

# El Servicio de sala en la restauración gastronómica

Roxana González & Lluís Garcia

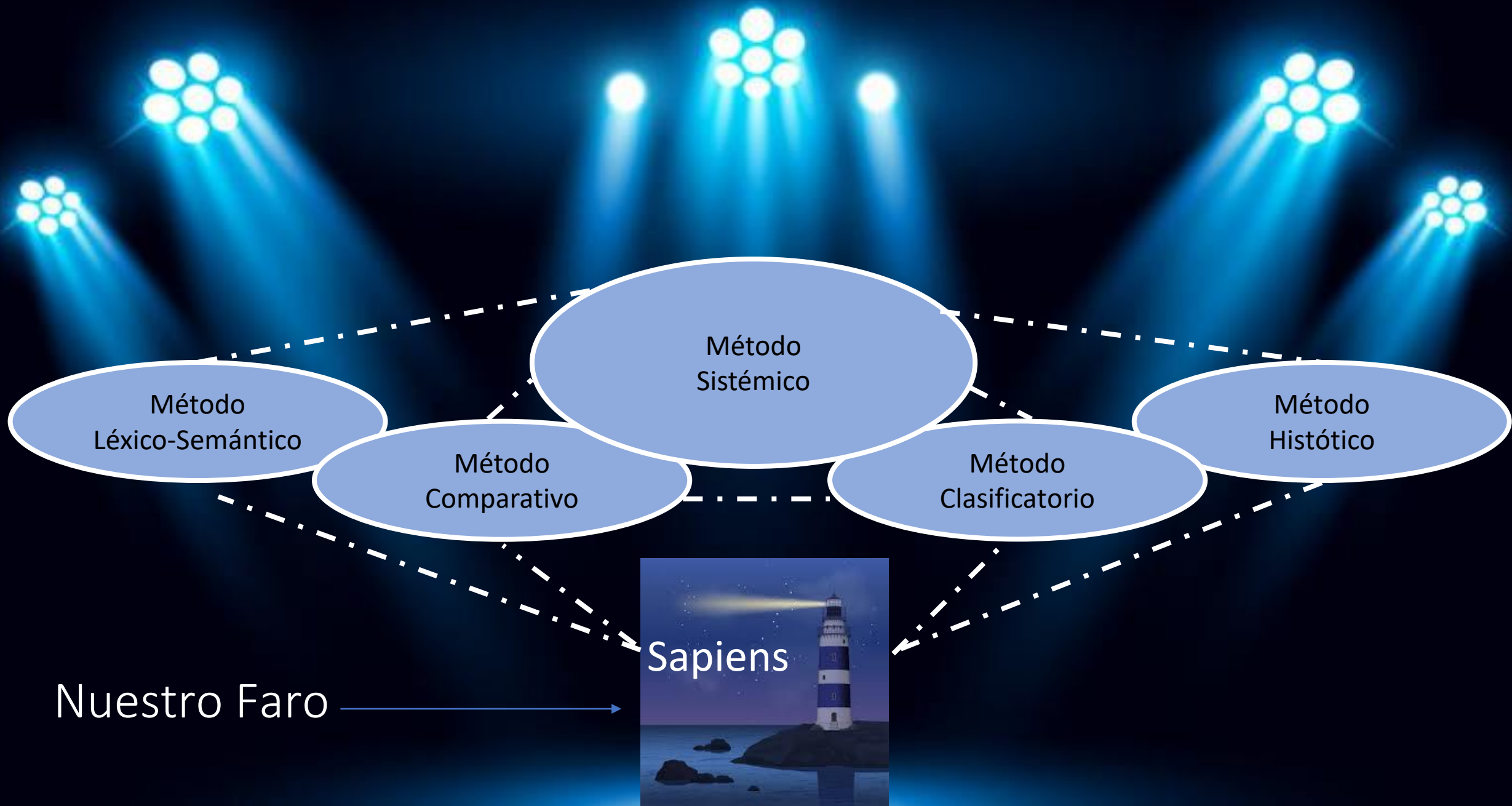


## Definición del objetivo

**conectar el conocimiento** básico necesario  
para **comprender** qué define al  
**servicio de sala de un restaurante gastronómico**  
en Occidente.

Target







## Los formatos de la Bullipedia

### LIBROS

#### LA SÍNTESIS, LO ESENCIAL

El libro es el formato básico de la Bullipedia porque permite difundir el conocimiento. Pero presenta un gran reto: sintetizar, resumir y validar el contenido, un ejercicio de conceptualización para crear una obra que contenga el conocimiento esencial de cada disciplina.

Los libros forman parte de un mosaico y, como tal, sus páginas nos ayudan a comprender una parte del ámbito de la restauración gastronómica. El formato impreso permite plasmar el contenido de una manera pragmática, generar un discurso coherente y presentar un trabajo con vocación artística.

La Bullipedia genera obras que tienen entidad propia, específicas y especializadas, y otras que forman parte de una colección transversal que inciden en una comprensión más holística de los distintos temas.



### APPS

#### LAS ESPECIALIZACIONES



El formato digital permite difundir y conectar (mediante links) un volumen de información que físicamente resultaría imposible de plasmar en un libro. Las nuevas tecnologías permiten la planificación de toda una serie de aplicaciones (apps) relacionadas con el contenido de la Bullipedia. Estas apps se están programando para todo tipo de dispositivos –dispositivos móviles, tablet, smartwatch y ordenadores– y permiten tanto acceder de manera fácil a la información de la Bullipedia, como ofrecer diferentes utilidades que favorezcan la comprensión del ámbito de estudio.

En muchas ocasiones, la Bullipedia genera contenidos que por sus características, volumen y conceptualización solo se pueden consultar a través de la plataforma digital (web y apps principalmente).

