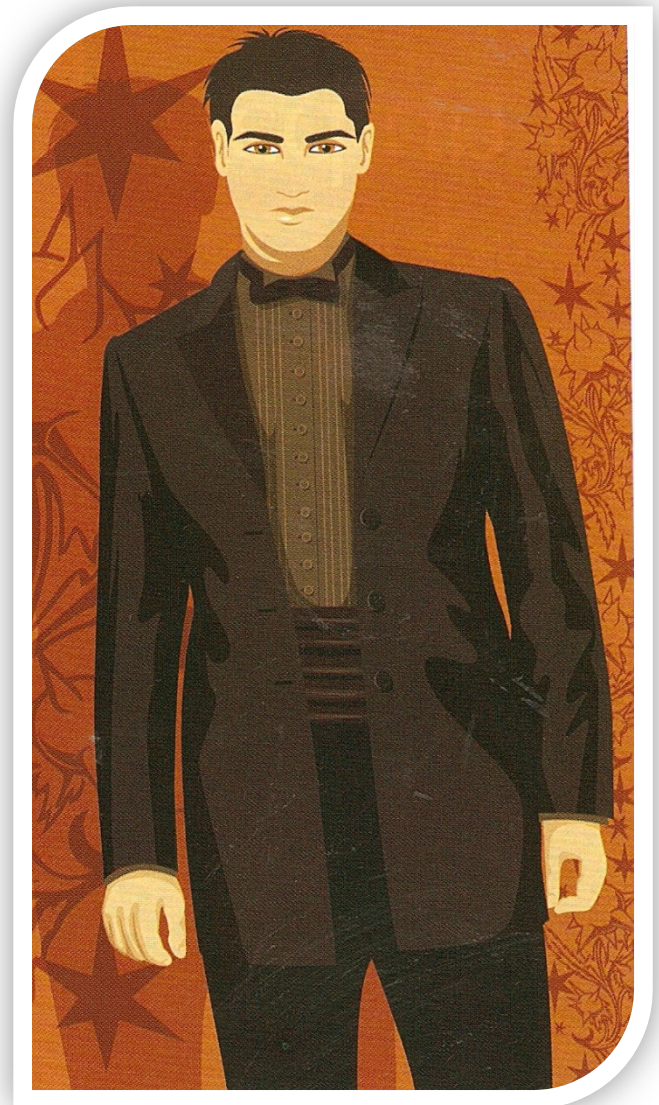


Brigada de sala Europea

- **Maître:** su puesto de trabajo está en la entrada del restaurante donde recibe a los clientes. Debe poseer grandes conocimientos profesionales y dominar algún idioma.
- Su uniforme suele estar compuesto de chaqué o chaqueta corta, pantalón rayado, gris y negro, y corbatín.
- Ha de tener también sólidas cualidades humanas para una buena coordinación del personal, encargándose también de las relaciones con la cocina.
- **Segundo Maître:** se encarga de distribuir y organizar el trabajo en sala, sustituyendo al maître en caso de ausencia.

