

# MODULO 2.- CAMARERO DE COMEDOR Y DE BARRA

MF0257\_1: Servicio básico de restaurante y bar. ( Del certificado de profesionalidad HOT092\_1 Operaciones básicas de restaurante y bar).



## **Módulo 2.-**

### **Camarero de comedor y de barra**

#### **ÍNDICE**

- 2.1.- Restaurantes y funciones de los camareros de comedor
- 2.2.- Utensilios que se utilizan en el comedor
- 2.3.- Montar las mesas
- 2.4.- Las comandas
- 2.5.- Servir a los clientes
- 2.6.- Servicio de vinos y cavas
- 2.7.- Funciones del camarero de barra



En esta unidad aprenderás

**a ser un buen camarero**

**y a conocer cómo funciona un**

**restaurante**



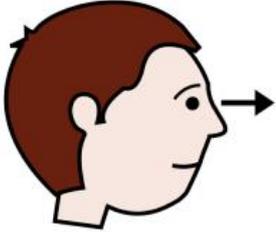
## Nos informamos

Los restaurantes se definen como;

“Aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local”.

Se clasifican en;





**Observa.**

**Cuando tú vas a un restaurante....**

¿QUÉ HACE EL  
CAMARERO?

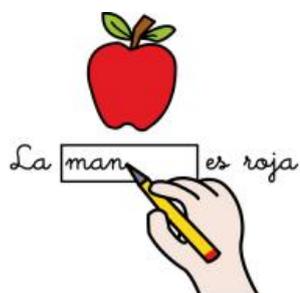
¿QUÉ ES LO MÁS  
IMPORTANTE PARA  
QUE TE SIENTAS A  
GUSTO Y  
CÓMODO?

¿PORQUÉ TE GUSTA O  
NO TE GUSTA UN  
RESTAURANTE?

¿CÓMO TE  
GUSTA QUE TE  
TRATEN?

## 2.1- RESTAURANTES Y FUNCIONES DE LOS CAMAREROS DE COMEDOR

Las preguntas que encontrarás a continuación son sólo para conocer lo que tú ya sabes sobre este tema, no es un examen:



**Completa**

**¿Sabes qué es un restaurante y cómo reconocer la categoría?**

✘ Un restaurante es un ..... en el que se sirven ..... y ..... al público, cobran por ello, y se toman en el mismo .....

✘ Los hoteles se califican con estrellas, ¿Con qué dibujo se sabe la categoría de un restaurante?

.....

Para que un restaurante **tenga éxito**:

- ¿Se debe cuidar el ambiente y la decoración? .....

- ¿por qué?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- El personal debe de ser

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- Las instalaciones.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## 2.2- UTENSILIOS QUE SE UTILIZAN EN EL COMEDOR



### Nos informamos

Las funciones son:

- Montaje y desmontaje de mesas
- Decoración de mesas
- Cambios de mantelería
- Repaso de cubertería, y cristalería.
- Controlar el libro de reservas
- Recepción y acogida a los clientes
- Acomodar al cliente
- Tomar la comanda
- Entregar la comanda en cocina
- Transportar los manjares y bebidas de la cocina y bodega al comedor, y servirlos adecuadamente en las mesas.
- Sugerir y aconsejar al cliente, siempre que él lo solicite, sobre la oferta gastronómica (platos y vinos).
- Atender las demandas de los clientes mientras están en el restaurante.

- Estar atento a los posibles cambios de cubertería, cristalería, mantelería y vajilla durante el servicio.
- Recoger y limpiar las mesas durante y después del servicio.
- Rellenar los complementos de mesa siempre que sea necesario, como las aceiteras, vinagreras, saleros, azucareros,...
- Debe conocer los platos que se sirven para poder dar cualquier explicación al cliente que lo solicite. Atención de posibles quejas y reclamaciones de los clientes.

Las siguientes preguntas te van a ayudar a conocer las tareas que como camarero tendrás o no tendrás que hacer.

