GUIÓN DE TUTORÍA DE 1º DE FPB COCINA Y RESTAURACIÓN - Información del tutor.

El presente documento pretende aclarar la mecánica de trabajo "a distancia" a causa de la situación actual.

Todos los alumnos deben organizar el trabajo y distribuirlo según el horario lectivo presencial habitual, es decir, seguir un plan de trabajo horario de mañanas como si estuvieran acudiendo al Centro educativo.

Por mi parte (módulos de servicios), tengo intención de dedicar todo el tiempo necesario a resolver dudas o aclarar apartados de la teoría aportada. Periódicamente mandaré ciertas pequeñas actividades de refuerzo de los temas estudiados con sus aclaraciones de realización y fecha de entrega.

Es aconsejable ponerse en contacto con los diferentes profesores que se relacionan al final de este documento para poder tener un contacto directo y resolver dudas con prontitud.

En mi caso, tutoría y módulos de servicios, las instrucciones a los alumnos han sido que:
- Los alumnos deben mandar al tutor un mail y un teléfono de contacto.
- Los padres deben mandar un mail identificándose y un teléfono de contacto.

Todas las tareas de los módulos de servicios, y las que así requieran los profesores de los diferentes módulos, se enviarán a los alumnos y, se remitirá copia a los padres para que sean conocedores de las diferentes tareas enviadas y puedan ejercer un control y seguimiento de las mismas.

La atención prioritaria será en horario de mañanas (9 a 13.30), aunque, dentro de las posibilidades se intentará ampliar, como en mi caso, a la tarde (quizás tarde un poco más en contestar en éste último).

A continuación, se exponen las direcciones de email del equipo docente:

Tutoría	jsegovia@iespedrodeluna.es
Módulos restaurante (TES y PMMCC)	jsegovia@iespedrodeluna.es
Módulos de cocina (TEP y PRL)	mazcona@iespedrodeluna.es
Módulo de Aprovisionamiento	maarbe@iespedrodeluna.es
Módulo de CYS	lmgutierrez@iespedrodeluna.es
Módulo de CYS (Inglés)	nnavarrete@iespedrodeluna.es
Módulo de CA	jsanzs@iespedrodeluna.es

1º FPB:

• Repasar la documentación de mise en place y montaje de sala ya entregada y en los cuadernos. Posteriormente realizar el siguiente simulador. Toma de apuntes de novedades y/o dudas.
http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/simuladores/hosteleriayturismo/calidadserviciosala/01_simulador/index_es.html

• Normas generales sobre la composición de menús. Lectura del tema y realización de un esquema de estudio.

• Repaso del tema de Servicio de desayunos. Se adjunta documento para su lectura y complemento de la documentación que ya tiene en el cuaderno. Elaboración de esquema de estudio.

• Montaje servicios especiales. Lectura, toma de apuntes y realización de esquema de repaso.

• Operaciones de post servicio. Lectura, toma de apuntes y realización de esquema de repaso.

2º FPB:

• Servicio de barra y sala. Plancha. Lectura, toma de apuntes y realización de esquema de repaso.

• El chocolate. Documento pdf. Lectura, toma de apuntes y realización de esquema de repaso.
- Refuerzo del cacao.

https://www.youtube.com/watch?v=ZS8IL8LtKrw
https://www.youtube.com/watch?v=BOGWZWfrxHw
https://www.youtube.com/watch?v=9fytKo1DCcE

• Recetario de batidos y zumos. Toma de apuntes en libreta de servicios para su posterior puesta en práctica.

• Visionado del tema "Técnicas baristas". Toma de apuntes en forma de esquema de los pasos realizados por el barista.
https://www.youtube.com/watch?v=xwD2QT5tP3M&t=53s

• Visionado de https://www.youtube.com/watch?v=TTIoB3KT750 y extracto de pasos bien hechos y, por contra, errores detectados.

1º FPB

Normas generales sobre composición de menús

Se deben guardar una serie de normas con las cuales se evitarán la repeticiones que harían un menú sin contraste de sabores, tanto por sus condimentos como por sus alimentos básicos. Podemos dividirlos en 3 grupos:
a) Normas gastronómicas:
1. Evitar incluir dos platos similares, bien sean, carnes, pescados o caza.
2. No repetir una o varias salsas iguales o derivadas de la misma salsa base.
3. No poner la misma guarnición en los diferentes platos que componen el menú
b) Normas de estética y buena presentación:
1. Cuidar al máximo la decoración con el fin de evitar la presentación de dos platos iguales o con el mismo colorido.
2. No utilizar recipientes iguales para más de un manjar. (Gambas o champiñones al ajillo con zarzuela de mariscos ya que todos estos platos se utilizan cazuelas de barro)
c) Normas varias:
1. Evitar de denominaciones iguales dentro del menú.
2. Combinar correctamente los platos clientes y fríos.
3. Tener siempre presente la hora en que habrá de celebrarse el servicio ya que no sirven los mismos manjares en una comida que en una cena.
4. No olvidar el ningún momento la edad de los comensales, según la necesidad de calorías.
5. La nacionalidad será un dato importante a la hora de evitar percances desagradables.
6. No hay que olvidar la estación del año, en lo que se refiere al calor y al frío.
Normas para la planificación y desarrollo de menús y cartas:
El criterio y los principios que deben seguirse y sirve como guía para la planificación y desarrollo de menús son muy diversos pero se debe de tener en cuenta los siguientes:
1. La categoría del establecimiento: No podemos ir en contra de nuestra clasificación hostelera.
2. La zona o región donde está ubicado el establecimiento: Variando en gran manera los menús confeccionados en establecimientos de playa que los que se encuentran en una capital.
3. Las facilidades de aprovisionamiento: Aunque actualmente existen grandes posibilidades de proveerse con anticipación de la mayoría de los artículos. Es imprescindible el uso y utilización de los artículos de temporada, lo que incidirá en los costes.
4. El tipo de clientela: Debe tenerse en cuenta en cada establecimiento la clientela con la que se trabaja, viendo si existe un porcentaje elevado de una determinada nacionalidad, procurar su satisfacción sin menoscabo u olvido de los demás grupos minoritarios. Así también debe de tenerse en cuenta la procedencia de los clientes, refiriéndonos a los que proceden de grupos de

agencias o individuales, puesto que los precios reales de venta son diferentes en un caso u otro.

5. La temporada: Desde el punto de vista de la ocupación, debiendo planificar los menús de acuerdo, con una mayor o menor ocupación pudiendo ofrecer los platos de menor salida y viceversa.
6. Las dietas alimenticias: Deben estar cubiertas en una oferta de menús de manera que se ofrezca al cliente la oportunidad de seguir con su dieta prevista para no ocasionarle molestias o trastornos.
7. Las condiciones climatológicas: Con respecto a la ligereza y temperatura de los manjares.
8. La competencia nunca se debe olvidar: El que dan, como lo dan, y a qué precio lo dan, debe servirnos de pauta ya que puede ocurrir que la oferta que ofrezcamos no esté de acuerdo con el nivel medio de la zona.
9. Los costes: Los costes de las materias primas deben indicarnos el precio de venta a marcar y como incluirlos en el menú.
10. El nivel profesional de la cocina: A de tenerse en cuenta el nivel profesional de la cocina y las instalaciones que se posean.

Servicio de Desayunos

El desayuno es el primer servicio del día, y se realiza básicamente en hoteles y cafeterías. Se da la circunstancia de que muchos clientes solo pernoctan y desayunan, por lo que esta es la única referencia de la calidad de la restauración del hotel, por este motivo se presta cada día más atención a este servicio.

Tipos de desayuno:

- Continental
- Americano
- Buffet de desayunos
- Continental:

Es él más demandado y servido en nuestros hoteles, ya que la gran mayoría de nuestros clientes son Europeos, consta de: Café, té, chocolate, cola cao, mantequilla, mermelada, tostadas, bollería, zumos no naturales y bandejas de fiambre en lonchas.

- Americano:

Consta de lo mismo que el continental pero, además, bacon, huevos, salchichas y cereales.

- Buffet de desayunos:

Es la suma de los dos desayunos anteriores más los siguientes productos: Fruta natural, pastas de té, yogures, natillas, refrescos, zumos naturales, agua mineral...

Material necesario para el servicio:

El más frecuente es el siguiente:

- Tazas: Se utiliza para todo (café, infusiones, chocolate…) con un contenido aproximado entre 210 y 250 ml y la taza va provista de su correspondiente platillo.
- Platos: Se empleará el plato de postre a excepción de algún servicio en el que utilizaremos algún plato trinchero.
- Cubertería: Cuchillo y tenedor de postre y cuchara de café con leche.
- Cristalería: La copa más utilizada es la de agua y la de zumo.
- Jarras, teteras y cafeteras: Las teteras deberán ser individuales para que cada comensal se sirva la infusión al gusto. Las jarras y cafeteras serán de mayor tamaño y capacidad para poder servir a un mayor número de comensales (estas las podemos encontrar térmicas)
- Complementos: Se deberá de disponer de rabaneras o conchas para el servicio de mantequillas y mermelada, boles de cristal o loza para macedonias, cereales, etc.

Servicio de desayunos en el comedor:

Normalmente se realizará el servicio en el mismo salón del restaurante del hotel excepto en aquellos de lujo que se tendrá un comedor aparte para este fin. El montaje del desayuno se hará la noche anterior, procurando adornar la sala con flores, etc. Y facilitar a los clientes la prensa del día. Es conveniente que el hotel destinado para el servicio tenga un ambiente alegre y la máxima iluminación natural.

Servicio de desayunos en las habitaciones:

Este servicio es mucho más complejo que el desayuno en el comedor y requiere que exista una perfecta coordinación entre los departamentos implicado, de no ser así se producirían retrasos, olvidos, equivocaciones, que

oscurecen la labor.
Según la categoría y las disposiciones de cada hotel, este servicio se realizará de la siguiente manera:

- En cada piso se dispondrá de un office con todo el material necesario atendido bajo el jefe de rango.

- Podrá existir en el hotel un departamento único que recibe el nombre de room-service en el cual y al cargo de una brigada compuesta por maître, camareros y ayudantes, se encargarán de todo el servicio de habitaciones. Para ello se dispondrá de un office central con todo tipo de material y ubicado cerca de la cocina y la cafetería.

- En hoteles de menor envergadura, será el mismo personal de restaurante quien se encargue del servicio de pisos. Se procurará tener una buena mise – en – place para que haya un servicio fluido.

Montaje de bandejas:
Se empleará una bandeja rectangular y amplia provista de asas y de patas o bien una bandeja lisa, siempre cubierta con un cubre bandejas o servilleta. El material a transportar será:

- Servilleta sobre un plato de postre.
- Cuchillo y tenedor de postre.
- Copa de zumo.
- Plato y taza de desayuno con su cucharilla.
- Plato para bollería, fiambre...
- Rabaneras para mantequilla y mermelada.
- Jarras o teteras para la bebida caliente.

