

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

CLASE 3 17/03/20: BIG FOUR / MANTELERÍA

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 8):

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer elementos de mantelería y utensilios de servicio utilizados para el servicio de comedores, bares y salones.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (tercerogastrofernandod@gmail.com)
3. Realizar actividad enviada al correo tercerogastrofernandod@gmail.com (mail de curso)

Big Four

Dentro del servicio de comedores, la nomenclatura big four se utiliza para nombrar los cuatro sectores en los cuales se agrupan todos los utensilios de comedores.

- **Grupo 1: Mantelería**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos como manteles, servilletas, fundas de mesa, fundas de silla, mandiles de mesa.

- **Grupo 2: Utensilios de servicio**

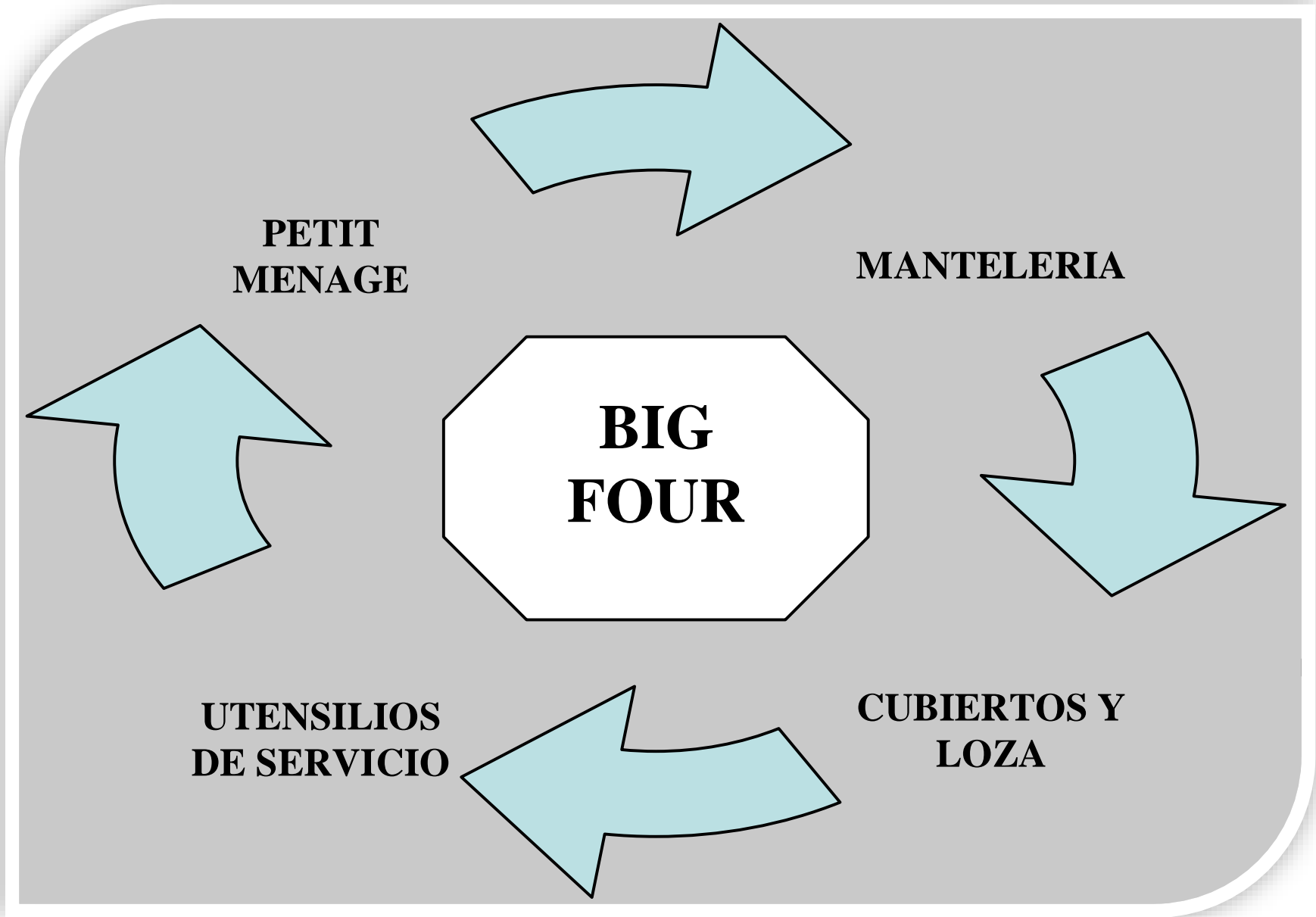
Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos tales como bandejas, plaque, tenazas de servicio, paneras, salseras y elementos relativos al servicio.

