



NOMBRE: \_\_\_\_\_

CURSO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

**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:**

**La comanda / Marcar los platos / Tipos de servicio**

### ¿Qué es una comanda?

Una comanda es un instrumento que se utiliza en servicio para registrar todo lo que los clientes piden a cocina o bar.

Este instrumento puede ser como un pequeño block de bolsillo o en algunos locales se utilizan computadores e impresoras en cada punto de venta del local, caja, cocina y bar, para que quede registro de los productos solicitados por cada cliente en la mesa.

Por lo general las comandas manuales son el cuadruplicado:

- 1º copia= garzón
- 2º copia= cocina
- 3º copia= bar
- 4º copia= caja

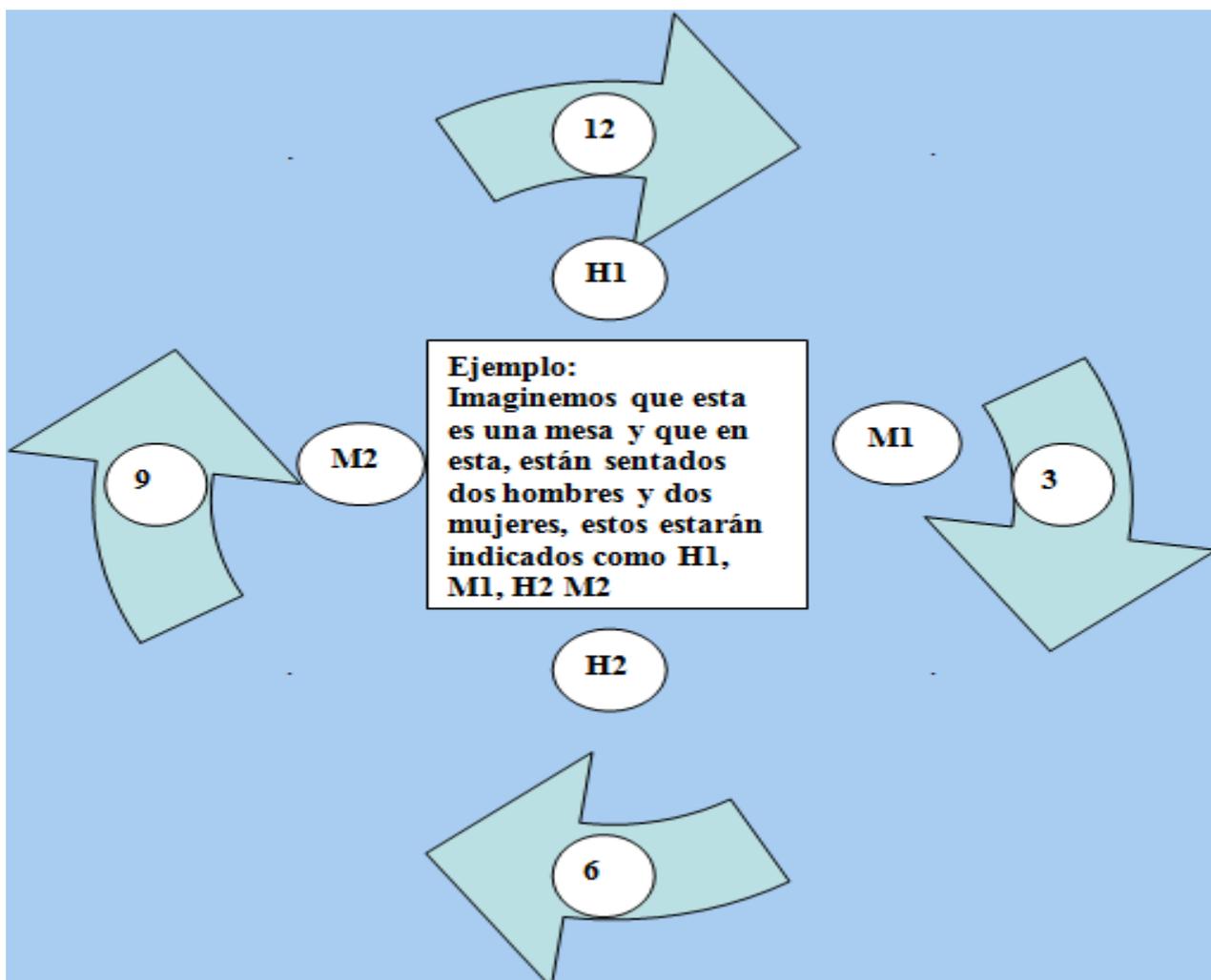
En servicio se entiende que ningún plato se realiza o “echa a andar” en cocina sin comanda, ya que esto sirve como control de productos, además que, durante el cierre de cajas o cuadraturas, los cajeros, contabilizan las unidades vendidas por productos, lo que genera un rebaje en los stock de cocina, para lo cual el chef, maître o gerente F&B puede solicitar un inventario de productos, en este punto deben coincidir los stock que hay en cocina, restando las ventas realizadas por comanda.

