

Primer establecimiento visitado:

Tipo de establecimiento:

Establecimiento de comida rápida, en concreto, una bocatería.

Número de empleados:

En este establecimiento, de lunes a jueves trabajan 3 empleados de los cuales, 2 trabajan en la cocina, preparando los pedidos y uno en la caja, atendiendo a los clientes, sirviendo las bebidas, cobrando, y entregando los pedidos. Los fines de semana trabajan 3 empleados fijos y un extra, 3 de ellos en cocina y uno en la caja. Los empleados fijos trabajan a jornada completa y el extra a jornada partida.

Tipo de clientela:

La clientela más habitual de este establecimiento suele ser grupos de gente joven (sobre todo los fines de semana) y familias con niños. También cabe destacar la afluencia de personas jóvenes por semana, ya que este establecimiento está ubicado delante de un colegio, el cual tiene una residencia de estudiantes.

Horario de apertura:

El horario de apertura del local cara al público es el siguiente: Lunes a Jueves de 11:00 a 23:00 y de Viernes a Domingo de 12:00 a 00:30. Los empleados del turno de mañana siempre entran una hora antes para preparar todo el material para dar el servicio, y los del turno de tarde, acaban su turno cuando los clientes se hayan retirado y el local quede perfectamente recogido.

Horas punta de trabajo:

Las horas punta son de 14:00 a 15:00 y de 21:00 a 23:00. Hay que mencionar q también hay bastante gente de lunes a viernes a las 17:30 y a las 18:30, ya que son las horas a las que los escolares terminan las clases. Así como también hay afluencia por la semana, sobre las 11:30, ya que a esa hora los estudiantes tienen un descanso de 30 minutos y aprovechan para comer algo.

Características de los productos servidos:

Suelen ser elaboraciones sencillas, que no acapare mucho tiempo su preparación, ya que el cliente lo que busca en este tipo de establecimientos es la rapidez y el bajo coste. La mayor parte de las elaboraciones son para ser consumidas por una única persona.

Grupos de comidas:

En este establecimiento existen 8 grupos o líneas de comidas:

1.-Línea júnior: Consta de 7 tipos de bocadillo, se realizan en pan baguettina y están destinados a gente joven, ya que son bocadillos sencillos y rápidos.

2.-Línea light: Consta de 4 tipos de bocadillos, también realizados en pan baguettina y todos ellos con productos que ayudan a mantener un equilibrio alimenticio.

3.-Línea destapaos: Esta línea viene preparada en un pan redondo, partido a la mitad y sin la parte de arriba.

Tiene 2 estilos, y son para 2 personas aproximadamente.

4.-Línea gratinados: Es una línea muy parecida a la anterior, solo que cambian los ingredientes, y esta línea, después de preparada, va horneada unos minutos para que uno de sus ingredientes principales (queso mozzarella) se funda sobre los demás ingredientes.

5.-Línea ensaladas: Tiene 4 tipos de ensalada, presentadas en un bol desechable de plástico.

6.-Línea gourmet: Se trata de preparaciones mas elaboradas, estas elaboraciones están destinadas a gente de mediana edad como pueden ser los padres que lleven a sus hijos

.

7.-Línea infantil: Son la mitad de un pan baguettina y hay 7 estilos a elegir. Son indicados para niños de corta edad, ya que no comen tanto como una persona joven.

8.-Menús: Hay 5 tipos de menú y además un menú infantil. El menú infantil consta de una bebida de 30cl y un bocadillo de la línea infantil, los demás menús llevan una bebida de 30cl y un bocadillo de la línea júnior o de la línea gourmet.

Apartados especiales:

No tiene apartados especiales como por ejemplo apartados para diabéticos o para hipertensos.

Métodos de cocción mas utilizados:

El método de cocción mas utilizado es la plancha, la mayoría de los productos que necesitan una preparación, son preparados en la plancha. También hay que destacar la cocción al vapor para las pastas y los horneados para los que llevan ingredientes para fundir por encima.

Alimentos que se repiten con frecuencia:

Los alimentos mas utilizados son el pan y la salsa tumaca, ya que a la mayor parte de los bocadillos de este establecimiento se les humedece el pan en ésta salsa.

Guarniciones:

La única guarnición son cartuchos de patatas fritas.

