

Unidad 1: Tipos de bares y sus departamentos. Abastecimiento de materias primas. Personal del bar.

1.1. Bares, cafeterías y restaurantes

La restauración es uno de los negocios más importantes dentro de la industria económica de nuestro país y de Europa; por esta causa se ve sometida a una evolución constante.

La innovación ha jugado un papel primordial en los últimos años cambiando el concepto global de este sector de forma radical. Actualmente, una parte fundamental de la hostelería es ofrecer al cliente como atracción el propio local donde se desarrolla la actividad.

La tipología de los establecimientos que existen es muy diversa, tanto en lo referente a la gestión empresarial, como a la proyección comercial que llevan a cabo. La restauración tradicional es la que conocemos por los tipos de establecimientos que vemos a continuación:

1.1.1. Bares

Son aquellos establecimientos que sirven bebidas, alcohólicas o no, junto con aperitivos, raciones o bocadillos que, a cambio de un precio, serán consumidos en el mismo local, en la barra o en mesas destinadas para ello.

Este sector se caracteriza porque puede ser muy heterogéneo y está compuesto por un elevado número de locales. La mayoría son pequeñas empresas donde la gestión la realiza el propio dueño. Los antiguos bares tienden progresivamente a desaparecer y ser sustituidos por otros establecimientos que ofrecen un servicio más adaptado a las necesidades y las costumbres actuales. Todos ellos tienen algo en común, que es la barra o mostrador que separa la zona de clientes de la zona del personal donde se elaboran todo tipo de bebidas frías y calientes.

1.1.2. Cafeterías

Son establecimientos más modernos que los anteriores, con una mayor franja horaria, ya que suelen abrir bastante temprano y cerrar ya de madrugada. La oferta gastronómica es más variada, empezando por amplios desayunos dulces o salados con todo tipo de bebidas no alcohólicas frías o calientes y amplia variedad en bollería, bocadillos, sándwiches, tortitas, tostadas, crepes y todo tipo de alimentos.

Suelen ofrecer productos de fácil elaboración, sobre todo, en plancha, y se caracterizan por un servicio rápido para ser consumido en el mismo local, en barra o mesas destinadas para ello.

Actualmente están emergiendo las cafeterías de tercera generación o de especialidad. Se trata de locales donde se expide un café exquisito de máxima calidad. El cliente puede elegir entre una amplia carta de variedades y

procedencias. En estas cafeterías el café es servido por un barista profesional, el grano que utilizan tiene el tostado perfecto y el molido es el adecuado. En este tipo de establecimientos se controla la temperatura del café, el tiempo de paso y la calidad del agua con la que es preparado.

1.1.3. Restaurantes

Son aquellos establecimientos cuya función principal es servir alimentos y bebidas en una zona sala o comedor para ser consumidos en ese mismo lugar y a cambio de un precio cerrado por una comida o cena, lo que se denomina «menús, o un precio abierto y diferenciado por productos, lo que se conoce con el nombre de «cartas. El horario de apertura se establece en función de las horas de la comida de mediodía y la cena de noche, cerrando al público fuera de estas dos franjas horarias normalmente.

Su oferta gastronómica puede ser muy variada según la categoría a la que pertenezca, desde menús muy básicos y completos, hasta una gran variedad de cartas de distintos productos de complejas elaboraciones y servicios, pero con el mismo fin, agradar a todo tipo de clientes y públicos.

1.2. Categoría de los establecimientos

La categoría de un establecimiento se fija en función de la calidad de sus servicios, de su oferta gastronómica (composición de los menús, precio de las cartas, entre otros), de la cualificación profesional de su personal, de la calidad de sus instalaciones y decoración, etcétera. Así pues, cuanto mayor sean estas calidades, mayor será la categoría del establecimiento y viceversa.

1.2.1. Categoría de las cafeterías

En las cafeterías solo encontramos tres niveles según la legislación vigente de cafeterías en España, además, podemos encontrar otros que no tienen categoría definida.

- Tres tazas: especial.
- Dos tazas: primera.
- Una taza: segunda.
- Sin tazas : sin categoría definida.



Estos cuatro niveles indican las diferencias existentes entre ollas: a mayor categoría, mayor nivel de exigencia en la calidad del servicio, de la oferta gastronómica, la comodidad, la ubicación, la rapidez y la atención al cliente, además, los precios serán más elevados cuanto mayor calidad y, por tanto, categoría tengan (es decir, la de régimen especial será la de mayor categoría y así sucesivamente).

Cuando el establecimiento no tiene tazas en su régimen legislado, se dice que no tiene categoría.

1.2.2. Categoría de los restaurantes

En los restaurantes, debido a su gran número y grandes diferencias según las zonas regionales españolas, existen hasta cinco categorías distintas:

Cinco tenedores: de lujo,

Cuatro tenedores: de primera

Tres tenedores: de segunda

Dos tenedores: de tercera

Un tenedor: de cuarta.

Sin tenedores: sin categoría

1.3. Tipos de bares

Los bares no tienen categoría puesto que son lugares que no necesitan cualificación alguna, debido a que las elaboraciones que realizan son sencillas y no necesitan un servicio profesional, aunque cada vez se van especializando más dependiendo del tipo de bar del que se trate.

Existe todo tipo de bares y, según el modelo, se podrá realizar una actividad u otra. Constituyen un lugar de encuentro, todo un fenómeno social y popular. A continuación estudiaremos las características de los cafés, los coffee-shops, las teterías, los cibercafés, los mesones, las heladerías, las cervicerías, las tabernas, las coctelerías o bares americanos, los pubs y las discotecas, que son, como ya hemos mencionado, distintos tipos de bares.

1.3.1. Cafés

Son bares donde se sirve mayoritariamente café y que abren a primera hora de la tarde. Actualmente están en desuso; las cafeterías son sus sucesoras.

Aunque su mayor oferta para el público es la gran variedad de cafés, también son lugares donde a los que se puede acudir a leer, a desayunar, a merendar o, incluso, a consumir bebidas alcohólicas (combinados, vinos, cócteles, etc.) siempre que se sea mayor de edad. Su horario puede ser matinal o continuado y, dependiendo de la legislación de cada provincia o de cada comunidad autónoma, pueden permanecer abiertos hasta las 2 o las 2:30 h de la madrugada.

1.3.2. Coffee-shops

Es un bar especializado exclusivamente en el servicio de cafés, Infusiones y chocolates.

1.3.3. Teterías

Es un bar especializado exclusivamente en té, donde también se puede encontrar varias cartas de tabacos para fumar en pipas gigantes (cachimbas), según la legislación vigente.

Se trata de locales con ambientes muy tranquilos decorados con grandes sofás con almohadones y alfombras en los que sentarse; os posible incluso tumbarse o acomodarse en el suelo. Normalmente están adornados con un estilo árabe. Los precios oscilan según la categoría del establecimiento pero esta no suele ser alta, ya que la variedad de alimentos a la venta no es muy grande. Su horario de apertura es parecido al de las cafeterías.

1.3.4. Cibercafés

Son cafés que además de su venta habitual, también ofrecen al cliente la posibilidad de poder conectarse a internet mientras al establecimiento esté abierto.

Estos locales pueden estar abiertos todo el día, aunque la gente que va a estos locales busca la comunicación e información vía internet, también puede haber teléfonos para contactar con el extranjero, a cambio de pequeños alquileres de

tiempo para su uso particular. No se venden alimentos, solo pequeñas bebidas y snacks para consumirlos en el local o no.

1.3.5. Mesones

Es un tipo de bar cuyo diseño y cuya pequeña oferta gastronómica son típicos del lugar donde se encuentran (regionales, de pueblos pequeños, etc.).

La clientela de estos locales suele ser habitual y residir en el barrio o la zona donde están ubicados. Sus precios son muy económicos y las ofertas, tradicionales. Además, su horario de apertura suelo ser para comidas y cenas. La categoría de estos establecimientos es baja en la mayoría de los casos.

1.3.6. Heladerías

Son bares cuya oferta gastronómica toca casi total o totalmente cualquier tipo de helados y bebidas frías. Normalmente, solo abren para esto fin en épocas estivales. El público que acuda a estos establecimientos busca tomar algo refrescante en locales con precios muy asequibles. Se trata de lugares que no pueden optar a clasificarse en elevadas categorías debido a que cuentan con una oferta simple de bebidas frías y helados, aunque ello no implica una baja calidad de sus productos.

1.3.7. Cervecerías

Son bares donde mayormente se vende todo tipo de cervezas nacionales y de importación, además de una amplia gama de productos gastronómicos elaborados en forma de tapas, raciones, platos, etcétera.

Se trata de locales con clientes que quieren beber o comer, pero que saben que la cerveza es el elemento más ofertado. Existe gran diversidad de precios y productos, aunque en general su oferta es económica y de consumo rápido.

1.3.8. Tabernas

Son los bares que, además de su venta habitual, ofertan gran número de referencias de vinos, tanto para beber «chatos de vino como para degustar por botellas».

Tanto su oferta gastronómica como su decoración son muy parecidos a los de las cervecerías, aunque con la salvedad de que en las tabernas se venden más vinos que cervezas, al contrario de lo que ocurre en las cervecerías.

1.3.9. Coctelerías o bares americanos

Son aquellos bares donde se venden más bebidas que alimentos, todo tipo de combinados alcohólicos y cócteles.

La amplia variedad de combinados alcohólicos que ofertan los convierte en establecimientos nocturnos y orientados a la organización de fiestas. Pueden estar

abiertos desde primera hora de la tarde hasta altas horas de la madrugada, dependiendo de la legislación local. Además, el acceso a ellos está restringido únicamente a las personas mayores de edad, ya que en ellos se consumen bebidas alcohólicas.



1.3.10. Pubs

Al igual que las coctelerías mayoritariamente se venden bebidas alcohólicas con precios cerrados, los pubs son establecimientos de fiesta donde dependiendo del aguardiente de que se trate. Todos estos locales están ambientados con algún estilo de música que será precisamente lo que los diferenciará entre ellos. Las diferencias también estribarán en la decoración y en el hecho de si el servicio se efectúa en mesas o en la misma barra. Los menores de edad tienen prohibido el acceso a este tipo de establecimiento.

Normalmente, abren a partir de la hora del café o incluso después de la cena, en algunos casos hasta las 3 o 4 de la mañana según la legislación de cada lugar.

1.3.11. Discotecas

Son lugares parecidos a los pubs pero que además tienen zona o pista de baile donde, incluso, pueden desarrollarse actuaciones o conciertos. Su franja horaria suele ser casi siempre de madrugada, ya que son los únicos locales que tienen permiso para estar abiertos al público a esas horas.

Dependiendo de la zona y la música que ofrecen, tendrán un tipo de clientela u otra; también puede haber cierto tipo de categoría dependiendo de las instalaciones, calidad de las bebidas y el servicio ofrecido; sus precios variarán dependiendo de este último detalle.

1.4. Departamentos de bares, cafeterías y restaurantes

Todos los locales se encuentran divididos por zonas o lugares claramente diferenciados que tienen una finalidad propia según el lugar en el que se encuentren. A continuación se estudiarán las características propias de estas zonas:

1.4.1. Barra o mostrador

Es el lugar más concurrido del bar o la cafetería. Separa la zona de trabajo del servicio de bebidas de la zona de clientes. Cada establecimiento tiene un tamaño y una forma distinta de la barra, dependiendo de las medidas del local.

Sirve como lugar de servicio, degustación de alimentos y bebidas para todos los clientes que desean comer o beber en este lugar de pie o en taburete. Toda barra tiene una zona pequeña destinada al trabajo de los camareros conocida como “Control”, que es el lugar de cambio entre dependiente/a y camarero/a de sala donde se colocan las bandejas para así facilitar el trabajo del bar, esta zona no puede ser transitada por los clientes.



1.4.2. Zona de trabajo dentro de la barra

Es el lugar donde está todo el personal dedicado al trabajo destinado a esta zona (barman, cafetero, dependiente, etc.), donde trabajan en equipo y armonía. Es el lugar donde se encuentra toda la maquinaria para conservar, elaborar y servir todas las bebidas comprendidas en la carta y diversos alimentos de fácil elaboración (precocinados, o a falta de calentar) para servir en barra o en sala.

1.4.3. Zona de clientes o sala

Es el lugar destinado para la ubicación de los clientes, ya sea de pie o en mesas altas, lejos de pared o sentados en mesas donde los camareros de sala siempre están a su disposición ofreciendo un rápido y eficaz servicio de alimentos y bebidas y una atención correcta.

1.4.4 Salón/comedor

Esta zona se encuentra ubicada normalmente en los restaurantes, aunque también puede ser ubicada en otros establecimientos dedicados al servicio de los alimentos y bebidas. Está destinada al servicio de comidas o cenas en una mesa.

1.4.5. Economato

Es la zona destinada al almacenamiento de productos secos y frescos de larga duración (azúcar, café, sal, harina, huevos, leche, etc.), donde existe todo tipo de

maquinaria (cámaras refrigeradoras, báscula, ordenador, etc.) y mobiliario (lejas, estanterías, etc.) para su correcto control y almacenaje.

Debe ser un lugar con unas temperaturas frescas (16-18 °C), sin corrientes de aires ni humos, donde no haya olores impropios para los productos alimenticios y tampoco entre la luz natural, ya que afecta directamente al producto.

1.4.6. Bodega

Es el lugar destinado para el almacenamiento de bebidas, mayoritariamente vinos. Existen todo tipo de estanterías, lejas o bodegones donde se pueden colocar, clasificar y controlar todas las referencias de bebidas que haya en la carta del establecimiento.

Las características de la bodega son idénticas a las del economato, con la diferencia de que debe haber más humedad (80-90%).

1.4.7. Almacén

Es el lugar destinado al almacenamiento de todo producto no perecedero de duración ilimitada (material de menaje, maquinaria, cristalería, lencería, etc.), donde existen todo tipo de estantes, lejas, rinconeras, etc. Sirve para tenerlo todo clasificado, colocado y controlado correctamente.



1.4.8. Cocina

Es el lugar destinado a la manipulación y preparación de todo tipo de alimentos, ya sea de rápida o lenta elaboración, donde hay zonas frías (cuarto frío) para preparar cualquier clase de alimentos que necesitan frío para su manipulación y zonas calientes (cocina de fuegos) para cocinarlos con las diversas técnicas de cocinado.

1.4.9. Lavandería

Es la zona donde se lava, se plancha y se conserva todo tipo de ropa de trabajo destinada al servicio diario del establecimiento. Cuenta con máquinas y productos de limpieza suficientes. El personal para este cometido estará cualificado para ello.

Debe haber lavadoras, planchas industriales e incluso máquinas para lavar en seco, además de carros de transporte para poder trasladar la ropa al almacén después de una correcta limpieza.



1.4.10. Mantenimiento

Lugar destinado a la conservación y el mantenimiento de todas las instalaciones y de la maquinaria del establecimiento. El personal de esto cometido estará cualificado para hacerlo.

1.4.11. Administración

Zona destinada al control y la administración de la producción, tiques y documentos necesarios para esta acción.

Es la zona donde se realizan los pedidos y se guarda toda la documentación necesaria para el trabajo diario: hojas de control, hojas de pedido, inventario, stocks, etc.). Además, es aquí donde se realiza el cálculo de los precios y de los nuevos productos en venta.

1.4.12. Oficina

Lugar destinado para el secretario, que se encarga de las cuentas del establecimiento (facturas, nominas, etcétera).

Además, es la zona donde se atiende a todo tipo de proveedores y trabajadores de la empresa en relación con sus necesidades y sus contratos, Debe contar con todo tipo de material de oficina que sea preciso para el local y también un buen ordenador para poder llevar el control de cada uno de los movimientos del establecimiento.