

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 8):

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.

CONTENIDO:

Big Four: Mantelería, Utensilios de servicio, cubiertos y loza, petit menaje y cristalería.

BIG FOUR

Dentro del servicio de comedores, la nomenclatura big four se utiliza para nombrar los cuatro sectores en los cuales se agrupan todos los utensilios de comedores.

- **Grupo 1: Mantelería**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos como manteles, servilletas, fundas de mesa, fundas de silla, mandiles de mesa.

- **Grupo 2: Utensilios de servicio**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos tales como bandejas, plaque, tenazas de servicio, paneras, salseras y elementos relativos al servicio.

- **Grupo 3: Cubiertos y loza**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos como tenedores, cucharas y cuchillos en todas sus variantes, platos extendidos, platos hondos, platos paneros, platos de presentación, tazas, tazones de consomé, etc.

- **Grupo 4: Petit menaje y cristalería**

Dentro de este grupo se incluyen todos los elementos pequeños como saleros, ceniceros, servilleteros, alcuza, elementos decorativos para la mesa y todos los elementos de cristalería.

1. MANTELERÍA

A) Molettón: Llamado también cubre mesa. Es de género molettón, franela u otro similar, tiene las dimensiones de la cubierta de la mesa y por sus costados un elástico que permite que se adhiera, manteniéndolo firme, su finalidad:

- Protege la mesa
- Apaga los ruidos
- Evita el deslizamiento del mantel.
- Protege el mantel.
- Absorbe los líquidos derramados.
- Amortigua los golpes.

B) El Mantel: Varía de tamaño según la mesa, pero todos ellos deben tener una caída a lo menos de 20 cms. El color y la calidad son de acuerdo a la decoración y tipo de establecimiento. Se considera el mantel blanco el más sobrio e indicado para recepciones oficiales. El mantel doblado en triángulo indica que está sucio y en cuadrado que está limpio.

C) El Naferón o Cubre Mantel: Se presenta de dos formas. Una es usando dos bandas largas de un ancho aproximado a los 20 cms. y del mismo largo del mantel. Estos se disponen sobre el mantel en forma de cruz. La otra forma es tener un cuadrado de las mismas dimensiones de la superficie de la mesa, la que al ponerla sobre la mesa va cruzada en forma de rombo. se usa en establecimientos que tienen mucho doblaje de mesas (que se vuelven a usar), es de un color diferente que se contraste con el mantel.

D) Las Servilletas: Deben ser del mismo color del mantel. Se presentan en dos tamaños, de acuerdo al establecimiento que correspondan, restaurante o cafetería, dimensiones:

Restaurante: 50 x 50 cms.

Cafetería: 25 x 25 cms.

Al mantenerlos en cuadrado se indica que están limpias, y cualquier otro doblaje es porque están sucias.

2. UTENSILIOS DE SERVICIO

A) Plaqué: Son bandejas de acero inoxidable o plaqué, se presentan redondas, rectangulares u ovaladas, las más comunes. Se usa para realizar servicio a la inglesa.

B) Soperas: Similar a una olla mediana de acero inoxidable o plaqué, provista de tapa y una pequeña base. Para servir deben ir montadas sobre un plato hondo que se ajuste a su base, y acompañada de un cucharón. Se usan para servir sopas, cremas y consomé en el servicio a la inglesa.

C) Legumbreras: Son más bajas que una sopera, provista de tapa y en general no tienen una base. Para servir deben ser montadas sobre un plato que se ajuste a su base, acompañada de tenaza o cucharón. Se usan para servir carnes en salsas como: goulash, guatitas, etc. tallarines y legumbres.

D) Salseras: Son de tamaño mediano, pueden ser de variados materiales. Usado para servir en el servicio a la inglesa.

E) Hieleras: Se distinguen tres tipos:

- **Con pedestal:** para mantener botellas frías al lado de la mesa del cliente.
- **Corriente:** se debe mantener sobre un plato hondo, con servilleta. Para vino, champagne, al lado del cliente, se dispone sobre una mesa de arrimo.
- **Chica:** usado para llevar hielo a la mesa cuando un cliente lo necesita.

