

# PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

*Ramón Esteban Díaz Arocha*

Muestra gratuita

**IDEASPROPIAS**  
editorial

---

# IDEASPROPIAS

*editorial*

 Compra este libro



Muestra gratuita

Preparación y servicio de bebidas  
y comidas rápidas en el bar

---

Muestra gratuita

Muestra gratuita

# Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

---

Elaboración y presentación de cócteles, aperitivos  
y platos combinados

Muestra gratuita

## Autor

---

**Ramón Esteban Díaz Arocha** (Las Palmas de Gran Canaria, 1971) es docente de certificados de profesionalidad, autor de manuales de hostelería y ejerce como primer maitre.

Posee una amplia experiencia profesional en hostelería, tanto en restaurantes con estrella Michelin como en hoteles de cuatro y cinco estrellas. Es docente en centros homologados por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía. Además, colabora con empresas homologadas por el IMFE (Instituto Municipal de Formación y Empleo) de Málaga, en proyectos de inserción laboral de colectivos en peligro de exclusión social.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. Elaboración y presentación de cócteles, aperitivos y platos combinados**

**1.ª edición**

**Ideaspropias Editorial, Vigo, 2014**

**ISBN: 978-84-9839-505-1**

**Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 226**

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR.  
ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CÓCTELES, APERITIVOS Y PLATOS  
COMBINADOS.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2014, respecto a la primera edición en español, por  
© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-505-1

Depósito legal: VG 829-2014

Autor: Ramón Esteban Díaz Arocha

Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpressiones.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	11
1. El bar como establecimiento y como departamento .....	13
1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos .....	14
1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento .....	16
CONCLUSIONES .....	17
AUTOEVALUACIÓN .....	19
SOLUCIONES .....	21
2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar .....	23
2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones .....	24
2.2. Ubicación y distribución .....	32
2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos .....	33
2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes .....	34
CONCLUSIONES .....	37
AUTOEVALUACIÓN .....	39
SOLUCIONES .....	41
3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar .....	43
3.1. Definición e identificación de los principales equipos asociados .....	44
3.2. Clases de técnicas y procesos simples .....	46
3.3. Aplicaciones sencillas .....	47
CONCLUSIONES .....	49
AUTOEVALUACIÓN .....	51
SOLUCIONES .....	53
4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar .....	55
4.1. Identificación y clases .....	56
4.2. Identificación de equipos asociados .....	56

4.3. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución .....	63
4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados ...	65
CONCLUSIONES .....	67
AUTOEVALUACIÓN .....	69
SOLUCIONES .....	71
5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas .....	73
5.1. Clasificación, características y tipos .....	74
5.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes .....	78
5.3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos .....	80
5.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas .....	84
5.5. Conservación de bebidas que lo precisen .....	85
5.6. Servicio en barra .....	86
CONCLUSIONES .....	87
AUTOEVALUACIÓN .....	89
SOLUCIONES .....	91
6. Preparación y presentación de bebidas combinadas .....	93
6.1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo .....	94
6.2. Normas básicas de preparación y conservación .....	99
6.3. Servicio en barra .....	136
CONCLUSIONES .....	139
AUTOEVALUACIÓN .....	141
SOLUCIONES .....	143
7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar .....	145
7.1. Clasificación, características y tipos .....	146
7.2. Identificación de las primeras marcas .....	154
7.3. Servicio y presentación en barra .....	155
CONCLUSIONES .....	159
AUTOEVALUACIÓN .....	161
SOLUCIONES .....	163
8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches ....	165
8.1. Definición y tipologías .....	166

8.2. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados .....	167
8.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches .....	169
8.4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados .....	173
CONCLUSIONES .....	177
AUTOEVALUACIÓN .....	179
SOLUCIONES .....	181
9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos .....	183
9.1. Definición y clasificación .....	184
9.2. Tipos y técnicas .....	185
9.3. Decoraciones básicas .....	189
9.4. Aplicación de técnicas sencillas .....	190
9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación .....	191
CONCLUSIONES .....	193
AUTOEVALUACIÓN .....	195
SOLUCIONES .....	197
10. Participación en la mejora de calidad .....	199
10.1. Aseguramiento de la calidad .....	200
10.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos .....	202
CONCLUSIONES .....	207
AUTOEVALUACIÓN .....	209
SOLUCIONES .....	211
PREGUNTAS FRECUENTES .....	213
GLOSARIO .....	215
EXAMEN .....	217
BIBLIOGRAFÍA .....	221
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS .....	223

---

Muestra gratuita

## INTRODUCCIÓN

El objetivo de este manual es conocer las características, funciones, aplicaciones, ubicaciones, etc. de maquinaria, utillaje y menaje propios del bar, para así poder desempeñar las tareas necesarias, tales como, la regeneración y conservación de alimentos, la elaboración de aperitivos o la presentación de canapés, bebidas y platos combinados. Por supuesto, también se incidirá en la participación en la mejora de calidad y en la prevención y control de los insumos.

