

Asignatura: **Área Vocacional**
Profesor: Evelyn Maturana C.
Curso: Laboral 3 E
Objetivo: Reconocer implementos y técnicas de servicio
Contenido: Conocimiento de implementos de cocina
Habilidad: Aplicar conocimientos y técnicas
Guía de trabajo: N° 6 (desde el 04 al 08 de mayo)

Inicio...

Iniciamos este nuevo mes y continuamos desde casa, queriendo que sigas aprendiendo habilidades pre laborales, es por esta razón que podrás encontrar en esta guía de estudio algunas técnicas e implementos de cocina necesarios para colocar una mesa, técnicas necesarias al momento de trabajar en servicios como restaurantes, hotelería, etc.

Observa el siguiente vídeo para introducirnos en el tema

Copia el URL en youtube:

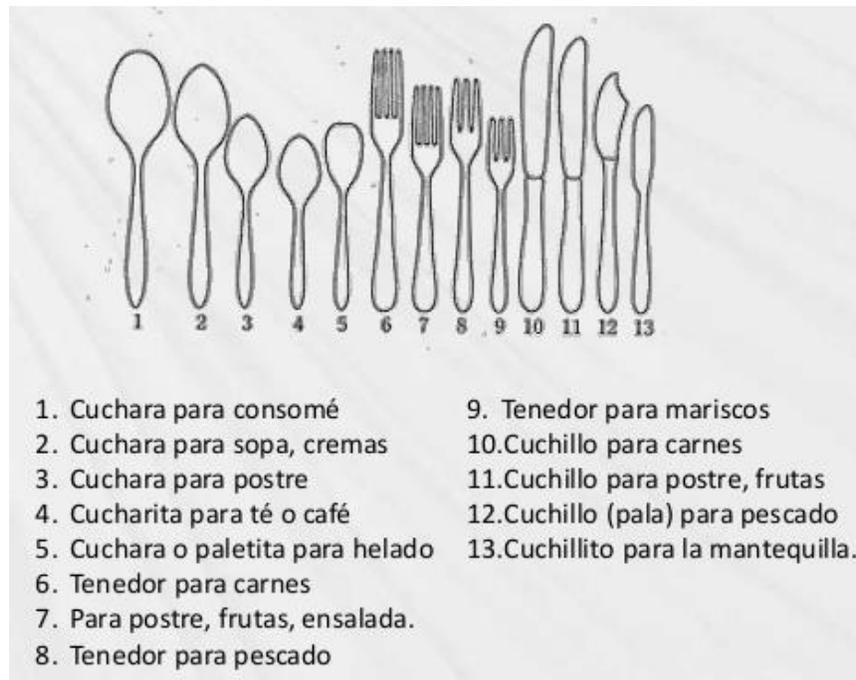
URL: <https://www.protocolo.org/social/anfitriones-e-invitados/poner-la-mesa-el-anfitrion-y-la-mesa-armonia-y-buen-gusto.html>



Desarrollo...

1) Iniciaremos reconociendo algunos utensilios.

Tipos de cubiertos.



Basándonos siempre en personas diestras (si es una persona zurda, simplemente, hay invertir la posición), **los cubiertos son fáciles de utilizar**. Los cubiertos deben ser de la misma cubertería para que guarden la misma proporción en tamaño, tengan el mismo diseño y sean del mismo material.

Procure utilizar los dedos y nunca toda la mano para tomar los cubiertos, encuentre dentro de las normas aquí establecidas la posición que le resulte más cómoda.

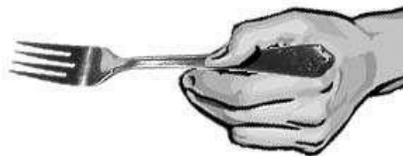
La cuchara se utiliza con la mano derecha siempre. Su uso está limitado a sopas, consomés y alimentos líquidos, así como purés, cremas y otros alimentos pastosos. Se toma con los dedos índices, anular.

Utilice los dedos índice y el pulgar.



