

Especialidad: Gastronomía.

Módulo:PDMB

Docente a cargo : Claudina Sánchez

Objetivos:

Conocer el diseño de un buffet

Conocer los servicios de un bufet

Identificar los alimentos que se disponen en un bufet

Conocer los alimentos de un buffet

Actividad: pegar en tu cuaderno 4 imágenes de diferentes tipos de bufett

1 bufett de matrimonio, 1 bufett de cumpleaños , un bufett campestre ,
buffet de restaurante

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente la guía del buffet

Escriba en su cuaderno del módulo todo el contenido de la guía

Responda a las preguntas realizadas en el final de la guía

AE:

Planifica la decoración y presentación de productos,
considerando las técnicas culinarias, los tiempos de
preparación y el tipo de servicio solicitado.

Guía de estudio y aprendizaje

El diseño de un buffet

Diseño buffet

El adecuado diseño y montaje de un buffet puede hacer de cada evento del día un espectáculo para el cliente. Existen muchos elementos que ayudan a mantener un buffet según el estilo deseado, desde el comienzo en el diseño del proyecto hasta la disposición de las zonas, los productos, su estética, el equipamiento y el servicio de forma general. Cada detalle debe ser especialmente estudiado para sobrepasar las expectativas del cliente moderno, proporcionando más satisfacción y más ingresos.

El servicio buffet es una de las modalidades que más desarrollo ha tenido a lo largo de los últimos años en cuanto a diseño, estructura, disposición, etc., dado por el continuo interés de mantener las expectativas de los clientes cubiertos e incluso deslumbrarlos al visitar el salón. Su auge se produce como oferta sustitutiva a la carta a partir de algunas ventajas marcadas entre las que se puede mencionar, mayor fluidez y rapidez en el servicio, abundancia de la oferta, satisfacción de los diferentes hábitos alimentarios y menor precio.

Los hoteles con modalidad Todo Incluido son los que con mayor deseo se han empeñado en esta tarea puesto que este tipo de servicio es característico e indispensable para estas instalaciones. En el lenguaje culinario se entiende por buffet una mesa más o menos grande sobre la cual se disponen diversos platos de forma sugerente. Si se buscara una definición integradora del buffet, tal y como se ha conocido en la restauración clásica podríamos decir que de acuerdo a lo expresado por Gallego (2002) es la “presentación armónica de géneros / materias primas, platos semielaborados que, situados estratégicamente en el comedor, en una plataforma, actúan como estímulo para los clientes y pueden ser utilizados como ofertas para ser preparados por el personal del comedor”.

La principal atracción de este tipo de servicio se basa en brindar la posibilidad de tener una mayor variedad de la oferta gastronómica, presentada de una manera agradable teniendo en cuenta toda una combinación de color y textura de los alimentos, permitiendo que cada cliente pueda comer a voluntad y satisfacer sus necesidades según sus exigencias en cada momento. Durante el desarrollo del proyecto para un diseño de buffet no solo la belleza del mueble y la creatividad en el diseño

bastan, sino que además se hace necesario estudiar detalladamente cada uno de los elementos que harán una vez terminado este, se pueda obtener un servicio de calidad en todos los sentidos, sin descuidar los elementos estéticos que realzan el entorno.

Consideraciones generales

Pueden existir varias alternativas antes de comenzar a diseñar un buffet, ya que puede comenzarse desde cero o puede solamente querer hacerse algunos cambios en el ya existente. Tomando este punto de vista habrá mayor libertad para definir cuáles serían los mejores estilos y posiciones para cada uno de los elementos dentro del salón en el primer caso, mientras que en el segundo deberá ceñirse a lo que ya está construido y los cambios suelen ser limitados. Inicialmente debe estar bien definido el tipo de buffet que se desea, con que finalidad y para que eventos del día será utilizado, ya que un buffet como desayunador no tendrá las mismas características y condiciones que aquel que se utilice además para almuerzos y cenas.

