



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIO RESTAURANTE

Código: HOT328_2

NIVEL: 2



Albarán: Documento que sirve como prueba documental de la entrega de los bienes como lo indica su nombre en árabe *albará* que significa la prueba o el justificante.

Aparador: Mueble ubicado en el comedor, compartimentado para albergar un pequeño stock de vajilla, loza, cubertería y mantelería.

APPCC: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

Cierre diario de producción: Protocolo de la ejecución del cierre del restaurante realizado diariamente.

Cocer: Introducir un género en un líquido a temperatura próxima a ebullición.

Comanda: La definición viene del galicismo “commander” pedir. Es un vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué punto de cocción desea, quién ha tomado la comanda (fecha), número de clientes que ocupan la mesa y si comen a la carta o menú. Con estos datos se hace la factura; una de las tres copias se la queda facturación, otra sellada por facturación va a cocina y la 3ª copia se la queda el camarero.

Cristalería: Los cuidados de mantenimiento serán exquisitos en la manipulación de este material en lo referente a golpes, ya que su dureza es muy inferior a la del resto del material, desconchándose y rayándose con facilidad. El repaso se lleva a cabo con vapor de agua acidulada y paño de hilo, transportándose al comedor en bandejas con cubre cuando son grandes cantidades o en la mano y sujetas por el pie y base cuando son pocas. Dejar colocadas en mesas y aparadores.

Cubertería: Se repasa con paño humedecido en alcohol o vinagre y cuidando en el caso de estar labrado el mango, que en el cubierto no queden ennegrecimientos (más fácil en cuberterías de plata o aleación de ésta, en cuyo caso el repaso se hace con productos especiales de limpieza que nunca deberán ser transmisores de ningún sabor al contacto con el alimento). Se colocan en el aparador ordenadamente y según la costumbre del establecimiento; en la mesa normalmente sólo el cuchillo de pan.



Deontología profesional: Conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

Desbarasar: Acto de retirar los platos o vajilla ya utilizada.

Desespinar: Acción de retirar las espinas de un pescado, a la vista del cliente. Ello obliga a tomar las medidas oportunas, trinchando de dentro a fuera, evitando lo señalado. Existe así mismo un cuchillo de similares características en cuanto a finura, largaría y afilado, pero con el filo recorrido por una serie de hendiduras: es el conocido como cuchillo de salmón.

Emplatar: Acción de ubicar los manjares a servir en el plato de forma estética.

Expositor de alimentos y bebidas: Mueble que se sitúa en el punto de venta para exhibir y promocionar alimentos y bebidas. Consisten en varias baldas o estantes combinados con imágenes y carteles publicitarios y tienen por finalidad provocar la venta de un producto. Forman parte de lo que se conoce como PLV o «publicidad en el lugar de venta».

En place: Término francófono “En lugar de”, que indica unido al retour, la devolución de algún género y su sustitución por otro.

Ficha técnica de elaboración: Fichas en las que figuran los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración de múltiples elaboraciones, son utilizadas para el desarrollo y posterior servicio de comidas y bebidas.

Ficha de almacén: Documento normalizado y utilizado en la gestión del economato. Contiene las características básicas del producto.

Flambear: Consiste en rociar una preparación culinaria con algún tipo de bebida alcohólica y prenderle fuego, para así aromatizar la preparación y reducir el grado alcohólico de la bebida.

Gueridón: Mobiliario auxiliar del comedor.

Lencería: En su limpieza y mantenimiento se debe evitar el uso de productos excesivamente abrasivos que pueden alterar el color y producir la pérdida de resistencia al desgarrar. Destacar la importancia del color de mantel en el análisis visual del vino.

Ligar o trabar: Dar consistencia a un líquido o una salsa.



Lito: De un largo suficiente para abarcar el rodeo de ocho platos y una fuente, y un ancho que permita el plegado en tres. Ancho aproximado de 15 cm y largo 1.5 m. De algodón grueso para resguardar al camarero del calor en el transporte de platos calientes y fuentes, así como para realizar una manipulación más higiénica y profesional.

Loza: De porcelana blanca o de color resistente, procurando además de la relación entre precio calidad y durabilidad, que el peso no sea excesivo, por lo que incómodo que resulta, sobre todo en el servicio tipo emplatado. El mantenimiento se efectúa limpiando con ayuda de paños humedecidos en alcohol o agua, cuidando no desconcharlos. Una vez repasados colocar en la mesa caliente o aparador según necesidades.

Manteles: De 50 cm. más para la caída. Pueden ser adamascados, de hilo, algodón y fibras sintéticas. Existen también tiras para mesas largas y de mismas características de caída.

Menú: Especie de documento ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los clientes una secuencia o lista de posibles opciones disponibles para un cliente. El menú puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc. o por tipo de cocinado. Existen menús con la misma funcionalidad y especializados en una temática como por ejemplo: *menú de vinos*, *menú de postres*, etc. Hoy en día suele emplearse la palabra menú como sinónimo de plato combinado en algunos restaurantes de fast food.

Mise en place o puesta a punto: Término francés que se interpreta por el de “puesta a punto”. Engloba las tareas preparatorias tanto de géneros, como de utillaje y equipo necesario, para la ejecución del servicio, de forma exitosa.

Mondar: Pelar.

Napar: Extender sobre una elaboración, alimento o pastel una capa de salsa o de crema para recubrirlo por completo.

Normas de protocolo: Conjunto de conductas, reglas y normas sociales a conocer, respetar y cumplir, no sólo en el medio oficial ya establecido, sino también en el medio social, laboral, académico, político, cultural, deportivo, policial y militar. Cuando dentro de una organización se aprecia como pertinente aplicar protocolos, se crea uno interno basado en la potencialidad de las autoridades que forman parte de la misma; esto le permite llevar a cabo sus actividades en general.

Oferta gastronómica: Diferentes servicios de bebidas y comidas ofertados por un establecimiento de restauración.



Office: Área del bar-cafetería interior anexa a la barra destinada a la limpieza de platos y cubiertos, además de poderse ubicar la cocina, plancha, freidoras y frigoríficos.

Petite menage: Pequeño utillaje utilizado en los servicios de restauración.

Racionado: Partir una vianda en trozos iguales.

Relevé: Galicismo con que se denomina el impreso que refleja el inventario de los excedentes de artículos en el momento de finalizar el servicio y que se dejan contados para agilizar la emisión del siguiente vale de pedido.

Salteado: En francés “*sauté*”. Método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.

Trinchar: Acción de cortar aves y carnes cocinadas, a la vista del cliente.

Vale de pedido: Impreso o formulario utilizado para hacer el pedido de aprovisionamiento de género, del departamento de bar-cafetería a almacén o bodega.