

Tipos de mobiliario y materiales que se utilizan en un restaurante

Mobiliario de comedor

Son los muebles destinados tanto al uso de clientes como del propio personal de servicio, todo el mobiliario del comedor se debe limpiar con esmero, aplicando productos especiales para la limpieza de maderas, además de que cada cierto tiempo se deben de aplicar ceras, barnices, abrillantadores para ayudar a la conservación del material.



- **Las mesas**

Elemento esencial para la prestación del servicio, pueden ser cuadradas, redondas o rectangulares, la elección depende de las características del negocio; sin embargo, contar con distintos tipos de mesa permite cambiar su distribución. Las mesas deben ser resistentes y ligeras para facilitar su movilidad.



- **Los tableros o mesas para banquetes**

Se utilizan para el **montaje de mesas grandes**, empleadas en la **prestación de servicios especiales**, como suelen ser los banquetes, son muy ligeros y con patas plegables.



Dentro de los tableros se incluyen los “**suplementos**” para unir mesas, que consisten en tableros sin patas, que se encajan entre dos mesas cuadradas para conseguir una mesa rectangular de distintas dimensiones.

- **Las sillas**

Son piezas fundamentales del mobiliario de comedor, ya que de ellas depende en gran medida la comodidad del comensal, se debe cuidar que su diseño sea ergonómico, que permita la permanencia del cliente durante ciertos períodos, más o menos largos, su forma debe de ser acorde a la decoración del lugar, hechas de materiales resistentes y de fácil limpieza y conservación.



Mobiliario destinado al servicio

- **Los aparadores**

Tienen como función principal la de auxiliar al personal durante el servicio, utilizándose además como pequeños almacenes.

Regularmente de madera, y en combinación con la decoración. Deben contar con una parte inferior con entrepaños donde se tiene un pequeño stock de vajilla, cristalería y lencería, así como un pequeño compartimento para depositar ropa sucia. En la parte superior se coloca la cubertería.



- **Mesas auxiliares o gueridones**

Su misión es facilitar el servicio a personal del comedor, son de madera ligera y fácil de transportar, son menores a las mesas de clientes, a veces dotadas de ruedas con freno



Maquinaria y aparatos de comedor

- **Calientaplatos**

Aparato electrónico cuyo objetivo es mantener calientes los platos durante el servicio, suelen ser metálicos y con forma cilíndrica, cuentan con un termostato y resistencias eléctricas.



- **Calientafuentes**

Consiste en unas bandejas o planchas metálicas que se introducen dentro de una especie de armario metálico donde se mantienen calientes para su uso durante el servicio.



- **Los carros**

Uno de los aparatos de comedor que más realiza el servicio, son muy vistosos en su aspecto externo (construidos normalmente de materiales nobles, madera, alpaca, etc.) Actualmente casi en desuso por su costo.



- **Carro de entremeses**

Como lo dice su nombre se utiliza para el servicio de entremeses de metálico o de madera, cuenta con ruedas para facilitar su transporte al comedor.

- **Carro caliente**

Se utiliza para transportar ciertos servicios que requieren mantener cierta temperatura, consta de un depósito de agua que se mantiene caliente mediante unos infernillos.



- **Carro de flamear**

Se utiliza para elaborar platillos a la vista del cliente y que requieren ser flameados.

Además se cuenta con el carro de quesos, carro de postres y el carro de bebidas, cada uno de ellos sirve para transportar al comedor los productos que su propio nombre indica.

Otros tipos de carros son el carro de servicio, para transportar material limpio durante el montaje y el carro de habitaciones se utiliza para el servicio de habitaciones en los hoteles.

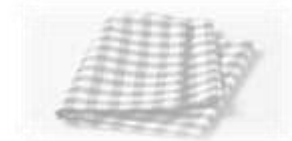
Material del restaurante

- **Lencería o mantelería**

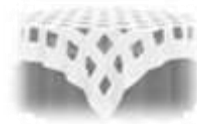
Muletones: hechos de algodón grueso, o plástico acolchado con espuma, blancos, protegen a las mesas de golpes y amortigua ruidos, absorbe líquidos.



