

## MONTAJE DE DEL BAR PARA DESAYUNOS Y MERIENDAS

### Procedimientos

- Retirar la cristalería de poco uso en estos servicios, (copas de vino, coctel, cerveza, vasos de long drink, rock, etc.) y sustituirla por otra más acorde al servicio. (Copas de zumo, agua, etc.)
- Preparar las estaciones de materiales para el servicio de cafés e infusiones y bebidas en general en puntos estratégicos del bajo-mostrador para evitar recorridos largos y cruces del personal de bar. Estas estaciones estarán compuestas por:
  - Platos de café solo y café con leche.
  - Cucharillas de café.
  - Recipiente (bol o panera) con sobres de azúcar, sacarina, de descafeinado, de cacao en polvo, etc.
  - Plato con rodajas de naranja y limón.
  - Posavasos.
  - Cubo con hielo y pinzas.
  - Platos, cubiertos para el servicio de alimentos.
- Preparar las estaciones de materiales para el servicio de alimentos en puntos estratégicos y por lo general junto a la zona de exposición de estos. Estas estaciones estarán compuestas por:
  - Material de servicio.
  - Platos con pinzas y material de apoyo.
  - Platos de postre y trincheros.
  - Paneras.
- Preparar en el mostrador el punto de control para la atención de camareros en mesas compuesto por:
  - Platos de café solo y café con leche.
  - Cucharillas de café.
  - Recipiente (bol o panera) con sobres de azúcar, sacarina, de descafeinado, de cacao en polvo, etc.
  - Plato con rodajas de naranja y limón.
  - Posavasos.
  - Cubo con hielo y pinzas.
  - Bandejas.
  - Libretas de comandas.
- Disponer en la zona de plancha y elaboración de alimentos de todos los materiales (platos, tablas de corte, cuchillos, pinzas, etc.) y géneros específicos para atender a la oferta. (Panes, bollería, pastelería, fiambres, mantequillas, mermeladas, etc.)
- Preparar vitrinas/carros/bufés, colocando en ellos los productos específicos para el servicio, (pastelería, bollería, sándwiches, etc.).
- Preparar frutas necesarias para la elaboración de zumos o jugos. Dispuestas en fuentes o cestas, refrigeradas o no y en algunos casos troceadas y peladas como preparación previa al licuado o cortadas a la mitad para ser exprimidas.
- Preparar el mostrador con elementos auxiliares necesarios para el cliente. Servilleteros, ceniceros (en exteriores) cartas, etc.
- Distribuir el mobiliario de uso de clientes en bar. Taburetes o banquetas.

### Imagen de montaje