- **Grupo 3: Cubiertos y loza**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos como tenedores, cucharas y cuchillos en todas sus variantes, platos extendidos, platos hondos, platos paneros, platos de presentación, tazas, tazones de consomé, etc.

- **Grupo 4: Petit menaje y cristalería**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos pequeños como saleros, ceniceros, servilleteros, alcuzas, elementos decorativos para la mesa y todos los elementos de cristalería.



1. LA MANTELERÍA

A) Molettón: Llamado también cubremesa. Es de género molettón, franela u otro similar, tiene las dimensiones de la cubierta de la mesa y por sus costados un elástico que permite que se adhiera, manteniéndolo firme, su finalidad:

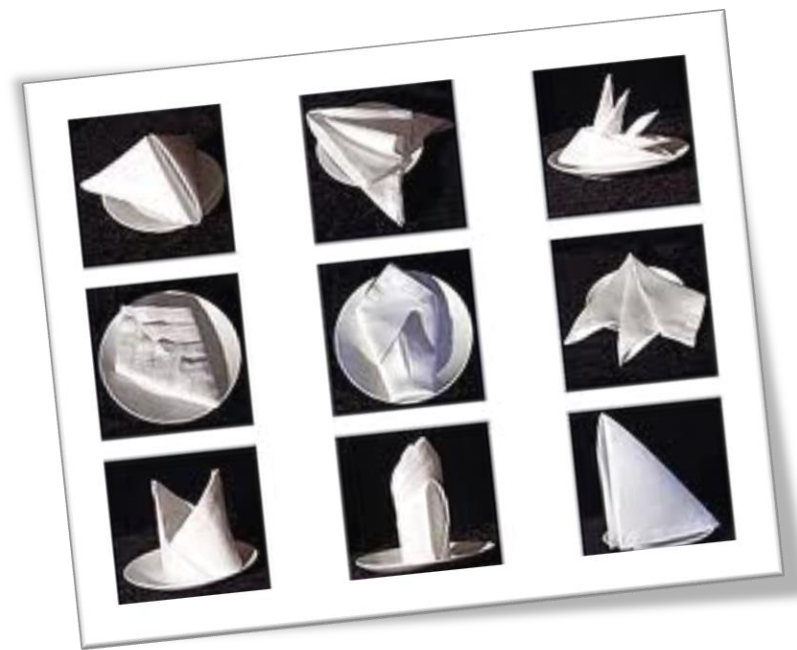
- Protege la mesa
- Apaga los ruidos
- Evita el deslizamiento del mantel.
- Protege el mantel.
- Absorbe los líquidos derramados.
- Amortigua los golpes.

B) El Mantel: Varía de tamaño según la mesa, pero todos ellos deben tener una caída a lo menos de 20 cms. El color y la calidad son de acuerdo a la decoración y tipo de establecimiento. Se considera el mantel blanco el más sobrio e indicado para recepciones oficiales.

El mantel doblado en triángulo indica que está sucio y en cuadrado que está limpio.



C) El Naferón o Cubre Mantel: Se presenta de dos formas. Una es usando dos bandas largas de un ancho aproximado a los 20 cms. y del mismo largo del mantel. Estos se disponen sobre el mantel en forma de cruz. La otra forma es tener un cuadrado de las mismas dimensiones de la superficie de la mesa, la que al ponerla sobre la mesa va cruzada en forma de rombo. se usa en establecimientos que tienen mucho doblaje de mesas (que se vuelven a usar), es de un color diferente que se contraste con el mantel.



