

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.

Los establecimientos de hostelería, cuentan con diferentes profesionales para atender al público, y al equipo compuesto por diferentes categorías y funciones se denomina la Brigada. Los profesionales de los establecimientos de restauración deberán desarrollar sus funciones en base al puesto y responsabilidades asignadas.

La composición de la brigada dependerá de la categoría del bar-cafetería, las necesidades y lugar; en los establecimientos hoteleros se establece una jerarquía más definida, a diferencia de un bar-cafetería que se encuentre ubicado en una calle.

Se debe tener claro los conceptos donde se desarrolla la actividad. Un **bar** (del inglés bar, barra) es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra. Una **cafetería** es un establecimiento de hostelería donde se sirven aperitivos y comidas, generalmente platos combinados, emparedados, sándwiches, principalmente se caracteriza por realizar el servicio en barra, y las posibilidades de consumir alimento son básicas.

Según el establecimiento de restauración, la brigada se compondrá de un número diferente de categorías profesionales, desarrollándose las mismas en diferentes áreas de trabajo específicas.

Categorías profesionales:

Jefe de bar o encargado

Jefe de bar o encargado. Máximo responsable del establecimiento; su principal cometido es garantizar un adecuado servicio en barra y en sala, definiendo y marcando las pautas y directrices necesarias a toda la brigada a su cargo.

Entre sus funciones se encuentra:

- Planificación y organización del departamento
- Supervisión y control de los servicios del bar y atención al cliente.
- Realización de compras (en hoteles se encarga el departamento de compras).
- Control de stocks e inventarios.
- Elaboración de turnos (Horarios personal, vacaciones, descansos)
- Velar por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.
- Supervisión de facturas.
- Atención de posibles quejas y reclamaciones de los clientes.

2º Jefe de bar o 2º encargado: Las funciones y capacidades serán las mismas del Jefe de bar. En ausencia de éste, lo sustituirá.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

Jefe de sector: esta categoría profesional se recoge en el convenio de hostelería, es un supervisor del bar, especialmente en los hoteles, pero de un sector concreto; entre sus funciones está dirigir en la brigada a los subordinados a su cargo, recepción de clientes, acomodo, toma de pedido, supervisión del servicio.

Barman: Persona que atiende en barra, prepara diferentes elaboraciones, combinados, cócteles, cafés. Debe poseer conocimiento delante del cliente de multitud de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, servicio y distintas preparaciones.

Jefe rango y Camarero: Entre sus funciones están el montaje y servicio en mesa, recibe, atiende a los clientes, toma nota de los pedidos, realiza servicio de alimentos y bebidas, entrega facturas y despide al cliente. El jefe de rango, será el responsable del servicio si hubiese varios camareros en él.

Ayudante de camarero: Entre sus funciones está preparar la “mise en place”, repaso del material, reposición de aparadores, colaborar con el camarero, estar pendiente de las indicaciones de sus superiores.

Aprendiz de bar: Sus funciones se limitan al repaso de todo el material del bar-cafetería, reposición de neveras, colabora con la puesta a punto, en la apertura y cierre del bar. Recibirá órdenes de cualquiera de la brigada. Hoy en día esta figura apenas se ve, debido a las amplias opciones de formarse en academias y escuelas de hostelería.

Otras figuras profesionales en auge muy valoradas:

Barista: Es el profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte.



Cocteleros: Esta figura, aunque se asemeja a la figura del barman, se diferencia en la aplicación de diferentes técnicas en la elaboración de cócteles, “Flair” coctelería acrobática en algunos casos, resultando atractiva visualmente a los clientes.

Facturista: se encarga de la elaboración y presentación de las factura y de los cobros a los clientes.

Inf. Grupos y categorías profesionales hostelería: www.ccoo-servicios.es › [hosteleria](#) › [ALEH-V-completo](#)

2. Puesta a punto del material: cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.

La puesta a punto o mise en place, es el conjunto de tareas a realizar antes de la apertura del bar-cafetería, y requieren de planificación, organización y supervisión.

