

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

NIVEL: Tercero medio

Contacto del docente y horario: Correo PURRUTIAGASTRO@GMAIL.COM

Martes, jueves y viernes de 11 a 13 horas y 14:30 a 16:30 horas

Instrucciones

Leer el siguiente texto y responder en cuestionario anexo en su cuaderno del módulo o en hojas para anexas. No es necesario imprimir la guía.

Objetivo de Aprendizaje: Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio al entregar, considerando las normas de higiene.

Actividad

Uniforme de Garzón/a o mesero/a

La variedad de los uniformes para meseros refleja la diversidad de las experiencias alimenticias que hay disponibles. Los dueños de restaurantes que buscan una atmósfera formal van a insistir en un código de vestimenta más formal para sus meseros, mientras que los restaurantes informales implementan un código más sencillo. Últimamente, el dueño del restaurante determina el tipo de atmósfera que desea y cómo se refleja de mejor manera en código de vestimenta.

Vestimenta Formal

Los restaurantes de lujo tradicionalmente tratan de reflejar su naturaleza lujosa en la vestimenta de sus meseros. Los que atienden en establecimientos lujosos influenciados por el estilo europeo usualmente utilizan un esmoquin o algo similar. Muchos restaurantes sustituyen los sacos por chalecos para facilitar el movimiento de los meseros.

Vestimenta Semi Formal

Muchos restaurantes buscan un atuendo profesional, pero en una atmósfera más relajada, así que optan por una combinación sencilla de pantalones y blusa de vestir, con o sin corbata. El color negro es el típico para la vestimenta de un mesero, ya que es resistente a manchas y llama la mínima atención a la presencia de los meseros. Los dueños de restaurantes a veces combinan el vestuario con la paleta de color del diseño interior del restaurante.

Vestimenta Casual

Desde que surgió la nueva cocina americana en Estados Unidos en la década del ochenta, la vestimenta formal de los meseros se ha convertido en vestimenta casual incluso en los lugares lujosos. Los restaurantes están tratando de obtener vistiendo a los meseros de jeans y playeras.

Muchos restaurantes no se meten en problemas con el código de vestimenta y simplemente hacen que sus empleados utilicen uniforme. Esta práctica es común en los restaurantes de cadena y franquicias, ya que intentan estandarizar la experiencia culinaria en todos sus restaurantes.

Vestimenta

La vestimenta puede variar considerablemente según lugar o empresa y en algunos países el uniforme suele ser algo así como:

- Camisa blanca de manga larga
- Pajarita o corbatín
- Pantalón de pinza negro
- Calcetines negros
- Zapatos negros (de vestir)
- Aseado, afeitado, pelo ordenado, uñas cortas y manos limpias.
- Debe llevar placa identificativa.
- No accesorios
- Chaqueta negra sin mangas
- Vestido o falda negra.

Además del uniforme los meseros/as o garzones/as suelen llevar consigo herramientas básicas como un sacacorchos o un abridor y un lápiz. En determinados lugares pueden añadirse elementos extra como un *lito*, un comandero, así como un delantal o un brazalete indicando ser jefe de sección.

Cuestionario

1. ¿Por qué se utiliza un uniforme de color negro?, ¿cuáles son los beneficios?
2. Nombra 2 restaurantes, que conozcas, que utilicen vestimenta formal, semi formal y casual (2 ejemplos para cada uno).
3. Busque el significado de **LITO**, cuál es sus uso y el material de confección.