

# MF1046\_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

TEMA 1. Sistemas de organización y distribución del trabajo

TEMA 2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

TEMA 3. Atención al cliente en restauración

TEMA 4. La comunicación en restauración

TEMA 5. La venta en restauración

TEMA 6. Facturación y cobros de servicios en bar-cafetería

TEMA 7. Cierre del bar-cafetería

---

## OBJETIVOS

- Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.
- Desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.





- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

# Sistemas de organización y distribución del trabajo

## INTRODUCCIÓN

Cualquier trabajo, sea del sector que sea, necesita un sistema de organización que abarque todos los ámbitos esenciales del funcionamiento de la empresa, esto es, tanto a la organización de los trabajadores (es decir, el factor humano) como la puesta a punto de todo aquello que intervenga en el proceso productivo.

En el caso del bar-cafetería, esto comprende, obviamente, la brigada del establecimiento (es decir, los trabajadores), pero también la puesta a punto del material básico (mantelería, cubertería, vajillas, etc.), así como la maquinaria, el mobiliario, los aparadores o la decoración y limpieza.

- La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones
- Puesta a punto del material. Mantelería, cubertería, cristalería y vajilla
- Mobiliario del bar: barras, timbres, neveras y estanterías
- Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: descripción, tipos y calidades
- Mobiliario para servicio en mesa
- Mesas auxiliares
- Aparadores
- Gueridones
- Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería
- Decoración del establecimiento
- Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos
- Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra



---

▼

## OBJETIVOS:

- Ver qué es un bar, su tradición e historia.
- Qué tipos de departamentos incluye un bar, así como estudiar las zonas y áreas típicas de este tipo de establecimientos.
- Definir, pues, qué es un bar y su modelo de organización básica.
- Conocer qué servicios mínimos se ofrecen en el bar.
- Estudiar las competencias básicas que deberán tener los profesionales que intervengan en el servicio de bar.



Además de ello, hay que tener especial cuidado con los pedidos al economato para tener siempre disponible stock y cumplir estrictamente con las normas higiénico-sanitarias de este tipo de establecimientos.

Todo ello se verá en el presente tema, dedicado exclusivamente a la organización y distribución del trabajo, detalles concretos de mantenimiento y limpieza del mobiliario y utensilios imprescindibles y preparación de aperitivos y *mise en place*.

