

SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES
ACTIVIDAD 9 CLASSROOM FINAL 23/11 al 04/12/20

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.

FECHA DE ENTREGA: 04/12/20

NORMAS PARA LOS CUBIERTOS

Algunas normas que podemos indicar para los cubiertos:

- 1.- Cuando se sientan menos comensales de los servicios que hay en la mesa (por ejemplo 4 personas en una mesa de 6) deberán retirarse los servicios sobrantes antes de empezar a comer.
- 2.- Si no se colocan los cubiertos de postre al inicio de la comida, deberán colocarse antes de servirse el mismo.
- 3.- Retire siempre los cubiertos, aunque no se hayan utilizado, en los cambios de plato.
- 4.- Cualquier cubierto que se caiga al suelo debe ser cambiado por otro nuevo. Lo mismo puede hacerse con la servilleta (aunque en este caso no es tan obligatorio).
- 5.- Debe estar atento a las peticiones de los comensales ante cualquier requerimiento de los mismos
- 6.- Si no se compone la mesa en su totalidad, al principio de la misma, deberán colocarse los cubiertos antes de servir el plato en el que se van a utilizar.
- 7.- No se sirven cócteles (por ejemplo, de marisco), consomés, sorbetes, cazuelitas y platos similares directamente sobre la mesa, deben servirse con un platillo de base.
- 8.- Si ve a alguno de los comensales en dificultades para utilizar un determinado cubierto, ofrézcase para indicarle su correcta utilización, con la mayor discreción posible.

Nota: La cubertería, cristalería, vajilla y mantelería deberá permanecer limpia y en perfecto estado de conservación (debemos evitar copas o platos saltados, vasos o cubiertos sucios, etc).

También deberemos evitar manchar los cubiertos o la cristalería con los dedos al poner la mesa y si fuese necesario repasaremos con el "lito" (pañó auxiliar de los camareros) o una servilleta, las pequeñas marcas.

Si son manchas de otro tipo (pintalabios, incrustaciones, etc.), que no podemos quitar pasando el lito, deberemos optar por cambiar la pieza por otra limpia.

Hemos dado mayor importancia al servicio de mesa, pero no podemos olvidarnos de otro servicio muy utilizado en hoteles. El servicio del desayuno en habitaciones (room-service). Aunque existen diversas formas de colocar la bandeja según el tipo de desayuno elegido (continental, anglosajón, americano) y que el mismo también puede estar servido en carro de

servicio, vamos a poner una bandeja estándar y fácil de recordar, y que nos puede servir de base para la colocación de cualquier otro tipo de desayuno.

Resumen de Normas en la Mesa

1. No beber ningún líquido mientras tenga todavía comida en la boca.
2. No escupir los fragmentos no comestibles, huesos, espinas; sacarlos de la boca (de una forma natural) y dejarlos sobre el plato del cuchillo de la mantequilla, o el propio plato de servicio.
3. No mastique con la boca abierta.
4. No meta en la boca una nueva cucharada de alimento antes de tragar el que está masticando.
5. No hable mientras tenga comida en la boca.
6. No utilizar el mantel, la servilleta o cualquier otra tela para limpiar los cubiertos.
7. No jugar con los cubiertos.
8. No mantener la cucharilla en la taza mientras bebe café. Tampoco haga ruido de ríntintín con la cucharilla cuando disuelve el azúcar en el café.
9. No trate de alcanzar usted mismo con las manos todo lo que hay sobre la mesa.
10. No produzca un "chasquido" con los labios mientras mira alrededor en señal de satisfacción por lo mucho que le gusta el alimento que acaba de ingerir.
11. No pruebe la comida de otro invitado cogiendo un poco con el tenedor y llevándolo por encima de la mesa como si fuese un avión de juguete. LA FORMA CORRECTA de hacerlo es pasar a esa persona el plato del PAN o el de SERVICIO que le han puesto a Usted, y pedirle que deposite ahí unas cucharadas o trozos del alimento que quiere probar.
12. No desmigüe el pan sobre la salsa.
13. Las Sras. no se PINTARÁN en la mesa, ni siquiera con el lápiz de labios.
14. No se respalde en la silla de manera que ésta bascule hacia atrás apoyada en el suelo solamente con las dos patas traseras.
15. Nadie empieza a comer hasta que todo el mundo está servido.
16. Se empieza a comer cuando lo hace la ANFITRIONA o Anfitrión.
17. Si alguien está esperando un plato muy complicado, que se retrasa, hará bien en rogar a los demás que empiecen a comer sin El.
18. No se sirve un nuevo plato hasta que todos los comensales hayan terminado el primero y les hayan sido retirados platos y cubiertos.
19. Por este mismo motivo, no debemos comer ni demasiado rápido ni demasiado lento.
20. No se olvide de "dar las gracias" cuando le sirvan, tampoco descuide el "por favor" al solicitar cualquier cosa.
21. No hable mientras coma.
22. En la mesa no debe hablarse de política, fútbol, enfermedades o sexo.
23. La COMIDA se sirve por la DERECHA del comensal.
24. El Vino se sirve por la DERECHA del comensal.
25. La COMIDA se retira por la IZQUIERDA del comensal.

