

CLASIFICACION DE LOS RESTAURANTES...

Tipos de restaurantes

Existen principalmente cuatro tipos de restaurantes que se relacionan incondicional por tres factores: costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales y presencia de corriente turística nacional y extranjera.

Restaurantes gourmet: ofrecer platillos que atraen a personas aficionadas a comer marjales delicados. El servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida, por lo que estos restaurantes son los más caros.

Restaurantes de especialidades: ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad, ya sean mariscos, aves, carnes o pastas, entre otros posibles. Existe otro tipo de restaurante, que es fácil de confundir con el de especialidades como es el restaurante étnico, mismo que ofrece lo más sobresaliente o representativo de la cultura gastronómica de algún país, es decir, pueden ser mexicanos, chinos, italianos, franceses, etc.

Restaurante familiar: sirve alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Por lo General, estos establecimientos pertenecen a cadenas, o bien, son operados bajo una franquicia consistente en arrendar el nombre y sistema de una organización.

Restaurante conveniente: se caracteriza por su servicio rápido; el precio de los alimentos suele ser económico y la limpieza del establecimiento intachable, por lo que goza de confiabilidad y preferencia.

CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Clasificación por el tipo de comida:

en esta clasificación encontramos restaurante es:

1. Vegetarianos y macro bióticos.

2. De pescados y mariscos.

3. De carnes rojas.

4. De aves

Clasificación por la variedad de servicios:

Se clasifican en:

Restaurantes de autoservicio: establecimientos que se localizan en centros comerciales, aeropuertos, ferias, etc., Donde el cliente encuentre una variedad de platillos que combina a su gusto. Los precios son bajos por el poco personal y además no se deja propina.

Restaurantes de menú y a la carta: Los restaurantes a la carta tienen mayor variedad platillos individuales, de modo que los clientes pueden elegir de acuerdo con sus apetitos y presupuesto.

Los de menú ofrecen determinados platillos a precio moderado.

Ambos pueden dividirse, a su vez, en:

- De lujo: como comida internacional, servicio francés y carta de vinos.
- De primera y tipo medio: ofrecen comida internacional o nacional especializada, sin servicio francés ni carta de vinos, pero con servicio americano.
- De tipo económico: ofrecen comida de preparación sencilla con servicios mínimos, también al estilo americano.

Clasificación por categorías:

Los restaurantes se han clasificado en diferentes formas; la clasificación por categorías sugiere cinco grupos: de Lujo, de primera clase, comercial, de rango medio y económico o limitado.

Restaurante de lujo (5 tenedores)

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio; Éste se efectuará personalizado y con innumerables detalles que

halagarán al comensal. Este tipo de establecimiento o deberá contar con una entrada independiente para clientes y otra exclusiva para el personal; diferentes servicios que brindan comodidad al comensal como responsable o valet parking, sala de espera o área de bar donde la persona puede esperar su mesa del comedor, un comedor con decoración, ambiente y equipo confortable para brindar un servicio adecuado, teléfono celular disponible para el uso del cliente, aire acondicionado y calefacción en sus respectivos casos, sanitarios o amplios e independientes, cocina funcional, losada, en la que, cristalería y blancos de acuerdo con la decoración y concepto del restaurante. El servicio se efectuará directamente en las mesas con platillos que saldrán de la cocina, cubre fuentes o bien, que se preparan a la vista del comensal, según sea el caso.

La cocina deberá tener almacén, cámaras frigoríficas y todo el equipo, así como la maquinaria necesaria para su funcionamiento. Todo el personal, tanto de contacto como de apoyo, tendrá a su disposición armarios independientes y servicios sanitarios completos para el aseo personal de cada uno de ellos. La carta del restaurante será la principal herramienta de venta, por la variedad de platillos divididos en sus tiempos correspondientes entradas, sopas, pastas, ensaladas, especialidades o sugerencias, carnes, aves, postres, etc., para el servicio que este tipo de establecimiento debe ofrecer.

Deberá mostrar una carta de bebidas alcohólicas, tanto de vinos y cervezas, como de aguardientes. Destacan este tipo de establecimiento el personal perfectamente presentado y uniformado, el cual deberá estar acorde con el lugar de lujo, con amplia capacitación y conocimiento de los productos que se venden en el mismo.

Restaurante de primera clase (4 tenedores)

Este tipo de restaurante, conocido como full service, los tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento. La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú; estaba presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas. Su personal, tanto de apoyo como de contacto, deberá contar con la capacitación y conocimiento adecuado de los productos que prepara y vende. Aquellos platillos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubre fuentes y otros podrán ser preparados a la vista del comensal.