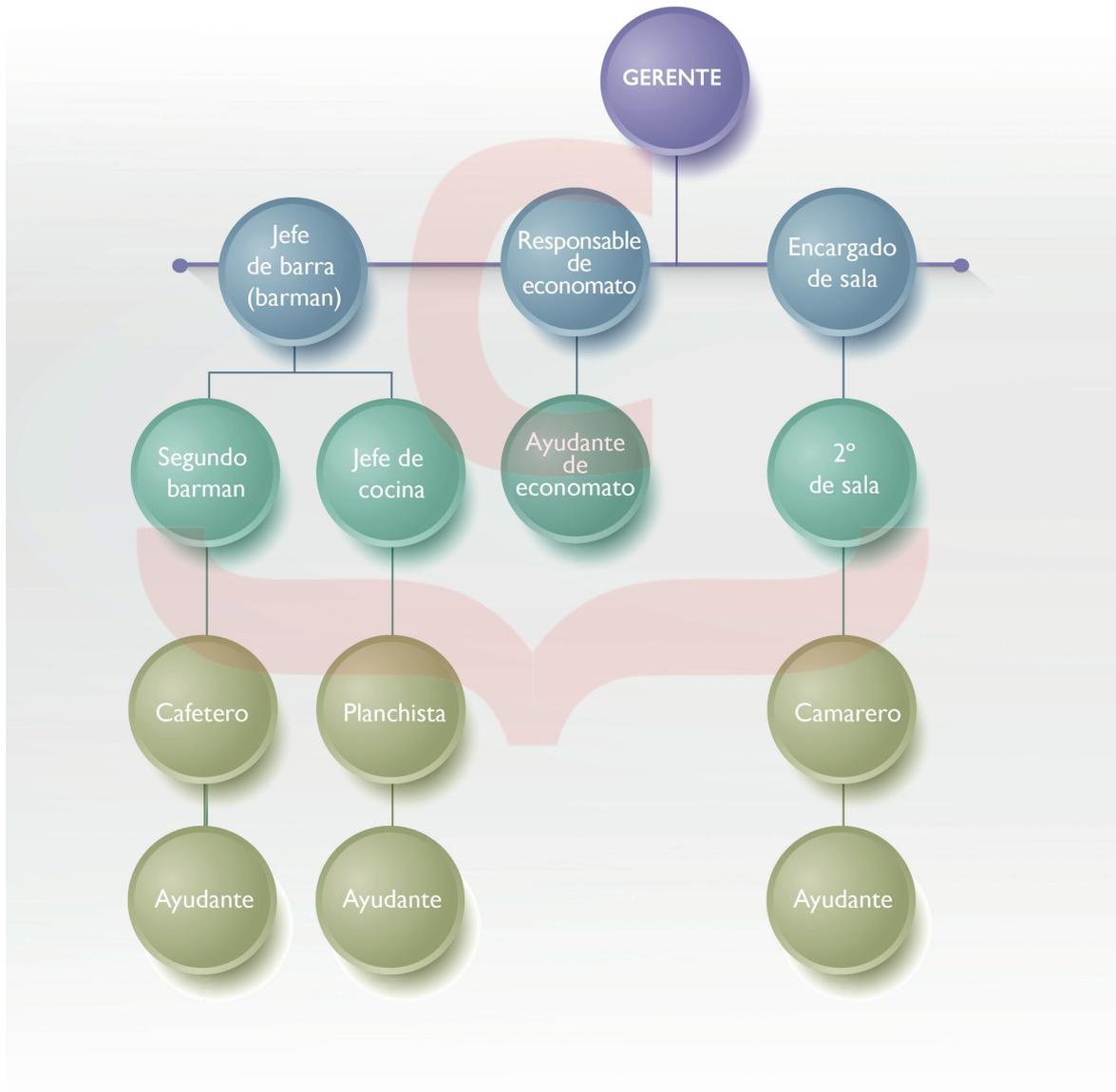
## 1. LA BRIGADA DEL BAR-CAFETERÍA. COMPOSICIÓN Y FUNCIONES

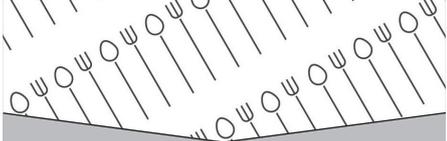
En los negocios y empresas intervienen muchos factores, entre ellos los físicos, es decir, el local, los muebles, la decoración y utensilios, la maquinaria, etc. Pero también el factor humano.

Quizás este es el más importante de todos, ya que sin trabajadores es imposible llevar a cabo una tarea productiva eficiente y de calidad en un bar-cafetería.

No todos los bares-cafetería tienen la misma composición en cuanto a personal se refiere. En ello interviene muchos factores, como el tipo de carta que se ofrece, el tamaño del local, el tipo de servicio, etc.

Aun así, podemos realizar el siguiente esquema con la composición básica de la brigada del bar-cafetería:





## SABÍAS QUE

Un proveedor es una empresa que ofrece servicios a otra empresa o un particular. En el caso que nos concierne, un proveedor de restauración es aquel que proporciona los elementos necesarios para la fabricación de elaboraciones culinarias y bebidas diversas.

Como hemos dicho, aunque este esquema es estándar y no todos los bares-caféterías disponen de una brigada tan grande, podemos hacer un pequeño listado del personal más usual en este tipo de negocios, así como sus competencias básicas y conocimientos necesarios para desarrollar, correctamente, su trabajo de restauración.

