

PROGRAMA DE TECNICAS DE SERVICIO PARA GRUPOS.

- 1- Servicio de desayunos: Continental
Americano
Buffet
- 2- Montaje de mesa para cada uno de los servicios
- 3- Técnicas de servicio para cada uno.
- 4- Servicio de Buffet para almuerzo y cena

DESAYUNO CONTINENTAL.

MONTAJE

- 1- Plato y taza para café con el aza a las tres, en el centro del puesto.
- 2- Plato para pan en el lado izquierdo de la taza de café
- 3- Platito para la mantequilla en la parte superior del plato para el pan
- 4- Cucharita para café, lado derecho, junto la taza de café
- 5- Paleta par la mantequilla sobre el plato para el pan
- 6- Vaso de jugo, lado derecho sobre la cucharita de café.
- 7- Azucarera, cenicero, florero, en el centro de la mesa.

SERVICIO.

- 1- Todas las bebidas frías o calientes, se servirán por el lado derecho del cliente
- 2- El pan y la mantequilla se servirá por el lado izquierdo.
- 3- El servicio se retirará por el lado izquierdo.

DESAYUNO AMERICANO.

MONTAJE

- 1- cuchillo en el lado derecho del puesto del cliente
- 2- tenedor en el lado izquierdo del cliente
- 3- taza para café en el lado derecho del cuchillo con el aza a las tres
- 4- plato para el pan en el lado izquierdo del tenedor
- 5- platito para la mantequilla, junto al plato para el pan
- 6- cucharita para café, sobre el plato de la taza de café
- 7- paleta para la mantequilla, sobre el plato para el pan.
- 8- Plato fuerte en el centro del puesto entre el tenedor y el cuchillo
- 9- Azucarera, salero, pimentero, cenicero, florero en el centro de la mesa

SERVICIO.

- 1- Todas las bebidas frías y calientes se servirán por el lado derecho del cliente
- 2- El plato fuerte se servirá por el lado derecho del cliente.
- 3- El pan y la mantequilla por el lado izquierdo del cliente.
- 4- Todo el servicio se recogerá por el lado izquierdo del cliente.

DESAYUNO BUFFET

MONTAJE.

- 1- Todos los componentes del desayuno como: embutidos
quesos
frutas
yogurt
cereales
pan etc...

- se colocarán en una mesa para exhibirlos,
- cada ingrediente debe ser colocado sobre bandejas,
- cada bandeja tendrá su juego de servicio,
- se colocará al inicio de la mesa de Buffet, toda la vajilla necesaria para el servicio
- los cubiertos se colocarán por grupos cerca de cada grupo de vajilla
- se colocarán cafeteras para el servicio de las bebidas calientes
- junto deben colocarse las tazas para el servicio.

SERVICIO.

- Se necesita personal que ayude al cliente a servirse sobre todo los manjares calientes
- Se necesita meseros que se encarguen de servir más bebidas calientes si lo pidiera el cliente.

BUFFET PARA ALMUERZO O CENA

MONTAJE.

- 1- Se necesita tableros para su montaje
- 2- Estos deben estar cubiertos con manteles y faldones
- 3- Se cuidará que estos estén muy estables.
- 4- Sobre estos se colocarán todos los manjares a ofrecer a los clientes
- 5- Deben colocarse en orden gastronómico
- 6- Deben formar un conjunto estético de formas y colores
- 7- El montaje debe ser muy atractivo y llamativo a la vista del cliente
- 8- Al inicio se colocará toda la vajilla y la cubertería necesaria para el servicio.
- 9- Los manjares se colocarán de la siguiente manera y orden:

- 10- La mesa del cliente debe estar bien vestida y poner: salero, pimentero, cenicero, florero.

SERVICIO.

- 1- Para este servicio es necesario contar con un menú preestablecido, según el número de personas a servir.
- 2- Se necesita personal para el servicio detrás del buffet que asista al cliente.
- 3- Se necesita meseros que se encarguen del servicio de bebidas frías y calientes.

PROGRAMA DE COCOTELERÍA BÁSICA.

A- RECONOCIMIENTO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

B- Clasificación Bebidas alcohólicas:

APERITIVOS:	Amargos	Campari
	Al Agua	Pernod
	Vermouths	Blanco seco- Blanco dulce- Rojo
	Vinos generosos	Jerez seco- Jerez Dulce
	Otros	Dubennet- Raphael- Oporto
AGUARDIENTES:	Del vino y sus residuos	Cognac- Brandy- Pisco
	De sustancias dulces	Ron- calvados
	De almidones, cereales, plantas	Whisky- Gin-Vodka- Tequila.
CORDIALES.	Amaretto	
	Curacao Blanco/ Triple seco	
	Curacao Azul	
	Frangélico	
	Crema de menta	
	Crema de Cacao	
	Crema de café	
	Espíritu del Ecuador	
	Licor de coco	
CERVEZAS:	Fermentación alta	
	Fermentación Baja	
VINOS:	Blancos -. Tintos- Rosados- Champagnes.	