Contesta cada una de las preguntas marcando una sola casilla:  
NUNCA, ALGUNAS VECES o SIEMPRE

PREGUNTAS	NUNCA	ALGUNAS VECES	SIEMPRE
1. Montar y desmontar mesas			
2. Decorar las mesas			
3. Preparar los platos en la cocina			
4. Cambiar la mantelería			
5. Tomar la comanda			
6. Recibir y atender a los clientes			

7. Recoger y limpiar las mesas			
8. Llevar los platos desde la cocina a las mesas de los clientes			
9. Cocinar los alimentos			
10. Conocer los platos que se sirven para poder dar explicaciones al cliente que lo solicite			
11. Fregar los platos en cocina			
12. Atender las posibles quejas y reclamaciones de los clientes en el restaurante			
13. Controlar el libro de reservas			
14. Estar atento a los posibles cambios de cubertería, cristalería, mantelería y vajilla durante el servicio.			
15. Entregar la comanda en cocina			
16. Hacer pedidos a los proveedores			
17. Sugerir y aconsejar al cliente, siempre que él lo solicite, sobre la oferta gastronómica (platos y vinos)			

## 2.2- UTENSILIOS QUE SE UTILIZAN EN EL COMEDOR



### Nos informamos

Los camareros utilizan muchos utensilios en su trabajo. Vas a aprender ahora los más habituales.

#### COPAS, VASOS Y JARRAS



##### 1. Copa de agua.

De gran tamaño, ligeramente abombada. Utilizada para agua y zumos. Solo se llena hasta  $\frac{4}{5}$  de su capacidad.

##### 2. Copa de vino.

Copa ancha, de gran cavidad abombada. Antes eran algo más pequeñas que las de agua, aunque ahora se empieza a imponer una gran copa. Solo se llena hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

### **3. Copa de vino blanco.**

Algo más pequeña y estrecha que la de vino tinto (por su necesidad de mantenerse frío). Al igual que el vino tinto, solo debe llenarse hasta 3/4 de su capacidad.

### **4. Copa de Jerez.**

Ligeramente aflautada, tamaño medio y de pie corto. Utilizada para tomar los vinos dulces y de Jerez. No debe llenarse más de 2/3 de la misma.

### **5. Copa de champán.**

Alta, de cuerpo largo y aflautado, y corta de pie. Debe retener las burbujas. No utilizar las copas planas de champán. Se pueden llenar hasta 4/5 de su capacidad.

### **6. Copa de vermut.**

Copa corta y ancha en su boca, estrechándose a medida que se acerca al pie. Es indicada para determinados cócteles y para el vermut.

### **7. Copa de coñac.**

Gran copa, de amplia cavidad abombada y pie muy corto. Pensada para "abrazarla" con la mano y mantener templado su contenido. Utilizada para coñac y brandy. No llenarse más de 1/3 de su capacidad.

### **8. Copa de licor.**

Pequeña, de pie muy corto y escasa capacidad. Utilizada para todo tipo de licores, y una de las copas con más variantes en diseños y medidas. Se puede llenar hasta  $4/5$  de su capacidad.

### **9. Vaso de tubo.**

Vaso alto (de unos 17-18 cms), sin pie. Utilizado principalmente en hostelería, para servir refrescos, copas y "cubatas". Se puede llenar hasta  $5/6$  de su capacidad.

### **10. Jarra de cerveza.**

Jarra de diverso tamaño, de cristal grueso, utilizada para tomar cerveza. La más habitual es de medio litro. Se llena hasta que la espuma alcance el borde. En algunos lugares, se ha tomado la costumbre de mantener las jarras heladas en el congelador.

## **TIPOS DE CUBIERTOS**



Hoy día existen gran cantidad de cubiertos. Los vamos a detallar por grupos:

## LAS CUCHARAS



Su uso principal es contener los líquidos más o menos consistentes (caldos, cremas...) y remover la comida, como el caso de los cafés o infusiones.

### **Cuchara sopera**

De cavidad honda, de unos 20 cms. de largo. Se utiliza para las sopas y también para los purés, gazpachos, legumbres...

### **Cuchara de servicio**

Cuchara grande y ancha. Se utiliza para servir las guarniciones y los acompañamientos.

### **Cuchara de ensalada**

Cubierto de amplia pala casi plana. Es muy larga, más de 30 cms., y se utiliza para remover y servir las ensaladas.

### **Cuchara salsera**

Cubierto de mango corto, menos de 20 cms. aproximadamente, de cavidad media y aplanada. Utilizado con las salseras de la vajilla y utilizado como su nombre indica para servir todo tipo de salsas.

### **Cucharilla de postre**

Cuchara similar a la de mesa, pero más pequeña. Se utiliza para todos los postres





### **Tenedor de caracoles**

Este es largo, con 2 dientes grandes. Se utiliza junto a una pinza que sujeta el caracol para sacar "el bicho" con la punta del pincho o tenedor de caracoles.



### **LOS CUCHILLOS**

El cuchillo es uno de los cubiertos más antiguos. Acompaña al tenedor, cada tipo de cuchillo suele tener, al menos un tipo de tenedor.

