

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

CLASE 12 – 13

01 al 12/06/20

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 características del servicio de comedores y el reclamo.

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 (cpousagastro@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo cpousagastro@gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 12/06/20**

Tipos de servicios

El servicio de comedor no es solo trasladar platos de la cocina a la mesa, si no que se utilizan técnicas y un protocolo rígido a la hora de realizar el servicio, para esto debemos definir los siguientes tipos de servicios:

- ✓ Servicio a la Rusa o gueridon.
- ✓ Servicio simplificado o al plato.
- ✓ Servicio a la francesa.
- ✓ Servicio a la inglesa.

Servicio a la rusa o gueridon

- Es el utilizado en los restaurantes de máxima categoría, por necesitar personal altamente calificado, debido a la cantidad de manipulaciones y elaboraciones que se realizan a la vista del cliente.
- En este servicio la comida sale en fuentes cubiertas mediante campanas, retirándose estas para presentárselas al cliente, antes de efectuar todas las operaciones necesarias, como el trinchado de carnes y aves, el flambeado de algunos alimentos, etc. Una vez que el comensal ha podido observar el producto tal y como viene de la cocina, apreciando de esta forma la labor realizada, el camarero se dispone a emplatar los manjares en la mesa auxiliar o gueridon, motivo por el cual recibe este nombre.

- En la mayoría de los alimentos es necesario situar la bandeja sobre el redondel, con el fin de que recupere algo de la temperatura o para terminar su elaboración. Para facilitar el servicio se pondrá, a la derecha de la fuente, una pila de platos en donde se ira sirviendo a los comensales.
- Efectuará el servicio el maître, que tendrá la cuchara en la mano derecha y el tenedor en la izquierda; irá cogiendo porciones de la bandeja y depositándolos en los platos.
- Según va efectuando el emplatado el jefe de rango o camarero, el ayudante puede ir montando los platos siempre por la derecha, haciendo de esta forma más rápido el servicio.

- Este sistema presta mayor distinción y elegancia, pues el servicio es esmerado y cuidado al máximo detalle. Además es muy espectacular y evita de esta forma manchar el mantel o al comensal.
- Es un servicio costoso, pues el personal deberá ser muy calificado, y por lo tanto, estar bien pagado, resulta caro para la empresa. Se necesita gran número de aparatos y accesorios, que por ser de materiales como plata y alpaca, tienen un precio muy elevado.
- En los casos en que sea necesario efectuar el trinchado, el maître se situara frente al cliente y efectuara esta operación colocando con estética los trozos destinados al cliente, obtenidos de la pieza, y no empezara a servir hasta haber realizado por completo el trinchado de la misma.



ACTIVIDAD

1. Explique las características generales del servicio a la rusa o gueridón.
2. ¿Qué es el "gueridón"?
3. ¿Para que se utiliza este tipo de servicio?
4. Explique el proceso del servicio a la rusa o gueridón.