El tenedor si se utiliza solo, se usa con la mano derecha, al igual que la cuchara con los dedos índice, pulgar y anular. Si se utiliza acompañado del cuchillo, se utiliza con la mano izquierda. El tenedor sirve para pinchar o recoger los alimentos, así como soporte de ayuda con el cuchillo para cortar alimentos. También sirve para trocear alimentos blandos como verduras, huevos, etc.

Utilice los dedos índice y el pulgar.



El cuchillo se utiliza siempre con la mano derecha y en compañía del tenedor. Se utiliza para cortar alimentos, y **nunca se lleva a la boca**. Se utiliza con los dedos índice y pulgar. El índice hace un poco de fuerza sobre el cuchillo para trocear los alimentos (por la parte opuesta al filo).

Se puede presionar con el dedo índice por la parte opuesta al filo.



En todos los casos, la comida siempre se lleva a la boca, y no la boca a la comida. Es decir, los alimentos nos los llevamos a la boca con los cubiertos, pero no bajamos la cabeza para tomar los alimentos (se puede hacer una leve inclinación nada más).

Descanse los cubiertos sobre el plato.

Una vez que hemos utilizado **un cubierto nunca vuelve a apoyarse en el mantel ni se deposita en otro sitio que no sea el plato.** Para hacer una pausa dejaremos los cubiertos apoyados sobre el plato cada uno en su correspondiente lado.



Deje los cubiertos sobre el plato al terminar.

Si hemos terminado el plato, dejaremos los cubiertos juntos en paralelo, sobre el plato, en la posición de las cuatro y cuarto o cuatro y veinte, más o menos -también se admite las seis treinta-; el tenedor con las puntas hacia arriba, el cuchillo con el filo hacia adentro (apuntando al interior del plato) y en el caso de la cuchara, con la concavidad hacia arriba.



En el caso de que un cubierto se caiga al suelo, lo mejor es solicitar otro pero no limpiarlo con la servilleta, el mantel o cualquier otro elemento. Los cubiertos propios nunca se utilizan para “acceder” o tomar alimentos de recipientes comunes (fuentes, ensaladeras, salseras, etc.). Cada uno de estos recipientes debe contar con sus propios cubiertos para el servicio común de los comensales. Tampoco se gesticula con los cubiertos en la mano.

Si queremos expresarnos en su totalidad con los cubiertos, estos son los mensajes que podemos transmitir con ellos en aquel lugar donde degustemos el plato.

2) Observa el siguiente video en YouTube para aprender como colocar los cubiertos en una mesa.

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iUfL7HJbYp0>



Tipos de Vajillas.

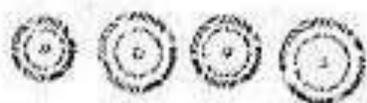


Tipos de Cristalería.



En primer lugar, tenemos que saber las bebidas que vamos a servir a lo largo de una comida. Luego hay que escoger la cristalería adecuada y por supuesto todas las copas pertenecientes al mismo estilo. Se debe prescindir de vasos planos y utilizar copas. Lo más común es presentar una mesa con tres copas por comensal, una para el agua, otra para el vino tinto y otra para el vino blanco. También se recomienda que las copas sigan este orden, aunque cualquier otra disposición es aceptada, siempre en la parte superior, frente al plato. Con respecto al tamaño de éstas, la copa de vino tinto debe ser más grande que la de vino blanco y distinta a la de agua.

Colocación de Copas.



Colocación
en línea recta.



Colocación
en diagonal.



Colocación
en elipse.

Otras copas para refrescos, cava o champán se añadirán cuando se requieran. En cualquier caso, se deben posicionar en línea recta y por encima de la zona que ocupen los platos, con cuatro o cinco dedos de distancia. También se tienen que evitar copas que sean opacas o translúcidas, que no sean de cristal, así como copas achatadas para un brindis, siendo el modelo 'flauta' el más recomendado.

