

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL  
ESTADO DE MÉXICO.**



**FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA.  
LIC. EN TURISMO**

**UNIFORMES PARA ÁREAS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**OPERACIÓN DE EMPRESAS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

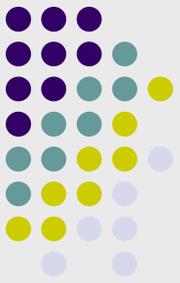
**Lic. en. A.H. Sonia Edith Mejía Castillo**



- **Definición**
- **Importancia del uso de uniforme**
- **Funciones del uniforme**
- **Uniforme del área de producción**
- **Uniformes del área de servicio**

# DEFINICIÓN

- del latín «uniformis» una sola forma
- Conjunto estandarizado de ropa usado por miembros de una organización mientras participan en la actividad de ésta.



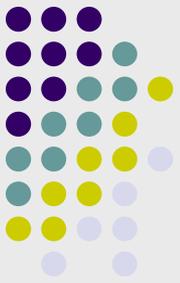


- El uso de uniformes por parte las empresas es generalmente un esfuerzo publicitario y de desarrollo de una imagen corporativa.
- El primer uniforme de servicio registrado con una patente en los Estados Unidos, fue la *conejita Playboy*.



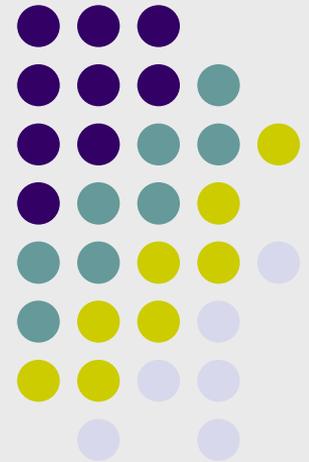


# PORQUE UTILIZAR UNIFORME???

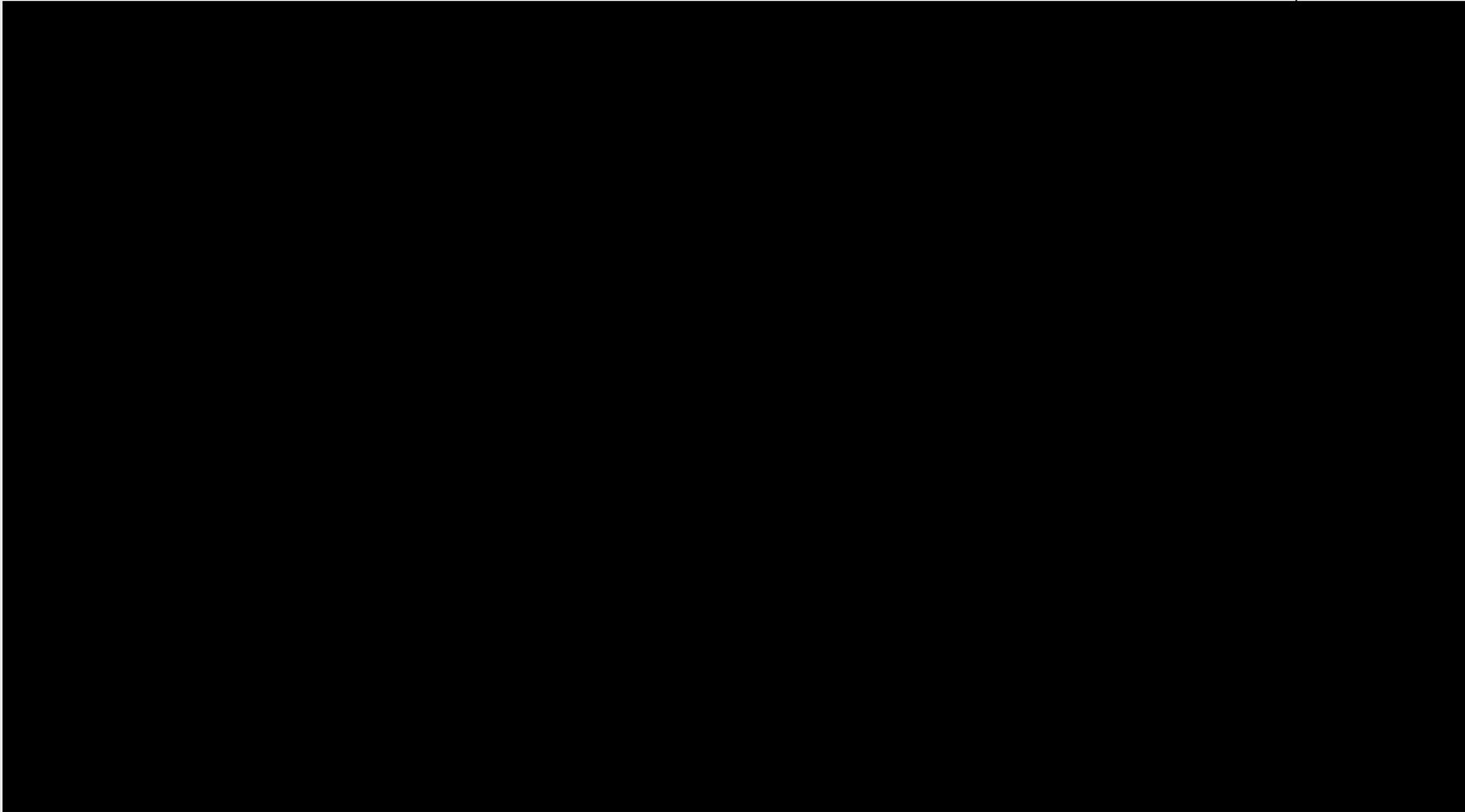


- El uso de uniforme ayuda a que se respete el concepto gastronómico y da formalidad al lugar para lograr con esto la estandarización de la vestimenta del personal.