### MÁSTERES/MOOCs

#### COMPARTIR CON LA EDUCACIÓN



La Bullipedia pretende tener un papel relevante en el ámbito académico y elevar la gastronomía como disciplina y campo abierto a la investigación.

El conocimiento generado nace con vocación de poder ser utilizado en estudios de grado, másteres y doctorados. También ofrece el contenido como fuente de conocimiento y estudio para cualquier universidad o escuela que tenga como objetivo profesionalizar la disciplina gastronómica a través del conocimiento.

Además, desarrollamos con especial dedicación cursos online –MOOC– puesto que su papel es cada día más relevante en el panorama académico.

### EXPOSICIONES

#### UNA DIMENSIÓN DIFERENTE



Uno de los formatos más atractivos de la Bullipedia son las exposiciones. Estas permiten una potente interacción entre el visitante y el contenido. Además, en un recorrido interactivo concebido para mostrar y demostrar su contenido facilita su comprensión y estimula el diálogo.

Las exposiciones son también herramientas de trabajo que permiten visualizar y plasmar los avances y contenidos de cualquier proyecto para hacer su seguimiento y análisis.

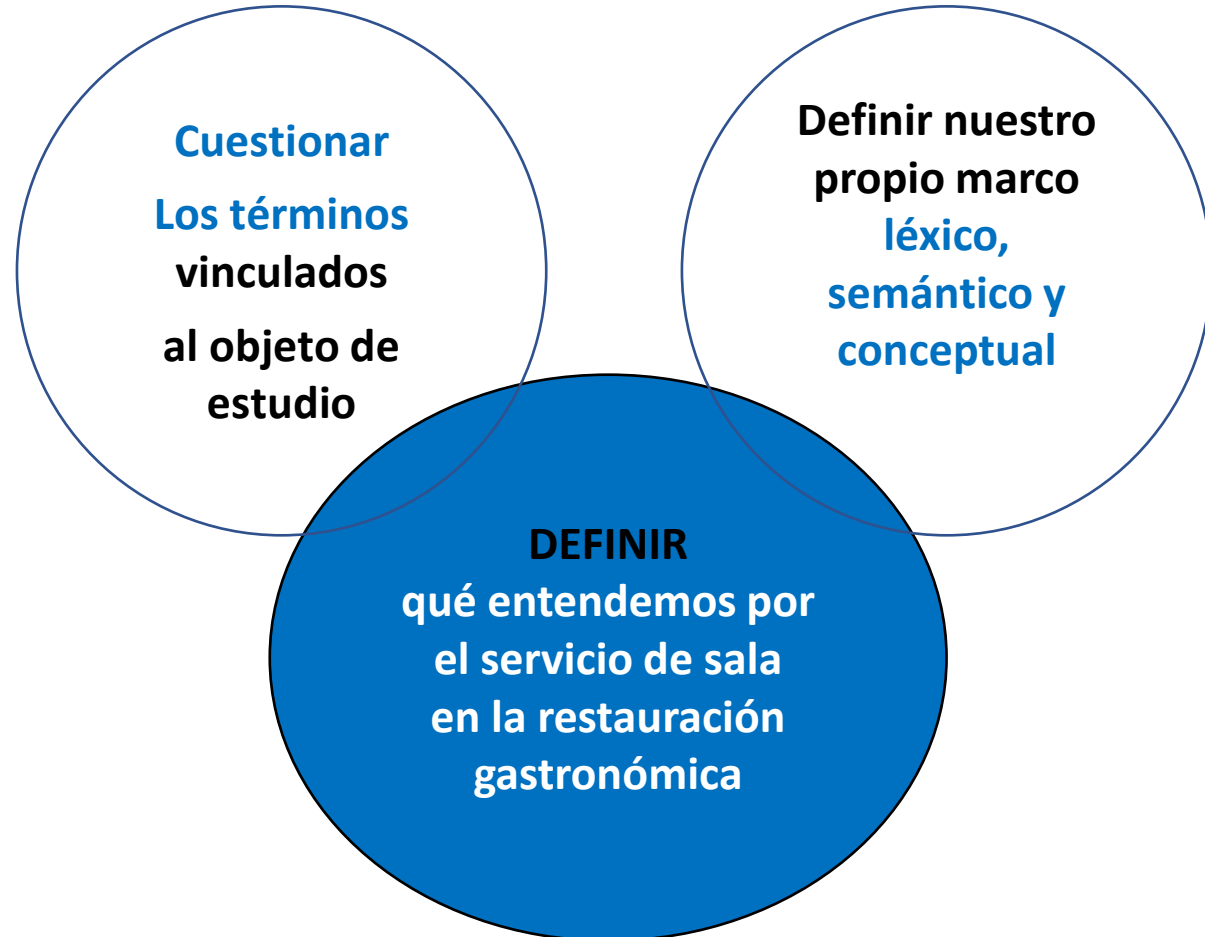


### SEARCHING

#### NUOVA HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE

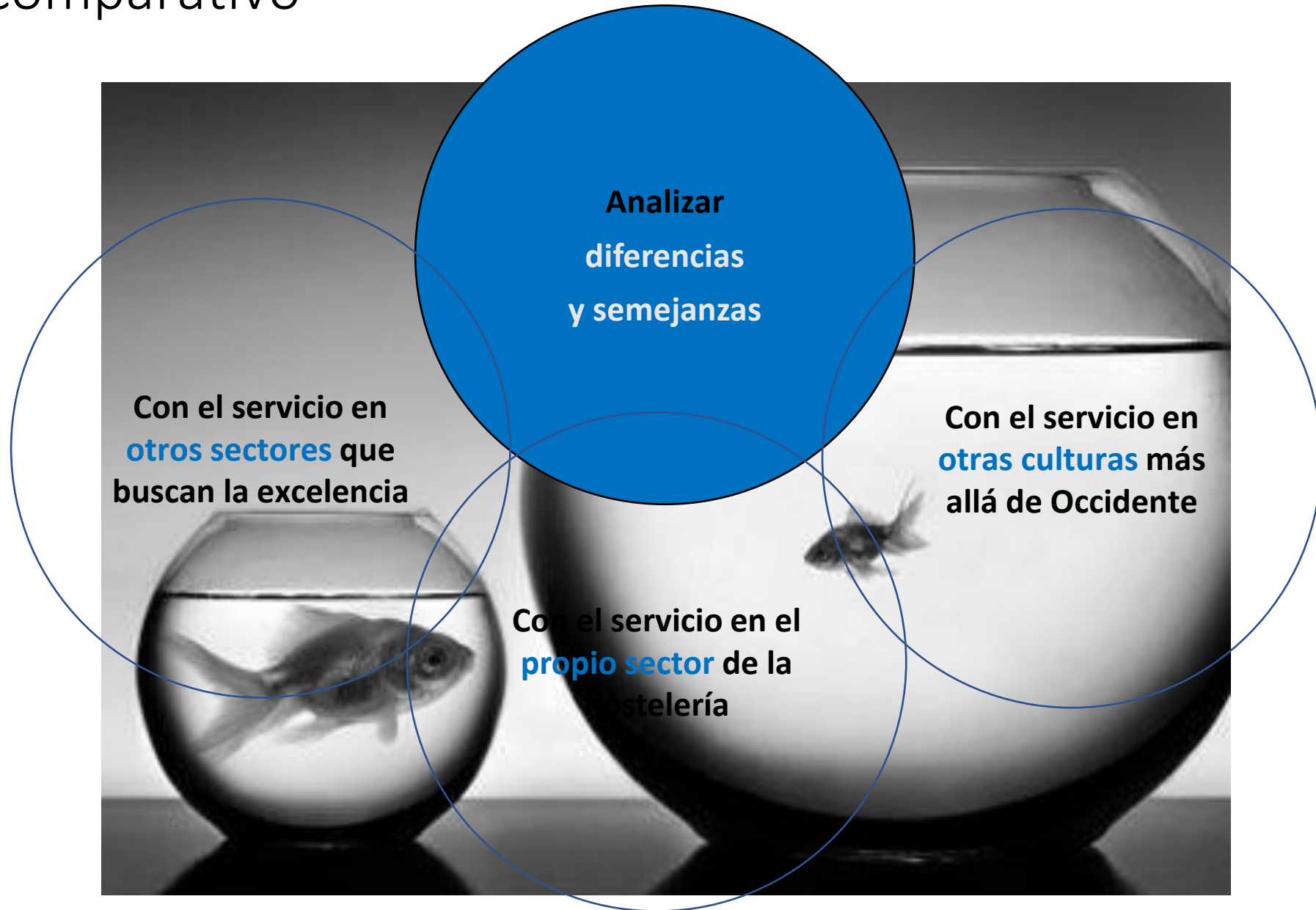
El Searching es una herramienta digital que mejora el aprendizaje, un nuevo modelo de presentación de la información que la plasma y la asocia para fomentar la autorrelación.

Centrada en la conexión de conceptos, permite adquirir conocimiento a través de la navegación y de manera casi inconsciente e intuitiva.



