



Docentes:

Lic. Cinthia Velázquez Tec.

Federico Lucero

CEREMONIAL Y PROTOCOLO

UNIDAD V:

El Protocolo en Eventos Sociales

Organización de Comidas: menús y vajilla.

El Servicio: tipos de mesas

Tipos de servicios y montajes.



Eventos sociales

Los Eventos Sociales son aquellos que se orientan hacia el ámbito privado y/o familiar o de las relaciones sociales. Su propósito puede ser conmemorar o celebrar un acontecimiento social, empresarial y hasta religioso o bien mejorar y promover un vínculo afectivo entre quien busca llevarlo a cabo y sus invitados.

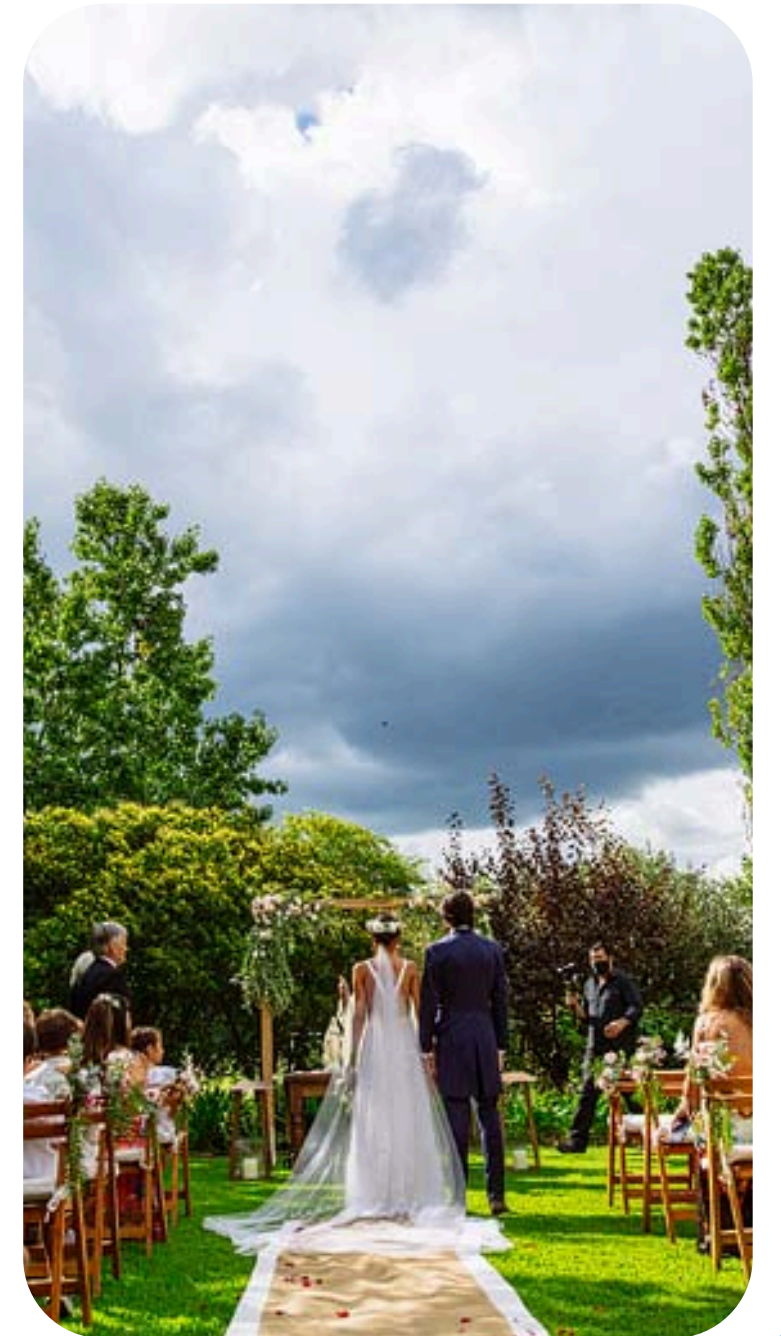


“Eventos, experiencias y ‘Planners’: el camino de Bárbara Diez”



Tipos de eventos

- ✓ Casamientos
- ✓ Bautismos
- ✓ Bar Mitzvah
- ✓ Aniversarios
- ✓ Cumple de 15
- ✓ Cumple de 18
- ✓ Sweet sixteen



✓ Almuerzos

- Puede ser formal o informal
- Su duración máxima es de hora y media a dos.
- En poco tiempo debe servirse a gran cantidad de personas
- 80 cm entre cada comensal y un desplazamiento de silla de 1m.



✓ Banquete

- Comida a la que concurren muchas personas para una celebración.
- Mantel (blanco o marfil) sobre Muleton.
- Vajilla y cristalería acordes
- Será atendido por mozos y camareras que servirán, entrada, sopa, uno o dos platos principales, y postre.