La “**mise en place**” se divide principalmente en varias fases:

- Planificación. Distribución de tareas a la brigada, preparación de materiales, mercancía, puesta a punto del bar, encendido y disposición de la maquinaria. repaso del material, limpieza. Una planificación organizada y metódica, hará que sea más fácil el desempeño.
- Realización. En este punto se desarrollan todos los pasos anteriormente mencionados de repaso, limpieza y preparación.
- Supervisión. Esta fase permite corregir los posibles errores cometidos en las dos anteriores. Es en este momento cuando se repasa todo lo acometido, haciendo un especial énfasis en los pequeños detalles.

2.1. El material del bar-cafetería.

Entre el material a destacar en el bar-cafetería se encuentra la cristalería, cubertería, vajilla y mantelería. Se debe revisar su estado óptimo antes de abrir las puertas al cliente (pre-servicio). Consideraciones a tener en cuenta del material:



- Cristalería: Revisión de cantidades, tipos y estado. Repaso con agua caliente, vapor de agua y uso de trapos que no dejen pelusa; tomar la copa por la base y por la parte del cáliz añadir el paño de repaso, realizando movimientos circulares, hasta que el resultado se impoluto, limpio y brillante. La cristalería conviene lavarla exclusivamente aparte del resto materiales sin que se mezcle con vajilla, evitando la grasa que deja ésta por su uso; hay que cambiar el agua del lavavajillas antes y después de su uso con la cristalería,

teniendo en cuenta el volumen.

- Cubertería: La limpieza o repaso del material debe hacerse con esmero, pues los cubiertos están en contacto directo con las manos y bocas de los comensales; una vez repasado con productos específicos que hoy en día existen en el mercado, que no dejan olor ni restos garantizando la desinfección e higiene, se trasladaran a los aparadores de cubiertos donde se clasifican por tipos, cubiertos de carne, pescado, pan, postres, etc.



EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN



▪ **Vajilla:** Proceso similar a los anteriores, limpieza y repaso escrupuloso, con paños adecuados (en ocasiones húmedos o secos, según resultado), se clasifica la vajilla por tipos, y se traslada a estanterías, muebles, mesa caliente etc.

- **Mantelería:** Cuando se trata de mantelería de papel tipo celulosa, son de un solo uso. La mantelería de tela, requiere de un lavado, en la recepción debe estar limpia y seca y bien planchada, sin olor a detergentes; la clasificación y organización es fundamental. Hay que disponer de cantidad suficiente para el servicio: manteles, tiras de mantel, servilletas, paños, litos y bayetas son algunos de los más utilizados en los establecimientos de restauración.



Otros materiales imprescindibles del bar-cafetería:

Bandeja camareros	Servilletero / Sorbetes	Cubiteras
Cocteleras	Convoyes	Pinzas hielo

3. Cuestionario 1.

1. ¿Cuáles son algunas de las funciones del jefe de bares?
 - a) Planificar, organizar, supervisar...
 - b) Planificar, organizar, mandar...
 - c) Pasear, vigilar, colaborar...
 - d) Organizar, dirigir, servir...
2. Al especialista de la coctelería y servicio en barra se le define como....
 - a) Camarero
 - b) Barman
 - c) Jefe sector
 - d) Barista
3. Al experto en aplicar las técnicas latte art se conoce...
 - a) Camarero
 - b) Jefe
 - c) Barista
 - d) Cafetero
4. En el repaso de la cristalería: describe los pasos a seguir, productos de limpieza a utilizar, utensilios...

4. Mobiliario del bar.

El mobiliario del bar-cafetería está compuesto por mesas, sillas, barras, taburetes, timbres, neveras y estanterías principalmente.

Mesas

Son necesarias para cualquier establecimiento de restauración; cada establecimiento tiene su modelo o medidas según las características del local (cuadradas, redondas, rectangulares, etc.) La altura de las mesas oscila entre 0,75 a 0,80, excepto las mesa de aperitivo 110 cm a 130 cm.

