

## CORREGIDOR EXÁMENES

### 1. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS, EQUIPOS Y DECORACIÓN DE UN RESTAURANTE

#### ***Tipo de establecimiento.***

- 1. Sistemas de producción.**
- 2. Oferta gastronómica.**
- 3. Tipo de servicio.**

#### ***b) Característica del local.***

- 1. Situación.**
- 2. Accesos.**
- 3. Espacios disponibles.**

### 2. LA DISTRIBUCIÓN DE EQUIPOS DEBE DE PERMITIR

- a. La máxima **rentabilidad**.
- b.** - Un funcionamiento ágil, **cómodo** y eficaz, permitiendo la **circulación “flujos”**
- c. - El cumplimiento de las **normas de seguridad laboral y alimenticia**.
- d. - La comunicación **entre las distintas áreas**.

### 3. DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS DESTINADOS A UN RESTAURANTE

- a. OFFICE : **0,1/0,15 M2**
- b. COCINA: **0,3/0,4 M2**
- c. BODEGA: **0,04 M2**
- d. SERVICIO A LA CARTA: **1,2 A 1,5 M2**
- e. PORCENTAJE COMEDOR/COCINA: **3/1, 3/2**

### 4. LA UBICACIÓN DE UN RESTAURANTE

**El local deberá estar, preferentemente, situado en planta baja, es decir, a nivel de la calle. Nunca es grato para la clientela tener que subir escaleras. En el caso de sótanos, existen disposiciones legales que lo prohíben. Por otra parte se da la circunstancia de que son un peligro constante y en el caso de no poder evitar la instalación de una escalera, se debe lograr una muy buena iluminación y que tenga pasamanos seguros y en particular que estén bien señalizados sus escalones. Una buena costumbre es tener una pequeña luz en cada escalón.**

**El comedor en si mismo deberá estar situado en un lugar lo más próximo a la cocina, para evitar demoras en el servicio, y separado de ésta por dobles puertas batientes, consiguiendo así crear una cámara que cumpla las funciones de aislamiento térmico, acústico y de humos y olores. Han de ser de un único sentido de circulación (por lo que serán de dos vías). Estas puertas contarán en la parte superior con un cristal que permita ver al otro lado de la puerta si viene alguien, para evitar accidentes y roturas; y la parte inferior estará reforzada con una chapa metálica que absorba los golpes al abrir la puerta con los pies.**

## 5. LA ILUMINACIÓN DE UN RESTAURANTE

**Su importancia es indudable. Aprovecharemos, siempre que sea posible, la luz natural por ser, sin lugar a dudas, la más barata.**

**Como principio fundamental, la luz debe cubrir las exigencias mínimas necesarias para poder trabajar de forma eficiente y segura. Las zonas de circulación, así como las escaleras y peldaños, deberán tener una buena iluminación.**

**El tipo de negocio o fórmula de restauración condiciona el nivel de iluminación. En los establecimientos dedicados a comida rápida debe ser alto. Sin embargo, en un restaurante en el que el cliente busque intimidad y calidez y en el que va a pasar más tiempo, es recomendable atenuar la luz de fondo y ampliar ésta en las mesas.**

**Cuando el restaurante sirva comidas a medio día, la luz ha de ser la natural, como se indicó anteriormente, o en su defecto se buscará una iluminación alta lo más parecida a la natural.**

**En aquellos locales cuya decoración ambiental sea oscura, por la utilización de colores o materiales oscuros, es necesaria una iluminación más alta; por el contrario, si se emplean colores suaves y cálidos, la iluminación puede ser más tenue.**

**No debemos olvidar que estamos hablando de un restaurante cuya actividad principal es servir alimentos, por ello, debemos cuidar que éstos reciban una luz adecuada, de lo contrario pueden presentar un aspecto desfavorable y poco apetitoso.**

## 6. UBICACIÓN DE UN OFFICE Y SU MAQUINARIA

**Ha de estar situada en el recorrido entre sala y cocina con el fin de rentabilizar los desplazamientos del personal de comedor. Por tanto, se ubica cerca de cocina, próximo a las puertas que comunican con la sala. Recordemos que estas puertas serán dobles para evitar que se propaguen al comedor los ruidos que se generan con la manipulación del material que allí se lava.**

**Mesa de desbarasado, fregadero, máquina de lavado, estanterías, carros, cestas**

## 7. DIFERENCIA ENTRE ECONOMATO Y BODEGA

**ECONOMATO: También llamado "almacén de productos secos"; es el lugar destinado al almacenamiento y control de aquellos productos no perecederos como conservas, salsas embotelladas, azúcar, harina...**

**BODEGA: Lugar destinado al almacenamiento y conservación de todo tipo de bebidas, muy en particular de vinos, por necesitar éstos condiciones particulares de almacenaje.**

**Diferencias en ubicación, temperatura de conservación, maquinaria**

## 8. TEMPERATURA A LA QUE DEBE MANTENERSE UN ECONOMATO

**El local mantendrá las condiciones de seco, fresco y aireado, sin olores extraños y libres de roedores e insectos, y a una temperatura que oscile alrededor de los 15 °C.**

## 9. CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN DE UN ECONOMATO

Para un correcto uso, y que facilite la labor a desempeñar en esta área, es aconsejable establecer una organización en la colocación de las mercancías. Para ello, subdividiremos las zonas en familias de productos, por ejemplo: legumbres, especias, pastas...

- Los productos que desprendan olor han de estar separados de los demás.
- Se tendrá en cuenta la frecuencia de consumo, colocando más cerca de la puerta aquellos de mayor uso.
- Tener en cuenta la rotación de los géneros, situando delante los que primero han de salir, atendiendo a su fecha de caducidad.
- Ubicar los artículos con mayor peso en la parte inferior de las estanterías, y los más ligeros en zonas más elevadas.
- Colocar etiquetas en el lugar donde situamos cada producto, que reflejen los siguientes datos:
  1. Nombre del producto.
  2. Peso.
  3. Stock mínimo.
  4. Stock máximo.
  5. Stock de seguridad.

#### 10. EQUIPAMIENTO BÁSICO DE UN ECONOMATO

- a. Balanzas. Si se entregan productos al peso.
- b. Mesa de apoyo.
- c. Carros. Para ayudar en el transporte de las mercancías a los diferentes departamentos.
- d. Ordenadores (PC). Con programas adecuados de gestión. Archivadores. Donde llevar el control de las fichas de productos.