La forma correcta de sujetar y utilizar los cubiertos:

Sujetar:

- Inclínalos en pequeño ángulo. Debe agarrarlos con los dedos pulgar, índice y corazón, dejando que el extremo del dedo se apoye ligeramente en la palma de la mano, cerca de la raíz de los dedos.
- Sin embargo, cuando se lleva a la boca la CUCHARA SOPERA, el mango lo sujetará también con estos tres dedos, pero el extremo se apoyará sobre el índice extendido para conservar nivelada la cuchara.

Manejar:

Hay dos maneras de manejar el cuchillo y el tenedor: al estilo europeo y al estilo americano.

- **Estilo Europeo:** El comensal no suelta los cubiertos en ningún momento. Procede a cortar con el cuchillo la carne o el alimento servido, normalmente un trocito cada vez y usa el tenedor con la mano izquierda, con las púas hacia abajo, para pinchar el trozo y llevarlo a la boca.
- **Estilo Americano:** Se distingue porque el comensal corta primero unos cuantos bocados de alimento y deja después el cuchillo cruzado justo enfrente del plato. El tenedor se cambia entonces a la mano derecha. La mano izquierda se apoya en la rodilla mientras se está usando el tenedor. Por consiguiente, el comensal cambia estos cubiertos de una mano a otra tantas veces como precise a lo largo de la comida. ¡RECUERDE! que no debe cortar a un tiempo más de tres trozos.

No se considera de BUENA ETIQUETA, cortar todo el alimento en trocitos, en cuanto le sirven el plato.

Colocación de los Utensilios cuando descansamos o concluida la Comida

Descansando:

- Durante el transcurso de una comida, descansamos en ocasiones para hablar, bebemos agua, vino ... En estos casos los cubiertos se dejan encima del plato, ¡OJO! NO apoyados entre el plato y el mantel como si "fueran a remar". ENCIMA del plato paralelos a ambos lados a la Derecha el cuchillo y a la izquierda el tenedor.
- Otro modo de poner los cubiertos sería dejarlos cruzados (el tenedor con las púas hacia abajo) sobre el plato e imaginando la esfera de un reloj, colocarlos a las 7 h 25 m.



Concluida la Comida:

- La forma de indicar que ha terminado de la parte del menú que le han servido, es colocar los cubiertos encima del plato, en una posición aproximadamente igual a las agujas de un reloj que marque las 4 h 20 m, con los mangos en el sitio equivalente al del número cuatro en la esfera de éste.
- El Cuchillo se pone el primero, con el filo mirando hacia el borde de la mesa; y el Tenedor (con las púas hacia arriba) se deja a su lado sobre una línea inclinada paralela a aquel y más próximo a usted.



- OTRA FORMA CORRECTA es colocando los cubiertos en posición como si fueran las seis (en el reloj).



☒ Los cubiertos NUNCA se dejan cruzados, ni, de cualquier forma.

☒ LA POSICIÓN de los cubiertos no indica si la comida nos ha gustado mucho o no nos ha gustado, como piensan algunas personas.

☒ Si la comida es protocolaria, ésta comenzará cuando la anfitriona coloque el tenedor, con las púas hacia arriba, en la posición de la aguja del reloj marcando las 5 h:



ACTIVIDAD:

1. ¿QUÉ SE DEBE HACER CUANDO HAY MENOS COMENSALES DE LOS CUBIERTOS QUE ESTAN EN LA MESA?
2. EXPLIQUE LAS NORMAS EN LA MESA.
3. EXPLIQUE LOS 2 MÉTODOS DE MANEJAR LOS CUBIERTOS.
4. ¿CÓMO DEBEMOS SUJETAR LOS CUBIERTOS?
5. EXPLIQUE LA COLOCACIÓN DE LOS CUBIERTOS CUANDO SE DESCANSA O SE CONCLUYE LA COMIDA.