



Procesos de servicios en bar-cafetería

Consulte nuestra página web: www.sintesis.com
En ella encontrará el catálogo completo y comentado



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los

derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.



Procesos de servicios en bar-cafetería

Roser Vives Serra • Gonzalo Herrero Arroyo

© Roser Vives Serra
Gonzalo Herrero Arroyo

© EDITORIAL SÍNTESIS, S. A.
Vallehermoso, 34. 28015 Madrid
Teléfono 91 593 20 98
<http://www.sintesis.com>

ISBN: 978-84-995892-1-3
Depósito Legal: M-30.157-2012

Impreso en España - Printed in Spain

Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o por cualquier otro, sin la autorización previa por escrito de Editorial Síntesis, S. A.

Índice

PRÓLOGO	13
---------------	----

PARTE I:
TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y DE SERVICIOS

1. ESTABLECIMIENTOS DE BAR Y CAFETERÍA.....	17
1.1. Definición de bar y cafetería	17
1.2. Clasificación de los establecimientos de bar y cafetería.....	17
1.3. Ubicación y características de los establecimientos de bares y cafeterías	19
1.4. Tipos de establecimientos	19
2. ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE BAR Y CAFETERÍA	
2.1. Deontología profesional del personal	23
2.1.1. Reglas higiénicas	23
2.1.2. Aptitudes del personal de servicio	25
2.2. Organigramas	26
2.3. Funciones del personal.....	27

PARTE II:
PUESTA A PUNTO Y MONTAJE DE SERVICIOS

3. EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES	33
3.1. Cafetera y molinillo dosificador	33
3.1.1. Cafetera.....	33
3.1.2. Molinillo dosificador.....	35
3.2. Generadores de calor	37
3.2.1. Termo de leche	37
3.2.2. Freidora.....	37
3.2.3. Tostadora.....	38
3.2.4. Sandwichera.....	39
3.2.5. Salamandra	39
3.2.6. Plancha	40
3.2.7. Horno microondas	40
3.2.8. Asadores de pollos y giratorios	41
3.2.9. Estufas de exterior	42
3.3. Generadores de frío.....	42
3.3.1. Máquina de hielo	42
3.3.2. Cámaras frigoríficas.....	43
3.3.3. Botelleros frigoríficos.....	44
3.3.4. Vitrinas refrigeradas	44
3.3.5. Congeladores.....	45
3.4. Maquinaria auxiliar.....	45
3.4.1. Batidora.....	45
3.4.2. Trituradora o batidora de vaso	46
3.4.3. Licuadora	47
3.4.4. Exprimidor.....	48
3.4.5. Trituradora de hielo	49
3.4.6. Cortadora de fiambre	50
3.4.7. Campanas.....	50
3.4.8. Lavavajillas	51
3.5. Mobiliario	51
3.6. Útiles y materiales	52
3.6.1. Mantelería.....	53
3.6.2. Cubertería	53
3.6.3. Cristalería.....	54
3.6.4. Vajilla.....	55
3.6.5. Complementos	56
3.6.6. Menaje.....	57
4. OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y CONTROL.....	59
4.1. La <i>mise-en-place</i> o puesta a punto	59
4.1.1. Planificación y distribución de funciones.....	59

4.1.2. Ejecución de las operaciones de montaje	60
4.1.3. Control y supervisión. Valoración de resultados.....	63
4.1.4. Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas	64
4.2. Tipología de montajes especiales	65
4.2.1. Documentación relacionada: órdenes de trabajo y reservas ...	65
4.2.2. Montaje para servicios: desayunos, aperitivos, <i>coffee-break</i> y otros montajes especiales.....	66
 5. MECÁNICA DE SERVICIO	 69
5.1. Mecánica de servicio.....	69
5.2. La comanda	69
5.3. Tipos de servicio.....	70
5.3.1. Servicio de barra	70
5.3.2. Servicio en sala y terraza.....	71
5.3.3. Nuevas tendencias en el servicio	73
5.4. Facturación y cobro	74
5.5. Recogida y cierre de la jornada.....	74

PARTE III:
SERVICIOS

6. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS. PREPARACIÓN Y SERVICIO.....	79
6.1. Aguas.....	79
6.1.1. Clasificación de las aguas y tipos.....	79
6.1.2. Características organolépticas	80
6.1.3. Servicio del agua	81
6.1.4. Presentaciones comerciales (etiqueta y marcas).....	81
6.2. Refrescos (soft-drinks).....	85
6.2.1. Clasificación y tipos	85
6.2.2. Características organolépticas	86
6.2.3. Servicio	86
6.2.4. Presentaciones comerciales (etiqueta y marcas).....	87
6.3. Zumos naturales.....	89
6.3.1. Clasificación y tipos	89
6.3.2. Recetario de zumos y su servicio	90
6.3.3. Tendencias actuales.....	91
6.4. Helados, sorbetes, granizados y batidos	92
6.4.1. Clasificación, tipos y tendencias actuales	92
6.4.2. Servicio	94
6.5. Chocolate	95

