

**SERVICIO DE
COMEDORES,
BARES Y
SALONES**

ACTIVIDAD 7 CLASSROOM 19 al 30/10/20

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

ACTIVIDAD 7 CLASSROOM 19 al 30/10/20

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 montajes de mesa.

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
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 30/10/20**

BANQUETES Y BRINDIS

En cierta medida, los banquetes de carácter oficial, son una de las formas de agasajo y muestra de cordialidad, que la mayor parte de las autoridades ofrecen a sus invitados. Pero la organización de muchos de ellos, son una tarea ardua para los profesionales del protocolo al tener que contemplar las especiales características de sus invitados (tipo de costumbres, religión, etc.). Además suelen tener alguna otra actividad adicional, dentro de su desarrollo, como pueden ser los brindis, los discursos o palabras de agradecimiento, etc.

El banquete: Por definición del diccionario de la Real Academia de la Lengua, un banquete es: Comida a que concurren muchas personas, invitadas o a escote, para agasajar a alguien o celebrar algún suceso. Y también lo define como: Comida espléndida. El banquete, es una comida que se organiza con el motivo de celebrar un determinado acontecimiento (una visita oficial, una boda, un aniversario, etc). Hay otros muchos tipos de "comidas" que se organizan para otras ocasiones, y que no revisten de la misma importancia que un banquete (lunchs, vinos de honor, cóctel, etc.). El banquete puede tener un aperitivo previo o una continuación; puede ir seguido a su término de un baile o un espectáculo. Todo ello debe guardar relación con el motivo de la celebración.



Datos de interés.

A la hora de organizar un banquete debemos tener en cuenta varias cuestiones:

1. Donde se celebra.

Si el banquete tiene un "carácter oficial", es habitual que se celebre en un edificio del Estado (un palacio, una sede, etc). Si el banquete celebra algo menos oficial, es habitual que se desarrolle en un restaurante, hotel o similar. Tal y como dijimos anteriormente, la "formalidad" del acto requiere que se elija un establecimiento de la categoría adecuada a la celebración.

Desde un restaurante de lujo a sitios especializados en la celebración de banquetes generales. El banquete puede ser abierto (casos habituales como bodas) o a puerta cerrada (comidas más oficiales, con asistencia de personalidades). En este último caso, el establecimiento es reservado solo para esa celebración.

2. Elegir menú.

Habrá que tener en cuenta, si la comida es almuerzo o cena, ya que ésta última suele ser mucho más ligera. El menú, para los banquetes de cierta importancia, suele estar compuesto de tres platos y postre. Siempre siguiendo unas normas que puede consultar en nuestras páginas del Menú, donde se dan consejos sobre los menús, como servir: de sabor más suave a sabor más fuerte, etc.

También puede consultar sobre que vinos servir, en nuestros capítulos sobre vinos y con que platos servirlos. Los banquetes suelen terminar con café, coñac y licores. Este es el momento de encender su cigarro puro o cigarrillo, pero nunca antes.

3. Elección de mesas y servicio.

Primero debemos elegir que tipo de mesas vamos a colocar para el banquete. Generalmente nos orientarán en el hotel o restaurante. La colocación de la mantelería, la vajilla, la cristalería, etc. debe ser en su orden, que puede consultar en nuestro capítulo La Mesa - Reglas de oro, donde se dan consejos sobre todo lo referente al servicio de mesa.

Las tarjetas de mesa deberán ir colocadas sobre la servilleta, encima del plato, a la izquierda de los comensales, sobre el mantel, o de frente, apoyadas en la cristalería, pero nunca deben tocar la porcelana de los platos.

PROTOCOLO EN UN BANQUETE

Requisitos previos.

Antes de celebrar un banquete debemos elegir el local donde se va a celebrar (habrá que pensar en función del acto, facilidad de acceso, parking, seguridad, etc.), confeccionar la lista de invitados, teniendo en cuenta posibles "bajas" o faltas de asistencia, confección de invitaciones y su envío, y confirmación de asistencias.

