



Introducción al Catering y a la Restauración



En todo acto que se organiza se promueve un **acto social** para encuentro de anfitrión con invitados

se organizan para favorecer la relación social, a la vez que se ofrece algo de comer

Además de aplicar las técnicas organizativas, en este acto social, intervienen otras técnicas que se deben conocer: tendremos que decidir qué menú es el apropiado, qué se puede servir para beber, cómo se va a servir, cuál es la mejor distribución de un salón para fomentar el objetivo del acto, el sistema del servicio, etc. etc,

Cuestiones de catering y restauración que afectan a cualquier acto





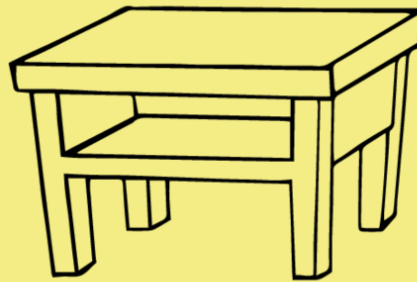
La Organización de comidas y Banquetes: Tipos de mesas y su protocolo

Factores que afectan
a la Organización de
comidas:

- Número de invitados
- Espacio disponible
- Servicio a realizar
- menú a elegir

Y sobre todo:

- **Tipo de mesa o comedor a elegir en función del acto que celebramos**



La elección de la
Mesa o el Comedor

• **Atención al Tamaño:**

Debe guardar relación de proporcionalidad con el número de comensales.

• **Atención a las Ubicaciones:**

Debe permitir realizar el protocolo adecuado según el acto

• **Atención al Servicio:**

Cubriendo el adecuado para el transcurso del acto

Tipos de Mesas

REDONDA



CUADRADA



RECTANGULAR



OVALADA



MESA EN U



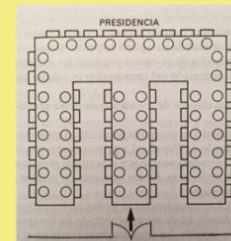
MESA EN HERRADURA



MESA EN T



MESA EN PEINE



<https://app.emaze.com/@AZQLRCFF/servicio-de-mesa#1>



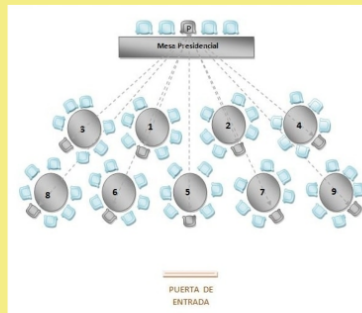
La Organización de comidas y Banquetes:

Tipos de comedores y su protocolo

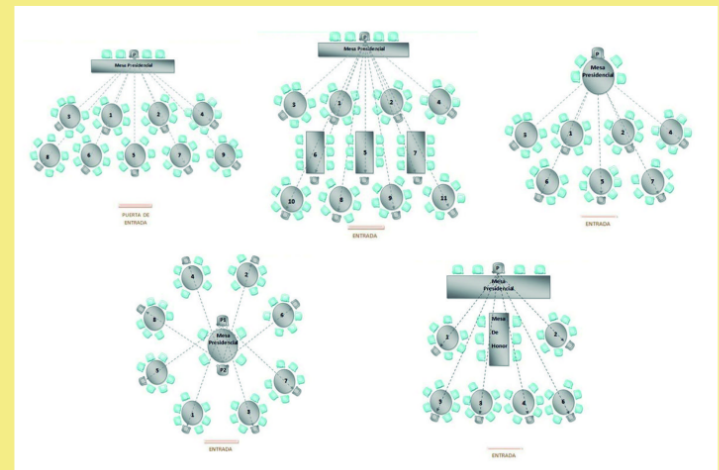
IMPERIAL



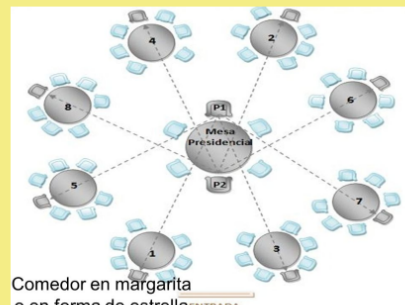
COMEDOR CLÁSICO



DIVERSOS TIPOS DE COMEDORES



COMEDOR EN MARGARITA



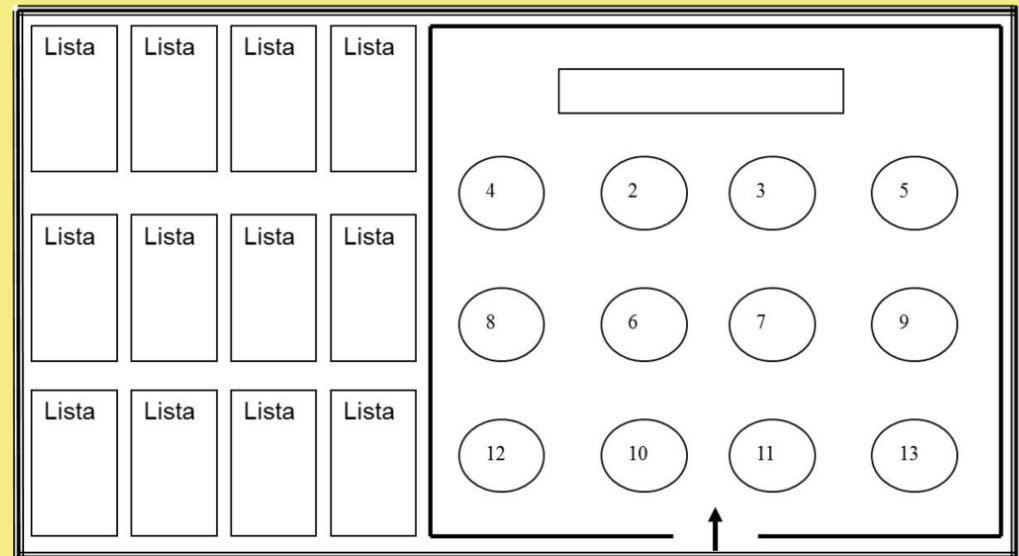


Sistemas de Indicación del protocolo

PANEL

Es un panel de unas dimensiones considerables que contiene un croquis o plano del local y la relación, por orden alfabético, de los invitados indicando el número o nombre de mesa que ocuparán.

Se sitúa en las puertas de acceso al comedor y en lugares visibles donde se ofrezca el aperitivo.

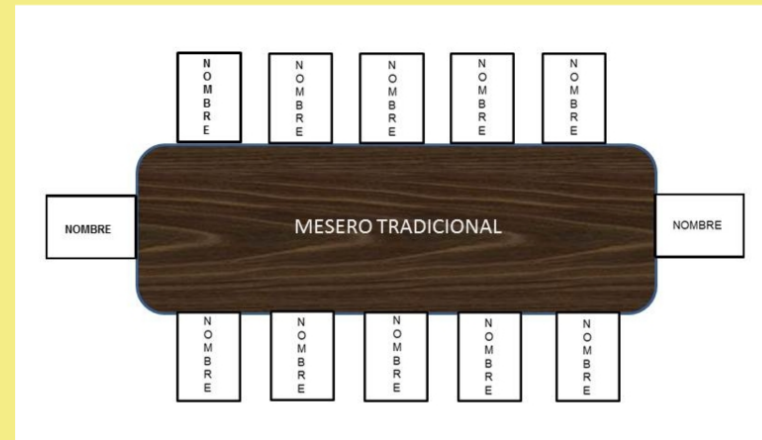


Sistemas de Indicación del protocolo

MESERO

El mesero es un plano de la mesa con respecto a su situación en el salón y la disposición de cada uno de los comensales en la misma

Para que el mesero cumpla su misión debe colocarse en un lugar visible a la entrada del comedor o donde se celebre el aperitivo



Sistemas de Indicación del protocolo

TARJETAS INDIVIDUALES

Pequeños dípticos que se entregan a los invitados durante el aperitivo para que conozcan con antelación su puesto en el comedor.

En el interior se incluye un plano del comedor indicando la mesa presidencial y la mesa y puesto que ocupa el comensal

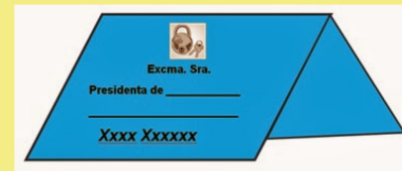


Sistemas de Indicación del protocolo

TARJETAS PERSONALES

Es una pequeña tarjeta con el tratamiento, cargo, nombre y apellidos colocados sobre la mesa en el lugar correspondiente a cada invitado

Puede realizarse de dos formas: una tarjeta doblada en forma de "V" invertida o, simplemente, un tarjetón plano rectangular





Dónde están las presidencias en los Banquetes?

Para saber donde se sitúan las presidencias en un banquete, a diferencia de un acto institucional, es importante tener en cuenta varios factores: la entrada de invitados, los ventanales y la entrada de servicio.



Sistema de las presidencias

Una vez examinado el espacio en el que se va celebrar la comida, el siguiente paso es elegir el tipo de mesa que se va a utilizar y dónde se van a colocar los que presiden.

