

# SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

*Ramón Esteban Díaz Arocha*

Muestra gratuita

**IDEASPROPIAS**  
editorial

---

# IDEASPROPIAS

*editorial*

 Compra este libro



Muestra gratuita

# Servicios especiales en restauración

---

Muestra gratuita

**IDEASPROPIAS**  
*editorial*

Muestra gratuita

## Servicios especiales en restauración

---

Decoración, ambientación de locales  
y montaje de expositores

Muestra gratuita

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 maître.

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

**Servicios especiales en restauración. Decoración,  
ambientación de locales y montaje de expositores**

**1.ª edición**  
**Ideaspropias Editorial, Vigo, 2014**

**ISBN: 978-84-9839-494-8**  
**Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 192**

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN. DECORACIÓN,  
AMBIENTACIÓN DE LOCALES Y MONTAJE DE EXPOSITORES.

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: 978-84-9839-494-8.

Depósito legal: VG 873-2014

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. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración .....	13
1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos .....	15
1.1.1. Sillas apilables .....	15
1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros .....	16
1.1.3. Aparadores y guéridons .....	18
1.1.4. Tiras de mantel y faldones .....	19
1.1.5. Equipos de frío y calor .....	20
1.1.6. Espejos .....	23
1.1.7. Tablas para trinchar .....	24
1.1.8. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores .....	25
1.1.9. Utensilios para trinchar .....	26
1.1.10. Elementos decorativos .....	27
1.2. Los salones y la distribución de los espacios. Planos .....	29
1.3. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario .....	32
1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles .....	36
CONCLUSIONES .....	39
AUTOEVALUACIÓN .....	41
SOLUCIONES .....	43
2. Servicios especiales en restauración .....	45
2.1. El banquete y el catering .....	47
2.1.1. Concepto .....	47
2.1.2. Tipos .....	49
2.1.3. Características .....	50
2.1.4. Organización .....	51
2.1.5. Planificación .....	52
2.1.6. Servicio .....	57
2.1.7. Diferencias entre banquete y catering .....	61
2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración .....	62
2.2.1. Imperial .....	63
2.2.2. En U .....	63

2.2.3. En I .....	64
2.2.4. En T .....	64
2.2.5. En cuadro .....	65
2.2.6. Ojo de llave .....	65
2.2.7. En peine .....	66
2.2.8. En espiga .....	66
2.2.9. A la americana .....	67
2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales .....	68
2.3.1. Plantilla .....	68
2.3.2. Dotaciones .....	72
2.4. La comercialización de los servicios especiales .....	73
2.4.1. Promoción .....	73
2.4.2. Publicidad .....	74
2.4.3. Venta .....	75
2.5. La venta y relaciones con los clientes .....	78
2.5.1. Contratos .....	78
2.5.2. Depósitos .....	79
2.5.3. Pruebas .....	80
2.6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio .....	81
2.7. La facturación de los servicios especiales .....	84
2.7.1. Gastos .....	85
2.7.2. Beneficios .....	86
2.7.3. Evaluación .....	87
CONCLUSIONES .....	89
AUTOEVALUACIÓN .....	91
SOLUCIONES .....	93
3. Otros eventos en restauración .....	95
3.1. El bufé .....	96
3.1.1. Concepto .....	96
3.1.2. Tipos: sentado o de pie, asistido o no .....	98
3.1.3. Características: dimensiones y distribución del espacio y número de clientes .....	103
3.1.4. Diferentes estructuras de bufé en función de sus características .....	106
3.1.5. Montaje de expositores, ubicación y distribución. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables sabor, color, tamaño, temperatura adecuada de conservación y época del año. Distribución de alimentos en los expositores y mesa bufé .....	108

3.1.6. Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración .....	113
3.2. Otros eventos .....	115
3.2.1. El coffee break y los cócteles: concepto y organización .....	115
3.2.2. Las reuniones de trabajo. Organización y tipos (escuela y teatro) .....	125
3.3. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos .....	130
CONCLUSIONES .....	133
AUTOEVALUACIÓN .....	135
SOLUCIONES .....	137
4. Decoración y montaje de expositores .....	139
4.1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración .....	140
4.2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración .....	145
4.3. El color y su influencia: teoría de los colores .....	150
4.4. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas .....	153
4.5. La decoración de bufés teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo .....	155
4.6. Los centros de mesas .....	157
4.7. Los bodegones y otros elementos para la decoración .....	161
4.8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades y elementos .....	164
CONCLUSIONES .....	169
AUTOEVALUACIÓN .....	171
SOLUCIONES .....	173
PREGUNTAS FRECUENTES .....	175
GLOSARIO .....	177
EXAMEN .....	183
BIBLIOGRAFÍA .....	187
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS .....	189

Muestra gratuita

## INTRODUCCIÓN

En este manual se exponen los denominados servicios especiales del ámbito de la restauración. Concretamente se van a explicar en profundidad el banquete, el *catering* y el bufé por ser los servicios especiales más habituales.

