

# Estándares de Calidad de Alimentos servidos en Habitación. Preparación y Envío.

REQUERIMIENTOS DE CALIDAD  
PARA COCINAR, PREPARAR Y  
ENTREGAR ALIMENTOS Y BEBIDAS  
EN HABITACIÓN.

## **Estándares de calidad para alimentos servidos en habitación.**

Cuando se cocinen **comidas que deban mantenerse en una caja caliente** durante un tiempo prolongado, es importante que los **artículos se cocinen ligeramente por debajo de lo necesario** para permitir el retraso en el servicio (por ejemplo, poco hecho por medio raro)

### **Condimentos:**

La mantequilla y la manteca de cacahuete o cualquier otro condimento deben dispensarse en pequeños recipientes de porcelana

Se utilizan las botellas individuales de 47 ml de ketchup, mayonesa y mostaza.

### **Productos de panadería:**

Todos los panes del desayuno se hornearán diariamente y se cubrirán con una servilleta de lino cuando se entreguen.

Los croissants se elaborarán con al menos un 50% de mantequilla. La margarina puede ser el otro ingrediente; la manteca no es aceptable.

### **Mermeladas:**

Siempre se ofrecerá mermelada de naranja, de fresa y de frambuesa.

La miel, el queso crema y la mantequilla de cacahuete estarán siempre disponibles.

### **Bebidas no alcohólicas:**

Todos los envases de refrescos, agua mineral, etc. se servirán fríos y serán abiertos para el huésped por el camarero en la habitación.

- El hielo se servirá por separado.
- El agua helada acompañará todas las comidas.
- Todos los vasos (de leche, zumos, agua, etc.) deberán estar cubiertos con la tapa apropiada (tapa de papel). Todas las tapas deberán llevar el logotipo impreso y deberán retirarse antes de abandonar la sala.

### **Bebidas alcohólicas:**

Los pedidos individuales de bebidas alcohólicas se servirán en pequeñas jarras de 3 oz.

**Decantadores.** El licor se servirá en un vaso con hielo, delante del invitado. Se pueden utilizar botellas de licor en miniatura en lugar de la jarra.

El servicio del vino es el mismo que en un restaurante, por ejemplo. La botella se presentará al invitado, se abrirá y se servirá para su degustación, llenándose posteriormente las copas hasta el nivel adecuado.

El vino por copas se presentará en un pequeño decantador y será servido por el camarero, delante del cliente.

El servicio de botella completo debe implicar el uso de botellas de 26 onzas, y el precio debe incluir cuatro divisiones de mezcla, limas o limón (que se presentarán enteras o en un plato B&B con un cuchillo de corte), hielo, frutos secos variados, agitadores y servilletas de cóctel.

## **Protocolo de entrega de comidas en habitación**

### **Preparación de bandejas:**

- El desayuno o la comida para 1 invitado, se entregará en una bandeja.
- Las comidas frías para 1 invitado se entregarán en una bandeja
- Se incluirá una flor fresca en un florero para todas las entregas de comida
- Se utilizará un tapete de lino y servilletas.
- Las bandejas serán de plata, en las mejores condiciones sin rasguños, astillas, huellas dactilares o cualquier otro daño en ellas.

### **Preparación del carro:**

- Los pedidos de cena se entregarán siempre en el carro (independientemente del número)
- Se incluirá una flor fresca en un florero para todas las entregas de comida
- Se utilizarán manteles y servilletas de lino.

### **Servicio de comida caliente:**

- Todas las comidas calientes se entregarán en una caja caliente.
- La comida caliente tendrá tapas para los platos (que se ajustan) para evitar que los alimentos se sequen. La única excepción son las patatas fritas, que se entregarán sin tapa y en un plato aparte.
- Cuando haya varios platos calientes, deberán permanecer en la caja caliente y ésta deberá dejarse en la sala. De lo contrario, el camarero la retirará cuando se vaya.

### **Servicio a los invitados:**

El camarero colocará la silla de los clientes delante de la mesa (o el carro, si procede), apagará la fuente de calor y retirará la caja caliente de la sala. Se retirarán todos los tapones Stan y el envoltorio de plástico delante del cliente. El

camarero se ofrecerá a servir la primera taza de café (o vino, o cualquier bebida) a la entrega, el camarero revisará todos los elementos del menú con el huésped antes de salir.

**Para las suites:**

Los camareros prepararán la mesa del comedor con un mantel de lino y colocarán todos los elementos en la mesa, retirando el carro de la suite a la salida, a menos que haya varios platos que deban mantenerse calientes. En este caso, la caja caliente deberá permanecer en la habitación de los huéspedes.

EL AUTOR	
Nombre y Apellido	H-TRAINER
Dirección	
Bio personal:	
Teléfono	
Correo electrónico	

EL CONTENIDO			
Nombre del curso o herramienta		<i>Estándares de Calidad de Alimentos servidos en Habitación. Preparación y Envío.</i>	
Descripción		Requerimientos de calidad para cocinar, preparar y entregar alimentos y bebidas en habitación	
Formato	PDF	Área de aprendizaje	Restaurante
Tamaño	933 KB	Ref. Etiqueta	<i>AB_RES13</i>
Referencias bibliográficas			

Todos los contenidos de este documento son propiedad intelectual de **H-Trainer** y podrán ser utilizados exclusivamente por clientes, consultores o terceras partes, siempre y cuando hayan sido autorizados previa y formalmente por escrito.

Ninguna parte de estos contenidos puede ser reproducida, almacenada, copiada, distribuida, grabada, compartida o mantenida en sistemas de archivo y/o recuperación, -bien sea de tipo físico o digital-, sin el permiso expreso de **H-Trainer**

La información contenida en este documento es solo para referencia del usuario y miembros de la plataforma de Crowdlearning **H-Trainer**. **H-Trainer** declara expresamente que no será responsable de contenidos de terceros que no hayan sido previamente protegidos por convenciones internacionales relativas a derechos de autor y propiedad intelectual por parte de los desarrolladores de contenido que hayan participado en su producción, edición o carga digital. Son éstos, y solamente éstos, los únicos responsables de respetar los derechos relativos, evitar el plagio y asegurarse que los debidos créditos son otorgados a sus fuentes y referencias bibliográficas.