3) Observa el siguiente video en YouTube para aprender a colocar la cristalería en una mesa

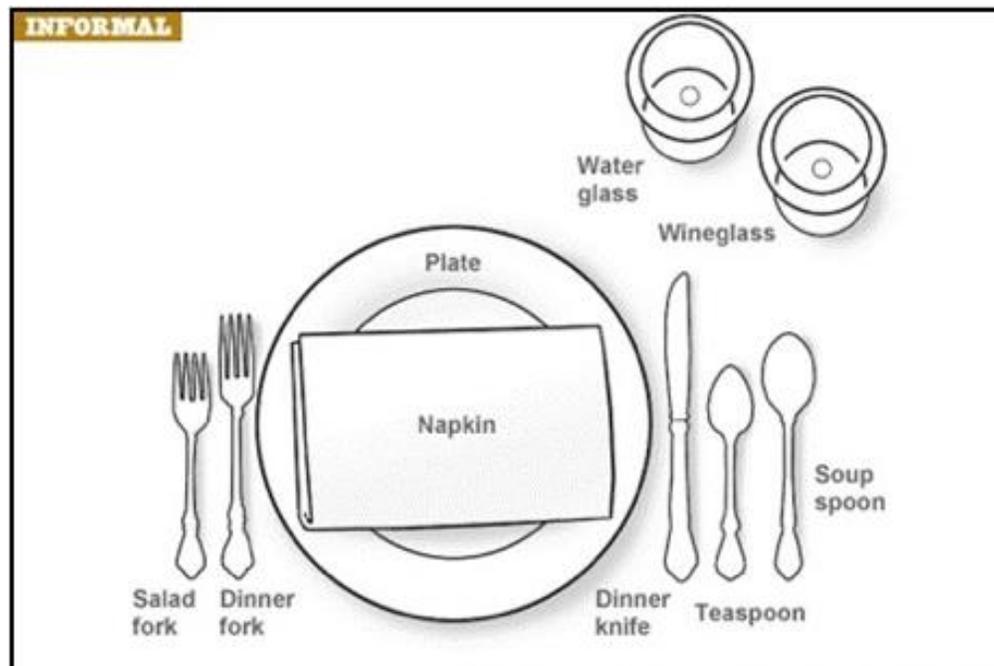
URL:<https://soyhostelero.com/como-colocar-la-cristaleria/>



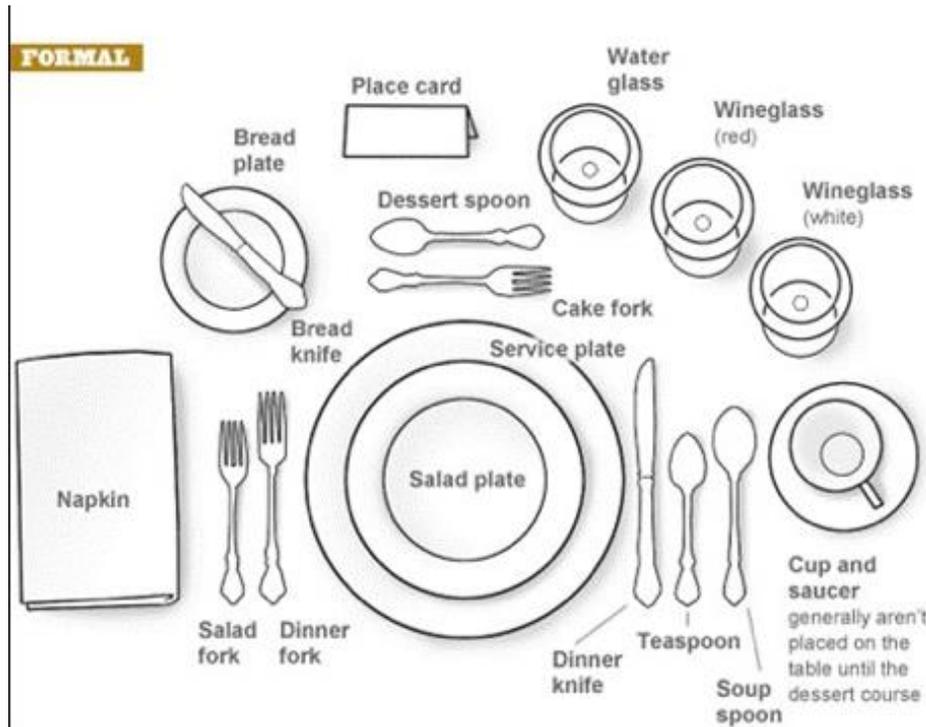
Cómo colocar una mesa?

