

Alimentos

1- caída del Imperio Romano las comidas fuera de casa - tabernas o posadas, pero alrededor del año 1200 ya existían casa de comidas en Londres, París y otros lugares en las que podían comprarse platos preparados. La Cafeterías son también un antepasado de nuestros restaurantes. Estas aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres.

2- primero que utilizó la palabra "Restaurante" se llamaba Boulanger. al que llamo Le Restaurant Divin

3- francés Brillat-Savarin, autor del famoso libro La fisiología del gusto (1825)

4-Etapa Pre-Turística; Etapa de Incorporación; Etapa Turística; Etapa de Tecnificación

Tipo y clasificación de R: Según la Carta; Gourmet; Especialidad; Vegetarianos;; Pescados y Mariscos; de Carnes;

segun servicio: tradicional, autoservicio, autoservicio asistido, servicio preparado, drive in, casino

categoría: tenedores y diamantes

ubicación: urbanos, carretera,

PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE LA COCINA : Dividir en áreas, Elegir puestos, Instalaciones y equipos, operaciones, ambiente, elementos y manejo, seguridad, situación causal

Zonas de la cocina: cuarto caliente: Es la mayor, su posición se puede hallar en el centro, entremetier y la de salsero que se encargan de transformar alimentos crudos.

cuarto frío: Su misión es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar, distribuir los alimentos en el momento oportuno, precocinar ciertos platos, terminar algunos platos cocinados, confeccionar totalmente platos y guarniciones así como salsas frías , pastelería, plunge, cuarto de verduras , economato, zona de cámaras:-

Antecámara: Suele estar a una temperatura entre 6°C y 12°C. Lácteos: 3°C y 6°C.

carnes: entre 0°C y 3°C.

Pescados: 0°C y 2°C.

Congelación: mínimo de - 18°C.

frutas y verduras: Entre 6°C y 8°C.

productos cocinados: Entre 3°C y 5°C.

equip.cocina: Generadores de calor, Instalaciones y aparatos frigoríficos, Maquinaria de lavado, Materiales neutros y de complemento, utensilios

org.cocina

Todas estas personas son chef, a sus ayudantes se les denomina Commi. A la brigada le corresponde el Chef y sus Commi. Cuando el Chef tiene un Commi o más se le denomina Chef de partie.

Chef

Ejecutivo

Sous Chef

Personal Personel

Turno Tournant

Pescados Poissonier

Salsero Saucier

Entremesero Entremetier

Cuarto frío Garmanger

Pastelero Pâtissier

Parrillero Rotissier

TIPOS DE CORTES

•••- Brunoise: cubos de 0.5 x 0.5

- Parmentier: cubos de 1 x 1

- Paisano: son tajadas cuadradas de 1 cm x 0.5 de espesor
- Vichy corte exclusivo de las verduras alargadastipo chaucha o moneda
- Juliana:tiras alargadas finas de 4 x 0.5cm aprox
- Emincé: tiras mas gruesas de 4 x 1cm aprox
- Concassé: tomate pelado sin pepas (blanqueado)
- Chifonade: corte muy fino aplicado a vegetales tipo paja
- Cascos -cuartos: son la cuarta parte de cualquier alimento
- Pluma : es el corte en juliana que se aplica a la cebolla
- Bastón: corte rectangular de 6 a 7 cm de largo por 1 ancho papas fritas
- Noisette: son pequeñas bolitas que se sacan de verduras y/o fruta que se sacan con una cuchara especial, llamada sacabocados o boleador
- Parisienne:son bolitas mas grandes que la avellana del tamaño de una uva y también se saca con el saca bocado
- Fósforo tiras finas y delgadas similares a un fósforo
- Paja tiras mas finas que el fósforo
- Chateau es torneear una verdura en forma de barril pequeño
- Chips son tajadas redondas muy finas que se utilizan principalmente como papas fritas

El plato o la bandeja deben tener un punto focal hacia el cual se dirija automáticamente la vista

características personal en contacto:

conocimiento del producto, de la empresa, actitud del personal, analizar, lenguaje y comunicacion, simpatia y empatia, seguridad en si mismo y autocontrol

- Recibirlos a su llegada al Restaurante y si son clientes habituales dirigirse a ellos por el nombre.
- Ubicarlos en la mejor mesa disponible, y asignarle un garzón para el servicio.-
- Anticiparse y ubicar personal mete a las damas.-
- Presentar las cartas abiertas y por la derecha, comenzando por las damas, según la edad aparente de mayor a menor, y lo mismo con los varones.-
- La carta siempre se abre por las entradas.-
- Las cartas antes de entregarlas se toman de la parte superior para que el cliente pueda tomarlas por la parte inferior.
- Se le da el tiempo prudente a los clientes para que puedan analizarlas, ofreciendo en principios aperitivos, vinos o bebidas.-

Una vez tomado el pedido estas se deben retirar y si es necesario se vuelven a presentar respetando el mismo protocolo.

capacidad (factorees)

- 1.- Largo y ancho del salón.
- 2.- Largo y ancho de las mesas.
- 3.- Espacio para las sillas.
- 4.- Espacio para pasillo.
- 5.- Espacios improductivos o muertos.

equipamiento del comedor

- a.- Mobiliario.
- b.- Mantelería.
- c.- Vajilla.
- d.- Cubiertos
- e.- Cristalería.
- f.- Menaje.
- g.- Platería o Plaqué.

c.- Moletton :

Llamado también cubremesa. Es una tela absorbente de franela o similar y tiene las dimensiones de la cubierta de la mesa y por sus costado un elástico que le permite fijarlo manteniéndolo firme. su finalidad es la siguiente, protegerla mesa, apagar ruidos, evitar el deslizamiento del mantel y absorber líquidos

e.- Cenefas:

Se usan para cubrir los costados de la mesas, principalmente para bufet