Del mismo modo que en el comedor, es un buen detalle facilitar la prensa del día, también lo haremos en este servicio, al igual que incluir alguna flor en la bandeja para mejorar su presencia.
Formas de solicitar el cliente su desayuno desde la habitación:
1) Por teléfono: El cliente llama a la central del hotel y se pueden dar tres situaciones:
a) Que la telefonista tome la orden del desayuno directamente.
b) Que la telefonista le ponga al cliente con el maître o con el room service para que este tome la comanda.
c) Que la telefonista ponga al cliente al habla con el camarero de su piso.
2) Por nota escrita por el cliente y entregada en conserjería o recepción la noche anterior, esta nota determinará el tipo de desayuno y la hora en que desea que lo sirvan, el recepcionista o conserje pasará la nota al camarero de guardia por la mañana.
3) Por nota en la puerta, la cual suele ser una pequeña carta en la que se relacionan los manjares que se pueden solicitar, el precio a la hora del servicio y el nº de habitación. Esta carta la tiene en su poder el cliente, y por la noche anterior la dejará prendida en el pomo por la parte exterior. El camarero se encargará de recogerlas y preparar los desayunos demandados.
4) Por comanda directa tomada por el camarero de pisos. Todas las habitaciones disponen de un timbre conectado a un cuadro de luces y

haciéndolo sonar acudirá el camarero para tomar la comanda.
Las comandas serán marchadas empleando varios sistemas:
a) Por medio de un interfono conectado a cafetería.
b) Mediante un tubo neumático en el que se introduce la comanda dentro de la cápsula.
Normas generales para un perfecto servicio:
1) Para entrar en la habitación el camarero llamará a la puerta no entrando hasta que el cliente de su autorización.
2) Se procurará realizar el servicio rápidamente para que los manjares o la bebida no se enfríen o se calienten.
3) Las bandejas sucias se retiraran cuando lo avise el cliente o en caso de que este no avise se recoge cuando se esté completamente seguro de que el cliente ha dejado la habitación.
4) Es conveniente confeccionar una lista con la relación de habitaciones que han sido servidas para controlar la posterior retirada de materiales.
Nuevos desayunos:
Las actuales tendencias de contratación han hecho que aparezcan nuevas modalidades de desayunos, el buffet de desayunos es el más empleado teniendo así numerosas ventajas como por ejemplo simplificar el servicio, por tratarse de una oferta más suculenta y variada o por la satisfacción a todo tipo de clientela ya que incrementa el abanico de ofertas.
El buffet se monta la noche anterior disponiendo en él todo el material necesario. Para que este servicio resulte correcto se tendrán en cuenta unas cosas:

- En el buffet se expondrán los manjares con breve anterioridad a la apertura.
- Disponer del personal necesario para el servicio, reposición de artículos y material.
- Hay que disponer de una brigada para la limpieza de material sucio de las mesas, también para el servicio desde el mismo buffet, en caso de que el cliente no supiera servirse.
- Que el cliente se sirva libremente, no significa que haya que abandonarle, se le atenderá correctamente en todos aspectos que se pueda.

Desayunos de trabajo o empresa:
Son servicios complementarios motivados por la contratación de algún salón para la celebración de reuniones, cursillos, conferencias, etc. Más que desayunos son paradas en la jornada laboral, en la que se sirven algunos productos como infusiones o cafés, pequeñas piezas de bollería, zumos de frutas y sándwich fríos. Recortándose los servicios de desayuno de trabajo por la carencia de horario. El servicio que se realiza es llamado “coffe break”, el cual se oferta transcurridas varias horas después del desayuno, se planificará correctamente para su servicio, sabiendo la hora se ofertarán de dos formas diferentes:
1) Dentro del propio salón donde se realiza la reunión llevando hasta allí los manjares y bebidas concertados.
2) O bien en un salón contiguo en el cual tendremos reparado todo lo necesario.

4.6. Procedimientos de montaje de servicios especiales

Como su nombre indica, los servicios especiales son servicios que no se hacen todos los días, solo para momentos especiales y concretos. Estos eventos son planificados con antelación para ser correctamente organizados por el metre del restaurante.

Después de una correcta organización y planificación, se realiza la puesta a punto de todo el mobiliario, maquinaria y material necesarios para el evento.

4.6.1. Montaje de servicios especiales

Estos montajes son realizados por los auxiliares y los ayudantes, siempre bajo la supervisión de los jefes de rango. Aunque el desarrollo del servicio y el aspecto del montaje son distintos de los que se han visto anteriormente, la organización, la planificación y la mecánica se llevan a cabo de la misma manera y con la misma técnica de seguimiento que se ha explicado en el tema anterior a este. A continuación se nombran las características de los montajes de servicios especiales más habituales en los restaurantes:

Recuerda

Los servicios especiales no son necesariamente servicios para restaurantes de categorías altas.

Banquete

Es uno de los eventos más habituales. Se utiliza para todo tipo de celebraciones (bodas, bautizos, comuniones, etcétera), donde hay un gran número de personas en el mismo acto. Hay muchas formas de colocar las mesas para que todos puedan estar relativamente juntos, aunque en la mayoría de los casos los invitados se sientan en mesas diferentes, pero todas sincronizadas y montadas igual. En estos eventos se concretan diversos alimentos y bebidas para todos los invitados; por tanto, al conocer el menú antes de comenzar, se colocan todas las piezas de material en la mesa y en el gueridón para facilitar y adelantar trabajo durante el servicio.

Después de repasar todo el material:

- Se visten las mesas y los gueridones igual que habitualmente en el salón.
- Se ponen los plafones para marcar el sitio de cada comensal.
- Las piezas de loza se repasan y se colocan (dependiendo del tipo de servicio) en sus correspondientes calientaplatos. Se coloca un plato trinchero encima del plafón para aperitivos. El plato de pan se pone a la izquierda de cada plafón.
- Los cubiertos se colocan en la mesa de dentro hacia fuera, desde el último plato hasta el primero. Los de postre se colocan en la parte superior del plafón, antes de las copas.
- Se coloca una copa de agua para cada bebida contratada, colocando la de agua en el centro superior del eje del plato, y hacia la derecha las copas de vino por orden para cada plato, desde el último hasta los primeros, y hacia la izquierda las copas de espumosos y dulces.
- Se pone el *petit ménage* en el centro de la mesa.
- Las servilletas se ponen sobre el plato con una forma atractiva.

- Las sillas se colocan directamente en el lugar del comensal, tocando ligeramente el mantel.
- Los gueridones se completan con todas las piezas necesarias para dar el servicio.
- Se colocan los elementos decorativos (flores, frutas, jarrones, etcétera), dependiendo del evento.

Figura 4.32. Los banquetes son eventos especiales empleados para celebraciones como bodas, comuniones o, incluso, jubilaciones.

Bufé

Estos eventos se caracterizan porque se colocan una o varias mesas céntricas, situadas en lugares estratégicos del salón comedor para abastecerlas de todo tipo de material y alimentos elaborados calientes o fríos, para que los clientes puedan servirse por sí mismos. Estas mesas pueden estar preparadas con baños maría calientes o fríos para mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. En estos eventos, las mesas de los comensales solo se visten y se pone la servilleta y el *petit ménage*.

Figura 4.33. El servicio bufé es, en la actualidad, empleado en los hoteles para los desayunos, almuerzos y cenas de sus clientes.

¿Sabías que...?

El montaje de los servicios especiales es muy vistoso, por lo que es preciso prestar mucha atención al hacerlo.

Vino español y cóctel

Son eventos muy parecidos, ya que se organizan para momentos especiales e informales, donde los clientes degustan alimentos y bebidas de pie alrededor de una mesa totalmente equipada de material (copas, pinzas, platos, servilletas, etcétera) y donde se colocan pequeños alimentos en forma de pinchos en bandejas y bebidas para que los clientes degusten a su gusto. También puede haber mesas altas y servicio asistido con bandejas de alimentos y bebidas.

Después de repasar todo el material:

- Se visten las mesas hasta abajo, casi tocando el suelo, ya que no hay sillas en estos eventos.
- Se colocan platos de postre y trincheros en forma de torres de no más de 20 unidades.
- Se colocan copas boca abajo siguiendo disposiciones triangulares, romboides o cuadradas.
- Se ponen varios puntos de servilletas.
- Se colocan muletillas con diversos tenedores y pinzas, sin cuchillos, ya que los alimentos deben estar ya trinchados o racionados.
- Se dejan espacios libres para colocar las fuentes de alimentos, justo cuando empieza el evento.
- Se preparan bandejas y más material en gueridones, por si hay que reponer durante el servicio.

Figura 4.34. El cóctel es un tipo de servicio que se prepara como aperitivo o entrada a celebraciones.

Actividad propuesta 4.34

Define los montajes de servicios especiales más habituales en restauración.

Es importante recordar que la organización, la planificación y el servicio de estos eventos son funciones del metre, de los jefes de rango o de sector, características que se ven en otros cursos más avanzados y ciclos de grado medio y superior de servicios de restauración.

Actividad propuesta 4.35

Organiza con tu grupo una mesa de tipo bufé, otra del tipo banquete y otra de tipo vino.

Catering

Son los eventos especiales más habituales en restauración. Se realizan siempre en lugares donde hay que llevar todo el material y el género, e incluso a veces maquinaria especial para ofrecer servicios en parcelas, campos, piscinas, ríos, playas, etcétera.

Coffe break

Es un evento para meriendas o desayunos entre horas, para reuniones de negocios o presentaciones rápidas, donde se ofrece un desayuno o merienda a base de pequeñas consumiciones dulces y saladas (cruasanes, bollería, embutidos, sándwiches, tostadas, etcétera) y bebidas simples frías y calientes (zumos, café, agua, etcétera) sobre bufé para que los invitados se sirvan una consumición de manera rápida durante un descanso.

Figura 4.35. El término *coffee break* es una palabra inglesa que se utiliza para mencionar el tiempo de descanso en algunas actividades sociales, como reuniones de trabajo, conferencias, etcétera.

Actividad propuesta 4.36

Monta con tu grupo un *coffe break* para 15 personas aproximadamente.

Chill out

Es un montaje de servicio de tipo cóctel, donde además de mesas altas y asistencia de servicio en bandeja de pequeñas bebidas y alimentos de tipo pincho, se ponen zonas de sofás o sillones cómodos con mesas bajas para la degustación de los alimentos por parte de los invitados. Puede ser exterior o interior, normalmente en épocas estivales para aprovechar el buen tiempo.

Bufé bodegón

Es un bufé que sirve para exponer distintos tipos de vinos de una misma bodega, zona geográfica o añadas, para eventos donde se quiere potenciar el vino o reuniones o catas de estos.

Figura 4.36. Montaje de servicio de tipo *chill out*.

Figura 4.37. Bufé bodegón.

Actividad propuesta 4.37

Monta con tu grupo un bodegón temático (verano-invierno).

Servicio de habitaciones

Denominado *room service*, se trata de un servicio que ofrecen los hoteles de categorías altas o cruceros a sus clientes.

Generalmente cuentan con una carta más reducida que la de restaurante y con platos menos elaborados, incluso previamente preparados puesto que la cocina necesita trabajar con anticipación para conseguir que el pedido sea servido lo más rápido posible.

Es un servicio algo más caro porque logísticamente es más complicado.

Figura 4.38. El servicio de habitaciones de un hotel o crucero es la asistencia que reciben los clientes directamente en su propia habitación. Puede abarcar desde comida o bebida hasta cualquier otra propuesta que oferte.

4.7. Normativa higiénico-sanitaria

Existe una amplia legislación reguladora de la cadena alimentaria, desde la prevención de la parasitosis, hasta el almacenamiento frigorífico y no frigorífico, la higiene y comercialización de productos, las comidas preparadas, etcétera. Aquí vamos a dar una serie de indicaciones sobre preparación y conservación.