La primera unidad didáctica se ocupa de la descripción de los equipos y los espacios adecuados para la celebración de este tipo de eventos. Se centra en el material empleado para el montaje de servicios gastronómicos; lo que comprende sillas apilables, aparadores, tablas de trinchar y demás recursos.

En la siguiente, se describen de forma detallada los conceptos de banquete y *catering*, el montaje de las mesas para estos servicios especiales y los recursos humanos y materiales necesarios para el despliegue de estos servicios.

La tercera unidad didáctica trata servicios como el bufé, el *coffee break*, los cócteles y las reuniones de trabajo. Se ofrece información teórica y práctica acerca de su tipología, sus dimensiones, objetivos y el tipo de montaje que requieren.

Para finalizar, en la cuarta unidad didáctica se expone el aspecto visual de los servicios especiales, es decir, la decoración de la sala, los elementos decorativos apropiados para cada servicio e, incluso, el uso adecuado de la iluminación y la ambientación musical de los locales.

Muestra gratuita

## Servicios especiales en restauración

### 1 Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

#### Objetivos

- Explicar los tipos, manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos en restauración.
- Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de los equipos, máquinas y útiles de uso común en este tipo de servicios.
- Poner a punto y utilizar los equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en este tipo de servicios, realizando su mantenimiento de uso.
- Realizar el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje necesarios para el posterior desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración conforme a órdenes de trabajo o procedimientos establecidos.
- Deducir, a partir de un supuesto práctico de montaje de un servicio especial, posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, equipos, elementos decorativos y elaboraciones específicas, justificando y proponiendo su ejecución.
- Indicar la forma de actuar ante anomalías que puedan producirse en esta fase.
- Realizar las tareas de limpieza de los utensilios, equipo y mobiliario utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.
- Mantener los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos, durante la manipulación y servicio de elaboraciones culinarias.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad en todas las operaciones del proceso.

## Contenidos

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración
  - 1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
    - 1.1.1. Sillas apilables
    - 1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros
    - 1.1.3. Aparadores y guéridons
    - 1.1.4. Tiras de mantel y faldones
    - 1.1.5. Equipos de frío y calor
    - 1.1.6. Espejos
    - 1.1.7. Tablas para trincar
    - 1.1.8. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores
    - 1.1.9. Utensilios para trincar
    - 1.1.10. Elementos decorativos
  - 1.2. Los salones y la distribución de los espacios. Planos
  - 1.3. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario
  - 1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

Muestra gratuita

## **1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos**

Las empresas dedicadas a los servicios especiales y eventos en restauración se caracterizan por tener una gran versatilidad. En la actualidad se puede disponer de un servicio de bebidas y comidas prácticamente donde se desee, incluso en lugares que no están preparados ni pensados para tal efecto.

Se debe tener en cuenta la necesidad de montar y desmontar con rapidez los servicios requeridos. Un mayor tiempo empleado en estas tareas conlleva que el coste de personal crezca proporcionalmente.

Además de lo expuesto anteriormente se debe tener en consideración que estas necesidades de manejo eficiente del material implican que se tenga que trabajar con unos materiales determinados, con unas características concretas, basadas en la durabilidad, la ligereza, la facilidad para el transporte y la limpieza.

A continuación se describe el material especial que se emplea en el ámbito de restauración durante el servicio y montaje de eventos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

Es fundamental que tanto el cliente como el personal que va ofrecerle el servicio se sientan cómodos. El rendimiento en el trabajo será eficiente si se utiliza el material adecuado con el manejo correcto; de este modo, se conseguirá que el cliente se sienta satisfecho.

### **1.1.1. Sillas apilables**

Se pueden encontrar una gran variedad de sillas para servicios especiales y eventos, de diversas medidas y características. La empresa debe seleccionar las que se adapten mejor a sus necesidades, es decir, según su ligereza, fácil manejo, ergonomía, estética y capacidad de almacenaje.

Las sillas apilables fueron diseñadas específicamente para ser colocadas unas sobre otras, adecuándose satisfactoriamente. Se pueden establecer las siguientes ventajas: almacenaje eficaz, alta resistencia y durabilidad, ligereza para poder levantarlas y moverlas y que sean prácticas.

Estas son cualidades imprescindibles y que comprende el mobiliario que se adquiere en establecimientos especializados. Para su transporte se pueden encontrar multitud de carros diseñados para ello.

A la hora de elegir las sillas, lo primero que hay que tener en cuenta es que tengan un diseño ergonómico adecuado para que el cliente se encuentre cómodo durante el tiempo en que permanezca sentado.

La **ergonomía** se encarga del diseño de entornos y herramientas atendiendo a las características de las personas, con el objeto de favorecer la salud física y psicológica de las mismas.

El material empleado para la fabricación de las sillas apilables tiene que ser resistente y que se pueda limpiar sin dificultad, como puede ser el polipropileno de alta densidad o inyectado. Con este material, el mobiliario se vuelve muy resistente, además las sillas tendrán un peso que oscila normalmente entre 2,5 y 3,5 kg.