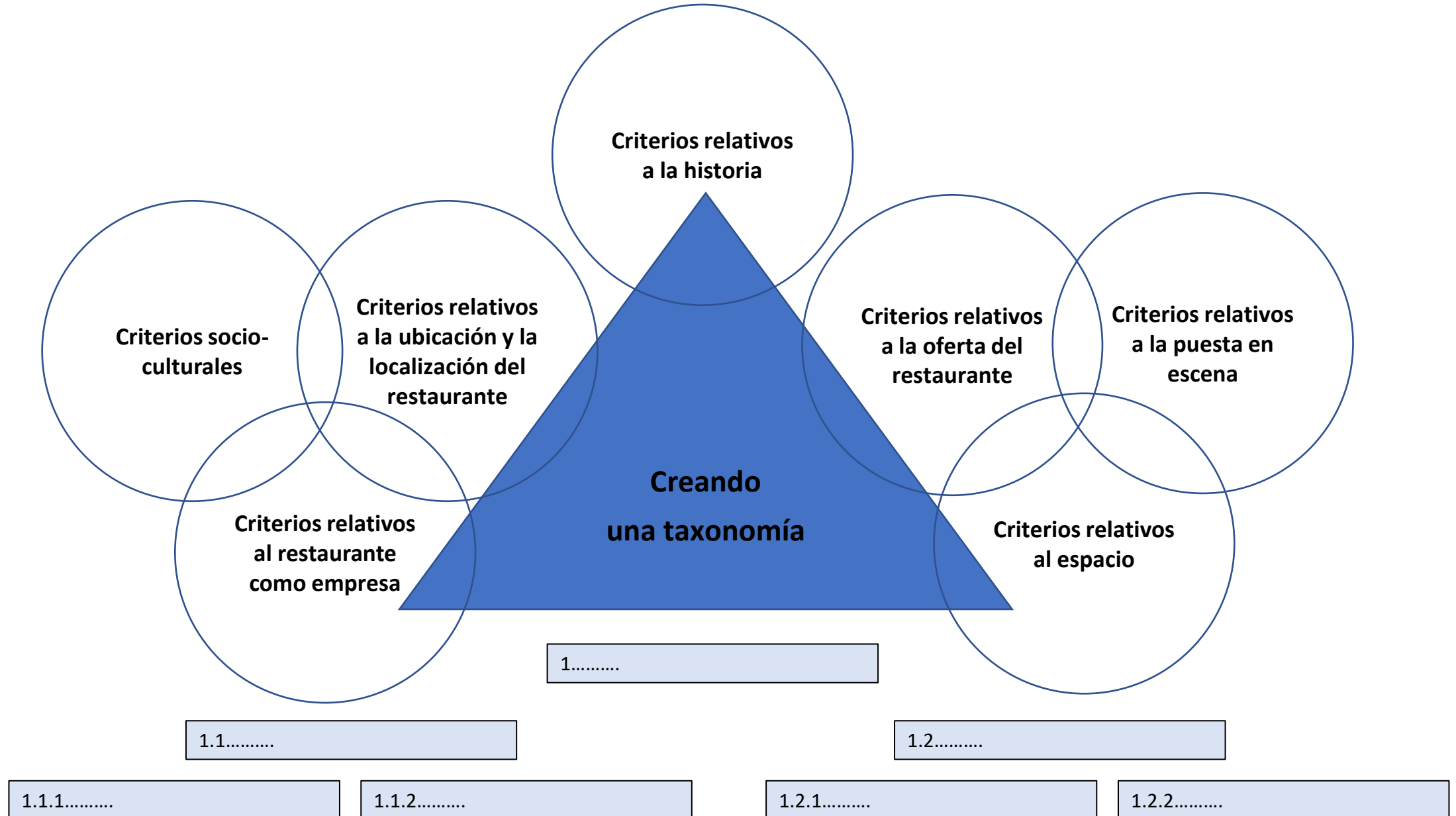
# Método comparativo

Una visión del servicio en 360º



# Método clasificatorio

Clasificar el servicio nos permite comprenderlo mejor







**Criterios socio-culturales**

El servicio según origen sociocultural.

El servicio según si se realiza en el ámbito público o privado

El servicio según el target del cliente del restaurante



**Criterios relativos a la  
ubicación/localización**

El servicio según el entorno en el que se ubica el restaurante

El servicio según el contexto geopolítico

## Criterios relativos al restaurante como empresa

El servicio según el tipo de rte gastronómico

El servicio según el modelo de negocio

El servicio según la estructura empresarial

El servicio según el número de comensales que se atienden por servicio

El servicio según el precio medio

El servicio según el número de servicios y turnos que se realizan

El servicio según si hay reserva previa o no

El servicio según la franja horaria de apertura del restaurante

El servicio según el calendario anual de apertura del restaurante

El servicio según la oferta del restaurante



**Criterios relativos a la oferta del restaurante**

El servicio según la cocina que se sirve

El servicio según las bebidas que se sirven

El servicio según la oferta gastronómica global complementaria de la comida y la bebida que se sirve

El servicio según el tipo de acto/s que se da/n en el restaurante

El servicio según el número de actos del que se compone la experiencia

El servicio según la puesta en escena



### Criterios relativos a la puesta en escena del servicio

El servicio según la clasificación tradicional por estilos.

El servicio según si lo realiza el camarero, el cocinero, el propio comensal, o es mixto.

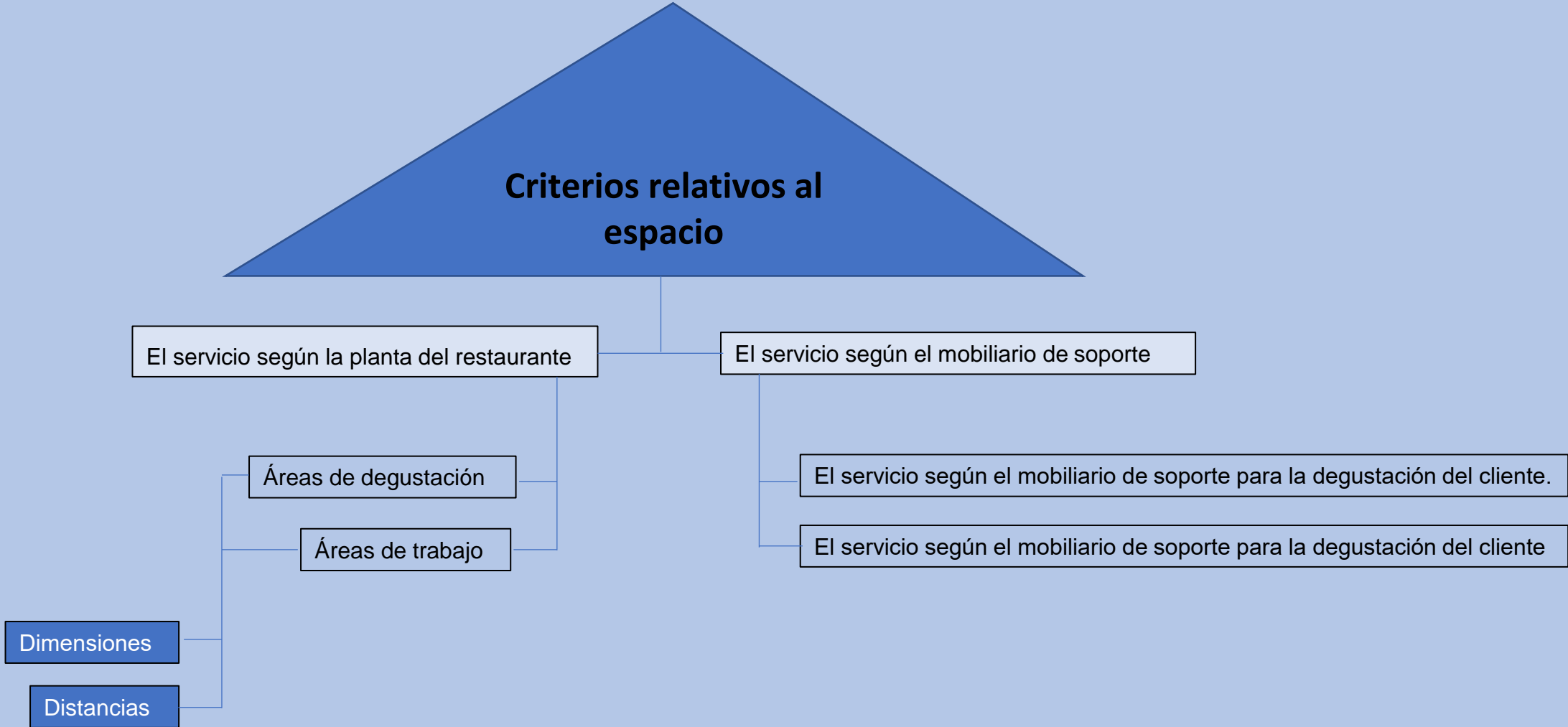
El servicio según la complejidad de finalización/puesta en escena de las elaboraciones en el momento de servir las, en relación a las técnicas y a las herramientas utilizadas.