Mesas Vintage	Mesas de Mármol	Mesa aluminio Exterior
		
Mesas personalizadas	Mesas de madera	Mesas bajas para sofás
		

Sillas

Son piezas fundamentales del mobiliario de la sala y en el mercado existen una gran variedad de sillas. El diseño y estilo dependerá de la categoría del establecimiento. La altura del asiento aprox. 0,45 cm.



Taburetes

Similares a las sillas con respaldo, con apoya brazos y de diferentes materiales: madera, lacados, acero inoxidable, PVC...

La altura normal de los taburetes es de unos 75 u 80 cm, aunque existen unos taburetes más bajos que miden unos 40 o 70 cm y se sitúan en barras más bajas.



Nota: En el mercado existe una gran variedad en cuanto a diseño, y materiales permiten su uso en el exterior.

Barras

En el mercado las barras portátiles, fáciles de trasladar y de poco peso permiten su ubicación en diferentes zonas, como en terrazas; la variedad, en cuanto a diseño, tipo de materiales y distribución, permite un desarrollo cómodo; por lo general la altura está entre 90 cm a 120 cm, lo que permite al cliente apoyarse cómodamente sin necesidad de estar sentado.

La limpieza debe ser a diario, en la apertura, en la puesta a punto del bar durante el servicio y al cierre. Según los materiales, se aplicará la limpieza con productos adecuados y eficaces que garanticen limpieza, desinfección y mantenimiento. Las barras suelen estar construidas de madera, piedra o acero inoxidable;

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

actualmente destacan las barras de polietileno, un material muy fácil de limpiar, mantener, mover cómodamente y atractivo a la vista, ya que permite iluminarlas.



Timbres

Son cámaras de frío para bebidas con carga frontal, y la parte superior se utiliza como zona de trabajo o mostrador. La longitud de estas cámaras varía en función del tamaño de la barra, con una altura aproximada de 70 a 90 cm; suelen programarse a 5°C para los refrescos.

Reposición de género diariamente, clasificando y organizando por zonas, dando salida a los productos según caducidad.



Neveras

Su carga se realiza por la parte superior, donde se encuentran las puertas, y su limpieza ídem a la de los timbres; la reposición se debe realizar con los refrescos en horizontal, a diferencia de los timbres. Son muy usadas en el bar-cafetería.



Estanterías

Existen muchos modelos, tipos y materiales: madera, piedra, ladrillo, cristal, acero inoxidable... Se encuentra y sitúan por lo general detrás de la barra, han de tener fácil acceso, cómodas, pues su uso es principalmente para exponer las botellas. La limpieza de las estanterías debe ser a diario, aplicando el producto específico según el material del que estén hechas.

5. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades.

Cafetera exprés

Máquina en la que se elaboran infusiones de café. Compuestas por una caldera, elemento de fuente de calor principal, que consta de un cilindro en posición horizontal que es atravesado por tantos tubos intercambiadores como grupos tenga la máquina. En esta caldera se aloja una resistencia eléctrica sumergida en agua que proviene de la red de distribución de agua. El agua se emplea para producir vapor, calentar los tubos intercambiadores y los grupos, además de en algunos casos suministrar agua para infusiones. El agua para hacer el café entra directamente de la red a través de los tubos intercambiadores, calentándose a unos 120 °C, propulsada por una bomba rotativa tarada entre 8.5 y 9 Atm., que la inyecta en el grupo atravesando la pastilla de café molido y prensado que se aloja en el portafiltros, que se encuentra acoplado al grupo. A la salida del grupo, el café ya preparado tiene una temperatura de aprox. 88°C-92 °C.



A las unidades con bombas, sensores, válvulas y molinos para un proceso de elaboración automatizado se las conoce como automáticas.

- Semiautomática, se sirve de una bomba en lugar de fuerza manual para proveer el agua. El resto de presión en el filtro se consigue gracias a una válvula de tres vías.
- Automática, controla también el volumen de líquido, y de forma indirecta el tiempo de elaboración. Para este propósito se ha añadido un caudalímetro al módulo principal: cuando la cantidad de agua programada pasa por el caudalímetro, la bomba se detiene. El molido y el relleno siguen siendo manuales.
- Superautomática, estos modelos muelen el café, rellenan el filtro y extraen la bebida de forma automática. El operador únicamente tiene que llenar el recipiente de granos de café y, si la cafetera no está conectada a la línea de agua, poner agua en el depósito correspondiente. Algunos modelos disponen también de un sistema para hacer espuma de la leche y suministrarla de forma automática. La desventaja de estos modelos es que el molido y relleno no se pueden controlar de forma manual, lo que puede repercutir en la calidad del expreso.