- **Gerente:** el encargado o gerente es el responsable principal de cualquier negocio de restauración o bar. Suele ser el propietario de la empresa o bien un empleado a sueldo con experiencia suficiente para ello. Es el responsable del trabajo del resto de personal del negocio, así como de sus horarios, turnos y rotaciones. Además, es el que comprueba la buena ejecución de todas las fases del servicio de bar (elaboración, servicio en barra, camareros, etc.). Por otro lado, también suele ser el encargado de abastecer correctamente la zona de almacén, bebidas y productos alimentarios, tratando así con los proveedores y distribuidores.
- **Jefe de cocina:** es el encargado del área de elaboración culinaria. En pequeños bares suele ser el único trabajador de la cocina, aunque puede contar con más empleados y ayudantes que suelen ser o profesionales con rango (como el planchista) o ayudantes de cocina. Es el responsable de escoger los platos y postres de la carta y, sobre todo, de los menús diarios. También es el que pide los productos y alimentos al encargado o directamente al proveedor. Por supuesto, el jefe de cocina, así como el cocinero o ayudantes, son los que elaboran los platos que se sirven en el bar, los postres, las tapas o los aperitivos variados.
- **Barman:** es el responsable de todo lo que concierne al servicio de barra, ya sea su correcto abastecimiento, el pedido de bebidas al proveedor, licores, alcoholes y demás material necesario para la preparación de cócteles y mezclas. Además, debe tener amplios conocimientos de elaboración de bebidas, cócteles, cafés, etc. Organiza, también, el servicio de barra, atendiendo tanto a los clientes directamente como a los camareros para servir bebidas, cafés o distintas elaboraciones en la zona de comedor.
- **Jefe de sala:** es el camarero jefe o único camarero en la zona de comedor. Se encarga de todo aquello que se refiere a la atención y servicio al comensal: servir los platos, las bebidas, los cafés, los postres, etc. Además, también es el responsable



Los jefes de sala también suelen ser los encargados de la vigilancia de los camareros, su educación, el trato al cliente, la limpieza e higiene de sus uniformes, etc.

de las reservas. Normalmente, en negocios pequeños, con un camarero y otro de refuerzo es suficiente, pero en cafeterías, *pubs*, tabernas o bares con mayor número de comensales puede requerirse un gran equipo de camareros, por lo que un jefe de sala se hará indispensable para vigilar la correcta limpieza del comedor, mesas, sillas, cubertería y cristalería, decoración, etc.

- **Encargado del economato:** el encargado de almacén es el responsable del orden interno de las cámaras de refrigeración y congelación, así como de proveer suficiente stock de bebidas, alcoholes, productos necesarios para las elaboraciones culinarias, la elaboración de cócteles, cafés, etc. En negocios pequeños, como bares populares, cafeterías o tabernas, no existe la figura de encargado de almacén, siendo usual que el mismo jefe de cocina o bien el gerente se ocupe directamente de realizar los pedidos necesarios al proveedor, así como de seguir las normas higiénico-sanitarias de vigilancia de los productos y materias primas y de la rotación de las mismas.

## 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL. MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA Y VAJILLA

También denominada *mise en place*, la puesta a punto son todos aquellos procesos que se realizan antes de empezar la jornada laboral o determinada acción durante la jornada que ayudan a preparar todos los utensilios necesarios para llevar a cabo dicha acción. Explicado de otra manera: antes de abrir un bar-cafetería se suele tener limpio el local y todos los enseres, la cafetera, la barra, etc. De la misma forma, durante la jornada laboral se irán limpiando utensilios, tales como cubertería, mantelería, cristalería o la vajilla.

### 2.1 Mantelería

Con la mantelería nos referimos a todo aquel menaje textil que se usa para vestir las mesas, sillas, limpieza del comensal, etc. El menaje textil debe estar impecablemente limpio y colocado antes de la apertura del local, o bien irlo cambiando durante las horas de servicio de comidas, cenas, etc.