✓ Brindis

- Se brinda por diferentes motivos , celebraciones, homenajes, festejos.
- La bebida principal es el espumante pero también puede hacerse con sidra o vino.
- El brindis se realiza cuando todas las personas tienen la copa en la mano , él o la que invita a brindar eleva la copa y todos los demás hacen el mismo gesto.
- Se puede acompañar con algunos bocados aunque no es obligatorio.
- Mozos deben bandejar permanentemente ofreciendo más bebida y retirar las copas ya utilizadas.



✓ Brunch

- La combinación entre breakfast y Lunch.
- Es un servicio informal
- Los invitados pueden estar de pie, contando con mesas de apoyo.
- El horario es entre las 11hs y 14hs.
- Hay café espumante y vino.

✓ Cocktail

- Este servicio se ofrece a partir de las 19hs generalmente los invitados están de pie, por lo que se sirve comida que pueda tomarse con la mano, fingerfood, bocados. Se puede complementar con cazuelitas o brochettes.
- Se requiere vestimenta arreglada, elegante.



✓ Vino de Honor

- Se ofrece durante una inauguración de una muestra, en la presentación de un libro, al finalizar una charla, o entregar un premio. Además de vino se puede ofrecer vino dulce, vino blanco helado, espumante.





✓ **Desayuno de trabajo**

- Es una modalidad de trabajo. Durante el mismo podrá haber disertantes y se aprovecha el tiempo para hacer la reunión tratando un tema prefijado.
- La cantidad de personas es reducida (no más de 20).
- El servicio de desayuno es sencillo, café, té, budín medialunas, sándwich y jugos.



✓ **Coffee Break**

- Se ofrece entre dos sesiones, de un congreso, charla, etc.
- Debe estar listo para ser servido en poco minutos (entre 15 y 30)
- Se sirve café, té, jugo, agua, con alguna medialuna, galletas secas, o sándwich.
- Es necesario tener mesas de apoyo para que los participantes puedan acercarse a una mesa buffet, servirse y luego alejarse para dar paso a los otros.

Calculo alimentos

- **Hamburguesas, sándwiches y platos principales**, debemos preparar entre 1.25 y 1.5 raciones por comensal, es decir, si son 8 personas a comer, prepararemos entre 10 y 12 raciones, para que siempre exista la opción de repetir.
- **Aperitivos** que se sirven **antes de un plato principal**, 4 – 6 piezas por comensal.
- **Pinchos** en comidas solo de picoteo **sin plato principal**, 12 – 15 piezas por comensal.
- **Postres en formato individual** -muffins, magdalenas, cupcakes, flanes, natillas, helados-, 1.25 unidades por comensal. (excepción mesa buffet)
- **Pastas de té, galletas** pequeñas, 3 por comensal
- **Tartas** redondas, 24 cm de diámetro para 8-10 personas.



Materia prima según Menú

- Ver gustos, preferencias y presupuesto del anfitrión.
- Ver rango gustos y condiciones de los invitados.
- Ver estacionalidad a la hora de ofrecer un menú.
- Ver accesibilidad a la materia prima.
- Ver métodos de cocción y mantenimiento del plato.
- Ver facilidad de emplatado de acuerdo al servicio elegido.

Calculo de Bebidas

Almuerzos o Cenas:

1 botella c/ 2 personas (vino tinto) 1 bt c/4 pax (vino blanco)

Cocktail:

1 bt c/3 pax (vino tinto) 1 bt c/5 pax (vino blanco)

Espumantes:

Utilizando mayormente para los brindis o bien como opcion en los cocteles. No son muchos los eventos en los cuales se ofrece de principio a fin este producto. Operativamente representa un tema no menor dado que se debe servir entre los 5° y 7°.

El calculo de esta bebida para los eventos es la siguiente:

Almuerzo o Cena: 1bt c/3 pax

Cocktail: 1bt c/ 4 pax

Brindis 1bt c/ 6 pax

✓ Tipos de Servicios

- Americano (Por la derecha)
- Buffet (Lunchettas, luncheras)
- Gueridon o Ruso (carro auxiliar)
- Inglés (camarero sirve por la izquierda en bandeja)
- Francés (comensal se sirve desde la bandeja del camarero)



Presupuesto de eventos



✓ **Actividad**

Marcos y Maria desean celebrar su 10° aniversario de casados el 13 de diciembre del 2025, con una cena, aun no saben que servicio querrán, ni el lugar, pero si tienen definidos los invitados, 50 personas, de entre 35 y 65 años, sin niños , entre amigos, compañeros de folklore y familiares de la pareja.

- Definir el lugar
- Definir el timing.
- Definir 2 propuestas culinarias para la pareja (menú)
- Definir 1 propuesta de show/espectáculo para la celebración.
- Definir el personal necesario para el evento.
- Definir equipos de fuegos y fríos necesarios para las propuestas.
- Estipular un precio para cada una de las alternativas.