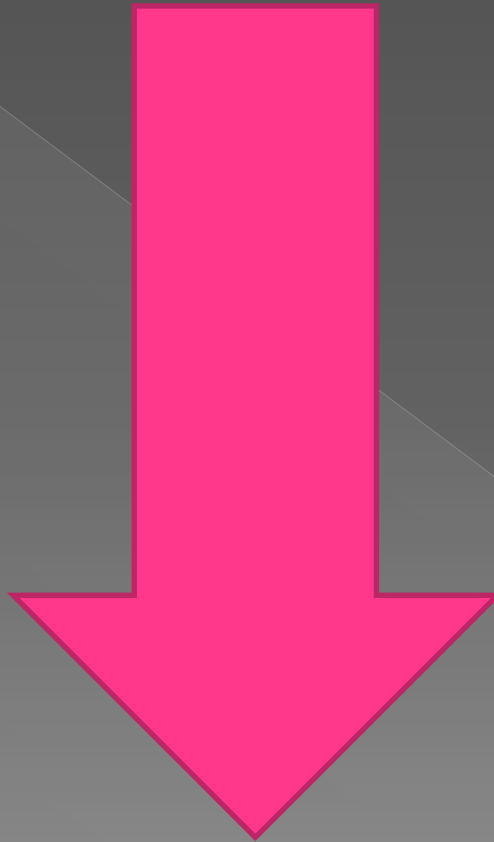


Avanzamos un poquito más?



Fajinado

Según el diccionario: Sacar brillo o desinfectar a la vajilla usando un trapo o papel y un producto a base de alcohol etílico.