Manteles: pieza que se utiliza para vestir la mesa, pieza que se usa y lava constantemente, por lo que se recomienda sean confeccionados en algodón, hilo o tergal



Cubremanteles: debe de ser confeccionado del mismo material que el mantel.



Servilletas: son generalmente del mismo material y color que el resto de la mantelería, debe de ser cuidado con esmero su limpieza y planchado y al doblarlas se deben de manipular lo menos posible o utilizando guantes.



Cubrebandejas: facilita el transporte de bandejas, evitando que su contenido se derrame y evita posibles deslizamientos.



Lito o brazal: paño que utiliza el camarero durante el servicio, su función es ayudar a sujetar fuentes y platos calientes, para hacer el servicio de vinos, repaso de copas, etc.

La mantelería debe de almacenarse planchada y doblada, se ordena en armarios, colocando las piezas con los lomos hacia afuera, para usarlas fácilmente y contarlas si fuera necesario.

En lo referente a su limpieza, muchos establecimientos deciden utilizar empresas especializadas, si se decide por la autolimpieza se deben utilizar detergentes y suavizantes que no desgasten la ropa, así como temperaturas de secado y planchado correctas para conservar a lencería en óptimo estado.

Cristalería

Conjunto de piezas de cristal utilizadas en la restauración, los cristales más utilizados son los finos y transparentes, con un contenido en plomo del 9%.

La limpieza debe hacerse con cuidado, usando agua caliente y detergentes especiales, secando con paños de hilo que no dejen pelusa.



Cubertería

Conjunto de cubiertos que se utilizan en restauración, los más utilizados son de acero inoxidable, plata y alpaca.



La limpieza de las piezas debe de hacerse cuidadosamente usando para ello detergente y agua caliente, después se secan y se colocan en aparadores. Antes del servicio se procede a su repaso.

La vajilla



Los materiales más utilizados son la loza y la porcelana. La limpieza se realiza utilizando detergente, lavao y agua caliente.

Utensilios

Todos los complementos se limpian de acuerdo con el material de fabricación

A continuación se proporciona un recuadro en donde se detalla el material necesario para el servicio:

Cristalería	
Copa de agua Copa de vino borgoña Copa de vino burdeos Copa de licor Copa de helado Copa de zumo Copa de champán tipo flauta Copa de coñac Copa de cerveza Copa de cóctel de mariscos	Copa Martini Catavinos Vasos de combinación Vasos de media combinación Vasos <i>on the rocks</i> Jarras de sangría Jarras de agua Terrinas de vaciar Bol, etc.

(Sánchez, 1995; Bachs, 1997).



Cubertería

<p> Cazo sopero Cazo para salsas Cuchara sopera Cuchara de consomé Cuchara de salsa fina Cuchara de helado Cuchara de postre Cucharilla de café con leche Cucharilla de moka Cucharón Cuchillo de mantequilla Cuchillo trincherero Cuchillo de entremés Cuchillo de ostras Cuchillo de postre </p>	<p> Cuchillo de carne o steak Cuchillo salmonero Cuchillo jamonero Pala de pescado Palas de pastelería Pala de huevos Pinza de caracoles Pinzas de pastelería Pinzas de hielo Pinza de espárragos Tenedor trincherero Tenedor de entremés Tenedor de postre Tenedor de caracoles Tenedor de pescado Tenedor de ostras Tenedor de angulas Tenedor de fondue Tenazas de mariscos </p>
--	---



Vajilla

<p> Plato base Plato sopero Plato taza de consomé Plato taza café con leche Plato de pan </p>	<p> Plato taza de café moka Plato de fondue Taza de consomé Taza de café Taza de desayuno </p>
---	--

Plato trinchero Plato de postre Plato e ostras Plato taza de desayuno Plato de caracoles Plato de espárragos	Taza de café moka Taza de té Cocoteras Hueveras Rabaneras
---	---