Las dimensiones de estas pueden variar algunos centímetros, pero para que sean cómodas deben seguir diversos parámetros. El primero de ellos es que el asiento cuente con unas medidas de entre 45 y 50 cm en la zona del asiento, siendo a menudo más estrechas por la parte que hace contacto con el respaldo. Suele encontrarse a 45 cm del suelo.

El respaldo constituye el segundo parámetro; en las sillas clásicas solía ser alto y ancho. Aunque no está determinada una altura estándar oscila, normalmente, alrededor de 90 cm. No es aconsejable que supere la altura de los hombros, lo cual favorece que el usuario pueda girarse hacia atrás sin que el respaldo se lo impida.

---

### **1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros**

Las mesas que normalmente se usan en restauración tienen diferentes estructuras: pueden ser cuadradas, redondas o rectangulares. La elección de unas u otras se realizará dependiendo de las características propias del local donde van a ubicarse. No obstante, habitualmente los establecimientos disponen de mesas de varios tipos, modelos y medidas para poder adaptarse a las necesidades de los clientes.

Se debe señalar que las mesas tienen que estar construidas a través de medidas estándar, lo cual facilitará crear mesas de mayores dimensiones mediante su unión e, incluso, distribuirlas por la sala según convenga.

En lo relativo a las medidas pueden variar, pero las mesas tienen que ser lo suficientemente grandes para que el cliente se sienta cómodo. El espacio que este necesita está relacionado con el tipo de servicio que va a recibir, la categoría del establecimiento, etc., y comprende entre 0,50 y 0,75 m. Las dimensiones de las mesas cuadradas, redondas y rectangulares más utilizadas se muestran a continuación:

Medidas de las mesas		
Cuadradas	Redondas	Rectangulares
0,80 × 0,80 m	1 m de diámetro	1,25 × 1,75 m
	1,20 m de diámetro	1,75 × 0,80 m
0,90 × 0,90 m	1,50 m de diámetro	1,85 × 0,85 m
	1,60 m de diámetro	2,60 × 0,80 m
1 × 1 m	1,80 m de diámetro	1,85 × 0,45 m
	2 m de diámetro	

Los veladores, a diferencia de los otros tipos de mesas, no tienen unas medidas estándar, pero las más habituales son 80 cm de diámetro y 110 cm de altura.

Para el montaje de grandes mesas se utilizan los denominados tableros. Se emplean principalmente en la prestación de servicios especiales, suelen estar fabricados de un material ligero e incorporan patas plegables o incluso ruedas. Un montaje muy demandado en la actualidad es el de la mesa imperial. Esta termina de forma redondeada y tiene un doble ancho formado por unas medias lunas. Sin embargo, el concepto ha ido evolucionando hasta ser lo más habitual que las mesas tengan un doble ancho y sin las medias lunas.

Las mesas para que sean cómodas y adecuadas deben comprender una altura que oscilará entre 0,75 y 0,80 m. Aquellas que poseen unas medidas inferiores o superiores están reservadas a otras funciones.

Las mesas de tablero de madera o melamina han sido utilizadas tradicionalmente para la realización de eventos. Están compuestas de un armazón con patas plegables con un tablero ensamblado. Estos pueden estar colocados superpuestos sobre mesas inferiores, lo cual resulta bastante incómodo, pesado y por tanto poco funcional.

En los últimos años, diferentes empresas desarrollaron mesas de polietileno de alta densidad. Estas mesas tienen una serie de características:

- Polietileno impermeable.
- Patas reforzadas abatibles.
- Terminaciones de caucho en las patas para evitar arañazos en el suelo.
- Superficie de gran resistencia y durabilidad.
- Ligereza para facilitar el transporte.
- Firmeza.
- Transporte y almacenaje sencillo.

Gracias a ventajas como la ligereza, solidez y durabilidad, estas mesas son aptas para el interior y el exterior. Este hecho ha provocado que el desplazamiento, almacenamiento y montaje de eventos sea mucho más rápido.

### 1.1.3. Aparadores y guéridons

El **aparador** es un mueble, normalmente de madera, que tiene la función de abastecer del material necesario al camarero para llevar a cabo el servicio en sala. Está compuesto por diversos cajones y compartimentos para colocar dicho material que necesite.

La parte superior de este mueble puede ser de madera o de cristal y puede colocarse encima una pieza de mantelería, aunque no sea específica, es decir, pese a que no esté diseñada particularmente para el aparador.

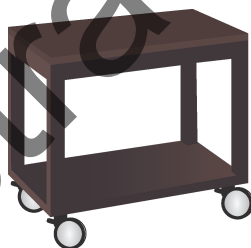
En la parte superior, se sitúan normalmente elementos que se utilizan frecuentemente durante el servicio como son la mulletilla, el recogemigas o las salsas comerciales, que se adquieren en el mercado y no precisan frío constante, como son la mostaza o la salsa de menta. Se colocan en un lugar accesible en el caso de que se ofrezcan con los platos. Debajo de esta superficie (de cristal o de madera) suele haber cajones pequeños que se usan para guardar los cubiertos clasificándolos por tipos. Bajo ellos, el mueble puede constar de cajones más grandes o de estanterías, que pueden llevar puertas o no.