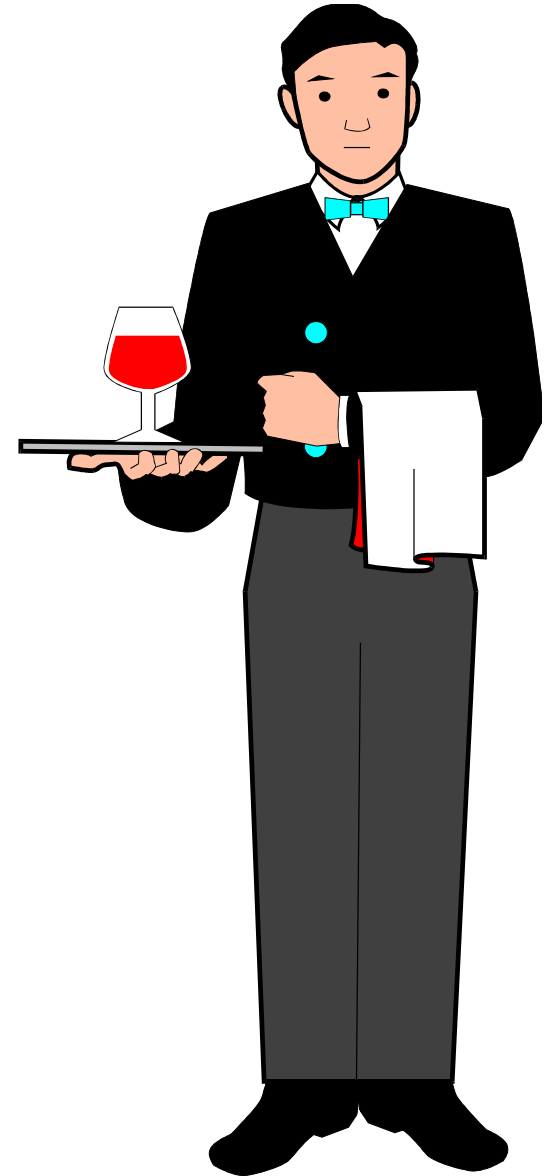


- **Jefe de Sector o Capitán de Mesero:** como su nombre indica, se encarga de un determinado sector del restaurante, acomodando a los clientes, presentándoles la carta y tomando las comandas. Para realizar sus trabajo necesita amplia visión de conjunto, para que en caso de sobre carga en un rango lo refuerce con más personas o acudiendo él mismo. Ayuda a los jefes de rango en la confección de platos especiales. También es importante para él hablar algún idioma, así como tener conocimientos de cocina
- **Jefe de Rango o Mesero:** es el encargado del servicio de las mesas de su rango, o conjunto de mesas a su cargo. Debe poseer nociones elementales de cocina, en su aspecto teórico, para poder informar al cliente. También es su misión contribuir a la formación del ayudante que está a sus órdenes.