Para colocar una mesa tenemos dos formas:

Informal



Formal



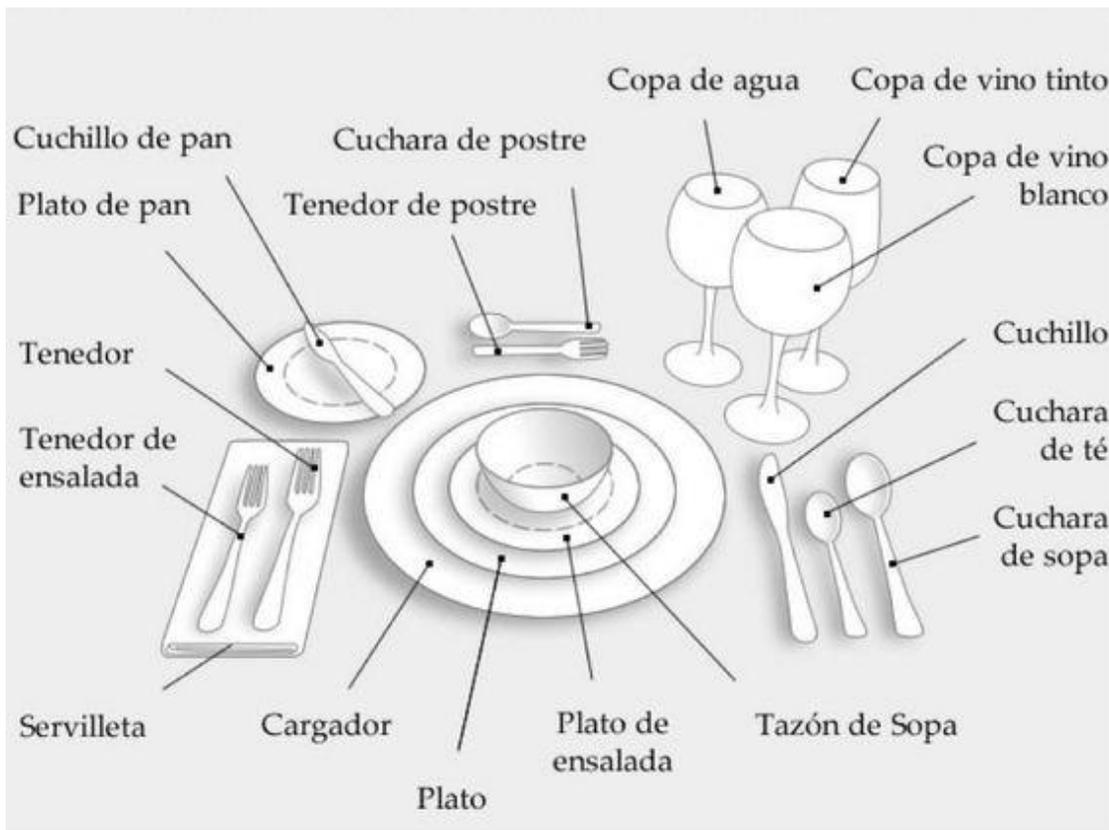
También para desayunar



Final...

Al momento de finalizar la lectura de esta guía debemos saber cómo colocar una mesa correctamente, ya sea informal o formal...

En resumen para disponer una mesa correctamente debe ser de la siguiente manera:



Por último recorta y pega en una hoja de block los cubiertos, vajilla y cristalería y disponlos correctamente.