4.7.1. Preparación de alimentos

Las preelaboraciones deberán atender las siguientes consideraciones:

- Las carnes rojas o de pollo en crudo deberán trocearse o filetearse en una mesa específica para este fin. No se manipulará en esta misma superficie la carne cocinada ni se emplearán los mismos utensilios utilizados para carnes crudas.
- Las verduras se limpiarán sumergidas en agua y con unas gotas de lejía para, a continuación, aclararlas con agua abundante.
- Las mayonesas se elaborarán exclusivamente con ovoproducto pasteurizado y serán consumidas en un plazo máximo de 24 horas conservándolas a una temperatura de 8 °C como máximo.
- Como norma la preparación de comidas se ha de realizar en el momento para ser consumida inmediatamente o con una mínima antelación.

4.7.2. Conservación de las comidas preparadas

Siempre que acaba la jornada, hay que conservar las preparaciones de alimentos que se hayan elaborado para aperitivos o tapas.

- Cada tipo de alimento se situará en un lugar determinado del frigorífico según sus características y el tiempo de conservación que tendrá.
- Algunos alimentos se envolverán en papel de aluminio, láminas de plástico o envases específicos para refrigeración. Así, se evitará la oxidación o que el desprendimiento de olores pase a otros productos almacenados.
- Se evitará el contacto de alimentos crudos y cocinados para prevenir la contaminación cruzada.
- La congelación se hará con temperaturas inferiores a 18 °C. No se volverá a congelar un alimento previamente descongelado.
- No se romperá la cadena de temperatura. En caliente entre 65-70 °C; en frío por debajo de los 4 °C.

4.7.3. Exposición de alimentos

La exposición en la barra de tapas, bocadillos, pinchos o bollería puede constituir un riesgo grave para la salud de los consumidores, puesto que se pueden contaminar por los microorganismos que se desprenden al hablar, estornudar, etcétera. Por tanto, estarán dentro de vitrinas protegidas y refrigeradas.

5.1. Operaciones de postservicio

Las operaciones de postservicio empiezan cuando se marchan los clientes y comienza la recogida de todos los departamentos del restaurante. Aunque durante el servicio el *office* no para de lavar material, aún queda mucho sin limpiar y sin colocar cuando este se acaba.

La maquinaria y el mobiliario utilizado también deben ser aseados y colocados en su sitio. El objetivo de estas tareas es dejarlo todo totalmente limpio, colocado y guardado para la planificación, la organización y el montaje del siguiente servicio.

Recuerda

No puede darse por acabado el trabajo del día hasta que no queden cerradas todas las operaciones de postservicio.

5.1.1. Fases y procesos más significativos

Es el conjunto de operaciones básicas y generales que se deben llevar a cabo en todo restaurante después del servicio. Aunque, dependiendo del servicio organizado y prestado, las operaciones de recogida pueden variar de un establecimiento a otro, en este apartado se nombran las operaciones y los procesos más significativos que son comunes en todos los restaurantes:

- **Recogida del comedor.** Hay que tener en cuenta si hay que montar el comedor para el servicio siguiente o no.
- **Recogida de la zona de bar.** Hay que tener en cuenta si hay que preparar pequeñas elaboraciones de alimentos o bebidas para el servicio siguiente. Hay que hacer el inventario de alimentos y bebidas para realizar la reposición de cualquier producto, además de cuadrar la caja.
- **Recogida de la zona de *office*.** Hay que asegurarse de que quedan las máquinas de lavado con suficiente lavavajillas y abrillantador, además de que hay suficiente material y otros productos de limpieza (papel de celulosa, gel de lavado, bayetas, litos, bolsas de basura, etcétera).
- **Recogida y colocación del almacén, del economato y de la bodega.** Una vez que se han repuesto todos los departamentos de todos los productos que se almacenan en ellos durante el servicio o el postservicio, hay que hacer inventario de todos los productos para saber si hay que hacer algún pedido para reponerlos. Además, hay que llevar un control total de los costes, los gastos, las pérdidas, las roturas y la caja del día.
- **Adecuación de servicios posteriores.** Cuanto más se sepa de servicios posteriores y más se adelanten las tareas de montaje, menos trabajo habrá que hacer durante la puesta a punto del siguiente servicio.
- **Cierre del local.** Una vez terminadas todas las tareas de postservicio y de los pedidos de todo tipo de productos necesarios, se cierra el local dejando todos los aparatos y la iluminación apagados, y cerradas las ventanas y las puertas.

¿Sabías que...?

Durante el desarrollo de las operaciones de postservicio es posible dejar medio lista la puesta a punto del servicio siguiente.

Actividad propuesta 5.1

Nombra y explica todas las fases y procesos más significativos en las operaciones de postservicio.

5.2. Procedimiento de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre

Como hemos comentado, las operaciones de postservicio comienzan cuando ya no quedan comensales en la sala. El procedimiento que se lleva a cabo es el que se describe en los apartados siguientes.

Hay que tener en cuenta que el procedimiento de recogida incluye, además de terminar de lavar, repasar y colocar todo el material, menaje, maquinaria y mobiliario en sus departamentos correspondientes, realizar la adecuación de servicios posteriores y el cierre del local. Aquí se explican paso por paso todos los procedimientos de la recogida.

5.2.1. Recogida del comedor

En el comedor hay que terminar de recoger todo el material que se lava en el *office*, y llevarlo a este departamento en bandejas. Toda la lencería que esté sucia se lleva al departamento de lavandería y, si no tenemos este departamento, se guarda para que posteriormente se la lleve una empresa que ofrezca este servicio con suficiente tiempo para tenerla cuanto antes lavada, planchada y colocada en el almacén. Los aparadores se recolocan y se vuelven a abastecer con material suficiente.

Las máquinas utilizadas se limpian y se colocan en su lugar correspondiente (almacén, aparador, etcétera).

Las mesas se reubican por todos los rangos del comedor, o se apilan en alguna zona para tal fin o se montan para el servicio posterior (menú, carta, servicio especial), según lo planificado por el metre.

Las sillas se colocan pegadas a las paredes del comedor en una sola fila o subidas sobre las mesas, para poder limpiar mejor los suelos. Se deben reponer los vinos en la cava o bodega.

Recuerda

Hasta que no se marchan todos los clientes no es posible recoger totalmente el comedor para dejar al menos las mesas vestidas.

Figura 5.1. Recogida de servicios en sala.

5.2.2. Recogida de la zona del bar

En esta zona, después de haber lavado todo el material de barra (tazas, platos, cucharillas, vasos, etcétera) que se haya utilizado durante el servicio, debe colocarse en sus correspondientes lugares (lejas, estanterías, cafetera, etcétera).

Además, el sotabanco debe quedar totalmente limpio, tanto por dentro como por fuera, al igual que el cajón de posos. Por su parte, hay que limpiar el fregadero y comprobar que este queda totalmente seco, sin ningún resto de humedad.

Al mismo tiempo, hay que asegurarse de recargar el botellero de bebida para que la bebida esté fría y preparada en el momento de empezar el siguiente servicio. A su vez, las botellas de aguardiente han de quedar repuestas y colocadas, para que no haya retrasos ni inconvenientes a la hora de comenzar el próximo servicio.

Por último, las máquinas que se hayan puesto en marcha y utilizado a lo largo de la jornada deben quedar absolutamente limpias y apagadas para que estén en las condiciones óptimas cuando comience el siguiente servicio. Asimismo, es preciso vaciar y limpiar los cubos de basura y, además, cambiar la bolsa de basura que se haya utilizado por una nueva y limpia.

¿Sabías que...?

Para adelantar trabajo en el postservicio se puede repasar la cristalería del comedor en el lavavajillas del bar.

Figura 5.2. La barra de un bar siempre debe estar limpia; por ello, hay que pasar una bayeta húmeda y limpia por la zona siempre justo antes y después de servir a un cliente.

Actividad propuesta 5.2

Realiza con tu grupo la recogida de la zona del bar después de montarlo completamente.

Recuerda

La cristalería que se encuentre en la zona del bar ha de estar siempre depositada boca abajo, totalmente limpia y repasada.

5.2.3. Recogida del *office*

En la zona de *office*, todo el material que haya quedado del servicio ha de ser lavado en el túnel de lavado y, a continuación, repasado y colocado en los lugares que corresponden a cada utensilio (almacén, aparadores, mesas, etcétera).

Recuerda

La temperatura del túnel de lavado debe estar entre 70 °C y 80 °C.

Es importante recordar que, después de este trabajo de limpieza, el túnel de lavado también debe quedar vacío, desmontado pieza a pieza, limpio y con las luces apagadas. Además, el fregadero y las encimeras deben limpiarse concienzudamente y quedar totalmente secos.

¿Sabías que...?

Si dejas los cubiertos en remojo, después se lavarán mucho mejor en el lavavajillas o en el túnel de lavado.

Recuerda

Hay que cambiar el agua del túnel cada 20 lavados. Si, además, se ha limpiado material muy grasiento, el cambio de agua será absolutamente necesario después de este.

Por su parte, los cubos de basura han de quedar vacíos y con bolsas nuevas y limpias, listos para el siguiente servicio. De igual modo, debemos asegurarnos de que el material de *office* quede perfectamente limpio y colocado en sus lejas correspondientes.

Por último, se comprobará que las paredes y los suelos se hayan limpiado y desinfectado con los productos correspondientes y destinados a estas zonas en particular. Habrá que poner las bayetas y las esponjas en remojo con un chorro de lejía, lo que asegurará su total desinfección. Finalmente, los paños, los litos y los trapos sucios habrán de depositarse en la lavandería.

Figura 5.3. La vajilla, la cubertería y la cristalería completas se vuelven a guardar y colocar una vez limpias en las estanterías del almacén.

Recuerda

Al usar las máquinas de lavado, hay que comprobar que el tubo queda bien colocado en el desagüe para asegurarse de que se cargan de agua. Además, estas máquinas deben contar con detergente y abrillantador suficientes para todo el servicio.

Actividad propuesta 5.3

Realiza con tu grupo varios lavados de material y recogidas del *office* después para simular y perfeccionar el trabajo de recogida de esta zona. ¿Qué notas que has mejorado y qué crees que puedes mejorar para llevar a cabo este trabajo de forma correcta y profesional?

¿Sabías que...?

Al final de la jornada, es preciso desmontar totalmente las máquinas para limpiar bien los filtros, los tubos y las duchas.

5.2.4. Almacén, economato y bodega

Estos departamentos deben quedar perfectamente recogidos y organizados. El material y los productos deben quedar colocados y repuestos cada vez que lleguen los pedidos.

Esta reposición de bebidas y alimentos debe ser diaria y controlada con el sistema FIFO. El sistema FIFO (siglas de la expresión inglesa *First in, first out*) establece que todo lo que entra primero en el economato, el almacén o la bodega debe ser también lo primero en salir; es decir, siempre hay que colocar a la venta o en la zona de trabajo aquello que lleve almacenado más tiempo para impedir que los productos caduquen o se deterioren por el paso del tiempo.

Figura 5.4. Recogida y orden del economato.

Recuerda

En el almacén, el economato y la bodega debe haber un *stock* mínimo para la reposición inmediata del resto de departamentos.

Actividad propuesta 5.4

Realiza con tu grupo el inventario y la hoja de pedido del material, los productos y las bebidas del almacén, del economato y la de bodega.