- 1- Reconocimiento del equipo técnico de bar : usos y aplicaciones
- 2- Concepto de Coctel
- 3- Parte de un coctel
- 4- Normas para elaborar un coctel
- 5- Coctelería clásica internacional, ecuatoriana, series.

C- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

NATURALES.	Agua- Agua mineral- leche- zumos
POCESADAS:	Yogur- kummis- infusiones aromáticas – Jugos
FABRICADAS:	Agua tónica- Gingerale- Soda- Gaseosas.

D- EQUIPO TÉCNICO

Coctelera: utensilio que sirve para batir, ingredientes densos que componen una mezcla.

Vaso mezclador: utensilio que sirve para mezclar ingredientes ligeros de una mezcla

Copas medidoras: utensilio que sirve para poner las medidas exactas de una mezcla, las hay de 1 onz, 1 ½ 0 onz, 2 onz, ¾ onz, ½ onz.

Gusanillo: utensilio que se usa para cernir.

Cucharilla de Bar: utensilio para mezclar.

E- COCTEL

Se denomina así a cualquier mezcla EQUILIBRADA entre dos o más ingredientes que se deba batir, mezclas o servir directamente en el cristal que la receta designe, estos cocteles pueden ser alcohólicos o no.

PARTES DE UN COCTEL

BASE: es el ingrediente que predomina en la mezcla, por su cantidad, sabor o grado de alcohol.

MODIFICADORES: Es el o los ingredientes que aflojan el grado de alcohol de la mezcla o simplemente cambian el sabor, el color, la densidad, como: hielo, agua. Crema de leche, jugo de limón, jarabes etc..

Ejm: *CUBA LIBRE* *Ron*Base

Hielo y Coca cola..... modificadores

NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE UN COCTEL

- 1- Leer detenidamente la receta, (memorizarla)
- 2- Verificar la existencia de todos los ingredientes necesarios.
- 3- Buscar reemplazo al faltante.
- 4- Preparar el quipo técnico y de apoyo para la preparación
- 5- Iniciar la preparación: coloque primero el hielo, luego el resto de los ingredientes y terminar con la bebida base.
- 6- Batir o mezclar el coctel de acuerdo a los ingredientes, en coctelera o en vaso mezclador o directo al cristal
- 7- Servir el coctel a una copa
- 8- Decorar el coctel de acuerdo a la receta

9- Servir el coctel con servilleta y posavasos. (R S P o S P)

COCTELERÍA CLÁSICA, ECUATORIANA , DE SERIE Y NO ALCOHÓLICAS

Ingredientes y preparación.

COCTELERÍA CLÁSICA

1-DRY MARTINI

Hielo

1 ¼ Gin

¼ Vermouth Seco

Preparación: Vaso mezclador

Servicio: Copa para martín

Decoración: una aceituna.

2-SWEET MARTINI

Hielo

1 ½ Gin

½ Vermouth rojo

Preparación: Vaso mezclador

Servicio: Copa para martín

Decoración: una cereza.

3-ALEXANDER

Hielo

¾ Brandy

¾ Crema de Cacao

¾ Crema de leche

Preparación: Coctelera

Servicio: Copa para coctel

Decoración: polvo de canela

4- SALTAMONTES (grass hooper)

COCTELERÍA ECUATORIANA

1- ECUATON

Hielo

1 ½ Tripico Seco

½ Triple Seco

4 Jugo de tomate

½ jugo de limón

½ Granadina

Dash de jarabe de azúcar

Preparación: Coctelera

Servicio: Copa para agua

Decoración: rodaja de tomate y cereza.

2- BRISAS DEL RIO GUAYAS

Hielo

1 Ron blanco

½ Pernod

½ Banano

½ Jarabe de azúcar

Preparación: Licuadora

Servicio: Copa vino tinto

Decoración: Brocheta de banano y cereza.

3- SALINAS DE NOCHE

Hielo

¾ Crema de Menta
¾ Crema de cacao blanca
¼ Brandy
¾ Crema de leche

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Hoja de menta o una
Cereza roja

5-PINK LADY

Hielo

1¼ Gin
¾ Crema de leche
½ Granadina

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Una cereza roja

5- PINK LADY ESCARCHADA

Hielo

¾ Gin
½ Triple Seco
¼ Jugo de limón
½ Granadina

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Copa escarchada y una
Cereza roja

6- MANHATAN

Hielo

1 ½ Whisky Bourbon
½ Vermouth Rojo
1 Dash de angostura

Hielo

1 Gin
1 ½ Jugo de piña
¼ Granadina

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Piña y cereza

4- MITAD DEL MUNDO

Hielo

1 Vodka
½ Vermouth rojo
½ Anisset
2 Jugo de Durazno

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Brocheta de uvas
y cerezas

5- GALAPAGOS TROPICAL

Hielo

1 Jugo de piña
1 Jugo de naranja
½ Vodka
¼ Granadina
1 Jugo de Toronja
½ Jugo de limón

Preparación: Coctelera
Servicio: Vaso largo
Decoración: triángulo de piña y
cerezas de colores

6- CHIMBORAZO

Hielo

1 Puntas
1 Crema de menta
1 Leche condensada

Preparación: Vaso mezclador
Servicio: Copa coctel
Decoración: una cereza roja

8-DAIQUIRI

Hielo
1 ½ Ron Blanco
½ Jarabe de Azúcar
½ Jugo de limón

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Copa escarchada
Con azúcar

7- DAIQUIRI DE FRUTAS

Hielo
¾ Ron blanco
¾ cualquier Cordial
½ Jarabe de azúcar
½ Jugo de limón.