Es fundamental tener el material colocado de forma ordenada para que, cuando un miembro del personal necesite algo del mueble, sepa donde se ubica. De este modo, la colocación de los cubiertos en el aparador ha de realizarse de manera sistemática. Normalmente, se realiza de izquierda a derecha: cucharas soperas, cuchillos trincheros, tenedores trincheros, palas de pescado, tenedores de pescado, cucharas de postre, cuchillos de postre, tenedores de postre y cubiertos especiales.

Este procedimiento clásico tiene que adaptarse a cada establecimiento y a su oferta. Sufrirá variaciones según su funcionalidad.

En función del tipo de servicio que se vaya a llevar a cabo, se colocará en el aparador la mantelería, cristalería, vajilla y cubertería que se pudiera necesitar si surgiese alguna eventualidad durante el ejercicio del mismo.

Las **mesas auxiliares** o *guéridons* están equipadas con ruedas y frenos. Se utilizan en el comedor como apoyo para las diferentes técnicas del servicio. Habitualmente, son rectangulares, de madera, de dimensiones reducidas y normalmente tienen una balda en la parte inferior que se utiliza para colocar material de apoyo al servicio.



Por lo general se encuentran en establecimientos de alta calidad. Su función principal es la de auxiliar al personal de sala durante el servicio y también se utilizan para acceder rápidamente a pequeñas mercancías de material.

---

#### **1.1.4. Tiras de mantel y faldones**

Las tiras de mantel y los faldones son mantelería específica para los servicios especiales en restauración. Deben tener unos requisitos mínimos como el resto de las piezas que se utilizan en la sala. Para empezar, el tejido y la confección debe ser de una calidad acorde a la del establecimiento y, preferiblemente, los materiales serán duraderos.

Además, para facilitar su mantenimiento y ahorrar costes, los tejidos serán apropiados para soportar muchos lavados, serán fáciles de planchar y se optará por tejidos que no pierdan el color.

Es necesario cumplir estas premisas a la hora de elegir el tejido, puesto que la mantelería en hostelería supone un alto coste.

Las **tiras de mantel** se utilizan para cubrir mesas de gran tamaño con una única pieza. Pueden usarse para montar barras para cócteles o mesas de bufés que tengan unas medidas mayores que las estandarizadas e impiden que los manteles se encabalguen. De esta manera se rehúye de los cortes que a veces se producen. No están incluidas dentro de la mantelería estándar, sino que normalmente se ordenan a medida para su confección según las necesidades que se tengan.

Los **faldones** son piezas de mantelería plisada que cubren todo el perímetro de la mesa hasta el suelo. La parte superior queda descubierta y se tapaná con el mantel. Estas piezas se sujetan a las mesas por medio de tiras de velcro cosidas en la parte superior del faldón para que coincida con el perfil de la mesa donde se colocará la tira que se adhiere. También se pueden instalar empleando una cinta adhesiva de doble cara. Sin embargo, podría constituir un problema intrínseco puesto que cada vez que se lavase la tira habría que coserle una nueva cinta, ya que esta perdería la adherencia.

Otra manera de colocar los faldones sería por medio de unos clips especiales que se engancharían al perímetro de la mesa, el velcro iría en este y no en el canto.

A veces los faldones se sujetan con grapas o chinchetas, lo cual no es nada recomendable ya que ambos se deterioran. Además, es frecuente que queden grapas en el perímetro de la mesa con las que el camarero se puede pinchar.

---

### **1.1.5. Equipos de frío y calor**

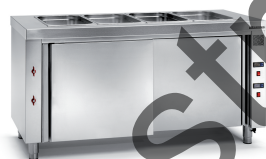
En el mercado se puede encontrar una gran variedad de equipos generadores de frío y calor. Estos equipos se utilizan en la realización de eventos y pueden ser fijos o móviles. A la hora de adquirirlos es necesario tener en cuenta una serie de características. Algunos de ellos pueden ser cedidos por los proveedores a cambio de que se realicen unos consumos.

Para mantener estos equipos en las condiciones requeridas cuentan con un botón de apagado y encendido y con una ruleta con la temperatura en la que se indicará si se está aplicando adecuadamente, que será útil durante la manipulación y servicio de las elaboraciones culinarias.

Estos muebles tienen un funcionamiento muy sencillo, se ajustan con facilidad gracias a los reguladores que incluyen. Para su correcto manejo habrá que atender a las condiciones particulares de cada equipo, puesto que cada fabricante establece su propio funcionamiento, pero en general, a través de los botones de apagado y encendido, de los manejadores y del termómetro se podrán ajustar y regular las condiciones de temperatura más adecuadas.

Uno de los equipos de calor más habituales en los restaurantes es la **mesa caliente**, que mantiene los platos a la temperatura adecuada para ser servidos al cliente. La mesa caliente evita que la preparación gastronómica se enfríe durante el margen de tiempo que transcurre desde que la cocina la prepara hasta que el servicio se lo sirve al cliente.