5.2.5. Adecuación a servicios posteriores

Una vez que el metre haya organizado y planificado el siguiente servicio, se dará paso a la preparación y el montaje del salón. Esta tarea será llevada a cabo por todos los auxiliares, ayudantes y camareros que sean precisos para la correcta puesta a punto del siguiente servicio, ya sea para menú, carta o para cualquier evento especial que haya sido contratado anteriormente.

Dado que el material estará recién limpio al salir del *office*, se llevará directamente a las mesas, los gueridones y los aparadores. Es preciso asegurarse de que haya suficiente lencería limpia para varios montajes, ya que el tiempo medio que se necesita para lavar, planchar y volver a tener colocada esta ropa en el almacén es, aproximadamente, de entre 2 y 3 días.

Actividad propuesta 5.5

Realiza con tu grupo el montaje de un salón de tipo menú para 40 personas, para un servicio posterior.

5.2.6. Cierre del restaurante

Una vez terminada la jornada y todas las operaciones de postservicio hay que apagar las luces y todas las máquinas que no sirvan para conservar alimentos en frío.

¿Sabías que...?

Es el metre o el encargado la persona que decide e indica en qué momento se acaba la jornada de trabajo.

Recuerda

Las operaciones de postservicio son tan importantes como las demás para demostrar que se es un buen profesional.

Figura 5.5. Servicio posterior.

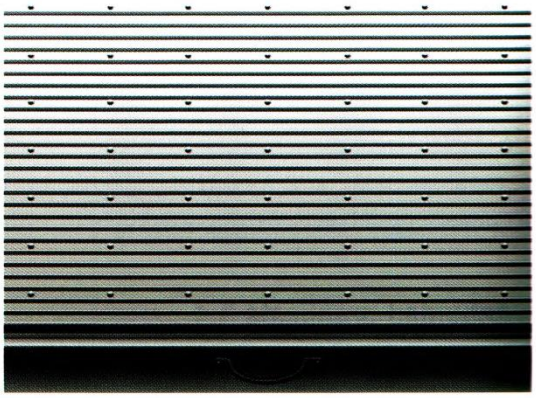


Figura 5.6. Cierre del local.

5.3. Puntos clave en la ejecución de las diversas fases

La realización de las operaciones de postservicio sigue siendo parte del trabajo diario y es tan importante como todas las demás; por tanto, hay que tener muy en cuenta los puntos clave básicos para realizar un buen proceso de recogida del restaurante. En este apartado se explican los aspectos más significativos:

- Cuanto antes se conozca si hay adecuación a servicios posteriores, antes estarán hechas las tareas de postservicio.
- Cada miembro de la brigada del restaurante sabrá cuáles son sus operaciones durante el postservicio.
- Hay que apoyarse entre compañeros durante la realización de estas tareas siempre que se pueda.
- Cuanto mejor se realicen estas operaciones de postservicio, mejor se empezarán las de puesta a punto del servicio siguiente.
- Los elementos decorativos hay que limpiarlos de la misma forma que cualquier otra pieza del restaurante, dependiendo del material de que estén hechos.
- Todos los platos, copas, tazas y material donde se depositan alimentos que se monten en el comedor para el servicio posterior, se colocarán boca abajo o cubiertos con algún tipo de lencería para que no cojan polvo. Durante la puesta a punto del servicio siguiente se darán la vuelta repasándolos si fuera necesario.

Actividad propuesta 5.6

Nombra al menos cinco puntos clave de la ejecución de las diferentes fases de postservicio.

Figura 5.7. Las copas han de colocarse boca abajo para evitar que cojan polvo en su interior o entren en contacto con otro tipo de productos que estén en el ambiente (como insecticidas o ambientadores).

5.4. Medidas de prevención de riesgos laborales

La salud laboral u ocupacional es una actividad dirigida a promover y proteger a los trabajadores mediante la prevención y el control de enfermedades y accidentes, así como la eliminación de los factores y las condiciones que ponen en riesgo la salud y la seguridad en el trabajo. A la vez busca habilitar a los trabajadores para que lleven vidas social y económicamente productivas y contribuyan al desarrollo sostenible. La salud ocupacional permite su enriquecimiento humano y profesional.

En el ámbito de la prevención de riesgos laborales, la salud laboral se construye desde un ambiente adecuado con el objetivo de alcanzar el máximo bienestar físico, psíquico y social de los trabajadores.

5.4.1. Legislación higiénico-sanitaria

Esta materia se regula en el ámbito internacional a través del Convenio 155 de la OIT, sobre seguridad y salud de los trabajadores y medio ambiente del trabajo. En el ámbito de la Unión Europea (UE), se rige por el artículo 153 del tratado de funcionamiento.

En España, el artículo 40.2 de la Constitución Española configura el soporte básico sobre el que se asienta la legislación española en materia de seguridad y salud en el trabajo.

5.4.2. Riesgos más habituales en los centros de trabajo

El riesgo más común en los centros de trabajo en España es el relacionado con posiciones dolorosas o agotadoras (incluido el estar sentado durante mucho tiempo). En el sector de la hostelería son muchos factores los que pueden causar fatiga, dolor y cansancio. A través de las siguientes tablas veremos qué riesgos son los más frecuentes en esta industria.

Tabla 5.1. Riesgos asociados a los centros de trabajo

Riesgos que se producen	Factores que los originan	Recomendaciones
Caídas al mismo nivel	• Suelos resbaladizos. • Suelos en mal estado. • Obstáculos en zonas de paso. • Falta de iluminación.	• Eliminar obstáculos. • Llevar los desperdicios a un contenedor adecuado. • Caminar moderadamente. • Reparar el suelo de desperfectos. • Secar el suelo tras su fregado. • Evitar el derrame de líquidos. • Colocar avisos de precaución. • Llevar el calzado adecuado.
Caídas a distinto nivel	• Escaleras. • Zonas de trabajo elevadas. • Almacenamientos elevados. • Huecos o aberturas en el suelo.	• No subir sobre cajas u otros elementos inestables. • No trepar por estanterías. • Comprobar el estado de las escaleras de mano. • Asegurar la estabilidad de la escalera. • Asegurar una buena iluminación. • No trabajar próximo a desniveles. • Tapar y señalizar huecos.

2º FPB

MODULO:
SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA

TEMA 4
SERVICIO DE BAR. LA PLANCHA Y APERITIVOS.

CONTENIDOS

- INTRODUCCIÓN.
- EL SERVICIO DEL BAR.
- SERVICIO EN SALA.
- SISTEMAS DE FACTURACIÓN/COBRO.
- LA MOSTAZA Y LAS SALSAS MÁS USADAS.
- ELABORACION DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DEL BAR Y CAFETERÍA.
- PREPARACIONES BASICAS USADAS PARA ELABORAR APERITIVOS SENCILLOS.
- TAPAS, CANAPÉS, PINCHOS Y TARTALETAS.
- BOCADILLOS, SÁNDWICHES Y ELABORACIONES A LA PLANCHA.

INTRODUCCIÓN

➢UNA VEZ REALIZADO CORRECTAMENTE LA MISE EN PLACE, EL PERSONAL DEBERÁ DE PREPARARSE PARA LA APERTURA DEL ESTABLECIMIENTO.

➢LA CARACTERISTICA PRINCIPAL DEL SERVICIO ES LA RAPIDEZ.

➢IMPRESCINDIBLE LA CORRECTA MISE EMPLACE.

➢NO SE PERMITEN LOS ERRORES O FALLOS.

EL SERVICIO EN BARRA

➢ATENCIONES A TENER EN CUENTA EN ESTE TIPO DE SERVICIOS:

•COMO NORMA GENERAL EL TRATO DEBE SER DE

•USAR SIEMPRE EL

•SONREIR. MANTENER UNA SONRISA A LA HORA DE ATENDER AL CLIENTE LE PREDISPONE A SENTIRSE MÁS A GUSTO.

EL SERVICIO EN BARRA

➢ EN ESTE SERVICIO, EXISTE UN CONTACTO VISUAL CONSTANTE POR LO QUE SE DEBE DE EXTREMAR AL MÁXIMO TRES ASPECTOS:

1º- EN CUANTO A LA PULCRITUD EN EL UNIFORME, EL ASPECTO PERSONAL Y EL LENGUAJE A UTILIZAR.

2º- LIMPIEZA EXTREMA EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y MATERIAL.

3º- EN LA FORMA DE TRABAJAR.

➢ EL CLIENTE NO SOLO ACUDE AL LOCAL PARA REALIZAR UNA CONSUMICIÓN, SINO PORQUE QUIERE EVADIRSE, LIBERARSE DEL TRABAJO DIARIO.

EL SERVICIO EN BARRA

•SALUDAR AL CLIENTE CUANDO SE INCORPORA A LA BARRA.

•LLAMAR AL CLIENTE POR SU NOMBRE SI LO SABEMOS.

•RECORDAR SUS GUSTOS, ES UN DETALLE QUE HACE QUE EL CLIENTE ESTE MAS A GUSTO.

•CUANDO EL CLIENTE SE MARCHA, DESPEDIRLO DÁNDOLE LAS GRACIAS POR SU VISITA.

•ESTA PROHIBIDO BEBER, COMER O MASTICAR CHICLE A LA VISTA DEL CLIENTE.

•SUGERIR Y AYUDAR AL CLIENTE OFRECIENDO NUESTRAS NUEVAS CONSUMICIONES – RACIONES ETC.

•ATENDER A LOS CLIENTES SEGÚN EL ORDEN DE LLEGADA.

•MANTENER LA BARRA SIEMPRE LIMPIA, RECOGIENDO LOS SERVICIOS UTILIZADOS JUSTO CUANDO SE HA IDO EL CLIENTE.

•NO AMONTONAR NI DEJAR A LA VISTA DEL CLIENTE EL MATERIAL.

EL SERVICIO EN LA SALA

- ESTE TIPO DE SERVICIO SE REALIZA CUANDO EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE MESAS CON PERSONAL PARA ATENDERLAS.
- EN LAS MESAS SUELE HABER UNA PEQUEÑA CARTA CON LAS CONSUMICIONES QUE OFERTA, ESPECIFICANDO PRECIOS DE BARRA Y MESA.
- IMPORTANTE BUEN DOMINIO DE BANDEJA.
- ESTE TIPO DE SERVICIO SE REALIZA A TRAVÉS DE UN CONTROL, LUGAR DONDE LOS/AS CAMAREROS/AS DE SALA SOLICITAN LAS CONSUMICIONES, EXISTIENDO CASI SIEMPRE AL LADO UN PEQUEÑO APARADOR O MESA CON EL MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE TENGA OTRO APARADOR EQUIPADO PARA EL SERVICIO DE COMIDAS.