En las primeras unidades didácticas se explicarán los distintos tipos de bares y los equipos, útiles y menaje más utilizados en estos establecimientos, así como sus funciones, las normas de mantenimiento y su distribución en el local.

En las siguientes, se explicará la importancia de las técnicas de envasado, conservación y regeneración, cuáles son y cómo llevarlas a cabo de modo correcto.

En las unidades didácticas posteriores se describirán los componentes básicos, los equipos asociados y los métodos de elaboración de bebidas tanto alcohólicas como sin alcohol. Se mostrará también cómo deben presentarse y las combinaciones que se pueden realizar con ellas.

A continuación, se explicará la elaboración de canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos, así como de los equipos necesarios para llevar a cabo las recetas básicas.

Por último, se incidirá en la importancia de la calidad en todo el proceso y cómo conseguir los mejores resultados con los recursos de los que se dispone.

Muestra gratuita

# Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

## 1 El bar como establecimiento y como departamento

### Objetivos

- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

### Contenidos

1. El bar como establecimiento y como departamento
  - 1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
  - 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

## 1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos

Cuando se habla de bar se hace referencia a los establecimientos que prestan servicio de bebidas. Dentro de este grupo hay establecimientos con características y modelos de organizaciones propias y muy diferenciadas, entre los que se encuentran los siguientes tipos: bares, heladerías, *pubs*, discotecas, coctelerías, *snack bar*, *coffee shop*, bares americanos, cervecerías, gastrobar, bares en restaurantes y bares en complejos hoteleros.

Las características propias del establecimiento y su modelo de organización dependerán de su tipo de oferta, clientela o servicio, teniendo en común un servicio rápido y eficaz, tanto en barra como en mesa.

La barra o mostrador estará sujeta al espacio destinado para ella y a la rentabilidad que se desee tener. Habitualmente tiene un ancho de 0,5 cm y un alto de 1,20 cm y dispone de una apertura para la entrada y salida del personal de servicio en sala. Justamente en la parte posterior de la barra o mostrador se situarán la maquinaria y los equipos necesarios para la prestación de servicios.

La sala es un espacio dedicado fundamentalmente al servicio en mesa de clientes y sus características variarán según la tipología del establecimiento de que se trate.

### Tipos de establecimientos

- Bares
- Heladerías
- Cafeterías
- Pubs
- Discotecas
- Bares americanos
- Coctelería
- Gastrobar

Los **bares** son establecimientos cuya característica fundamental es que ofrecen bebidas y elaboraciones sencillas de alimentos tales como sándwiches, bocadillos, canapés, tapas y platos combinados. Su modelo de organización se basa en la disposición de una barra o mostrador con un pequeño salón con mesas.

En cuanto a las **heladerías**, son locales donde se venden helados de elaboración propia o prefabricados, aunque la oferta va un poco más allá y también ofrecen otros tipos de bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas. Tienen una barra con una vitrina expositora incorporada para los helados, y salón con mesas y sillas para tal servicio.

En relación con las **cafeterías**, ofrecen cafés, infusiones, chocolates y bebidas frías, así como alimentos de poca preparación como bocadillos, sándwiches y platos combinados. Su oferta es parecida a la del bar pero a mayores ofrecen desayunos.

Los **pubs** son establecimientos de origen anglosajón, en los cuales sólo se sirven bebidas. Son un lugar de reunión, principalmente. Disponen de barra o mostrador con un gran número de grifos de cervezas y un salón que suele ser de autoservicio en mesa.

Con respecto a las **discotecas**, únicamente sirven bebidas y cuentan con la particularidad de tener una zona habilitada para bailar. Normalmente tienen horarios nocturnos. Se pueden encontrar distintos formatos en este establecimiento, aunque por lo general son de grandes dimensiones, tienen dos o tres barras para la expedición de bebidas y poseen una zona de mesas con sillones.

