

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.

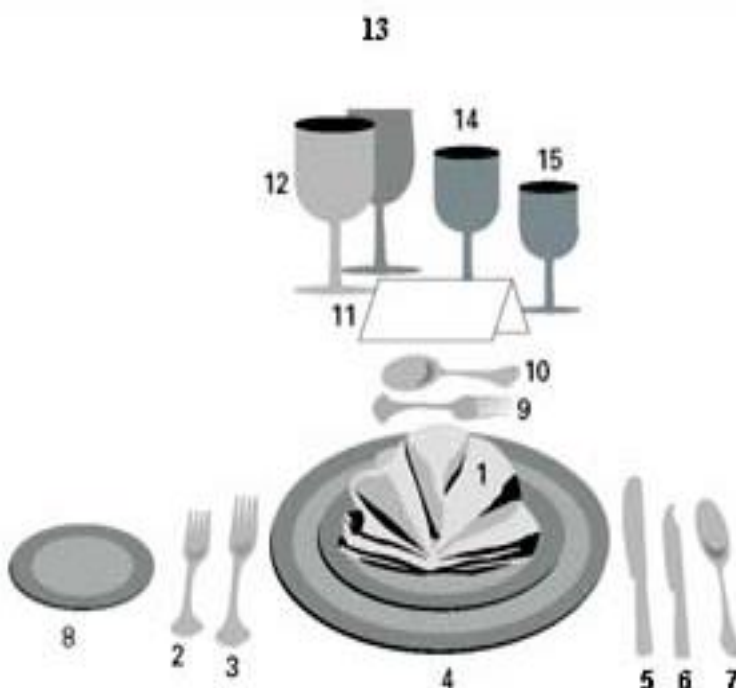
**CONTENIDO:**

La comanda / Marcar los platos / Tipos de servicio

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

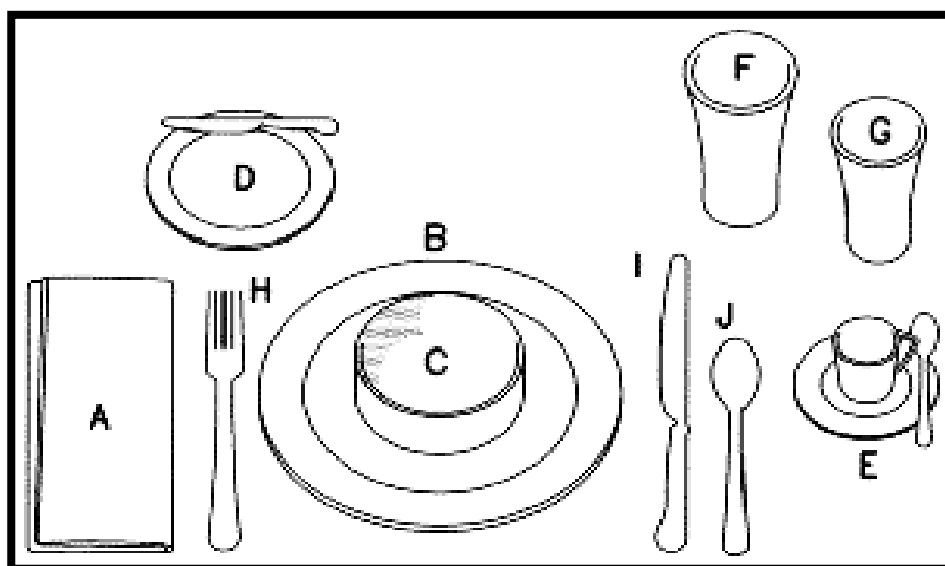
## Puntos importantes al como servir

Para poder avanzar en la materia es necesario recordar que antes del servicio, debe estar todo dispuesto, todo en orden, mise en place terminada y sobre todo la mesa dispuesta.

A continuación, analizaremos los puntos más importantes de cómo servir, dependiendo la forma en la cual se deba poner la mesa, esta forma varía según el montaje clásico, los cuales veremos a continuación.