EL SERVICIO EN LA SALA

- ATENCIONES A TENER EN CUENTA EN ESTE TIPO DE SERVICIO:
- MANTENER LAS MESAS SIEMPRE BIEN LIMPIAS Y ALINEADAS.
- ESPECIAL CUIDADO CON LOS SERVILLETEROS Y CARTAS, BIEN LIMPIOS.
- EL SERVICIO SE REALIZA POR LA DERECHA DEL CLIENTE.
- LAS ETIQUETAS DEBEN DE ESTAR COLOCADAS HACIA EL CLIENTE.
- LAS MESAS Y SILLAS HAN DE ESTAR SIEMPRE BIEN ORDENADAS.
- LA BANDEJA CON CUBREBANDEJA (SEGÚN ESTABLECIMIENTO)

EL SERVICIO EN LA SALA

- LA FORMA MÁS CORRECTA DE COLOCAR EL MATERIAL EN LA BANDEJA ES SITUAR EL DE MAYOR PESO Y RIESGO EN LA PARTE TRASERA CERCA DEL CUERPO.
- LAS CONSUMICIONES, SE SIRVEN DELANTE DEL CLIENTE TRASPORTANDO HASTA LA MESA LAS BOTELLAS SOLICITADAS.
- AL MARCHARSE EL CLIENTE Y RETIRAR EL MATERIAL, LIMPIAR LA MESA Y ORDENAR (sillas, servilletero y cartel oferta)
- PARA SERVIR Y RETIRAR EL SERVICIO USAR SIEMPRE LA BANDEJA..NO LAS MANOS

SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO

➢PODÍAMOS DEFINIR EL SISTEMA DE CONTROL: COMO AQUEL QUE UTILIZAMOS COMO SISTEMA DE PEDIDO, FACTURACIÓN Y COBRO EMPLEADO EN EL ESTABLECIMIENTO.

➢LOS MÁS EMPLEADOS SON:

- DE VIVA VOZ, EL CLIENTE SOLICITA LA CONSUMICIÓN Y EL COBRO SE REALIZA EN MAQUINA REGISTRADORA CUANDO ABONA EL CLIENTE.

SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO

•BLOCK DE TIKETS, MEDIANTE UN BLOCK CON DOS PARTES NUMERADAS, EL/A CAMERO/A ANOTA LA CANTIDAD Y EN AMBAS QUEDA REFLEJADO, SUELEN LLEVAR CALCO, A LA HORA DE PAGAR EL CLIENTE PRESENTA EL ORIGINAL EN CAJA REGISTRADORA Y SIEMPRE SE PUEDE COMPROBAR DESPUÉS CON LA MATRIZ DE LOS BLOCKS.

SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO

➢COMANDA, LA COMANDA ES TOMADA POR EL/A CAMARERO/A, POR DUPLICADO, ANOTANDO EL PEDIDO. LA COPIA SIRVE PARA RETIRAR EL PEDIDO Y SE GUARDARÁ COMO COMPROBANTE, Y EL ORIGINAL JUNTO CON EL TIKET DE LA CAJA REGISTRADORA SE ENTREGARÁ AL CLIENTE COMO FACTURA.

➢PAGO DE LA CONSUMICIÓN ANTES DEL SERVICIO, A LA ENTRADA O A UN LADO DE LA SALA EXISTIRÁN UNAS CAJAS EN DONDE EL CLIENTE PIDE Y ABONA EL PEDIDO ANTES DE CONSUMIRLO. LA CAJA LE ENTREGA UN TIKET QUE ÉSTE ENTREGARÁ A SU VEZ AL CAMARERO/A PARA QUE REALICE EL SERVICIO.

SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO

➢CONTROL A LA SALIDA DEL LOCAL, EXISTIRÁ UNA CAJA DONDE SE PAGARÁ LA CONSUMICIÓN, PREVIAMENTE EN LA BARRA SE LE HABRÁ ENTREGADO UNA TARJETA – HOJA DONDE IRÁN MARCADAS LAS CONSUMICIONES REALIZADAS.

➢LAS NUEVAS TEGNOLOGÍAS HACE QUE LA MAYORIA SEAN CAJAS REGISTRADORAS TÁCTILES –TPV Y DE COBRO INMEDIATO.

MOSTAZA. (NO)

* CONDIMENTO ENVASADO CON APARIENCIA EXTERNA PASTOSA Y DE SABOR PICANTE QUE SE ELABORA DE LAS SEMILLAS DE VARIAS PLANTAS DEL GÉNERO *SINAPIS*.

•TRES TIPOS DE MOSTAZA EN GRANO DE PLANTAS DISTINTAS:

✓BLANCA. (cuyo perfume es refinado y con un sabor apenas picante)

✓NEGRA.(muypotente y picante)

✓GRIS.

Las más famosas son las de Dijon, de Burdeos y de Meaux

MOSTAZAS.

CULTIVO DE MOSTAZA

SEMILLAS MOSTAZA

MOSTAZA BLANCA

MOSTAZA DULCE DE BABIERA

MOSTAZA CON CÚRCUMA

MOSTAZA TIPO DIJON

SALSAS MÁS USADAS EN BAR/CAFETERÍA.

➢DOS TIPOS, LAS EMBOTELLADAS Y LAS QUE SE PUEDEN PREPARAR.

LAS EMBOTELLADAS:

✓PERRINS: a base de anchoas, cebollas, vinagre, estragón ...

✓KETCHUP: tomate concentrado.

✓TABASCO: muy picante a base de pimientos rojos , vinagre, AJOS, EL COLOR INDICA EL INGREDIENTE.

✓BOVRIL: concentrado de jugo de carne y especias.

SALSAS MÁS USADAS EN BAR/CAFETERÍA.

➢ DE PREPARACIÓN PROPIA:

•SALSA BRAVA, tomates , azúcar, cebolla, ajo, cayena, pimentón, pimienta negra molida, vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen extra y sal.

•MAHONESA O MAYONESA es una salsa emulsionada, fría y de origen menorquín.

•ROSA (DERIVADA DE LA MAHONESA). mahonesa, ketchup, perrins, tabasco, brandy, nata liquida, y z. de naranja.

SALSAS MÁS USADAS EN BAR/CAFETERÍA.

➢DE PREPARACIÓN PROPIA:

•TÁRTARA: mahonesa, clara y yema de huevo cocida, pepinillo, perejil, y cebolla picada.

•CAVIAR: mahonesa, caviar y picadillo de cebolla.

•VERDE: mahonesa y jugo de espinacas.

•ANDALUZA: mahonesa, puré de tomate y picadillo de pimientos morrones rojos, verdes y ajo.

SALSAS MÁS USADAS EN BAR/CAFETERÍA.

➢ DE PREPARACIÓN PROPIA:

•VINAGRETA, aceite, vinagre, sal, pimienta, mostaza, picadillo de clara y yema de huevo cocido, cebolla, perejil y pimiento rojo.

•RAVIGOTE, Vinagreta con finas hierbas y huevo duro etc.

•ALI-OLI ,ajo, yema de huevo, ¿limón? Sal.

•GUACAMOLE, Aguacate, tomate, ajo, cilantro, cebolla y limón.

ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DEL BAR

➢ CADA DÍA VA EN AUMENTO UNA DEMANDA DE CLIENTES QUE BUSCAN COMER ALGO RAPIDO E INFORMAL, PERO NO EXENTO DE CALIDAD.

➢ LA VIDA ACTUAL ESTA CONDICIONADA SOBRE TODO EN LAS GRANDES CIUDADES POR:

✓LOS HORARIOS DE TRABAJO, LAS GRANDES DISTANCIAS, LA FALTA DE TIEMPO, LA MODA (CONCURSOS)

➢ POR LO QUE LOS BARES Y CAFETERÍAS, INCLUYEN EN MAYOR O MENOR MEDIDA UNA AMPLIA OFERTA CON ELABORACIONES SENCILLAS DE PLATOS, SÁNDWICHES, TAPAS, RACIONES ...

➢ LAS ELABORACIONES MAS COMUNES SUELEN SER FRÍAS QUE SE ELABORAN CON ANTERIORIDAD AL SERVICIO Y OTRAS CALIENTES REALIZADAS EN LA PLANCHA COMO:TOSTADAS, TORTITAS, SÁNDWICHES, PLATOS COMBINADOS ....

APERITIVOS

➢DEFINICIÓN:

ES LA COMIDA LIGERA QUE SE TOMA PARA ABRIR EL APETITO, ANTES DE LA COMIDA PRINCIPAL DEL MEDIODÍA O ANTES DE LA CENA.

FRUTOS SECOS.

➢DESDE EL PUNTO DE VISTA DIETÉTICO, SU RIQUEZA EN PROTEÍNAS ES MUY ELEVADA EN RELACION CON SU REDUCIDO TAMAÑO.

VARIANTES/ENCURTIDOS.

➢SON DE ORIGEN VEGETAL, SON MUY IMPORTANTES DENTRO DE LOS APERITIVOS.

PRODUCTOS SOMETIDOS DURANTE ALGÚN TIEMPO A LA ACCIÓN DEL VINAGRE Y OTROS ADITIVOS (SAL, CLAVOS, AJOS, ESPECIAS...)

TAPAS

➢LA REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA LA DEFINE COMO:

-CUALQUIER PORCIÓN DE ALIMENTO SÓLIDO CAPAZ DE ACOMPAÑAR A UNA BEBIDA.

-SON VARIAS LAS HISTORIAS ACERCA DEL NACIMIENTO DE LA TAPA.

ALFONSO XIII

CADIZ

TAPAS, CANAPÉS, PINCHOS ETC.

- APERITIVOS SENCILLOS, SERVIDOS COMO ACOPAÑAMIENTO DE UNA CONSUMICIÓN DE BEBIDA.
- PEQUEÑAS CANTIDADES DE COMIDA, PRESENTADAS DE FORMA ATRACTIVA.

CANAPÉS.

- EL CANAPÉ ES UNA TRANCHA DE PAN DE MOLDE IMPREGNADA CON MANTEQUILLA SOBRE LA QUE SE PONE ALGÚN ALIMENTO.
- EN CASO DE UNTAR EL PAN CON MANTEQUILLA, ESTA DEBERÁ EMPLEARSE EN ESTADO DE POMADA, YA QUE NO SE TRATA DE EMPAPAR EXCESIVAMENTE EL PAN SINO SIMPLEMENTE DE SUAVIZARLO Y FAVORECER LA ADHERENCIA DEL PRODUCTO QUE SE VA A EMPLEAR.

CANAPÉS.

➢ES RECOMENDABLE ABRILLANTAR LOS CANAPÉS CON GELATINA (cola de pescado en agua fría para ablandarla y después añadir el consomé o agua hirviendo, removiendo la mezcla)

•SE PUEDEN ADORNAR CON INFINIDAD DE PRODUCTOS.

TAMBIÉN ES RECOMENDABLE EN ALGÚN CASO TOSTAR PREVIAMENTE LA REBANADA DE PAN POR UNA DE SUS CARAS, SOBRETODO CON PRODUCTOS AHUMADOS O CON EXCESO DE ACEITE.

CANAPÉS.

•LA REBANADA DE PAN NO DEBERÁ TENER MÁS GROSOR DE 1 CM., SE SUELE CORTAR LA CORTEZA, PUDIENDO SER LOS CANAPÉS EN FORMA DE: TRIÁNGULOS, CUADRADOS, REDONDOS Y RECTANGULARES.

• LOS UTENSILIOS/MATERIALES MÁS USUALES SUELEN SER: TABLA PARA CORTAR SOBRE ELLA, CUCHILLO DE SIERRA, ESPÁTULA, GUILLOTINA O CORTA HUEVOS, REJILLAS, PAÑOS, BOLES, PUNTILLAS, PLATOS, BLONDAS, PALETA, MOLDES DE FORMAS DIFERENTES, ETC.

ALGUNOS CANAPÉS SENCILLOS

De jamón de york: Pan + mantequilla + loncha + pepinillo + aceituna + huevo hilado + guinda etc.

De jamón serrano: Pan + mantequilla + loncha.

De salchichón, chorizo o salami: Pan + salchichón + aceituna negra + pimiento rojo etc.