Los **bares americanos** sirven bebidas alcohólicas de origen nacional o internacional. Suelen tener una estantería en la parte central de la barra con una gran variedad de bebidas espirituosas. Disponen de una extensa barra acompañada de un buen número de taburetes y una zona de mesas y sillones. En estos establecimientos suele sonar música suave de fondo mientras los clientes disfrutan de su bebida.

En cuanto a las **coctelerías**, son establecimientos muy similares a los bares americanos. Sirven bebidas alcohólicas de origen nacional o internacional, y a mayores, ofertan el ensamblaje y combinaciones de distintas bebidas. Con las nuevas corrientes se está experimentando una evolución hacia la llamada coctelería molecular, que fundamentalmente elabora cócteles, basándose en conceptos químicos, para crear combinados con distintas texturas, sabores o

apariciencia. Suele tener una estantería en la parte central de la barra con un gran número de bebidas alcohólicas al igual que el bar americano y además una estación central en la barra.

Con respecto a los **gastrobar**, son locales de nueva creación. La idea de establecimiento consiste en reinventar recetas existentes, tanto de comidas como de bebidas, es decir, cocina de autor. Disponen de una pequeña barra y un salón con servicio de mesas. Normalmente son de espacio reducido por la complejidad de su oferta gastronómica.

---

## 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Las **competencias** que deben tener los profesionales son conocimientos para elaborar las distintas ofertas que haya en el establecimiento, por medio de la maquinaria que se dispone, así como usar las distintas técnicas de elaboración y conservación. No se deben olvidar las tareas de prevención en materia contaminante y, por supuesto, la calidad. También deben disponer de ciertas habilidades para el manejo de maquinaria y útiles para la elaboración de bebidas y alimentos.

Las actitudes que deben tener los profesionales del departamento son las propias de un establecimiento que está permanentemente en contacto con el cliente: simpatía, educación y elegancia en el modo de actuar. Son conceptos importantes ya que definen a los trabajadores tanto como profesionales como seres humanos.

Todas estas competencias son muy importantes para aportar y mantener la calidad del servicio, tanto como las materias primas que se usen en las distintas elaboraciones.

Los recursos humanos son decisivos para que la percepción del consumidor sea positiva, ya que crean un valor añadido al producto y ayudan en la fidelización de los clientes.

## CONCLUSIONES

En esta unidad didáctica se ha aprendido que:

- Los modelos y las características de los distintos tipos de establecimientos están definidos por su tipo de oferta, clientela o servicios.
- Los profesionales que trabajan en este sector deben tener las competencias y actitudes adecuadas para desempeñar correctamente su trabajo.
- La calidad se basa tanto en los productos como en el servicio que lleven a cabo los profesionales.

Muestra gratuita

Muestra gratuita

## AUTOEVALUACIÓN

1. Señale si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

	V	F
Unas de las competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento sería la de conocer la elaboración de distintos tipos de bebidas		
En las cafeterías se pueden encontrar distintas ofertas gastronómicas, como por ejemplo, platos combinados		
Las competencias básicas son un conjunto de habilidades, conocimientos y actitudes que deben tener los profesionales		
Los aperitivos solo pueden ser sólidos		

2. El bar es un establecimiento que presta servicio de:

- a. Bebida.
- b. Comida.
- c. Bebida y comida.
- d. Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

3. Por \_\_\_\_\_ los distintos modelos de establecimientos difieren unos de otros.

- a. Sus tipos de oferta.
- b. Sus mobiliarios.
- c. Sus maquinarias.
- d. Las opciones b y c son correctas.

Muestra gratuita

## SOLUCIONES

1.

	V	F
Unas de las competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento sería la de conocer la elaboración de distintos tipos de bebidas	X	
En las cafeterías se pueden encontrar distintas ofertas gastronómicas, como por ejemplo, platos combinados	X	
Las competencias básicas son un conjunto de habilidades, conocimientos y actitudes que deben tener los profesionales	X	
Los aperitivos solo pueden ser sólidos		X

2.c.

3.a.

Muestra gratuita

Muestra gratuita

## 2 Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

### Objetivos

- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo: funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

### Contenidos

2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar
  - 2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
  - 2.2. Ubicación y distribución
  - 2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos
  - 2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

## 2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Se debe tener en cuenta que la propia diversidad de la maquinaria y equipo irá en función de las características de los establecimientos, teniendo en cuenta la tipología del bar.