Restaurante de segunda clase (3 tenedores)

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales, que en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. Su capacidad será más restringida en espacio y su carta contará con no más de seis tiempos a ofrecer, como ejemplos se describe:

1. Entremeses.

2. Sopas y cremas.

3. Verduras, huevos o pasta.

4. Especialidades de pescado.

5. Especialidades de carnes.

6. Postres, dulces o helados y fruta.

(El personal de contacto como de apoyo deberá estar presentable y uniformado)

Restaurante de tercera clase (2 tenedores)

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. Deberá tener servicios sanitarios independientes para dama y caballero. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un informe sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio.

Prestarán debe parte clase (1 tenedor)

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos:

1. Sopas.

2. Guisados-especialidades.

3. Postres de la casa o frutas.

Todos los restaurantes tienen la obligación de cuidar la calidad, presentación, sansón y limpieza de sus platillos, conservar el estilo, decoración y ambiente de su propio concepto de establecimiento. Cada restaurante debe preocuparse por conservar adecuadamente sus recetas y métodos de preparación, la presentación de cada platillo, el trato amable y cortés para cada uno de sus comensales. Es muy importante cuidar la limpieza general de todo el establecimiento, el adecuado funcionamiento de los servicios sanitarios, la correcta presentación del personal de contacto como de apoyo, y contar con los permisos y acreditaciones legales para ofrecer el servicio de alimentos.

CAFETERIAS Y TAQUERIAS

Al acto las cafeterías de clasifican en tres categorías: inspección, primera y segunda.

Cafetería de categoría especial

Esto establecimiento se caracterizan por contar con un sistema de control eficiente, de que aplican los comandos personalizados y dependientes para que con ello se aplique la venta un comensal; cuenta con cócteles profesionales para brindar diferentes tipos y estilos de café, así como una barra o mostrador visible por instrucciones ensaladas, variedad de platillos con servicio de barra para que la persona seleccionar lo que más apetezca.

Tiene entrada para clientes independientes del la del personal de servicio; cuenta con estacionamiento, teléfono y servicios sanitarios cómodos e independientes; su mobiliario decoración serán apropiados, cómodos y funcionales; además, loza, plaque y cristalería adecuada y funcional para el servicio que su concierto ofrecen, así como lugar el deseo para el personal. Su carta o menú de limitado, dijo invisible con tres o cuatro tiempos de servicio, con variedad de platillos en cada uno de ellos. Tiene personal de contacto y de apoyo uniformado y capacitado para garantizar una atención rápida y y eficiente. En ciertos casos ofrecer una carta de vinos o lista de Bebidas.

Cafetería de primera categoría

En General, estos lugares cuentan con comandar personalizadas independientes; con una misma entrada para comensales trabajadores; en algunas ocasiones el abastecimiento de mercancías era en la misma entrada. Sin servicio sanitario independiente; loza, plaque y cristalería existente; cafetería profesional y/o mostrador visible. La carta o menú más limitada idea, presentará tres o cuatro tiempos de servicio con poca variedad de platillos en cada uno de ellos. El personal se presentará en forma adecuada y uniformado ofreciendo un servicio rápido y eficiente.

Cafetería de segunda categoría

Este tipo de establecimiento cuenta con un servicio el teléfono, sanitarios independientes, loza, cristalería y plaque inoxidable en un buen estado de conservación; además con una cafetería profesional y barra o mostrador apropiado para ofrecer el servicio al que está comprometido; su carta está limitada algunos platillos y no más de tres tiempos de servicio o precios. El personal uniformado deberá brindar un servicio eficiente.

En General, todas las cafeterías deberían ofrecer las injerencias del día o menú del día, con tres tiempos de servicio. Estos sitios están comprometidos a cuidar la limpieza de sus instalaciones y servicios, así, la calidad de sus productos, dando preferencia y cuidado en la preparación de las comidas y bebidas con productos de ingredientes frescos y de calidad, la presentación de los platillos, y aunado a esto, el trato del personal de contacto cortés y amigable, así como el servicio sanitario pulcro.

Taquerías

El taco es un alimento típico mexicano elaborado con tortilla de maíz enrollado doblada, rellena de algún hígado platillo característico que satisfacer los gustos y exigencias de los diferentes paladares que claramente lo que buscan. Se considera un platillo nutritivo de base en la alimentación de los mexicanos.

A las Taquerías acuden personas de diferentes niveles socioeconómicos, independientemente de la atención que ofrecen, buscan también decoración, sansón, rapidez y servicio. Con los rayados particulares de servicio de tacos, ha logrado colocarse como establecimientos de comida rápida con menú o limitado de productos baratos. En la actualidad tienen gran importancia dentro del sector laboral, ya que genera empleos directos e indirectos en la industria de servicios de alimentos populares en México. Las Taquerías se clasifican en especial, general y popular.

