



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Escuela Superior de Tizayuca



Área Académica: Licenciatura en Turismo

Tema: Servicio de Restaurantes.
(Operación de Bares y Restaurantes)

Profesor: L. T. Benito Carbajal Reyes

Periodo: Julio-Diciembre 2013

Abstract

The restaurants are characterized by the different services provided in them.

Service which are American, English service, French service and buffet service.



Key words

English Service
French Service
Buffet Service
American Service
Restaurant
Service



Escuela Superior de
Tizayuca

SERVICIO DE RESTAURANTES



Establecimiento público que cuenta con la infraestructura necesaria para la elaboración de alimentos y bebidas.



Escuela Superior de
Tizayuca

TIPOS DE SERVICIOS

ES LA FORMA EN QUE SE SIRVE LA COMIDA Y BEBIDA AL CLIENTE, SE DIRIGE A LAS NECESIDADES DE LOS DIFERENTES SEGMENTOS DEL MERCADO CALIDAD-PRECIO.



SERVICIO AMERICANO

Servicio desempeñado por meseros con los platos y entremeses servidos en la cocina. Se sirven los platos por la izquierda vasos y copas por la derecha y se retira todo por la derecha.

Es rápido y barato. Se encuentra en cafeterías, y en la mayoría de los restaurantes.



SERVICIO A LA INGLESA

Es aquél en que el mesero sirve por la izquierda directamente al plato del cliente, ayudándose de unas tenazas manteniendo la bandeja en la otra mano.

*Es un servicio incomodo y se da principalmente en banquetes.



SERVICIO FRANCÉS

El menú es elaborado en presencia del comensal y por lo regular es él quien se sirve.

*Es caro.

*Se sirve a una clientela sofisticada.

*Requiere de un menú de alto precio.

*Se busca causar impresión y requiere de una vajilla de excelente categoría.



SERVICIO DE BUFFET

*La comida se dispone en fuente sobre mesas o mostradores y los clientes se sirven por sí mismos o son ayudados por parte del equipo de cocina.

*El garzón sirve las bebidas, posiblemente los postres, recoge la mesa y presenta la cuenta.



SERVICIO DE «GUERIDON»

Los restaurantes de lujo o llamados para “Gourmet” utilizan este servicio para resaltar la atención.

Aquí los alimentos son montados, proporcionados, sazonados o preparados frente al cliente sobre una mesa de arrimo llamada “Gueridón”.

El plato montado se sirve por la derecha.





BIBLIOGRAFIA:

TECNICAS DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE. García Ortiz, Francisco, Pedro Pablo. Ed. Paraninfo 2000.Madrid

ENCICLOPEDIA PRACTICA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELES Y RESTAURANTES. Ed. Océano Centrum 2002. Barcelona España.