Seguridad e higiene en los trabajadores y en los productos expuestos:

Los trabajadores de esta empresa tienen que llevar una camiseta que solo se podrá utilizar en el trabajo, además de esto, tendrán que llevar puesta una gorra en la cabeza. Las chicas de la empresa deberán llevar el pelo recogido.

Dentro de la cocina no se pueden utilizar trapos, se limpia todo con papel y tampoco se pueden utilizar escobas, hay que barrer el suelo con una fregona, ya que la escoba puede levantar polvo. Los productos expuestos son con los que se preparan los bocadillos, están expuestos en un mural y los cocineros los cogen con unas pinzas, diferentes en cada producto. Los productos están expuestos cada uno en un recipiente en donde no pueden coger olores ni sabores distintos.

Tipo de servicio a los clientes:

Los clientes decide su elección a la persona de la caja, ella les cobra y al instante sale una nota en cocina con el pedido. Al cliente se le da otro ticket con un número, y cuando su pedido esté realizado, mediante un micrófono y unos altavoces, se le anuncia su número y el cliente recoge su pedido. Cuando termina y se van, ellos mismos recogen la bandeja y retiran los desperdicios a la basura y colocan la bandeja en su lugar.

Segundo establecimiento visitado:

Tipo de establecimiento:

Un establecimiento denominado como cafetería.

Número de empleados:

Tiene a 5 empleados contratados, de los cuales uno esta en la cocina, y tres en la barra, además de estos, tienen una empleada para limpiar el local. Trabajan a jornada completa

Tipo de clientela:

La gente que suele ir a este establecimiento es gente de mediana edad por la semana y los fines de semana también asiste gente joven, que suelen consumir sobre todo tapas.

Horario de apertura:

De Lunes a Jueves permanece abierto de 11:00 a 00:30 y de Viernes a Domingo, de 11:00 a 01:30

Horas punta de trabajo:

Las horas con mas afluencia de clientes es de 20:00 a 23:00, sobre todo los fines de semana, que sube mucho mas la clientela en estas horas.

Características de los productos servidos:

Suelen ser platos combinados con una presentación muy cuidada, pero rápidos y fáciles de preparar. También se sirven diferentes tipos de sandwiches y tapas variadas.

Grupos de comidas:

Tan sólo hay 3 tipos de grupos de comidas, éstos son : platos combinados, sandwiches, y tapas variadas.

Apartados especiales:

No tiene apartados especiales como pueden ser los menús para dietéticos, infantiles o para hipertensos

Métodos de cocción mas utilizados:

El método de cocción mas utilizado es la plancha, así van cocinados la mayor parte de los productos de esta cafetería

Alimentos que se repiten con frecuencia:

El bacon, el filete de ternera, el filete de pollo, y el queso y el jamón , son de los alimentos mas utilizados en sus elaboraciones.

Guarniciones:

Las guarniciones que acompañan a las preparaciones de esta cafetería suelen ser patatas fritas y ensaladilla

Seguridad e higiene de los trabajadores y de los productos expuestos:

Los trabajadores de este local no tienen uniforme, solamente el cocinero, sus compañeros de trabajo pueden llevar la ropa que quieran. Hay algunos alimentos expuestos en pequeñas neveras de refrigeración para mantenerlos en su temperatura adecuada. En la cocina no se podrá utilizar la escoba, solamente la fregona.

Tipos de servicio al cliente:

El cliente se puede sentar en una de las mesas del local, a la cual acudirá algún camarero para atenderle, y el camarero también recogerá la mesa y la limpiará. Si el cliente decide sentarse en la barra, el camarero se acercará junto a él y el cliente le pedirá su consumición.

DIFERENCIAS ENTRE LOS DOS SISTEMAS DE TRABAJO:

En el primer caso, se trabaja de forma más apurada ya que la demanda de comidas es mayor y aunque sean elaboraciones sencillas y rápidas y tiene una atención menos personalizada que en el segundo caso.

DIFERENCIAS DE PRECIO Y DE PRODUCTO SERVIDO:

El precio es menor en el primer caso, ya que las elaboraciones no son tan costosas y el gasto en personal es menor. Los productos son de muy buena calidad tanto en el primer caso como en el segundo.

OPINIÓN PERSONAL:

Yo prefiero los establecimientos del primer tipo porque son más económicos, tienen muchas variantes y es un servicio más rápido.