

Alimentos & Bebidas

Características de los prestadores del servicio



Andino Sebastian
Chipantasi Dayana
Chisag Elizabeth
Galvez Naomy
Murillo Ericka

Restaurante:

Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.



Administrador de Restaurante

El administrador de restaurante se ocupa, principalmente, de administrar el servicio de un restaurante o de un área de alimentos y bebidas, incluyendo la planificación y la administración de personal, compra, almacenaje y venta de productos y servicios, control contable financiero; apoyar a la dirección y asegurar la satisfacción del cliente.

Actitudes:

Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.

Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.

Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

Controlador. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.



Chef de partida

El chef de cocina se ocupa, principalmente, de crear, coordinar y realizar recetas y platos; de supervisar el equipo de trabajo de la cocina; de asegurar la calidad de los productos y servicios y la rentabilidad para el establecimiento.



Actitudes:

- Detallista
- Confiable
- Atento
- Equilibrado emocionalmente**
- Controlador

La filipina: Tipo de camisa o 'guayabera', doble de algodón para que pueda ser invertida fácilmente y ocultar las manchas que se acumulan, aparte de para aislar los cuerpos del calor y las salpicaduras accidentales de líquidos calientes. Los botones anudados de paño fueron ideados porque el paño soporta los lavados fuertes.

Pantalones negros: Aunque la mayoría de chefs los usa, también hay otros que los prefieren con los clásicos cuadros blancos y negros o 'pata de gallo' ya que camuflan mejor las manchas.

Cuellos o picos: Los pañuelos de algodón fueron creados para ponerse alrededor del cuello y que de esta forma se empapara el sudor mientras se trabajaba. Hoy en día, con el nuevo diseño de las cocinas, este pañuelo solo se usa como decoración.

Limpión o caballo: Trapo que se lleva doblado en la cintura. Suelen ser dos, uno se utiliza para limpiar las superficies y otro para limpiar los derrames ocasionados por los alimentos.

Mandil: Elaborado con materiales resistentes puede ser largo o corto, de dos o cuatro caras y debe llevarse siempre impoluto. Ningún otro cocinero exceptuando los chefs de partidas o 'sous chef' puede llevar este mandil. Los cocineros pueden llevar un mandil de peto de otro color.

Gorro: El gorro tradicional del chef, o 'toque blanche' (torre blanca, alta y hueca, que representa una corona) ya se usaba en el siglo XVI. Pero no fue hasta que en 1800

Calzado: Para evitar accidentes, debe ser antideslizante y cómodo.

Capitán de meseros

El capitán de meseros se ocupa, principalmente, de planificar y supervisar el servicio; elaborar el menú; liderar y capacitar el equipo; recibir, acomodar y ayudar al cliente; solicitar el pedido; finalizar y servir platos y bebidas especiales; cuidar de la calidad del servicio y asegurar la satisfacción del cliente.



Actitudes

- **Detallista.** Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- **Confiable.** Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- **Atento.** Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- **Equilibrado emocionalmente.** No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- **Controlador.** Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

Conocimientos:

- Normas de etiqueta
- Higiene personal adecuados para la ocupación.
- Historia , principios de combinación y preparación de platos y salsas tradicionales y montaje final
- Principios Básicos de enología, servicio de vinos y bebidas
- Técnicas de servicios especiales(Flambeo trinchado), de preparación de bebidas y coctelería y ventas.

Ayudante de mesero

Se encarga de esterilizar platos, cubiertos y vasos; limpiar y arreglar salon y espacio para comida antes y después de la atención. Ayuda al mesero en la atención al cliente, en las existencias (stock) y en el restablecimiento de alimentos, bebidas, platos, cubiertos, vasos y utensilios del salon.



Características de ayudante del mesero

Su uniforme está conformado por camisa o blusa blanca lisa, pantalón o falda negra sin chaleco y con la opción del moño al cuello.

→ Buena presentación personal

-Mantener limpio el uniforme, sin arrugas

-Velar por los accesorios que influyen en la buena apariencia y el servicio, como esfero, sacacorchos, encendedor, libretín de notas o comandas y servilleta de servicio.

-Evitar el pelo largo y sobre todo suelto.

-Maquillaje ligero y discreto.

-Perfumes, colonias, desodorante con aroma suave.

→ Actitudes

-Detallista: Ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.

-Confiable: Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.

-Atento: Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

-Equilibrado emocionalmente: No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamental.

Barman

El barman se ocupa principalmente de atender los pedidos del cliente o mesero en barra del bar, hotel, restaurante y piscina, y de preparar y servir los cocteles, jugos, bebidas con hielo picado finamente, cafés, refrigerios, bocaditos y canapés.

- ★★★ Buena presencia
- ★★★ Amable
- ★★★ Buen anfitrión
- ★★★ Impartir seguridad
- ★★★ Administrador
- ★★★ Controlar
- ★★★ limpio
- ★★★ Saber deleitar a sus clientes
- ★★★ Cortesía
- ★★★ Actitud:
 - detallista
 - confiable
 - atento
 - equilibrado



Bibliografía:

REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Acuerdo Ministerial 53 Registro Oficial Edición Especial 575 de.

(2018). https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

QUALITUR - AREAS DE ACCION. (2021). Qualiturecuador.com.

<https://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas.html>

Mejia, S. (s.f). Uniformes para areas de alimentos y bebidas . En S. Mejia, *Uniformes para areas de alimentos y bebidas* (págs. 1-36). Estado de Mexico : ri.uaemex.

<http://ri.uaemex.mx/oca/view/20.500.11799/34617/1/secme-19006.pdf>

Cornejo, S. (2007). Ayudante de mesero. En S. Cornejo, *Ayudante de mesero* (págs. 1-13). Ecuador.

<https://www.hotelecuador.com.ec/downloads/AYUDANTE%20DE%20MESERO.pdf>

Bar y Mixología. (2019). Bar Y Mixología.

<https://bar-mixologia.tumblr.com/post/109790257262/caracter%C3%ADsticas-de-un-bartender-debe-ser-un>