Dado que las tareas básicas de todo buffet es la exposición de alimentos de diversos géneros antes, durante y después del servicio y facilitar la distribución de los mismos, la mejor disposición de cada uno de los muebles en el salón suele ser una tarea ardua ya que esto depende de varios elementos a tener en consideración tales como: Estándar u oferta de productos.

Según la categoría u oferta menú definida por el lugar se tendrán toda una serie de productos que se agruparan según su género, temperatura, etc. para definir cuantos muebles se necesitan y con qué características, ya que los productos calientes y fríos deben tener garantía en cuanto al mantenimiento de la temperatura para evitar el deterioro y el desarrollo de microorganismos que pongan en peligro la salud de los clientes.

Por lo general las agrupaciones siguen un orden lógico y suelen disponerse de la siguiente manera:

- Panes y galletas.
- Frutas.
- Preparaciones frías (ensaladas compuestas, vegetales frescos, encurtidos, escabeches, quesos).
- Misceláneas calientes y guarniciones.
- Platos principales (por lo general se disponen tres cárnicos diferentes, en porciones equivalentes a 1/3 de la ración normal de un restaurante a la carta).
- Postres y helados.
- Mermeladas, miel, confituras y jaleas.

- Mantequilla.
- Leche (fría y caliente).
- Yogurt.
- Jugos y bebidas refrescantes.
- Agua caliente, café e infusiones

Esto puede variar en dependencia de las características de cada lugar, aunque los productos que deben mantenerse a temperaturas por encima de 60°C (productos calientes) y por debajo de 4°C (alimentos fríos) deben mantenerse agrupados siempre de la misma forma dada las especificaciones del mueble. Debe tenerse en cuenta para estas islas también la iluminación, la protección, la funcionalidad y la estética para la conformación de las diferentes zonas en el salón.

Algunas consideraciones adicionales en cuanto a la disposición de los alimentos en las mesas del buffet se tocan a continuación:

- Los panes ameritan ser dispuestos en un espacio o "isla" diferenciada, incluyendo decoraciones confeccionadas artísticamente con la propia masa de harina. Las tostadoras de pan y las paneras se ubican lo más cerca posible de los panes.

- Los jugos de frutas y bebidas refrescantes se podrán presentar en dispensadores o jarras, según se disponga de unos u otros medios, pero siempre a temperaturas frías y sin añadirles hielo. La leche fría y el yogurt suelen presentarse en jarras sobre algún dispositivo que los mantenga bien fríos.
- La mantequilla, los quesos y las mermeladas se presentan en recipientes apropiados, también a temperaturas frías; preferiblemente, cerca o a continuación de los panes.
- Los caldos, sopas, cremas y potajes suelen presentarse en ollas, marmitas o peroles con dispositivos acoplados que permitan mantener caliente su contenido, al principio de la línea de servicio, después de los panes. O también en recipientes a Baño de María, junto con las guarniciones y platos principales. Junto a estos alimentos, deben ofertarse rodajas de limón y dados de pan tostado.
- Pueden situarse juntos las frutas, postres y helados, siempre a temperaturas frías y bien delimitadas entre sí. En el caso de los helados, se sitúa al lado de éstos, los recipientes (copas, canoas) apropiados para su servicio, así como siropes, grajeas o granillos, de modo que los propios comensales puedan añadirles dichos complementos, al gusto.
- Las salsas, aliños, aderezos y otros complementos, al igual que las mini dosis se sitúan al lado y lo más próximo posible a los alimentos que correspondan.

Disponibilidad de equipamiento e insumos.

El equipamiento según se mencionó anteriormente está muy relacionado a la oferta por lo que en dependencia de lo que se desee hacer, estará el equipamiento para cada funcionalidad. En la mayoría de los casos se está obligado a tener bases expositoras con sistemas de refrigeración y calentamiento, además de las campanas y protectores.

