

SERVICIO DE CATERING

Equipo 1 - Universidad de Monterrey



OBJETIVO

El objetivo de este tema es el poder conocer cómo funciona el catering y los puntos importantes.

TEMARIO

Servicio en eventos

01

02

Presentación de servicios

Tips de cotización

03

04

Pedidos



SERVICIO EN EVENTOS

SERVICIO EN EVENTOS

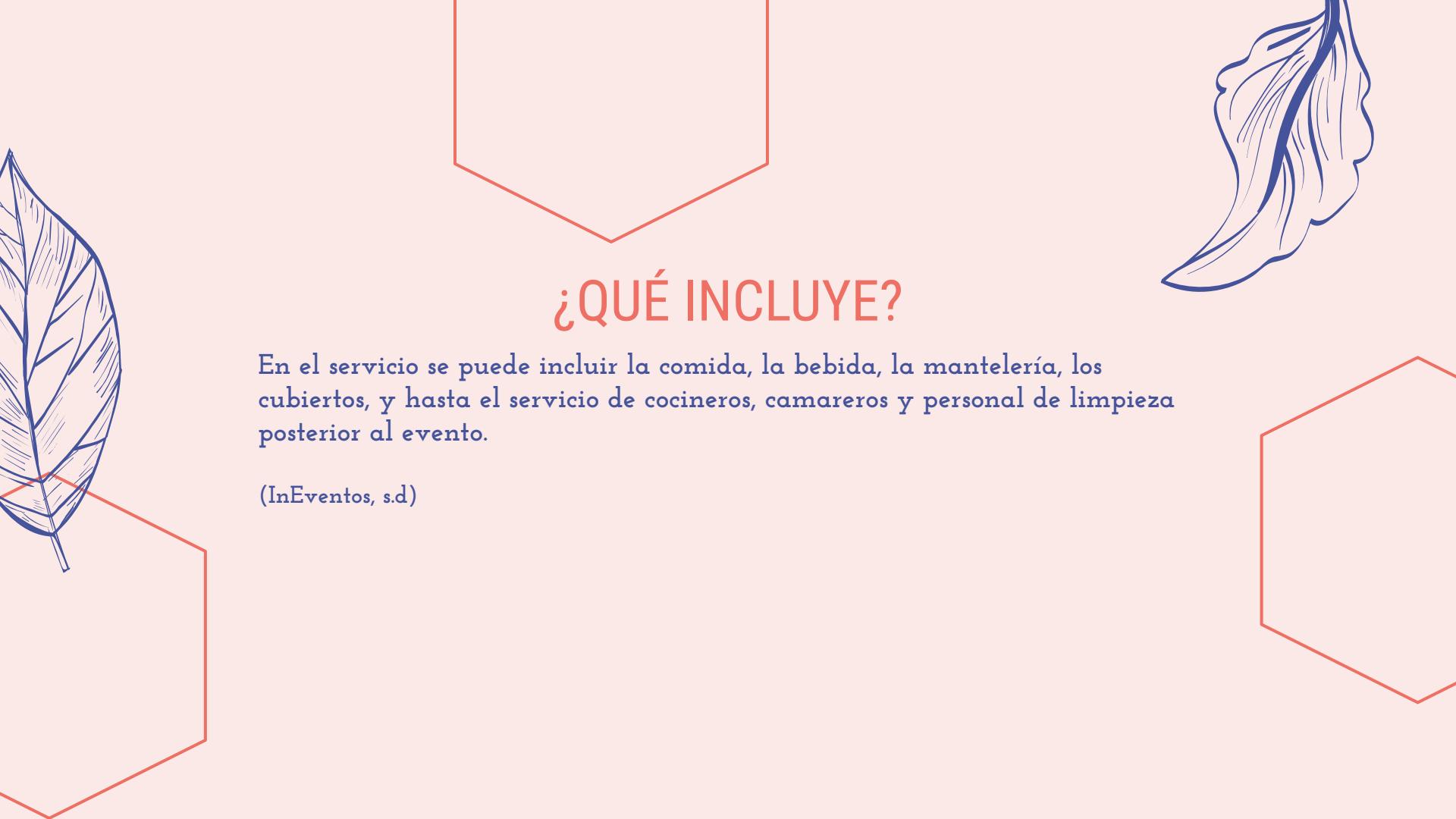
Se denomina catering, al servicio que provee de comida y bebida a fiestas, eventos y presentaciones en general.

