

Diseño del buffet

Ob

Objetivo : Conocer la planificación de un buffet

- ▶ **ACTIVIDAD:** Leer y escribir en su cuaderno las diapositivas
- ▶ Escriba en su cuaderno 6 puntos mas importantes para la planificación de un buffet
- ▶ Nombre todos los aspectos importantes que debe considerar para planificar un buffet

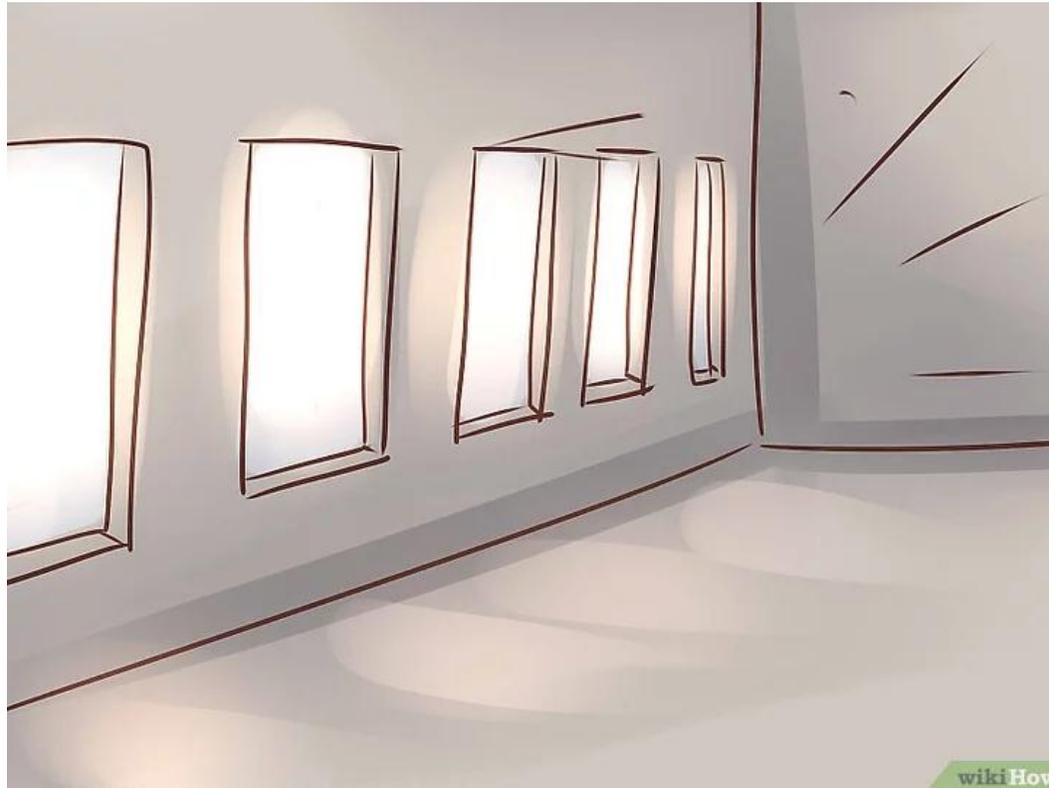
2.

Planifica con anticipación la mesa del buffet. De esta forma, no tendrás que hacer preparativos ni tomar decisiones en el último momento. La noche anterior al evento, coloca en la mesa todos los platos para servir y pégales notas adhesivas para recordarte en dónde servirás cada opción de comida.



3.

Elige un lugar con bastante espacio. Elige una habitación con mucho espacio abierto. Una habitación de 1 metro cuadrados (10 pies cuadrados) es ideal para albergar cómodamente a todos los invitados y tener espacio adicional para que hagan fila para comer y para que departan con los demás. Una habitación de 0,8 metros cuadrados (8 pies cuadrados) permite colocar algunos asientos, una de 0,7 metros cuadrados (7,5 pies cuadrados) puede ser cómoda para un grupo más pequeño y 0,6 metros cuadrados (6 pies cuadrados) es el espacio mínimo que se necesita para un buffet. También puedes optar por colocar asientos en una habitación aparte.



4.

Disposición de la habitación para que tenga el mejor flujo. Empieza por vaciar la habitación que vayas a usar para el evento. Asegúrate de guardar todo el desorden y los muebles y las decoraciones que no necesites. Coloca la mesa del buffet en el centro de la habitación. Esto les permite a los invitados acceder a la comida desde ambos extremos y hará que la fila se mueva más rápido.

Una mesa de 2,5 m (8 pies) es suficiente para disponer comida para entre 20 y 30 personas. Si vas a tener más invitados, tendrás que unir múltiples mesas.



5.

Disposición una mesa aparte para las bebidas. Colocar las bebidas en una mesa aparte les da a los invitados la oportunidad de servirse la comida y dejar sus platos a buen recaudo antes de servirse las bebidas. Esto reduce la posibilidad de derrames y es otra forma de asegurar que los invitados puedan desplazarse con facilidad a través de las filas.



6.

Planifica el flujo del tráfico. Determina una entrada y una salida para el buffet. Puedes simplemente indicárselo a los invitados conforme se acerquen a la mesa o colocar un letrero en cada extremo. Deja bastante espacio en frente y a los lados de la mesa en caso de que algunos invitados decidan detenerse un momento. Esto reduce la posibilidad de que se amontonen.

Separa los diferentes tipos de comida lo más posible. Por ejemplo, coloca el postre lejos del primer plato.



Instalar la mesa



1.
Piensa en las dificultades que hayas observado en otros buffets. Considera lo que te haya parecido molesto o difícil en el último buffet al que hayas asistido. Por ejemplo, quizás necesitabas apoyar tu plato en algún lugar solo por un momento, pero no había suficiente espacio. Deja suficiente espacio en la mesa para que los invitados puedan apoyar sus platos momentáneamente. Esto evitará los derrames y los accidentes. Piensa en lo que te habría gustado ver en un buffet y planifica tu mesa con esa idea en mente

Coloca mondadientes o cucharas pequeñas junto a los platos para servir para que los invitados puedan probar la comida antes de servírsela

2.

Presenta el buffet de una forma agradable. Piensa en los tipos de platos, vasos, cubiertos, recipientes y manteles quieras usar en la mesa. No tienes que usar una vajilla de porcelana, pero la mesa se verá más apetitosa si está bien arreglada. Puedes usar cubiertos, platos y vasos de plástico con tal que sean nuevos y estén limpios. No sirvas la comida en cajas grasosas de cartón. En cambio, usa recipientes de plástico o de metal. También necesitarás un mantel. No uses uno costoso, ya que es probable que se ensucie. En cambio, busca un mantel que le dé alegría a la mesa. Al disponer la mesa, cíñete a un color o un tema. Esto unificará el aspecto del buffet y hará que la comida sea más atractiva.