Protocolo en la celebración.

Durante el desarrollo del banquete, hay momentos en los que debemos tener muy en cuenta el Protocolo, y entre los cuales podemos citar:

1. Recibiendo a los invitados.

El Jefe de Relaciones Públicas será el encargado de recibir a las autoridades, personalidades e invitados. Una vez comprobadas sus identidades (habrá que confrontar las personas que llegan con la lista de invitados), éstos son conducidos al lugar donde se encuentran los anfitriones, y demás autoridades, si las hubiese. A la entrada se suele solicitar su nombre y la representación que ostentan, por parte del equipo de Relaciones Públicas.

2. Lunch o aperitivo.

Si hubiese un "piscolabis" previo, éste puede servir para que los invitados se vayan conociendo entre ellos. No hace falta esperar a que lleguen todos los invitados para empezar (basta con que estén la mitad de los mismos). El aperitivo puede ser tipo "buffet", servicio dispuesto en mesas, o bien puede estar servido por camareros en bandejas.

3. Colocando a los invitados.

Aunque en desuso en banquetes no oficiales, es habitual que se "formen brazos" (entrar por parejas al salón del banquete), entrando en primer lugar el anfitrión del brazo de la dama de más categoría, luego la anfitriona, del brazo del caballero de más categoría, y a continuación el resto de invitados, generalmente por orden de importancia.

En la mayoría de este tipo de banquetes, se cuenta con una tarjeta en cada uno de los sitios de los comensales, y con unas listas de los planos de mesa, donde se indica la ubicación de las mesas y de los correspondientes invitados. No obstante, el personal de Relaciones Públicas deberá estar atento para resolver cualquier duda o incidencia que se produzca.

En los banquetes de Gran Gala se suelen utilizar planos individuales. En los de Media Gala, tarjetas nominadas o bien unas listas ordenadas por orden alfabético, indicando la mesa que debe ocuparse. En algunas ocasiones el personal de Protocolo (los oficiales de Protocolo), son los "tenedores" de estas listas, indicando a los invitados el lugar que deben ocupar.

4. Presidencias.

Una vez que se decide quien preside la mesa (en función de la importancia y el motivo del banquete), el resto de los invitados se van colocando a derecha y a izquierda de la presidencia respectivamente de forma alterna, en relación a su orden de importancia/categoría.

Hay que tener cuidado con las ausencias, que nos haría redistribuir toda la presidencia o gran parte de la misma. Si hay señoras, estas son intercaladas entre los caballeros (no se deben juntar nunca señoras, en caso de números impares u otras complicaciones, es mejor "juntar" a dos caballeros). La presidencia corresponde a los anfitriones, que suelen cederla cuando se invita a una alta jerarquía del Estado, o personalidades extranjeras. Hay que tener en cuenta, que la colocación de los invitados, puede variar en función del tipo de mesa elegida. Las más sencillas para colocar los invitados, son las mesas rectangulares.

Discursos y Brindis.

Una de las costumbres en cenas de gala, media gala, o cualquier otro tipo de banquete con cierta formalidad son los discursos y los brindis. Por regla general, dicen unas palabras, el anfitrión y el invitado de honor (por este orden). La regla básica para un discurso, es la brevedad. Si quiere ampliar el tema consulte nuestro capítulo sobre los discursos.

En cuanto al brindis, salvo en algunos países de Extremo Oriente y algunos Escandinavos, que se brinda al comienzo del banquete, lo habitual es hacerlo al término de la comida y si hay discursos, al término de los mismos. Se levanta la copa y mirando a nuestros invitados se hace el brindis, sin el "chin chin" de las copas, solo se hace el gesto de chocarlas o acercarlas.

Tal y como indicamos en el apartado de la mesa en casa, aquí los modales cobran un gran protagonismo y es una "cancha" perfecta para demostrar que tenemos una buena educación. Pero si en casa son importantes, puede comprender que fuera de este entorno cobran aún mayor importancia. Por eso nuestra casa es un lugar para practicar importante. Si habitualmente comemos con corrección, no tendremos que forzar nuestros modales cuando salimos de casa. Y tampoco se nos "escapará" ninguna "mala costumbre" que solemos tener en ambientes más familiares.



