

Servicio en el Gueridon

Historia.

Popularizados en la época Eduardina, los platillos flameados y subsecuentemente el servicio en el gueridon, supuestamente fueron inventadas por Henry Charpentier cuando inventadas como Commis en el café de París en Monte Carlo (1894). El servicio en el gueridon incluye el trincar, preparar ensaladas, cortar filetes, preparar fruta fresca, etc. Esta forma de servicio normalmente se encuentra en los establecimientos de primera clase que tienen menú y el costo promedio de la comida es por lo tanto más elevado que el de una comida corrida. Y es que este tipo de servicio requiere de una mano de obra especializada, y esto se incluye dentro del precio que el cliente debe pagar. También para que el servicio se realice con eficiencia se debe usar un tipo de equipo más costoso y elaborado que requiere de una mayor área para que puedan moverse los carritos, etc.

Definición.

Gueridon es una mesa de servicio móvil o carrito, en el cual la comida puede trincarse, cortarse en filetes, flamearse o prepararse y después recalentarse y servirse. O sea, es un aparador móvil en el que se tienen a la mano el equipo necesario para realizar la operación directa, cualquiera que ésta sea, junto con utensilios adicionales para emergencias. El gueridon puede ser de varios tipos: un carrito con lámpara de gas que se construye especialmente para este propósito; un carrito sencillo o inclusive una pequeña mesa.

Mise en place para el gueridon.

Cuando sea necesario la repisa superior y la inferior del gueridon deberán cubrirse con un mantel doblado, tomando en cuenta la naturaleza del gueridon y de su apariencia general. Para facilitar la operación la disposición de los cubierto deberá ser similar a la del aparador. Esto ahorra tiempo y permite que el servicio sea más rápido. De derecha a izquierda:

- Cucharas y tenedores de servicio(para carne)
- Cucharas y tenedores para postre
- Cucharas para sopa, café y té
- Tenedores y cuchillos para pescado. Utensilios especiales incluyendo cucharones para sopa y salsas
- Cuchillos para pan y para carne

Las alacenas para objetos calientes o calentadores de mesa por lo general se colocan en el lado izquierdo de la repisa superior del gueridon. Estos calentadores pueden ser de gas, eléctricos o de alcohol desnaturalizado. Si se usa este último tipo de calentador, entonces deben colocarse platitos para café bajo los quemadores.

También en la repisa superior se tendrá una tabla para trincar y cortar carne y una selección de complementos básicos como aceite, vinagre, sala Worcestenshire, mostaza inglesa y francesa y azúcar pulverizada.

En la repisa inferior se tendrá un plato y una bandeja de servicio, platos adicionales y algunos platos adicionales y algunos platos para carne en los que se pondrá la cuchillería sucia. También deberá haber algunas bandejas de plata de diferentes tamaños para servir verduras y salsas. Es útil tener un surtido de servilletas pequeñas para cuando se presentan salsas y otros complementos.

Cualquier otro mise en place necesario, como los platos par café, complementos, talonarios de notas, etc., estarán en el aparador de meseros junto con todo un juego de utensilios adicionales para el gueridon que se usarán en caso de emergencia.

Equipo especial:

Lámparas de flama

Estas son un artículo esencial del equipo para el servicio en el gueridon, y se usa para recalentar, cocinar y flamear platillos. Cuidando todo los aspectos necesarios para el correcto uso de la misma: correcta posición de sus partes y limpieza, mecha suficientemente larga, etc. Estas lámparas son muy caras debido a que están bañadas en plata y cuestan alrededor de unas 40 libras, por lo tanto es muy importante tener un uso correcto de ellas.

Escalafeta o sartenes Suzette.

Ya casi no existen las escalafetas originales. Éstas eran hondas, tenían una tapa y su propia unidad de calentamiento, las sartenes menos profundas que se utilizan ahora se llaman sartenes suzette. En forma y tamaño se parecen a las sartenes para freír y tienen un diámetro de 23 a 30 cm con o sin borde. El borde por lo general está en el lado izquierdo. Estas sartenes generalmente están hechas de cobre con baño de plata, ya que este permite una distribución uniforme de calor.

Alacenas para objetos calientes.

Éstas siempre se colocan en el aparador, pero a menudo puede encontrarse tanto en el aparador como en el gueridon. Hay una gran variedad de tamaños y puede ser de gas, eléctricos, de alcohol desnaturalizado y aún de rayos infrarrojos. La mayoría de los que se usan actualmente son de alcohol desnaturalizado y por lo tanto, al igual que con las lámparas de flama, se debe de tener cuidado al limpiarlos, al llenarlos y al recortar las mechas. La principal función de las alacenas para objetos calientes es mantener calientes los alimentos antes de que se sirvan al cliente. Las mechas, tanto de las alacenas para objetos calientes, como de las lámparas de flama deberán ser lo suficientemente largas y adecuadas para el servicio.

