

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

 **Guía n°2 de SERVICIO COMEDORES, BARES Y SALONES**

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020

**OBJETIVO :**

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.

 **Instrucciones**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario desarróllela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de BUFFET, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO**

**gastronomíacestarosa@gmail.com**

 **La mantelería.**

**El mantel, el vestuario de una mesa**

**El mantel es el "vestido" principal de una mesa bien puesta**. Como lo define el diccionario el mantel es **'una cubierta de lino, algodón u otra materia, que se pone en la mesa para comer'**. Un buen mantel debe ser de tela y, a ser posible, de un tejido natural como el algodón, de lino.

 **Proteger la mesa**

Una buena opción es **utilizar un bajo-mantel o muletón**, que sirve para varias cosas importantes:

- evitar que el mantel resbale,

- proteger la mesa de recipientes o platos calientes,

- evitar humedades por el derrame de líquidos,

- proteger la mesa de golpes y evitar ruidos durante el servicio de mesa.

El muletón o bajo-mantel **nunca debe ser mayor que el tamaño del mantel**, para que no sobresalga. Tampoco debe ser muy grueso, para que no haga el **efecto de estar debajo de una "colchoneta"** y produzca una cierta inestabilidad a las copas, los vasos y otros elementos que conforman una mesa.

El **cubremantel**: Como su nombre indica sirve para proteger el mantel que tiene debajo de manchas durante el servicio. ... Debe ser a juego con el mantel. Existe también un tipo de cubremantel individual que cubre el espacio de una sola persona, de tela o papel..

**El mantel debe tener un tamaño suficiente para cubrir por completo la mesa**, pero sin colgar hasta el suelo. La regla más seguida es aquella que indica que solamente debe colgar, como mucho, un tercio de la distancia que haya desde [la mesa](https://www.protocolo.org/social/en_la_mesa/)hasta el suelo (aprox. 25.cm). Hay opiniones que indican que el mantel se 'alarga' a medida que la comida es más formal o importante. Por ejemplo, en un banquete gala el mantel es habitual que llegue casi hasta el suelo. Pero en casa, o para un evento menos formal no se suelen utilizar este tipo de manteles.

El mantel **tampoco debería quedar muy corto**, dejando al descubierto una parte de la mesa o del muletón, o quedando al "ras" de la mesa, tapando justamente el borde de la misma. Si el mantel es calado es casi obligatorio poner un muletón o algún tipo de "fondo" para evitar que se vea la mesa.



**Mantel**



**Cubremantel**

**Un mantel a juego: combinar el mantel**

El mantel debería conjuntar con la mayor parte de elementos que componen la mesa. Combinar bien con la vajilla, con los cubiertos, con los adornos, etcétera. **El color más utilizado y elegante es el blanco**, y los colores pastel suave o el color marfil.

Para ocasiones especiales, como puede ser la Navidad por ejemplo, se pueden utilizar manteles con diversos motivos referentes a la festividad que se celebra.

[**Las servilletas**](https://www.protocolo.org/social/en_la_mesa/la_servilleta_como_utilizarla_uso_de_la_servilleta_en_la_mesa.html), deben combinar bien con el mantel, o al menos ir conjuntadas con él (si no pertenecen al mismo juego de mesa). Las servilletas se colocan a la derecha del plato, aunque en diversos libros de protocolo hay autores que las sitúan a la izquierda del plato también. Encima del plato, aunque no se debería colocar, también se hace en muchas ocasiones.

**El 'vestuario' de la mesa de calidad**

Un mantel de calidad es un elemento imprescindible en toda mesa que se vista con cierto gusto y elegancia. Debemos tener en cuenta que los comensales van a 'probar' con su tacto la calidad del mantel y de las servilletas. Es bueno **contar con un juego de servilletas de recambio para poder cambiarlas a lo largo de la comida** (sobre todo si vemos que hay algunas muy sucias).

[**El tamaño más utilizado de las servilletas**](https://www.protocolo.org/social/la_mesa/tamanos_de_las_servilletas.html) existen muchas variantes:

1.-Servilleta de banquete: 60 x 60,

2.-Servilleta de mesa, 50 x 50 ó 50 x 60,

3.-Servilleta de *buffet*, 35 x 35,

4.-Servilleta de té, desayuno o merienda, 30 x 30,

5.-Servilletas de *lunch*, aperitivo, cóctel o similar entre 25 x 25 e incluso 20 x 20

Todas las medidas están expresadas en centímetros-. Aunque normalmente todas las servilletas son de forma cuadrada o de forma muy similar a ésta es posible encontrar servilletas rectangulares en algunos servicios de mesa.

**¿Doblado artístico de la servilleta o mejor algo sencillo?**

**La servilletas se deben doblar en forma de triángulo o de rectángulo** y se colocan a la derecha del plato (o, si queremos, a la izquierda como dijimos anteriormente o, incluso, sobre el palto).

Los [doblados artísticos](https://www.protocolo.org/miscelaneo/doblar_servilletas/cabeza_de_cuchara_doblar_servilletas_doblado_artistico.html)de las servilletas solo están 'permitidos' en fiestas familiares u ocasiones muy informales.



ACTIVIDAD:

Responda en su cuaderno de SERVICIO DE COMEDORES; BARES Y SALONES la siguiente actividad.

1.- complete el siguiente cuadro en relación al significado de cada uno de los conceptos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| mantel | muletón | cubremantel |
|  |  |  |

2.- Necesito comprar servilletas para un restaurante que entrega almuerzo y servicio de té

¿qué medidas deben tener las servilletas?.

3.- Indique y dibuje las posibles ubicaciones que puede tener la servilleta en la mesa.

 

 

Si quieres saber más de las servilletas

<https://www.youtube.com/watch?v=pCkxDdEc--o>