CANTIDADES APROXIMADAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR COMENSAL. RACIÓN POR COMENSAL.

Alimentos.

1. Carne con hueso. Se estima una cantidad de 200 - 250 gr. por comensal. (Depende de la cantidad de hueso que tenga).
2. Carne sin hueso. Unos 175-225 grs. por comensal.
3. Carnes guisadas. Unos 150 grs. por comensal.
4. Aves. Las aves dependiendo del tamaño puede ser una por comensal (piezas de hasta 300-350 grs.), dos comensales por pieza (piezas de hasta 750 grs.) o bien un cuarto de pieza por comensal (piezas mayores de 1.250 grs.).
5. Caza. Depende del tipo de caza pero podemos situarnos en torno a los 250 - 325 grs por comensal (carne con hueso) o bien unos 175-225 grs. de carne magra.
6. Pescados. Unos 200-275 grs. limpios ó 350-450 grs. piezas enteras.
7. Marisco. Es muy relativo dependiendo del tipo de marisco. Los de cáscara grande tipo centollo, bogavante, langosta, etc. sobre 1 kgr. por persona (peso bruto). Limpio (una cola de langosta) 175-200 grs. por persona. Gambas, langostinos, etc. 300 grs. por comensal. Navajas, mejillones, almejas, berberechos, etc. 400-450 grs. por persona.
8. Verduras. De 200-250 grs. por persona (solas). Como acompañamiento 100 grs.
9. Patatas. Unos 100 grs. por comensal como guarnición o bien 225-250 grs. como plato principal.
10. Sopas, cremas y purés. Unos 200-225 grs. por persona.
11. Arroz. Unos 125 grs. por comensal (como acompañamiento) ó 200-250 grs. por persona.
12. Fruta. Las de piezas individuales (naranja, manzana, pera, plátano, chirimoya, kiwi, caqui, melocotón, etc.) una por persona. Melón, sandía, piña, etc. frutas grandes por cada pieza de kilo, para 4-5 personas.
13. Dulces. De 75-125 grs. por comensal. Depende mucho del tipo de dulce. No es lo mismo un hojaldre (de muy poco peso) que un tocinillo de cielo o una crema pastelera.
14. Chocolate. De 50-75 grs. por persona.
15. Helado. Unos 100 grs. por comensal.

Bebidas:

1. Botella de vino para aperitivos. De 4 a 5 personas.
2. Botella de vino para comer. De 2 a 3 comensales.
3. Botella de Jerez. Para 8-10 personas.
4. Botella de refresco. Dos personas por botella.
5. Botella de agua. Dos personas por botella.
6. Botella de champaña/cava. 5-6 personas.
7. Botella de Whisky. 7-9 personas. Dependiendo si se utiliza solo o para mezclar.
8. Botella de licor (u otros tipos tomados en vasos pequeños). Para 16-18 personas.
9. Litro de café. 10-12 tazas.
10. Litro de té u otras infusiones. 10-12 tazas, aproximadamente.
11. Litro de zumo natural. 5-6 personas.
12. Otras bebidas. Dependerá del tipo de "trago" que sea. Solas o en combinados.

ACTIVIDAD

1. EXPLIQUE QUE SIGNIFICA “BANQUETE”
2. NOMBRE Y EXPLIQUEN LOS PASOS A SEGUIR EN LA ORGANIZACIÓN DE UN BANQUETE
3. EXPLIQUE PASO A PASO EL PROTOCOLO QUE SE DEBE TENER EN UN BANQUETE.
4. DEFINA UN BRINDIS
5. EXPLIQUE QUE HACE VARIAR LAS PORCIONES DE LAS CARNES.
6. DETALLE LAS CANTIDADES DE BEBIDA POR PERSONA.