Hay dos tipos de ordenar la presidencia:

PRESIDENCIA FRANCESA:
Lado Ancho de la mesa



PRESIDENCIA INGLESA
Lado corto de la mesa



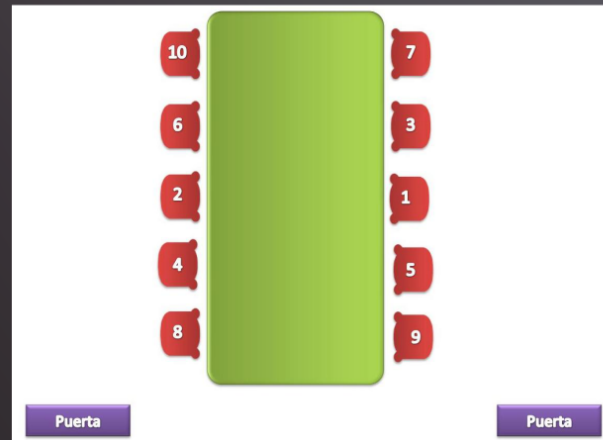
PRESIDENCIA FRANCESA

las personas que presiden se sitúan en el centro de la mesa, una enfrente de la otra

los invitados de mayor rango se sitúan en el centro

Esta organización deja patente que cuanto más alejado estás del centro de la mesa, menor rango tienes.

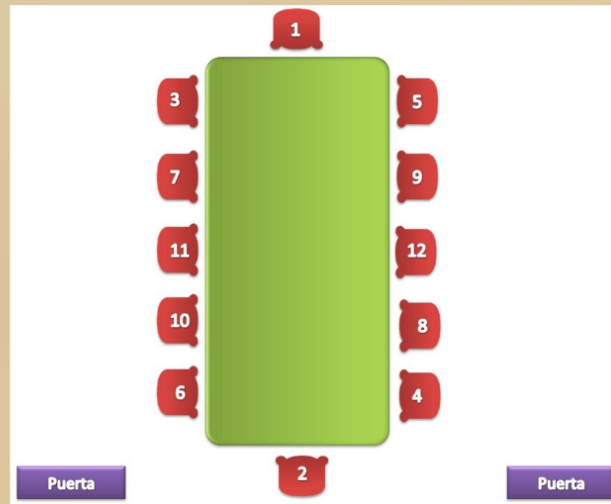
presenta una gran ventaja, que el anfitrión puede atender personalmente al invitado de honor, ya que al estar uno en frente del otro, pueden conversar durante la comida



este sistema se utiliza frecuentemente en comidas de trabajo, que pueden ser muy numerosas, y en las comidas oficiales que ofrece la jefatura de Estado en España

El sistema inglés sitúa a las personas que presiden en los extremos de la mesa

**El anfitrión y el invitado de honor
están separados y cada uno crea un
polo de conversación importante**

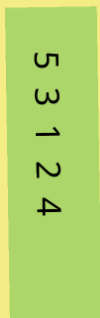


Sistemas de Ordenación de Comensales

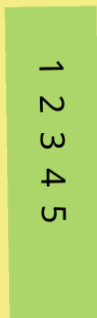
Cuando ya se han definido el espacio, el tipo de mesa y la presidencia es el momento de establecer el criterio m+as adecuado a seguir en la Ordenación de los Comensales invitados y numerar los sitios vacíos

ORDENACIÓN EN:

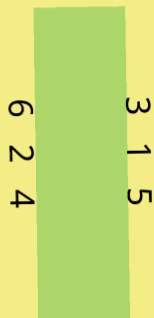
ALTERNANCIA



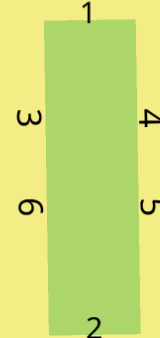
LINEAL



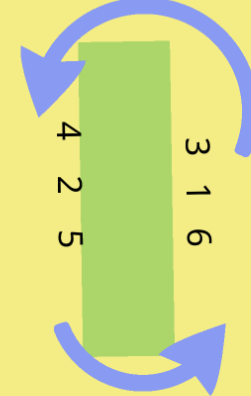
CARTESIANO
FRANCES



CARTESIANO
INGLES



EL RELOJ





Protocolización de comidas y Banquetes

Protocolizada

- Asientos asignados
- Tarjeta personal de plato
- Panel a la entrada

Semi Protocolizada

- Mesas asignadas no asientos
- Tarjeta individual
- Panel a la entrada

Sin Protocolo

- Asientos no asignados
- Solo se protocoliza la presidencia

Reserva de mesas

- Reserva de mesas cercanas a la presidencia
- Letrero de reservado

Buffet libre



Tipos de Comidas

APERITIVO

VINO ESPAÑOL

COCTEL

LUNCH

BRUNCH

BUFFET

DESAYUNO

MERIENDA



Aperitivo

- Estimular los jugos gástricos y despertar el apetito.
- Permitir la llegada de todos los invitados disimulando la de los más impuntuales.
- Facilitar las presentaciones.
- Inicio de la conversación.