Tanto la maquinaria como los equipos se pueden clasificar en varios grupos según sus funciones y aplicaciones. De este modo se dividen en generadores de frío, generadores de calor, pequeñas maquinarias, equipos de apoyo al servicio y otras maquinarias. Cada uno lleva asociadas unas instrucciones que permitirán conocer su funcionamiento y manejo.

Los **generadores de frío** engloban cámaras frigoríficas, armarios o *chambres* para vinos, fabricadoras de cubitos de hielo y timbres o botelleros.



En cuanto a las **cámaras frigoríficas**, suelen ser de gran tamaño. Antiguamente eran habitáculos hechos de obra, de unas dimensiones que variaban según el tamaño del establecimiento. En la actualidad se han sustituido por cámaras de paneles aislantes de temperaturas, que ocupan menos espacio y son bastante más funcionales. Se ubican, fundamentalmente, en la cocina o en el almacén de perecederos y su principal cometido es la conservación de estos alimentos.

Los **armarios o chambres para vinos** pueden ser de varios tamaños y capacidades. Habitualmente es una especie de nevera vertical con apertura frontal y a diferencia de las neveras o cámaras frigoríficas, su temperatura interior no es constante, sino que en su interior hay varias temperaturas según las tipologías de vinos que haya dentro. Las temperaturas más frías estarán en la parte baja del armario y las más cálidas estarán en la parte superior.

En un **chambre** o armario para vinos se pueden almacenar vinos tintos, blancos, cavas, etc., por lo que cada tipo de vino necesitará una temperatura ideal de servicio.

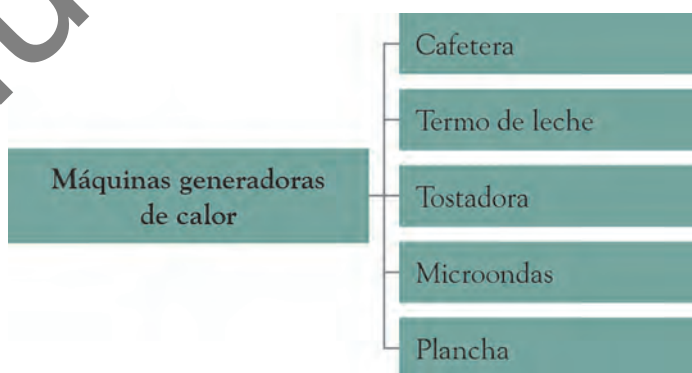
Son a su vez **expositores** del producto, con lo cual, a veces se encuentran a la vista del cliente o, si son de capacidad reducida, estarán sobre el mostrador o barra del establecimiento.

En relación a la **fabricadora de cubitos de hielo**, normalmente tiene forma rectangular, tamaño de media altura y siempre es de apertura frontal. Elabora los cubitos de hielo en la parte posterior superior. Lo que se busca de estos generadores de frío es que su tamaño no sea excesivo, teniendo en cuenta que es una máquina de bajo mostrador o barra y el espacio normalmente es reducido, pero sí se pretende que su rendimiento sea alto, es decir, que fabriquen una gran cantidad de cubitos por minuto.

Los **timbres y botelleros**, a diferencia de las cámaras frigoríficas, son de tamaño más reducido. Se ubican bajo el mostrador. Los timbres, al tener apertura frontal y capacidad dual de conservar líquidos y sólidos, también se pueden ubicar en la cocina como generadores de frío de apoyo de la cámara frigorífica principal.

En cuanto a los botelleros, como su propio nombre indica, solo se usan para la refrigeración y conservación de líquidos y su apertura y carga está en la parte superior. Las características en cuanto al diseño son similares, ambas son rectangulares y con medidas estándares.

Los **generadores de calor** engloban la cafetera, el termo de leche, la tostadora, el microondas y la plancha.



La **cafetera** consta fundamentalmente de estos elementos básicos: calderín, cacillos, porta-cacillos, vaporizador, ducha, bandeja y salida de agua caliente.

En el interior de la cafetera se encuentra el calderín que es el depósito de agua que se calienta por medio de una resistencia eléctrica. Entre el calderín y los cacillos se encuentra la ducha, que es un filtro interno por donde pasa el agua caliente para mezclarse con el café de los cacillos.

Los cacillos son filtros de metal donde se deposita el café ya molido y que a su vez se encuentran en los porta-cacillos, que cuentan con una o dos perforaciones por las que saldrá el café.

