

## LA COMANDA

### DEFINICIÓN:

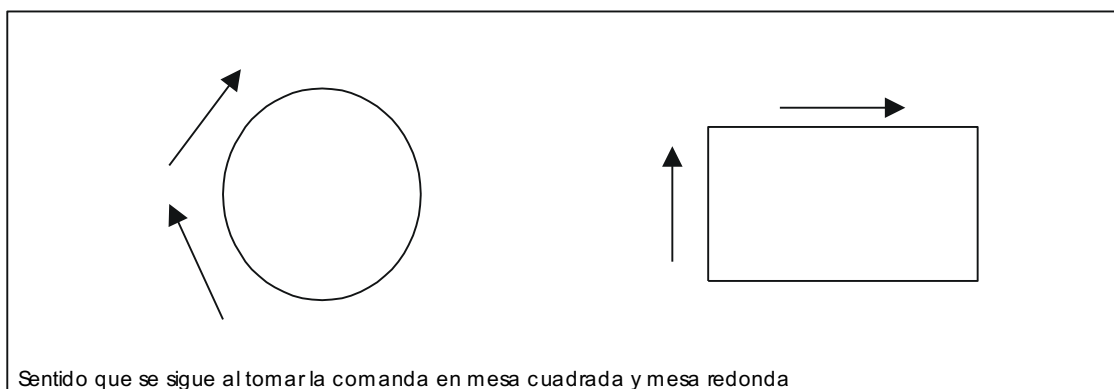
Se conoce con el nombre de comanda el vale que por triplicado efectúa el maître de los manjares y bebidas que el cliente o clientes van a tomar. Previamente a la toma de la comanda, el maître o la persona que lo sustituya ha entregado la carta y el menú al cliente por su derecha.

Una vez entregada la carta, el responsable de tomar la comanda deja unos minutos para que el cliente pueda elegir con comodidad aquello que desea tomar. Si al acercarse al cliente el maître nota su indecisión al seleccionar los platos, ofrece su ayuda en la elección. Una de las misiones del maître es saber vender bien el producto. El cliente debe quedar satisfecho tanto si la elección ha sido suya como del maître.

### PROTOCOLO EN LA TOMA DE COMANDA.

En este apartado, solo se trata el protocolo solo en la toma de la comanda: el sexo y la edad. En primer lugar, se da preferencia a las señoras empezando siempre por la de mayor edad o categoría y dejando en ultimo lugar a la anfitriona. En segundo lugar se toma la comanda a los señores siguiendo la misma regla anterior y dejando para el final al anfitrión. Estas son las reglas básicas, pudiéndose ampliar y a veces complicar según los comensales tengan ciertas categorías.

Una vez conocido el orden básico para la toma de comanda, el sentido a la



hora de realizar el servicio se lleva a cabo siguiendo las pautas que disponga el maître del establecimiento.

Se puede decir que cualquier sentido en el servicio es valido siempre que sea homogéneo en todo el establecimiento. El orden y sentido de la toma de la comanda es útil para enumerar los comensales y, por tanto, los platos y manjares que se sirven; de esta forma el camarero molesta mucho menos al comensal. En estos casos el camarero se abstiene de preguntar de quien es el plato que se va a servir a continuación, ya que en la comanda la enumeración da cuenta de ello.

La comanda se debe tomar completa al cliente, salvo la de postres, que se deja para el final del servicio. Este aspecto puede variar con facilidad dependiendo del tipo y la categoría del restaurante.

### **TIPOS DE COMANDA.**

Como ya se ha dicho anteriormente, se llama comanda al vale hecho por triplicado que efectúa el maître con los manjares que toman los comensales.

El original va dirigido a cocina, la primera copia va dirigida a facturación (caja o control de restaurante) y la segunda copia (normalmente llamada papel cebolla) es la que se queda el camarero.

#### **Requisitos que debe reunir la comanda:**

##### **Numeración de la comanda.**

Es el numero impreso colocado en la parte inferior derecha de un vale comanda. La numeración de la comanda es correlativa.

##### **Fecha y numero de mesa.**

En este apartado se especifica el día del servicio y el numero de mesa que ocupan los comensales.

##### **Numero de habitación.**

En el caso de un establecimiento hotelero se especifica el numero de habitación que ocupa el cliente en el hotel. Cuando se trate de un cliente de paso, es decir, cliente que no se aloja en el hotel, se escribe la palabra "paso" para indicarlo. Este dato es muy importante para la facturación en establecimientos hoteleros.

##### **Numero de comensales.**

Es el numero de personas sentadas en la misma mesa que reciben el servicio.

Nombre del camarero.

Se escribe en este apartado el nombre del camarero que va a servir la mesa.

Carta o menú.

Se especifica en la parte superior central del vale de la comanda si los manjares solicitados se incluyen en el menú o en la carta que ofrece el establecimiento.

Firma

Del maître o persona que confecciona la comanda.

Mesa	Cubiertos:	Hab
Camarer	Fecha	
		Nº: 0000

Ejemplo de comanda sin cumplimentar

Tiempos de servicio.

También se llaman tiempos de pase. Consiste en señalar mediante una raya horizontal la separación de los platos, es decir, separar los primeros platos de los segundos y de los terceros si es que los hubiese.

El escribir los nombres enteros o simplificados de los platos o por números, como se encuentran en algunas cartas depende de la dirección de comedor y cocina.

Según la forma de tomar la comanda se distinguen dos tipos:

Simple.

Es aquella en la cual se indican los platos solicitados por los clientes y la cantidad de raciones, anotándose estas a la izquierda del nombre del plato

También se escribe a la derecha cualquier aclaración necesaria en el plato que lo precise; por ejemplo el punto de cocción de la carne, cualquier tipo de guarnición que pida el cliente, etc.