**Ideal para la higiene
diaria, no deja
residuos ni olores**

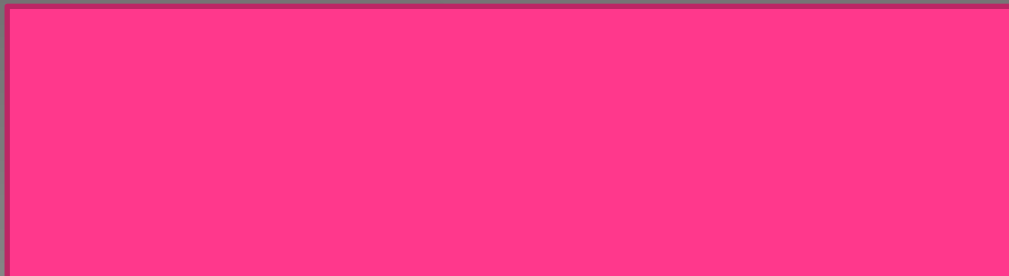
Formas

- Alcohol
- Vinagre
- Vapor o agua caliente



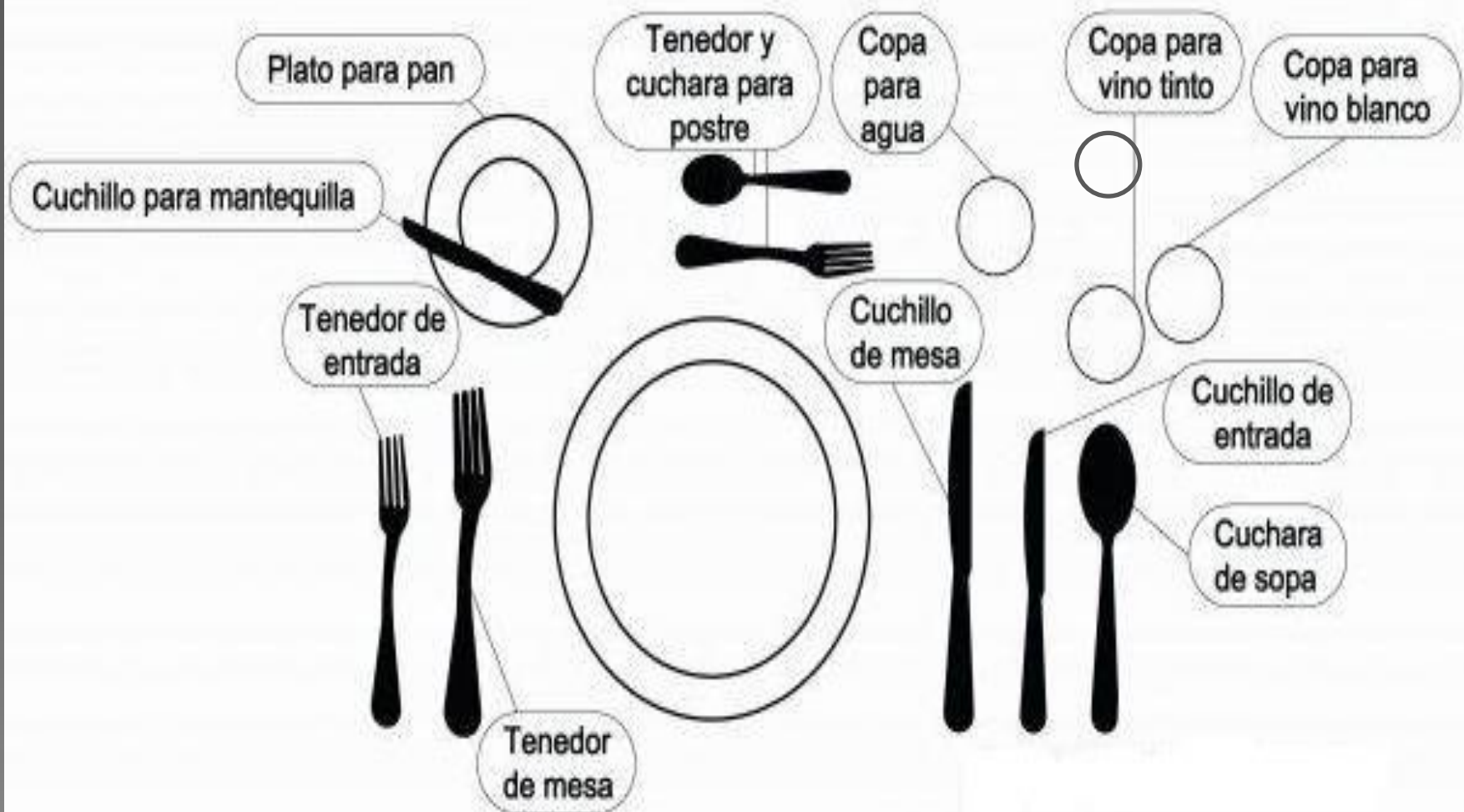
- Se utiliza un paño llamado cristal

30 cm

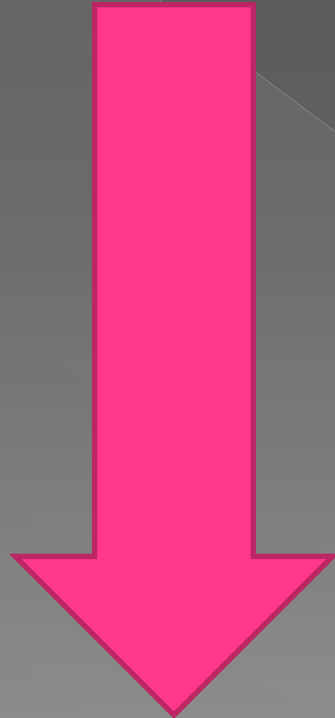


50/60 cm

MISE EN PLACE



Identificar el tipo de cena para
ver que tipos de utensilios
deberán colocarse...



<https://curiosfera-historia.com/historia-de-los-cubiertos/>

Las tareas que deben realizarse antes del evento:

- ◉ 1. Colocar mesas, sillas (la cantidad debe corresponder a la cantidad de los invitados a no ser que sea un cocktail).
- ◉ 2. Colocar los manteles y servilletas limpios.
- ◉ 3. Fajinado de la vajilla (limpieza y lustre).
- ◉ 4. Colocar vajilla correctamente sobre la mesa.
- ◉ 5. Ajustar el nivel de las luces, según hora del día y del ambiente que se desea crear.
- ◉ 6. Verificar la necesidad de realizar la contratación de un servicio (mozos).
- ◉ 7. Conocer las especialidades a servir.