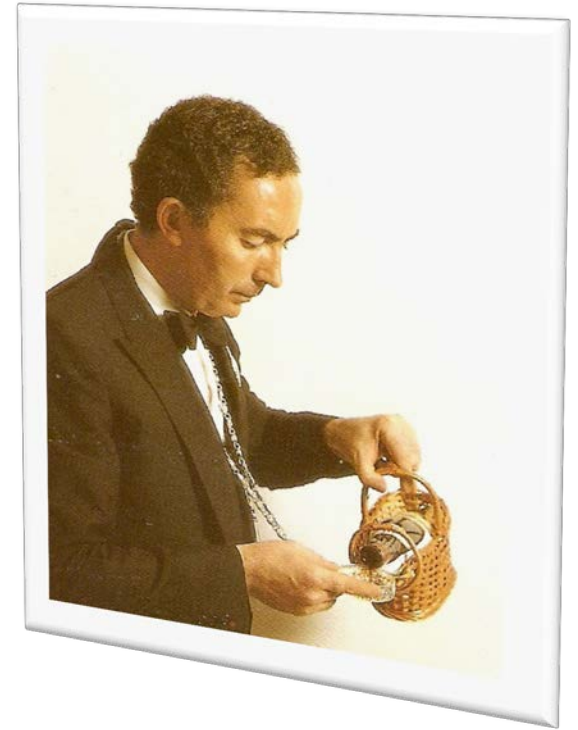
BRIGADA DE SALA

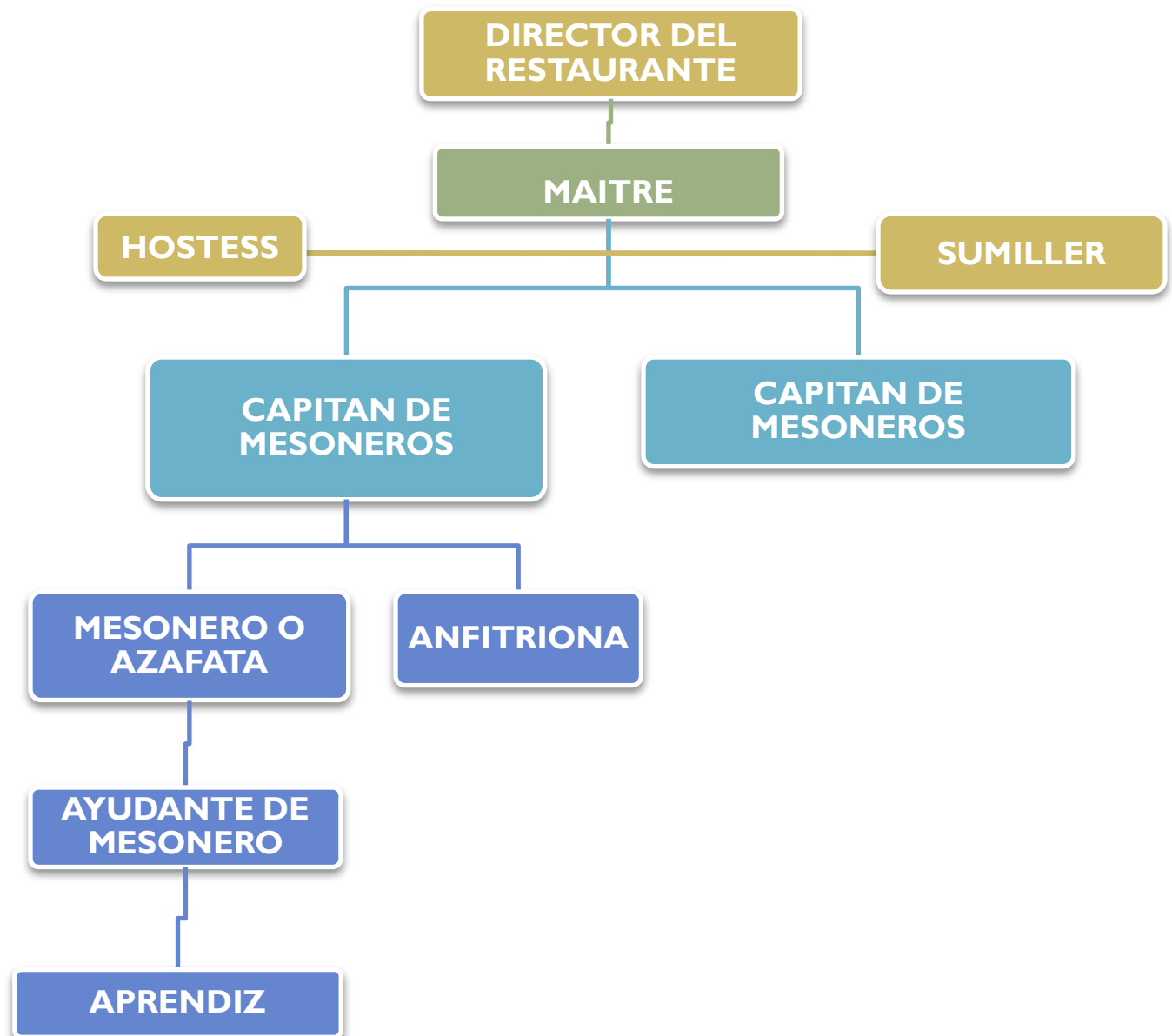
- Va uniformado con pantalón y chaquetilla de smoking o francesa, blanca o de color, con lazo negro. Es muy útil que el pantalón tenga dos relojas. Cada jefe de rango tiene un **Ayudante de Mesonero o Demichef** que se responsabiliza de la “mise en place” del rango, del desbarasado de mesas, reposición de material en los aparadores, y de marcar salsas y guarniciones. Su uniforme es igual que el de jefe de rango, pero con lazo blanco: antaño llevaba una chaquetilla francesa negra sin botones, y un delantal blanco, largo hasta los pies.
- **El aprendiz:** realiza el desbarasado de los guerdones y ayuda en el transporte. Su uniforme es igual que el del ayudante.