Numerada.

Mesa:	<b>5</b>	Cubiertos:	<b>4</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		
<b>Menú</b>					
<b>2</b>	<b>Espárragos gratinados (1,3)</b>				
<b>1</b>	<b>Ensalada de nueces (4)</b>				
<b>1</b>	<b>Consomé Celestina (2)</b>				
<hr/>					
<b>1</b>	<b>Parrillada de pescados (1)</b>				
<b>1</b>	<b>Bogavante americana (3)</b>				
<b>1</b>	<b>Filete de Buey (poco hecho) (2)</b>				
<b>1</b>	<b>Sdmillo Wellington (4)</b>				
<b>El Maître</b>					
					Nº: 0002

Ejemplo de comanda numerada

Es aquella en la cual, siguiendo las mismas normas que en la simple, se especifica quien es el que toma el plato comandado mediante un numero colocado a la derecha del manjar pedido. La numeración se hace siguiendo el orden de la toma de la comanda pero colocándola de forma correlativa.

Tanto en un caso como en otro, todos los clientes deben empezar a comer en el mismo tiempo de pase. Al menos esto es lo correcto, si bien en la practica varia, ya que depende de los manjares que los clientes hayan pedido.

A continuación se ofrecen dos ejemplos de cómo podemos compaginar en la misma comanda pedidos de carta y de menú.

Mesa:	<b>9</b>	Cubiertos:	<b>2</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero:	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		
<b>Carta * / Menú</b>					
1 Ensalada del día					
1 Zumode Torraté*					
_____					
1 Macarrones bd oñesa					
1 Filete de Buey (punto)					
<b>El Maître</b>					
Nº: 0003					

Mesa:	<b>5</b>	Cubiertos:	<b>4</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero:	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		
<b>Carta</b>					
1 Zumode tomate					
_____					
1 Filete de Buey					
1 Menú					
1 Ensalada del día					
1 Macarrones bd oñesa					
<b>El Maître</b>					
Nº: 0004					

Otros tipos de comanda son los siguientes:

Mesa:	<b>9</b>	Cubiertos:	<b>1</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero:	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		
<b>Suite</b>					
1 Macarrones bd oñesa					
<b>El Maître</b>					
Nº: 0005					

Mesa:	<b>5</b>	Cubiertos:	<b>1</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero:	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		
<b>Suite- Menú</b>					
1 Crema de champiñones					
_____					
1 Panacé de verduras					
_____					
1 Merluza a la plancha					
<b>El Maître</b>					
Nº: 0006					

Suite.

El significado de esta palabra es "sigue". Este tipo de comanda se utiliza cuando un cliente, una vez elaborada la comanda, pide un plato al maître. El maître efectúa también esta comanda marcando los tiempos de pase, si es necesario, en el caso de que pida mas de un plato.

También se llama comanda suite a la que se efectúa una vez elaborada la comanda a los comensales, cuando un nuevo cliente se añade a la mesa. En este caso también se siguen marcando los tiempos de pase.

### Retour.

Significa devolución o cambio. Cuando se trate de devolución, se vuelve el plato a cocina sin pedir nada en su lugar.

En el caso de cambio, se devuelve un plato y, como el nombre indica, se cambia por otro.

Mesa: <b>9</b> Cubiertos: <b>1</b> Hab: <b>Paso</b>	Mesa: <b>5</b> Cubiertos: <b>1</b> Hab: <b>Paso</b>
Camarero: <b>Javier</b> Fecha: <b>15/08/00</b>	Camarero: <b>Javier</b> Fecha: <b>15/08/00</b>
<b>Retour</b>	<b>Retour</b>
1   Macarrones bolonesa	1   Crema de champiñones por 1   Ensalada Mixta
<b>El Maître</b>	<b>El Maître</b>
Nº: 0007	Nº: 0008

Durante el servicio, si se efectúa cualquier tipo de cambio de platos, o se pide alguno más, es importante hacer la comanda suite o retour, ya que de no hacerse correctamente puede afectar al proceso de facturación.

### Otras comandas

#### Comanda de postres.

Esta comanda esta compuesta por un original y una copia, (aunque se puede utilizar el formato de dos copias). El original se dirige a pastelería, economato o cocina, según proceda, y la copia al control de facturación o caja. Se puede tomar siguiendo una comanda simple o numerada.

#### Comanda de vinos.

Se confecciona según el tipo de carta de vinos que tenga el establecimiento, bien con el nombre entero, un código, o un número, pero siempre indicando claramente la cantidad comandada. Se compone del original que va a bodega y la copia que va a caja.

Mesa:	<b>5</b>	Cubiertos:	<b>4</b>	Hab:	<b>Paso</b>
Camarero:	<b>Javier</b>	Fecha:	<b>15/08/00</b>		

1	Conde de Albari
1	Abadia da Cova
1	Agua sin gas
1	Agua con gas

**El Maître**

Nº: 0009

Comanda de bar.

Es similar a la de vinos y se utiliza en el servicio de aperitivos, refrescos, etc., tanto en el restaurante como en el bar.

Comanda de cafés y licores.

Se asemeja a la comanda de bar.

Comanda de desayunos.

Se realiza por triplicado. El original va a cafetería y la primera copia a caja.

Comanda de room-service.

Cuando se trate de desayunos, la comanda se realiza de la misma forma que la comanda de desayunos. Cuando se trate de un servicio de almuerzo o cena de room-service, la comanda se realiza sin marcar los tiempos de pase, debido a que todos los platos pedidos se sirven de una sola vez.