En el caso de alimentos calientes se buscan las mejores opciones, dado que se puede seleccionar una mesa con sistema de calentamiento integrado o simplemente usar alguno de los equipamientos estándar sobre una neutra sin mayor funcionalidad. Algunos equipos como el baño de María, soperas, termos, etc. pueden ser de utilidad y otros como los dispensadores y soportes con luces infrarrojas pudieran ser valorados en cada caso.

En la actualidad existen muchas variantes y tipos de muebles para la exposición de alimentos, tales como los buffets modulares móviles y de quinta generación, también se ha desarrollado la construcción de los muebles con concreto montando las placas de refrigeración o convección, sin embargo este tipo de mueble no permite un cambio posterior en la posición del mismo, por lo que debe estudiarse muy bien su posición y con el paso del tiempo puede llegar a acumular suciedad en las partes inferiores debido a una insuficiente limpieza dado el temor a las conexiones eléctricas, entre otros inconvenientes.

En cuanto a los insumos, se hace imprescindible ya una vez definido qué productos se ofertaran y cómo se va a colocar, entonces buscar la posición de los insumos según la oferta, vasos, platos para comida y postre, cubiertos, tazas para café, té, sopas, etc. ya que estos deben ubicarse lo más cerca

posible de los productos para evitar mayores desplazamientos de los clientes o que los mismos se sientan desorientados al buscar cada uno de estos insumos. Algunas consideraciones adicionales en cuanto a la disposición de los insumos en el buffet se tocan a continuación:

- Los platos hondos y tazones así como las cucharas soperas y para consomé se situarán cerca a los caldos, sopas, cremas y potajes.
- Los platos llanos grandes (para asados), se mantendrán calientes mediante equipos apropiados, cerca y antes de los platos principales.
- Los platos llanos medianos, para ensaladas y postres, se mantendrán fríos, próximos a las preparaciones frías, ensaladas frescas, postres y frutas.
- Las tazas para café, café con leche y té, con sus correspondientes platillos base, así como bolsitas con té, rodajas de limón y mini dosis de azúcar y cremas, junto a los termos con leche, café y agua caliente.
- Asimismo, resulta conveniente la doble monta en plaza (dos tenedores y dos cuchillos de asado, a la izquierda y la derecha del puesto del comensal, respectivamente, tanto para desayuno como para almuerzo y cena), lo que agiliza el trabajo del personal de salón.
- Las cucharitas para postre preferentemente deben colocarse paralelas al puesto del comensal, con el cabo hacia la derecha, sobre todo para el servicio de desayuno; en tanto que para almuerzo y cena pueden disponerse en la propia línea de servicio, agrupadas cerca de los postres.
- Las copas para agua se destinarán solamente para la monta de los servicios de almuerzo y cena, a la derecha del puesto del comensal y perpendiculares a la punta del cuchillo para asado, seguidas en posición inclinada de una copa para vino.
- Es recomendable en la monta del servicio de desayuno situar las tazas para café con leche sobre platillo base, a la derecha del puesto del comensal, en lugar de las copas para agua, que se destinarán para los servicios de almuerzo y cena. Los líquidos fríos en el desayuno se los servirán los comensales directamente de los dispensadores, jarras o termos, ubicados cerca de dichas bebidas, siempre boca abajo y sobre un paño apropiado.

Dimensiones y disposición del salón

Es importante conocer la disposición de espacio para el desarrollo de cualquier proyecto, ya que la mejor disposición de las mesas expositoras, su secuencia, sus dimensiones, las necesidades de instalaciones de electricidad, agua y gas pueden ocupar una gran parte del mismo. Si a esto le sumamos la cantidad de plazas que tenemos o deseamos, el espacio para facilitar el servicio gastronómico, el movimiento de los clientes según la disposición de las islas o zonas y el margen que necesitamos para que el lugar sea espacioso y agradable, se puede comentar que es casi imposible elaborar un proyecto ambicioso sino se cuenta con el espacio suficiente para ello, de lo contrario se debe trabajar en función del espacio limitando las posibilidades de la empresa.