En la parte externa, a un costado de la cafetera, se encuentra el vaporizador, que es la varilla por la cual sale vapor a elevada temperatura para poder calentar cualquier líquido. En el lado contrario se encuentra la salida de agua caliente, que es una varilla cuya misión es facilitar agua caliente.

Justo debajo del porta-cacillos se encuentra la bandeja, una superficie lisa con rejillas que recoge los restos líquidos no usados durante la elaboración del café para que pasen directamente al desagüe del establecimiento.

Se podría decir que la cafetera es una de las máquinas más importantes de los establecimientos de hostelería, al ser el café unos de los productos más solicitados. Su mecanismo es fácil: una vez molido el café se introduce en el cacillo, se coloca justo debajo de la ducha dándole medio giro para encajar el porta-cacillos y ya estará lista para expedir café.

El **termo de leche** mantiene este líquido a una temperatura constante mediante una doble cámara. En la primera cámara se encuentra una resistencia eléctrica en el fondo del recipiente, que al enchufar el termo mantendrá el agua caliente con el sistema de baño María. En la segunda cámara, donde iría la leche, habrá un termostato para graduar la temperatura y un grifo para su salida.

En relación con la **tostadora**, es un producto con una amplia variedad de modelos en el mercado. Su misión básica es la de tostar el pan y puede ser manual o mecánica. En la primera se introduce y se saca el pan de la tostadora manualmente. En la segunda se introduce el pan y el mismo electrodoméstico, una vez tostado, lo expulsa a una bandeja fuera de la influencia del calor, con el objetivo de que no se queme.

En función del establecimiento se situará en el mostrador de trabajo, que suele estar en el lado opuesto a la barra o en la cocina, si se trata de un bar-cafetería, o en la zona de pan y bollería a la vista y manipulación del cliente si se encuentra en el bufé desayuno de un hotel. Esta última suele ser mecánica para facilitarle el trabajo al cliente.

El funcionamiento técnico del **microondas** radica en la generación de ondas electromagnéticas. Se caracteriza por ser un aparato de tamaño reducido, con control de temperatura y tiempo. Se usa para calentar cualquier líquido o alimento, aunque se puede utilizar también para cocciones. Debido a su funcionamiento fácil y familiar se suele encontrar en establecimientos para uso exclusivo de clientes, con el objetivo de que puedan calentar alimentos. La particularidad de este aparato es que cocina el producto desde el interior del alimento hacia fuera.

Se pueden considerar **pequeña maquinaria** la batidora, el exprimidor, el molinillo café y la picadora hielo.



Con respecto a la **batidora**, es una pequeña máquina eléctrica que se usa para batir, aunque algunas variantes también amasan. Desde la típica batidora que se puede encontrar en una vivienda, pasando por las batidoras con vaso para las elaboraciones de batidos, hasta las batidoras con vaso americano de cristal, son necesarias para el apoyo en la elaboración de alimentos.

Hay un denominador común en cuanto a las características, y es que independientemente del diseño o de la finalidad del aparato todas poseen un motor que hace girar las cuchillas o varillas para batir. Indudablemente se usará una u otra en función de la elaboración del producto.

Los **exprimidores** pueden ser mecánicos o manuales. Los manuales se suelen usar en establecimientos con poca demanda de zumo, como por ejemplo en

coctelerías. Los mecánicos pueden ser semiautomáticos o automáticos. El primero es más habitual e incluso se puede disponer de uno de ellos en casa, ya que no es muy grande y tiene un interruptor de arranque y parada que se activa mientras existe contacto, por lo que se debe permanecer en todo momento junto a la máquina para la extracción del jugo de la fruta.

Los exprimidores automáticos coinciden en que tienen el mismo interruptor de arranque y parada, sin la necesidad de estar presionándolo para su funcionamiento. La diferencia fundamental es que tienen una mayor capacidad exprimidora ya que disponen de un cesto para almacenar y distribuir las frutas por unos conductos, que las dirigen automáticamente a unas cuchillas que las cortan y las exprimen. La única precaución que se debe tener en cuenta es la de cortar el interruptor antes de que llene en exceso el recipiente que recoge el jugo.

En cuanto al **molinillo de café**, puede ser manual o mecánico. El primero está en desuso, por lo que tiene una función ornamental en los establecimientos. El funcionamiento es muy sencillo, dispone de un depósito superior de metal donde se introducen los granos de café y por medio de una manivela que se hace girar manualmente se acciona la muela, que tritura el café con el grosor deseado depositándolo posteriormente en un cajón pequeño de donde se extrae listo para elaborar café.

