

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT, ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo: CLAUDINA SANCHEZ I.
Modulo: PREPARACION DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET
Enviar a correo del docente:
Profesora.claudinagastronomiamgv@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Lea atentamente la guía.
Responda a las preguntas realizadas al final de la guía

AE:3 Diseña y monta diferentes tipos de *buffet*, de acuerdo lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.

OBJETIVO: identificar los 3 tipos de buffet de desayuno que existen en hoteles para los distintos tipos de clientes

OA 7

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado

objetivo genérico : D-I-K

QUE ES UN BUFFET DE ENSLADAS

El buffet de **ensaladas** (también barra de **ensaladas** o bar de **ensaladas** del inglés salad bar) es un servicio disponible en bares o restaurantes en el que se ofrecen los ingredientes de las **ensaladas**. Los clientes, por regla general, tienen la opción de ensamblar la **ensalada** a su gusto.

¿Crees que es suficiente con poner lechuga iceberg en el lineal de tu buffet para contentar al cliente? Esta es una historia de evolución, de pensar en el cliente y de querer estar al día. No es un capricho, ni una moda, es un nuevo reto a consolidar. Es dejar de lado viejos paradigmas, frases demoledoras como “siempre lo he hecho así y ha ido bien” y de diversión.

Por tres razones, el buffet de ensaladas se ha convertido en un punto importantísimo en la oferta gastronómica de tu hotel.

1. Las tendencias healthy/saludable no es una moda pasajera, es una necesidad real que el cliente nos indica siempre en sus comentarios.
2. Es una parte muy vistosa del buffet y en la que puedes lucirte: colores, formas, texturas, sabores, creatividad y pasión.
3. Vas a divertirte mucho trabajando esta zona. Te permite mucha creatividad y salir de las rutinas adormecedoras que no hacen ningún bien.

5 puntos que debes tener en cuenta para que te salga un súper buffet de ensaladas:

1. Olvídate de las enormes bandejas de ensaladas compuestas sin nombre y apellido. Por supuesto huye de las típicas “Ensalada del Chef”
2. Dale marcha a la zona de crudités. No es un espacio en el colocar únicamente iceberg, zanahoria, tomate y pepino. Es mucho más. Afirmo que es muchísimo más.
3. Las ensaladas compuestas que hagas deben cumplir estos requisitos: tienen que servirse individualmente en una vajilla apropiada y las ensaladas tienen que tener nombre y apellidos. No sirve cualquier cosa ni cualquier mezcla de sobrantes a reutilizar.
4. No aliñes ninguna ensalada o producto. Te aguantará mucho más en el lineal, estará más fresca y reluciente.
5. Prepara aliños para que el cliente decida. Colócalos cerca de la ensalada en la que estás pensando cuando lo elaboras, así le indicas al cliente que ese aliño está pensado para esa elaboración.

No dejes que se marchite.

El lineal de crudités / ensaladas debe tener una apariencia súper fresca y apetitosa, más que cualquier otro punto del buffet. Hay que cuidarlo al máximo, estar encima de él. Recuerda que el buffet de hotel es un escaparate gastronómico y como tal debe “vender”. Orden, sencillez y transparencia. En definitiva “menos es más”.

Una estación / lineal de crudités tiene que estar compuesta por:

1. Bases de ensalada – variables
2. Hortalizas frescas de corte – fijas
3. Hortalizas frescas de corte – variables
4. Hortalizas en conserva – variables (que no sea la base de la oferta)
5. Guarniciones – variables
6. Aliños y salsas (frescos)
7. Aceitunas y encurtidos

Como ves estoy hablándote de una gran exposición y no de cuatro hortalizas bien colocadas.

El tema de la vajilla también es muy importante. La presentación, la imagen y la frescura deben transmitirse desde todos los ángulos.

Para lograr un espacio fresco, auténtico y armonioso aplica estos 3 puntos:

1. Vajilla no convencional. Sal de los caminos regulares = Autenticidad.
 2. La medida no debe ser excesiva. Es mejor reponer unas cuantas veces que olvidarte del lineal durante todo el servicio = Frescura.
 3. Ten cuidado si combinas vajillas de diferentes estilos. Es complicado lograr un efecto atractivo cuando se combina sin saber cómo hacerlo = Armonía
- No esperes. Aplica ya estos puntos para trabajar el buffet de ensaladas. Tus clientes te lo agradecerán y mucho.





Responda lo siguiente en su cuaderno sobre esta guía

- 1 ¿Que entiende por buffet de ensaladas?
- 2- ¿Qué puedes lucir en un buffet de ensaladas?
- 3- ¿Que permite el buffet de ensaladas?
- 4 ¿Una estación lineal de que debe estar compuesta?
- 5 ¿Por qué es importante utilizar una buena vajilla?
- 6 ¿Nombre los aspectos para lograr la autenticidad, frescura, armonía en el montaje de un buffet de ensaladas?
- 7- ¿Cuál de las tres presentaciones de buffet es el que representa altura?