Diferentes tipos de servicios que puede ofrecernos un restaurante

19/02/2016



Siempre se debe de disponer de un excelente criterio a la hora de preparar y desarrollar un tipo de servicio en un establecimiento, estos pueden variar según el acontecimiento que se vaya a celebrar, aunque en ocasiones se pone en práctica la combinación de varios tipos y de esa manera cubrir las necesidades del restaurante o el deseo del cliente.

Existen cuatro tipos de servicios que a continuación iré detallando:

Servicio a la francesa

Es un servicio que se encuentra casi reservado a casas particulares o instituciones como embajadas, por ejemplo.

Los alimentos se presentan por la izquierda del comensal, siendo el propio invitado el que se sirve su plato, siempre con los cubiertos que se presentan en la fuente para tal fin, debiendo de coger el tenedor con la mano izquierda y la cuchara con la derecha.

Bajo ningún concepto se deben de utilizar los cubiertos propios para servirse los alimentos.

Este servicio es bastante lento, siendo su coste alto debido a la necesidad de utilizar más personal de servicio.

Servicio a la inglesa

Posiblemente sea el servicio más utilizado en la actualidad en mesas grandes o banquetes. Es bastante rápido y los alimentos se presentan en una fuente al comensal por su lado izquierdo, siendo el camarero el que los sirve con los cubiertos adecuados para dicho fin.

Este servicio requiere de personal con bastante preparación por lo complejo de la colocación del plato preparado. El elemento principal de este deberá de estar situado en el centro derecha, la guarnición en la parte superior izquierda. Con las salsas y el resto de las guarniciones se debe de tener un cuidado especial a la hora de servir, debido a la gran posibilidad de que por cualquier descuido o distracción se termine manchando al comensal.

Servicio a la americana o emplatado

El más fácil de todos. Es el utilizado por los restaurantes a la carta, la elaboración sale emplatada de la cocina y el objetivo del camarero es el transporte de dichos platos de la forma más adecuada hasta la mesa del cliente.

Es importante recordar que tanto el **emplatado** (1*) como el **desbarase** (2*) del plato, se realiza con la mano derecha y por la izquierda del comensal.

Este servicio suele tener gran vistosidad, debido a que todos los platos salen preparados y presentados de la misma manera, como es obvio, ya que todos tienen el mismo contenido.

Servicio Gueridon

Estimo que es el servicio más vistoso de cuantos se utilizan. En la actualidad vuelve a aparecer en determinados restaurantes de cocina creativa o de autor.

Resulta complejo a la hora de ejecutar, puesto que se necesita tener el apoyo de bastante material especial; un ejemplo son los gueridones o mesas auxiliares, las cuales deberán de estar situadas cerca de la mesa del comensal para que este pueda observar el desarrollo de la técnica utilizada.

El ayudante de camarero es el encargado de llevar hasta el **gueridon** (3*) los utensilios y recipientes necesarios, siendo el camarero o jefe de rango el que se encargará del trinchado, despeinado, preparado o terminado del plato, el cual será finalmente servido y listo para ser degustado por los comensales.

Este servicio resulta bastante costoso, por el material, el personal y el mobiliario a utilizar, por lo que es muy poco usado. Lo podemos encontrar solamente en locales exclusivos tal y como decía al principio.

Al servicio gueridon también se le ha llamado erróneamente “servicio a la rusa”. Este era un servicio para grandes banquetes, donde las piezas grandes se sacaban y eran trinchadas en la sala a la vista de todos. Se le parece en algunos detalles pero con bastante menos categoría.

1*: **Emplatado**: Es la acción de preparar y presentar en un plato o fuente la comida que se llevará a la mesa, siguiendo una decoración.

2*: **Desbarase**: Acción de retirar por el camarero los servicios de la mesa.

3*: **Gueridon**: Se trata de una mesa de servicio móvil, con unas dimensiones bastante reducidas y ligeras en su peso. Tiene como misión la de ayudar al personal durante el servicio.