

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

CLASE 4 24/03/20: BIG FOUR / LOZA Y CUBIERTOS

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 loza y cubiertos 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)

3. CUBIERTOS Y LOZA

La loza se entiende a todos aquellos artículos que sean fabricados de arcilla esmaltada conocida como vajilla con la cual se presentan y trasladan los alimentos desde el lugar de su elaboración hasta el cliente.

Es de suma importancia que la loza este en perfectas condiciones y sin manchas de ningún tipo, cualquier elemento que presente algún desperfecto, debe en lo ideal ser retirado.

Para su mantención es necesario dejarle remojar cada 15 a 20 días en una lavaza fría con cloro, para que al otro día se pueda lavar y enjuagar. No se deben usar en el lavado, pulidores abrasivos como sapolio, klenzo u otro, ya que desgastan la pieza y la inutilizan. Para el repaso de la loza es necesario contar con un paño humedecido en uno de sus extremos, para así sacar posibles manchas de agua que queden en la pieza.

Nunca se debe presentar una pieza saltada o desgastada ante el cliente. Recuerde que en estos lugares es donde se producen focos de infección

Recordemos que la imagen es lo principal en este rubro, además por eso se paga y esa imagen es la que hace de una marca ya sea de restaurante u hotel, ser la marca líder del mercado, eso atrae mayor cantidad de clientes y publico en general.

A) Plato base: Es el plato de mayor tamaño y se utiliza como presentación, puesto que sobre el se colocan los distintos platos que componen el menú.

Cabe destacar que el plato base no se retira durante toda la cena o bien hasta que durante el menú se llega al postre. Se usa durante todo el servicio y sobre él no se monta ninguna comida directamente.



B) Plato extendido (plato bajo): Es el de menor tamaño que el plato base y se utiliza para servir platos principales (plato de fondo) que están compuestos por un trozo principal y su acompañamiento ya sean fríos o calientes. Generalmente están fabricados de loza o porcelana y se disponen sobre el plato base.

C) Plato hondo: Son platos cóncavos, con una capacidad aproximada de $\frac{1}{4}$ de litro. Se utilizan para servir sopas y similares. Se usa para montar sopas con garnituras, especialmente aquellas que llevan trozos grandes. Existen otro tipo de preparaciones para los cuales también se usa plato hondo como: los erizos, porridge, etc.



D) plato de entrada.

Su tamaño es menor que el plato extendido y mayor que el del plato panero, se utiliza para servir entradas frías o calientes. Se usa para montar entradas, ensaladas y postres.



E) Plato para pan: Más pequeño que un plato de entrada, se usa a la izquierda del comensal, en el se monta pan, galletas o tostadas.

F) Compoteros: Son pequeños pocillos usados para montar postres de consistencia líquida o que vayan acompañados con salsas.

G) Mantequilleros: Son pequeños platillos para poner la mantequilla, ya sea en forma individual o colectiva. En servicio de desayuno se usa también para montar mermeladas.

H) Tazón: Es una taza más grande que la que se usa para el té, tiene dos asas que permiten no usar cucharas si se desea. Se usa para montar sopas, cremas, consomé. El tazón debe ir puesto sobre un platillo que se ajuste a la base.

I) Taza para té: Se usa para servir té, leche, “agüitas”, debe estar montada sobre un plato que se ajuste a la base.

J) Taza para café: Llamada también taza moka, es la más pequeña, se usa para servir café o infusiones por remojo.

K) Cremeros: Son pequeños jarritos de boquilla abierta. Tienen diversos tamaños que permiten adecuarse a números variables de comensales. Se usan para llevar crema, jugo de limón o leche fría.

L) Azucareros: Tienen la forma de un tazón sin asas, pero provistas de tapa. Se usan para poner azúcar y café soluble.





M) Azafates: Son bandejas ovaladas de loza, usadas para realizar servicio a la inglesa. En la actualidad han sido reemplazados por los de plaqué. En algunos restaurantes, los azafates para una o dos personas son usados para montar platos de fondo en abundante cantidad.

N) Jarros: Se distinguen dos tipos; para agua y leche. El de agua es de boquilla cerrada, el de leche de boquilla abierta para facilitar el aseo y visualizar la nata, este jarro debe ir acompañado por un colador.

O) Ceniceros: Se distinguen dos tipos; de salón totalmente abiertos y de terraza semi cerrados para evitar para evitar que vuelen las cenizas.

P) Ensaladeras: Existen en diversos tamaños, en forma de bowls o fuentes.

LOS CUBIERTOS

Se denomina a todos los artículos de metal. Con ellos se debe tener especial cuidado, sobre todo para su mantenimiento. Esta se debe realizar con tiza molida y en ningún caso aplicar algún componente químico para pulir o abrillantar, ya que estos pueden resultar nocivos para la salud. Dentro de estos se destacan los cubiertos, los cuales se repasan a diario, sumergiéndolos en agua tibia para luego frotarlos de punta a punta y disponerlos todos en una bandeja en un mismo sentido.



A) Cuchara grande para sopa: Se usa para acompañar preparaciones que vayan servidos en plato hondo.

B) Tenedor grande para carne: Acompaña a preparaciones de plato de fondo, siempre que no sea pescado.

C) Cuchillo grande para carne: Acompaña a platos de fondo donde sea necesario cortar.

D) Tenedor para pescado: Normalmente es más pequeño que el tenedor principal, es más ancho y tiene en sus entradas un pequeño sacado o bien una de sus entradas es más larga o más corta.

E) Cuchillo paleta para pescado: Similar a una espátula sin filo, ya que el pescado no es necesario cortarlo sino desmenuzarlo.

F) Cuchara para postre: Llamada también de postre, se usa para acompañar preparaciones en tazón, y todo tipo de postres.

G) Tenedor para entrada o ensalada: Es más pequeño y ancho que el de carne.

H) Cuchillo chico o mantequillero: Llamado también de entrada o panero se usa para acompañar entradas y postres donde sea necesario cortar y como cuchillo mantequillero, sobre el plato de pan.

I) Cuchara para té: Es más pequeña que una cuchara de postre.

J) Tenedor para postre: Es el más pequeño de todos y se caracteriza por tener tres dientes.

K) Cuchara para café: Llamada también moka, es más pequeña que una de té.



L) Tenedor para ostras: Es pequeño de tres dientes y ancho

M) Tenedor para caracoles: Es de tamaño mediano de dos dientes largos.



N) Tenedor para langosta: Es de forma especial terminada en dos puntas pequeñas.



O) Tenaza para caracoles: Su forma permite sostener el caracol en alto, para así con el tenedor especial extraer lo comestible.



Q) Tijeras para uva: Es de tamaño mediano, mangos largos y cortadores pequeños.

P) Tenaza para langosta: Similar a un alicate, su función es partir las patas para extraer la carne.



R) Partidor para nueces: Similar a un alicate pero unido en uno de sus extremos, para dar mejor abertura.