Componentes de la cafetera Exprés:

- Indicador nivel de agua: permite saber la cantidad de agua de la que dispone la cafetera, señalando un mínimo y un máximo.
- Bandeja porta-tazas. El techo de la máquina incorpora unas pequeñas salidas de aire caliente, que permiten mantener las tazas de utilización con calor que haciendo posible el servicio de café caliente

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- durante más tiempo.
- Vaporizador. Por mediación de la lanceta suministra vapor y es utilizado para calentar líquidos rápidamente.
 - Manómetro de presión. Indica la presión de la cafetera. Presión de la bomba entre 8 a 9 bares y la presión de la caldera que debe de estar en 1 bar.
 - Salida de agua caliente. Dispensador de agua hirviendo para la realización de infusiones. La temperatura del agua del grupo debe rondar entre los 88°C a 92°C
 - Porta-cacillo, y/o monomando, permite colocarlo en la ducha de la cafetera.
 - Cacillo. Se ubica dentro del porta-cacillo, contiene orificios permite pase la infusión del café. Existe un cacillo sin orificios llamado cacillo ciego, que es utilizado durante la limpieza de las duchas de la cafetera exprés.

Manejo de la cafetera

Debe estar conectada a la corriente y puesta a punto; se debe revisar el nivel de agua, la presión que se encuentre entre 1 y 1,5 atmósferas.

La máquina de café exprés requiere de 15 a 20 minutos para que pueda utilizarse, debe alcanzar la temperatura necesaria.

Se realiza la carga en el cacillo (aprox. 7 gramos), se prensa y se coloca en la ducha de la cafetera, se pulsa el botón hasta que salga la cantidad necesaria. Para la calentar leche se usará el vaporizador, introduciendo la lanceta y cremando la leche hasta alcanzar los 45°C.



Termo de leche

Funciona con la técnica del baño María; consta de un depósito de acero inoxidable de forma cilíndrica, mantiene la leche caliente mediante un termostato, y se puede regular su temperatura.

Se recomienda encenderlos con antelación para obtener la temperatura adecuada. Se limpiarán cuantas veces lo requiera, garantizando la calidad de la leche, chocolate, etc.

Molinillos de café

Es un elemento que complementa el servicio del café y su función es moler el grano de café.

Está compuesto por:

- Tolva: donde se deposita el grano de café.
- Guillotina: situada al final de la tolva, se usa para poder extraer la tolva con los granos sin que estos se esparzan, en caso de obstrucción de la muelas.
- Muelas de molturación: se utiliza para graduar las muelas, y obtener el grosor que se desee.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- Depósito contenedor de café molido.
- Bandeja recogedora exceso café molido
- Manecilla dispensadora y/o dosificador de café: dispensa la cantidad necesaria de café. Hoy en proliferan los molinillos automáticos, consiste en pulsar con el mismo porta-cacillos o un interruptor suministrando la cantidad necesaria.
- Interruptor de encendido y apagado: indica cuándo está el molinillo encendido y apagado.



Se recomienda que los molinillos de café sean automáticos, pues así la dosis será siempre la misma, permitiendo un control en la cantidad.



Plancha



Existen en el mercado variadas en cuanto a tamaño, diseños, funcionamiento energético, gas, electricidad... Así como en los diferentes materiales en su fabricación: hierro, acero, cromo.

Utilización en los bar-cafeterías: tortillas, huevos, sándwiches, tortitas, bocadillos, etc.

Batidora

Se utiliza principalmente para batidos de helado, preparado de frutas; el recipiente puede ser de cristal, plástico, melanina...; este último es más recomendable por su durabilidad, poco peso y fácil limpieza.