El servicio según el nivel de conocimiento/profesionalidad por parte del que lo realiza.

El servicio según el nivel de liturgia

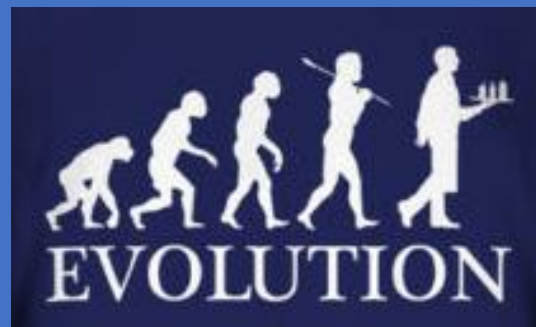
El servicio según tipo de brigada y nº de personas que la componen

El servicio según el grado de influencia que ejerce sobre el cliente en la toma de decisiones sobre las elaboraciones que degusta



## Criterios relativos a la historia

El servicio según la etapa histórica de Sapiens para el arte culinario y la restauración gastronómica en Occidente en la que se creó.



# Método sistémico

El **método central** de Sapiens





# Método sistémico I

El ser humano y la naturaleza

Comprender  
los sistemas

La **naturaleza**: un  
sistema  
autorregulado que la  
intervención  
humana ha  
transformado

El ser humano  
cuerpo, mente y  
espíritu

De la actividad humana  
a la empresa

La **acción del ser humano**:  
Actividades... profesiones...  
organizaciones/empresas...  
Actividades económicas...sectores...ámbitos

