

**Especialidad: Gastronomía.**

**Módulo: Preparación producción gastronómica**

**Docente a cargo : Profesora Leonor Romero Rojas**

Objetivos:

- Disponer los implementos, ornamentos de acuerdo al servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

Instrucciones de guía:

Lea atentamente la guía, y desarrolle aplicando el contenido entregado.

AE:

Reconoce y decora los distintos tipos de servicios que se pueden entregar en gastronomía.  
. utilizando términos técnicos de la carrera.

## Introducción eventos Gastronómicos.

Los eventos gastronómicos son todos aquellos acontecimientos y reuniones en los cuales se le ofrece a los invitados comida y bebida. Los eventos gastronómicos más conocidos son los desayunos de trabajo, los almuerzos de negocio, el buffet o el brunch.

También encontramos en este tipo de eventos los cocteles, las recepciones o las cenas de negocios.

La comida y la bebida que se ofrece en los eventos gastronómicos va a depender del tipo de evento, de la cantidad de invitados y del menú que se desea ofrecer.

Por lo tanto, al momento de organizar esta clase de eventos debemos tener en cuenta varios aspectos.

Por eso es importante comenzar con una buena planificación. Mediante la planificación vamos a poder definir el objetivo del evento, cuáles son las principales expectativas, cómo se compone la masa de invitados y cuáles son los recursos disponibles. Una vez que se han definido estos puntos, es fundamental establecer un calendario en el cual se determinen las diferentes tareas y actividades.

Para cumplir con todas las actividades previas al evento es fundamental organizar equipos de trabajo y delegar tareas. De este modo, cada persona que conforma el staff estará al tanto de cuáles son sus obligaciones y cómo debe actuar en cada caso.

Y, por último, llega el momento de la acción. En esta etapa de los eventos gastronómicos se debe poner en marcha todo aquello que se ha planteado y determinado en la fase de planificación. También es bueno contar con un plan alternativo para afrontar cualquier tipo de imprevistos.





## **TIPOS DE EVENTOS**

### **Brunch:**

Este servicio tiene sus inicios en los años 1800 en Inglaterra y fue creado en la alta aristocracia y se utilizaba generalmente los fines de semana ya que los días domingo se les daba libre a sus sirvientes; no existe significado en el diccionario, pero si podemos decir que en español podríamos llamarle “TENTENPIE” y se realiza por lo general entre el medio día y la hora de almuerzo, es la mezcla de dos palabras inglesas “Breakfast y Lunch”.

Este tipo de evento se basa en hacer una “comida” antes del almuerzo, o bien un desayuno tardío, que se realiza generalmente entre las 11:00 y las 15:00 hrs. Estos eventos duran entre 30 a 50 mnts.

En la actualidad también lo podemos ver previo a las cenas, en donde lo conoceremos por los siguientes nombres.

Si este servicio se entrega cerca del desayuno lo llamaremos:

- **BREAKFAST+LUNCH**

Si este servicio se entrega en horario cercano a la cena lo llamaremos:

- **DINNER + LUNCH**

Si el servicio anterior llevase bebidas alcohólicas, le llamaremos:

- **DRUNNER**

En este servicio, generalmente este compuesto, tanto de bocados dulces en donde encontraremos panqueques, tostadas francesas, galletas, muffins y jugos naturales. Bocados Salados, el invitado infaltable siempre será el huevo, tocinos, bollos, fiambres incluso pueden presentar carnes y sopas.

Este servicio se utiliza habitualmente para el término de reuniones de negocios, congresos, seminarios y alguna ceremonia privadas.

Para el **brunch** contaremos como equipamiento decoración delicadas como flores, mantelería y mesas auxiliares , ya que este tipo de servicio no consta con mesas para que el público invitado tome asiento..



## Lunch

Tambien es un termino ingles, hoy en la actualidad podemos llamar como box lunch, y tiene que ver por la falta de tiempo que tenemos para poder alimentarnos, asi que hoy existen unas cajas que contienn ciertos alimentos saludables que se comercializan y asi poder llevar y comidas en cualquier lugar.

Este tipo de servicio, es uno de los mas concidos, y se sirve antes de la comida y cenas , se suelen servir antes de bodas , es lo que conocemos como coctel previo a la cena.

Se basan en bocadillos de jamon, petit bouche, mimi bocados dulces y salados,acompañados de espumantes vino y refrigerantes, son alimentos un poco mas delicados y consistentes que un Brunch.

El servicio se entrega con los invitados de pie y son acompañados de mesas auxiliares.

### **APERITIVOS**

Su duracion es de 15 a 30 mnts.y se calculan 4 bocados por personas eatos pueden variar en dulces y salados.

Se entregan en la antesala de alguna cena, comida o reunion simbolica.

### **Cocktail**

El horario estimado de realizacion es de 11:00 a 13:00 hrs. O de 19:00 a 21: hrs

Se calculan de 18 a 20 bocados por persona.

### **Recepcion buffet:**

Su duracion es aproximadamente,es de aproximadamente es de 6 a 8 hrs. Se realizan generalmente a la hora ce almuerzo o cena y la diferencia esta en la puesta en esena de diversidad de platos tanto frios como calientes.



**Desayuno buffet**



COCKTEL

### **COFFE BREAK**

Se utiliza en seminarios, reuniones de trabajo, y tiene tiempo de duracion de 15 a 30 mnts., es un corte o quiebre durante algun seminario, algun curso o reunion de mepresa.

Para este servicio se utiliza una mesa de apoyo en donde se encontraran distintos tipos de productos de bolleria, galletas y queques, por lo general tambien van acompañados de jugos, aguas,leches,te o café.



## **Vinos de honor:**

Es un evento donde generalmente se quiere homenajear a alguien, como artista, o independientes ya sean por algun logro obtenido (premios, aniversarios, conmemoraciones etc)

Es un evento de corto tiempo ya que dura entre 30mnts y 1 hora; tambien se caracteriza por ser un servicio que debe ser atendido de pie, destacando el cuidadoso trabajo que nos entregan los garzones ya que este servicio es bandejeado. si bien se caracteriza por su principal degustacion que son vinos, tambien podemos encontrar refrigerante y espumantes; siempre acompañado de tabla de quesos, fiambre y frutos secos.

Este servicio puede ser al aire libre o en pequeñas salas., es de suma importancia que se considere el doble de servilletas ya que es un tipo de "FINGER FOOD".



Desarrolle:

- 1.- Indique en que característica se repite en la mayoría de estos eventos.
- 2.- Si a usted le solicitan un servicio de lanzamiento de un Libro ; que servicio recomendaría y por que?
- 3.-Durante un conferencia de medicina que tiene duracion desde las 8:00 y las 15:00, y le solicitan un servicio de dos intermediosde 15 a 10 mnts de duracion. Que servicio recomendaría.
- 4.- De que constaria el servicio anterior a recomendar cree un menu.
  
- 6.- Para que tipo de evento usted recomendaría un Brunch y por que?  
Cree la propuesta a presentar.