Los equipos que habitualmente se utilizan en los servicios especiales son los **muebles bufé**, que pueden mantener tanto el frío como el calor. A la hora de adquirirlos hay diversas opciones, se puede escoger el color de estos, de las encimeras, de los tiradores, etc., con el objeto de ofertar una gama mediante la que al cliente le sea sencillo poder armonizarlos con el entorno en donde se producirá la instalación.



Mesa caliente



Mueble bufé

Los muebles bufé deben tener algunas características. Para empezar, tendrán los termómetros a la vista para comprobar la temperatura. Contarán, además, con iluminación adaptada con luminarias halógenas en las zonas calientes y luz fluorescente en el caso de las frías. Serán resistentes al desgaste y al uso, para garantizar la durabilidad de las superficies, de la maquinaria y de los mecanismos. Otro aspecto importante es que sean muebles adaptados a personas discapacitadas.

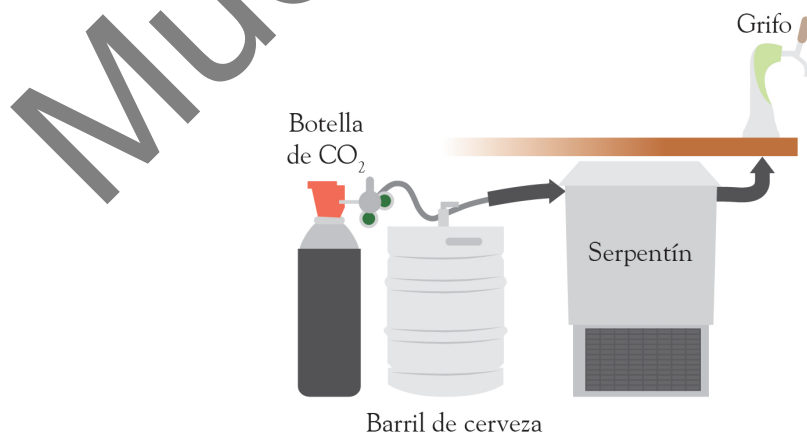
También es deseable que se puedan desplazar, para lo que suelen contar con un sistema de ruedas que no es visible. La movilidad de los equipos bufés, autoservicios y *show-cooking* facilita tareas que se han de llevar a cabo diariamente y que, por lo tanto, se deben realizar lo más cómodamente posible. Algunas de ellas son el mantenimiento del equipo y del firme y la distribución adecuada en la sala con el objeto de adaptarse a cualquier necesidad, tales como el número o el flujo de los comensales.

Es importante reseñar que las islas o bufés centrales favorecen la circulación de los clientes por todo el perímetro de los muebles, lo que aumenta la capacidad de servicio, al tiempo que se optimiza el espacio de la sala y se proporciona celeridad a la atención. Para que estos sean operativos es necesario que la sala sea muy espaciosa. A continuación se expone una tipología de los diferentes bufés:

Tipo de bufé	Descripción
Bufés de calor por contacto	Se disponen en la encimera los géneros o elaboraciones presentadas en diversos recipientes, generalmente metálicos, manteniendo la temperatura deseada
Bufés con frío escarchado	Se colocan los productos y elaboraciones que necesitan bajas temperaturas para su mantenimiento La conservación es generada gracias a una fina capa de escarcha
Bufés con equipos de cocción integrados	Están equipados con planchas o placas vitrocerámicas Permiten que el cliente vea la elaboración

Otros equipos de frío son las cámaras o botelleros, los dispensadores de cerveza, las máquinas de hielo y los armarios de cava. Las **cámaras** o **botelleros** pueden ser de carga frontal o superior. En las primeras, las botellas se colocan de pie lo cual facilita su organización. En cambio, los botelleros son algo incómodos, puesto que las botellas, que pueden ser de formatos irregulares, se colocan tumbadas, por tanto, se precisa realizar una carga correcta para que no se deslicen por dentro.

El **dispensador de cerveza** también denominado tirador, expendedor o grifo de cerveza. Está compuesto por cuatro partes básicas: el grifo, el serpentín, el barril y la botella de CO<sub>2</sub> (dióxido de carbono).



Los dispensadores de cerveza son imprescindibles en la realización de eventos, ya que son capaces de abastecer a una gran cantidad de personas en poco tiempo. Pueden ser fijos o móviles, estos últimos son de un tamaño más pequeño y están provistos de ruedas para su transporte. Habitualmente, las cerveceras los regalan y se encargan de su mantenimiento en relación con los consumos que haga el establecimiento.

Las **máquinas de hielo** suministran cubitos y se diferencian unas de otras por su capacidad de producción y el tipo de cubito que fabrican. Se abastecen por medio de una toma de agua, lo que supone que sean maquinaria fija.