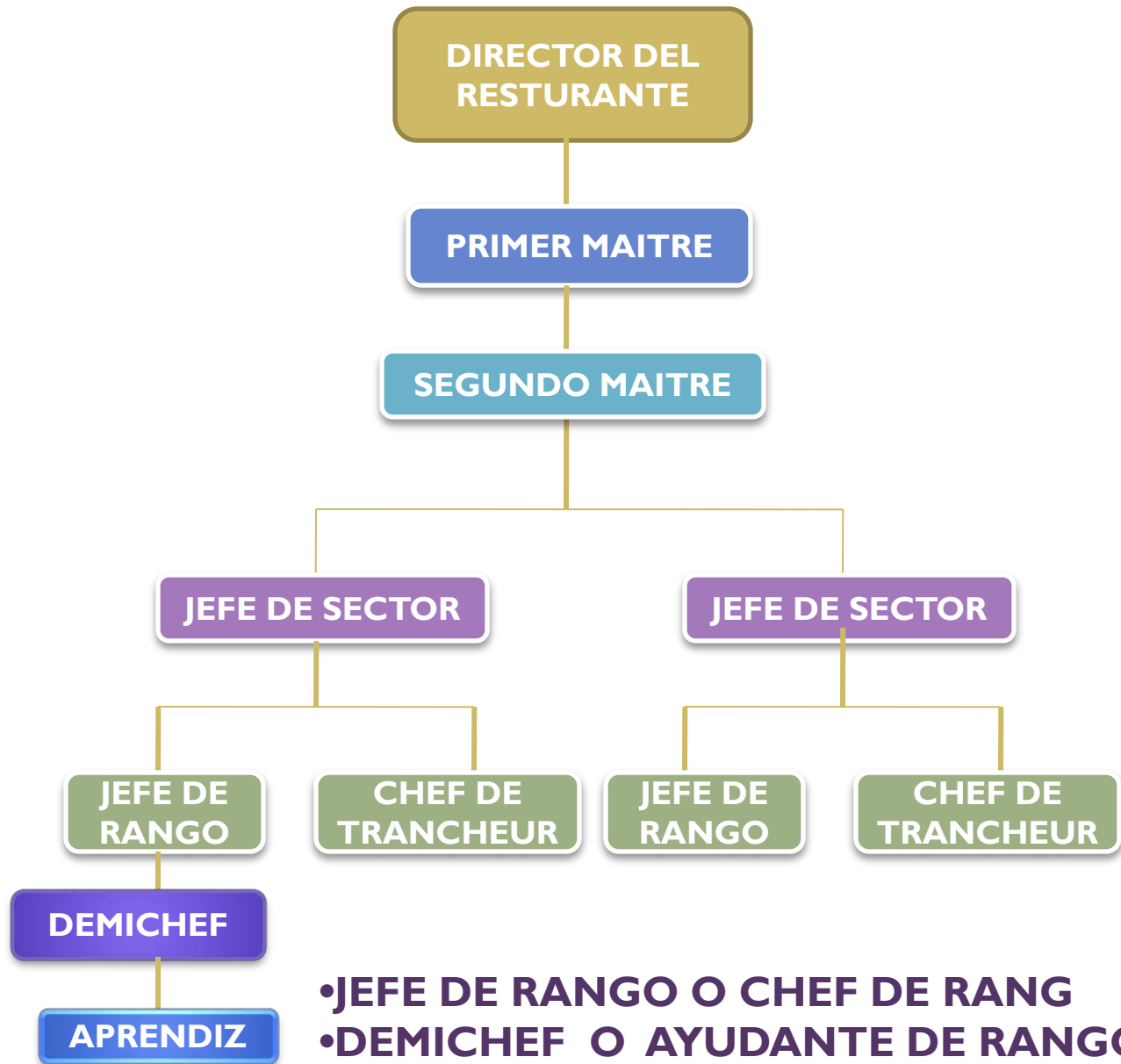


BRIGADA DE SALA

- Dentro del personal de sala está el **Sumiller**: se encarga de presentar al cliente la carta de vinos y su servicio. Debe tener amplios conocimientos de su especialidad, aconsejando los vinos mas adecuados para cada plato. Su uniforme suele ser distinto al del resto de la brigada; es costumbre utilizar el traje típico de la región, o pantalón y chaqueta francesa negra. Algunos llevan un delantal de cuero negro con bolsillo donde guardan el material; pueden llevar el cata vino colgado y también algún símbolo propio del mundo del vino.
- **El Barman**: por su parte se encarga de la barra, por lo que debe poseer los conocimientos necesarios para la elaboración de aperitivos y servicios de licores. El ayudante de bar, ayuda al bartenders

