



## SERVICIO DE BAR HOTEL

Un bar es un centro de consumo donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas, alimentos ligeros y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra y a veces con mesas.

En los hoteles existen diferentes tipos de bares



**Bar restaurante.** - Aquí el bar puede estar integrado al restaurante y cuenta con un espacio con su barra e incluso mesas. Generalmente cuentan con un comedor espacioso donde sientan a los clientes, aunque también incluyen el espacio de la barra para tomar aperitivos más rápidos. En algunos restaurantes, las bebidas se sirven desde un **servibar** que se encuentra en un área interna fuera de la vista de los clientes.



**Lobby bar.** Este tipo de bar se encuentra en las áreas de recepción del hotel, suele contar con sofás y sillones para que las personas se relajen y descansen. El ambiente es tranquilo y relajado para sobrellevar mejor la espera a la recepción o bien para descansar un poco. En algunos casos puede haber un piano.



**Bar de piscina (Snack Bar).** – Integrado a la piscina o en el área inmediata. Ofrece bebidas alcohólicas y aperitivos. Permiten que las personas consuman bebidas dentro de la piscina.



**Lounge Bar.** Se caracterizan por una decoración, mobiliario, iluminación y ambientación particular con un ambiente vintage y servicio especial. Pueden ofrecer una carta limitada de alimentos y una amplia variedad de bebidas. A veces se encuentran en terrazas y el último piso del edificio con vistas espectaculares.

### MISE EN PLACE DEL BAR.

- \* **Expositores:** Monta y decoración de botellas y otros elementos de la barra. Debe recibir una limpieza diaria y esmerada tanto el mobiliario como elementos y las botellas.
- \* **Botillería.** - Las botellas deben estar limpias y alineadas, con sus etiquetas mirando hacia el frente, teniendo cuidado de no exponer botellas con su etiqueta dañada, o que contengan poco líquido,



dándole preferencia a las botellas de mayor renombre, y un lugar más accesible a las botellas de uso frecuente.

- \* **Barra.** - Bien limpia y en condiciones óptimas. La barra expone al cliente una imagen importante del local. En la preparación de la mise en place se limpia profundamente con un producto adecuado al material de la barra, y durante el servicio, se repasa constantemente antes y después de la atención a cada cliente.
- \* **Refrigeradores.** - Mantener en perfecta limpieza para evitar olores desagradables. Su temperatura debe oscilar de 7° a 0°. Aquí se guardan las bebidas que requieren frío, jugos, géneros comestibles, cremas, y otras, cerciorándonos de su perfecto estado y evitando mezclar los géneros que despiden olor. Se debe chequear la reposición y el stock de las bebidas para que nunca falte nada.
- \* **Cristalería, loza y plaqué.** - Necesitan mucho cuidado en la limpieza ya que se puede encontrar restos de lápiz labial o algún otro elemento que ponga en duda la pulcritud e higiene del establecimiento. La cristalería, una vez lavada, se debe repasar con un paño y alcohol (lo que se conoce como pulir y abrillantar), y debe estar perfectamente clasificada y ordenada para su uso inmediato.
- \* **Reposición.** - Consiste en reponer todos los géneros que estén en falta o sean necesarios agregar (botellas, jugos, frutas, etc.). Por lo general se repone al terminar el servicio para tenerlo al otro día sin problemas.
- \* **Maquinarias.** – Mantener la esmerada limpieza y el perfecto funcionamiento de las máquinas de la barra (cafeteras, molinillo, licuadora, exprimidor, etc.).
- \* **Abastecer y acomodar el Hielo.** - Este es uno de los productos más importante ya que cumple una función imprescindible en la mezcla de bebidas y su enfriamiento.
- \* **Preparación de Jugos, Aguas.** - La preparación de jugos y aguas de frutas frescas debe ser diaria y en una cantidad no mayor al consumo estimado del día. Se conservan en jarra o en los dispensadores.
- \* **Preparación de decoraciones y aromatizantes.** - Se preparan los géneros destinados a las decoraciones, disponiéndolos en rodajas, medias rodajas, etc. También, aromatizantes y otros géneros como sal, pimienta, canela, azúcar, menta o hierba buena, entre otros.
- \* **Estación central.** - Esta área está ubicado normalmente en el centro de la barra y es donde se disponen todos aquellos elementos que se consideran imprescindibles para el servicio.
- \* Mantener actualizado el stock de bebidas del bar.

### SECUENCIA DEL SERVICIO DEL BAR.

- \* Bienvenida al cliente y conducción a la mesa o la barra.
- \* Presentación del mesero y del menú.
- \* Servicio de agua.
- \* Toma de la orden.
- \* Servicio de las bebidas y aperitivos.
- \* Mantenimiento del servicio durante la estancia del cliente,
- \* Medición de la satisfacción del cliente.
- \* Cierre y cobro del servicio.
- \* Despedida del cliente.

**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