

**SERVICIO DE
COMEDORES,
BARES Y
SALONES**

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

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 17/06/20**

Servicio a la Francesa

- Este servicio se utilizaba antiguamente de forma general, pero debido a uno de sus inconvenientes mayores, la “lentitud” y la evolución sufrida en el servicio por las condiciones actuales en la forma de servir y la necesaria rapidez, se usa menos, si bien, se suele hacer en casas particulares y restaurantes, en los que el cliente no tiene prisa, o incluso se puede utilizar en banquetes sin gran cantidad de comensales.
- El camarero presenta la fuente por la izquierda del comensal, acompañándola de unas pinzas para que el mismo cliente se sirva en el plato, que previamente se le ha colocado. La fuente ira sobre un lito, colocado debajo de ella y se sujetara con la mano izquierda, adoptando el que la sostiene, una postura correcta y clásica, con la mano derecha colocada en la espalda; el cuerpo inclinado ligeramente hacia delante, piernas estiradas y rectas, con los talones juntos.

- Los platos procedentes de la cocina deberán estar situados en las fuentes con elegancia y simetría, con una decoración sencilla que evite inconvenientes a la hora de servirle al cliente. El garzón deberá, en la medida de lo posible, restablecer la decoración y el orden entre los servicios de cliente en cliente.
- Al igual que la forma anterior, su mayor ventaja es la reducción de la plantilla de la brigada, a la vez que no necesita de un personal altamente calificado y por lo tanto más barato. En contraposición del servicio al plato, tiene su mayor inconveniente, como ya se ha mencionado al principio, en su lentitud, pues el cliente, al servirse no lo hace con la rapidez y destreza que lo haría un profesional. La mayor ventaja es la posibilidad de economizar, pues las raciones están en relación directa con el apetito del cliente y, debido a que es este el que se sirve, lo hará, poniéndose la cantidad que pueda consumir

SERVICIO FRANCÉS DIRECTO



ACTIVIDAD

1. ¿Cuál es la característica principal del servicio a la francesa?
2. ¿Por qué el servicio a la francesa es “lento”?
3. ¿Qué tipo de personal necesita el servicio a la francesa?
4. ¿Cómo deben salir las elaboraciones desde la cocina en el servicio a la francesa?
5. Explique la mayor ventaja y la mayor desventaja del servicio a la francesa.