Para la conservación y servicio de los vinos a temperaturas adecuadas se utilizan los **armarios de cava**. Su material de fabricación depende de la calidad de los mismos, pero normalmente están hechos en su interior de maderas nobles y cuentan con bandejas extraíbles para el reposo de los vinos. No solo incorporan un regulador de temperatura sino también de humedad. Finalmente, hay que reseñar que este tipo de maquinaria no se suele transportar.

---

### 1.1.6. Espejos

Un espejo es una superficie lisa y brillante fabricada con una placa de vidrio recubierta en su parte posterior de mercurio, acero u otro metal y refleja lo que se encuentra delante de él.

Esta imagen reflejada es fidedigna, mantiene la misma forma que la original. Además, es simétrica, ya que la imagen reflejada tiene las mismas dimensiones que la original; es orientada, la imagen reflejada mantiene la misma posición que la original, y es virtual, ya que la imagen reflejada parece estar dentro del espejo, dando sensación de profundidad.

Existen diferentes **tipos de espejos**: planos, convexos, cóncavos, etc. Los espejos planos son los más utilizados ya que ofrecen una imagen veraz y acorde a la realidad reflejada. En el caso de los convexos las imágenes reflejadas son de menor tamaño, mientras que en los cóncavos son más grandes.

Los espejos en restauración se utilizan para presentar elaboraciones culinarias en mesas o muebles expositores aportando elegancia y vistosidad. También se pueden usar para la colocación de centros de mesa, de flores, de frutas, etc.

Los espejos se pueden encontrar en multitud de formatos con distintas medidas: cuadrados, redondos, hexagonales, rectangulares, con forma de lágrima,

con distintas alturas, etc. Se pueden hallar integrados en el mobiliario y facilitan la visión de lo que contiene el mueble, por ejemplo, en vitrinas, taperos, etc.

### 1.1.7. Tablas para trinchar

Tradicionalmente, en el servicio de sala se han utilizado diversas tablas para trinchar o racionar multitud de manjares o elaboraciones. Con ellas, se realizaban distintas operaciones que tenían el objetivo de hacer llegar al cliente una elaboración en las mejores condiciones posibles.

Un ejemplo de estas operaciones es el desespinado o deshuesado de pescados, mariscos o carnes. Por la manera en que han sido cocinados estos productos, presentan cierta incomodidad para el cliente y es el profesional de sala el encargado de facilitarle la degustación de los platos realizando su limpieza, racionamiento si es pertinente, emplatado y servicio.

Las **tablas** óptimas para las operaciones mencionadas son de madera, de dimensiones menores a las que suelen utilizarse en cocina y habitualmente con una hendidura para recoger los jugos que se pudieran liberar para evitar posibles manchas en la mantelería. Actualmente, es frecuente que los pescados y mariscos se limpien en la misma fuente que han sido presentados en cocina.

Existen **tablas específicas** para el trinchado del jamón ibérico y del salmón ahumado. El primero está constituido por distintos huesos como son la caña, el de cadera, el coxal, etc., el cortador tiene que sortearlos con destreza para obtener las lonchas de la maza, babilla o punta. Para que esto lo haga de manera satisfactoria es imprescindible una tabla de corte de jamón o cepo jamonero.



Las características de unas otras difieren en función de la calidad de las mismas. Pueden encontrarse desde las más básicas (tablas fijas donde la pata se sujeta por la caña o por la maza o punta) hasta más completas y profesionales, en las que se puede regular la inclinación de la pata o incluso rotarla para realizar cortes laterales con la finalidad de facilitar el trabajo del maestro cortador.

El salmón ahumado tiene una tabla de corte tradicional mucho más sencilla. También es menor la dificultad que entraña el racionado de dicho pescado. Normalmente, se presenta un lomo entero que se coloca en la tabla salmonera. Esta tiene la forma de este pescado, la cabeza y la cola son metálicas y el centro es de madera.



De esta forma, el salmón tiene un lugar predeterminado en ella para la cabeza, lomo y cola. La técnica de trinchado consiste en colocar la cabeza del salmón a la izquierda del que va a efectuar el corte y el chuchillo a la derecha, los cortes se finalizan en la cola.

### 1.1.8. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores

La presentación de las elaboraciones culinarias puede realizarse de muchas maneras, para ello existen diversos recipientes de diferentes formas, tamaños y colores. El menaje, donde se van a servir los alimentos y bebidas al cliente, juega un papel fundamental en la sensación que va a percibir, es decir, una elaboración presentada cuidadosamente en un recipiente vistoso y de calidad le produce un sentimiento mucho más positivo que otra idéntica presentada inadecuadamente.

Cada pieza que se presenta al público, individual o colectivamente, forma parte de la decoración del establecimiento y conforma, junto a otras, el sello de identidad.

Un aspecto que se debe evitar es la utilización repetitiva del menaje durante el menú porque puede conducir a una situación monótona.

Otra particularidad es la relación de la elaboración que se va presentar con el tamaño del recipiente. Esta tiene que ser adecuada porque, por ejemplo, una que se comiese en un solo bocado, no tendría sentido servirla en un plato de presentación.

