MF1054_2: Servicios especiales en restauración



TEMA 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

TEMA 2. Servicios especiales en restauración

TEMA 3. Otros eventos en restauración

TEMA 4. Decoración y montaje de expositores

OBJETIVOS

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

tema 1

Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

- **Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos**
- **Los salones y la distribución de los espacios. Planos**
- **Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario**
- **Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles**

OBJETIVOS:

- Definir y caracterizar los servicios y eventos especiales.
- Clasificar los servicios y eventos especiales según su tipología.
- Identificar las instalaciones y los equipos básicos de uso habitual en la prestación de los servicios y eventos especiales.
- Enumerar el equipamiento y utillaje empleado en la prestación de servicios especiales y eventos en restauración.
- Determinar los espacios necesarios para la prestación de servicios especiales y otros eventos.

INTRODUCCIÓN

Los establecimientos de restauración, independientemente de su clasificación y categoría (restaurante, cafetería, bar, etc.) y con la denominación comercial que tengan, se dedican de manera profesional y mediante contraprestación económica a la prestación al público en general de servicios de alimentos y bebidas en sus instalaciones y anexos que tengan declarados.

Estos establecimientos disponen de una oferta gastronómica que se muestra al público mediante cartas, pizarras, u otro tipo de soporte publicitario, con el fin de dar a conocer a sus clientes la oferta de

- Explicar el manejo de los equipos, maquinaria, herramienta y mobiliario de uso habitual en las empresas de restauración.
- Identificar los riesgos posibles generados por los equipos, máquinas y útiles.

comida y bebida de la que disponen. Estos servicios, que se prestan de manera habitual y continuada en el tiempo, constituyen la oferta ordinaria de servicios.

Aparte de esta oferta ordinaria, puede darse el caso de que ciertos establecimientos amplíen su oferta de servicios mediante la prestación de servicios extraordinarios, de carácter especial, que es lo que se conoce como servicios especiales y eventos en restauración. Estos servicios especiales y eventos los ofrecen las empresas como complemento a su actividad ordinaria, o por el contrario constituir en sí la oferta de servicios, como por ejemplo ocurre con los establecimientos denominados **salones de banquetes** o denominaciones similares, los cuales se dedican en exclusividad a la celebración de servicios especiales y eventos.



Placa identificativa de Salón de Banquetes de 2.ª categoría (1 copa), según la normativa de empresas de restauración de Castilla y León.

IMPORTANTE

Existen empresas de restauración cuya actividad principal consiste en la celebración de banquetes y otros eventos especiales. Estos establecimientos suelen denominarse “salones de banquetes”. En el caso de la comunidad de Castilla y León, estos salones de banquetes se clasifican en dos categorías, primera y segunda; identificándolos por 2 y 1 copa respectivamente.

Estos servicios especiales y/o eventos, tienen unas características muy determinadas que es importante reseñar y conocer:

- El servicio especial y/o evento suele tener un carácter extraordinario, y en general celebrado con motivo de una celebración o evento especial.
- El número de asistentes suele ser elevado.
- De manera habitual, el evento es contratado y abonado por una persona, empresa, entidad, etc., siendo el resto de asistentes invitados al evento.

- El menú u oferta gastronómica que se servirá es el mismo para todos los asistentes, aunque pueden realizarse excepciones por motivos de carácter especial (alergias, intolerancias alimenticias, características del cliente, etc.).
- El menú concertado como norma general, y más cuando se trata de una celebración, suele llevar un número elevado de elaboraciones, aunque pudiera darse el caso de que no fuera así.
- El montaje de la sala que se va a emplear suele ser diferente, respondiendo a las necesidades del servicio y el número de asistentes.

Debido a las características que acabamos de observar, para poder llevar a cabo estos servicios especiales y eventos se precisa, además del material propio de una empresa de restauración, otro material, maquinaria y utillaje de carácter especial con el fin de facilitar la celebración del evento y/o servicio especial.

Algunos restaurantes, cuando sus instalaciones así lo permiten, pueden realizar también servicios especiales y eventos en restauración, compaginando este tipo de servicio de carácter especial con la prestación de servicios ordinarios.



Restaurante con un montaje para la prestación de un evento especial

1. MATERIAL ESPECIAL EMPLEADO EN EL SERVICIO Y MONTAJE DE SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS

La mayor parte del material que se precisa para el montaje y servicio de servicios especiales y eventos es el característico y propio de cualquier empresa de restauración de tipo restaurante que conozcamos, aunque puede presentar alguna ligera diferencia, debido a la naturaleza del propio evento. Por ello, podemos afirmar, que una empresa de restauración de tipo restaurante, en la que de manera ordinaria realiza servicios de menú o de carta, podría llevar a cabo la prestación de servicios especiales y eventos.

Existen en el mercado empresas de alquiler de material de hostelería, para que las empresas de restauración puedan alquilar lo que precisen para poder celebrar un servicio especial o evento en sus instalaciones sin tener que comprarlo. A continuación, relacionamos el principal material empleado en el montaje y servicio de servicios especiales y eventos, así como sus características principales.

1.1 Sillas apilables

En la medida de lo posible, hay que evitar que las sillas dispongan de un respaldo muy elevado, ya que esto dificulta el trabajo de los camareros en las tareas propias del servicio, tales como el servicio o desbarasado de platos e incluso en el servicio de bebidas.