En su limpieza, por precaución, se recomienda desconectarla de la toma de corriente, y limpiarla con agua caliente y jabón, luego secarla bien.

Batidora	Batidos/Milkshake
	

Exprimidor de jugos

Exprime frutas, naranjas, limones, limas ect. Hay dos tipos de exprimidores, los manuales, generalmente usados para el zumo de limón y los eléctricos, para el de naranja principalmente.

Para su limpieza, se aclararán las partes que no sean eléctricas con agua tibia para posteriormente introducirlas en el lavavajillas.

Exprimidor	Zumo natural
	

Microondas

Un microondas, como su palabra indica, produce ondas que hacen rotar o vibrar las moléculas de agua en los alimentos, generando así calor. Como la composición de la mayor parte de los alimentos está formada por una buena proporción de agua, se consigue a través de estas ondas calentar los alimentos. Principalmente, se utiliza en el bar para calentar y descongelar alimentos de manera rápida. Algunos disponen de grill que permite gratinar.



Máquina de hielo



Se utiliza para hacer hielo en forma de cubitos, que pueden ser tanto huecos o macizos, siendo estos últimos los más usados en la actualidad.

Hay diferentes tipos de modelos y tamaños, con un termostato que regula su producción.

Picadora hielo

Esta máquina, como su nombre indica, pica el hielo, y su uso es en coctelería, refrescos, frapuccinos...; facilita el enfriamiento rápido de las bebidas.



Lavavajillas

Los lavavajillas en el bar y la cafetería están ubicados en la barra, aunque en algunos casos se encuentran en el office para evitar ruidos; se recomienda usar uno para la cristalería y otro para vajilla, garantizando una limpieza más eficaz sin residuos de grasa.

Principalmente funcionan con agua a una temperatura de 90 °C, con detergente y abrillantador.

6. Cuestionario 2

1. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.
La altura de las mesas por lo general en el bar car cafetería oscila entre 0,75 a 0,80 cm.
2. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.
Los lavavajillas funcionan con detergente y lejía.
3. ¿Cuál es la temperatura correcta de las neveras aconsejable “refrescos”?
 - a) 5 °C
 - b) 8 °C
 - c) 10 °C
 - d) -5 °C
4. Entre los materias de fabricación de la plancha; hierro, _____, cromo.
5. ¿Qué es la tolva y en que máquina se encuentra?
 - a) Recipiente hermético de acero del termo, baño María.
 - b) Pieza de porta-cacillos de la cafetera.
 - c) Pieza del lavavajillas evita salir el agua
 - d) Depósito granos de café, del molinillo de café

7. Mobiliario para servicio en mesa.

Al conjunto de muebles se lo define como mobiliario, y debe ser acorde según la temática del local, categoría, diseño y tipología de los clientes. El material suele ser variado, como madera, aluminio, acero inoxidable, piedra, mármol, plástico etc.

La limpieza del mobiliario debe formar parte de la rutina de trabajo diario y específica; conviene tener un checklist que garantice el seguimiento. La limpieza debe ser esmerada, aplicando a las piezas productos específicos.

7.1. Mobiliario auxiliar.

El mobiliario auxiliar es de gran ayuda durante el servicio, como apoyo material, montaje y acoplamiento de mesas, etc.

Mesas auxiliares

Suelen ser plegables e incluso las hay con ruedas, de materiales no muy pesados y resistentes al peso. Se utilizan principalmente en el restaurante, aunque en el bar también se usan para apoyar bandejas, vajilla, cristalería durante el servicio, desbarase de mesas...



Nota: Se conoce en el argot profesional como término "desbarasar" el retirar los servicios usados de la mesa, platos, cubiertos, etc.

Aparador

El mueble aparador es de uso imprescindible en la sala o comedor, permite ubicar de forma clasificada: lencería, cubertería, vajilla, menaje; el petit menaje (salero y pimentero).

Existen aparadores de diferentes tamaños y estilos, dependiendo de la categoría y estilo del establecimiento; hay aparadores para exteriores en terrazas, con ruedas fáciles para desplazarlos. Su orden y limpieza es fundamental.



