Empresa Turística

*Profa. Lorena Montero Bernal*



**Grupo: 41-A**

|  |  |
| --- | --- |
| **TEMA: EMPRESAS DE RESTAURACIO**  **Subtemas: Restaurantes y su clasificación** | **Semana del 26 de octubre al 3 de noviembre**  **Clases: 37 a 48** |

**OBJETIVO:** Conocer e identificar las diferentes alternativas de empresas de restauración que existen.

**INSTRUCCIONES**: Pegar el siguiente contenido en tu cuaderno de apuntes. Lee, analiza y subraya con marcatextos amarillo lo que consideres más importante y prepárate para discutirlo en clase (participación).

**CONTENIDO TEORICO:**

Los servicios de alimentación, sin duda ocupan dentro de la estructura general de servicios turísticos una destacada posición, toda vez que satisfacen las necesidades vitales y primarias del turista: la de alimentarle, todo ello dentro de una gama posible de modalidades.

Las empresas de restauración, cualquiera que sea su denominación, son aquellas que se dedican de forma habitual y profesional a suministrar desde establecimientos, fijos o móviles, abiertos al público, mediante precio, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él.

Un restaurante es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público, donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidos en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

Clasificación.-

1. Restaurantes de alta cocina o gourmet.- Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es “a la carta” o escogido de un “menú”, por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.
2. Restaurante buffet.- Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipo de platos). Surgido en los años 70, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de personas.
3. Restaurantes de comida rápida (fast food).- restaurantes informales donde se consumen alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo. Algunas de las cadenas de retaurantes más conocidas son: McDonald’s, Burguer King, KFC, Pizza Hut o Domino’s pizza, Taco Bell., etc.
4. Restaurantes temáticos:- Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: la cocina italiana y la cocina chica, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina tailandesa, vegetarianos, pescados y mariscos, entre otros.
5. Comida para llevar o take away.- Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos y aperitivos que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los fast food, la vajilla y el menaje que se usa, son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, lo asaderos de pollos, etc.

Tipos de servicio.-

Dos tipos de servicios son regularmente utilizados: servicio americano y francés

1. Servicio americano.- La comida se prepara en la cocina y un mesero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio lo encontramos en cafeterías, y en la mayor parte de los restaurantes. En los breves momentos de espera de algún platillo, se puede hacer un tiempo para las delicadezas del servicio como vaciar ceniceros o volver a llenar los vasos con agua, el mesero debe conocer correctamente el menú.
2. Servicio francés.- Se encuentra en restaurantes donde se sirve un clásico menú a una sofisticada clientela. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se le muestran al cliente para su inspección y el chef los prepara delante del comensal. Es preciso gran habilidad del personal para prestar eficientemente este tipo de servicio. Los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés e muy caro y requiere de un menú de alto precio. De igual modo requiere de vajillas de excelente categoría para causar una excelente impresión.
3. Servicio inglés.- Es aquel en que el mesero sirve directamente al plato del cliente, manteniendo la bandeja en la otra mano. Es un sistema incomodo tanto para el mesero como para el cliente ya que se debe servir introduciéndose en medio de dos clientes. Normalmente se usa este servicio solo en banquetes.

|  |
| --- |
| TAREA: Buscaras en internet la imagen que corresponda a cada concepto y complementar tu apunte. |

En el año 2005, México presentó ante la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura) su candidatura para que su gastronomía fuera declarada como parte del patrimonio cultural de la humanidad. Era la primera vez que un país presentaba su tradición gastronómica para tal efecto, pero el fallo fue negativo, el comité no puso el énfasis adecuado en resaltar la importancia del maíz en la cocina mexicana.

El 16 de noviembre de 2010, la gastronomía mexicana fue por fin reconocida por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad.

|  |
| --- |
| TAREA:  Investigar otras alternativas de empresas de restauración . |