# Método sistémico II

Comprender el restaurante como **empresa**



Qué significa  
ser  
empresario

Abrir un  
restaurante

La importancia  
de tener una  
actitud emprendedora

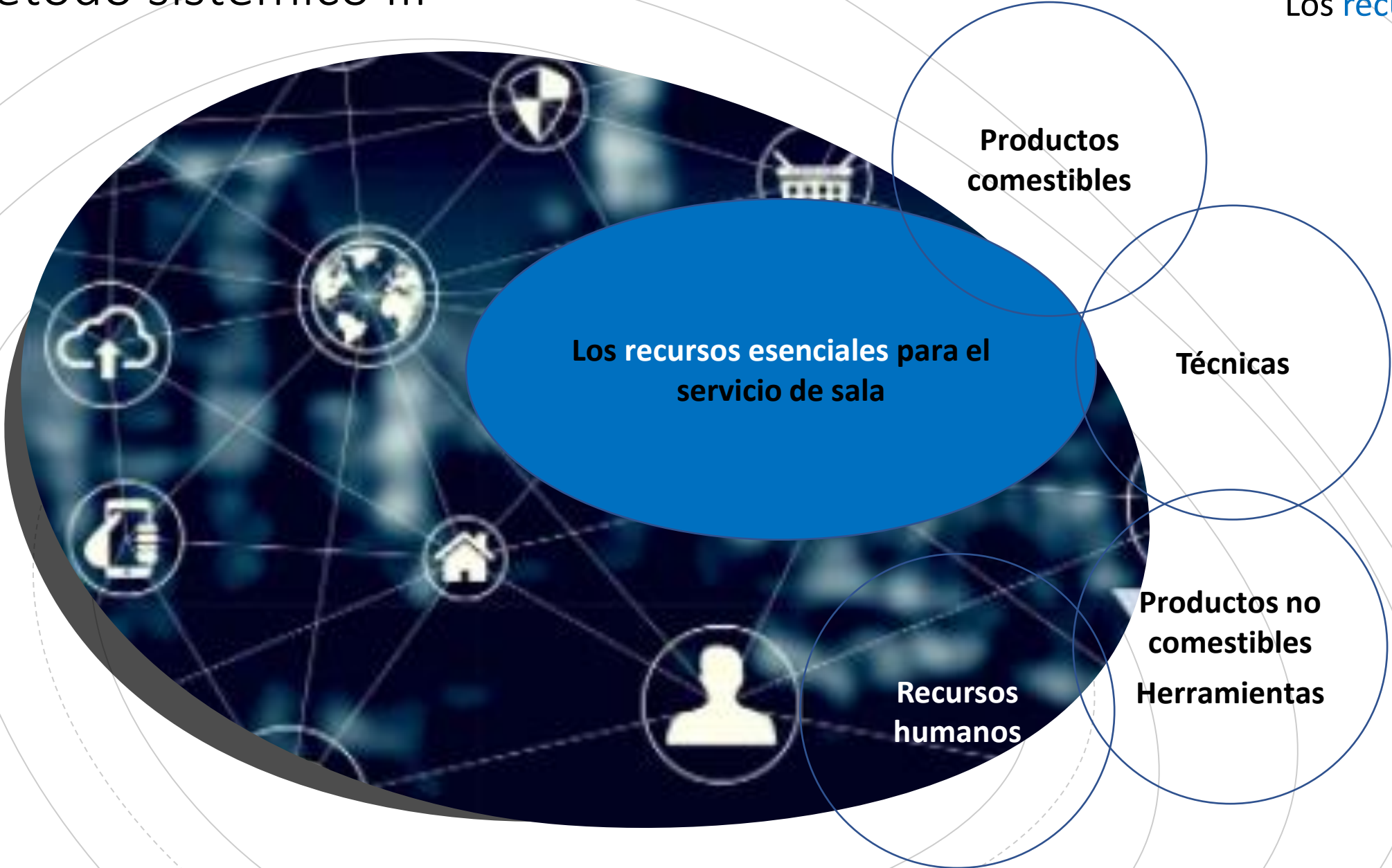
El restaurante  
una vez  
abierto