Gueridones

El Gueridón es una palabra francesa que hace referencia a una mesa de dimensiones reducidas y ligeras, para facilitar su transporte, y tiene la misión fundamental de ayudar al personal de sala durante el servicio.

El gueridón nos permite movernos por la sala aplicando diferentes técnicas de servicio: emplatado, desespinado, trinchado... (ej. emplatado una paella, desespinar un lenguado, etc.).

Gueridón	Ej. Uso Gueridón en el desespinado
	

8. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar-cafetería.

Se debe definir un protocolo de actuación respecto al orden, limpieza y llenado de neveras, principalmente:

- Ubicación y orden por familias, fechas de caducidad, rotación producto, etc.
- Planificación de limpieza, diaria, semanal, quincenal, quién, cómo y cuándo...
- Reposición de género según consumo, en horario que no afecte a los clientes, al finalizar el servicio del día, por lo general. Se debe garantizar que las bebidas estén frías.
- El llenado de cámaras se realiza teniendo en cuenta las necesidades del servicio y siempre con el FIFO (*First in First out*) (*Primero en entrar, primero en salir*).

Hoja de pedido: Los pedidos del bar-cafetería al departamento de economato o almacén en un hotel son frecuentes, con criterios definidos de entrega, un protocolo de petición y recepción.

Para hacer un pedido a economato habrá que rellenar una hoja de pedido donde se detallen las bebidas o productos que se necesiten.

La hoja de pedido es una herramienta indispensable para el control de costes. Su utilización mantendrá todos los inventarios al día.

En la hoja de pedido debe cumplimentarse con los siguientes datos: fecha, dpto. solicitante, dpto. que entrega (economato), quién lo realiza, quien lo entrega y quién lo recepciona, nombre y firmas de ambas partes.

A continuación, se adjunta documento a modo ejemplo:

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

Hotel Cabezo del Santo *****



Hoja de pedido			
FECHA: / / 20..			
De departamento Bares a dpto. Economato			
Responsable pedido			
CÓDIGO	ARTICULO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
	Leche	48 litros	Entera
	Café	12 kg	En grano
	Azúcar	1 caja	En sobre 8 gr.

Responsable de entrega:	Responsable recepción:
Firma	Firma

☞ **Nota:** El código que aparece en los formularios corresponde a una identificación para el economato y administración.

Normas higiénico sanitarias en el bar-cafetería

Las normas higiénico sanitarias son muchas y muy variadas; la ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones higiénico sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas para proteger la salud y los derechos de los clientes y usuarios de tales servicios.

Desde el aspecto higiénico principalmente, se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

La normativa actual vigente que existe en España para los establecimientos de restauración:

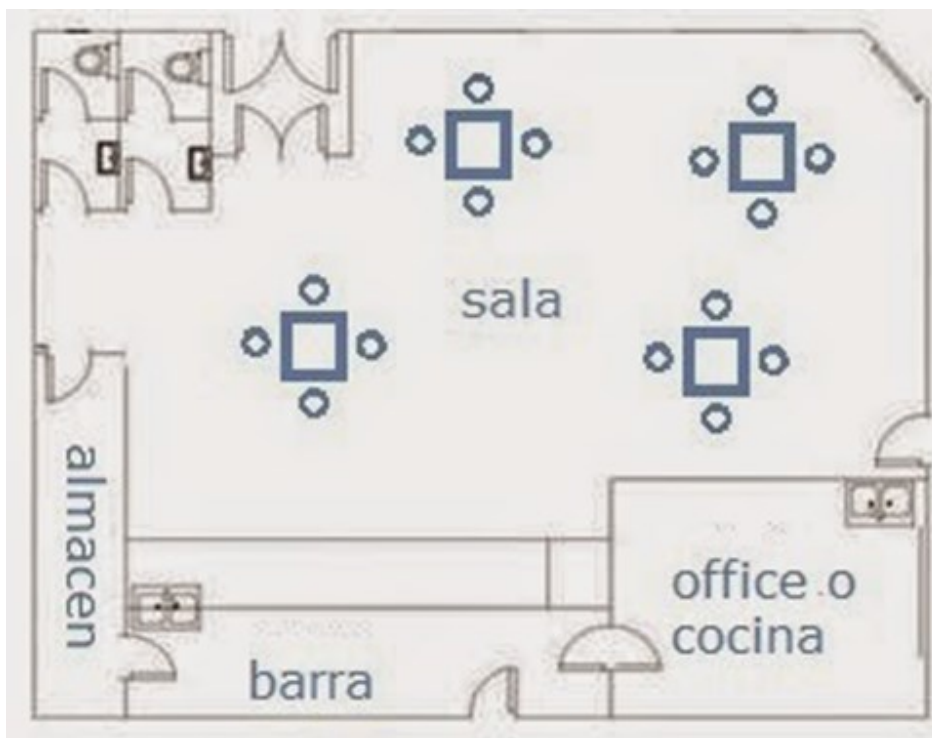
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre sanitario dichos establecimientos
- Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (UE) nº 2017/625, sobre los controles oficiales.
- Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Tener implantado en la empresa el Sistema APPCC en base al Reglamento 2017/625, de 15 de marzo.
- Normativa de alérgenos en base al Reglamento UE 1169 /2011.
- Todas las personas que están en contacto con alimentos, deben disponer del certificado de manipulador de alimentos.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Según el 3484/2000, de 29 de diciembre, deberán cumplir una serie de requisitos los locales, cocinas, instalaciones y equipos que se encuentren en establecimientos, ya sean públicos o privados, con fin social o lucrativo, así como si los alimentos son elaborados o no en el mismo sitio donde se consuman, quedando incluidos, por tanto, restaurantes, cafeterías, bares, tabernas y otros establecimientos donde se sirvan comidas.

Locales

Los locales destinados tanto al consumo como a la manipulación de alimentos deben estar debidamente distribuidos según las necesidades de trabajo, y diseñados de forma adecuada a las actividades que en ellos se van a desarrollar y teniendo en cuenta las posibles fuentes de contaminación, acondicionando las zonas de forma que permitan la fluidez en la manipulación y elaboración de los alimentos, desde su llegada hasta su consumo.



Ejemplo distribución áreas de trabajo

9. Cuestionario 3.

1. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.

La Normativa higiénico sanitaria en hostelería se regula por Real Decreto.

2. ¿Qué nombre recibe el mueble donde se ubica la cubertería, vajilla, menaje, etc.?

- a) Aparador
- b) Mueble comedor
- c) Gueridón
- d) Estante central

3. La altura del asiento de las sillas suele ser de...

- a) 0,30 cm
- b) 0,45 cm
- c) 0,60 cm
- d) 0,80 cm

4. ¿Qué datos debe incluir la hoja de pedido?

5. ¿Cómo se denomina la mesa que permite aplicar diferentes técnicas: desespinado, emplatado, trinchado...?

10. Decoración del establecimiento: flores y otros complementos.

La decoración tiene un papel fundamental para que el cliente se sienta a gusto, en un ambiente cómodo y donde quiera entrar y repetir. Hay que cuidar el mínimo detalle pensando en el cliente.

En la actualidad, los establecimientos de restauración ofrecen diferentes decorados, en base a las siguientes consideraciones: temática local, ubicación, oferta y tipología cliente.

Para que el bar-cafetería cause interés a los clientes, se han de cuidar muchos detalles: los espacios, decoración acorde al tipo de establecimiento, asientos cómodos, iluminación, ornamentación floral.

Ornamentación floral



Recrea un ambiente fresco, aromático y atractivo, por lo que se recomienda que las plantas y flores sean frescas.

Su cuidado y mantenimiento prolongará su vida; hay que ir cambiando su lugar y variedades, pues el cliente percibe frescura y limpieza.

En algún establecimiento de restauración las encontramos en jarrones sobre la mesa, o en la entrada del local; conviene ubicarlas en diferentes lugares que decoren como parte importante sin que estorben: esquinas, pasillos, lavabos, etc

Iluminación

Es tan importante como la decoración. Una iluminación inadecuada puede echar a perder todo el esfuerzo empleado en la decoración del establecimiento. Según el tipo de clientela (ejecutivos, jóvenes, familias...) la iluminación ira acorde.

