



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

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.

El comportamiento en la mesa.

Durante la cena, ningún invitado debe dirigirse solamente a una persona, sino que su conversación debe estar dirigida hacia todos. También es conveniente que se traten temas que puedan resultar interesantes no sólo a hombres, sino también a las mujeres presentes. De este modo, la cena y la conversación resultarán animadas y amenas.

En una cena formal nunca se sirve más comida a los invitados, pues se asume que el primer servicio ha sido suficiente para satisfacerlos. Lo único que es permisible repetir es el postre y los vinos o tragos que se ofrezcan durante o después de la cena.

Tampoco es buena costumbre rechazar un plato. Si el invitado tiene una dieta estricta o no le agrada alguna comida, debe comer poco y actuar como que lo está disfrutando para pasar inadvertido. Aunque no coma mucho, al menos participa en la cena y en la conversación, y acompaña a los demás comensales. En Francia, y en casi todas partes de Europa, es correcto usar un pedacito de pan para empujar la comida, pero esto no es así en Inglaterra. Nunca debe usarse el dedo para este propósito.

Comentarios sobre la comida.

El comentar sobre la comida es perfectamente apropiado y correcto, aun cuando hace algún tiempo se consideraba de mal gusto. Ahora, es, por el contrario. Ya sea la anfitriona la que ha preparado la cena, o bien que ésta haya sido confeccionada por un cocinero, será muy bien recibido cualquier comentario halagador que se haga.

También es perfectamente apropiado que la anfitriona presente a sus invitados al cocinero para que ellos lo puedan felicitar personalmente, especialmente cuando le han demostrado sus invitados un interés notable en la comida.

Cuando un invitado se marcha, lo correcto es darle las gracias a la anfitriona no solo por la cena, sino por el entretenimiento, la grata conversación y la agradable compañía. Al día siguiente debe escribirse una carta o hacerse una llamada telefónica, nuevamente recalcando nuestro agradecimiento y felicitando a la anfitriona por su buen gusto, no solo por la excelente comida y su selección de invitados, sino también por lo bien que lucía, por su peinado y su vestido, por lo linda que nos pareció la decoración en su hogar, etc.

Una de las funciones más complicadas, sobre todo en determinadas ocasiones, con las que se encuentra un anfitrión es la de colocar (distribuir) a sus invitados. La disposición de los sitios en la mesa, está regida por unas normas (siendo éstas más sencillos que en el Protocolo ceremonial, donde las precedencias para saber el orden correcto nos

complican un poco esta labor). Toda "colocación" viene regida por el rango o categoría de los invitados. Aunque como en todo hay excepciones, la edad puede ser una norma o regla, en determinadas ocasiones.

Métodos.

Existen dos métodos principales para distribuir los invitados en una mesa:

1. Método inglés. Los anfitriones se colocan en las cabeceras de la mesa. Muy utilizado en mesas rectangulares.

2. Método francés. Los anfitriones presiden la mesa colocados en el centro de la misma y enfrentados.

Existen otros tipos de distribución de invitados, pero son derivados de los anteriores y son conocidos como sistemas híbridos.

La colocación del anfitrión debe ser siempre mirando a la puerta de entrada o principal. Y enfrente, siempre la anfitriona. Quien preside la mesa nunca debe estar de espaldas a la entrada principal. Si no hay puerta principal, o su situación no es buena, el anfitrión debe situarse frente a la ventana principal. El invitado de más categoría o edad se sienta a la derecha de la anfitriona y la señora invitada de más categoría o edad se sienta a la derecha del anfitrión. La derecha de los anfitriones, es el sitio de mayor importancia en la mesa.

En determinadas ocasiones, debido a la importancia del invitado, podemos ceder la presidencia; en este caso nos situaremos a la izquierda del mismo (y no a la derecha como se podría pensar en un primer momento). Una vez colocados los anfitriones, por cualquiera de los métodos elegidos, y sus respectivas derechas, se irán colocando el resto de invitados a derecha e izquierda de los anfitriones, respectivamente, intercalando mujeres y hombres, hasta terminar con la lista de invitados.

Siempre, al confeccionar una lista de invitados se trata de invitar al mismo número de hombres que de mujeres y se trata de que el número de invitados sea par, pero esto no siempre es así. Si se da el caso, y nos quedan personas a las que no podemos intercalar es mejor dejar a dos hombres juntos que a dos mujeres juntas. A igualdad de rango o categoría, se suele ceder la presidencia de honor al invitado extranjero. También nos ocurre lo mismo con invitados mayores, que se cede el sitio al de mayor edad entre los de igual rango.