- Cada persona dentro del área de servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas se viste de una manera en que pueda estar presentable y cómodo para llevar a cabo su trabajo diario.

# UNIFORME DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN



# VIDEO





- Aunque el uniforme de chef se remonta a la antigüedad, en la actualidad cumple un papel importante que va más allá de simplemente completar la apariencia del chef de antaño, y sirve para mantener la seguridad de los profesionales de la cocina mientras se manejan en el entorno potencialmente peligrosos de una cocina profesional, ajetreada y muy activa.

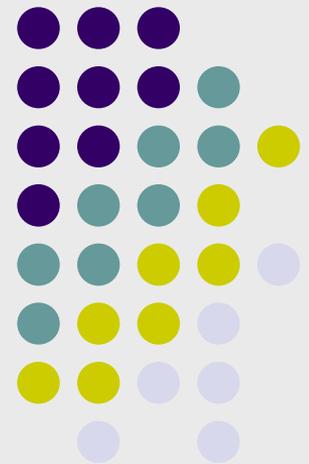
# FUNCIONES DEL UNIFORME

- Herramienta de trabajo
- Medida de seguridad
- Imagen profesional



# ELEMENTOS DEL UNIFORME DE PRODUCCIÓN

---



# FILIPINA



- La chaqueta de chef, o “Veste Blanc” se diseñó siguiendo la tradición militar.
- El diseño de doble solapa interpone una barrera doble de tela entre el área del pecho y las quemaduras que pueden causar el vapor, las salpicaduras y los derrames
- Se puede abotonar rápidamente por el lado opuesto para cubrir manchas de alimentos.
- Las mangas de la chaqueta se deben llevar a todo lo largo, sin arremangar, para que cubran lo más posible del brazo y lo puedan proteger contra quemaduras y salpicaduras calientes.