Además de ello, hay que contar con lencería suficiente para poder vestir las mesas adecuadamente, con manteles y faldas, así como facilitar servilletas, limpias en todo momento durante la hora del servicio, ya que son usuales los percances con líquidos y demás. Así, entre la lencería o menaje textil más importante encontramos:

- Manteles: son grandes paños que pueden ser de algodón, fibra, hilo, etc., que cubren por entero la mesa y de tacto suave y agradable, muchas veces con algún tipo de dibujo o motivo decorativo.
- Faldas: denominamos falda a un paño de gran tamaño, pero con un aspecto y tacto más basto, ideal para poner debajo del mantel y hacer el efecto de caída por el lateral de la mesa.
- Manteles individuales: de tamaño estándar: 30 x 40 cm. Se suelen disponer justo delante del comensal, donde se apoya el plato. En la mayoría de los casos son de papel, fibra sintética o incluso plástico para tirarlos cuando se acaba el servicio de dicho comensal.
- Servilletas: son paños de pequeño tamaño que se disponen junto al comensal para su limpieza personal. Pueden ser de algodón, hilo, papel, etc.
- Lito: un lito es un paño largo, del ancho del antebrazo del camarero, que sirve precisamente para cubrir este y protegerlo cuando se apoyan bandejas o fuentes calientes.
- Cubrebandejas: son paños bastos, normalmente de algodón o hilo, que se usan para cubrir la zona de la bandeja donde se apoyan las copas y vasos.

En la mayoría de bares y cafeterías no es usual la utilización de mantelería fina o grandes manteles. Lo normal es el uso de manteles individuales, enteros de papel o bien las mesas directamente desnudas.



*Mesas desnudas sin mantelería en un bar-cafetería.*

## 2.2 Cubertería

La cubertería es otro del menaje indispensable para la atención de la zona de comedor, ya que son los útiles necesarios para poder comer, así como degustar los postres, cafés, helados o cualquier otra preparación culinaria. Además, son indispensables para el camarero, puesto que se usan para servir pescado o carne, limpiar piezas diversas, colocar el pan en las cestas para tal fin depositadas en las mesas, bollería o pasteles variados en los platos, etc.

La grandísima diversidad de cubiertos (variantes de cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) hace imposible hacer un repaso exhaustivo de cada una de las grandes familias, por lo que haremos una revisión esquemática y sencilla.

- **Cuchillos:** son los útiles necesarios para poder cortar en pedazos más pequeños todo tipo de productos alimentarios: filetes, pescados, pasteles, pan, hortalizas, etc., tanto en la mesa como en el interior de la cocina de forma profesional. Entre las variantes más usadas encontramos las siguientes:
  - Cuchillo de mesa: multiuso, redondo y sin prácticamente sierra.
  - Cuchillo de pescado: en forma de paleta en punta, sin ningún tipo de filo ni sierra.
  - Cuchillo de carne: acabado en punta, afilado y con una sierra muy prominente.
  - Cuchillo de pan: de gran tamaño, largo y profundamente serrado.
  - Cuchillo de untar: tiene forma de pequeña paleta redonda, sin filo ni sierra.
  - Cuchillo de queso: ligeramente aserrado, con agujeros para que al cortar el queso no se quede pegado.
  - Cuchillo cebollero: es de hoja ancha, fuerte y estable y, además, es el más multiusos para el profesional de cocina.
  - Cuchillo jamonero: es un cuchillo con una hoja muy larga, delgada y afilada, ideal para cortes finos de jamón y otras carnes.
  - Cuchillo deshuesador: cuchillo corto, con hoja curva ideal para separar los huesos de las piezas de carne.
  - Cuchillero fileteador o chuletero: dispone de una hoja delgada pero fuerte, ideal para filetear carnes o pescados.