## ¿Qué significa puntear una comanda?

El término puntear una comanda se refiere a como los garzones marcan las posiciones de los clientes en el pedido, esto se realiza con el siguiente orden:

- El garzón ubicara al cabecilla de mesa, esto quiere decir, a quien se ve como anfitrión de mesa, es como saber quién está invitando la cena o siempre hay alguien que pide primero, cuando se ubica a esta persona, se asigna un número, este número es en relación a los punteros de un reloj, es decir, si hay cuatro personas en una mesa, dos hombres y dos mujeres, y uno de los hombres pide el aperitivo, el garzón inmediatamente le asignara el número 12.
- Y luego punteara a los demás comensales como 3, 6 y 9.

Como se puntea una mesa:



## ¿Para qué sirve esto?

- El puntear una mesa nos sirve para identificar el pedido de cada cliente, esto nos ayudara a ser más eficientes a la hora de disponer de la comida en la mesa.

## ¿Qué es echar a andar?

- Este término se utiliza para comenzar con los preparados, la frase cliché de cocina es **ANDA o ANDA Y SALE**.
- Con esto se indica desde comedores la urgencia que tienen los platos, esto depende de los gustos del cliente, ya que en algunos casos pueden ordenar entradas y fondos o solo fondos directos.

## Para esto se maneja de la siguiente manera:

El garzón dejara la comanda en la cocina, gritando...

- ✓ CARTA CHEF
- ✓ ANDA Y SALE LA ENTRADA
- ✓ ANDAN LOS FONDOS

Esto indica que deben salir en primera instancia las entradas y los fondos proceden luego de estos.

De no haber entradas o de existir uno de los clientes sin entrada y con fondo directo el garzón avisara.

- ✓ ANDA Y SALE ENTRADA 1
- ✓ SALE UNO DE LOS FONDOS (Indicando el número de cliente según punteo)
- ✓ ANDAN LOS DEMAS FONDOS.

Es válido mencionar que en cocina se grita mucho, o se habla con tono fuerte, para lo cual es necesario no sentirse ofendido y comprender que es una manera de comunicarse común dentro del rubro.

## **MARCAR LOS PLATOS**

1. Se marcarán por la derecha del cliente, evitando introducir el dedo pulgar en él. En los restaurantes con servicio de excelencia se pone de un plato llamado plato base, con el fin de tener mayor facilidad para su montaje, eludiendo de esta manera el problema anterior. En todo caso, también se puede colocar sujetando el plato con los dedos por debajo de él y poniendo el dedo pulgar sobre el borde del plato, de forma tangente y sin llegar a introducirlo, esta técnica se conoce como agarro de platos.
2. Una vez que los comensales han terminado con el plato se retiraran los cubiertos y el plato utilizado, quedando SIEMPRE el plato base montado en la mesa.
3. Antes de llegar al postre, y una vez despejada la mesa, se limpiará de posibles restos de comida o migas. Esta operación puede realizarse con una servilleta y un plato pequeño; la servilleta se doblará de tal forma que se puedan recoger y retirar las migas y desperdicios.
4. Se deberá limpiar la totalidad de la mesa, y para evitar molestias a los clientes y no adoptar posturas antiestéticas se ira dando vuelta a la mesa, limpiando cada uno de los lugares ocupados por los clientes, siempre por el lado izquierdo, pues no puede olvidarse que en esta parte es donde se encontraba el plato que contenía el pan, que ha sido retirado con anterioridad, siendo este lugar, donde se depositan las migas. El plato recogemigas se situará junto al borde de la mesa para ir echando en el los desperdicios. Para evitar que estas caigan al suelo se pondrá otra servilleta sobre el plato, doblada con sencillez, con el fin de que no resbalen por su superficie.
5. Cuando llegue la cena al postre, deberán ser retirados el plato panero, la alcuza y cualquier elemento que fuera utilizado como sazonador durante la entrada y fondo.