F) Samovar: Llamada también Chafing Dish, es un mantenedor de temperatura a baño maría. Uno específicamente para líquidos y el otro usado para mantener comidas calientes en un buffet, está compuesto por un recipiente para el agua, una fuente para la comida, una tapa y 2 quemadores a parafina sólida o alcohol.

G) Rechaud: Es un calentador a gas, parafina sólida o alcohol, se usa para realizar preparaciones en el servicio de gueridon o a la rusa.

H) Paneras: Hechas de diversos materiales, usadas para ofrecer y servir pan a la hora del servicio.

I) Canastillos para vino: Pueden ser de metal, mimbre u otro material, se utilizan para realizar servicio de vinos de antiguas reservas.

J) Placas: Son planchas metálicas adecuadas para absorber el calor desde una matriz. Se usan para apoyar plaqué, platos, etc. mientras se realiza servicio de gueridon o a la rusa.

K) Porta-cuentas: Existen muchos modelos y tienen diversos nombres populares.

M) Campanas: Se usan para cubrir los platos para que no se enfríen y caigan elementos extraños a la comida.

N) Transit station: Son estaciones de descanso portátiles, se portan junto con la bandeja, al llegar al lado del comensal este se abre, ya que es con patas en X y correas de soporte que permiten apoyar la bandeja. Este sistema se usa en grandes salones donde no se puede tener mesas de descanso o directamente para catering.

3. CUBIERTOS Y LOZA

LA LOZA

La loza se entiende a todos aquellos artículos que sean fabricados de arcilla esmaltada conocida como vajilla con la cual se presentan y trasladan los alimentos desde el lugar de su elaboración hasta el cliente.

Es de suma importancia que la loza este en perfectas condiciones y sin manchas de ningún tipo, cualquier elemento que presente algún desperfecto, debe en lo ideal ser retirado.

Para su mantención es necesario dejarle remojar cada 15 a 20 días en una lavaza fría con cloro, para que al otro día se pueda lavar y enjuagar. No se deben usar en el lavado, pulidores abrasivos como sapolio, klenzo u otro, ya que desgastan la pieza y la inutilizan. Para el repaso de la loza es necesario contar con un paño humedecido en uno de sus extremos, para así sacar posibles manchas de agua que queden en la pieza.

Nunca se debe presentar una pieza saltada o desgastada ante el cliente. Recuerde que en estos lugares es donde se producen focos de infección.

Recordemos que la imagen es lo principal en este rubro, además por eso se paga y esa imagen es la que hace de una marca ya sea de restaurante u hotel, ser la marca líder del mercado, eso atrae mayor cantidad de clientes y público en general.

A) Plato base: Es el plato de mayor tamaño y se utiliza como presentación, puesto que sobre el se colocan los distintos platos que componen el menú.

Cabe destacar que el plato base no se retira durante toda la cena o bien hasta que durante el menú se llega al postre. Se usa durante todo el servicio y sobre él no se monta ninguna comida directamente.

B) Plato extendido (plato bajo): Es el de menor tamaño que el plato base y se utiliza para servir platos principales (plato de fondo) que están compuestos por un trozo principal y su acompañamiento ya sean fríos o calientes. Generalmente están fabricados de loza o porcelana y se disponen sobre el plato base.

C) Plato hondo: Son platos cóncavos, con una capacidad aproximada de $\frac{1}{4}$ de litro. Se utilizan para servir sopas y similares. Se usa para montar sopas con garnituras, especialmente aquellas que llevan trozos grandes. Existen otro tipo de preparaciones para los cuales también se usa plato hondo como: los erizos, porridge, etc.

D) plato de entrada: Su tamaño es menor que el plato extendido y mayor que el del plato panero, se utiliza para servir entradas frías o calientes. Se usa para montar entradas, ensaladas y postres.

E) Plato para pan: Más pequeño que un plato de entrada, se usa a la izquierda del comensal, en él se monta pan, galletas o tostadas.