*Distintos tipos de cuchillos*

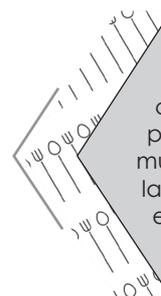
- Cuchillo Santoku: muy usado en la actualidad. Dispone de una hoja muy ancha y afilada y, además, tiene unas hendiduras antiadherentes ideales para cortar verduras y hortalizas, aunque también se pueden cortar con él carnes y pescados.
- **Cucharas:** son un menaje usado ya desde la antigua Roma, necesarias para recoger los líquidos y salsas y comerlos con mayor facilidad. En la actualidad existen muchos tipos, dependiendo de su uso y los platos o bebidas a las que se refiere. Entre ellas, encontramos:
  - Cuchara de sopa: es uno de las más comunes, de grandes proporciones y con una concavidad profunda.
  - Cuchara de café: cuchara de pequeño tamaño, usada para añadir azúcar al café, así como para removerlo posteriormente.
  - Cuchara de postre: es una cuchara de tamaño mediano tirando a pequeño, ideal para recoger porciones de pasteles, helados, tartas, etc.
  - Cucharas de salsa y cucharones: son útiles de gran tamaño, con una concavidad prominente, usadas para servir salsas, siropes o líquidos como sopas y guisos.
- **Tenedores:** son el siguiente utensilio del trío elemental de la cubertería. Los tenedores se introdujeron en forma de trinchador en la Edad Media, extendiéndose su uso durante la Edad Moderna. Son necesarios no solo para llevar la comida a la boca, sino también para sujetar carnes, pescados u hortalizas cuando se cortan. Se clasifican según tamaño y “dientes” o púas:
  - Tenedor de mesa: también denominado de carne, tiene normalmente tres o cuatro dientes. Es el de uso habitual en cualquier mesa.
  - Tenedor de pescado: de forma más plana y no tan curvado, suele tener tres dientes.
  - Tenedor de verduras: es más bien estrecho, con cuatro dientes y de tamaño mediano.
  - Tenedor de postre: es el más pequeño de todos, usado para comer tartas o pasteles con base, gófres, crepes y distintos postres por el estilo.
  - Tenedor de frutas: es similar al de postre, incluso algo más ligero.
  - Trinchador o trinchante: tenedor de gran tamaño, con solo dos púas o dientes, usado para sujetar grandes piezas de carne para poder proceder a su corte.

## 2.3 Cristalería

La cristalería es uno de los útiles (o menaje) más usados en cualquier negocio de restauración, absolutamente necesario en la atención al comensal, ya que son los recipientes necesarios para servir cualquier bebida, cóctel o refresco deseado por el cliente. Repasemos rápidamente los tipos de vasos y copas más usados en el bar:

- Copa de agua: es la de tamaño más grande, ligeramente abombada y con un cuello robusto.
- Copa de vino tinto: de tamaño grande, ligeramente más abombada en comparación a la de agua, con un cuello más fino y largo.

- Copa de vino blanco: alta y esbelta, con un cuello fino pero no tanto en comparación a la de vino tinto, además de más pequeña y más estrecha.
- Copa de jerez: es de cuello corto y robusto, ligeramente aflautada y achatada.
- Copa de champán: es la más alta, aflautada, fina y de cuello esbelto. Se usa exclusivamente para este tipo de bebida fría.
- Copa de cóctel o vermut: suele ser de cuello medio y robusto, con cuerpo muy abierto y boca ancha.
- Copa de coñac: es la de pie más corto, tan solo un par de centímetros. Es muy abombada y con el cuerpo muy grande. Se usa para servir licores oscuros de alta graduación.
- Vaso de tubo: uno de los más populares, es alto y estrecho, igual en diámetro desde la basa hasta la boca. Se llama también vaso de cubata o zombi.
- Vaso pilsner: vaso ondulado y alto, donde se sirven cervezas tipo pilsner.
- Vasos cortos: los vasos cortos, tipo *Old fashioned* u *On the rocks*, se usan para servir licores oscuros de alta graduación, como whisky, coñacs, etc.
- Vaso de agua: pueden usarse los tipo *smile*, tambor o estriado, todos ellos de gran tamaño, con boca moderadamente ancha y pie ligeramente más estrecho, pudiendo ser estriados o no.
- Vaso de chupito: es el vaso más pequeño, de pocos centímetros, ligeramente abierto en la boca y más estrecho en la base. Usado principalmente para servir tequilas y tragos pequeños de licores con altísima graduación.



Las copas de vino blanco son más estrechas y pequeñas para conservar mucho mejor el frío, por la obligatoriedad de servir este tipo de vino a bajas temperaturas.