El material con el que se fabrican dichas sillas tiene que ser resistente pero a la vez ligero, ya que es preciso moverlas. El material de fabricación debe facilitar su limpieza.



Sillas habituales en la prestación de servicios especiales y eventos especiales.

En algunas ocasiones, pueden emplearse sillas fabricadas en materiales nobles, como madera y tapizadas, pero también se puede optar por sillas de plástico o incluso plegables. A veces, cuando las sillas son poco estéticas, se cubren con fundas, mejorando con ello la apariencia visual del salón.



Sillas vestidas con fundas de sillas para mejorar su estética.

Las sillas que se emplean en los servicios especiales y eventos suelen ser fácilmente apilables, lo que facilita su transporte (mediante el empleo de carros especiales) y su almacenamiento.



Para el transporte de sillas es habitual el uso de carros de transporte.

RECUERDA

En la medida de lo posible, todas las mesas y los tableros del restaurante deben ser de la misma altura para facilitar la unión de las mismas y conseguir con ello realizar los diferentes montajes de mesa.

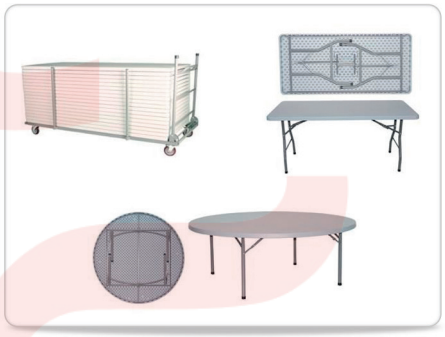
La altura de las mesas empleadas para banquetes oscila entre los 70 y los 75cm.

1.2 Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros

Las mesas pueden ser de distintos tamaños y formas (cuadradas, rectangulares, redondas, etc.) y de diferentes capacidades, lo que permite la realización de los diversos montajes en función de las preferencias y los gustos del cliente y las necesidades del establecimiento.

Independientemente del tamaño y de la forma de las mesas, hay que intentar que la altura de las mismas sea pareja, lo que permite unir mesas, consiguiendo de esta manera aumentar la capacidad de las mesas y, por consiguiente, la capacidad del salón.

Aparte de las mesas tradicionales, existen también mesas plegables, que son mesas generalmente rectangulares y/o redondas, cuyas patas se pliegan con objeto de facilitar el transporte y almacenamiento de las mismas.



Mesa redonda y rectangular (plegables) habituales en el montaje de salones para la celebración de eventos.

Para el transporte de los tableros y las mesas plegables suelen emplearse también carros. Para su almacenamiento, se suele disponer de estructuras que faciliten esta tarea y a su vez eviten accidentes por desplazamientos o caídas de las mismas.





Carros para transporte de mesas plegables de tipo rectangular y circular.

Las medidas más habituales de las mesas son:

Tipología de mesa / tablero	Tamaño (en cm)
Mesa cuadrada	90 x 90 o bien 100 x 100
Mesa rectangular	180 x 90 o bien 200 x 90
Mesa redonda	160, 180, 200, 220 de diámetro con capacidad para 6, 8, 10 o 12 personas
Como norma general la altura de las mesas suele ser de 75 cm	

En ocasiones, y para montajes para cóctel de bienvenida, vino español, etc., suelen emplearse mesas altas como mesa de apoyo. Estas mesas suelen ser de pequeñas dimensiones y se usan para apoyar el material auxiliar, como puede ser los servilleteros, decoración, papeleras, etc.



Mesa alta empleada para el servicio de cóctel.



Aparador de restaurante.

1.3 Aparadores y gueridones

A. El aparador

El aparador es un mueble de grandes dimensiones que se encuentra en el restaurante y que se emplea para almacenar el material propio que va a usarse en el servicio, como la vajilla, cubertería, cristalería, etc., u otro material auxiliar, como las cartas del restaurante, los decantadores, los convoyes, etc. Suele ser un mueble alto, para incrementar la capacidad del mismo, y cuenta con diferentes espacios para el almacenamiento del material. Entre estos espacios encontramos cajones, puertas, baldas, etc., que emplearemos para guardar el material en función de las características del mismo.

Es muy importante que el aparador esté convenientemente ordenado con el fin de facilitar el trabajo al personal de sala. Lo habitual es ordenar el aparador de la siguiente manera:

- **Armarios con puertas**; en donde almacenaremos la mantelería, agrupándola por tipos y con los lomos para la parte de fuera para facilitar su conteo y manipulación.
- **Cajones**; en donde almacenaremos la cubertería. Aunque hay autores que defienden una colocación determinada, es preferible que el orden de colocación dependa de la oferta gastronómica del establecimiento, favoreciendo en todo momento la practicidad y eficiencia por parte del personal de sala.
- **Baldas**; generalmente empleadas para la colocación de la cristalería. Generalmente estas baldas se suelen cubrir con un paño y sobre ellas las copas boca abajo para evitar que entre suciedad en su interior.

Actividad 1

En un restaurante especializado en pescados y mariscos, donde la oferta de carnes es muy pequeña, y teniendo en cuenta que el aparador dispone de 4 cajones, ¿qué orden sugieres para colocar los cubiertos?