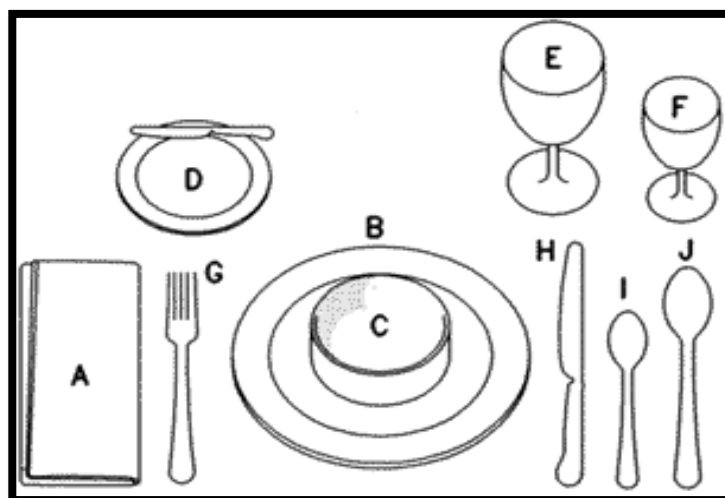
## DESAYUNO

- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal
- D. Plato para pan y mantequilla
- E. Taza y plato con cuchara para te
- F. Vaso para agua
- G. Vaso para jugo
- H. Tenedor
- I. Cuchillo
- J. Cuchara



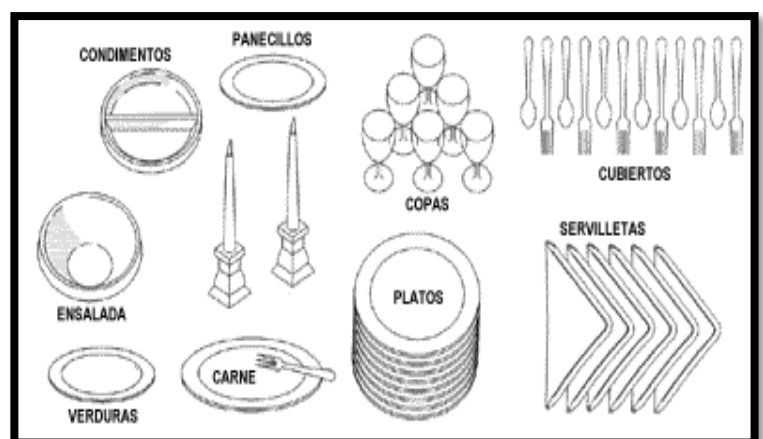
## ALMUERZOS:

- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal sobre un plato liso
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para cortar la mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino
- G. Tenedor para almuerzo
- H. Cuchillo
- I. Cuchara para té
- J. Cuchara sopera



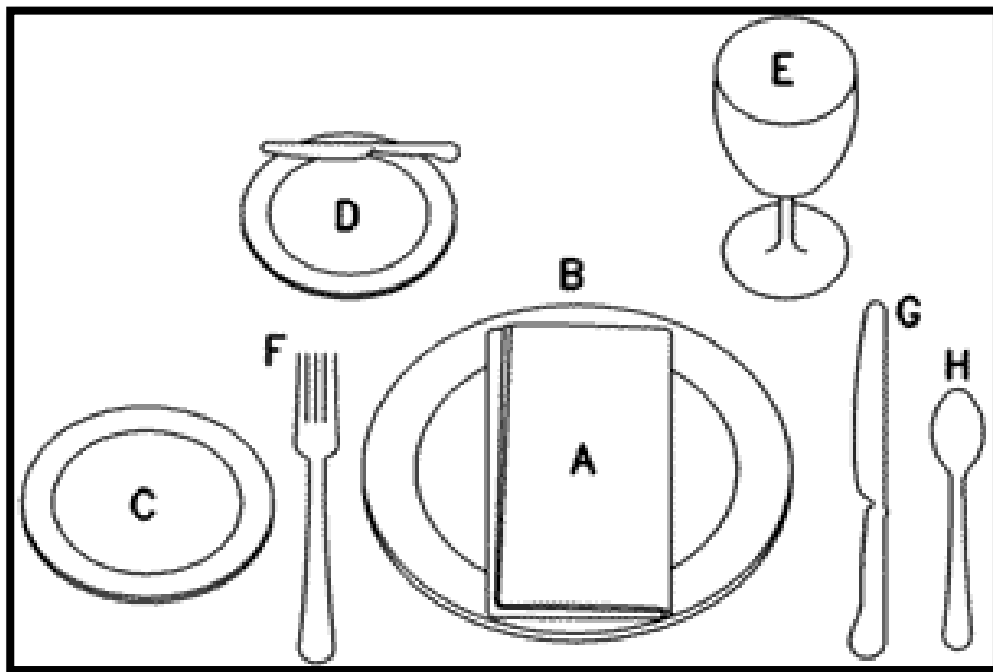
## BUFFET:

Una buena regla, cuando se colocan mesas para banquetes, es considerar el cómo los invitados pueden servirse de la mejor manera y colocar los elementos siguiendo un patrón lógico. Generalmente las servilletas y los platos deben de ir al principio, después los platos con los alimentos, y dejar al último la cristalería y los cubiertos, de esta forma se evitarán que los invitados hagan juegos malabares al momento de servirse.