## 2.4 Vajilla

Con vajilla nos referimos a todos aquellos útiles necesarios para servir o presentar las elaboraciones culinarias a los comensales. Todas sus piezas deben estar escrupulosamente limpias y ser agradables a la vista, pudiendo disponer de motivos florales, ser lisas, de distintos colores, etc. Entre las piezas más usuales encontramos:

- Tazas de consomé: son tazas anchas, de gran tamaño, más bien redondas y abombadas.
- Tazas de té: curvadas, de medio tamaño y con asa.
- Tazas de café: las más pequeñas de tamaño, curvas y con una pequeña asa.
- Salseras: son recipientes curvos, de un tamaño medio y con una pequeña boca para disponer las salsas espesas en su interior y, de esa forma, poder servir y dosificarlas adecuadamente.
- Fuentes: son recipientes en forma de bandejas ovaladas y planas donde se disponen viandas, alimentos cárnicos, etc., para servir o para disponer de forma común en las mesas o bufés.
- Soperas: son recipientes de gran tamaño, de varios litros de capacidad, donde se disponen las sopas y consomés para servirlos, por parte del camarero, en cada una de las tazas de consomé o platos soperos del comensal.
- Platos de postre: son platos planos de pequeño tamaño o diámetro, donde se disponen porciones de tartas, pasteles, etc.
- Platos llanos: platos de tamaño más grande y planos (o llanos) para disponer segundos platos, ensaladas, carnes, pescados, etc.
- Platos hondos: son los platos grandes con una profunda hendidura en su parte central, ideales para servir sopas, guisos, cremas, etc.



*Vajilla con platos de distintos tamaños y tipos*

## 2.5 Puesta a punto del material

Antes de empezar la jornada laboral, la mantelería, cristalería, cubertería y vajilla deberán estar ordenadas, limpias y colocadas en su sitio correspondiente, que siempre será el mismo para facilitar un rápido y buen servicio.

Así, antes de cerrar el local siempre se tendrá en cuenta preparar el material. Normalmente, tanto la vajilla como la cubertería y la cristalería se podrán limpiar en el lavavajillas o a mano, dejándolas secar siempre y colocándolas adecuadamente en su lugar correspondiente.

En cuanto a la mantelería, existen empresas especializadas que cada cierto tiempo (una, dos, tres veces a la semana) pueden pasar a recoger el textil para limpiarlo y desinfectarlo adecuadamente, aunque como bien hemos dicho antes, en la mayoría de bares-cafeterías las mesas se suelen disponer desnudas o con manteles de un solo uso para facilitar el cambio de clientes, mucho más rápido en este tipo de negocios que en un restaurante.

## 3. MOBILIARIO DEL BAR: BARRAS, TIMBRES, NEVERAS Y ESTANTERÍAS

Los bares, como estamos viendo, necesitan de un equipo humano para funcionar, pero también utensilios y materiales, mobiliario y maquinaria específica para llevar a cabo el servicio al cliente.

Entre el mobiliario más importante de un bar-cafetería encontraríamos la barra, los timbres, las neveras y las estanterías.

### 3.1 Barras

La barra es probablemente la parte más importante de un bar-cafetería, ya que es donde trabaja el *barman*, muchas veces el *planchista* y donde se preparan la mayoría de pedidos y se almacenan muchas de las bebidas.

Las barras del bar pueden ser de muchos tamaños de largo, aunque se deben tener en cuenta varios factores para diseñarlas y fabricarlas adecuadamente:

- La barra es una separación entre el cliente y el trabajador o camarero, por eso cada uno de ellos necesita de un espacio cómodo para poder trabajar y consumir. Lo ideal son unos 30 cm para cada uno, por lo que la barra debe tener un mínimo de 60 cm de ancho.
- En la parte privada de la barra puede haber una prolongación de la misma ligeramente más baja, que puede sobresalir unos 15 cm más.
- Entre la barra y el mueble anterior (que suele ser estanterías con los licores o útiles variados) es importante que haya un mínimo de 1,40 m, ya que el trabajador necesita la mitad para poder trabajar cómodamente y moverse con comodidad, aunque por detrás pase otro compañero de trabajo.
- La altura de las barras puede oscilar entre un metro hasta 1,30 m de alto. Se debe tener en cuenta el tipo de taburete y su altura relativa para que el cliente esté cómodo y pueda consumir adecuadamente.