Preparación: Coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: Copa escarchada
Con azúcar

8- PADRINO

Hielo
1 Whisky
½ Amaretto

Preparación: Directo al vaso
Servicio: Vaso on the rocks
Decoración: Removedor.

9- BLACK RUSSIAN

Hielo
1 Vodka
1 Licor de café

Preparación: Licuadora
Servicio: copa coctel
Decoración: Hielo frappé y leche
Condensada.

7- CIELO DE QUITO

Hielo
1 Ron blanco
1 Curacao azul
2 Sprite

Preparación: Vaso largo directo
Servicio: Vaso largo
Decoración: Vaso escarchado y
Cereza roja

8- ECUADOR REFRESCANTE

Hielo
1 ½ zhumir
Sprite al gusto

Preparación: dircto al vaso largo
Servicio: Vaso largo
Decoración: una rodaja de limón

SERIES COCTELERAS

1- SERIE COLLINS

Hielo
1/3 jugo de limón
¼ ½ de jarabe de azúcar
3 refresco de limón
3 Bebida base

Preparación: directo al vaso

Preparación: Directo al vaso
Servicio: Vaso on the rocks
Decoración: Removedor.

10- WHITE RUSSIAN

Hielo
¾ Vodka
¾ Crema de cacao
¾ Crema de leche

Preparación: Coctelera
Servicio: copa coctel
Decoración: polvo de canela

11- MARGARITA

Hielo
1 ½ Tequila
¾ Triple Seco
¼ Jugo de limón

Preparación: Coctelra
Servicio: copa Champan clásica
Decoración: escarchado con limón y sal

12- TEQUILA SUNRISE

Hielo
1 ¼ Tequila
½ Granadina
2 Jugo de naranja
Preparación: Directo vaso largo
Servicio: Vaso largo
Decoración: Rodaja de naranja

13- PIÑA COLADA

Hielo
3 Ron blanco
4 Jugo de Piña
½ Licor de coco
1-2 Bolas de helado de coco
½ jarabe de azúcar

Servicio: vaso largo
Decoración: rodaja de limón
cereza

2- SERIE FLIP

Hielo
½ jarabe de azúcar
1 cucharilla de yema de huevo
1 ¾ bebida base

Preparación: coctelera
Servicio: copa champan clásica
Decoración: canela en polvo

3- SERIE SOUR

Hielo
¼ jugo de limón
½ ¼ jarabe de azúcar
3era parte de clara de huevo
1 ¾ 1¼ bebida base

Preparación: Coctelera
Servicio: copa coctel
Decoración: rodaja de limón

4- SERIE FIZZ

Hielo
1/3 jugo de limón
¼ 1 dash de jarabe de azúcar
3era parte de clara de huevo
2 Bebida base
Refresco de limón al gusto

Preparación: Coctelera
Servicio: vaso largo
Decoración: refresco de limón

SERIE ZOOM

Hielo

Preparación: Coctelera o licuadora
Servicio: Copa para agua o piña o coco
Decoración: Frutas variadas

$\frac{3}{4}$ crema de leche
 $\frac{1}{2}$ o u chorrillo de jarabe de azúcar
1 $\frac{3}{4}$ Bebida base

Preparación: coctelera
Servicio: Copa coctel
Decoración: De acuerdo al coctel

14- BLOODY MARY

Hielo
2 Jugo de Tomate riñón
3 Vodka
 $\frac{1}{2}$ Jugo de limón
 $\frac{1}{2}$ salsa inglesa
 $\frac{1}{2}$ salsa tabasco
sal, pimienta al gusto

Preparación: Directo vaso largo
Servicio: Vaso largo
Decoración: Rama de apio

COTELERIA NO ALCOHÓLICA

1- SAN FRANCISCO

Hielo
2 $\frac{1}{2}$ de jugo de piña
2 $\frac{1}{2}$ de jugo de naranja
 $\frac{1}{2}$ jugo de limón
 $\frac{1}{2}$ granadina

Preparación: Directo en vaso largo
Servicio: Vaso largo
Decoración: Rodaja de naranja.

2- NADA COLADA

Hielo
1 Crema de coco
2 jugo de piña

Preparación: Licuadora
Servicio: copa coctel
Decoración: piña y cerezas

3- CHOCOCOCO

Hielo
 $\frac{1}{2}$ de licor de coco
 $\frac{1}{2}$ crema de leche
1 cda jarabe de chocolate
2 bolas de helado de vainilla

Preparación: Coctelera o
licuadora
Servicio: Copa para agua
Decoración: ralladura de
chocolate

4- ACAPULCO DORADO

Hielo
2 crema do coco
2 jugo de piña
1 jugo de melón
2 crema de leche