#### **Cuchillo de mesa**

Es igual de grande que el tenedor y la cuchara, algo dentado durante la mitad del filo. Se utiliza para cortar alimentos.

#### **Pala de pescado**

Es de pala plana y ancha. No tiene filo. Puede ser recto o ligeramente curvado. Se utiliza para pescado con espina o sin ella.

#### **Cuchillo de carne**

Es un poco más pequeño que el cuchillo de mesa, y con filo más dentado. Se utiliza para carnes magras y chuletones.

### **Cuchillo afilador**

Se utiliza para dar un mejor filo de corte a los cuchillos, especialmente el de trinchar.

### **Cuchillo de trinchar**

Es un cuchillo grande y se utiliza para trinchar aves y caza cuando se sirven enteras a la mesa.

### **Cuchillo de queso**

Es pequeño y se utiliza en tablas de quesos.

### **Cuchillo de mantequilla**

Es de pala ancha y grande más o menos como el de postre. Casi sin filo. Se utiliza para untar la mantequilla en el pan.

### **Cuchillo de fruta**

Es pequeño como el de fruta y un poco dentado. Se utiliza junto con el tenedor de fruta.

### **Cuchillo de tarta**

Es de pala más ancha que el cuchillo de mesa, y con poco filo. Se utiliza para cortar tartas.

## **PALAS, PINZAS Y CAZOS**

### **Pala de servicio**

Es de pala ancha, y parecido a la cuchara y tenedor de servicio. Se utiliza para servir platos con caldo.

### **Cazo de servir - Cacillo**

Es de mango muy largo y muy cóncavo. Se utiliza para servir cremas, potajes, sopas...

### **Pala de queso**

Es ancha y plana, sin filo. Se utiliza para el cortar y servir quesos cremosos.

### **Pinzas de marisco**

Se utiliza para "casar" o romper las partes más duras del marisco, como por ejemplo las patas. No utilizar jamás los dientes.

### **Cortador de tartas**

Es de mango corto y dientes grandes. Muy útil para tartas de bizcocho para que no se rompa. No es muy conocido y utilizado.

### **Pala de tarta**

Es la que más se usa para los postres. Es de pala muy ancha y mango corto. Se utiliza para cortar y para servir. Es muy útil para tartas cremosas y del tipo "mouse".

¿Cuáles son los utensilios que más usas y para qué sirven?



**Escribe los utensilios que más  
usas y para qué sirven**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

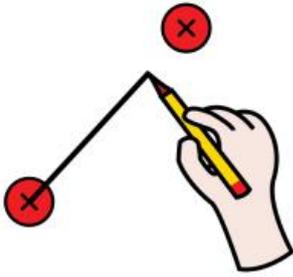
---

---

---

---

---



**Relaciona**

**Pinzas**

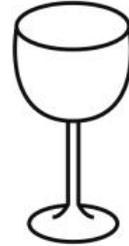
**Vaso de agua**

**Copa de vino**

**Tenedor**

**Cuchillo carne**

**Cuchillo mesa**



## 2.3- MONTAR LAS MESAS



### Nos informamos

**Para realizar un buen montaje hay que seguir los siguientes pasos:**

1. Colocar las mesas bien centradas, asegurándose que reciben la luz suficiente. Las mesas deberán mantener una distancia entre sí de 1,00 a 1,20 metros.
2. Calzar las mesas si es necesario, siempre con cuñas de madera o discos de corcho, nunca con papeles doblados.
3. Colocar el muletón. Se estira y se sujeta con cinta a las patas, o con una goma alrededor. Debe quedar bien tenso.
4. Extender el mantel y el cubremantel, siempre intentando tocarlo lo menos posible. Las puntas de los mismos deben caer en la misma dirección que las patas de la mesa. Recordar que el mantel debe colgar de 40 a 50 cm por los lados de la mesa, y el cubremantel unos 10 cm.