## **Tipos de servicios**

El servicio de comedor no es solo trasladar platos de la cocina a la mesa, sino que se utilizan técnicas y un protocolo rígido a la hora de realizar el servicio, para esto debemos definir los siguientes tipos de servicios:

- ✓ Servicio a la rusa o gueridón.
- ✓ Servicio simplificado o al plato.
- ✓ Servicio a la francesa.
- ✓ Servicio a la inglesa.

### **Servicio a la rusa o gueridón**

Es el utilizado en los restaurantes de máxima categoría, por necesitar personal altamente calificado, debido a la cantidad de manipulaciones y elaboraciones que se realizan a la vista del cliente.

En este servicio la comida sale en fuentes cubiertas mediante campanas, retirándose estas para presentárselas al cliente, antes de efectuar todas las operaciones necesarias, como el trinchado de carnes y aves, el flambeado de algunos alimentos, etc. Una vez que el comensal ha podido observar el producto tal y como viene de la cocina, apreciando de esta forma la labor realizada, el camarero se dispone a emplatar los manjares en la mesa auxiliar o gueridón, motivo por el cual recibe este nombre.

En la mayoría de los alimentos es necesario situar la bandeja sobre el redondel, con el fin de que recupere algo de la temperatura o para terminar su elaboración. Para facilitar el servicio se pondrá, a la derecha de la fuente, una pila de platos en donde se ira sirviendo a los comensales.

Efectuará el servicio el maître, que tendrá la cuchara en la mano derecha y el tenedor en la izquierda; irá cogiendo porciones de la bandeja y depositándolos en los platos.

Según va efectuando el emplatado el jefe de rango o camarero, el ayudante puede ir montando los platos siempre por la derecha, haciendo de esta forma más rápido el servicio.

Este sistema presta mayor distinción y elegancia, pues el servicio es esmerado y cuidado al máximo detalle. Además, es muy espectacular y evita de esta forma manchar el mantel o al comensal.

Es un servicio costoso, pues el personal deberá ser muy calificado, y, por lo tanto, estar bien pagado, resulta caro para la empresa. Se necesita gran número de aparatos y accesorios, que, por ser de materiales como plata y alpaca, tienen un precio muy elevado.

En los casos en que sea necesario efectuar el trinchado, el maître se situará frente al cliente y efectuará esta operación colocando con estética los trozos destinados al cliente, obtenidos de la pieza, y no empezará a servir hasta haber realizado por completo el trinchado de la misma.



### **Servicio al Plato o Simplificado**

Es el más sencillo de todos; los platos son emplatados en la cocina, individualmente, teniendo el jefe de rango o garzón que ponerlo en la mesa del cliente sin ninguna otra elaboración o manipulación, ya que incluso vienen con el acompañamiento correspondiente.

Se puede utilizar este servicio en establecimientos comunes y corrientes, donde se busca mayor rapidez en el servicio, más que calidad o categoría en el mismo.

Esta forma de servicio da mayor movilidad, agilidad y rapidez, al pasar directamente de la cocina al comedor, sin otra elaboración o manipulaciones, evitándose el enfriamiento de los platos y su posterior calentamiento. Tiene también la ventaja de economizar muchos de los accesorios y herramientas necesarios en los establecimientos en los que se trinchan los platos a la vista del cliente, o bien se termina su elaboración por medio de “rechaud” o se emplatan en el gueridon. Esta circunstancia hace que se economicen no solo medios y aparatos, sino que extiende la economía al personal que se necesita. Tampoco es necesario personal calificado, pues realmente su trabajo es sencillo, haciendo más barata la mano de obra.

Para montar el plato, se hará siempre por la derecha del comensal, teniendo cuidado de colocarlo centrado. Como ya hemos dicho, por su sencillez y falta de preparación, elaboración o manipulación no tiene la vistosidad ni elegancia necesarias para ser realizado en establecimientos de alta categoría.

### **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 a la inglesa**

Igual que el servicio a la francesa, la bandeja será llevada sobre el lito, en la mano izquierda, presentando igualmente, por la izquierda del cliente. El plato se habrá puesto previamente por la derecha, caliente o frío, según la comida a servir. La diferencia principal con el anterior es que el que sirve es el camarero, con la cuchara y tenedor haciendo pinza con la mano derecha.

