

Es ser líder de tu vida





# **MÓDULO 2**

# Cómo organizar las mesas.

# Tipos de mesa, características y particularidades de cada una de ellas

# Los detalles para brindar un buen servicio

# 1.1 Tipos de Mesa

# ¿Qué tener en cuenta para su elección?

Existen multitud de formas a elegir para las mesas, así como muchas de combinaciones de las mismas en función de su forma, tamaño, situación, etc.

En términos generales debemos tener en cuenta que:

- Se calcula un espacio de 1 metro aproximadamente (de un respaldo a otro de las sillas para evitar que los comensales choquen entre sí, así como también asegurar el libre paso del personal de servicio.
- Se calcula entre 50 y 80 cm por comensal sentado a la mesa para que el mismo esté cómodo.
- Hay que tener en cuenta que la capacidad de la mesa puede reducirse en función de la vajilla que se utilice. Los platos de sitio tienen un diámetro de 35 centímetros; y el diámetro promedio del plato principal en vajillas tradicionales es de 27 centímetros.

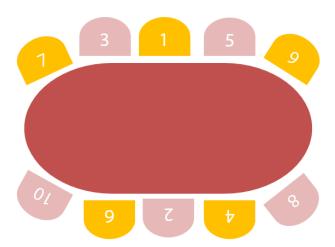


# 1.2 - Mesas: Formas, particularidades y precedencia.

- o **Precedencia**: es el orden jerárquico de los invitados. Es decir, quién precede a quién en rango o importancia. Siguiendo este orden tomarán asiento a la mesa según las ubicaciones de mayor a menor importancia. En todos los casos los sitios de honor de la mesa serán a la derecha de los anfitriones. La señora de mayor relevancia se sitúa a la derecha del anfitrión y el señor de mayor relevancia se coloca a la derecha de la anfitriona, y el resto de los invitados continuarán ubicándose según su importancia.
- o **Presidencia**: es la ubicación del anfitrión o figura de mayor relevancia.

#### Ovalada

En caso de que su tamaño sea amplio la conversación entre los comensales puede perderse, resulta difícil tener un diálogo uniforme. Si su tamaño es pequeño, tenemos la ventaja que todos los invitados pueden verse y mantener una comunicación adecuada. Como desventaja no resulta funcional, puesto que no es posible acoplarla a otra mesa con la misma forma.





#### Redonda

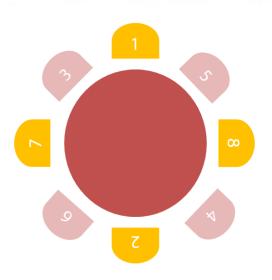
Es el tipo de mesa más utilizado en eventos sociales y en grandes salones. Al igual que la mesa oval, la gran ventaja es el total aprovechamiento del espacio de la misma, así como la correcta visión de todos los invitados entre sí y la posibilidad de mantener una conversación uniforme entre todos ellos.

Tampoco hay posibilidad de jugar con sus formas para poder acoplarlas a otras mesas.

En este tipo de mesa no se marca la presidencia y es adecuada si no se desean distinguir rangos. Normalmente no abarca más de 12 a14 comensales, siendo lo recomendable 6 a 8 personas por mesa.

# Capacidad de las mesas redondas:

- 1 m = 4 personas
- 1,20 m = 6 personas
- 1,50 m = 8 personas
- 1,80 m = 10 personas
- 2 m = 12 personas



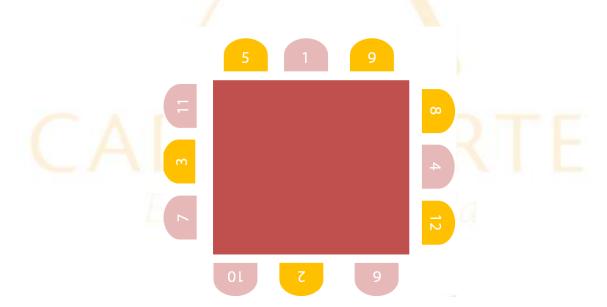


#### Cuadrada

Las mesas Cuadradas son utilizadas por lo general en restaurantes o bares pequeños que poseen poco espacio y lo maximizan con este tipo de mesas, pero minimizando su tamaño al máximo para que el cliente permanezca únicamente el tiempo imprescindible de la comida, evitando una ocupación prolongada de la misma.