Tradicionalmente, el color por excelencia era el blanco y en la actualidad los hosteleros lo siguen prefiriendo para sus presentaciones. No obstante, también los hay de otros colores. El segundo color más utilizado es el negro, que produce un bonito contraste con elaboraciones de tonos vivos. Los vasitos y boles, debido al efecto visual creado, son transparentes.

La combinación de los colores de los alimentos con recipientes de color no es sencilla y cuenta con varios inconvenientes: el conjunto puede resultar recargado, los colores de la elaboración y del plato pueden confundirse, cada gama de color tiene su significado propio y algunos colores producen una cierta excitación. De modo que será necesario tener bajo control estos aspectos a la hora de presentar el producto en un plato de color.

El menaje más usado en eventos especiales son las fuentes, las bandejas, las cazuelitas, las cucharas de aperitivo, los vasitos de aperitivo, los miniboles y los platos.

Es necesario comentar que se puede encontrar mucho material en formato desechable. Se fabrican en gran cantidad y se comercializan en diseños atractivos y económicos. Los materiales más usados son los desechables (plástico y bambú) y los no desechables (porcelana, loza, metal, cristal, barro, etc.).

### 1.1.9. Utensilios para trinchar

Para realizar las tareas de trinchado se debe disponer del material apropiado. Para la realización de cortes limpios y precisos, estos utensilios deben estar en perfecto estado tanto de limpieza como de conservación.

Los cuchillos han de gozar de un afilado perfecto, que permita ejecutar los procedimientos correctamente y con seguridad, porque son más peligrosos los que no cortan bien que los que lo hacen con precisión.

Los utensilios para trinchar varían dependiendo del manjar, pero se puede establecer un utillaje óptimo para la mayoría de casos que se adapte a las necesidades del personal. Los más comunes son los siguientes:



Cuchillo trinchante



Cuchillo fileteador



Puntilla



Diapasón



Pinzas de servicio

El **cuchillo trinchante** con hoja delgada, firme y lisa es apropiado para el racionamiento y fileteado de piezas de carne de un tamaño normalmente mayor al de una ración. Para los cortes más precisos, se utiliza el **cuchillo fileteador**. Es de hoja larga, delgada y flexible, y con el filo liso. Filetea carne y pescado consiguiendo un corte limpio. La **puntilla** es de hoja corta y estable y es muy versátil.

El **diapasón** es un utensilio similar a un tenedor de dos puntas de gran tamaño que se utiliza para asegurar la pieza para trincharla. También se utilizan como apoyo para manejar los alimentos las **pinzas de servicio**, que están compuestas por un tenedor trincherero y una cuchara sopera.



Por último, hay que reseñar que para los loncheados de salmón o jamón se utilizan cuchillos específicos, estos son el **jamonero** y el **salmoneo**. Como particularidad, este último en su hoja tiene estrías para evitar que las lonchas se adhieran al cuchillo, lo que se da por ser el salmón un género graso.

### 1.1.10. Elementos decorativos

En los procedimientos preestablecidos, los elementos decorativos de un local juegan un importante papel en el montaje, puesto que crean ambientes cálidos, armónicos y acogedores. Estos pueden ser de muy diversa índole: flores, cuadros, ornamentación, mantelería, candelabros, etc.

Además de servir para crear ambientes bonitos y acogedores, deben adaptarse a la operativa del servicio, no pueden entorpecer ni a clientes ni a trabajadores y tienen que adecuarse a la filosofía del negocio apoyando el concepto<sup>1</sup>.

Se conoce en restauración como **petit ménage** al conjunto que conforma el centro de mesa, cenicero (disponible en terrazas o al aire libre), salero, pimentero y número de mesa si lo requiriere el evento. No es imprescindible que estén todos los elementos mencionados pero todos forman parte de él. En cuanto a la decoración suele estar compuesta por un centro de mesa, que puede contener multitud de variaciones, existen centros de flores, de agua, de gelatina, de frutas frescas, etc.

<sup>1</sup> En la unidad didáctica 4 se comentan con amplitud las características que debe reunir la decoración de los locales de eventos.

En definitiva, se trata de utilizar elementos que sean elegantes, visualmente atractivos y que económicamente no supongan un alto coste, puesto que habitualmente, salvo que el cliente ordene algo especial, su montaje se encuentra dentro del precio del menú.

Respecto a la puesta a punto, el personal que la realice debe ser muy pulcro y cuidadoso en la limpieza y preparación del petit ménage, dado que puede configurar la totalidad o una parte del montaje de la mesa, además se tiene que tener en cuenta que visualmente llama mucho la atención del cliente.

Los **ceniceros**, aunque su uso se encuentra muy restringido en la actualidad por la ley antitabaco (Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco) se siguen utilizando en áreas exteriores, al aire libre o terrazas.

Normalmente, se utilizan dos tipos: los descubiertos, que son de loza o cristal; y los que tienen tapa, que suelen ser de loza. A estos últimos se le añade agua en su interior, lo que favorece la reducción de aromas indeseados. Además otra ventaja de los ceniceros con tapa es que no permiten que se vean los cigarrillos apagados, que se encuentran en su interior.

