

**Especialidad: Gastronomía.**

**Módulo: S.C.B.S**

**Docente a cargo: Leonor Romero**

---

Objetivos:

- Conocer y entender la mantelería en servicio comedor
- Identificar los protocolos en que existen al momento de utilizar la mantelería en S.C.B.S

---

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente esta guía, y pon en práctica según corresponda, recuerda tomar fotografías.

---

AE: Reconocer y utilizar la mantelería según tipo de servicio y montaje, considerando faldones, servilleta Caminos, etc. Considerando normas de higiene y protocolo.

---

### **MANTELERIA:**

Designamos con el término mantelería a las prendas de tela empleadas para vestir, montar y realizar el servicio de las mesas, como por ejemplo caminitos, faldones, etc.

La elección de la mantelería, depende de su utilización y del carácter del establecimiento, deben elegir telas de buena calidad, y que soporten el desgaste habitual de manchas, como salsas vinos, frutas.

La mantelería en cuanto a su color idealmente es el color blanco, que nos da luz y resaltara el festín de los delicados platillos a presentar , aunque hoy existen infinidad de colores, con los que podemos dar vida a nuestro

salón, el Blanco con su originalidad acompañados de caminos de colores en base a tul o telas con diseños, quedan realmente preciosos

Los tejidos sintéticos o artificiales presentan grandes cualidades: solidez, limpieza, no se arruga, secado rápido. Fáciles de lavar y no exigen repaso a menudo, son frecuentemente elegidos por los restaurantes en los que la afluencia de clientes es considerable y muy variable.

Presentan una gran diversidad de colores que los hacen apreciados en los locales de carácter rústico o situado en el campo, en la montaña, en la costa, etc.

### **MEDIDAS SOLICITADAS PARA LA MANTELERIA:**

A continuación, daremos medidas aproximadas de los manteles y cubres para un salón-comedor, teniendo en cuenta que todas las mesas no tendrán las mismas dimensiones.

Capacidad de la mesa	mantel	cubre
Para 2 personas Circular o cuadrada	54 x 54	45 x 45
Para 4 personas Circular o cuadrada	63 x 63	54 x 54
Para 6 personas Circular	72 x 72	63 x 63
Para 4 personas Rectangular	72 x 54	63 x 45

(Estas medidas están dadas en pulgadas)

Para las servilletas existen varios tipos de medidas, pero solo vamos a conocer en estos momentos las dimensiones de la servilleta del almuerzo y cena.

La servilleta de 20 x 20 será la ideal en un restaurante de categoría. Si este fuera de mucho lujo la dimensión aumentará a 25 x 25 pulgadas.



### **MANTEL:**

Es una de la pieza más importante en el montaje de un salón. Va a ser la referencia en cuanto a estilo, colores o decoraciones que se usaran en el resto de los elementos decorativos del salón. Por eso, cada establecimiento elige con cuidado su mantelería

Los colores utilizados pueden ser innumerables, si bien los más usuales son los claros (blanco, marfil, pastel o tonos muy suaves). En esto y en la combinación con los cubre manteles, será el propio establecimiento el que elija aquello que esté más acorde con la imagen que quiere transmitir.

Las dimensiones de los manteles se calculan en función, de la mesa que cubrirán, considerando que se necesitan unos 50 cm más que el tamaño del tablero



### **LAS SERVILLETAS**

Es una pieza cuadrada de tela, de dimensiones variables y de estricto uso personal, utilizada por los clientes para limpiarse los labios. Su color debe ser blanco o cuando menos de color claro, pero nunca oscuro, que no será agradable al cliente. Las servilletas no ser manoseadas y se colocarán en la mesa dobladas con sencillez. La antigua forma del plegado excesivo, no se emplea actualmente, ya que resulta poco higiénico. La servilleta constituye también es un elemento decorativo que realzará la estética del montaje de la mesa. Cuando a un cliente se le caiga la servilleta se sustituirá inmediatamente, recogiendo la sucia y retirándose a la mantelería usada rápidamente. A la hora de la monta se revisarán muy cuidadosamente ya que será de mal gusto que un cliente la rechace por estar manchada, rota.