La mejor forma de colocar a los invitados, sobre todo si la cena es con muchos invitados, es la colocación de tarjetas con el nombre.

De esta manera indicamos de forma clara y precisa el lugar que le corresponde a cada invitado. Una de las mayores dudas a la hora de distribuir a los invitados es la utilización de mesas de forma oval o redondas. Las presidencias están muchos menos claras, por eso las tarjetas nos ayudan, para que la elección de los sitios no se convierta en un problema cuando llegan los invitados al comedor.

Normas para los cubiertos

1. Cuando se sientan menos comensales de los cubiertos que hay en la mesa (por ejemplo 4 personas en una mesa de 6) deberán retirarse los cubiertos 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 él.
18. No se sirve un nuevo plato hasta que todos los comensales hayan terminado el primero y les hayan sido retirados platos y cubiertos. Por este mismo motivo, no debemos comer ni demasiado rápido ni demasiado lento.
19. No se olvide de "dar las gracias" cuando le sirvan, tampoco descuide el "por favor" al solicitar cualquier cosa.
20. No hable mientras coma.
21. En la mesa no debe hablarse de política, fútbol, enfermedades o sexo.
22. La COMIDA se sirve por la DERECHA del comensal.
23. El Vino se sirve por la DERECHA del comensal.
24. La COMIDA se retira por la IZQUIERDA del comensal.

La forma correcta de sujetar y utilizar los cubiertos:

Sujetar:

- Incluidos 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:

Consejos Prácticos en Relación a la Mesa

- Cuando hay invitados extranjeros, en lo posible, hay que mezclarlos con los nativos. Es decir, no deben sentarse dos invitados extranjeros juntos.
- En caso de igual rango con un nativo, por cortesía, se concede la preferencia al extranjero.
- En comidas oficiales o de trabajo, donde participen mujeres en función de su labor, se les ha de dar el puesto que les corresponda, según su cargo o función.
- Las damas casadas asumen el rango de sus maridos. Sin embargo, y esto es una curiosa discriminación, no sucede lo mismo al revés. Es decir, que, en general, el marido no asume el rango de la esposa, conserva el propio.
- Las damas solteras pasan después de las casadas, a menos que posean un específico rango propio. Por ejemplo: 'la Srta. de...', es Marquesa de..., o directora general de...'
- No deben sentarse juntas dos personas que hablen dos idiomas diferentes. Si ello es absolutamente necesario, hay que tener buen cuidado de sentar a ambos lados de estas dos personas a invitados que hablen su idioma o un tercero, de conocimiento común.
- Delante del puesto del anfitrión y de la anfitriona, es decir, en las presidencias, no se pone tarjeta personal de plato. ¿Por qué? Porque están en su casa.
- Cuando en una comida numerosa falla un comensal en el último momento ¿Qué Hacer?
Muy sencillo, se corre hacia el centro de la mesa (donde están las presidencias) toda la banda donde está situado este comensal, se arregla el centro y las puntas, y ya está.
- En comidas en casa y de pocos invitados, para darles un carácter más íntimo, puede prescindirse del mesero y de las tarjetas personales de mesa. De este modo, el propio anfitrión se encarga de colocar a sus invitados. Sin embargo, ¡cuidado! solamente cuando el anfitrión sepa hacerlo. De no ser así, el resultado puede ser

desastroso. El anfitrión que quisiera hacerlo, le diríamos: primero, haga el plano de la mesa; segundo, memorícelo bien, delante de la misma mesa.

- La comida ha de tener un ritmo, ni demasiado rápido, ni demasiado lento. Subrayamos ni demasiado lento porque la excesiva tardanza entre plato y plato es lo que más puede aburrir e irritar a los comensales.

Aquí entran en juego tres elementos:

- Buen montaje de la cocina.
- Buena coordinación cocina-criados o camareros.
- Número suficiente de criados o camareros.

En una palabra: hay que disponer de un buen mayordomo o maitre.

