la comida principal.

Si el evento fuera al aire libre y/o si hubiera una entrada de quesos y fiambres conviene agregar algunas botellas de cerveza.

### **Espumantes**

Si únicamente se consumirá espumante para el brindis, se calcula que 1 botella rinde entre 7 y 8 copas (dependiendo del estilo de la copa). Lo ideal es calcular no más de 6 copas.

Si el servicio de espumante es libre durante toda la noche (recepción, comida y brindis), se estima 1 botella por adulto.

## Tragos

Para realizar *cocktails* y tragos, se calcula el rendimiento de la siguiente manera:

- Vodka: 20 medidas por botella
- Ron: 20 medidas por botella
- Tequila: 25 medidas por botella
- Whisky: 15 medidas por botella (es recomendable comprar 2 litros cada 100 invitados)
- *Baileys*: 15 medidas por botella
- Ginebra: 18 medidas por botella



## Programas de cocción

**COCINO Y SIRVO – *cook & serve*** es el programa más utilizado en restaurantes y servicios de catering para pocos comensales y para los servicios de asado

**COCINO Y MANTENGO – *cook & hold***, utilizado para realizar la cocción en el establecimiento y mantener en una determinada temperatura para luego, si se requiere, poder transportar

**COCINO Y ENFRIO – *cook & chill***, utilizado para mantener los servicios en casos de muchos comensales. Sabemos que el frío es el sistema más antiguo para conservar la comida. Una vez cocinados los alimentos, si no son consumidos inmediatamente, la calidad y sus nutrientes se perderán debido a la proliferación bacteriana que causa el envejecimiento de los alimentos.

- **COCCIÓN**
- **ABATIMIENTO** (reducción rápida de la temperatura en el centro de las comidas cocidas, de 70°C a 3°C, en a lo sumo 90 minutos, o bien de 70°C a -18°C en 240 minutos, en el caso de un proceso de congelación)
- **CONSERVACION** (en entorno refrigerado por un periodo a lo sumo de 5 días)
- **REGENERACION Y DISTRIBUCION** (hornos de convección vapor en 7-10 minutos según el espesor de las comidas)

Es ser líder de tu vida

## Métodos de cocción

La cocción es un proceso por el cual los alimentos experimentan cambios físicos, químicos o biológicos con la ayuda del calor. Estas alteraciones pueden observarse en su textura, composición química, sabor y valor nutritivo con el objetivo de hacerlos más digeribles, apetecibles, nutritivos y saludables debido a la destrucción de agentes patógenos y microorganismos.

Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza:

- Cocción en medio seco
- Cocción en medio líquido o húmedo
- Cocción en medio graso y
- Cocción mixta o combinada (agua y grasa)

Dentro de esta clasificación de métodos de cocción existen varias técnicas que proporcionarán diferentes resultados a los alimentos cocinados.

### Cocción en seco, cocción en medio aéreo o por concentración

- Al horno (asar, a la sal, papillote, entre otros)
- A la plancha
- A la parrilla
- Gratinar
- Al vacío
- Baño maría

### Cocción en medio líquido o húmedo

- Hervir
- Blanquear o escaldar
- Escalfar o pochar
- Cocción al vapor
- Cocción en caldo blanco

### Cocción en medio graso

- Freír
- Rehogar y sofreír
- Saltear
- Dorar



## Cocción mixta o combinada

- Guisar
- Estofar
- Brasear

### Método en seco, en medio aéreo o por concentración:

- **Al horno**, que puede ser simplemente **asar, a la sal o en papillote**. Cocinar **a la sal** conserva los nutrientes del ingrediente que se cocina, y contrariamente a lo que se supone, cocinar a la sal no proporciona un plato salado, ya que el pescado, la carne o lo que se cocine, absorberá la cantidad de sal justa y necesaria. Es una cocción muy favorable para las dietas porque no necesita de grasas ya que los alimentos se cocinan en su propio jugo.
- La cocina a la sal está vinculada a la zona mediterránea y a las zonas con abundancia de sales marinas.
- Las piezas que se cocinan deben estar lo más enteras posibles y por ejemplo en el caso de los pescados no es necesario descamarlos ya que una vez cocido, se romperá la costra de sal y se retirará la piel para encontrar la carne jugosa.
- La cocción **en papillote** consiste en envolver los alimentos en papel aluminio y cocinarlos a temperatura media. Este tipo de cocción ofrece un resultado muy sabroso ya que los alimentos se cocinan en su propio jugo y con el vapor que desprenden no requieren del agregado de grasas.
- **A la plancha**, consiste en cocinar con grasa en una plancha estando la pieza en contacto directo con el calor, dorándose en la superficie y cocinándose en el interior a medida que penetra el calor.
- **A la parrilla**, es un método de cocción también conocido como parrillada, asado o barbacoa donde la utilización del carbón aporta sabores ahumados.
- **Gratinar** es una técnica de cocción que se realiza sobre algunas preparaciones como macarrones, lasaña, canelones, pizza. Se trata de brindar calor a la parte superior de un plato preparado, añadiendo quesos o pan rallado, para obtener una corteza dorada que a su vez protege el interior dejándolo jugoso. También se puede considerar el concepto de gratinar sobre una tarta de frutas con *crumble* que es una combinación de manteca, harina y azúcar, o sobre sabayón, o crema catalana.
- **Al vacío**, es un sistema de producción de alimentos que se realiza introduciendo todos los ingredientes en una bolsa en la que se realiza el vacío y se sella. Posteriormente se somete a tratamiento de calor en un medio húmedo o líquido con temperatura controlada que pueden ser hornos de convección, vapor, baños



maría termostáticos, vaporieras o autoclaves. La técnica del vacío aplicada a la cocina permite mejorar la calidad organoléptica de muchas materias primas y ayuda a mejorar la seguridad alimentaria.