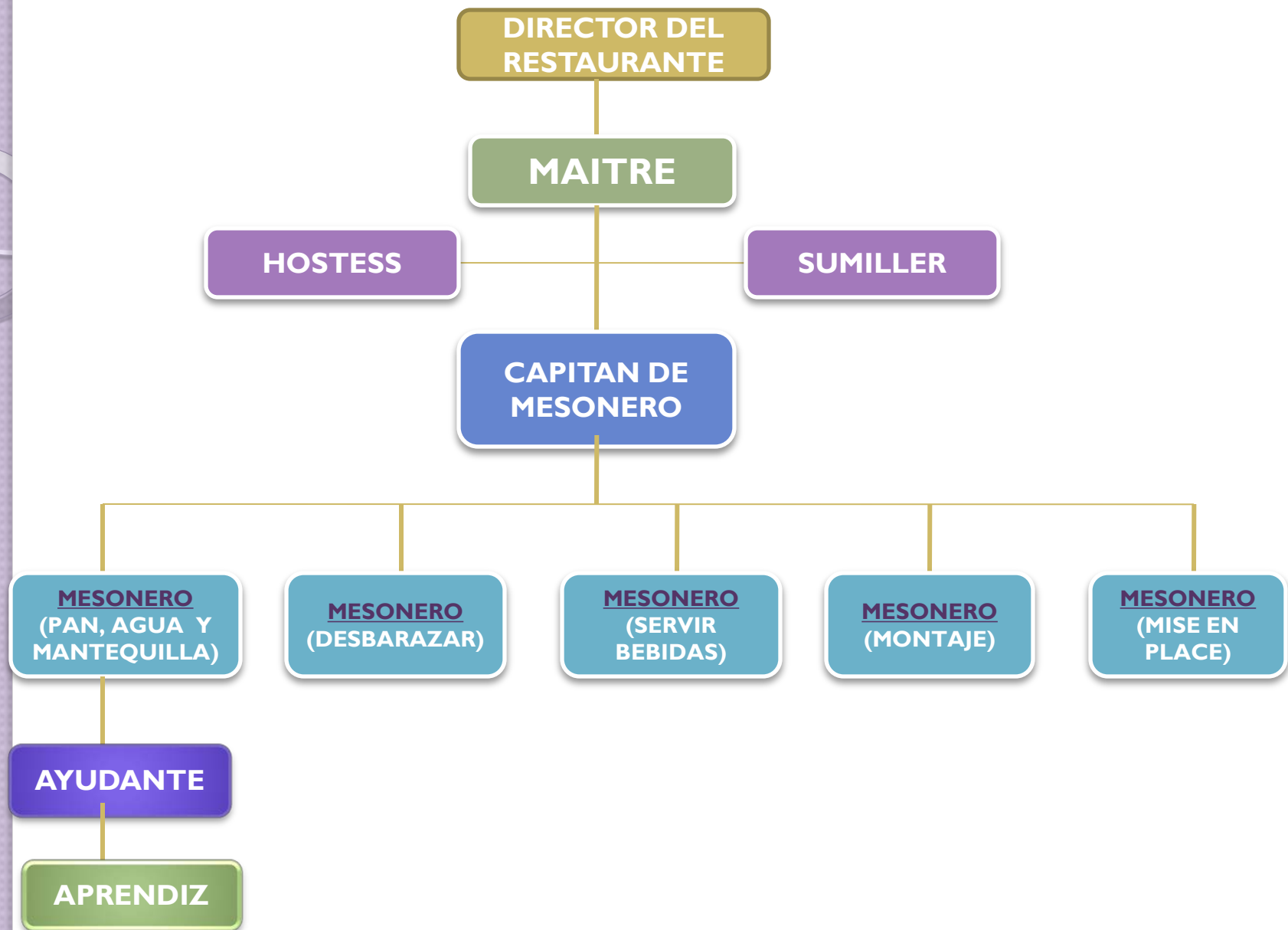






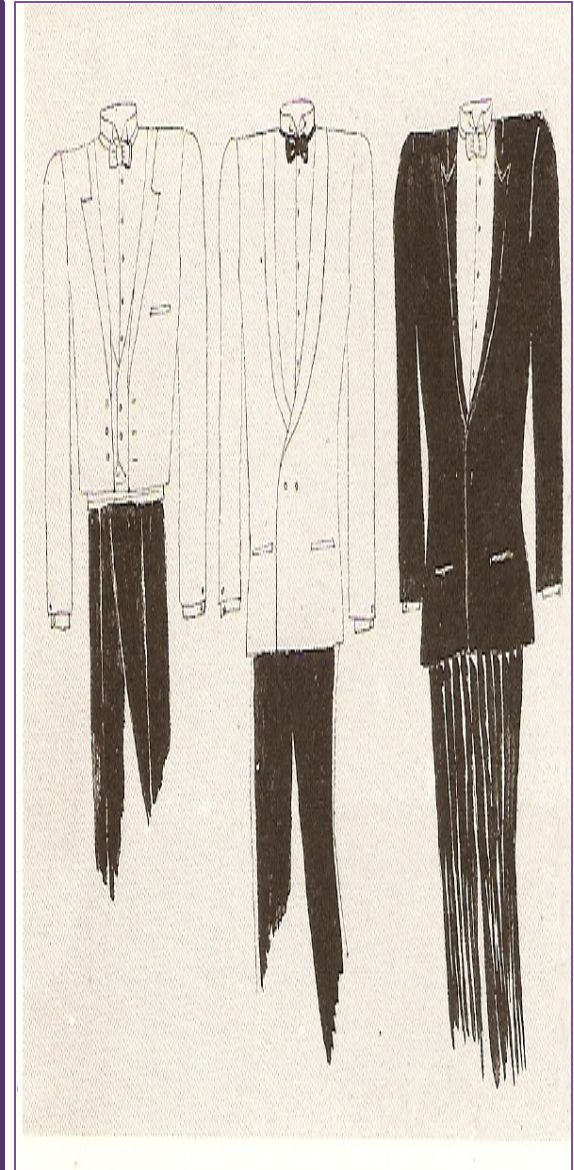
- JEFE DE RANGO O CHEF DE RANG
- DEMICHEF O AYUDANTE DE RANGO
- JEFE DE TRANCHEUR O JEFE DE TRINCHE