Copa de agua



Copa de vino tinto



Copa de vino blanco

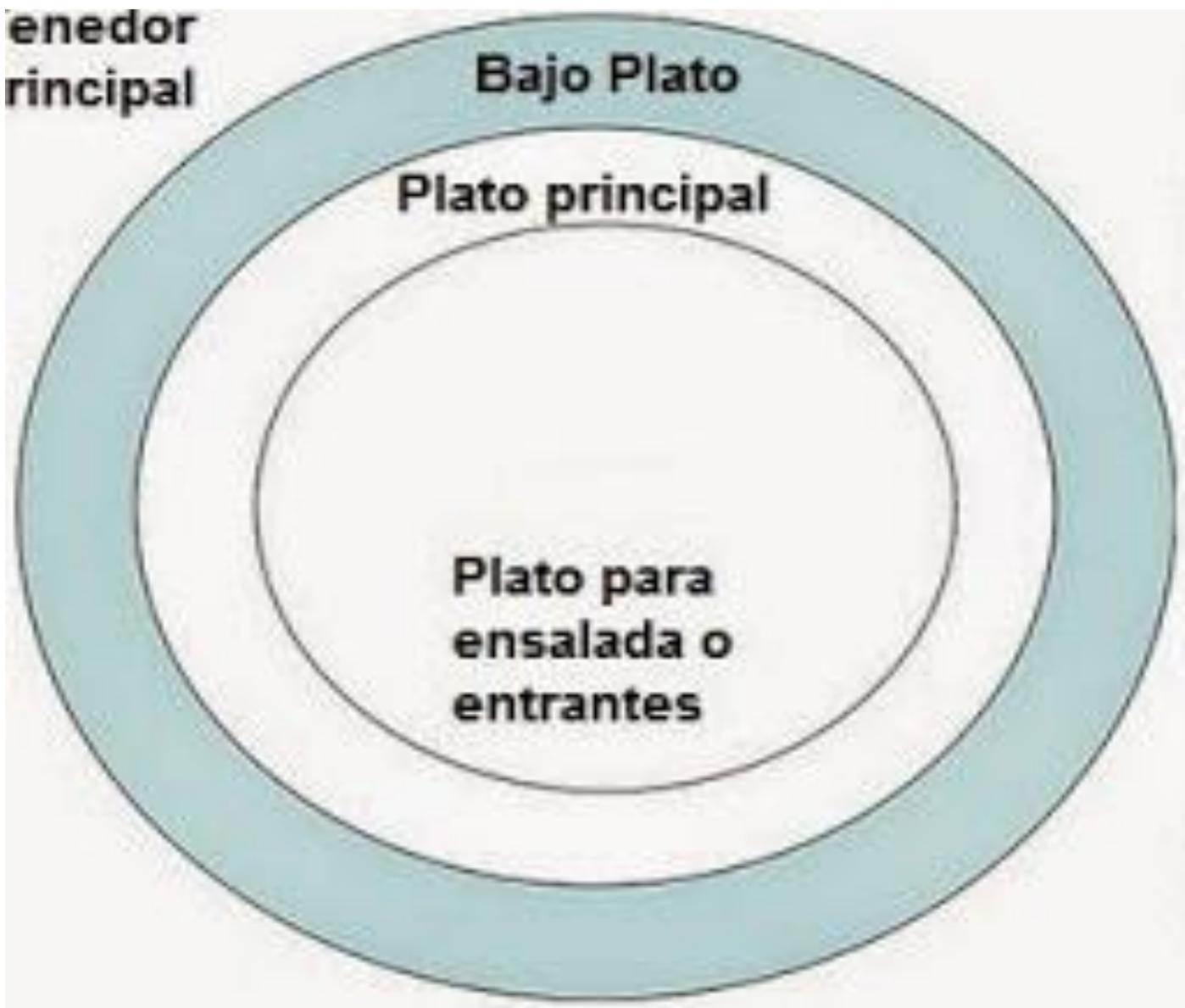


**enedor
rincipal**

Bajo Plato

Plato principal

**Plato para
ensalada o
entrantes**



Plato para
el pan



Cuchillo
para el pan

Servilleta