Las mismas no suelen ser utilizadas en comidas de gala o grandes banquetes. En protocolo se utilizan muy poco porque matemáticamente sólo admiten tres versiones: 4, 8 ó 12 comensales. Siempre tiene que ser par y divisible entre 4, distribuyendo los comensales de manera equilibrada, por lo que se suele perferir antes la mesa redonda.

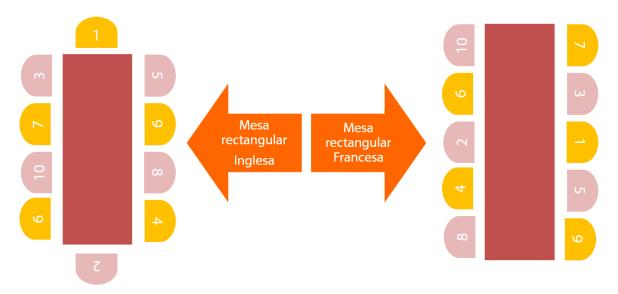
Otra característica es que no marca de gran manera las presidencias.



### Rectangular

Una de las más utilizadas, y dependiendo de su tamaño puede ser un poco difícil para tener una conversación uniforme, dado que se dispersan los focos de conversación. Es una ventaja la facilidad de acoplar nuevas mesas, pudiendo formar mesas en T, mesas en forma de U, es decir haciendo una combinación entre las mismas.





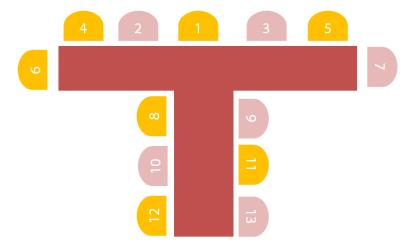
# Mesa en T

Es una combinación de dos o más mesas rectangulares. Consiste en una mesa rectangular presidencial a la que se le añade un brazo que sale desde el centro de la misma. Los comensales no se sentarán en los extremos. Se marca mucho la presidencia, pero comen todos los invitados en la misma mesa. Se suele utilizar en arbitrajes.

Dificulta la conversación y la visión de los invitados entre sí. Al no existir la posibilidad de que se encuentren enfrentados, suele darse la situación de que los invitados se den mutuamente la espalda.

Este tipo de distribución se utiliza como una gran mesa principal, combinando esta figura con otras mesas secundarias alrededor, que bien pueden ser redondas o rectangulares.

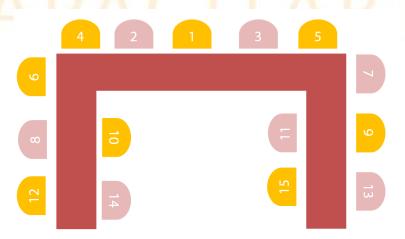




# Mesa en U

Perfecta distribución de las precedencias. Nunca deben ocuparse los puestos enfrente de la presidencia (parte frontal interior de la U). Se pueden (y suelen) establecer varios focos de conversación. Ideal para banquetes y otras reuniones de múltiples personas.

Tanto la mesa en T ó en U, son mesas adaptables a un número de 40 ó 50 personas



# • Mesa en herradura

Se utiliza en ocasiones para comidas pero sobre todo para reuniones de trabajo.



La diferencia con la "mesa en forma de U" es que tiene la parte central curvada hacia dentro.

Los comensales se ubican de la misma manera que en el anterior tipo de mesa pero no se ocupa la parte interna de la misma. De esta manera todos los comensales se ven entre sí.



# Mesa en E o peine

Consiste en una mesa presidencial larga con varios brazos perpendiculares a la misma. No deben colocarse invitados enfrentados a la presidencia (parte interior de las distintas herraduras que se forman dentro de la gran mesa). Tiene las mismas desventajas que la mesa en forma de T respecto a los focos de conversación, la visión de los invitados entre sí, y darse respectivamente la espalda.

La única ventaja es es el aprovechamiento al máximo del espacio en una sala y la gran cantidad de invitados/comensales que se sientan en la misma mesa que el anfitrión.

La mesa en en E ó en peine, puede alojar a màs de 80 comensales.