6.5.1. Tipos y presentaciones comerciales (etiqueta y marcas).....	95
6.5.2. Servicio.....	96
7. EL CAFÉ.....	97
7.1. El cafeto.....	98
7.1.1. La planta.....	98
7.1.2. La plantación.....	99
7.1.3. De la cereza al café verde.....	99
7.2. El robusta y el arábica.....	101
7.2.1. Robusta.....	101
7.2.2. Arábica.....	102
7.2.3. Los más originales.....	103
7.3. Las mezclas.....	104
7.4. El tueste.....	104
7.5. Tipos de café y su servicio.....	105
7.6. El barista.....	108
7.6.1. Tipos de cafeteras.....	108
7.6.2. El método espresso.....	109
7.6.3. Factores ambientales.....	110
7.6.4. Factores de las máquinas.....	110
7.6.5. Factores de los ingredientes.....	111
7.6.6. Técnicas del barista.....	112
8. EL TÉ Y OTRAS INFUSIONES.....	115
8.1. La plantación de té.....	115
8.2. Fabricación del té.....	116
8.2.1. Fabricación del té negro.....	116
8.2.2. Fabricación del té verde.....	117
8.2.3. Fabricación de tés semifermentados.....	117
8.2.4. Fabricación del té soluble.....	118
8.3. Los diferentes grados del té.....	118
8.3.1. Grados del té negro.....	118
8.3.2. Grados del té verde.....	120
8.4. Los grandes productores de té.....	120
8.4.1. Los tés de Ceilán.....	120
8.4.2. Los tés de la India.....	120
8.4.3. Los tés de China.....	121
8.4.4. Otros países.....	122
8.5. Las mezclas de tés. Nuevas tendencias.....	122
8.6. Elaboración y servicio del té.....	123
8.7. Otras infusiones.....	125

9. LA FERMENTACIÓN Y LA DESTILACIÓN	127
9.1. La fermentación	127
9.2. La destilación.....	129
9.2.1. El principio de la destilación	129
9.2.2. Tipos de alambique	129
10. LOS APERITIVOS	135
10.1. Los amargos.....	135
10.1.1. Proceso de elaboración	135
10.1.2. Tipos y presentaciones comerciales	136
10.1.3. Servicio.....	137
10.2. Los vinos aromatizados y <i>vermouths</i>	137
10.2.1. Proceso de elaboración	137
10.2.2. Tipos y presentaciones comerciales	138
10.2.3. Servicio	139
10.3. Los anisados.....	139
10.3.1. Proceso de elaboración	139
10.3.2. Tipos y presentaciones comerciales	139
10.3.3. Servicio.....	140
10.4. Aperitivos de genciana.....	140
11. LA CERVEZA.....	141
11.1. Proceso de elaboración	141
11.2. Tipos de cerveza: ale, lager, trigo.....	143
11.3. Cerveza artesana	146
11.4. Presentaciones comerciales	150
11.5. Conservación y servicio.....	153
12. LOS AGUARDIENTES.....	155
12.1. Aguardientes a base de vino y su servicio.....	156
12.1.1. Cognac.....	156
12.1.2. Armagnac.....	159
12.1.3. Brandy de Jerez.....	162
12.1.4. Brandy del Penedés	163
12.1.5. Otros brandies	164
12.2. Aguardientes a base de residuos de uva y su servicio	165
12.2.1. Orujos.....	165
12.2.2. Marc.....	166
12.2.3. Grappa.....	167

12.3.	Aguardientes a base de cereales y patata. Su servicio.....	167
12.3.1.	Whisky.....	167
12.3.2.	Vodka.....	174
12.3.3.	Aquavit.....	176
12.3.4.	Ginebra.....	176
12.3.5.	Otros aguardientes a base de cereales.....	181
12.4.	Aguardientes a base de plantas azucaradas y su servicio.....	181
12.4.1.	Ron.....	181
12.4.2.	Tequila.....	184
12.4.3.	Mezcal.....	185
12.5.	Aguardientes a base de sidra. Su servicio.....	186
12.5.1.	Calvados.....	186
12.5.2.	Aguardientes españoles de sidra.....	187
12.5.3.	Apple jack.....	187
12.6.	Aguardientes a base de frutas y raíces.....	188
13.	LOS LICORES.....	189
13.1.	Definición.....	189
13.2.	Proceso de elaboración.....	190
13.3.	Tipos y presentaciones comerciales.....	191
13.4.	Servicio.....	193
14.	LA COCTELERÍA.....	195
14.1.	Origen y evolución de la coctelería.....	195
14.1.1.	Definición de cóctel.....	195
14.2.	La <i>mise-en-place</i>	196
14.2.1.	Estación central.....	196
14.2.2.	Material necesario para la confección de cócteles.....	196
14.3.	Normas para la preparación de cócteles.....	198
14.3.1.	El hielo.....	198
14.3.2.	La coctelera.....	198
14.3.3.	El vaso mezclador.....	200
14.3.4.	Elaboración directa en el vaso.....	201
14.3.5.	Los goteros o biteros.....	202
14.3.6.	Decoración y escarchado de copas.....	202
14.4.	Series de coctelería.....	202
14.5.	Recetario de coctelería según la IBA.....	206
14.6.	Nuevas tendencias.....	208
14.6.1.	Combinados especiales.....	208
14.6.2.	Coctelería acrobática.....	209

15. ELABORACIONES CULINARIAS EN BARES CAFETERÍAS.....	211
15.1. La carta de bar cafetería	211
15.2. Preparación, elaboración y servicio de bollería.....	212
15.3. Preparación, elaboración y servicio de sándwiches y bocadillos.....	212
15.4. Preparación, elaboración y servicio de tostadas y canapés.....	214
15.5. Preparación, elaboración y servicio de aperitivos y tapas.....	215
15.6. Preparación, elaboración y servicio de pizzas y platos combinados	216
15.7. Preparación, elaboración y servicio de menús.....	217
15.8. Conservación y regeneración. Control y valoración de resultados.....	217
 BIBLIOGRAFÍA	 219