Tonos, calidez, hora: a tener en cuenta.



Espacio

Dejar las mesas demasiado juntas puede suponer que el cliente no se sienta cómodo. La nueva medida de prevención de sanidad recomienda distanciamiento entre mesa y mesa. Por ello, hay que tener este factor muy en cuenta para que además el servicio pueda moverse bien por el local.

Personalidad

El diseño del restaurante transmitirá su personalidad: clásico, moderno, minimalista, creativo.

11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.

Se conoce como aperitivo a la comida ligera que se toma para abrir el apetito, antes de la comida principal del mediodía o antes de la cena.

Consiste en pequeñas cantidades de comida o raciones a compartir cuya finalidad es provocar el apetito, antes de la comida o cena.

En los establecimientos de restauración, también se conoce lo como la hora del vermouth; según la provincia o localidad en España se define a la acción como: picoteo, pinchos, tapas, montaditos, todo acompañado con cerveza, vino, refrescos, vermouth...

La mise en place de los aperitivos principalmente consiste en una buena planificación, considerando principalmente: qué se ofrece, cómo y dónde

¿Qué? Ibéricos, encurtidos, frituras, frutos...




¿Cómo? Loncheado, en dados, fileteado...

¿Dónde? Tablas, platos, bandejas, rabaneras, boles, fuentes...

En los aperitivos fríos, la mise en place y elaboración de algunos de ellos puede realizarse con antelación; en cambio, con los aperitivos calientes se organiza su mise en place elaborándolo al momento: freír, hornear, saltar, cocer...

Aperitivos fríos	
Quesos / Tabla de quesos	Embutidos diversos (según región)
	
Canapés / Montados	Frutos secos









Jamón Ibérico	Encurtidos
	
Berberechos	Pulpo a la vinagreta
	
Ensaladilla rusa	Boquerones en vinagre

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN



Aperitivos calientes	
<p>Pulpo a la gallega</p> 	<p>Patatas bravas</p> 
<p>Pinchos de tortilla de patatas</p> 	<p>Calamares fritos</p> 
<p>Croquetas</p>	<p>Papas arrugadas</p>

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

	
Brocheta marisco	Tempura
	
Buñuelos	Chorizo caliente
	

12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en la barra.



Gastronomía y diseño siempre han estado vinculados. El diseño, aplicado a la preparación y presentación de los alimentos, adquiere un protagonismo importante si se logra ubicar en un lugar estratégico, y el uso de vitrinas expositoras son idóneas para ese fin.

Existen diferentes modelos y diseños, con tratamiento de frío, calor, sin climatización.

La iluminación en su interior no debe producir calor y pues puede dañar los alimentos, pero, hoy en día, vienen con instalación de luces led. La exposición junto a una buena iluminación, sin

duda es motivo de reclamo. Para que un expositor sea atractivo, debe haber variedad, cantidad, orden y limpieza, decorarlo y modificarlo a diario.

Esta maquinaria está diseñada y fabricada de acuerdo con las normas de seguridad higiénico - sanitarias. La refrigeración deseada está entre 2 y 6 °C.

Su mantenimiento y limpieza es sencillo y necesario a diario: por fuera dependiendo del material, acero inoxidable, cristal, madera, se usarán productos específicos; en el interior, la limpieza con jabón y agua caliente, pero previamente hay que desconectar de la corriente.

Su funcionamiento es muy sencillo, suele tener interruptor de puesta en marcha, un termostato de temperatura y un interruptor de encendido de la iluminación.



13. Cuestionario 4.

1. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.

La decoración del establecimiento es tan importante como una buena iluminación, crea un ambiente agradable y cómodo a los clientes.

2. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.

Los aperitivos solo se sirven fríos, son más rápidos de comer.

3. Indicar si es verdadero o falso la siguiente afirmación.

La mise en place en el bar-cafetería comienza con una buena planificación

4. ¿Cuáles son las recomendaciones a tener en cuenta para mantener un expositor?