De queso: Pan + loncha + anchoa + pepinillo etc.

De huevo cocido: Pan cortado en forma circular + mahonesa + loncha de huevo cocido + mahonesa + perejil etc.

De espárragos: pan + mantequilla + espárragos cortados por la mitad + mahonesa + pimiento etc.

De ahumados: pan tostado + (loncha salmón, trucha, pez espada, anguila, anchoas) + decoración.

De caviar: pan ¿tostado? + mantequilla + caviar.

De huevo duro y caviar: pan + mantequilla + rodaja de huevo + caviar rojo o negro.

TARTALETAS.

- PASTELILLO DE HOJALDRE EN FORMA DE CAZOLETA, COCIDO AL HORNO Y RELLENO DE DIVERSOS INGREDIENTES.
- PASTEL PEQUEÑO QUE ESTÁ FORMADO POR UNA BASE DE HOJALDRE O DE GALLETA SOBRE LA QUE SE PONE ALGÚN INGREDIENTE.
- DEPENDIENDO DE SU CONTENIDO PUEDEN SER DULCES O SALADOS.

VOLOVANES .

- PASTELILLO DE HOJALDRE DE DIFERENTES TAMAÑOS. DEPENDIENDO DE SU CONTENIDO PUEDEN SER DULCES O SALADOS.

- ✓RELLENOS DE ENSALADILLAS, REVUELTOS, CREMAS, GAMBAS AL AJILLO....
- ✓GRATINADOS CON QUESOS, MAHONESA / AJO....

ALGUNAS CREMAS PARA RELLENOS

- CREMA MEDITERRANEA (mezcla a partes iguales de atún en aceite, pepinillo, cebolleta tierna y palitos de mar y trabar con mahonesa, untar o rellenar).

- CREMA DE BONITO (trabajar a partes iguales, atún en aceite escurrido, huevo cocido) añadir la mahonesa y mezclar, untar o rellenar decorar con ralladura de yema de huevo.

- JAMÓN BATIDO Jamón, ajo y mahonesa.

Solo hay que triturar el jamón y el ajo y añadir mahonesa, se puede hacer también con longaniza. .

TOSTAS Y MONTADITOS

➢*MONTADITO DE ENSALADILLA ESPECIAL*

Ingredientes y elaboración:

Rebanada de pan, huevo duro, pimiento del piquillo, atún, cebolleta tierna, langostinos cocidos y mahonesa.

Tostar el pan y sobre el poner la mezcla de huevo duro, pimiento piquillo, atún, cebolleta tierna y langostino coddo todo muy picado y trabado con mahonesa, decorar con un agamby una tira de pimiento rojo.

TOSTAS Y MONTADITOS

➢MONTADITO DE TOMATE NATURAL, JAMÓN Y QUESO.

Ingredientes y elaboración:

Sobre una rebanada de pan poner rodaja de tomate aderezado, filete de jamón, queso y terminar gratinando.

CUCHARILLAS

MEJILLONES CON SALSA TARTARA

Mejillones naturales cocidos o de bote, mahonesa, cebolla, pepinillo, huevo duro ¿alcaparras?

Se pueden montar en rodajas de pan o en cucharillas.

BROCHETAS

➢BROCHETA DE LANGOSTINOS, BACON Y ALI-OLI

Hacer una brocheta a la plancha con todos los ingredientes y colocar sobre rebanada de pan o en plato napada con ali-oli.

ENCURTIDOS

Anchoas , boquerones, aceitunas, pepinillos, cebollitas en vinagre, atún, pimiento rojo ….

PINCHOS,

*COMIDA LIGERA HECHA CON TROZOS PEQUEÑOS DE ALIMENTOS, QUE GENERALMENTE VA PINCHADA CON UN PALILLO Y SE TOMA COMO APERITIVO O COMO COMIDA INFORMAL.

SERVICIO DE PLANCHA

- INDISPENSABLE EN CAFETERÍAS Y ALGUNOS BARES, YA QUE SUS MÚLTIPLES USOS LA HACEN IDEAL EN ESTE TIPO DE NEGOCIO; PUEDE FUNCIONAR POR GAS O ELECTRICIDAD.

- HAY ESTABLECIMIENTOS QUE TIENEN UNA PERSONA DESTINADA A LA PLANCHA EL *PLANCHISTA*.

SERVICIO DE PLANCHA

1. TABLA.
2. BOL CON ESPATULA.
3. PLATOS.
4. ESPATULA UNTAR.
5. ESPATULA RASCAR.
6. PINZAS.
7. CUCHILLO DENTADO.
8. PUNTILLA.
9. PAN DE MOLDE.
10. PALETA FORMAJ.
11. PAÑO.
12. REJILLA.

NORMAS PARA TRABAJAR EN LA PLANCHA

- EL TRABAJO DEL PLANCHISTA DEBE REALIZARSE CON MUCHA HIGIENE, LIMPIEZA Y ORDEN, MUCHAS VECES SE TRABAJA A LA VISTA DEL CLIENTE.
- LA MISE- EMPLACE SE REALIZA EN FUNCIÓN DE LA OFERTA DEL ESTABLECIMIENTO.
- LA SUPERFICIE LA TENDREMOS SIEMPRE MUY LIMPIA, SIN RESTOS DE LA ANTERIOR ELABORACIÓN, PASAR UNA ESPÁTULA Y DESPUÉS UNA REJILLA.
- TODO EL GÉNERO A UTILIZAR, ESTARÁ PREPARADO Y DEBIDAMENTE PROTEGIDO, SEGÚN EL PRODUCTO EN CÁMARA O TAPADO.
- AL TERMINAR EL SERVICIO LA PLANCHA, QUEDARA LIMPIA Y EL GÉNERO SOBRANTE ORDENADO, PROTEGIDO Y GUARDADO EN EL LUGAR CORRESPONDIENTE.

NORMAS PARA TRABAJAR EN LA PLANCHA

- LA PLANCHA LA TENDREMOS A TEMPERATURA MEDIA.
- TRABAJAR SIEMPRE CON MANTEQUILLA EN POMADA ENTRE 20 Y 22º (TRABAJAR CON DOS TENEDORES O METER UN MOMENTO AL MICROONDAS)
- AL PREPARAR ALGÚN PESCADO O SIMILAR, PONER DESPUÉS LIMÓN O VINAGRE Y LIMPIAR PARA EVITAR TRANSMITIR OLOR – SABOR A OTRAS ELABORACIONES EL MATERIAL DE TRABAJO SE TENDRÁ SIEMPRE ORDENADO Y MUY LIMPIO
- A VECES Y EN FUNCIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO, ES NECESARIO IMPREGNAR LA PLANCHA CON UN POCO DE MANTEQUILLA, PARA EVITAR QUE SE PEGUE.
- SI UTILIZAMOS QUESO, PROCURAR QUE ESTE CALIENTE O DERRETIDO.

SERVICIO DE PLANCHA

➢LAS ELABORACIONES MÁS COMUNES SON: SÁNDWICHES TOSTADAS, TORTITAS, HAMBURGUESAS, PLATOS COMBINADOS, TOSTAS Y MONTADITOS ETC.

SÁNDWICHES

➢*SÁNDWICHES (SEGÚN SE CUENTA EN INGLATERRA EXISTÍA UN LORD INGLÉS, CON EL TITULO DE CONDE DE SÁNDWICH Y QUE JUGABA MUCHO A LAS CARTAS Y CUANDO NECESITABA COMER Y CON EL FIN DE NO LEVANTARSE Y PERDER TIEMPO, PEDÍA QUE LE PREPARASEN ESTE EMPAREDADO)*

➢*PUEDEN SER:*

•POR SU PREPARACIÓN: FRÍOS Y CALIENTES

•POR SU TAMAÑO: DOBLES (MÁS DE 2 REBANADAS), SENCILLOS (2 REBANADAS)

•POR SUS INGREDIENTES:

VEGETALES (LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS…)

FIAMBRES (JAMÓN , YORK, POLLO, SOBRASADA)

MIXTOS EN CUYA PREPARACIÓN ENTRAN UNO O MÁS COMPONENTES DISTINTOS (JAMÓN Y QUESO, LECHUGA Y TOMATE, BACÓN Y QUESO…)

VARIEDAD DE SÁNDWICHES

➢ HAY UNA AMPLIA VARIEDAD DE ELABORACIONES DESTACANDO:

MIXTO, DOS TRANCHAS DE PAN DE MOLDE UNTADAS CON MANTEQUILLA, TRANCHA DE QUESO Y DE JAMÓN DE JORK (CALIENTE).

SE SUELE PRESENTAR ENTERO O CORTADO EN DOS TRIÁNGULOS, EN PLATO ADECUADO Y CON CUCHILLO Y TENEDOR DE POSTRE O DE LUNCH.

VARIEDAD DE SÁNDWICHES

➢ *VEGETAL* DOS TRANCHAS DE PAN CON MANTEQUILLA (DORAR), LECHUGA, RODAJAS DE TOMATE, ESPÁRRAGOS, CEBOLLA Y MAHONESA. OTROS INGREDIENTES SON BERROS, ESCAROLA, ZANAHORIA, PEPINO, ENDIVIAS.

INGREDIENTES MENOS USUALES SON HUEVO DURO, ATÚN, BACÓN ETC.

VARIEDAD DE SÁNDWICHES

- SÁNDWICHE AMERICANO, DOS REBANADAS DE PAN TOSTADAS, BACÓN LIMPIO DE CORTEZA Y TERNILLAS, TOSTADO, Y UN HUEVO A LA PLANCHA.

UN TANTO PECULIAR SU PRESENTACIÓN.

VARIEDAD DE SÁNDWICHES

- SÁNDWICHE CLUB

TRES TRANCHAS DE PAN TOSTADAS, FILETE DE POLLO PLANCHA O COCIDO, HUEVO DURO, BACÓN FRITO O A LA PLANCHA, LECHUGA, RODAJA DE TOMATE, Y TERMINAR CON SALSA MAHONESA.

VARIEDAD DE SÁNDWICHES

➢ **SÁNDWICHE DE BACÓN Y QUESO.**

DOS REBANADAS DE PAN TOSTADAS, TRANCHA DE QUESO SUAVE, FILETES DE BACÓN LIMPIOS A LA PLANCHA.

➢ **SÁNDWICHE DE BONITO Y HUEVO.**

DOS TRANCHAS DE PAN DORADAS, LECHUGA CORTADA EN JULIANA, RODAJAS DE HUEVO DURO, BONITO EN ACEITE ESCURRIDO, Y MAHONESA.

HUEVOS Y TORTILLAS.

➢ LOS HUEVOS FRITOS NORMALMENTE SE PREPARAN USANDO MOLDES QUE PREVIAMENTE SE HABRAN UNTADO CON MANTEQUILLA, ASI COMO IMPREGNAR LA PLANCHA PARA QUE EL HUEVO NO SE PEGUE.

➢ LAS TORTILLAS SIN MOLDE DIRECTAMENTE SOBRE LA PLANCHA UNTADA CON MANTEQUILLA Y DESPUES PONER EL HUEVO BATIDO AYUDANDONOS CON LA ESPATULA Y LA PALETA PARA CONSEGUIR LA FORMA ADECUADA.