D) Las Servilletas: Deben ser del mismo color del mantel. Se presentan en dos tamaños, de acuerdo al establecimiento que correspondan, restaurante o cafetería, dimensiones:

Restaurante: 50 x 50 cms.

Cafetería: 25 x 25 cms.

Al mantenerlos en cuadrado se indica que están limpias, y cualquier otro doblaje es porque están sucias.

E) Mantel para Banquete:

Son generalmente blancos. Se presentan en diversos tamaños, teniendo los más comunes de 3 a 6 metros.



F) Cenefas: Se usan para cubrir los costados de las mesas, cuando se trata de montar un buffet. Se presentan en diversos tamaños de largo, color variable y altura igual a la mesa.

G) Paños para Repaso: Deben ser de un género absorbente que no produzca pelusas. En el restaurante por color y tamaño, se deben tener paños determinados exclusivamente para la cristalería y otros para el resto de la vajilla.



2. UTENSILIOS DE SERVICIO



A) Plaqué: Son bandejas de acero inoxidable o plaqué, se presentan redondas, rectangulares u ovaladas, las más comunes. Se usa para realizar servicio a la inglesa.

B) Soperas: Similar a una olla mediana de acero inoxidable o plaqué, provista de tapa y una pequeña base. Para servir deben ir montadas sobre un plato hondo que se ajuste a su base, y acompañada de un cucharón. Se usan para servir sopas, cremas y consomé en el servicio a la inglesa.



C) Legumbreras: Son más bajas que una sopera, provista de tapa y en general no tienen una base. Para servir deben ser montadas sobre un plato que se ajuste a su base, acompañada de tenaza o cucharón. Se usan para servir carnes en salsas como: goulash, guatitas, etc. tallarines y legumbres.

D) Salseras: Son de tamaño mediano, pueden ser de variados materiales. Usado para servir en el servicio a la inglesa.



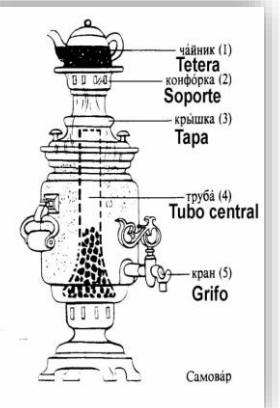
E) Hieleras: Se distinguen tres tipos:

Con pedestal: para mantener botellas frías al lado de la mesa del cliente.

Corriente: se debe mantener sobre un plato hondo, con servilleta. Para vino, champagne, al lado del cliente, se dispone sobre una mesa de arrimo.

Chica: usado para llevar hielo a la mesa cuando un cliente lo necesita.

F) Samovar: Llamada también Chafing Dish, es un mantenedor de temperatura a baño maría. Uno específicamente para líquidos y el otro usado para mantener comidas calientes en un buffet, está compuesto por un recipiente para el agua, una fuente para la comida, una tapa y 2 quemadores a parafina sólida o alcohol.



G) Rechaud: Es un calentador a gas, parafina sólida o alcohol, se usa para realizar preparaciones en el servicio de gueridon o a la rusa.



H) Paneras: Hechas de diversos materiales, usadas para ofrecer y servir pan a la hora del servicio.

I) Canastillos para vino: Pueden ser de metal, mimbre u otro material, se utilizan para realizar servicio de vinos de antiguas reservas.

J) Placas: Son planchas metálicas adecuadas para absorber el calor desde una matriz. Se usan para apoyar plaqué, platos, etc. mientras se realiza servicio de gueridon o a la rusa.



← **K) Porta-cuentas:** Existen muchos modelos y tienen diversos nombres populares.

L) Desmigador: Es un rodillo cubierto, que al rodar por la superficie de la mesa absorbe las migas.



← **M) Campanas:** Se usan para cubrir los platos para que no se enfríen y caigan elementos extraños a la comida.

N) Transit station: Son estaciones de descanso portátiles, se portan junto con la bandeja, al llegar al lado del comensal este se abre, ya que es con patas en X y correas de soporte que permiten apoyar la bandeja. Este sistema se usa en grandes salones donde no se puede tener mesas de descanso o directamente para catering.

