

MÓDULO: PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET

NIVEL: TERCERO MEDIO

Tipos de Servicios Gastronómicos.

Servicio Gastronómico: Son las diferentes formas que se puede presentar un platillo. O la manera en que se le puede hacer llegar. Este tipo de servicio es solicitado en diversos eventos en el cual, el cliente escoge que es lo que quiere comer, el tipo de servicio en que se servirán los platillos y por lo general todo lo relacionado con la comida.

Producto Gastronómico: Es cualquier cosa que se ofrece en un mercado para la atención, adquisición, uso o consumo capaces de satisfacer una necesidad o un deseo. El concepto de producto no está limitado a objetos físicos. Cualquier cosa capaz de satisfacer una necesidad puede denominarse producto. Son bienes tangibles e intangibles.

En la industria hostelera, pero especialmente hotelera, el servicio de gastronomía es el conjunto de técnicas, medios y servicios que se ofrecen al cliente relacionado con la restauración, alimentación, coctelería y bar.

Nos tenemos que remontar hasta la Edad Media para encontrar las primeras referencias sobre la forma de servir los alimentos y las bebidas, el perfil e incluso la manera de vestirse de las personas encargadas de hacerlo, que serían el equivalente a los meseros o garzones actuales. Esto nos demuestra que la preocupación por los diferentes tipos de servicio de restaurantes viene de lejos.

Aunque pueda parecer que toda la vida se han emplatado los platos que se degustan en un restaurante, lo cierto es que si repasamos un poco la historia de la hostelería, vemos que no siempre ha sido así. Durante muchos años se sirvieron todas las raciones en un mismo recipiente encima de la mesa y luego los comensales han ido distribuyendo la comida en su plato a gusto.

No obstante, esto cambió en el siglo XX con la proliferación de los restaurantes y con la acogida de las ideas de Georges Auguste Escoffier, maestro que revolucionó la gestión de los establecimientos de restauración, al implantar las ideas de Antonin Creme, chef visionario de la gastronomía

francesa de principios del siglo XIX. A partir de entonces y hasta nuestros tiempos, se han extendido distintos tipos de servicio en los restaurantes.

Servicio Emplatado

Por el año 1966, uno de los que popularizó esta nueva manera de servir platos, el del emplatado, fue el chef Juan-Baptiste Troisgros del Hotel Moderne en Francia. Con el objetivo de evitar que desapareciese el dibujo que había impreso el cocinero en el plato cuando el comensal se lo sirviera en el plato, empezó a finalizar los platos en la cocina y a traerlos listos a la mesa para reflejar en cada uno de los platos la firma del chef.

La popularidad de este nuevo estilo de servir los platos provocó que los chefs se quejaran de falta de espacio para decorar sus platos y optaran por dejar de servir en vajillas de 15 a 20 centímetros de diámetro para hacerlo en platos grandes de entre 29 y 30 cm.

Al día de hoy, el servicio emplatado, también conocido como *servicio simplificado o a la americana*, es el más empleado en los establecimientos de restauración.

- Se trata de un servicio donde el cocinero pone los alimentos en los platos con la guarnición (acompañamientos) y la salsa correspondiente y los deja preparados para que el garzón los lleve de la cocina hasta la mesa del comensal.
- Aunque por defecto se busca servir por la derecha, normalmente se sirve de la forma que resulte más cómoda para el cliente y para el garzón. La obligación de servir por la derecha se ha eliminado del protocolo ya que en ocasiones el garzón se ve obligado a adoptar posiciones incómodas tanto para él como para el comensal a la hora de servir.
- Las principales ventajas que proporciona esta manera de servir los platos a los comensales son la presentación del producto y la posibilidad de servirlos a la temperatura ideal.

Servicio a la francesa

Este servicio está casi en desuso y consiste en disponer la totalidad de los manjares en la mesa antes de la llegada de los comensales. Aunque estuvo muy en boga en los siglos XVII y XVIII, hoy en día no se considera práctico (salvo en servicio de catering) por los siguientes motivos:

- Es complicado servir los platos a la temperatura adecuada
- El servicio es lento.
- No favorece un reparto equitativo de los alimentos entre los distintos comensales.

Servicio a la inglesa

Se utiliza en banquetes y es parecido al servicio a la francesa, con la diferencia de que es el propio garzón o mesero quien reparte la comida en el plato de cada comensal, garantizando de esta forma un reparto más equitativo y cómodo para el cliente.

Las ventajas de este tipo de servicio son:

- Permite transportar la comida por un solo garzón de un solo viaje para 8 o 10 comensales.
- El emplatado y la regeneración del producto es muy rápido y fluido.

Aunque también se encuentra el inconveniente de que es necesario un alto nivel de cualificación del personal, puesto que es necesario mantener el equilibrio para poder llevar muchos servicios a la vez, habilidad en el manejo de pinzas con una sola mano y rapidez en la colocación de los productos en el plato.

Servicio en queridón

Es una forma de servir la comida a los clientes que ofrece una imagen más profesional y lujosa al local. El procedimiento de este sistema, conocido como servicio de mesa auxiliar o a dos manos, es el siguiente:

- En primer lugar, la comida se dispone en fuentes desde la cocina.
- A continuación se apoya en una mesa auxiliar cerca de los clientes y se sirven los alimentos de izquierda a derecha.

Servicio a la rusa

Muy similar al servicio francés, ya que se muestra lo que el comensal haya pedido. Se traen todos los platos preparados y presentados. El chef y el personal de la cocina realizan los emplatados y la presentación al ponerse todo a la vez en la mesa. No necesita destreza del servicio.

Se trata, no cabe duda, de la forma de servicio en un restaurante más espectacular:

- Primero se ofrecen los alimentos enteros en el comedor
- A continuación se porcionan y se sirven en el plato a cada comensal.

Hoy en día este método se utiliza sobre todo en el sistema buffet, ya que permite la presentación de los diferentes platos y su posterior servicio en el soporte adecuado y siempre en caliente.

Cuestionario

1. Realice un cuadro comparativo entre todos los servicios, considerando 3 características.
2. Ejemplifique cada uno de los tipos de servicios, con algún establecimiento gastronómico que conozca (al menos 2 ejemplos).

Por ejemplo: Restaurante Entre Amigos – servicio de emplatado.

3. ¿Cuál es una de ventajas del servicio emplatado? Justifique.
4. Ingrese al link siguiente lea y anote los aportes más importantes que hizo Auguste Escoffier a la cocina

<https://www.lifeder.com/auguste-escoffier/>