En cuanto al molinillo mecánico, su función es la misma. Se diferencia en que el depósito de almacenamiento, denominado torva, normalmente es de plástico y nutre de granos de café al molinillo para su posterior molienda, por medio del giro eléctrico de las muelas.

La **picadora de hielo** sirve para reducir el tamaño del hielo sea en cubitos o en barras. Tanto la picadora de cubitos como la de barras, procesa el hielo por medio de unas cuchillas. A diferencia de la de cubitos, de uso más generalizado, la de picar barras es de carácter industrial y se suele usar en hostelería.

Se incluyen como **equipos de apoyo al servicio** los fregaderos, el sotabanco cafetera, las encimeras neutras y las vitrinas expositoras.

Los **fregaderos** son recipientes con desagüe destinados al lavado de todo tipo de material usado en hostelería. Pueden ser de un seno, que servirán para prelavado antes de meter la vajilla, cubertería, etc., en el lavavajillas o de dos recipientes, uno para enjabonar y otro para aclarar.

En relación con el **sotabanco cafetera**, se trata de un mueble habitualmente de acero inoxidable donde se asienta la cafetera, que en la parte frontal dispone de un cajón para extraer la granza del café una vez usada y donde se sitúa la bomba de descalcificación.

Las **encimeras neutras** suelen ser de acero inoxidable por su fácil limpieza y por ser un material preventivo en materia de sanidad. Normalmente es una mesa de trabajo, aunque en los bufés se usa para la bollería y el pan, controlando así la temperatura.

Las **vitriñas expositoras** son muebles o armarios regulados con temperatura y apertura trasera para la exposición de alimentos elaborados o frescos. Existen varios tipos cuyo uso dependerá de la tipología del negocio, puesto que se adecúan a los productos que se mostrarán. Se usan para exponer los alimentos ofertados con el objetivo de que el cliente pueda elegir el producto.

Se considera **otra maquinaria** la máquina lavavajillas, el grupo cerveza, la campana extractora y los equipos informáticos.



La **máquina lavavajillas** tiene innumerables modelos tanto para cristalería en bar como cubertería y vajilla en cocina. Pueden ser de poca carga y tamaño reducido para la limpieza de la cristalería en barra, aunque en cocina se necesitarán otros con más potencia y capacidad, como lavavajillas de capota de carga superior o incluso trenes de lavado.

En cuanto al **grupo de cerveza**, lo facilita la marca cervecera que se use en el establecimiento y consta de un grifo acompañado de una columna con agua, que al enchufarla congelará el agua. Una vez congelada el agua y conectado el barril de cerveza de 25 l o 50 l más el CO<sub>2</sub> (carbónico), se procede a tirar de la palanca del grifo para que la cerveza pase a través del serpentín situado en la columna de agua congelada nombrada anteriormente.

La **campana extractora** es una estructura de acero inoxidable con filtros que incorpora un ventilador en su interior para la extracción de humos y olores. Se sitúa justamente encima de las cocinas que es donde ocurre la mayor emisión de gases, humos y olores.

En relación con los **equipos informáticos**, son todos aquellos aparatos que se utilizan para el desarrollo de las funciones, por ejemplo, el TPV (Terminal de Punto de Venta), tan necesarios para el control del establecimiento. Estos terminales incorporan un *software* con varios programas tanto de facturación como de *stock* de mercancías. No se deben olvidar los comanderos digitales, que han sustituido en gran medida a los tradicionales que constaban de papel y bolígrafo, ni las impresoras con la dualidad de imprimir tanto facturas como tickets.

Dentro de **útiles, herramientas y menaje** se incluyen las cubiteras, los servilleteros, las pinzas y el set de coctelería.



Las **cubiteras** suelen ser de metal aunque hay que reseñar que también se pueden encontrar cubiteras de metacrilato que son mejores desde el punto de vista estético pero de un rendimiento cuestionable.

En cuanto a los **servilleteros**, son de innumerables tipos y formas: rectangulares, cuadrados, ovalados, de metal, plástico, metacrilato, etc. Su función principal es de apoyo al servicio para uso de clientes.

Las **pinzas** pueden ser de varios tipos: para hielo, pan, espárragos, ensaladas, etc. Son de uso extendido y su finalidad es evitar el contacto directo con los alimentos.

El **set de coctelería** Boston o europea sirve para elaborar cualquier cóctel. Debe estar debidamente acompañado por una serie de útiles como colador de