Generalidades

Señálese que:

- El servicio en el gueridon es esencialmente un servicio que prestan el chef y el commis. Por lo tanto debe existir una unión y un trabajo de quipo entre ellos y cualquier otro miembro de la brigada de meseros.
- Siempre empuje el gueridon, nunca lo jale. Esto ayuda a prevenir accidentes ya que se puede ver donde se camina.
- Cuando se termina de dar el servicio en una mesa, lleve el gueridon inmediatamente a la siguiente. Entonces ya deberá estar de nuevo listo para cuando el commis salga de la cocina con su charola llena.
- El gueridon debe mantenerse en una sola posición cuando se sirve un platillo y no moverse de un cliente a otro.
- Cuando se están sirviendo más de dos cubiertos del gueridon, solo se deberá servir el plato principal de cada entrada, y las verduras, salsas y complementos se pasan en la forma acostumbrada. Esto permite que el servicio sea más rápido, ya que por lo general en el gueridon no hay suficiente espacio para que se sirva una comida completa.
- La cuchara y el tenedor de servicio de mesa, sino que la cuchara se sostiene con una mano y el tenedor con la otra. Esto permite un mayor control cuando se está sirviendo la comida.
- Cuando se sirvan alimentos y líquidos de la vajilla al plato, siempre se debe pasar el tenedor por la parte inferior de la cuchara para evitar que las gotas ensucien el plato.
- El commis siempre debe de tener limpio el gueridon.

Secuencia del servicio.

Hors d'oeuvre o sustitutos.

Estos se sirven en la forma acostumbrada a excepción de los platillos especiales tales como el Paté de foie gras, el cual talvez tendría que cortarse en rebanadas. Los complementos se pasan en la forma acostumbradas: *sopa, pescado, carne, postre, entremeses salados, café.*

El mesero del Gueridon.

Es muy importante que el mesero cubra ciertas cualidades y atributos para realizar este tipo de servicio; es por esto que es importante que sepa cómo tomar la orden (sepa vender), que sugiera al cliente algunas especialidades del menú. Use el carrito para trincar y el de postres como ayuda visual. Sepa reconocer al anfitrión. Debe saber administrar el tiempo para preparar los platillos a la carta. También debe conocer el orden en que se debe servir a los comensales. Ser correcto al dirigirse a los clientes y usar un uniforme impecable y lógicamente cuidar los modales.

Servicio Americano.

De acuerdo con lo explicado en los capítulos del 4 al 6, el tipo de servicio en la mayoría de los restaurantes estadounidenses es bastante sencillo. Tal vez la característica que distingue este *servicio americano* inmediatamente es su rapidez...la comida se sirve en la cocina y un mesero(a) la llevan a la mesa de los comensales.

Los entremeses se reducen al mínimo, y a menudo hay un solo plato, seguido por el café. Las reglas del servicio son bastantes simples. Sirva las viandas por la izquierda, las bebidas por la derecha y retire tanto los platos como los vasos y las copas por la derecha. Se requieren menos meseros porque el servicio no es complicado. Frecuentemente se aprende en el empleo en vez de hacer toda una carrera del trabajo del restaurante estudiando primero en la escuela y haciendo después el aprendizaje en un buen restaurante, como lo hacen a menudo los europeos. Se halla servicio americano en cafeterías, mostradores de almuerzos, almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes. También se practica en clubes campestres, comedores, salones de cócteles y muchos otros restaurantes más especializados con toques adicionales. En los últimos lugares hay menos comensales, y el mesero(a) puede dedicar más tiempo a las delicadezas de servicio, como vaciar ceniceros, volver a llenar vasos de agua, etc.

Debido al menor número de miembros del personal y de platos y ala circulación más rápida, este tipo de servicio es relativamente barato. Aunque se requiere del personal menos conocimientos que en el servicio francés, sin embargo en el servicio americano el mesero(a) deben conocer perfectamente la minuta y los ingredientes contenidos en los platillos por servir. Se espera que el mesero(a) sepa que condimentos y guarniciones acompañan a cuáles viandas y cómo servir y cómo servir al cliente y airosamente.¹

Servicio en el Gueridon

&

Servicio Americano

Opers. Restaurantes y Bares

04 de septiembre de 2002.