- **El baño María** consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar dentro de otro recipiente mayor que contiene agua, éste se lleva al fuego y es el agua el hilo conductor que dará calor indirecto al contenido del recipiente de menor tamaño, cocinándolo de forma homogénea. El baño María se puede realizar sobre fuego directo o al horno.

### Cocción en medio líquido o húmedo

- **Hervir** es uno de los métodos más utilizados y antiguos. Consiste en cocinar un alimento mediante la introducción en un medio líquido, ya sea agua o caldo, durante un determinado tiempo, según el alimento a cocinar
- **Blanquear** es una cocción corta en abundante agua hirviendo que permite que, especialmente las verduras mantengan sus valores nutritivos ya que la cocción se detiene mediante la utilización de un baño de María invertido, es decir sumergiéndolos después de un par de minutos en agua helada
- **Pochar** es cocinar un alimento en un medio líquido a una temperatura inferior al punto de ebullición
- **Cocción al vapor** consiste en cocinar los alimentos a través del vapor de un medio líquido sin entrar en contacto. Se utiliza un recipiente tipo rejilla o vaporiera que puede ser de metal o la tradicional de bambú.
- **Cocción en caldo blanco** es un método que se realiza en un medio rico en ácido y almidón, por lo tanto, el caldo blanco se hace con una mezcla de agua, harina y zumo de limón.

### Cocción en medio graso

- La **fritura** es una de las formas más rápidas y sabrosas de cocinar, aunque no la más saludable. Consiste en sumergir los alimentos en una materia grasa caliente, a una temperatura muy superior a la que cocina el agua. La materia grasa puede ser aceite o la conocida grasa de pella.
- **Rehogar y sofreír** son dos métodos cuya diferencia radica en la temperatura. En general ambos métodos se aplican a las verduras antes de continuar con otra preparación, por ejemplo un guiso, o una salsa. Si bien muchas veces se consideran como sinónimos, vale la pena aclarar que para rehogar se puede utilizar una sartén previamente calentada a la que se le agrega el medio graso y luego los ingredientes mientras que para sofreír los alimentos se tratan del mismo modo pero se cocinan a fuego lento. Sofreír significa poco frito.

- **Saltear** es un método de cocción en medio graso en un recipiente amplio para que los ingredientes no se superpongan. Es muy utilizado en la cocina oriental. Para hacer un salteado también hay que tener en cuenta que el tiempo de cocción es corto, por lo que los ingredientes deben estar troceados o ser pequeños, es importante que si se mezclan distintos ingredientes, todos tengan el mismo tamaño, y si unos tardan más que otros en hacerse, empezar con los que necesitan más tiempo de cocción y después ir incorporando el resto.
- **Dorar** es un método que se aplica a todo tipo de alimentos, en general utilizando un poco de grasa como aceite de oliva o manteca que proporcionan sabor y humedad. También se pueden dorar alimentos sin añadir materia grasa, generalmente cuando son alimentos que ya la poseen en su composición y exudan.

### Cocción mixta o combinada

- El **Ragú o Ragout** es un guiso que se elabora con carne y vegetales, pero que también se puede hacer con aves, pescados o verduras únicamente. Es una elaboración tradicional italiana y tiene como particularidad que sus ingredientes están cortados en trozos pequeños que primero se saltean para dorarlos y concentrar sus jugos, se aromatiza, se añade caldo y se expone a una cocción prolongada a fuego lento y con el recipiente tapado.
- **Estofar** consiste en utilizar piezas de carne enteras, deshuesadas o troceadas que necesitan una cocción larga para que resulten tiernas, inmersas en caldo o jugos de cocción en recipientes tapados para evitar la evaporación
- **Brasear** según la R.A.E. se define como dos métodos de cocción, uno es asar ciertos alimentos sobre la brasa y el otro, guisar un alimento en su propio jugo a fuego lento. En términos culinarios brasear consiste en una técnica combinada, que se compone de dos pasos cocinando primero el alimento, generalmente en piezas grandes en una grasa o aceite para dorar la superficie y crear la concentración de los jugos, y se termina la cocción por medio húmedo con la incorporación de líquido, caldo, agua o algún vino o licor en pequeña cantidad, lo que lo diferencia básicamente del guiso o estofado, así como las verduras cortadas en *mirepoix*, es decir en dados pequeños, que aportarán aromas y sabores. Esta última cocción se realiza a fuego lento y por un tiempo prolongado.

## Transporte de alimentos

Para garantizar un eficiente y seguro transporte de alimentos es importante tener en cuenta tres aspectos:

- ✓ Temperatura
- ✓ Materiales
- ✓ Higiene

Los vehículos deben ser refrigerados y habilitados por el organismo correspondiente. El estibaje se deberá realizar de forma tal que se asegure la circulación de aire.

Las partes interiores de la caja, tanto techo y suelo, deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

Las paredes y techos interiores deben ser lisas, sin grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser asimismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

Las cajas de los vehículos dedicados al transporte de alimentos y productos alimentarios deben estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y, en su caso, desodorizarse, antes de proceder a su carga.

**CAPACITARTE**  
*Es ser líder de tu vida*