

**SERVICIO DE  
COMEDORES,  
BARES Y  
SALONES**

**ACTIVIDAD 3 CLASSROOM**

**17 al 28/08/20**

# MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

## ACTIVIDAD 3 CLASSROOM 17 al 28/08/20

### 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 vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo [carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl](mailto:carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl)
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 28/08/20**

# Como poner la mesa

Antes de montar las mesas, su ubicación, simetría y estabilidad debe estar bien definida y chequeada. Es importante que se siga el orden para realizar el montaje, ya que esto facilita orden, rapidez y organización del trabajo.

El montaje de las mesas se realiza de acuerdo al menú a consumir o al tipo de servicio, para esto sólo se hace el montaje básico y luego se complementa.

## **Complementación del montaje:**

- Antes de montar una mesa es muy importante enterarse bien del menú y como y donde vienen dispuestas las preparaciones, ya que éstas nos van a indicar cuál va a ser el cubierto a usar.
- Existe una misma preparación que por venir servido en plato diferente, necesita cubierto diferente, por ejemplo: sopa de verduras en tazón (cuchara de postre), sopa de verdura en plato hondo (cuchara grande).

- Es muy importante que se mantenga la simetría de la vajilla dispuesta en la mesa, como también el montaje de un puesto con otro, estos deben quedar frente a frente. Normalmente es un equipo de trabajo organizado, el maitre del servicio es quién hace el trabajo de hacer el modelo del montaje a usar, por lo tanto, todos los demás, deben estar exactamente igual al modelo. Cuando realice el montaje debe seguir los siguientes pasos:

Centralice la mesa.

Revisar la estabilidad.

Poner el mantel.

Marcar el plato de presentación.

Marcar el cuchillo grande.

Marcar el tenedor grande.

Marcar el cuchillo chico.

Marcar el tenedor chico.

Marcar el tenedor de postre.

Marcar la cuchara de postre.

Marcar el plato panero.

Marcar el cuchillo panero.

Marcar la copa de agua.

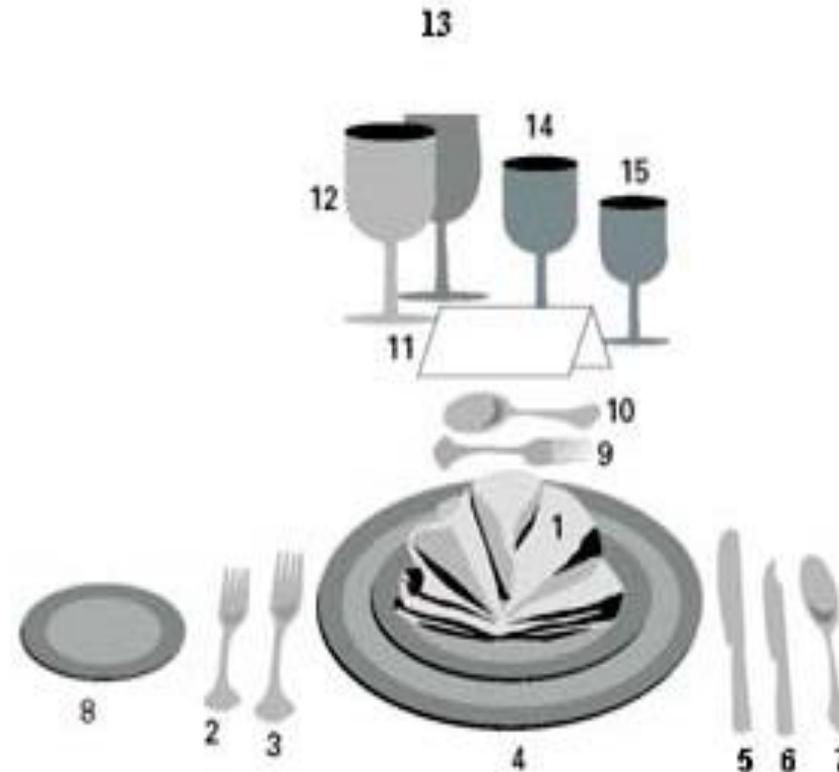
Marcar la copa de vino tinto.

Marcar la copa de vino blanco.

Marcar el cenicero.

Marcar el menaje.

Marcar la servilleta.



- Los cubiertos en la mesa se colocan de manera que las personas tengan que tomarlos de afuera hacia adentro, es decir, los primeros que se utilizan de acuerdo al orden en que se sirven los platos son los de afuera.
- Para cualquier comida ordinaria, los cubiertos que deben ir del lado derecho del comensal (de derecha a izquierda, es decir, en dirección hacia el plato) son: cuchara de sopa, cuchillo para pescado, cuchillo para carne y mantequilla.
- Los cubiertos que van del lado izquierdo del comensal (de izquierda a derecha) son: tenedor de pescado y ensalada, seguido del tenedor de carne. Directamente encima del plato en posición horizontal, o sea, transversal a los demás cubiertos que se encuentran a los lados del plato, se colocan la cucharita y tenedor de postre, o en caso de que piensen servirse frutas, el cuchillo de postre. Estos suelen colocarse en direcciones opuestas.
- Los vasos se colocan del lado derecho del comensal, al lado de los cubiertos de postre. A la izquierda, aproximadamente al mismo nivel del vaso, al otro lado de los cubiertos de postre, puede colocarse un platito para los panecillos. Por lo general, se coloca una copa grande tradicional para agua, otra para el vino y una tercera para el champagne. Las copas de los licores se traerán a la mesa junto con el licor.

# TIPOS DE MONTAJES

**Montaje Básico:** Es lo mínimo necesario para realizar un determinado servicio. Es decir todo lo que con seguridad se va usar y a la vez todo lo que se monte en la mesa durante la mise en place.

**Montaje estándar:** Se usa cuando no sabemos lo que va a consumir el comensal. Este montaje nos da la posibilidad que el 80 % de los platos se pueden consumir con él, cuando un cubierto no concuerda con el plato a servir se cambia antes de servir el plato. Este montaje se usa cuando no sabemos lo que el comensal va a consumir, se usa para el “Servicio a la Carta” y “Servicio de menú a la carta”.

**Montaje básico para menú fijo:** Este montaje se hace cuando el menú está preestablecido.

**Montaje básico para servicio de gueridon o a la rusa:** Los elementos necesarios son; plato de presentación, plato de pan, paleta mantequillera, servilleta, menaje, cenicero, flores, copa de agua, vino tinto y blanco. No se montan los cubiertos pues estos se van marcando a medida que se van consumiendo los platos.

**Montaje de buffet de exposición:** Usado para la exposición y promoción de productos en venta en el restaurante. Este buffet se monta a diario a la entrada del restaurante, con productos como; comestibles o bebidas que permiten dar una buena presentación, o bien productos que se desean promocionar para la venta del día.

**Montaje básico para servicio de desayuno u onces:**

- Plato de entrada.
- Cuchillo panero.
- Taza de té completa.
- Azucarero.
- Servilleta.

**Orden para realizar el montaje de las mesas:**

- Marcar plato de presentación.
- “ cubiertos (plato de fondo, entrada y postre).
- “ plato de pan.
- “ cuchillo panero.
- “ cristalería (copas).
- “ petit menage, cenicero, arreglo floral, etc.
- “ servilletas.

# ACTIVIDAD

1. ¿Por qué se deben colocar los cubiertos de adentro hacia afuera?
2. Nombre los pasos que debe seguir para montar una mesa.
3. Explique el montaje básico.
4. Explique el montaje de buffet de exposición.
5. ¿Qué diferencia tiene el montaje básico con el montaje básico para menú fijo.