Por definición, el catering es un servicio profesional que se dedica a la prestación externa del suministro de comida preparada, aunque hoy también puede tomar parte en abastecer de todo lo necesario para la organización de un banquete o una fiesta.

Muchos salones de fiestas, hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones.

Tanto en reuniones empresariales, bodas, cumpleaños, o vernissages, se recurre al servicio de catering para agasajar a los invitados.

(InEventos, s.d.)



¿QUÉ INCLUYE?

En el servicio se puede incluir la comida, la bebida, la mantelería, los cubiertos, y hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

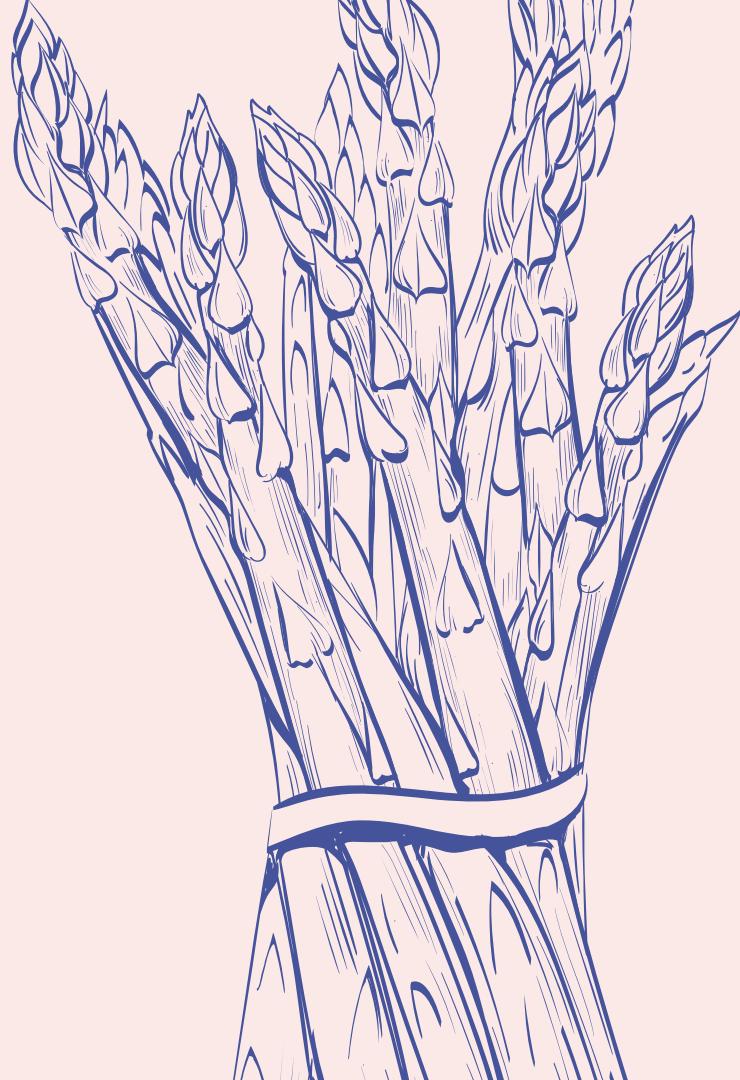
(InEventos, s.d)

CATERING PARA EVENTOS

Se refiere al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada que se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida.

Muchas empresas de catering se han orientado a un modelo de negocio relacionado con la organización de eventos. No sólo se encargan de la preparación de alimentos, sino también de la decoración en general, de la disposición de las mesas, y de la iluminación.

(InEventos, s.d)





¿Cómo Empezar Mi
**Negocio de
Catering?**



CONSIDERACIONES

Se tomará en cuenta las necesidades específicas del cliente, ya sean de índole dietéticas o religiosas.

Hablamos de productos halal, kosher, vegetarianos, veganos, así como los requeridos por problemas de alergias o intolerancia a determinados alimentos.

(InEventos, s.d)



SERVICIOS DE ALQUILER

Puede incluir mesas, sillas, pista de baile, carpas, plantas, utensilios de mesa como vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería, posavasos e individuales, cristalería de bar, recipientes para servir, saleros, pimenteros, etc.

La mayoría de las empresas no incluyen en el precio de alquiler la instalación y el desmontaje.