Recorrido de los clientes

Tomando en consideración la entrada y la salida de los clientes en el lugar, se podría tener una ligera noción de sus posibles recorridos, lo que permitirá la ubicación de cada uno de los productos en un orden o secuencia lógico en el que suelen ser consumidos, esto está muy estrechamente relacionado con la ubicación inicial que se le dará a cada una de las mesa, islas o zonas dentro del buffet, así se facilitará el servicio y el cliente no tendrá desplazamientos innecesarios y se sentirá más a gusto.

Facilidad para llevar a cabo el servicio gastronómico

El servicio gastronómico en un servicio buffet es menor que otras variantes, pero incluso en el mismo buffet este puede ser mayor o menor en dependencia de los intereses de la empresa, ya que este básicamente está dado por el montaje de las mesas, la retirada del servicio de las mismas, servicio de agua u algún otro líquido, la reposición de insumos y la asistencia en el salón. De hecho la cantidad de personal involucrado es también menor que en un restaurante especializado, dado que se da servicio a un mayor número de clientes y con mayor rapidez.

No obstante se debe tener en cuenta la movilidad del personal de gastronomía y su área de trabajo para definir las estaciones y su mejor desempeño. Elementos adicionales1- La técnica del FRAC (Frescura, Relieve, Abundancia, Calor/Color) son muy utilizadas para realzar la mesa y llamar la atención de los comensales:

- ✓ La frescura se basa en que los productos se presenten siempre dando sensación de frescor en los fríos y de recién elaborados en los neutros o naturales.
- ✓ El corte debe ser el correcto y las piezas no deben estar resacas ni abarquilladas.
- ✓ El relieve tiene la función de romper la monotonía en el buffet y realzar la técnica de los tres niveles. Cumple una función visual que permite al cliente, prever sus necesidades gustativas, incluso desde su mesa.

Para dar sensación de abundancia es necesario buscar los recipientes adecuados de acuerdo con la reposición, ya que es primordial evitar que quede expuesta en el buffet una fuente vacía o semi-vacía, una fuente o bandeja se debe de cambiar al estar al 50%.

Para cumplir con el término calor es imprescindible que los alimentos calientes mantengan una temperatura adecuada ya que el calor es el elemento que armoniza y mantiene las bacterias alejadas del buffet. El color consiste en mantener los recipientes y colores adecuados a cada oferta.

La inserción de estaciones de Show cooking, trinche de carne y pescado y equipamiento novedosos hacen del buffet un espectáculo para los clientes, además de tener ciertas ventajas que permiten un mejor aprovechamiento de los productos.

El Show cooking rompe con la oferta monótona y simplista del buffet tradicional, dependiendo de las habilidades de los operarios este circuito puede ser más fluido, rápido y visualmente muy atractivo.

De esta formase crea una mayor interrelación entre el cliente y el cocinero u operario dela zona. Para ello debe tenerse en cuenta que dado que se trabaja frente al cliente, tanto la higiene del lugar como el uso correcto de uniforme y las buenas prácticas de manipulación deben ser inmejorables, así como la calidad y frescura de los productos que se oferten.

La utilización de equipamientos como asadores de pollo, carnes, cocedores de pasta etc., pueden ser excelentes opciones si se cuenta con los medios necesarios para que el cliente se encuentre satisfecho con el servicio en el cual con estos, se hace participe.

. * Espinosa J, Bilbao T, Marrero M, Méndez J, González F. Gestión de La Restauración. Texto Docente. Facultad de Turismo Universidad de La Habana. La Habana, 2008* García. A, Mitjans. R, Espinosa. J. Análisis del consumo en el Servicio buffet.Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. 2007* Gallego, J. F. Dirección estratégica en los hoteles del siglo XXI. Editorial Mc.Graw-Hill. Interamericana. España. Madrid. 2002.