Las Copas más utilizadas



VINO ESPUMANTE



AGUA



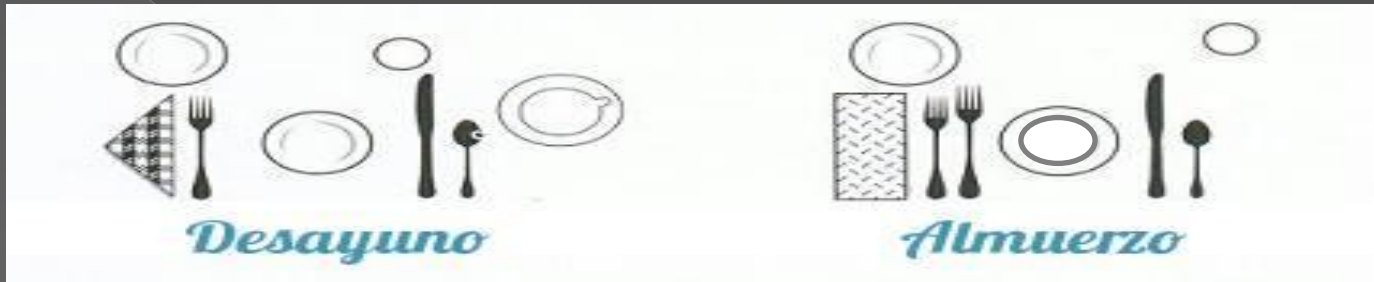
VINO TINTO



VINO BLANCO

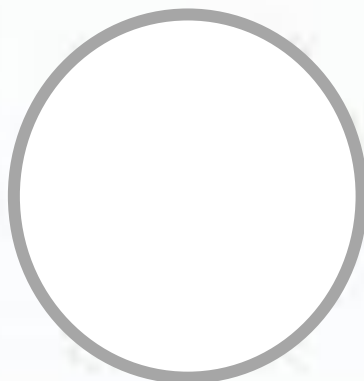


OTRAS FORMAS DE COLOCACIÓN



El **desayuno** suele constar de piezas pequeñas como tostadas, galletas o cualquier otro dulce, por lo que es conveniente emplear un plato de mediano tamaño para tomar 'el plato principal'. Además, lo acompañaremos de una taza en la que verter el café, té u otras bebidas calientes y un vaso de cristal o copa que se usará para el zumo. Un pequeño plato para la mantequilla será suficiente para completar este primer ejemplo.

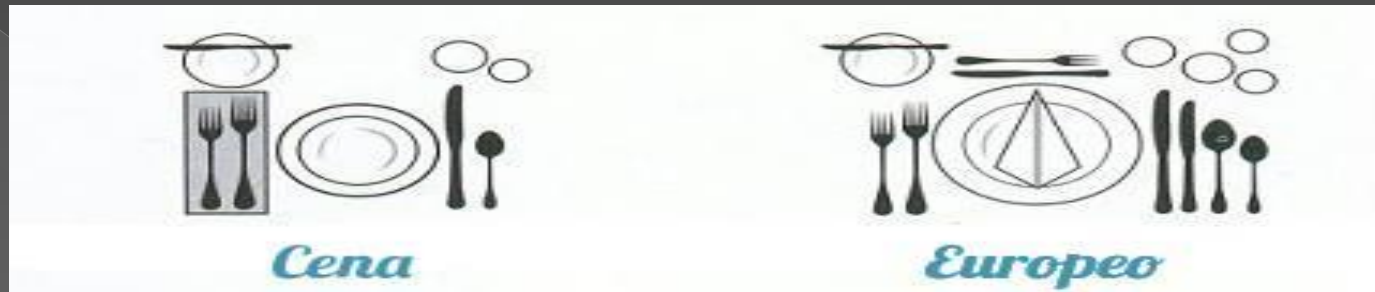
El **almuerzo** es la comida fuerte del día, por lo que solemos emplear un plato mayor. Un juego de cubiertos para comer (cuchillo y tenedor en este caso) y otro para el postre que puede ser colocado al momento del mismo y un pequeño plato para el pan aportan el toque final a este tipo de forma de poner la mesa.



Desayuno



Almuerzo



- Según la imagen, la forma de poner la mesa a la **européa** incluye cuatro copas (vino blanco, vino tinto, agua y champán) y otro juego de cubiertos completo. Esta forma se suele emplear en banquetes más formales, que normalmente constan de entrantes, primer plato, segundo plato y postre. Los cubiertos colocados en la parte superior de las piezas de la vajilla son para el postre.



Cena



Europeo



La manera '**formal**' de poner la mesa tan sólo difiere de la europea en la adición de una taza para el café, que será colocada cuando llegue la hora y no antes, para evitar cargar en exceso la mesa.

