

¿Cómo poner la mesa ?

Material y ropa de mesa

- Cuatro platos de base
- Cuatro grandes tenedores
- Cuatro grandes cuchillos
- Cuatro copas de vino
- Cuatro copas de agua
- Cuatro platos de pan
- Un plato para poner debajo de la jarra de agua
- Cuatro servilletas

Técnicas :

Etapas prelimimares :

- Cubrir con mantel una mesa cuadrada o rectangular
- Limpieza del material

Etapa 1

➤ Colocar los platos

¿Cómo ?

- Colocar los platos delante de las sillas aproximadamente a un dedo de distancia del borde de la mesa

Puntos de atención :

- los platos no deben estar al borde de la mesa para evitar que los clientes los hagan caer
- utilizar un lito para evitar las huellas de los dedos sobre los platos
- se tienen que alinear los cuatro platos



Etapa 2

➤ Colocar los cubiertos

¿Cómo ?

- Colocar el cuchillo a la derecha del plato, la parte que corta hacia el interior.
- Colocar cada tenedor a la izquierda del plato, las puntas hacia arriba.

Puntos de atención :

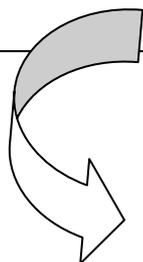
- El cuchillo y el tenedor deben estar paralelos al borde del plato
- Los cubiertos no deben estar al borde de la mesa
- Utilizar un lito para evitar las huellas de los dedos



Franck Rebet et Sandrine Beldio

Etapa 3

➤ Colocar las copas



¿Cómo ?

- colocar la copa de vino a la punta del cuchillo
- luego, la copa de agua a la izquierda de la copa de vino

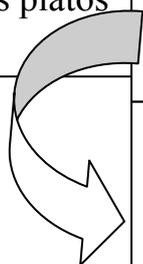
Puntos de atención :

- Se tienen que colocar los vasos de la misma manera para cada comensal para conservar la armonía de la mesa
- Siempre coger las copas por su base para evitar las huellas de los dedos
- En caso de necesitar copas de vino blanco, las copas se colocan en el sentido del consumo del vino : vino blanco, vino tinto agua (copa que dejaremos en la mesa hasta el final de la comida)



Etapa 4

➤ Colocar los platos de pan



¿Cómo ?

- Colocar los platos de pan a la izquierda del tenedor

Puntos de atención :

Los platos de pan pueden

- O colocarse al borde de los platos de presentación
- O colocarse al borde de las puntas del tenedor
- Los platos de pan son inútiles en el caso de presentación del pan en una cesta



Etapa 5

- Colocar las servilletas

¿Cómo ?

- Colocar las servilletas en los platos después de haberlas doblado eventualmente

Puntos de atención :

- Se tiene que manipular las servilletas con precaución y lo menos posible para respetar la higiene. Por eso hay que doblarlas de la manera más simple posible



Etapa 6

- Acabar de poner la mesa

¿Cómo ?

- Colocar el platito para la jarra de agua en el centro de la mesa
- eventualmente instalar un salero y un pimentero
- terminar con la decoración floral

- Puntos de atención :

La decoración floral no debe molestar a los clientes : el perfume de las flores debe ser discreto y el volumen del ramo moderado.