TOSTADAS

➢ TOSTADA:

• REBANADA DE PAN DE MOLDE O INGLES DE UN GROSOR DE 1´5 Cms. TOSTADA POR LAS DOS CARAS Y ACOMPAÑADA DE PORCIÓN O RIZOS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA, PARA UNTAR AL GUSTO DEL CLIENTE SOBRE PLATO CON CUCHILLO Y TENEDOR DE POSTRE O SIMILAR.

TORTITAS

➢ TORTITAS:

• MASA CONFECCIONADA A LA PLANCHA, ACOMPAÑADA DE NATA, MIEL Y/O SIROPE AL GUSTO SE SUELE TOMAR EN EL DESAYUNO O MERIENDA.

• SERVIDA SOBRE PLATO CON CUBIERTOS DE POSTRE O SIMILAR.

INGREDIENTES DE LAS TORTITAS

➢ UNA DE LAS MUCHAS RECETAS

Harina floja	500 gr.
Leche	½ litro.
Huevos unidades.	4
Azúcar Glasé	140 gr.
Mantequilla fundida	50 gr.
Levadura Royal cucharadita.	1
¿Bicarbonato?	1 "
Pizca de sal	
¿Chorrito de miel?	
¿Pizca De vainilla?	

ELABORACIÓN DE TORTITAS

➢ ELABORACIÓN DE la masa:

EN UN RECIPIENTE METÁLICO, MEZCLAR CON LA AYUDA DE UNA VARILLA: LOS HUEVOS, EL AZÚCAR, LA MANTEQUILLA FUNDIDA PERO NO CALIENTE, LA MIEL, LA VAINILLA, UN POCO DE LECHE, DESPUÉS INCORPORAR EL RESTO DE LA LECHE. TERMINAR CON LA HARINA INCORPORÁNDOLA EN FORMA DE LLUVIA Y MEZCLAR CON LA VARILLA SIN FORMAR GRUMOS. PASAR POR UN CHINO Y GUARDAR EN JARRA DE CRISTAL EN CÁMARA FRIGORÍFICA DEJÁNDOLA REPOSAR, PUDIÉNDOSE CONSERVAR UNAS 24 HORAS.

ELABORACIÓN EN LA PLANCHA

- ECHAR EN LA PLANCHA TEMPLADA UNA CANTIDAD DE MASA QUE SE IRA EXTENDIENDO, HACIENDO UN DISCO SEGÚN TAMAÑO DEL PLATO DONDE LA SERVIREMOS, CUANDO LA MASA HAGA UNAS CUANTAS BURBUITAS (ES DECIR A LOS 2 O 3 MINUTOS) DAR LA VUELTA CON LA AYUDA DE LA PALETA Y UNA VEZ TERMINADA Y CON EL COLOR DORADO OSCURO HACIA ARRIBA EMPLATAR EN PLATO SEGÚN ESTABLECIMIENTO, Y ACOMPAÑAR SEGÚN GUSTO CON NATA, SIROPES ETC.

SIROPES CASEROS PARA TORTITAS (NO)

➢ DE CHOCOLATE:

1 KIL. DE AZÚCAR Y 1 1/2 LITRO DE AGUA,

200 GRS. DE CACAO EN POLVO Y 1 PASTILLA DE COBERTURA DE CHOCOLATE.

PICAR EL CHOCOLATE Y MEZCLAR CON EL AZÚCAR Y CACAO, HERVIR EL AGUA CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES MEZCLADOS.

DEJAR REDUCIR 20 MINUTOS, REMOVIENDO CON LA ESPÁTULA.

➢ DE FRESA:

1 LITRO DE AGUA

100 GRS. DE MERMELADA DE FRESAS O NATURALES.

½ KILO DE AZÚCAR BLANQUILLA EN GRANO.

COCER 25 MINUTOS TODOS LOS INGREDIENTES, REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO Y UNA VEZ ENFRIADO UN POCO PASAR POR UN CHINO O SIMILAR Y GUARDAR CUANDO ESTE FRÍO.

SIROPES CASEROS PARA TORTITAS (NO)

➢DE CARAMELO:

1 Kg. De azúcar y 1 litro de agua.

PREPARAR UN CARAMELO CON 150 Grs. DE AZÚCAR.

AL CONSEGUIR UN PUNTO DE HEBRA FUERTE AÑADIR EL RESTO DE LA AZÚCAR Y AGUA, REDUCIR HASTA CONSEGUIR UN PUNTO DE HEBRA NO MUY FUERTE, REMOVER CONSTANTEMENTE, PONER UNAS GOTAS DE LIMÓN PARA EVITAR CRISTALIZAR Y OPTATIVO UNA PIZCA DE CANELA.

SI ES PARA COCTELERÍA PROCEDER DE IGUAL MANERA PERO SIN CARAMELIZAR Y SIN CANELA.

TOSTAS Y MONTADITOS

➢TOSTAS, MONTADITOS, BROCHETAS ETC.

•ELABORACIONES A BASE DE PAN DE MOLDE Y SURTIDO DE PANES CON GRAN VARIEDAD DE INGREDIENTES QUE SE SUELEN UTILIZAR A MODO RACIÓN/APERITIVO.

BOCADILLOS, MINIS, PULGUITAS, BAGUETTE.

- LA VARIEDAD EXISTENTE ES TAN GRANDE COMO LA IMAGINACIÓN DE CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE LOS ELABOREN.

PUEDEN SER FRÍOS Y CALIENTES, SENCILLOS Y COMPLEJOS, ASÍ COMO LA POSIBILIDAD DE UTILIZAR LA GRAN VARIACIÓN DE PANES EXISTENTES.

PLATOS COMBINADOS Y HAMBURGUESAS

- PLATO COMBINADO SUELE SER PLATO ÚNICO OFRECIDO EN ALGUNOS MENÚS DE CAFETERIAS SE CARACTERIZA POR SERVIRSE A LOS COMENSALES EN UN ÚNICO PLATO.
- HAMBURGUESA ES UN ALIMENTO PROCESADO EN FORMA DE SÁNDWICH O BOCADILLO DE CARNE PICADA, SUELE ESTAR ACOMPAÑADA DE AROS DE CEBOLLA, HOJAS DE LECHUGA, ALGUNA RODAJA DE TOMATE, HUEVO, QUESO ETC. SE SUELE ALIÑAR CON ALGÚN CONDIMENTO COMO PUEDE SER: KÉTCHUP, MOSTAZA, MAYONESA, ETC

MODULO: OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA

TEMA 5

EL CHOCOLATE

Contenidos

- Historia del cacao.
- El cacaotero: mazorcas y habas.
- Tipos de cacao.
- Procesado y productos del cacao:
  - La torta del cacao.
  - La manteca del cacao.
  - El chocolate.
- Conservación y formatos.
- Elaboración y servicio.
- Estilos: española, francesa, suiza

Historia del cacao.

- Los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao. Llamaban "cacahuat" al cacao y "xocolatl".
- Por aquel entonces el "xocolatl" era apreciado como reconstituyente que daba fuerza y despertaba el apetito sexual. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles. De hecho Hernán Cortés pagaba a sus soldados con cacao.

Historia del cacao.

-El verdadero valor de este " Oro moreno " será realmente revelado sólo por Hernán Cortés que después de haberlo saboreado al lado del emperador Azteca Montezuma , cacao con pimientos picantes, maiz y otras especias, lo trae a la corte de España en 1580 con los accesorios necesarios para la fabricación del brebaje.

-El rey Felipe V vendió el monopolio a una sociedad internacional en el siglo XVI y se extiende por Europa.

-En el siglo XIX los suizos generalizan el consumo del chocolate en tableta mezclado con leche.

El chocolate en Aragón

- El Monasterio de Piedra fue el primer lugar donde aparece documentada la elaboración del chocolate, al ponerle canela, vainilla y azúcar para quitar su amargor.

- La historia nos cuenta que un monje que acompañó a Hernán Cortés a México, Fray Jerónimo de Aguilar, envió el primer cacao, junto con la receta del chocolate al abad del Monasterio de Piedra.

El chocolate en Aragón

- Fueron los monjes los primeros en probar este manjar. Con ello se explica la gran tradición chocolatera de la orden Cisterciense. En algunos Monasterios existe una pequeña estancia, sobre los claustros, la llamada chocolatería, dónde cocinaban y degustaban el chocolate

Países productores de cacao

- El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sudamérica y Asia. Estos países representan el 90% de la producción mundial.

El árbol del cacao

- Variedades: Criollo, Forastero y Trinitario.
- Origen: América Central y del Sur.
- Cultivo: Todo el mundo intertropical.
- Clima: Tropical, cálido y húmedo.
- Altura: 4-8 m.
- Hoja perenne y floración permanente.
- Florece y fructifica dos veces al año.

Ubicación del cultivo

- El Cacao evoluciona favorablemente en el cinturón tropical donde el clima es húmedo y caluroso.

El cacaotero

El cacaotero

- El árbol del cacao necesita una temperatura de 24-26 °C. y una humedad relativa alta.
- Es sensible al sol y al viento por lo que se cultiva a la sombra de otros árboles llamados "madres del cacao" como el banano, el algodonero, árbol del caucho o cocoteros.
- Longevidad: 30-40 años.

Cosecha 2 veces por año.
Reemplazo productivo a los 25 años.

Las mazorcas del cacao

- Frutos de cacaotero.
- N° unidades: 10-15 por cacaotero.
- Longitud: ± 20 cm.
- Forma: oval (según variedad).
- Color: según variedad y madurez.
- Cosecha: 2 veces al año.

Las habas del cacao ¿?

Semillas contenidas en las mazorcas.

- N° unidades: 30-40/mazorca (n° par).
- Longitud: ± 2 cm (según variedad).
- Forma: almendrada (según variedad).
- Cubiertas de pulpa blanca (mucílago).
- Las "almendras" del cacao son la materia prima para la obtención del chocolate.

Habas tostadas

Tipos de cacao

Con ciertas similitudes a las variedades botánicas del café, existen varios tipos de cacao:

- Criollo, dulce.
- Forastero, amargo.
- Trinitario, el híbrido biológico.

Criollo: "príncipe" de los cacaos

- Procedencia: Venezuela.
- Cultivo: América Central y Caribe.
- Producción mundial: 5%.
- Calidad: superior, muy fino.
- Aroma: potente e intenso.
- Amargor: bajo.
- Destino: chocolates alta gama.

Forastero: cacao ordinario

- Procedencia: Alta Amazonia y África.
- Cultivo: África y Brasil.
- Producción mundial: 80% .
- Calidad: media, basto.
- Aroma: baja intensidad.
- Amargor: fuerte .
- Destino: chocolates corrientes para mezclas.

Trinitario: el híbrido.

- Híbrido de los dos anteriores.
- Cultivo: Trinidad, Tobago Venezuela.
- Producción mundial: 15%.
- Gran calidad y alta resistencia.
- Mas resistente que el criollo.
- Más aromático que el forastero.
- Alto contenido en mantec

Recolección

- Los cacaoteros se cosechan durante todo el año aunque existen meses preferentes dependiendo del Continente.
- La cosecha de las mazorcas se hace con machete y picas para las más altas.

Extracción de las habas

- Las mazorcas se abren a machete, se extraen las habas y se les quita la pasta blanca que las recubre (mucílago).

Fermentación de las habas

- Las habas se dejan fermentar en grandes cubetas tapadas, a 50ºC durante una semana, dotando al cacao de su color marrón, aroma y sabor y liberándola de restos de mucílago.