Taquería de categoría especial

Este tipo de establecimiento en explicar el espacio suficiente para que sus comensales puedan sentarse cómodamente de servicio sea en la mesa; la decoración y ambiente agradable dando énfasis en el sujeto propio, el personal de servicio deberá estar informados. El lugar deberá tener cocina de apoyo en la que se prepara los visados para los actos; equipo de maquinaria apropiada para el servicio que ofrece, como Santana, extractor, refrigerador, plancha y parrilla, asador y mesas de trabajo; con sanitarios independientes; mantelería, plaque y cristalería de calidad comercial; además, pueden vender refrescos y cervezas. Deberá contar con salida de emergencia.

Taquería de categoría General

Estos sitios tienen limitadas espacio, por lo cual mantienen de pie a sus comensales, en algunos casos tienen bancos altos cerca de la barra o mueble colocado alrededor del local; el equipo y mobiliario es limitado y se restringe a una plancha, exigiera dólar y estufa casera; se atienden directamente desde mostrador principal; tiene sólo algunas opciones de tacos y pueden dar servicio las 24 horas.

Taquería de categoría popular

Estos establecimientos tienen espacio mínimo para atender a sus comensales, vender una o dos variedades de tacos. Cuenta con el refrigerador de un compartimiento especial para la carne. Las opciones de tacos, refrescos y otros productos, se presenta en una pisada visible con sus respectivos precios. El personal utiliza mandil y gorra en la cabeza. Por lo regular, este tipo de establecimiento no cuenta con sanitarios, sólo con un lavamanos visible a los clientes.

A las Taquerías se les exige disposiciones higiénicas para su servicio y que sus instalaciones de la sean las apropiadas para evitar siniestros por descuidos de esta índole.

POSIBLE ORGANIGRAMA DE UN RESTAURANTE...

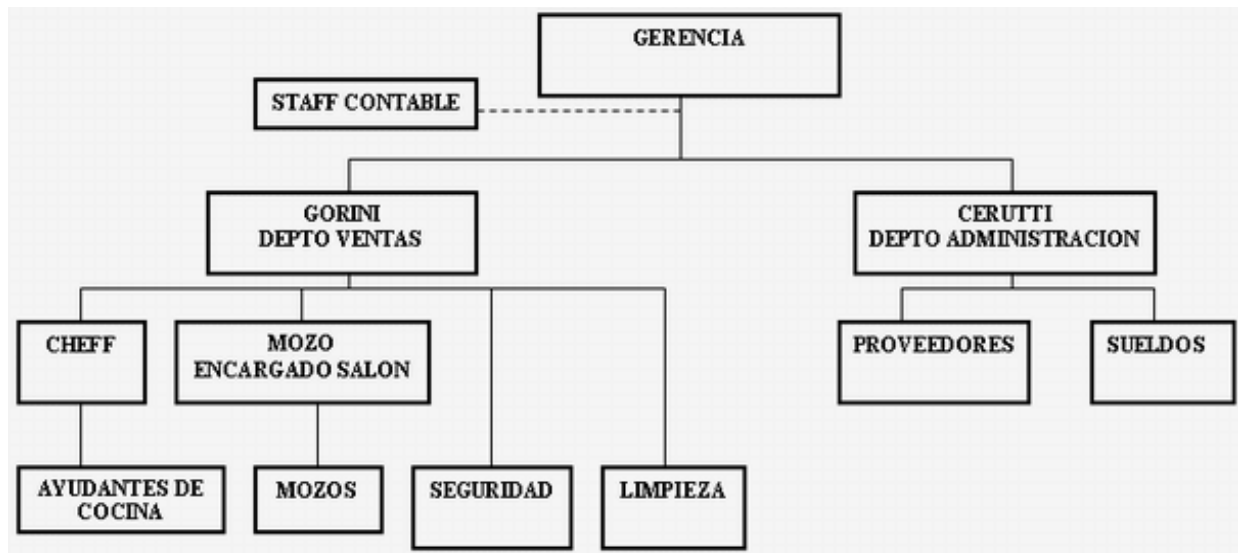
En esta sección ponemos como ejemplo dos posibles organigramas de un restaurante, el primero es de un restaurante de 2 a 3 tenedores y el segundo el de un restaurante de 5 tenedores.

El organigrama de un restaurante depende del estilo y administra del mismo. Cada estación debe tener un capitán, apoyo directo del maitre. La repartición de meseros de cada área se hace con base en el número de mesas.

En un restaurante se recomienda que un mesero atienda entre cuatro u ocho mesas con un total de 16 personas como máximo; en un banquete el promedio es de 8 a 10 tablonos, que equivale a entre 30 y 40 personas.

La distribución adecuada del personal depende principalmente de la comunicación entre los que conforman una área específica del trabajo, para lograr el éxito de su sección.

Organigrama de un restaurante de 2 o 3 tenedores



Nota: Mozos son equivalentes a meseros, aunque aqui en México mozos son los ayudantes del mesero o garroteros.

Organigrama de 5 tenedores

