

SERVICIO DE DESAYUNOS

En los restaurantes el servicio de desayunos no tiene una presencia muy importante por lo que este tema lo vamos a centrar en un establecimiento hotelero.

TIPOS DE DESAYUNOS.

Dentro de los muchos servicios que ofrecen los establecimientos hoteleros, el servicio de desayunos es de vital importancia y requiere una gran profesionalidad y corrección.

Entre las diferentes opciones de desayunos que los establecimientos hoteleros ofrecen, las mas utilizadas en hostelería y mas conocidas internacionalmente son el continental, el anglosajón y a la carta.

Desayuno continental o completo.

Este tipo de desayuno es el mas utilizado en los establecimientos hoteleros. Es también uno de los servicios mas sencillos en su preparación y servicio. A consecuencia de ello es un desayuno bastante económico y su precio se puede incrementar en el momento en que se pida un extra.

Se compone de:

- Café, te o chocolate.
- Mantequilla.
- Mermelada (al menos dos opciones) o miel.
- Bollería (croissant, brioches, etc.).
- Zumo de fruta (normalmente de naranja).
- Barrita de pan o pan de molde tostado.

Desayuno ingles o anglosajón.

Este tipo de desayuno, como su propio nombre indica, proviene de los paises anglosajones. En la actualidad es uno de los desayunos mas servidos en los establecimientos hoteleros, relegando a un segundo termino el desayuno continental.

Se compone de:

- Café, te, chocolate.
- Aguas minerales.
- Vino (normalmente es opcional).
- Zumos de frutas.
- Mantequilla.
- Mermelada (normalmente dos opciones) o miel.
- Bollería.
- Salchichas, fiambres, etc.
- Huevos (revueltos, pasados por agua, fritos con bacon, tortillas, etc.).
- Frutas frescas.
- Cereales (avenas, copos de maíz, etc.).
- Productos lácteos.

Desayuno a la carta.

Este desayuno da la posibilidad de que el cliente escoja todas las variedades alimenticias que ofrece el establecimiento en el servicio de desayunos.

LA COMANDA DE DESAYUNOS.

La comanda de desayunos se confecciona por duplicado. El original va a cafetería y la copia a control de caja o facturación, donde se confecciona la lista de desayunos servidos y posteriormente pasa a recepción. Se puede dar el supuesto de que el cliente solo este d paso en el hotel y quiera tomar el desayuno. En este caso el camarero lo refleja en la comanda y el cliente abona el total de la factura después de haber recibido el servicio.

Montaje y servicio de desayunos.

El montaje de mesas de desayunos en los hoteles suele hacerse de noche, cuando ha terminado el servicio de cena. Después de haber desbarasado las mesas de la cena, la brigada de comedor prepara el servicio de desayunos, poniendo boca abajo todas las tazas y copas que se han de utilizar en este servicio, dándole la vuelta a la mañana siguiente y repasando aquellas que lo necesiten.

La cristalería, vajilla, cubertería y otros complementos utilizados en el servicio de desayunos, deben ir en consonancia con la categoría del establecimiento.

La mantelería y loza utilizadas serán de colores agradables y suaves.

Seguidamente se detalla el montaje del desayuno continental y del anglosajón.

Desayuno continental.

Se coloca un plato de postre en el lugar de cada comensal y a la derecha e izquierda del plato se ordenan el cuchillo y el tenedor de postre. A la derecha del plato de postre se pone el plato del café con leche y, sobre el la taza de café con leche, con el asa situada hacia la derecha y colocada boca abajo si se monta el día anterior. Debajo del asa y encima del plato de café con leche se coloca la cucharilla. Encima del plato de postre se coloca la servilleta, ya sea de papel o de tela, siempre doblada de forma sencilla.

Los complementos en este tipo de servicio suelen ser los siguientes: ceniceros, jarras de agua, azucareros con diferentes opciones de azúcar, boles, rabaneras, cestas de mimbre para pan o bollerías, mantequilleras, etc.

Desayuno anglosajón.

Se coloca un plato trincherero en el lugar de cada comensal y a derecha e izquierda del plato se colocan cuchillo y tenedor trincheros. A la derecha del plato trincherero se coloca el plato de café con leche y sobre el la taza de café con leche, con el asas hacia la derecha y colocada boca abajo i se monta el día anterior. Debajo del asa y encima del plato de café con leche se coloca la cucharilla. En la parte superior del plato trincherero se coloca la copa de agua centrada con el anagrama del palto si lo hubiera, y junto a su derecha la copa de vino. Encima del plato trincherero se coloca la servilleta de tela, siempre doblada de forma sencilla.