Habas frescas

Cubas de fermentación

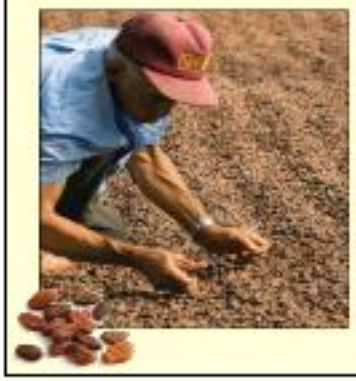
Inicio fermentativo

Secado de las habas

- Las almendras se secan al sol o por medios mecánicos hasta conseguir una humedad inferior al 8% que detiene el proceso fermentativo. Las habas secas son enviadas a sus destinos.

Secado natural de las habas

Secado y cribado de las habas



Tostado de las habas

- El tostado facilita la molienda y es fundamental porque potencia el color y los aromas del cacao.

Grados de tueste

Tostado de las habas

- El tueste se realiza a 120ºC aunque estos parámetros pueden modificarse en función de las variedades de cacao que intervendrán en la mezcla.

Tostado del cacao

Tueste negro

Tueste azul

Descascarillado

- Tras el tueste, la cáscara que recubre las semillas se desprende fácilmente con un cepillado o bien con máquinas descacarilladoras.
- Las cáscaras se destinan a compostaje o alimentación animal.

Descascarillado

Triturado y fundición

- Las habas escogidas son ahora finamente molidas, liberando su grasa, hasta obtener una pasta homogénea.

Molturación de las habas

Mezclas tostadas

Triturado y fundición (licor de cacao)

- Las habas en proceso de molido se calientan a 80ºC hasta que se funden formando una pasta fluida también llamada licor de cacao, y la manteca de cacao queda en suspension.
- Triturado y fundición son dos operaciones simultáneas.

Prensado y refinado

- En este punto del proceso, se procede al prensado para separar la manteca de cacao de la pasta de cacao o torta.

Manteca del cacao

La manteca del cacao

La manteca podrá ser mezclada con cacao en polvo o añadida a un licor de cacao para obtener chocolates añadiendo azúcar, leche , vainilla, etc.

Productos de farmacia, cosmética y belleza

Cacao y chocolate.

- El cacao en polvo se utiliza en estado puro para repostería, decoración, etc. Su color es caoba y su sabor muy amargo.
- El chocolate se obtiene de la mezcla de cacao en polvo con una porción variable de *manteca de cacao*, azúcar y féculas o harinas, que posteriormente se puede disolver en leche o agua.

Elaboración del chocolate fase 1

1.-Cosecha

2.- Fermentación

3.- Secado de las habas

4.- Tostado

5.- Habas tostadas

6.-Triturado de las habas

Esquema de elaboración.2

7. Fundido de la pasta

8. Refinado del licor de cacao

9. Prensado y escurrido

Pasta

Manteca

Polvo

Compactado

MEZCLAS:
Polvo de cacao
Manteca
Leche
Azúcar
Canela
Vainilla
Otros.

Propiedades del chocolate

- Contiene una serie de componentes con propiedades estimulantes que actúa en el cerebro proporcionando un estado de euforia y bienestar emocional. Algunas personas sienten la necesidad de comer chocolate en momentos en los que se sienten tristes o afligidos.

Propiedades del chocolate

- Rico en polifenoles, (antioxidante que provoca en el organismo efectos similares al ejercicio).
- Tiene teobromina, sustancia estimulante parecida a la cafeína.

Propiedades del chocolate

- Ayuda a evitar ataques cardiacos y derrames.
- Ayuda a disminuir la depresión, mejorando el estado de ánimo de las mujeres durante el periodo pre-menstrual.
- Alimento muy energético, con cantidad de carbohidratos, grasas, proteínas y vitaminas.

Conservación del chocolate

- Evitar luz y humedad.
- Ausencia de olores.
- Rango de temperatura: 12-18°C.
- Envases cerrados herméticamente.

Presentación del chocolate

- En sobres individuales preparado para su disolución en agua o leche muy caliente.
- En termos dispensadores.
- En chocolateras.
- En paquetes comerciales.

Elaboración

- Poner en una jarrita de tamaño proporcional a la cantidad a preparar una cuchara sopera colmada por cada taza a preparar.
- Añadir leche o agua.
- Remover.
- Espesar con el vaporizador y servir.

Servicio

- Muy caliente.
- Jarrita muy limpia, sin chorretones.
- Servido en taza de desayuno, con plato y cucharilla del mismo tipo.
- Azúcar y servilletas.
- Churros y bizcochos.

Estilos de chocolate

Generalmente se preparan todos sobre una base de leche caliente.

- A la española: muy espeso, sabor amargo y color oscuro, con churros.
- A la francesa: muy clarito, sabor suave y color claro.
- A la vienesa o suizo: refinado con nata líquida o terminado con nata montada.

Otras combinaciones

- Chocolate a la menta.
- Chocolate a la naranja.
- Chocolate a la canela.

Recetario de batidos

Batido de chocolate

- Helado chocolate.
- Leche/nata.
- Sirope chocolate/menta.

- Vaso combinación o de batido.
- Espolvorear fideos chocolate.
- También polvo cacao.
- Pajero.

Batido de vainilla

- Helado vainilla.
- Leche/nata.
- Sirope caramelo.

- Vaso combinación.
- Espolvorear canela.
- Pajero.

Batido de helado de fresa

- Helado fresa.
- Leche/nata.
- Sirope fresa.

- Vaso combinación o de batido.
- Fresa al borde.
- Pajero.

Batido de naranja

- Zumo 2 naranjas.
- Zumo 1/2 limón.
- Agua.
- Nata.
- Miel/azúcar.

- Vaso combinación o de batido.
- Naranja al borde.
- Pajero.

Batido de naranja y fresas

- Zumo 2 naranjas.
- 4 Fresas.
- 1/4 Yogur.
- Menta fresca picada.
- Azúcar.
- Hielo.

- Vaso combinación o de batido.
- Fresita al borde.
- Pajero.

Batido de kiwi y naranja

- 1 Kiwi.
- Zumo 1/2 naranja.
- 1/2 Yogur vainilla.
- Azúcar.
- Hielo.

- Vaso combinación o de batido.
- Luna kiwi al borde.
- Pajero.

Zumo de manzana

- 2 Manzanas.
- Zumo 1/2 limón (op).

- Vaso combinación o de batido.
- Luna manzana al borde.
- Pajero.

Batido de manzana+frambuesas

- 1/2 Manzana.
- 30 gr. Frambuesas.
- 1/2 Yogur.
- Miel.
- Hielo.

- Vaso combinación o de batido.
- frambuesa al borde.
- Pajero.

Batido de melocotón

- 1 Melocotón amarillo.
- 1/2 Yogur.
- 2 Hojas menta.
- Miel.
- 4 Hielos.

- Vaso combinación o de batido.
- Menta al borde.
- Pajero.

Batido de yogur

- 1 Yogur.
- 1/2 Plátano.
- Zumo 1/2 manzana.
- Zumo 1/4 naranja.

- Vaso combinación o de batido.
- Acompañar con galletitas.
- Pajero.

Batido de piña

- Piña (tb almíbar).
- Zumo 1 naranja.
- 1/2 Yogur.
- Jarabe piña.
- Hielo.

- Vaso combinación o de batido.
- Cuña/rodaja piña baby.
- Pajero.

Batido de plátano

- 1 Plátano.
- Leche/nata/yogur.
- Sirope s caramelo+vainilla.
- 2 Hielos.

- Vaso combinación o de batido.
- Luna plátano al borde.
- Pajero.

Batido de plátano y fresas

- 1/2 Plátano.
- 4 Fresas.
- Leche/nata.
- Jarabe fresa y/o plátano.

- Vaso combinación o de batido.
- Fresita al borde.
- Pajero.

Bailarín Junior

- 1/2 Plátano.
- 2 Fresas.
- 1/4 Yogurt.
- 2 G. Jarabe azúcar.
- 1 G. granadina.
- Hielo.

- Long-drink/similar + tónica/gaseosa.
- Pajero.

Batido de plátano y naranja

- 1/2 Plátano.
- 1 Naranja.
- Leche/nata.
- Ralladura piel naranja.
- Miel.

- Vaso combinación o de batido.
- Espolvorear canela/vainilla.
- Decoración frutal libre.
- Pajero.

B. plátano, melocotón y fresas

- 1/4 Plátano.
- 1/4 Melocotón.
- 2 Fresas.
- 150 ml. Leche.
- 1/4 Yogur.

- Vaso combinación o de batido.
- Luna plátano al borde.
- Pajero.

Batido de plátano con chocolate

- 1 Plátano.
- Leche.
- Sirope chocolate.
- 4 Hielos.

- V. combinación, de batido, on the rocks.
- Rueda de plátano al borde.
- Pajero.

Canarias

- 1/2 Plátano.
- 1/4 Zumo naranja.
- 1/4 Zumo limón+granadina.
- Azúcar.

- Copa fantasía/globet grande.
- Decoración frutal + pajero.

Batido de fresa y sandía

- Sandía.
- Fresas.
- Yogurt.
- Miel.
- Hielo

- Vaso combinación o de batido.
- Fresita al borde.
- Pajero.

Batido de cerezas

- 150 grs. Cerezas.
- 1/2 Yogur.
- Miel.
- 4 Hielos.

- Vaso combinación o de batido.
- Cereza al borde.
- Pajero.

Batido de guindas

- 125 grs. Guindas (tb. Almíbar).
- 80 ml. Yogur.
- Azúcar.

- Copa de batido.
- Guindas ensartadas en brocheta madera.
- Pajero.

Batido de arándanos

- 90 gr. Arándanos.
- 70 ml. Zumo arándanos rojos.
- 70 ml. Yogur.
- Miel (op).

- Vaso combinación o de batido.
- Arándano al borde.
- Pajero.

Batido de frutas del bosque

- 25 grs. Arándanos.
- 15 grs. Grosellas negras.
- 2 Moras.
- 1/4 Yogur.
- 100 ml. Leche.
- Azúcar.

- Copa de batido.
- Mora al borde.
- Pajero.

Batido de macedonia

- 1/2 Plátano + 1/2 Kiwi + 1/2 Melocotòn almíbar.
- Frambuesas y grosellas.
- Leche/nata.
- Hielo.

- Vaso combinación o de batido.
- Decoración frutal libre.
- Pajero.

Batido de aguacate

- 1/2 Aguacate
- 1/4 l. Leche.
- Azúcar.
- 4 Hielos.

- Vaso combinación o de batido + H.
- Decoración libre.
- Pajero.

Granizado de café

- 1/2 l. Café.
- 1/2 l. Agua/hielo*
- 1/4 kg. Azúcar.

- Vaso combinación o similar.
- Pajero.

- *en batidora americana.

Granizado de limón

- 1/2 l. Zumo limón.
- 1/2 l. Agua/hielo*
- 1/4 kg. Azúcar.

- Vaso combinación.
- Pajero
- Tb. con lima.
- *en batidora americana.

Zumo de tomate

- Zumo tomate.
- G. Zumo limón.
- G. Tabasco + Perrin´s.
- Sal + pimienta.

- Highball/media combinación + H. (op.).
- Decorar limón y ramita apio.
- Gotas jerez seco (op.).
- Sal de apio (op.).

Más batidos, zumos y refrescos en:
http://batidos-frutas.blogspot.com/