- F) Compoteros:** Son pequeños pocillos usados para montar postres de consistencia líquida o que vayan acompañados con salsas.
- G) Mantequilleros:** Son pequeños platillos para poner la mantequilla, ya sea en forma individual o colectiva. En servicio de desayuno se usa también para montar mermeladas.
- H) Tazón:** Es una taza más grande que la que se usa para el té, tiene dos asas que permiten no usar cucharas si se desea. Se usa para montar sopas, cremas, consomé. El tazón debe ir puesto sobre un platillo que se ajuste a la base.
- I) Taza para té:** Se usa para servir té, leche, “agüitas”, debe estar montada sobre un plato que se ajuste a la base.
- J) Taza para café:** Llamada también taza moka, es la más pequeña, se usa para servir café o infusiones por remojo.
- K) Cremeros:** Son pequeños jarritos de boquilla abierta. Tienen diversos tamaños que permiten adecuarse a números variables de comensales. Se usan para llevar crema, jugo de limón o leche fría.
- L) Azucareros:** Tienen la forma de un tazón sin asas, pero provistas de tapa. Se usan para poner azúcar y café soluble.
- M) Azafates:** Son bandejas ovaladas de loza, usadas para realizar servicio a la inglesa. En la actualidad han sido reemplazados por los de plaqué. En algunos restaurantes, los azafates para una o dos personas son usados para montar platos de fondo en abundante cantidad.
- N) Jarros:** Se distinguen dos tipos; para agua y leche. El de agua es de boquilla cerrada, el de leche de boquilla abierta para facilitar el aseo y visualizar la nata, este jarro debe ir acompañado por un colador.
- O) Ceniceros:** Se distinguen dos tipos; de salón totalmente abiertos y de terraza semi cerrados para evitar para evitar que vuelen las cenizas.
- P) Ensaladeras:** Existen en diversos tamaños, en forma de bowls o fuentes.

LOS CUBIERTOS

Se denomina a todos los artículos de metal. Con ellos se debe tener especial cuidado, sobre todo para su mantenimiento. Esta se debe realizar con tiza molida y en ningún caso aplicar algún componente químico para pulir o abrillantar, ya que estos pueden resultar nocivos para la salud. Dentro de estos se destacan los cubiertos, los cuales se repasan a diario, sumergiéndolos en agua tibia para luego frotarlos de punta a punta y disponerlos todos en una bandeja en un mismo sentido.

- A) Cuchara grande para sopa:** Se usa para acompañar preparaciones que vayan servidos en plato hondo.
- B) Tenedor grande para carne:** Acompaña a preparaciones de plato de fondo, siempre que no sea pescado.
- C) Cuchillo grande para carne:** Acompaña a platos de fondo donde sea necesario cortar.
- D) Tenedor para pescado:** Normalmente es más pequeño que el tenedor principal, es más ancho y tiene en sus entradas un pequeño sacado o bien una de sus entradas es más larga o más corta.
- E) Cuchillo paleta para pescado:** Similar a una espátula sin filo, ya que el pescado no es necesario cortarlo sino desmenuzarlo.
- F) Cuchara para postre:** Llamada también de postre, se usa para acompañar preparaciones en tazón, y todo tipo de postres.

- G) Tenedor para entrada o ensalada:** Es más pequeño y ancho que el de carne.
- H) Cuchillo chico o mantequillero:** Llamado también de entrada o panero se usa para acompañar entradas y postres donde sea necesario cortar y como cuchillo mantequillero, sobre el plato de pan.
- I) Cuchara para té:** Es más pequeña que una cuchara de postre.
- J) Tenedor para postre:** Es el más pequeño de todos y se caracteriza por tener tres dientes.
- K) Cuchara para café:** Llamada también moka, es más pequeña que una de té.
- L) Tenedor para ostras:** Es pequeño de tres dientes y ancho
- M) Tenedor para caracoles:** Es de tamaño mediano de dos dientes largos.
- N) Tenedor para langosta:** Es de forma especial terminada en dos puntas pequeñas.
- O) Tenaza para caracoles:** Su forma permite sostener el caracol en alto, para así con el tenedor especial extraer lo comestible.
- P) Tenaza para langosta:** Similar a un alicate, su función es partir las patas para extraer la carne.
- Q) Tijeras para uva:** Es de tamaño mediano, mangos largos y cortadores pequeños.
- R) Partidor para nueces:** Similar a un alicate, pero unido en uno de sus extremos, para dar mejor abertura.