El SGPOF

El **final** del  
negocio

# Método sistémico III

Los recursos de la sala



**Los recursos esenciales para el servicio de sala**

**Productos comestibles**

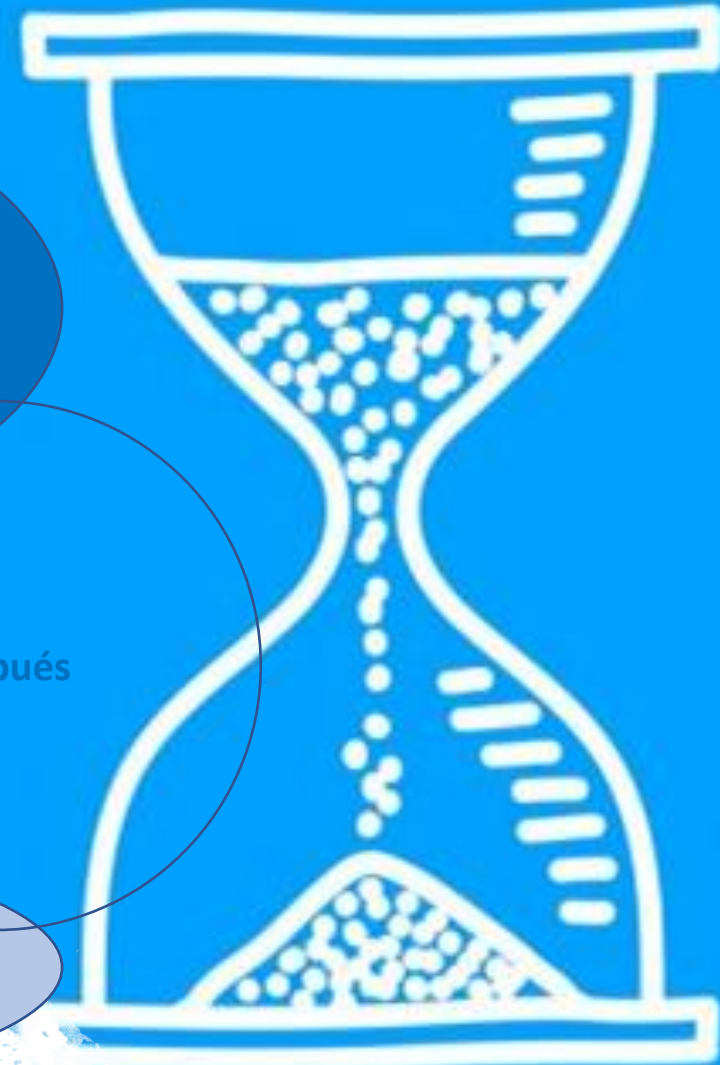
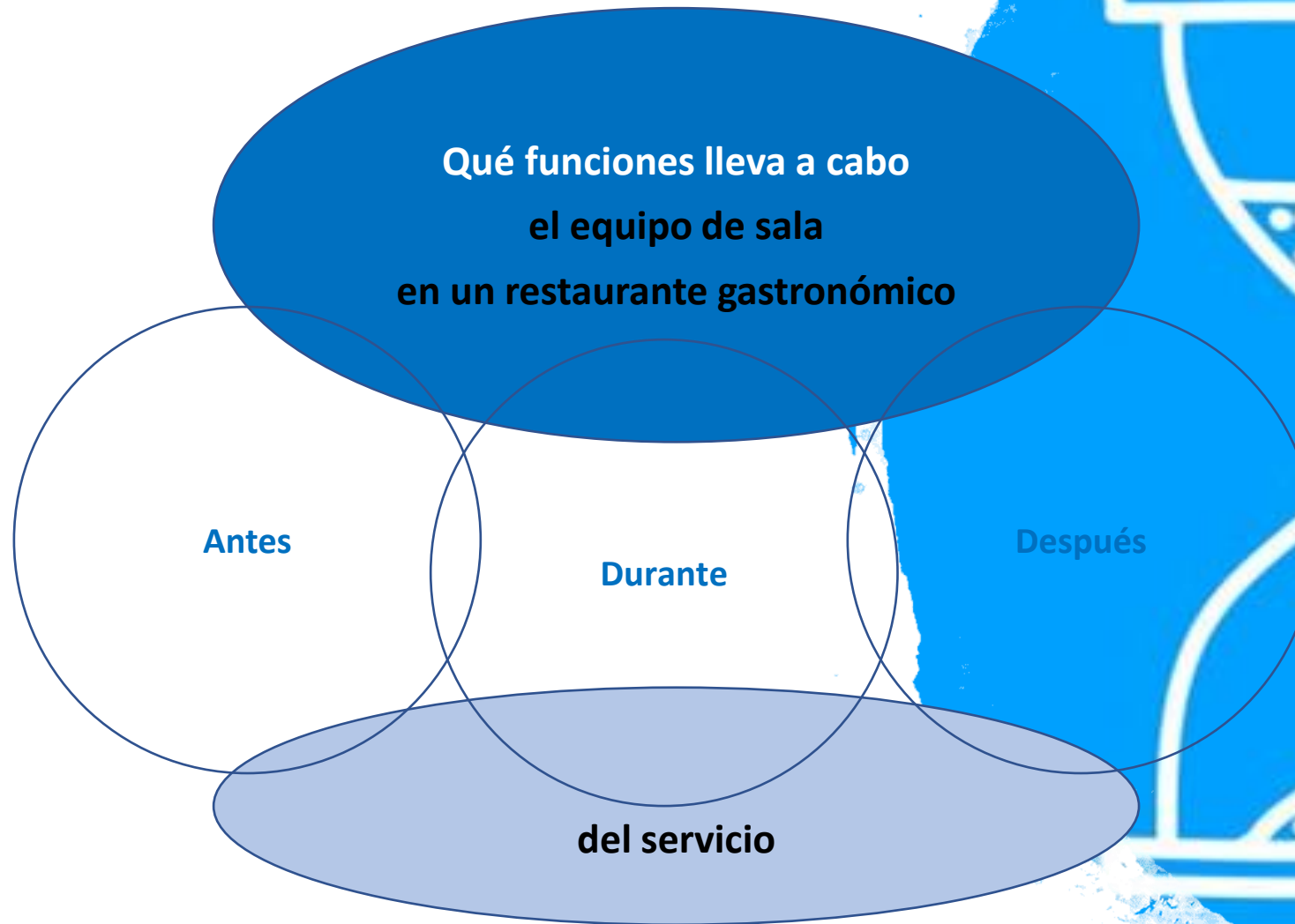
**Técnicas**