**CUELLO**



**BORDADOS**



**BOTONES**



**BOLSILLOS**



**MANGAS**



# PANTALÓN



- La tela de pata de gallo o mascota de los pantalones de los chefs tuvo su origen en el atuendo de los grandes cazadores ingleses o “English Master Huntsman,” y la tela tradicional se eligió con la idea de esconder los derrames.
- Están diseñados para brindar protección y se deben llevar en la talla correcta (largo y ancho)
- Idealmente deberían tener un cierre con botones a presión o resorte y se deberían llevar sin cinturón, para poder quitárselos rápidamente si se produce un derrame caliente.

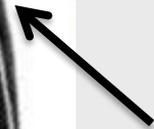
**RESORTE**



**LARGO**



**BOLSILLOS**



# GORRO



- “Toque Blanc” se remonta a mediados del Siglo VII a.C.
- Obligación de uso por ser un símbolo de lealtad a la corona.
- Durante la caída del imperio Bizantino se tomó como modelo, el gorro usado por los sacerdotes ortodoxos griegos. Los intelectuales y artistas, buscaron refugio en los monasterios huyendo de la invasión de los bárbaros. Muchos de estos artistas eran cocineros y se volvieron chefs durante su estancia en dichos monasterios. Muchos de los refugiados, también eran cocineros reales, los cuales adoptaron la vestimenta de los sacerdotes pero en lugar de copiar el color negro, eligieron el blanco.





- La Toque Blanche debe tener 100 tablas o barras, las cuales representan las 100 maneras en que un buen cocinero debe saber preparar huevo.
- El gorro mantiene recogida la cabellera del chef, impidiendo que caigan cabellos en la comida.
- También sirve para enjugar el sudor





# MANDIL

- Mandil de 4 vistas a la cintura
- Color blanco
- «Delantales de peto»