Por último, tenemos el '**brunch**'. cada vez son más los que lo practican. Un brunch no es más que un desayuno tardío o un almuerzo temprano, ya que es la unión de los vocablos ingleses 'breackfast' y 'lunch'.



Formal



Brunch

Tipos de servicios

Existen diferentes formas de servir los alimentos a los clientes.

Estas van a estar determinados por:

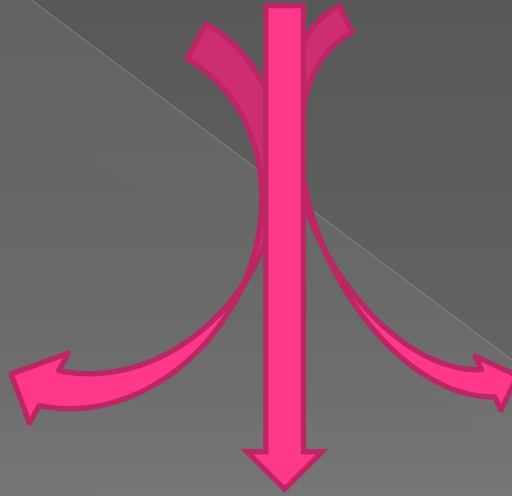
- El tipo de SALON.
- El número de clientes.
- La naturaleza de las comidas que se van a servir .
- La preparación y la experiencia del personal de servicio.

Tipos de servicio que se realiza en salón respecto a la forma de servir.

Americano

Ruso

Inglés/Francés



Servicio americano

Al comida es servida en la cocina.

Cada plato debe presentarse siempre de la misma forma, de acuerdo con los estándares del catering.

El camarero lleva dos o tres platos a la vez, colocando la comida principal en dirección al cliente.

Para evitar accidentes, la persona de servicio siempre va a circular hacia adelante (nunca hacia atrás).

- Los platos salen de la cocina ya elaborados.

- el camarero los sirve por el lado derecho, las bebidas por la derecha y los platos sucios se retiran por la derecha.

- Las porciones son controladas y el costo es reducido.

- Menos personalizado, los comensales no pueden elegir su porción.

Este servicio tiene la ventaja de ser bastante rápido, además no es necesario tener un personal muy calificado.

Servicio Francés

Este servicio, es el que posee un menú, el cual es creado, muchas veces, en presencia del cliente. A éste, se le trae primeramente los ingredientes a utilizar, después de que los haya aceptado por su frescura, son devueltos a la cocina y una vez cocinados, el camarero los presenta al cliente, quien elige la cantidad que desea comer. El platillo se prepara frente del cliente y se le sirve por la izquierda.

Servicio Inglés

Este servicio implica que el cliente se encuentre ubicado en una mesa, con un plato vacío y todos los cubiertos que sean necesarios y requeridos. El camarero se dirige hasta su ubicación y le sirve los alimentos desde una bandeja o fuente. Este servicio se caracteriza porque el cliente es quien se hace servir. Este método es rápido y económico, aunque exige de personal hábil. Es un estilo muy utilizado en el servicio de banquetes. La cocina sirve la comida en grandes fuentes que son llevadas presentadas por los camareros.

El servicio inglés consiste en inclinarse ligeramente del lado izquierdo del comensal y con la pinza o trinche (cuchara arriba, tenedor abajo), sostenida con la mano derecha se sirve la comida mas fuerte (carne o pasta).

Otro camarero sirve la guarnición del mismo modo. A los clientes suele gustarle este estilo porque les permite controlar lo que se les sirve en sus platos.

Servicio Ruso

Dispuestas sobre fuentes las piezas enteras (pierna de cordero, pavo, etc.) son presentadas a los clientes, quienes ven como se trinchan, como parte de un buffet de caza. Luego el servicio funciona igual que el francés. En nuestros días, difícilmente los establecimientos puedan permitirse al practicar este servicio debido a su lentitud.

	Americano	Ingles/ Francés	Ruso
DONDE SE EMPLATA	Cocina	Salón	Salón
Cantidades	Son cantidades estándar	El comensal elige cuanto quiere comer y qué quiere comer	El comensal elige cuanto quiere comer y qué quiere comer
Capacidad del mozo	Poco capacitad o	Altamente capacitad o	Altamente capacitad o
Por donde se entra en la mesa	Derecha	Izquierda	depende

Chequear las habilitaciones

- Chequear si el salón tiene la Habilitación Municipal
- Chequear si el salón tiene la Habilitación de Bomberos.
- Además... cuando se organiza un evento social o corporativo, en un lugar público, es necesario gestionar un trámite impositivo en SADAIC y en AADI-CAPIF para **poder pasar música** sin problemas. Se trata de una autorización emitida por estas entidades que habilita la reproducción de obras y fonogramas bajo derechos de autor.

