

TIPOS DE SERVICIO EN RESTAURANTES Y HOTELES.

- AMERICANO.
- FRANCÉS.
- INGLÉS.
- RUSO O DE GUERIDÓN.
- BUFFET.

Servicio de mesa en hotelería:

Una vez que se han entregado las cartas (primero a las señoras), y se ha tomado nota del menú elegido (comanda), entra en escena el servicio a la mesa.

A la hora de servir la mesa existen varias fórmulas.

En concreto cinco, cada una de las cuales puede presentar variantes de acuerdo con las modalidades que se fijen o con las condiciones que impongan el local, los medios o las personas.

Servicio a la FRANCESA:

Esta forma de servir se emplea en pequeños establecimientos familiares y es muy utilizado en los países anglosajones, también es de gran empleo en casas particulares, utilizando los servicios de la servidumbre. Tiene el inconveniente de ser lento por cuanto cada comensal ha de servirse de la misma fuente, y no todos tienen destreza suficiente para hacerlo con rapidez. En cambio, tiene la ventaja de la confianza que representa el que cada uno pueda servirse lo que desea, evitando restos en los platos y eliminando explicaciones sobre la cantidad que ha de servirse.



Servicio emplatado o AMERICANO.

El servicio emplatado o al plato, es el que viene ya racionado en cada plato desde la cocina. El camarero lo recoge, transporta y coloca delante del comensal, por su derecha procurando que el anagrama del plato, quede enfrente del cliente. Es un servicio sencillo y rápido, utilizado en lugares de escaso personal y sin grandes pretensiones.

Se pueden llevar tres platos en la mano izquierda y uno en la derecha.



Servicio de fuente a plato o a la INGLESA.

Requiere más profesionalidad y permite servir con mayor rapidez que el denominado a la francesa. Se utiliza habitualmente en comedores de tipo medio, en los de tipo lujoso para repasar, en el servicio de guarniciones y en banquetes numerosos. El manejo de la pinza de cuchara y tenedor ha de ser diestro y es necesario atender las indicaciones de cada comensal sobre la cantidad a servirle. Debe avisarse al comensal que se le va a servir, que las porciones de alimentos no deben arrastrarse sobre la fuente, debiendo levantarse lo suficiente y depositarlas en el plato en el sitio preciso (el manjar principal en el centro en la parte más cercana al comensal, la guarnición a los lados y las salsas a la izquierda o detrás).



Servicio con mesa auxiliar o a la RUSA.

Este tipo de servicio, también denominado a la rusa es el que requiere mayores conocimientos profesionales. Se utiliza en comedores de lujo y en aquellos en los que se desea prestar un servicio esmerado; también puede emplearse en mesas de gran número de comensales, instalando los gueridones necesarios.

Impone una relativa lentitud que caracteriza el buen servicio; pero los buenos profesionales coordinan sus esfuerzos para lograr la mayor fluidez posible.

El servicio con gueridón requiere camarero ayudante cuyas funciones deben estar perfectamente coordinadas.