### **Dónde colocar la servilleta...**

- En el centro del servicio de mesa (encima del plato de cada comensal).
- En el lado izquierdo del servicio de mesa (al lado del tenedor).
- Lo más higiénico es doblarla y situar los cubiertos dentro para evitar el polvo y las hojas de los árboles.
- En los dos primeros casos la servilleta se colocará ligeramente doblada, en triángulo o en forma rectangular, con los bordados a la vista, si los tiene.
- Nunca retirar de la mesa hasta que el comensal se haya levantado.
- En las comidas muy informales se impuso la utilización de mantelitos individuales con servilletas de papel.

### **LOS PAÑOS DE SERVICIO**

De color blanco y algo mayor que la servilleta, es un auxiliar indispensable del camarero por los diversos usos que tiene.

- Pulir piezas de cristal, loza, metal, vajilla, etc.
- Asir los platos calientes.
- Transportar fuentes.
- Cubrir el fondo de las bandejas.

El paño que se utilizará para abrillantar la vajilla se dedicará únicamente para esto, y se lavará cuantas veces sea necesario para mantenerlo limpio y libre de manchas. No se utilizará en la cocina para evitar que se manche de grasa o tizne, pues se tornará inservible para usarlo nuevamente en el salón. Se tendrá siempre al alcance de la mano.

### **Uso y manipulación indebida del paño de servicio:**

- Colocarlo debajo de la axila.
- Colgarlo del cinto o bolsillo.
- Limpiar muebles con él.
- Secarse el sudor.

**SABIAS QUE... Una mesa “desnuda” puede contener hasta 37 veces más bacterias y microorganismos.**

### **“Vestir” la mesa:**

Siempre debe ser “vestida” con un mantel, por medio de una técnica sencilla y rápida, sin tantos aspavientos, procurando no sacudir el mantel en ningún momento, como si se estuviera “tendiendo una cama” ya que puede contener algún objeto, y este podría caer sobre alguno de los comensales.

Para cambiar un mantel:

La finalidad de esta técnica es que la mesa nunca quede desvestida en ningún momento.

- 1.- Se desaloja la mesa de todos los productos, apoyados con una tijera (descanso de servicio) y una charola de alimentos o con la estación si está cerca.
- 2.- Se jala el extremo contrario del mantel sucio desde 3/4 del mismo hasta que quede al límite de la mesa.
- 3.- Con la misma técnica para colocar un mantel se procede a colocar encima el mantel limpio y sin soltarlo se toma el dobléz del mantel sucio.
- 4.- Se suelta el mantel limpio, y se va jalando el mantel sucio, poco a poco, hasta quitarlo por completo.

El cubre mantel de igual forma se coloca con la misma técnica que el mantel, pero desde una esquina de la mesa.

### **Actividades.**

- 1.- Investiga y define, cual es la Función de un faldón.
- 2.- Realiza una muestra de a lo menos 3 maneras de utilizar la servilleta; toma evidencia de estas, utiliza la mesa de casa para presentar estas muestras.(no es necesario que sea de genero)
- 3.- A crear y poner a volar la imaginación. ¡Pongamos en práctica!  
Crea 2 tipos de montajes, considera mesa para 2 a 4 personas, utilizando lo que tienes en casa para eventos formales, toma evidencia de estas mediante fotografía.  
Parte de estos detalles es crear de lo que no imaginas algo maravilloso
4. Existen mesas rectangulares o redondas para 10 personas, investiga cual sería la medida correcta que estas utilizarían para ambas.
5. -Dibuja 3 instancias en donde se da "MAL" uso del paño de servicios.
- 6.- Investiga y define Cual es la función del cubre mantel.