Vino español

- Agasajar a los invitados a un acto para darle más celebridad.
- Alimentos fríos y calientes de pequeño tamaño y dulces.
- suele durar entre 30 y 60 minutos, ya que es de pie



Cóctel/recepción

- Agasajar a los invitados con comida y bebida, recibiendo y saludando a la entrada al salón
- El cóctel o la recepción pueden empezar a las 19:00, o un poco más tarde en verano, y suelen durar hasta dos horas.
- Alimentos fríos y calientes de pequeño tamaño, ya que es una comida de pie, y dulces.



Lunch/Brunch

- **Lunch:** Alimentos fríos, servidos tipo buffet, aunque se puede empezar con un consomé o caldo caliente. Bebidas con y sin alcohol
- **Brunch:** Todos los alimentos propios del desayuno y los de una comida ligera. Todo dispuesto sobre una mesa de buffet para que los invitados se sirvan lo que deseen.
- Puesto que se realiza en un día de asueto, sin prisas, suele durar unos 180 minutos.



Buffet

- Es una posibilidad intermedia entre un cóctel y una comida formal. La gente come sentada, pero cada uno se sirve lo que quiere y el número de veces que desee.
- Alimentos fríos y calientes (sin espinas, huesos o semillas). Normalmente uno o dos platos principales, varios complementos y uno o varios postres.
- Se escogen los alimentos que están en la parte exterior de la fuente. No se elige ni se revuelve el contenido de la bandeja. No se debe servir demasiada comida de una vez. Se puede repetir y probar otros alimentos.



Desayuno

- Continental. Está compuesto por café, té o chocolate, bollería o tostadas con mermelada y mantequilla o miel, agua mineral y zumos naturales.
- Inglés. Se compone de agua mineral, zumos de frutas, café, té o chocolate, bollería y tostadas con mantequilla y mermelada o miel, cereales, frutas, fiambres, salchichas, huevos en todas sus preparaciones y en algunas ocasiones vino.
- Mediterráneo, Está formado por café, té o chocolate y tostadas de pan con aceite de oliva
- Típico. Se compone de café, té o chocolate y elementos típicos de la zona o de la época del año como churros, porras



Buffet

- Es una posibilidad intermedia entre un cóctel y una comida formal. La gente come sentada, pero cada uno se sirve lo que quiere y el número de veces que desee.
- Alimentos fríos y calientes (sin espinas, huesos o semillas). Normalmente uno o dos platos principales, varios complementos y uno o varios postres.
- Se escogen los alimentos que están en la parte exterior de la fuente. No se elige ni se revuelve el contenido de la bandeja. No se debe servir demasiada comida de una vez. Se puede repetir y probar otros alimentos.





Tipos de servicio y maridaje

Cuestiones a tener en cuenta al elaborar un menú

Se deben graduar los sabores de menor a mayor intensidad.

No es aconsejable servir dos platos con salsas o elaboraciones similares

Hay que estar al tanto de las particularidades dietéticas de los invitados

Hay que llevar una agenda de menús e invitados para evitar repeticiones o posibles incidencias.

Se debe procurar evitar los contrastes.

Es conveniente variar el colorido de los platos.

Hay que procurar elegir los menús según la estación del año





Las necesidades del Catering

La dificultad estriba en la preparación de la comida y en la manera de servirla a los asistentes



Planificar

las necesidades de espacios, de transportes, de elaboración, de elementos necesarios, de decoración, de servicio, de gestión del personal adecuado y un largo etcétera

Integrar

conocer no solo las cuestiones técnicas necesarias para que el catering salga debidamente, sino integrando al servicio de catering dentro del marco del evento, contribuyendo a que el evento en sí mismo sea un éxito o un fracaso

un buen servicio de catering debe procurar una puesta en escena que permita cumplir la función del suministro de alimento Y al mismo tiempo debe desarrollar la ambientación por medio de la creatividad personalizando el servicio de una excelente gastronomía y aportando las soluciones necesarias de creatividad en los tres factores claves del servicio de catering: la comida, el servicio de la comida y la presentación de la misma.

Elementos del Catering

La Preparación de la Comida

- Elección de Materias Primas
- Formación de cocineros
- Preparación de platos
- Equipos necesarios
- Presentación de los platos

Los Espacios

- Conocer a la perfección los parámetros, objetivos y filosofía del evento en cuestión
- En función de ellos, atender a los espacios donde se debe mover el servicio
 - –Dimensiones del espacio
 - –Control de elementos externos
 - –Atención a invitados

La Decoración

- Flores naturales
- Fruta fresca
- Colores
- Iluminación



El Control sanitario

- atender a las normativas que regulan la manipulación
- la protección de la vida y de la salud de las personas



Elementos Funcionales

- Mesas y sillas
- Mantelería
- Cristalería
- Infraestructuras
- Transporte
- Personal
- Proveedores
-