5. Coloca los platos bases al borde de la mesa, o a unos 2 cm. Se colocan tantos platos como comensales, teniendo en cuenta que los comensales necesitan 60 cm para sentirse cómodos, por lo tanto entre plato y plato debe haber esa distancia.
6. Coloca los cubiertos. Éstos se transportan en una cesta o bandeja y se colocan en una mesa con un lito para no dejar la marca de nuestros dedos en ellos. La colocación de los cubiertos se hace de la siguiente forma:
  - a) Cuchillo trincherero al lado derecho, con la sierra orientada hacia el plato base.
  - b) Tenedor trincherero al lado izquierdo.
  - c) Pala de pescado al lado derecho.
  - d) Tenedor de pescado al lado izquierdo.
  - e) Cuchara de sopa o crema al lado derecho, con la parte cóncava hacia arriba.
  - f) Cuchillo de postre colocado en la parte superior del plato base, sin esconder el ala con el plato, con la sierra orientada hacia el centro del plato base y el mango hacia la derecha.
  - g) Tenedor de postre colocado encima del cuchillo con el mango hacia la izquierda.
  - h) Cuchara de postre colocada encima del tenedor, con la parte cóncava orientada hacia arriba y el mango hacia la derecha.

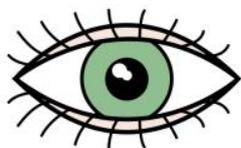
Los cubiertos nunca deben quedar ocultos bajo el plato, debemos dejar una distancia de aproximadamente 1 cm entre el plato y los cubiertos. Nunca debe haber más de 5 cubiertos a los lados del plato (sin contar con los de postre). En algunos casos por encima

del plato base solo pondremos la cuchara de postre, depende de los postres que ofrezca el restaurante.

Actualmente se montan las mesas solo con los cubiertos necesarios para los entrantes. Se retiran junto a los platos de los entrantes. Antes de servir los segundos se colocan los cubiertos necesarios para los segundos platos. Los cubiertos se llevan a la mesa en la muletilla.

7. Coloca el plato de pan. Se coloca a la izquierda del plato base, y en línea con el borde del mismo.
8. Coloca la cristalería. La copa de agua se monta centrada por encima del plato base, y a su derecha la copa de vino.
9. Coloca las servilletas. No deben manosearse, ni hacer motivos decorativos con ellas. Deben colocarse con sencillez sobre el plato o a la derecha del mismo.
10. Coloca los complementos. Un cenicero para cada 3 personas y un salero y pimentero para cada 6 personas. Los saleros y utensilios para aliñar ensaladas se colocan solo si el cliente ha pedido ensalada.
11. Coloca las sillas. Pueden colocarse cuando se ha tirado el mantel o al final del montaje de las mesas. El mantel debe rozar el borde delantero de la silla, sin tapar el asiento de la misma.
12. Decora las mesas. Debe ser discreta y atractiva, variando dependiendo del tamaño de la mesa. No debe impedir que los comensales, una vez sentados, se vean unos a otros. Los centros de flores deben ser secas o naturales (nunca de plástico).

No deben oler porque interfieren en el aroma y la degustación de la comida y los vinos. También pueden utilizarse centros de frutas, o detalles originales como un tronco de árbol hueco y barnizado, cuencos de canicas de colores, ... Se puede complementar con adornos de plata, cobre, bronce o cristal. Habrá de mantenerse uniformidad en la decoración, sin mezclar materiales distintos en una misma mesa (objetos de plata con objetos de cobre, por ejemplo, el cristal puede combinar con otros materiales como la plata). Los candelabros se utilizan exclusivamente para las cenas (noche). Y evitaremos, al igual que con los centros de flores, colocar grandes candelabros que hagan de “barrera” entre los comensales.



**Ejercicio Práctico:**

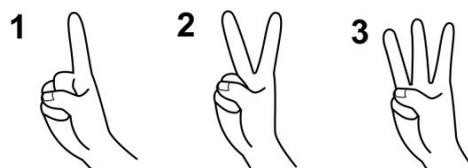
Vamos a aprender a montar una mesa.



Has aprendido a montar la mesa

Numera los pasos a dar para establecer

el orden adecuado de estos pasos:



NÚMERO	PASO EN EL PROCESO DE MONTAR LA MESA
	Coloca las mesas y sillas bien distribuidas en el comedor
	Coloca el pan en su plato a la izquierda
	Coloca el muletón
	Coloca los platos a 2 cm del borde la mesa
	Coloca la copa de agua encima del plato base y en la línea media

## 2.4- LAS COMANDAS



### Nos informamos

**La comanda es** la realización del pedido que hace el cliente. Es el vale en el que el camarero anota los platos que el cliente desea que le sirvan. Generalmente la comanda se anota 2 o 3 veces. Una copia se entrega en la cocina para elaborar los platos, y la otra copia se la queda el camarero para saber en qué mesa debe servir cada plato. Si hay una tercera copia se entrega a la persona que elabora la factura.