En la *mise en place*, es necesario comprobar que se encuentran perfectamente limpios, ya que algunas veces si no se realiza una limpieza adecuada pueden quedar algunos restos. Además, deben rellenarse con agua si el modelo lo requiere.

Respecto a los **saleros** y **pimenteros** se debe realizar una revisión diaria, que consistirá en comprobar que se encuentran completamente llenos y limpios, procediendo a su limpieza o relleno si fuera necesario. Los saleros cuentan con el problema de que en lugares donde hay una cierta humedad ambiental, como sitios costeros, la sal absorbe el agua de la humedad, se compacta y se endurece. Para evitar que esto se produzca, una práctica bastante común consiste en introducir algunos granos de arroz en el interior del salero, ya que ayuda a que la sal se mantenga seca y suelta. Hay que hacer hincapié en que transmite mala sensación al cliente que se encuentren los saleros y pimenteros medio vacíos o sucios.

Los **centros de mesa** suelen comprarse en establecimientos especializados. Durante la puesta a punto se ha de comprobar que se encuentren en perfectas condiciones para presentarlos en la mesa. Flores caídas, velas usadas o bases

manchadas o rotas son algunos de los problemas que se pueden encontrar. Además, si son de elaboración propia, se deben montar en la mise en place, habiendo previsto con anterioridad que se dispone de los componentes necesarios para ello y que estos, si son reutilizables, están en perfectas condiciones para su uso.

Por último, los **números de mesa** deben haber sido revisados, comprobando que se cuentan con todos los números y que no se encuentran deteriorados o sucios. Si requieren de una pinza u otro soporte para su sujeción, también tienen que ser examinados y contados, para comprobar que se dispone la cantidad necesaria y que se encuentran en perfecto estado y limpios.

---

## 1.2. Los salones y la distribución de los espacios. Planos

La mayoría de los establecimientos cuentan con espacios específicos para el servicio de eventos especiales, aunque en la actualidad es frecuente que se puedan celebrar eventos en casi cualquier lugar.

Un **espacio** que tenga unas condiciones de salubridad óptimas y sea plano es susceptible de albergar un evento. Los jardines, piscinas, terrazas, patios, hall de los hoteles o azoteas son algunos de los emplazamientos que se pueden ofrecer para la realización de eventos, pero deben cumplir unos requisitos mínimos:

- Amplitud proporcional al volumen de negocio, teniendo en cuenta las necesidades de la cocina y de las áreas internas de servicio.
- Salones cercanos a la cocina.
- Iluminación blanca o luz natural.
- Local diáfano en la medida de lo posible, sin desniveles.
- Materiales de construcción duraderos y de fácil limpieza.
- Insonorización y climatización.
- Decoración en función a la categoría y la línea del local.
- Fácil acceso desde el exterior.

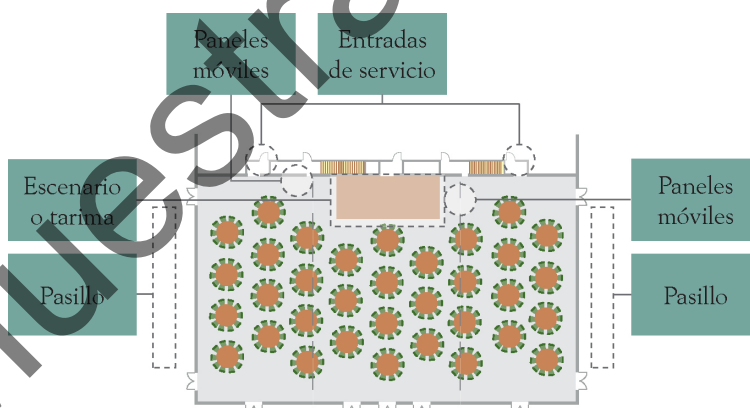
El local ha de ser suficientemente espacioso, con un ratio de 1,5 m<sup>2</sup> de superficie por comensal, lo cual garantiza un espacio suficiente para que el cliente pueda circular con normalidad por las instalaciones.

Para el acceso de la sala a la cocina se contará con puertas dobles de abanico, de este modo, se evitan ruidos y olores. También se recomienda la insonorización del mismo.

Es fundamental contar almacenes amplios, donde se pueda guardar todo el material con comodidad. Se ha de tener en consideración que se va hacer un uso constante y variable del mismo, por lo que las dimensiones son fundamentales para que los profesionales entren y salgan cargados.

Si el espacio es amplio y diáfano, existe la posibilidad de **distribuir el mobiliario** de forma diferente según las necesidades del evento o las exigencias del cliente.

En el caso de que se necesite colocar una tarima y un conjunto de mesas, se puede optar por colocarla en la parte central de uno de los lados de la sala. El plano quedaría de la siguiente forma:



Otra opción consistiría en colocar la tarima o escenario en uno de los extremos de la sala y dejar las mesas en la parte central y en el otro extremo. En este caso, el plano de la distribución quedaría como se muestra a continuación: