

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL

DNL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SUJET N°1

SECTION EUROPÉENNE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes

La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.

CÓMO PREPARAR LA MESA PERFECTA EN TU RESTAURANTE

Orientación para el comentario:

¿De qué depende el éxito de un restaurante aparte de la cocina?

Tarea:

Explica a tu ayudante cómo montar una mesa.

Vocabulario:

- 1) **éxito:** *succès*
- 2) **una mesa desnuda** = una mesa sin mantel
- 3) **ni impida:** *n'empêche pas*
- 4) **maceta:** *pot de fleur*
- 5) **ramillete:** *bouquet*
- 6) **velas:** *bougies*
- 7) **farolillos:** *lampions*

CÓMO PREPARAR LA MESA PERFECTA EN TU RESTAURANTE

Escrito por MANU BALANZINO
The Gourmet Journal



El **éxito**¹ de un restaurante depende de muchos factores que van más allá de su cocina. La experiencia gastronómica del comensal se nutre tanto del menú como del ambiente del local, la estética, el diseño de la carta, el servicio o el montaje de la mesa, que es donde el cliente pasa la mayor parte del tiempo, por lo que su comodidad y apariencia influirá en su percepción global.

Mantelería y servilletas

[...] Utilizar un mantel es una de las claves para ofrecer una buena imagen. No hay nada peor que **una mesa desnuda**² sobre la que se colocan los platos, copas y cubiertos.

Las servilletas deben ir en coherencia con la mantelería.

Vajilla y cubertería

Tras colocar la mantelería, llega el momento de disponer en la mesa la vajilla, la cubertería y la cristalería.

Lo primero es colocar el plato base y, alrededor de él, poner los cubiertos según el orden en el que van a ser utilizados. En el lado derecho van los cuchillos y las cucharas, mientras que, en lado izquierdo, se ordenan los tenedores. Los cubiertos del postre deben estar en la parte superior del plato.

A continuación, se distribuye la vajilla. Actualmente existen diseños de lo más originales tanto en forma como en materiales y se puede crear estilo con tan solo unos platos. Entre ellos y el borde de la mesa debe haber una distancia de unos tres centímetros.

Por último, se ponen las copas, que irán de mayor a menor tamaño, de izquierda a derecha, en la parte superior del plato ligeramente a la derecha. Si algún comensal señala que no va a tomar alguna de las bebidas, se puede retirar la copa para que no moleste.

Decoración

La decoración de la mesa es un aspecto que otorga un toque de distinción. Tiene que tratarse de algo sencillo, que no quite protagonismo al menú **ni impida**³ la visión entre comensales.

Una mini **maceta**⁴ o pequeño florero con un **ramillete**⁵ discreto, unas frutas, **velas**⁶ o **farolillos**⁷, harán que el almuerzo o cena sean más agradables. Incluso la carta del establecimiento puede funcionar como detalle decorativo si se escoge un soporte adecuado.