Antes de tomar la comanda el camarero debe entregar la carta-menú a los clientes, siempre por el lado derecho y abierta por la primera página. Es necesario dejar un tiempo para que los clientes decidan el menú, y acercarse tras un tiempo prudencial, preguntando siempre antes si podemos proceder a tomarle nota.

**Protocolo en la toma de la comanda.** Es válido también para el servicio. Hay que tener en cuenta dos aspectos importantes: el sexo y la edad. Se da preferencia a las señoras, empezando siempre por la de mayor edad. Seguidamente se toma la comanda al cliente sentado a la izquierda del primero al que hemos tomado nota, y así sucesivamente.

El orden y el sentido de la toma de la comanda es útil para enumerar a los comensales, saber exactamente que plato pertenece a cada uno para servirlos correctamente, y de molestar lo menos posible a los clientes, preguntándoles a quien pertenece cada plato.

La comanda se debe tomar completa al cliente: aperitivos o entrantes, si existen, primer plato, segundo plato y bebida. Los postres se dejan para el final del servicio.

Es importante no olvidar preguntar al cliente y apuntar en la comanda el punto de cocinado que desea de las carnes. Debemos anotarlo a la derecha del plato pedido, estableciendo unas claves para ello, por ejemplo:

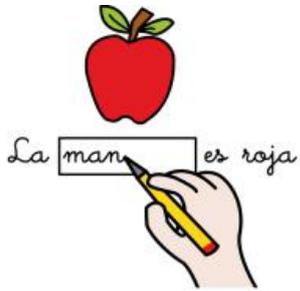
- En su punto
- Poco hecho
- = Vuelta y vuelta (muy poco hecho)
- + Pasado
- ++ Muy pasado

Para no equivocarnos cuando más de un cliente ha pedido el mismo plato, anotaremos al lado del pedido el número de comensal que ocupa en la mesa el cliente que ha solicitado el plato.

La comanda de bebidas se puede anotar en el mismo vale, después de los platos.

Para los postres y cafés utilizaremos otro vale diferente y seguiremos el mismo proceso.

Es primordial tener en cuenta que siempre se debe empezar a servir a todos los comensales de la mesa al mismo tiempo.



## Completa:

La comanda es muy importante para que todo funcione bien entre el camarero y la cocina y al cliente se le atienda correctamente.

Una comanda es;

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rodea  la respuesta correcta

¿Cuántas copias de la comanda se toman?      2 - 5 - 8

¿Dónde llevan esas copias los camareros?

Cocina - recepción

**¿Qué hay que hacer antes de tomar la comanda?**

**Ordena**



Servir el pan

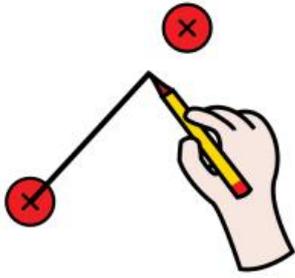
Servir el postre

Informar sobre el menú

Llevar la carta

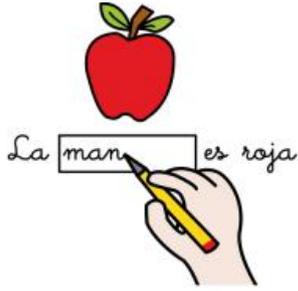
Servir las bebidas

Retirar los cubiertos utilizados



Une con una  $\longrightarrow$  los  
símbolos con su significado en  
las comandas:

En su punto	--
Vuelta y vuelta (muy poco hecho)	●
Muy pasado	=
Poco hecho	+
Pasado	+ +



## Completa

Ahora ya puedes tomar una comanda numerada para una mesa de 6 comensales, cuyos platos demandados, edades y sexos son los siguientes:

A: Señor de 45 años    B: Señora de 60 años: C: Señor de 25 años

Espagueti carbonara    Ensalada mixta                  Ensalada mixta

Bistec con patatas                  Chuletón de ternera    Entrecot en salsa de setas

D: Señora de 24 años    E: Niño de 4 años                  F: Señora de 40 años

Sopa de pescado                          Canelones                          Crema de apio

Merluza amariscada    Bistec con patatas                  Merluza amariscada



Atención, utiliza el cuaderno de comandas que te hemos facilitado

## 2.5- SERVIR A LOS CLIENTES



Presta atención a lo que va explicar el profesor.

Vamos a aprender dos formas de servir a los clientes.

### SERVICIO EMPLATADO:

El cocinero termina la presentación del plato en cocina.

El camarero coloca el plato que lleva sobre el plato base que hay en la mesa.