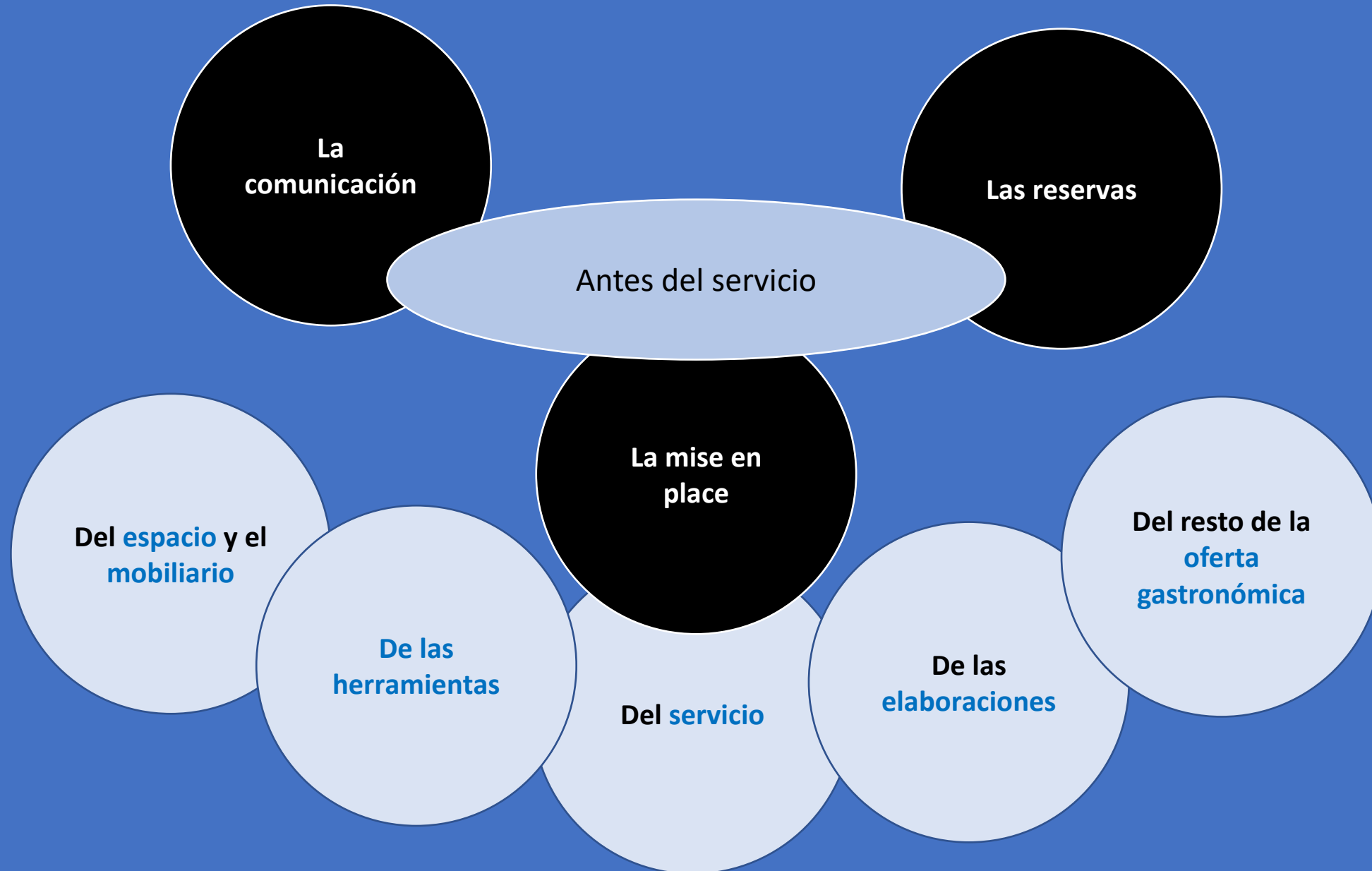
**Recursos humanos**

**Productos no comestibles  
Herramientas**

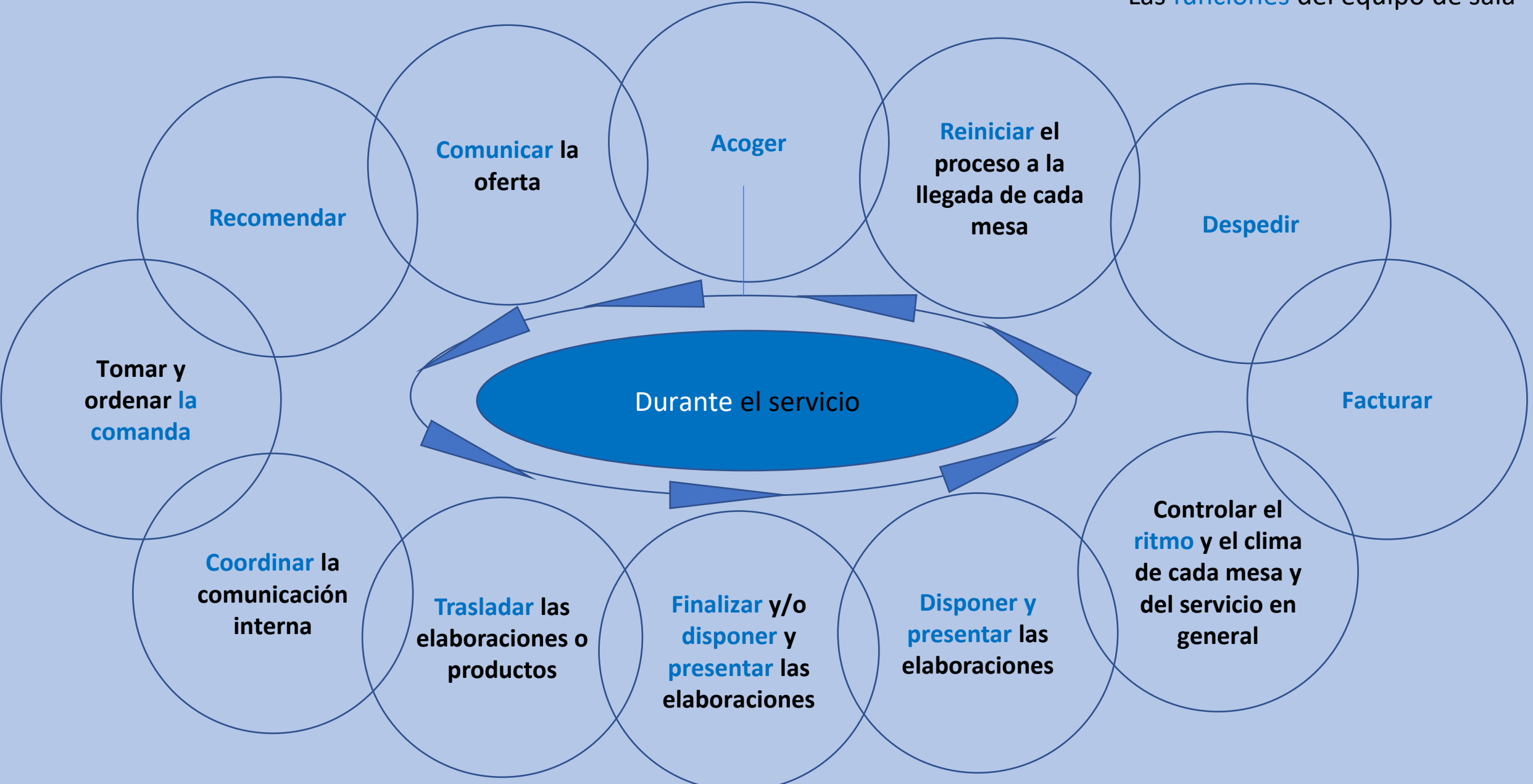
# Método sistémico IV

## Las funciones del