



## 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](http://HotelProce.com).** Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a [contacto@hotelproce.com](mailto:contacto@hotelproce.com). Te estamos esperando