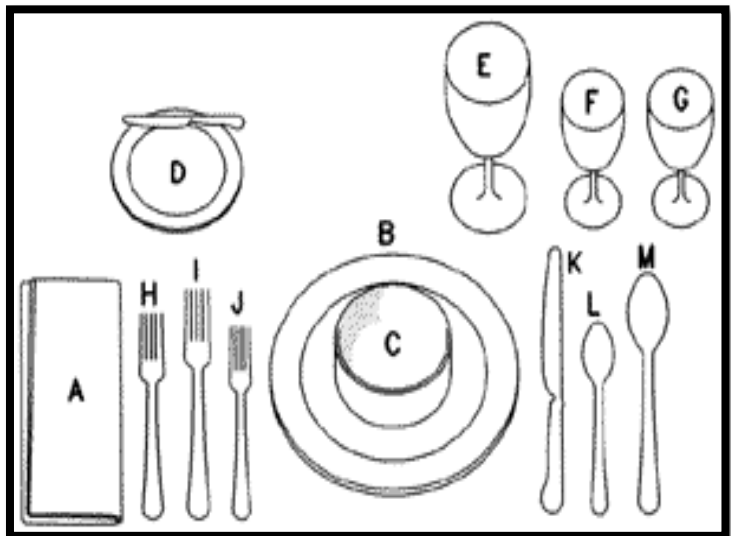
## CENAS FAMILIARES:

- A. Servilleta y mantel
- B. Plato para el platillo fuerte
- C. Plato para ensaladas
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Tenedor
- G. Cuchillo
- H. Cuchara para té



## CENAS FORMALES:

- A. Servilleta y mantel
- B. Plato de servicio
- C. Tazón en un plato extendido
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino tinto
- G. Copa para vino blanco
- H. Tenedor para ensaladas
- I. Tenedor para la cena
- J. Tenedor para el postre
- K. Cuchillo
- L. Cuchara para té
- M. Cuchara sopera



Estos son los distintos tipos de servicio, donde estas posturas de mesa cumplen su función

- Servicio de banquetearía
- Servicio Bufete
- Servicio emplatado
- Servicio show kitchen
- Gueridon
- Rusa
- Francesa



## ACTIVIDAD:

- I. Responde con la alternativa correcta.
  1. Es lo mínimo necesario para realizar un determinado servicio, esto se refiere al montaje:
    - a) De buffet.
    - b) De almuerzo.
    - c) Básico.
    - d) De menú fijo.
    - e) Completo.
  2. El montaje estándar permite que el \_\_\_\_% de los platos se pueda comer:
    - a) 20
    - b) 40
    - c) 60
    - d) 80
    - e) 100
  3. Cuando el menú está reestablecido debemos utilizar el montaje:
    - a) Estándar.
    - b) Buffet.
    - c) Para menú fijo.
    - d) Básico.
    - e) Para servicio de gueridón.
  4. En el menú para servicio al gueridón no se deben montar los:
    - a) Platos.
    - b) Vasos.
    - c) Cubiertos.
    - d) Manteles.
    - e) Saleros.
  5. Usado para la exposición y promoción de productos en venta en el restaurante, es el montaje para:
    - a) Menú fijo.
    - b) Buffet de exposición.
    - c) Almuerzos.
    - d) Cenas formales.
    - e) Desayunos.

6. Uno de los cubiertos que debe ir a la derecha del comensal es el:
  - a) Cuchillo de pescado.
  - b) Tenedor de pescado.
  - c) Tenedor de entrada.
  - d) Cuchara de postre.
  - e) Tenedor de postre.
  
7. Cuando las personas comen deben tomar los cubiertos:
  - a) De adentro hacia a fuera.
  - b) De afuera hacia adentro.
  - c) No tienen un orden predeterminado.
  - d) Desde el centro.
  - e) De arriba hacia abajo.
  
8. En un montaje de buffet los platos deben estar montados:
  - a) Al final del mesón.
  - b) Al principio del mesón.
  - c) En el medio del mesón.
  - d) No hay un orden preferido.
  - e) En otro mesón.
  
9. Si montamos una sopa en tazón debemos montar en la mesa una cuchara:
  - a) De postre.
  - b) Grande.
  - c) De entrada.
  - d) De principal.
  - e) De pescado.
  
10. En un servicio a la carta se utiliza el montaje:
  - a) Básico.
  - b) Para menú fijo.
  - c) Para buffet.
  - d) Estándar.
  - e) Para servicio de gueridón.

II. Relaciona los términos con las imágenes.

DESAYUNO / ALMUERZO / CENAS FAMILIARES / CENAS FORMALES