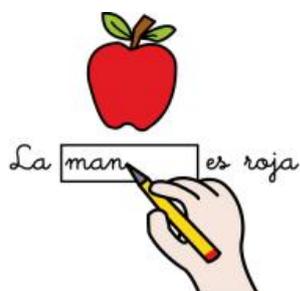
El plato se debe servir por la derecha del cliente.

### SERVICIO A LA INGLESA

En este tipo de servicio los manjares salen de la cocina en fuentes.

El camarero los sirve por el lado izquierdo al cliente, después de haber colocado el plato vacío por la derecha.

Ya has visto las 2 formas más habituales de servir a los clientes.



## Ahora completa

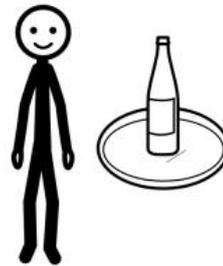
1. EI SERVICIO EMPLATADO. La ..... prepara la comida en el plato y el ..... coloca el plato que lleva sobre el plato base que hay en la mesa. Se sirve por el lado ..... del cliente, tener cuidado de NO introducir el dedo pulgar en el plato.
  
2. EI SERVICIO A LA INGLESA. La cocina prepara la comida en..... El camarero coloca un plato..... encima del plato base a cada cliente que va a servir. Se sirve por el lado..... del cliente. El camarero sirve con .....



## Trabajo en equipo

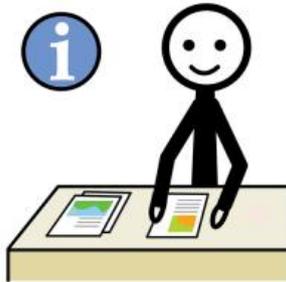
Ahora tú y tus compañeros deberéis representar la forma en la que el camarero sirve.

A practicar ¡¡¡



El camarero debe trabajar cómodo y no manchar al cliente para lo que puede colocar la pierna izquierda más adelantada que la derecha, inclinándose un poquito sólo.

## 2.6- SERVICIO DE VINOS Y CAVAS



**Nos informamos**

### **SERVICIO DE VINOS**

Es el primer servicio que se realiza en la mesa.

Nunca se debe servir la comida sin haber servido primero la bebida. Es frecuente que el cliente pregunte al camarero las diferentes características de los vinos.

Por tanto, éste debe conocer unas mínimas notas de todos los vinos disponibles en la bodega.

### **Las reglas elementales son:**

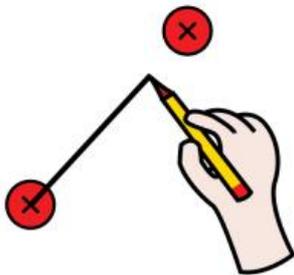
- Vinos blancos para entremeses y pescados.
- Vinos rojos o tintos para carnes rojas y caza.
- Vinos dulces para postres.



### Completa:

¿En qué momento del servicio se sirve el vino?

---



### Relaciona

Une con flechas los tipos de vinos con las comidas.

Vinos blancos

para carnes rojas y caza

Vinos rojos o tintos

para postres

Vinos dulces

para entremeses y pescados

## 2.7-FUNCIONES DEL CAMARERO DE BARRA



### **Nos informamos.**

**Las funciones del camarero de barra son:**

- Servir a los clientes.
- Reponer las máquinas frigoríficas de bebidas.
- Llevar el control de las existencias, y ocuparse de que no se terminen.
- Limpiar las máquinas del bar (cafetería, máquina de hielos,...), y la vajilla del bar.
- Montar las mesas y realizar el servicio de desayuno, en los casos en los que el servicio de cocina y comedor no se encuentre en funcionamiento.
- Llevar un control de los utensilios de la cafetería, inventarios y partes de bajas.



## Marca las verdaderas

Las funciones del camarero de barra son:

Servir a los clientes	
Reponer las máquinas frigoríficas de bebidas	
Hacer las habitaciones	
Llevar el control de las existencias, y ocuparse de que no se terminen.	
Limpiar las máquinas del bar (cafetería, máquina de hielos,...), y la vajilla del bar.	
Preparar las comidas..	



Este manual ha sido elaborado por Asprodes Feaps Salamanca.

Los símbolos pictográficos utilizados pertenecen al Banco de Imágenes de ARASAAC (Portal Aragonés de Comunicación Aumentativa y Alternativa).  
Son obra de Sergio Palao para CATEDU (<http://catedu.es/arasaac/>) que los publica bajo licencia Creative Common.