4. CRISTALERÍA Y PETIT MENAGE

LA CRISTALERÍA

Se debe lavar en agua tibia con detergente y enjuagarse muy bien. Especial precaución se debe tener con los vasos y copas donde se hayan montado tragos con huevo o crema, estos deben reunir para lavarlos aparte. Nunca meter al agua caliente los vasos con huevo, ya que el olor a huevo se impregna y cuesta mucho eliminarlo.

Especial cuidado requieren los vasos o copas de cerveza, ya que al lavarlos no es recomendable secarlos, sólo hay que dejarlos escurrir, la razón primordial es que cualquier impureza que exista en el vaso puede cortar la cerveza o bien el paño puede incorporar grasa, esto último, es el peor enemigo de la cerveza.

Para repasar la cristalería, se debe empañar con vapor y luego frotarla con un paño bien limpio que no produzca pelusas.

Se llama copa a la que tiene como base un pie y vaso al que no lo tiene.

- 1. Copa para Jerez:** Copa alta y esbelta que canaliza perfectamente el aroma hacia las fosas nasales y tiene, además, el tamaño perfecto para, a medio llenar, beber este vino.
- 2. Copa para Vino Tinto:** Atulipanada o abombada, de tamaño mediano para que el vino pueda desarrollar su aroma.
- 3. Copa para Vino blanco:** Baja y convexa, más pequeña que la del vino tinto, mantiene bien la temperatura para que el vino permanezca fresco.
- 4. Copa para vino rosado:** Redonda y de fino cristal, aconsejable por su borde ligeramente más estrecho.

5. Copa para vino Burdeos y otros grandes tintos: Abombada y de borde ligeramente estrechado. Su tamaño permite llenarla solamente en una tercera parte, medida perfecta para apreciar el vino.

6. Copa para champagne y espumosos: Que burbujan mejor en una copa esbelta y alta, tipo cáliz.

Existen dos tipos:

- **Copa tradicional o de boca ancha, pié alto o bajo:** se usa para brindis y bebidas espumantes como Sidra, Vino espumante, Asti, etc. También se usan para montar todo tipo de tragos a base de huevo o crema y ciertos cócteles de jugos y jarabes.
- **Copa flauta o tulipán:** se usa para recepciones especiales, en especial el vino espumante ya que la forma alargada de la copa permite mantener por más tiempo el efecto burbujeante.

7. Copa para agua: es la más alta y ancha de todas en un montaje básico de mesa.

8. Copa de cognac o napoleónica: Son de forma de balón y boca estrecha. Se usan para servir cognac, brandy o armanac. Esta copa reemplaza a la copa de licores finos, la que es muy similar, pero de boca más abierta. Por lo tanto en la copa de coñac podemos servir. Drambuie, Grand Marnier, Chartreuse, o bien cualquier licor que se quiera destacar, por ejemplo. Menta, Apricot, Cacao, etc.

9. Vasos Tumbler: Son vasos de forma cilíndrica alargada. Existen tres tamaños: chico, mediano y grande. Los tumblers chicos se usan para jugos, tragos dobles y otros. Los medianos se usan para servir aperitivos largos refrescantes. Los grandes se usan para servir combinados y tragos largos preparados.

10. Vasos y copas para cerveza

Se distinguen cuatro tipos:

- **Vaso principal, similar a un tumbler.**
- **Garza, copa sin pié, de forma cónica.**
- **Barril o burro, jarros con mango y a veces con tapa, tienen diversos tamaños desde 300 cc. a 2,5 litros.**
- **Flauta o tulipán, similar a la copa de vino espumante (champagne) pero con capacidad promedio de 300 cc.**

PETIT MENAGE

Reúne todos los complementos para las comidas y algunos artículos necesarios insospechados en un restaurante, que ayudan a enriquecer una buena atención. La botica o petit menage se divide en productos perecibles y no perecibles.

