

## PROTOCOLO EN LA MESA: EL SERVICIO

### - CAPÍTULO V -

Disponer los elementos de la mesa para facilitarle al comensal la estancia en el establecimiento.

En cada establecimiento tenemos unas normas pero en general se dan algunos denominadores comunes que son igual para todos: manteles, camino de mesa, sitios superficie, salvamanteles, etc.

#### ¿Qué tenemos que poner en la mesa cuando venga un cliente?

Según Francisco Patón en una mesa no debería haber nada. Antiguamente las mesas se montaban cuando llegaba el cliente y se desmontaban una vez hubiesen terminado para que no cogieran polvo. Así el cliente se sentía único desde el instante que entraba por la puerta. Nada más llegar se le colocaba la servilleta, la copa y el plato.

Hoy, los tiempos han cambiado y el cliente entra con la mesa vestida. Los centros de mesa deben ser sencillos pero únicos. Más vale no ponerlo si las flores no están en buen estado.

- Poner en la mesa solo lo que sea absolutamente necesario para el comensal
- La servilleta no se ha de manipular ya que va directamente a la boca del cliente. Según llegue planchada se coloca y no se toca
- El plato del pan a la izquierda
- Si vas a servir un aperitivo antes poner un plato

### RESUMEN

No manipular la servilleta

El plato del pan a la izquierda

Servir al cliente por la derecha sin molestarle

Resaltar el centro de mesa.

**SIGUE APRENDIENDO**