

MONTAJE DE SERVICIOS ESPECIALES: COFFEE BREACK

Procedimientos

El mostrador de servicio. Se montará con tableros o uniendo mesas del mismo alto y ancho, que después vestiremos con manteles o “tiras”, “faldones”, etc. Sus dimensiones estarán relacionadas con el número de personas a atender y el de camareros/as que trabajaran detrás de este mostrador. Si el número de clientes que debemos atender es alto, además se montarán mesas auxiliares vestidas con mantel y cubre, que servirán a los clientes como mesa de apoyo y al mismo tiempo descongestionara la zona de mostrador de servicio. Detrás del mostrador se montarán mesas o carros de apoyo al servicio.

Una vez montado y vestido el mostrador, colocaremos sobre él:

- Servicios de café con leche, compuestos por plato y taza de café con leche, cucharilla de café y sobre de azúcar.
- Copas de agua y copas de zumo.
- Cestilla o plato con sobres de azúcar, endulzantes no calóricos, café descafeinado, cacao soluble e infusiones de té, manzanilla, menta, etc.
- Servilletas de té o servilleteros.
- Bandejas con servicios de café y copas para reposición.

En el momento previo al servicio.

- Termos para café solo, leche caliente y agua caliente.
- Jarras de leche fría, zumos y agua sobre platos de postre.
- Platos trincheros de surtido de pasta y bollería.

Imagen de montaje



Observaciones

Un **coffee break** es un término americano utilizado en los recesos de charlas, reuniones o eventos en el cual brindan a los participantes con café, infusiones, zumos y pequeños bocados de comida, que pueden ser salados o dulces (pastas de té, pequeña bollería).

Estos servicios se dan generalmente en establecimientos hoteleros, y en muchos casos su organización y servicio pueden depender del departamento de bar-cafetería.