- **Perecibles:** limones, mantequilla, pan, galletas de agua, etc.
- **No perecibles:** servilletas de papel, mondadientes, analgésicos, efervescentes, bicarbonato, azúcar granulada, aceite, vinagre, sal, pimienta, café, hierbas, etc.



ACTIVIDAD:

- i. Responda las preguntas según corresponda con una alternativa.
- Uno de los elementos que sirve para apagar los ruidos es el:
 - Naferón.
 - Moletton.
 - Mantel.
 - Cubremantel.
 - Doblar el mantel en triangulo significa que está:
 - Limpio.
 - Utilizado.
 - Sucio.
 - Lavado.
 - Las servilletas de restaurante son de:
 - 20 x 20 cms.
 - 25 x 25 cms.
 - 40 x 40 cms.
 - 50 x 50 cms.
 - Se usan para servir sopas, cremas y consomé en el servicio a la inglesa, esta aseveración se refiere a una:
 - Salsera.
 - Sopera.
 - Legumbrera.
 - Campana.
 - Son platos cóncavos, con una capacidad aproximada de $\frac{1}{4}$ de litro, esta aseveración se refiere al plato:
 - Hondo.
 - Extendido.
 - Bajo.
 - Ensalada.
 - Es una taza más grande que la que se usa para el té, tiene dos asas que permiten no usar cucharas si se desea, esta aseveración se refiere a:
 - Taza.
 - Azucarero.
 - Computero.
 - Tazón.
 - La copa napoleónica se utiliza para servir:
 - Drambui y grand manier.
 - Coñac y pisco.
 - Tequila y drambui.
 - Vodka y grand manier.

ii. Términos pareados: una los conceptos con números según corresponda.

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Copa para vino rosado | — | Copa alta y esbelta que canaliza perfectamente el aroma hacia las fosas nasales y tiene, además, el tamaño perfecto para, a medio llenar, beber este vino. |
| 2. Vasos Tumbler | — | Baja y convexa, más pequeña que la del vino tinto, mantiene bien la temperatura para que el vino permanezca fresco. |
| 3. Copa para agua | — | Son de forma de balón y boca estrecha. Se usan para servir cognac, brandy o armanac. Esta copa reemplaza a la copa de licores finos, la que es muy similar, pero de boca más abierta. Por lo tanto en la copa de coñac podemos servir. Drambuie, Grand Marnier, Chartreuse, o bien cualquier licor que se quiera destacar, por ejemplo. Menta, Apricot, Cacao, etc. |
| 4. Copa tradicional o de boca ancha, pié alto o bajo | — | Abombada y de borde ligeramente estrechado. Su tamaño permite llenarla solamente en una tercera parte, medida perfecta para apreciar el vino. |
| 5. Copa para Jerez | — | Redonda y de fino cristal, aconsejable por su borde ligeramente más estrecho. |
| 6. Copa para Vino Tinto | — | Se usa para recepciones especiales, en especial el vino espumante ya que la forma alargada de la copa permite mantener por más tiempo el efecto burbujeante. |
| 7. Copa flauta o tulipán | — | Atulipanada o abombada, de tamaño mediano para que el vino pueda desarrollar su aroma. |
| 8. Copa para vino Burdeos y otros grandes tintos | — | Se usa para brindis y bebidas espumantes como Sidra, Vino espumante, Asti, etc. También se usan para montar todo tipo de tragos a base de huevo o crema y ciertos cócteles de jugos y jarabes. |
| 9. Copa de cognac o napoleónica | — | Es la más alta y ancha de todas en un montaje básico de mesa. |
| 10. Copa para Vino blanco | — | Son vasos de forma cilíndrica alargada. Existen tres tamaños: chico, mediano y grande. |