

MONTAJE DE SERVICIOS ESPECIALES: BARES PROVISIONALES

| Procedimientos | Imagen de montaje | Observaciones |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barra o mostrador. Esta puede ser: <ul style="list-style-type: none"> - Una barra de bar móvil, que podemos ubicar en el lugar que deseemos. - Un mostrador que montaremos con tableros o uniendo mesas del mismo alto y ancho, que después vestiremos con manteles o "<u>tiras</u>", "<u>faldones</u>", etc. <p>Sus dimensiones estarán relacionadas con el número de personas a atender y el de camareros/as que trabajaran detrás de este mostrador.</p> ▪ Mobiliario auxiliar. <ul style="list-style-type: none"> - Mesas de apoyo para los clientes/as. En estas mesas una vez vestidas se colocaran elementos auxiliares como servilleteros, muletillas con cubiertos, ceniceros, etc. - Gueridones para el personal de servicios que se distribuirán por el local o espacio destinado al servicio. ▪ Cristalería. Esta se colocará limpia y repasada sobre la mesa-mostrador colocada por tipos y formando figuras geométricas como rombos, triángulos, cuadrados, etc., repartida a lo largo del mostrador, de forma que cada camarero/a que trabaje detrás de este, tenga siempre a mano el vaso o copa que necesite. ▪ Cubertería. En algunos casos se suelen servir aperitivos que requieren el uso de cubiertos, para acompañar las bebidas. En estos casos se colocarán los cubiertos limpios y repasados sobre muletillas en el mostrador o en las mesas de apoyo. ▪ Botellería. Generalmente se agrupará por tipos de bebidas y marcas en mesas o muebles colocados detrás del mostrador, de forma que el personal de servicio tenga fácil acceso a ellas. Su cantidad y variedad dependerá del servicio. ▪ Estaciones de servicio compuestas por posavasos, pinzas de hielos, rodajas de naranja y limón, cubitera de hielo, ▪ Bebidas frías. Aguas, cervezas, vinos, refrescos y zumos embotellados, se colocarán en recipientes grandes cubiertos con hielo, bajo la barra o mostrador, de forma que queden ocultas a los clientes y a mano del personal de servicio. ▪ Bebidas calientes. Cafés e infusiones se tendrán en termos para mantener su temperatura y se colocaran sobre el mostrador junto con todos los elementos necesarios para su servicio. ▪ Otros materiales. Además de los ya expuestos se deben de preparar durante las operaciones de montaje otra serie de materiales como bandejas, servilleteros, palilleros, cubos para la basura y para recipientes de vidrio, etc |   | <p>Un bar provisional es aquel que montamos donde no existan instalaciones de bar.</p> <p>Se suelen montar en eventos como celebraciones, fiestas, cocktails, etc. En estos tipos de bares, generalmente la oferta es muy limitada y está definida con antelación, por lo que se debe realizar una buena provisión de materiales y disponer de todos los elementos necesarios para realizar el montaje y garantizar un buen servicio a los clientes/as.</p>  |