- Se debe diseñar una entrada a la parte privada de la barra para que el camarero pueda entrar y salir de la sala de servicio de manera adecuada. Esta entrada puede estar cerrada o abierta, dependiendo del diseño.



Barra de bar

Las barras se deben limpiar y desinfectar adecuadamente. Muchas veces, durante las jornadas de trabajo, la limpieza se realiza de forma acelerada, con un trapo húmedo y un poco de jabón para seguir atendiendo a los clientes, pero con el cierre del bar, la desinfección se debe hacer de forma minuciosa.

Además, se debe tener en cuenta todo aquello que estará a la vista del cliente directamente desde la barra, como la cafetera, los exprimidores, el microondas, etc. Todo ese mobiliario tiene que estar limpio, bien recogido y ordenado, en el mueble anterior de la barra o debajo de ella.

### 3.2 Timbres

Denominamos timbres a las cámaras frigoríficas, normalmente con carga frontal (es decir, las puertas se abren hacia fuera), que suelen disponerse debajo de la barra o bien en la parte anterior de la misma y que su parte superior suele estar despejada, por lo que se usan tanto para colocar distinta maquinaria como para trabajar o preparar comandas.

Estas neveras están a una temperaturas de entre 1-2 °C hasta los 8 °C como máximo, es decir, son cámaras de refrigeración para almacenar bebidas, fiambres, preparaciones culinarias, zumos, etc.



*Timbres con carga frontal en un bar*

Por supuesto, tanto la parte externa como interna de los timbres o neveras frigoríficas deben estar limpias y desinfectadas, reponiendo lo almacenado durante la jornada laboral o bien al cierre del local.

### 3.3 Neveras

Las neveras o cámaras frigoríficas son un equipo generador de frío esencial en cualquier bar-cafetería. Las cámaras frigoríficas ayudan a conservar los productos altamente perecederos que no aceptan una correcta congelación, como pueden ser las frutas, los ovoproductos o la leche. Así pues, estos alimentos se suelen mantener a temperaturas de entre 1 °C y 5 °C, consiguiendo una conservación en frío positivo.

En el interior del departamento de cocina encontraremos cámaras frigoríficas de gran o pequeño tamaño dependiendo del volumen de producción del establecimiento, ya que se usan para el aprovisionamiento interno de todo tipo de alimentos necesarios para las elaboraciones culinarias en los bares. Podremos encontrar desde simples neveras, habituales en casas y hogares, hasta grandes cámaras de refrigeración, nunca llegando a ser de tamaño industrial.

### 3.4 Estanterías

Son un mueble muy importante en los bares-cafeterías porque se usan tanto para almacenar y ordenar bebidas alcohólicas y licores (normalmente en el interior de la barra) como para depositar utensilios varios, como la vajilla, la cubertería o la cristalería.

Las estanterías que están en la sala de servicio o detrás de la barra y, por tanto, a la vista del cliente, suelen ser de algún tipo de material acorde con la decoración del local: de madera, mármol, etc., y muchas de

ellas, además, disponen de espejos, filigranas, etc. Sin embargo, también vamos a encontrar estanterías en la parte interna del bar-cafetería (cocinas) que serán, normalmente, de acero inoxidable, para evitar manchas y degradados y limpiarlas y desinfectarlas más fácilmente.



*Estanterías de madera con decoración expuesta en la zona de barra*

## 4. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES

Es necesario un equipo de trabajo óptimo y un mobiliario específico para llevar a cabo el servicio y producción de elaboraciones culinarias para el cliente. No obstante, esto no se puede realizar sin una maquinaria básica necesaria para la preparación de bebidas y platos o aperitivos, así como para conservar todos los productos necesarios para tal fin. Entre la maquinaria más usual encontraremos generadores de calor, de frío, microondas, hornos, cafeteras, etc.