Los complementos necesarios serán los mismos que en el desayuno continental, a los que habrá que añadir algunos mas siempre que el servicio lo requiera, como seria el caso de salero, pimentero, vinagreras, salsas embotelladas, etc.

SERVICIO DE DESAYUNOS.

En el servicio de desayunos se puede optar por diferentes formas de realizarlo, todas ellas son correctas si se efectúan ordenadamente y con la mayor profesionalidad posible. Cada establecimiento utiliza el tipo de servicio mas adecuado a su categoría y personal. La opción mas escogida por los establecimientos hoteleros de ciudad, como hoteles que trabajan con tour-operadores, es el sistema de servicio de buffet.

En este tipo de servicio se puede utilizar dos opciones: la primera consiste en colocar en la sala una mesa o mueble donde se exponen todas las ofertas gastronómicas que configuran los distintos tipos de desayunos, bien sea el desayuno continental o anglosajón; la segunda opción consiste en la utilización de muebles o mostrador expositor dotados con instalaciones de refrigeración y zonas que mantienen el calor, en el que se presentan los diferentes productos alimenticios. El servicio de buffet tiene la ventaja de facilitar la elección del cliente.

Existe además un tipo de servicio que empieza a ser utilizado en hoteles de ciudad de cierta categoría, donde se ofrece al cliente la posibilidad de tomar el desayuno o el lunch hasta pasado el medio día. Este tipo de servicio es conocido con el nombre de brunch, termino que viene dado por la unión breakfast y lunch.

Consiste en un servicio tipo buffet, donde se ofrece al cliente todas las opciones contempladas en los desayunos continental y anglosajón, mas una extensa variedad de ofertas gastronómicas, tales como ensaladas, consomés, pescados ahumados, pastas, vinos, cavas, champanes, etc. También se conoce coma desayuno tardío o avanzado.

El room - service

Siempre que se hable del servicio de desayunos en los establecimientos hoteleros hay que tener en cuenta el room-service o servicio de habitaciones. Este servicio consiste en ofrecer al cliente la opción de poder tomar el desayuno, almuerzo o cena en la habitación sin tener que desplazarse al comedor.

El servicio de room-service debe estar muy cuidado en el hotel, ya que es motivo de muchas quejas por parte del cliente, puesto que exige el mismo trato, profesionalidad y resultado que en el comedor del hotel. Por esta razón, es necesaria la perfecta coordinación entre los departamentos que intervienen en este servicio; dichos departamentos son: cocina, pisos y recepción.

El room-service es empleado mayoritariamente por los clientes en el servicio de desayunos, ya que no todos los establecimientos cuentan con un servicio de room-service para almuerzos y cenas.

A continuación se tratan las diferentes formas en que el hotel ofrece a los clientes la posibilidad de utilizar el servicio de habitaciones:

- Colocación en todas las habitaciones de un impreso en el que el cliente, mediante una "x", ira escogiendo la oferta de comidas y bebidas que mas le seduzcan. Debe poner el numero de habitación y la hora en que desee recibir el servicio. En algunos establecimientos se ofrece al cliente la posibilidad de que el personal de pisos prepare el servicio de diferentes formas; por ejemplo, el montaje de una mesa de desayunos en la terraza, en el interior de la habitación, etc. este apunte es necesario para prevenir la dotación de material que se necesita para llevar a cabo un buen servicio. Una vez cumplimentado el impreso, el cliente lo cuelga de la empuñadura exterior de la puerta de entrada a la habitación, para facilitar su recogida por parte del personal de room-service o conserjería.
- Se puede comunicar por teléfono o verbalmente a recepción o conserjería. Estos departamentos lo comunican, a su vez, al departamento de room-service o al que se encargue de ello. Dependiendo de las características del establecimiento, el departamento encargado de room-service puede ser: departamento de room-service, restaurante-bar o cafetería del hotel.

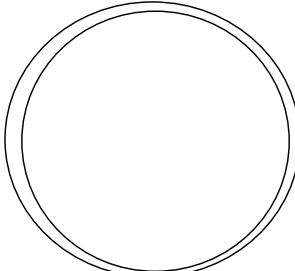
- El cliente puede contactar directamente con el camarero encargado de prestar el servicio, el cual toma comanda escrita y lleva a cabo el servicio.

