

MONTAJE DEL BAR PARA APERITIVOS/COMIDAS

Procedimientos

- Retirar la cristalería de poco uso en estos servicios y sustituirla por otra más acorde al servicio. Como pueden ser copas de vino, coctel, cerveza, vasos de long drink, rock, etc.
- Preparar las estaciones de materiales para el servicio de bebidas en general, en puntos estratégicos del bajo-mostrador para evitar recorridos largos y cruces del personal de bar. Estas estaciones pueden estar compuestas por:
 - Mantel individuales.
 - Servilletas de papel o tela.
 - Plato con rodajas de naranja y limón.
 - Posavasos.
 - Cubo con hielo y pinzas.
- Preparar las estaciones de materiales para el servicio de alimentos en puntos estratégicos y por lo general junto a la zona de exposición y o salida de estos. Estas estaciones estarán compuestas por:
 - Muletilla o cubertero con cuchillos, cucharas y tenedores.
 - Platos de postre y trincheros, boles, rabaneras, etc.
 - Paneras de diferentes tamaños.
 - Pieza de pan o pan cortado y picos o roscos estuchados.
- 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, fiambres, mantequillas, carnes, hortalizas, etc.
- Preparar la zona del mostrador destinada al servicio de camareros/as (control), con todos los elementos necesarios para que estos puedan realizar el servicio en mesas.
 - Bandejas.
 - Plato con rodajas de naranja y limón.
 - Posavasos.
 - Cubo con hielo y pinzas.
 - Platos de postre y trincheros, boles, rabaneras, etc.
 - Paños, litos y rejillas.
 - Libreta de comandas.
 - Etc.
- Distribuir el mobiliario de uso de clientes en bar. Taburetes o banquetas.
- Preparar las mesas.
- Preparar vitrinas expositoras refrigeradas, colocando en ellas los productos específicos para el servicio, (sándwiches, aperitivos y tapas frías, salsas, carnes, pescados, mariscos, etc.).
- Preparar el mostrador con herramientas de exposición/venta como champaneras con vinos, atemperadores de vinos para el servicio por copas, vitrinas expositoras (sobre-mostrador).
- Preparar el mostrador con elementos auxiliares necesarios para el cliente. Servilleteros, ceniceros (en exteriores) cartas, palilleros, etc.

Imagen de montaje



- 1-PLATO DE DESAYUNO*10"
- 2-PLATO DE CIL*10"
- 3-PLATOS DE MOKA*10"
- 4-VASOS ON THE ROCKS*3"
- 5-VASOS DE 1/2 COMBINACIÓN*3"
- 6-VASOS DE COMBINACIÓN*8"
- 7-CATA VINOS*8 BOCA ARRIBA*
- 8-COPAS DE VINO*4"
- 9-COPAS DE AGUA*8"
- 10-COPAS DE CERVEZA*8"

- 13-MULETILLA O CESTA CON CUBIERTOS ENROLLADOS
- 14-TABLA CON PUNTILLA
- 15-CUBITERA Y PINZA
- 16-PLATO DE POSTRE CON TRANCAS DE NARANJA Y LIMÓN
- 17-PLATO DE CAFÉ CON LECHE CON POSAVASOS
- 18-CAJONES CON AZÚCAR, SACARINA, CUCHARILLAS ETC.
- 19. CAJÓN CON CUCHARILLAS DE MOKA Y CIL