BRIGADA DE FUNCIONES



Características generales de los uniformes

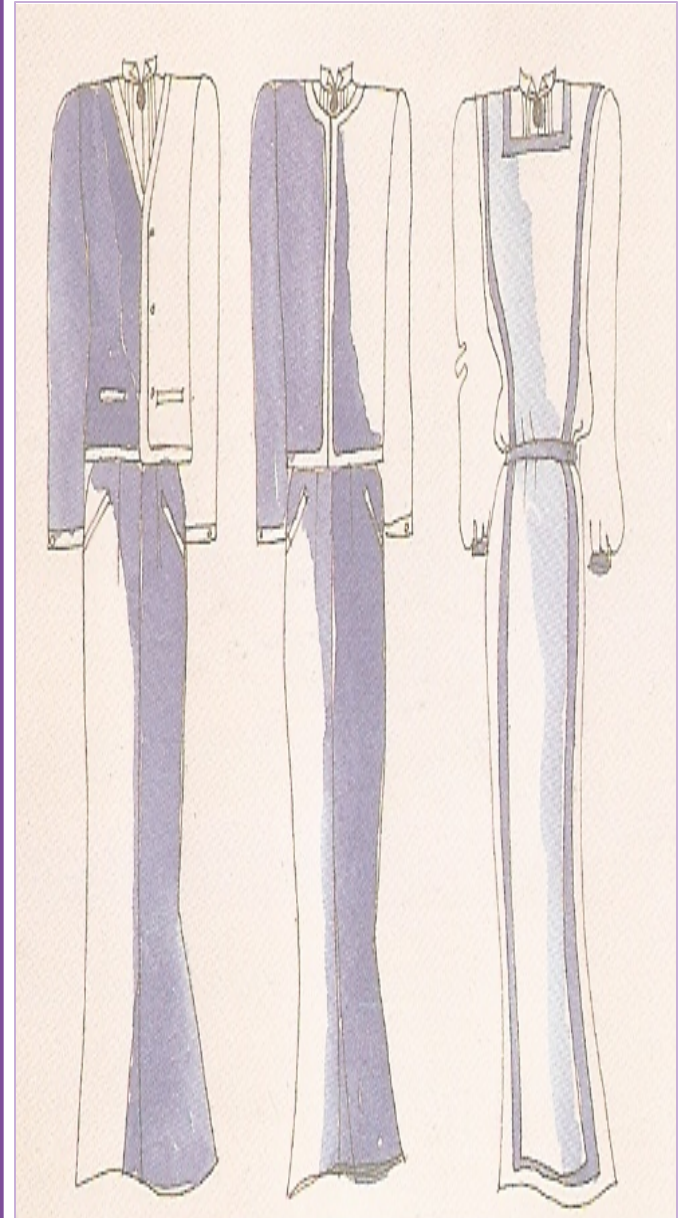
- Dentro de la diversidad de uniforme hay una norma fija muy a tener en cuenta.
- Tienen que permitir la agilidad de movimientos por lo que no deben ser estrechos o ajustados. Es importante que el tejido usado sea de buena calidad, fácil de lavar y que no se deteriore con rapidez. Para evitar la transpiración es aconsejable el uso de camiseta corta, que evita también el tener que cambiarse de uniforme con demasiada frecuencia. Es conveniente que los pantalones tengan talle alto, pues ello impide, si se usa chaquetilla francesa, que al agacharse se vea la camisa. Los zapatos serán de color negro, sin adornos; los calcetines, de hilo negro.



UNIFORMES

UNIFORMES

- En cuanto al uniforme femenino, lo habitual es que esté compuesto por vestido y delantal, o falda, blusa y delantal. No debe ser de color llamativo ni con estampados grandes; los clásicos en la restauración son azul marino y el negro
- El pelo se debe llevar siempre recogido, en caso de tenerlo largo, para evitar que obstaculice el servicio y pueda molestar al cliente. No se utilizará objetos de bisutería llamativos o estridentes. En cuanto a los zapatos, es conveniente que sean oscuros y con poco tacón, tanto para facilitar la estabilidad en el transporte de fuentes, platos, etc., como para disminuir el lógico cansancio. Las medias se escogerán de color discreto.



APTITUDES DEL PERSONAL Y EL HIGIENE

Todo personal que trabaja en Restaurante tiene como fin “rendir un buen servicio al cliente”. Para alcanzarlo se requiere unas determinadas aptitudes, tanto físicas como profesionales y éticas.

La preparación física puede parecer poco importante, pero es conveniente adquirir la destreza necesaria para soportar peso en los brazos y para permanecer de pie mucho tiempo sin que el cuerpo busque apoyo.

Debe prestarse atención, igualmente, a la salud e higiene personal, y en especial a la limpieza de uñas y dentadura, para evitar en todo momento los malos olores. No se fumara durante el trabajo.



En cuanto a las cualidades profesionales, las más destacadas son la responsabilidad, puntualidad y compañerismo, sentir interés por la profesión, con afán de superación y de ampliación de nuevos conocimientos. La atención al cliente se hará siempre con educación, amabilidad y simpatía, teniendo presente en todo momento el carácter de la persona a la que se atiende.

La ética profesional llevará a cultivar la honradez personal, para tenerla después con los compañeros y con los clientes; el compañerismo se demuestra a través de múltiples facetas, una de ellas transmitiendo los conocimientos que faciliten el trabajo de los demás y evitando todo aquello que pueda ser ocasión de discordia o rencillas; y, por último, la discreción, para no escuchar conversaciones, y mucho menos comentarlas con otras personas.