- Conviene instruir al personal de servicio respecto del orden que han de servir en la mesa.
Como es obvio, este orden (primero de señoras y luego de caballeros) coincide en cada banda y a ambos lados de los anfitriones con el de precedencia de la mesa. Con la salvedad de que los anfitriones son los últimos en ser servidos. En las grandes comidas, para agilizar el servicio y siempre siguiendo las direcciones indicadas, conviene dividir la mesa en sectores, atribuyendo a cada criado o camarero un sector determinado. De este modo, todos los sectores se sirven simultáneamente.
- Coherencia entre las personas que están sentadas juntas:
 - No deben sentarse juntas dos personas que se odian.
 - No deben sentarse juntas dos personas intolerantes.
 - Deben sentarse juntas personas que tengan algo en común.
- Excepto en comidas especializadas o monográficas, una cierta variedad entre los comensales es buena, pues ayuda al interés y, en consecuencia, a la conversación. Sin embargo, no hay que pasarse. Si esta variedad es muy grande y existen demasiadas diferencias en la cultura, modo de vida, etc..., de los comensales, el resultado será justamente el contrario.
- Mucho cuidado con las personas intolerantes o demasiado seguras de sí, son la fuente más frecuente de las agrias discusiones en la mesa. Mucho cuidado con este tipo de personas, pues lo peor que puede suceder en una comida (aparte, naturalmente, del infarto de un comensal), es este tipo de discusiones.
- Cuando por una razón específica (existe un invitado de honor, etc.) no se cumplen las normas de precedencia respecto de un determinado invitado, es aconsejable explicárselo antes de sentarse.
- Por evidentes razones de cortesía, no debe situarse nunca a un extranjero en punta de mesa.

Hay que evitar hasta los atisbos de discriminación, cualquiera que ésta sea.

ACTIVIDAD:

RESPONDA CON LA ALTERNATIVA CORRECTA

1. La cantidad de carne con hueso que se debe servir varía entre:
 - a) 200 a 250 grs.
 - b) 150 a 200 grs.
 - c) 250 a 300 grs.
 - d) 300 a 350 grs.
 - e) 400 a 450 grs.

2. La cantidad de pescados enteros que debemos servir está entre:
 - a) 250 a 350 grs.
 - b) 350 a 450 grs.
 - c) 450 a 500 grs.
 - d) 500 a 550 grs.
 - e) 550 a 600 grs.

3. Las patatas como guarnición se deben servir por persona alrededor de:
 - a) 100 grs.
 - b) 150 grs.
 - c) 200 grs.
 - d) 250 grs.
 - e) 300 grs.

4. Al momento de llegar al postre en una comida serviremos helado, la cantidad debe ser por persona:
 - a) 200 grs.
 - b) 300 grs.
 - c) 100 grs.
 - d) 500 grs.
 - e) 400 grs.

5. El litro de café alcanza para una cantidad de tazas, esta es entre:
 - a) 5 – 10
 - b) 10 – 12
 - c) 5 – 12
 - d) 10 – 20
 - e) 12 – 15

6. En la colocación de los invitados en una mesa cuando los anfitriones se colocan en las cabeceras de mesa estamos hablando de un método:
 - a) Alemán.
 - b) Italiano.
 - c) Francés.
 - d) Inglés.
 - e) Ruso.

7. En la colocación de invitados debemos realizar un método francés, en este los anfitriones deben estar en:
- Las cabeceras de la mesa.
 - El medio de la mesa por los costados.
 - Mezclados entre los invitados.
 - Un mismo lugar ambos.
 - La esquina de la mesa.
8. Según las normas de manejo de cubiertos existen 2 estilos, cuando el comensal no suelta los cubiertos nos referimos al estilo.
- Americano.
 - Francés.
 - Inglés.
 - Europeo.
 - Asiático.

9. Según la imagen el comensal está:

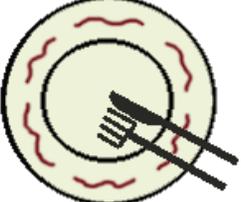
- Terminando la comida.
- Conversando.
- Descansando.
- No le gustó la comida.
- Le gustó mucho la comida.



10. Una botella de Jerez alcanza para personas entre:

- 5 – 7
- 7 – 9
- 8 – 10
- 9 – 12
- 8 – 12

Complete la información: Llene el cuadro describiendo que significa cada imagen

IMAGEN	DESCRIPCIÓN MANEJO DE CUBIERTOS
	
	
	

Respuestas:

Selección única

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	B	A	C	B	D	B	D	C	C

Completar

IMAGEN	DESCRIPCIÓN MANEJO DE CUBIERTOS
	Concluida la comida
	Concluida la comida
	Avisa que la anfitriona comienza la comida