



SERVICIO DE CAFETERIA HOTEL.



Generalmente la **cafetería** es un centro de consumo donde se ofrecen variedades de cafés, licuados, jugos y otras bebidas junto con alimentos ligeros tales como los emparedados. Pueden tener desayunos y platos combinados, pero no menús o cartas. La cafetería comparte características de bar y restaurante, tiene una oferta encaminada a meriendas o lunch, se caracteriza por un servicio rápido y poco formal. En muchos casos, no ofrecen bebidas alcohólicas.



En muchas ocasiones encontramos el criterio de **Coffe Shop**, que resulta ser una especie de cafetería, pero con un marcado desarrollo en el servicio de café, se caracterizan por una barra de café con máquina exprés y otros complementos que permitan preparar una amplia variedad de cafés.



También está el criterio de **snack bar**, que es una especie de cafetería, pero más ligera e informal y se complementa con una mayor oferta de bebidas alcohólicas. El menú es limitado, y solo ofrece alimentos que son rápidos y fáciles de preparar para garantizar que se puedan servir al cliente en un corto tiempo. Se pueden encontrar en piscinas, playas, campos recreativos.

OFERTAS DE UNA CAFETERIA.

- * **Bebidas frías.** Malteadas, frapés, capuchinos fríos, tisanas, jugos, aguas de frutas, sodas, smoothies, cervezas y según el tipo de local, bebidas alcohólicas.
- * **Bebidas calientes.** Variedades de cafés, café con leche, variedades de leche, chocolate, café con ron, anís, whisky,
- * Desayunos ligeros base huevos (cafetería).
- * Platos combinados.
- * Emparedados y sándwiches, hot dogs y hamburguesas.
- * Platos locales simples.
- * Botanas y tapas.
- * Waffles, donas, Brownies, pays y variedad de repostería y panes dulces.
- * Crepas y postres.
- * Aguas y refrescos.
- * Coctelería variada (Snack bar).



HotelProce.com

Procesos y técnicas hoteleras

LA OPERACIÓN DE LA CAFETERIA.

En los hoteles que tienen cafetería, la operación de una cafetería es similar a la de un restaurante con menos formalidad y mayor rapidez. Generalmente tienen mesas o lugares de asiento y servicio de meseros. La secuencia de la cafetería es similar al restaurante: Mise en place, breafing de apertura, prestación del servicio y cierre del servicio.

Prestación del servicio.

- * El mesero (cafetería) se presenta, recibe y acomoda al cliente. Presenta el menú, hace sugerencias y toma la orden.
- * Se realiza el servicio de alimentos y bebidas.
- * Se presenta el cheque de servicio y se procede al cobro.
- * Se despide al cliente y se remonta la mesa.

Este contenido es colaboración de HotelProce.com. Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a contacto@hotelproce.com. Te estamos esperando