Otros utensilios

Aceiteras Vinagreras Saleros Mostaceros Pimenteros Molinillos de pimienta Legumbreras Soperas Fuentes Cubos Portacubos Cepo Jamonero	Números de mesa Floreros Ceniceros Azucareros Pinzas de azúcar Cafeteras Jarras de leche Campanas Recogemigas Sacacorchos Abrebotellas Cestas de mimbre servicio de vinos, etc.
---	---



El menaje y su repaso

Las salsas embotelladas, especias, etc., es lo que se considera menaje. Los componentes más utilizados son:

- **Saleros:** usualmente de cristal con tapa metálica, para su limpieza se debe retirar la sal, depositando en un plato. En seguida se lava el recipiente con

agua caliente y jabón, se enjuaga con agua limpia y se deja secar. Los orificios del tapón se deben limpiar con especial cuidado, ayudándose de un palillo o púa, la sal retirada se debe de poner un momento al horno para que se evapore por completo la humedad que contenga. Una vez que está seco se procede a llenar nuevamente el salero de sal ayudándose con un cucurucho de papel.



- **Pimenteros:** recipiente de cristal con un tapón metálico con orificios, con características y limpieza igual que los saleros. Otro tipo es pimentero en grano, llamado molinillo de pimienta



- **Aceiteras y vinagreras:** recipientes de cristal, tapados normalmente con un tapón metálico, donde se deposita aceite y vinagre, su limpieza es sencilla, primero se debe de trasladar el líquido a otro recipiente, después se limpia con agua caliente y jabón el interior del mismo, en algunas situaciones se utiliza vinagre, o agua y sal en grano para limpiarlos, agitándolos fuertemente, ya que se han secado, se rellenan con el mismo líquido, desechando el que se encuentre en mal estado.



- **Salsas embotelladas:** son de limpieza sencilla, teniendo cuidado de limpiar los bordes de la boca y los tapones de los frascos o botellas, realizando lo anterior con un paño húmedo y los tapones con agua caliente y jabón.

- ✓ -Salsas tipo mostazas
- ✓ -Ketchup
- ✓ -Tabasco
- ✓ -Perrin's



- **Pétit-menaje:** conjunto de florero, cenicero, salero, pimentero y número de mesa, que se coloca en la mesa.

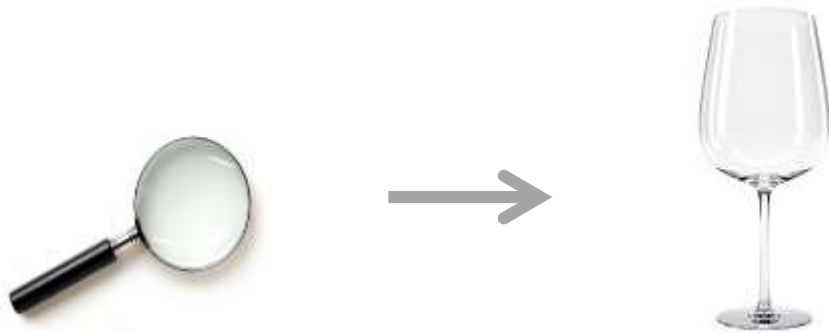


Control y conservación del material

Un perfecto control y mantenimiento repercute en la imagen del establecimiento, por ellos se debe de evitar la salida a comedor de materiales defectuosos (copas rotas, vajilla desconchada, cuberterías sin brillo, alpaca ennegrecida, etc.)



Lo primero que debe de hacerse en la supervisión es el control efectivo y periódico de todo el material existente, en cualquier momento se debe conocer la cantidad existente de cada uno de los artículos, su estado de uso, y las reposiciones que se han hecho durante un período determinado; esto evita desabastecimiento de material, deficiencias en ciertos artículos, y roturas exageradas de material. El control debe ser periódico, semanal o mensual y se debe llevar algún tipo de ficha control.



Para mantener el material es importante:

Que se utilicen los productos adecuados para su limpieza, dependiendo del tipo de material.

Y el uso y trato adecuado que le debe dar el personal en la manipulación, limpieza y almacenamiento.