

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

CLASE 14 – 15

15 al 26/06/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

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 de los tipos de servicio.

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 26/06/20**

Servicio al Plato o Simplificado

- Es el más sencillo de todos; los platos son emplatados en la cocina, individualmente, teniendo el jefe de rango o garzón que ponerlo en la mesa del cliente sin ninguna otra elaboración o manipulación, ya que incluso vienen con el acompañamiento correspondiente.
- Se puede utilizar este servicio en establecimientos comunes y corrientes, donde se busca mayor rapidez en el servicio, mas que calidad o categoría en el mismo.

- Esta forma de servicio da mayor movilidad, agilidad y rapidez, al pasar directamente de la cocina al comedor, sin otra elaboración o manipulaciones, evitándose el enfriamiento de los platos y su posterior calentamiento. Tiene también la ventaja de economizar muchos de los accesorios y herramientas necesarios en los establecimientos en los que se trinchan los platos a la vista del cliente, o bien se termina su elaboración por medio de “rechaud” o se emplatan en el gueridon. Esta circunstancia hace que se economicen no solo medios y aparatos, sino que extiende la economía al personal que se necesita. Tampoco es necesario personal calificado, pues realmente su trabajo es sencillo, haciendo mas barata la mano de obra.

- Para montar el plato, se hará siempre por la derecha del comensal, teniendo cuidado de colocarlo centrado. Como ya hemos dicho, por su sencillez y falta de preparación, elaboración o manipulación no tiene la vistosidad ni elegancia necesarias para ser realizado en establecimientos de alta categoría.

ACTIVIDAD

1. ¿Cuál es la característica principal del servicio simplificado?
2. ¿Qué tipo de personal se necesita para el servicio simplificado?
3. ¿Cómo se monta el plato en la mesa en el servicio simplificado?
4. ¿En qué tipos de establecimientos se utiliza el servicio simplificado?