equipo de sala





Las funciones del equipo de sala







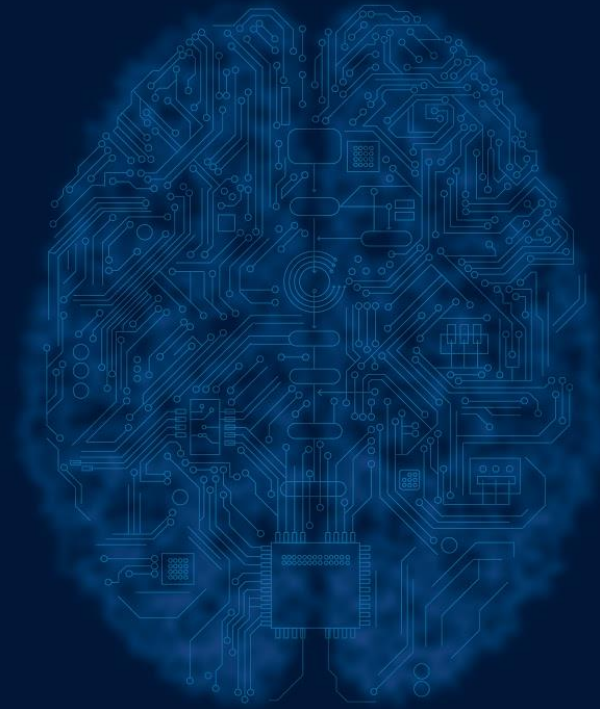


# Método histórico



Conocer la historia es esencial





# Sapiens

linking knowledge