Nudo al frente

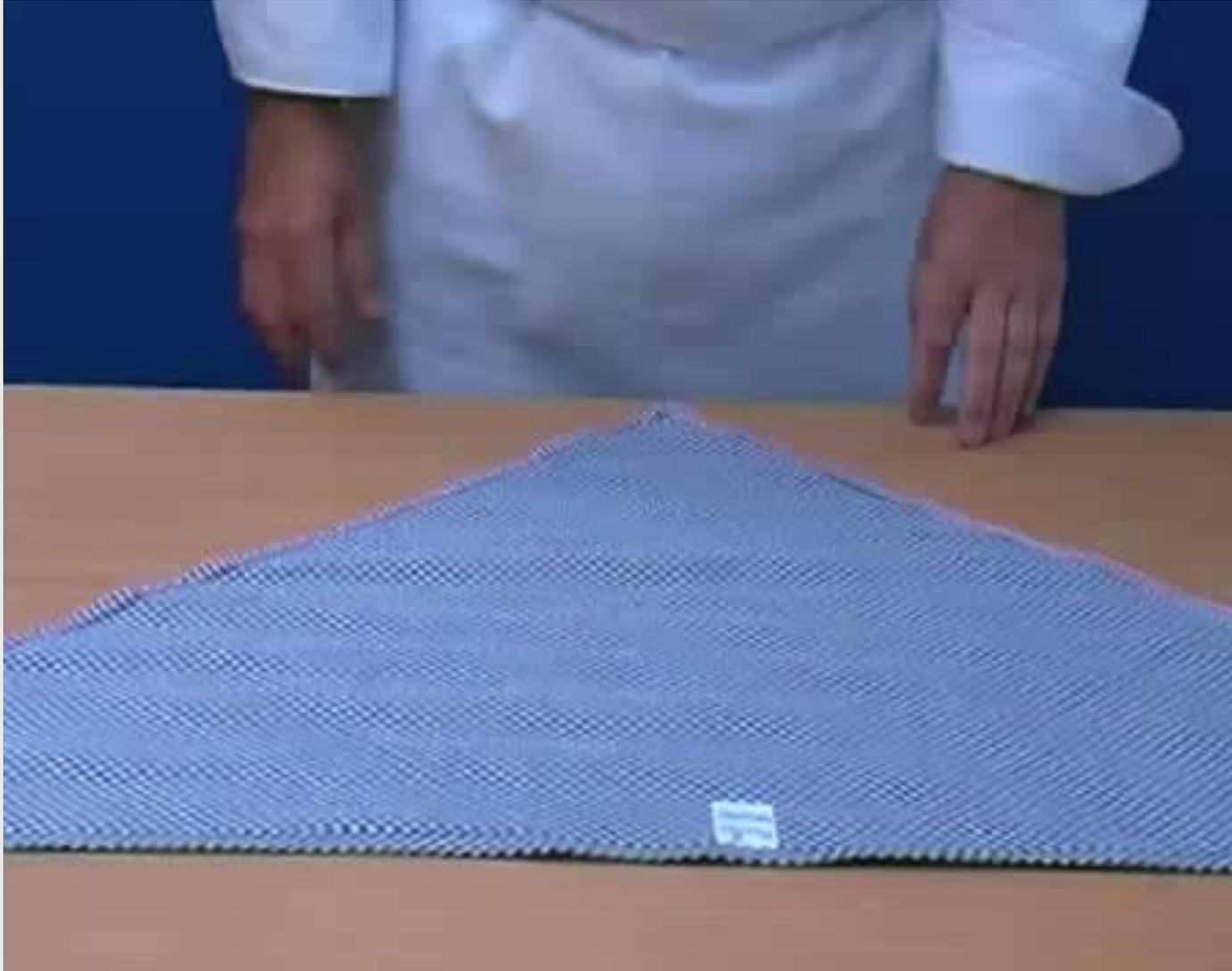


# PICO

- Pañuelo utilizado por muchos cocineros en la antigüedad que servía para proteger la garganta de las agresiones producidas por el humo desprendido en las antiguas cocinas de carbón.
- En la actualidad también se utiliza, como regulador térmico o en las escuelas para diferenciar los niveles de aprendizaje de los alumnos.



# VIDEO



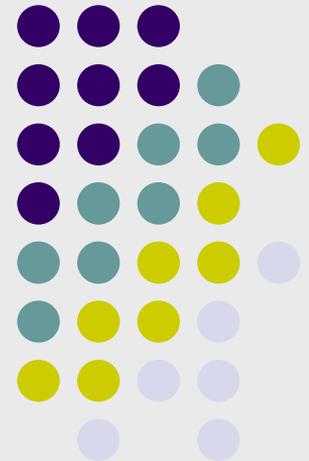
# ZAPATOS

- «suecos»
- Cómodos
- Seguros = antiderrapantes
- «como guante»
- Color negro



# UNIFORMES DEL AREA DE SERVICIO

---





# Maître.

- NO porta uniforme pero requiere una vestimenta formal.
- Lo más común será un traje, camisa de vestir y corbata americana a juego, pudiendo esta última llevar algún distintivo del establecimiento.
- Las combinaciones deberán ser sobrias y apropiadas a la edad.



# Capitán de Meseros.



- Usualmente integrado por camisa blanca lisa, traje negro y corbata de moño negra.
- Se pudiera pensar que este uniforme es el mismo que el de un mesero, pero el capitán conserva el saco puesto.





# Meseros.

- Su uniforme debe ofrecer movilidad.
- El uniforme clásico puede ser desplazado por una propuesta mas fresca y juvenil, siempre y cuando vaya acorde al concepto gastronómico que presente el lugar.
- El uniforme clásico, estaría compuesto por camisa o blusa blanca lisa, pantalón de vestir o falda negra, chaleco negro de 3 botones con bolsa frontal derecha y corbata de moño negra.



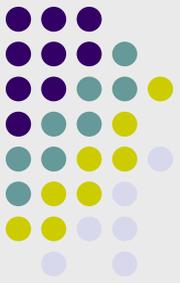
# Ayudante de Mesero.