### 4.1 Generadores de calor

Entre los generadores de calor más usados en cocina encontramos:

#### A. Hornos

Son equipos que emiten calor indirecto, usado para asar, brasear o cocer todo tipo de elaboraciones culinarias, pasteleras y panaderas. Entre los tipos de hornos más importantes encontramos los siguientes:



Los generadores de calor, como su propio nombre indica, son aquellos equipos necesarios para la elaboración de preparaciones culinarias que necesitan de algún tipo de calor, ya sea a través de la combustión, la electricidad o la quema de algún residuo orgánico o inorgánico para poder elaborarse correctamente.

- Microondas: es el más conocido a nivel general, ya que podemos encontrarlo en todos los bares, *pubs* o tabernas. Suele usarse para calentar productos ya elaborados o bien descongelar rápidamente preparaciones que así lo requieran en la zona de elaboración culinaria.
- De convención: los hornos de convención pueden ser de pequeño o mediano tamaño, repartiendo el aire caliente uniformemente por todo el interior del horno, cocinando así de manera homogénea cualquier producto que se introduzca en su interior. Normalmente disponen de un ventilador que realiza la función de repartir el calor en la pared posterior de la caja del horno y guías para introducir las bandejas con las elaboraciones culinarias.
- Hornos de pastelería: este tipo de hornos están especialmente diseñados para el sector de bares o cafeterías con servicios de desayuno y constan de distintas cajas de cocción parecidas a estanterías (o módulos) con su propia entrada para introducir las elaboraciones. Son hornos refractarios, es decir, suelen funcionar mediante la electricidad que, a su vez, calienta unas resistencias, pudiendo ser controladas por termostatos exteriores.



Un horno refractario es aquel que dispone de un suelo donde se introducen las latas o elaboraciones. Dicho suelo es capaz de resistir altísimas temperaturas, atrapando el calor y cocinando, a su vez, los alimentos dispuestos sobre él.

## B. Cocinas

Una cocina es un equipo que emite calor directo mediante distintas formas de combustión (gas, eléctrica, etc.) necesarias para

la cocción, fritura y elaboración de la mayoría de recetas culinarias. Entre los distintos tipos de cocina encontramos las siguientes:

- De gas: propano, butano o gas natural. Emiten fuego directamente, gracias a la combustión de los gases anteriormente mencionados. Entre sus ventajas encontramos que son más económicas y que alcanzan temperaturas elevadas en un cortísimo periodo de tiempo, pero los equipos son más difíciles de limpiar y desinfectar correctamente, ya que además de la placa, se deben desenroscar los quemadores, interruptores, etc.
- Eléctricos: vitrocerámicas o de inducción. Emiten calor gracias a la energía eléctrica, ya sea mediante resistencias (vitrocerámicas) o contacto electromagnético (de inducción). Entre sus ventajas encontramos su facilidad de limpieza y uso, pero el coste de la electricidad suele ser mucho más elevado en comparación a los fogones de gas.

### C. Freidoras

Son máquinas que calientan aceite a altas temperaturas en una cubeta gracias a unas resistencias inferiores extraíbles. Una rejilla con la forma de la cubeta, también extraíble, ayuda a retirar o introducir los distintos alimentos en el aceite sin peligro de quemaduras o salpicaduras.

Realizan la misma función que las sartenes puestas sobre los fogones, sin embargo, facilitan la tarea del trabajador al ser de mayor tamaño con cubetas que se extraen para poder añadir más cantidad de materia prima para freír.

Las freidoras industriales de gran tamaño no difieren, en esencia, de las usadas en el hogar, aunque suelen tener dos o más cubetas con distintos termostatos en cada una de ellas para poder freír varias preparaciones o masas fritas a diferentes temperaturas.



*Freidora industrial típica de un bar-cafetería*

### D. Planchas

La plancha es uno de los equipos más usados en el departamento de cocina, ya que es necesaria para cocinar todos aquellos alimentos que necesitan una alta temperatura y poca grasa, como es el caso de algunas piezas