Para efectuar el servicio, el camarero deberá adoptar una postura correcta y clásica, el cuerpo inclinado ligeramente hacia delante, piernas estiradas y los talones juntos; ira cogiendo la comida de la fuente, que vendrá montada desde la cocina, depositándolos en el plato de cada comensal. El camarero deberá tener en cuenta el número de los comensales, para repartir correctamente las raciones que previamente ha calculado la cocina, procurando no estropear la decoración y la estética de la bandeja.

Se usa este tipo de servicio en banquetes, principalmente, y en los casos que se necesita rapidez, sin perder la elegancia. Se suprime el inconveniente de la torpeza y pérdida del servicio a la francesa, por falta de experiencia, ya que la persona que lo efectúa es ya un experto en la materia.

El personal que se necesita para este tipo de servicio deberá ser más calificado que los anteriores, necesitando ya conocimientos, destreza y experiencia, por lo que será más caro. El mayor inconveniente de esta forma de servicio es el de no poderlo usar para todo tipo de alimentos, además de tener el riesgo de tener fácilmente, manchar la mantelería o la ropa de los comensales: para evitar este problema es necesario tener personal con experiencia.

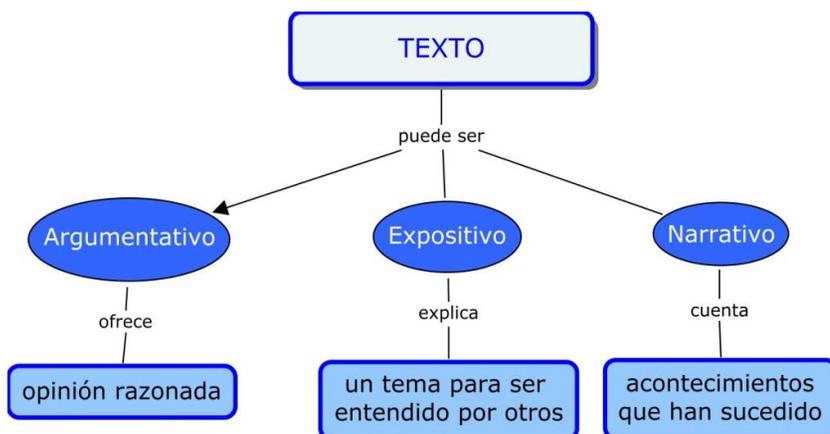
## ACTIVIDAD:

### I. RESPONDA CON LA ALTERNATIVA CORRECTA:

1. La comanda es un instrumento que se utiliza para tomar el pedido de los comensales con 4 copias, una de ellas va a la cocina esta es la:
  - a) 1°
  - b) 2°
  - c) 3°
  - d) 4°
  
2. Puntear una mesa sirve para identificar:
  - a) A los comensales.
  - b) El pedido de cada cliente.
  - c) El presidente de mesa.
  - d) El gusto de los clientes.
  
3. Al marcar un plato este se debe hacer por el lado:
  - a) Izquierdo.
  - b) Derecho.
  - c) Del pan.
  - d) De en frente.
  
4. El plato que siempre se deja en la mesa es el:
  - a) Hondo.
  - b) Extendido.
  - c) Ovalado.
  - d) Cuadrado.
  
5. La alcuza se retira de la mesa cuando la comida llega al:
  - a) Principal.
  - b) Postre.
  - c) Entrante.
  - d) Aperitivo.

6. El trinchado de carnes se realiza en el servicio:
- a) Al plato.
  - b) A la francesa.
  - c) A la inglesa.
  - d) Al guerdón.
7. El servicio más sencillo de todos es el servicio:
- a) A la francesa.
  - b) A la inglesa.
  - c) A la rusa.
  - d) Al plato.
8. El servicio más lento de todos es el servicio:
- a) A la inglesa.
  - b) A la francesa.
  - c) A la rusa.
  - d) Al guerdón.
9. Una de las diferencias entre el servicio a la francesa y a la inglesa es:
- a) En uno el garzón sirve y en el otro el comensal sirve el alimento.
  - b) En uno el garzón sirve y en el otro el ayudante sirve.
  - c) En uno la comida sale montada en platos y en el otro sale en fuentes.
  - d) En uno la comida se elabora frente al comensal y en el otro sirve el comensal.

- II. Realice un mapa conceptual sobre los tipos de servicios que estudiamos.



ejemplo de mapa conceptual