La **Sociedad Argentina de Autores y Compositores de Música (SADAIC)** establece para comidas con o sin show (**fiestas empresariales**, comerciales, institucionales y similares) un pago del 8% sobre los ingresos totales por venta de tarjetas o menús, o a opción del usuario, el 40% del 20% de los ingresos brutos totales por cada evento. Si no se cobra tarjeta, se aplica el mismo porcentaje de arancel sobre los valores de tarjeta calculados.

En el caso de las **fiestas familiares** (casamientos, cumpleaños, aniversarios y similares), SADAIC establece el pago de un monto fijo de acuerdo a la importancia y/o categoría del local. El valor de estos impuestos varía en base a múltiples factores como el horario del evento, la superficie del espacio físico y la cantidad de personas que asistirán.

Si para la organización de la fiesta no se tiene en cuenta el derecho a baile pero se contrata una banda para que toque en vivo, entonces la normativa es diferente. En este caso, se debe pagar a SADAIC el 4% del total de los ingresos por boletería o tarjeta.

¿Cómo se lleva a cabo el trámite?

La **Cámara Argentina de Productores de Fonogramas y Videogramas) CAPIF** y la **Asociación Argentina de Intérpretes (AADI)** son las otras dos entidades legalmente designadas para la gestión y distribución de los derechos de comunicación al público de fonogramas comerciales por sus usos en el país. Estas organizaciones cobran un impuesto a todos los salones, espacios físicos y particulares donde se desee reproducir música durante un evento.

En muchos casos, son las mismas empresas de catering o los locales para eventos los que se ocupan de gestionar el permiso. De ser así, es recomendable solicitarle unos días antes del evento que nos muestre o nos entregue una copia del recibo de pago para evitar problemas. Si es el cliente el que decide tramitar el impuesto, entonces deberá acercarse personalmente a las oficinas de estas entidades para realizar el pago y obtener la habilitación.

Para más información: www.sadaic.org.ar

CHECK LIST:

- VISITAR AL SALÓN
- ARREGLAR CON LOS PROPIETARIOS DEL SALÓN LOS HORARIOS Y DISPONIBILIDADES
- CHEQUEAR VAJILLA, MANTELERÍA, ARREGLOS FLORALES, EMPRESA DE CATERING, DECORACIÓN DEL SALÓN, DJ PROPIO O DEL SALÓN, SHOW, ILUMINACIÓN, FOTOGRAFO, ESTACIONAMIENTO Y VIGILANCIA. Y COORDINAR LOS TIEMPOS.
- CALCULAR DISTANCIAS DE LA IGLESIA AL SALÓN
- CONFECCIONAR MAPAS
- CHEQUEAR BOTIQUIN, MATAFUEGOS Y SERVICIOS DE EMERGENCIA

- SEÑALADORES DE LAS MESAS Y RECIBIR LA LISTA DE INVITADOS CON LA LISTA DEL LUGAR DONDE SE SENTARÁN.
- COORDINAR TIEMPOS CON EL CLIENTE.
- ESTADO DEL PERSONAL
- MISE IN PLACE

TIPS: UTILIZACIÓN DE RADIOS EN EL EVENTO Y
CELULARES PARA LA COMUNICACIÓN
INTERNA

TENER DIRECCIÓN Y TELEFONOS DE
EMERGENCIAS , POLICÍA Y BOMBERO.

TENER EN CUENTA QUE EL CLIMA PUEDE
VARIAR DESDEL MOMENTO QUE SE
CONTRATA LA FIESTA Y EL QUE SE REALIZA.

Y POR ÚLTIMO LA VENTAJA DE LA
TERCIARIZACIÓN...

¿Por qué tercerizar los servicios?

- Contratar a 3º para realizar actividades que hacen a la actividad de la empresa, pero no a la esencia del negocio.
- Brinda beneficios, si se hace correctamente, tales como eficacia, disminución de costos, etc.
- Se terceriza la TAREA no la ESTRATEGIA ni el CONTROL.
- La RESPONSABILIDAD no se delega.