Seguidamente se detalla el desarrollo de un servicio de habitaciones, desde que la comanda de desayunos llega a cafetería hasta que posteriormente se retira de la habitación:

Una vez que la comanda llega a la cafetería, se prepara la mise-en-place, bien en bandeja o bien en carro.

El camarero de pisos lleva al cliente el desayuno a la hora acordada y le ofrece la posibilidad de servírselo ya sea en la terraza o en la habitación

El cliente una vez finalizado el desayuno, contactara con el camarero para que retire el servicio.



Nota de desayunos	Breakfast order	Commande de petit-déjeuner
Habitación:	Romm:	Chambre:
<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>		
Número de Servicios	Services Number	Nombre Services
<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>		
Servir a las	To be served at	Servir à
07:30 - 08:00	08:00 - 08:30	08:30 - 09:00
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
horas	o'clock	heures
09:00 - 9:30	09:30 - 10:00	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Coffe	<input type="checkbox"/> Café
<input type="checkbox"/> Café completo	<input type="checkbox"/> Continental breakfast with coffe	<input type="checkbox"/> Café complet
<input type="checkbox"/> Te completo	<input type="checkbox"/> Continental breakfast with tea	<input type="checkbox"/> Thé complet
<input type="checkbox"/> Chocolate completo	<input type="checkbox"/> Continental breakfast with chocolate	<input type="checkbox"/> Chocolat complet
EXTRAS		
<input type="checkbox"/> Zumos de frutas	<input type="checkbox"/> Fruit juice	<input type="checkbox"/> Jus de fruité
<input type="checkbox"/> Naranja	<input type="checkbox"/> Orange	<input type="checkbox"/> Orange
<input type="checkbox"/> Pomelo	<input type="checkbox"/> Grapefruit	<input type="checkbox"/> Pamplemousse
<input type="checkbox"/> Tomate	<input type="checkbox"/> Tomato	<input type="checkbox"/> Tomate
<input type="checkbox"/> Huevos	<input type="checkbox"/> Eggs	<input type="checkbox"/> Oeufs
<input type="checkbox"/> Hervidos	<input type="checkbox"/> Boiled	<input type="checkbox"/> A la còque
<input type="checkbox"/> 2 min.	<input type="checkbox"/> 3 min.	<input type="checkbox"/> 4 min.
<input type="checkbox"/> 5 min.		

Servicio en bandeja.

La mise-en-place y la dotación de material necesario para realizar un servicio de desayuno continental es la siguiente:

- Bandeja.
- Cubrebandeja.
- Plato de postre.
- Taza de café con leche.
- Plato de café con leche.
- Cucharilla de café con leche.
- Rabaneras para mantequilla y mermeladas.
- Cubiertos de postre.
- Copa de zumo.
- Cesta de mimbre para bollería y pan.
- Sobrecillos de azúcar o azucarero.
- Material según la bebida solicitada (café, leche, te, chocolate).
- Servilleta.

Servicio en carro.

El montaje de carros para el servicio de desayunos es parecido al de la bandeja. En estos carros se debe llevar todo el material y complementos para desarrollar el posterior servicio. los carros están provistos de ruedas en sus cuatro patas y cuentan con dos medias lunas abatibles en cada extremo del carro para aumentar su tamaño, así como diferentes plataformas para depositar el material necesario.

La mise-en-place apropiada para un servicio en carro del desayuno anglosajón es la siguiente:

- Muletón.
- Mantel.
- Cubremantel.
- Plato trincherero.
- Servilleta.
- Cubiertos trincheros.
- Copa de agua y copa de vino.
- Taza de café con leche.
- Plato de café con leche.
- Cucharilla de café con leche.
- Rabaneras para mantequilla y mermeladas.
- Cesta de mimbre para pan y bollería.
- Plato trincherero con campana para platos calientes.

- Complementos (azucarero, salero, pimentero, salsas...).

La mise-en-place de este tipo de servicio es válida para el montaje de una mesa dentro de la habitación. Otra forma sería realizar el servicio del desayuno utilizando el carro como mesa para los comensales.

En este caso, el camarero entra el carro en la habitación, y procede a adaptarlo como mesa, elevando las dos medias lunas para aumentar su tamaño.