- Conformado por camisa o blusa blanca lisa, pantalón o falda negra sin chaleco y con la opción del moño al cuello.



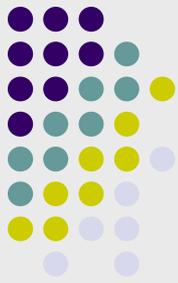
# Garrotero.

- Debe ser fácil de limpiarse sin sacrificarse la presentación ya que es una persona que desarrolla sus actividades en áreas de contacto directo con el comensal.
- que sea fresco como una camisa de mangas cortas en colores claros y pantalón liso de vestir de fácil limpieza, un mandil ahulado es una opción ideal por el manejo de las tarjas.



# Sommelier.

- El uniforme usual es un frac o utilizan un chaleco-mandil largo color negro, abierto de la espalda, camisa blanca y corbata de moño o americana.
- Lleva como accesorio en el cuello un pequeño recipiente metálico llamado “tastevin” el cual sirve para catar y denotar las características más importantes del vino que se beberá.





# Barman o Cantinero.

- El uniforme de este puesto, al igual que el de los meseros, es muy variable de acuerdo al concepto gastronómico.
- Un uniforme típico, está conformado por camisa blanca, pantalón negro y chaleco negro de espalda descubierta y moño o americana.



# Ayudante de Bar.



- Uniforme muy similar al ayudante de mesero.
- Camisa blanca manga larga, moño negro, pantalón o falda negro de vestir.
- Puede usar saco corto de color distintivo.



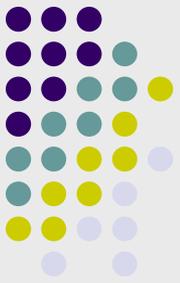


# Mozo.

- Al igual que el garrotero, se busca que sea de fácil limpieza.
- Un mandil negro de vinil o ahulado es muy útil por el constante uso de agua.
- Camisa blanca manga corta, moño negro, pantalón de vestir negro y mandil corto.

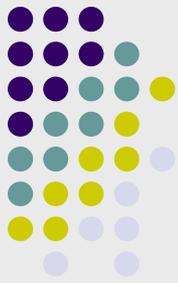
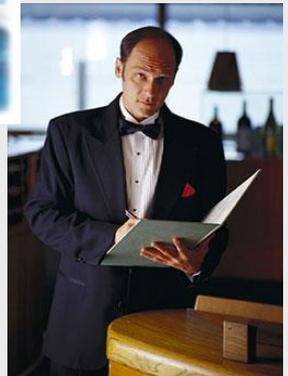
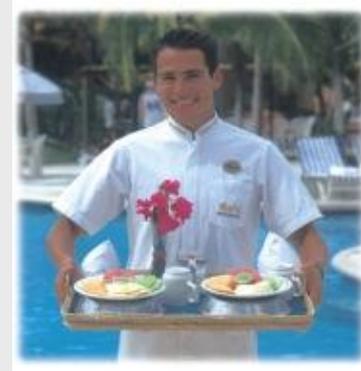
# Hostess.

- frecuentemente son mujeres.
- pantalón de vestir o falda corte chanel de colores oscuros y neutros, blusa a juego, saco o chaleco y mascada o algún distintivo apropiado al establecimiento.
- Lo que se debe cuidar en este uniforme es que sea la vestimenta apropiada a la persona y al concepto gastronómico, evitando dar mensajes erróneos sobre la posición y el papel que juega la hostess en su trabajo.



# Conclusión.

- Los uniformes variarán de acuerdo a:
  - Clima de la ubicación
  - Concepto gastronómico
  - Oferta culinaria
  - Mercado meta
  - NO hay reglas estrictas sobre el uso de éstos mientras respeten las normas de higiene y sanidad.



# Uniformes del Área de Servicio.





**GRACIAS  
POR SU  
ATENCIÓN.**