(InEventos, s.d)



PERSONAL DEL SERVICIO

Un evento deberá tener un líder, capitán o gerente del evento, un chef, un ayudante de cocina, sub chef,, meseros y un barman.

El personal para una cena a la carta es generalmente mayor al que se utiliza en una cena tipo buffet.

Entre otras cosas, para una cena a la carta se necesita el doble de la vajilla, y se sirven un mínimo de tres rondas de alimentos, más una de café.

(InEventos, s.d)



CARGOS ADICIONALES

Impuesto sobre ventas, cargos por servicio de iluminación, permisos por expendio de licores, permisos de bomberos, drapeados, flores, servicio de valet y guardarropa.

(InEventos, s.d)



CÓMO FUNCIONA UN CATERING



TIPO DE CATERING



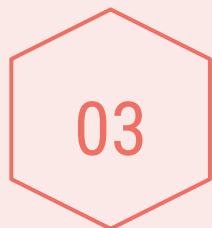
CATERING DESAYUNO DE TRABAJO

Se calculan entre 3 a 5 bocados por hora por persona y se puede elegir continental y americano entre otros.



CATERING COFFEE BREAK

Se ofrece café, té, jugos naturales, bocadillos salados y dulces. Dura entre 15 y 30 minutos, y es básicamente un corte o recreo.



CATERING APERITIVO

Este servicio tiene una duración de entre 15 a 30 minutos. Se realiza en base a un cálculo de 2 bocados por persona.

(InEventos, s.d)

TIPO DE CATERING



CATERING BRUNCH

Es la combinación de desayuno y almuerzo, breakfast - lunch, su horario estimado de servicio es a las 11 horas y su duración aproximada es de 1 hora y media.



CATERING VERSINAGE

Se ofrecen 2 bocados por persona, champagne y vino. Este catering se realiza especialmente en inauguraciones de muestras artísticas.

(InEventos, s.d)



CATERING VINO DE HONOR

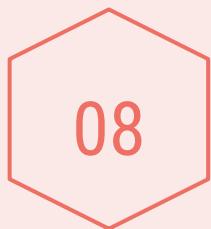
El horario de servicio de este catering es aproximadamente de 11.30 a 12.30 o de 18 a 19 horas. Se calculan 2 bocados por persona y se sirven vinos como oporto y jerez, además de bocadillos dulces.

TIPO DE CATERING



CATERING COCKTAIL

El horario estimado de realización es de 11 a 13 o de 19 a 21 horas. Se calculan de 15 a 18 bocados por persona; donde 2/3 son salados y 1/3 dulces.



CATERING RECEPCIÓN

Dura aproximadamente 3 horas y frecuentemente se realiza a las 20 horas. Se calculan de 18 a 20 bocadillos por persona; de los cuales 2/3 son salados y 1/3 dulce.

(InEventos, s.d)



CATERING RECEPCIÓN BUFFET

Al igual que el anterior, su duración es de 3 horas y el horario estimado es a las 20 horas. Pero en este caso, se ofrecen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.

TIPO DE CATERING



CATERING RECEPCIÓN, COMIDA O BANQUETE

Se contrata para eventos de larga duración, ya que se calculan entre 6 y 8 horas. Se calculan 6 bocados para la recepción y luego, para la cena, se cuenta con una entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, la mesa dulce y el cierre de la fiesta.

(InEventos, s.d)

TIPOS DE CATERING MÁS EN TENDENCIA ESTE 2020





PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

MINI PLATILLOS Y PASAPALOS

Son pequeños platos fáciles para servir y degustar, aunque trabajosos de preparar debido a su tamaño. Deben poderse comer sin cubiertos o con uno pequeño. Algunos se sirven en pequeñas cucharas orientales, mini-canoas, mini-brochetas, etc.

Pueden ser ofrecidos por mesoneros. Suelen estar dirigidos a eventos más informales y cócteles.



PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

ALMUERZOS EMPAQUETADOS

Son prácticos almuerzos servidos en bandejas desechables o en cajas diseñadas con ese fin. Por lo general consisten en sándwich, papas fritas, frutas y postre. También se incluye alguna bebida, como refrescos o jugos envasados.

Se entrega directamente en el lugar escogido por el cliente y se ofrece como comida rápida, lo que exige puntualidad y eficiencia en la entrega.

(InEventos, s.d)



PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

COMIDAS SERVIDAS

Son platos preparados para ser servidos a cada comensal en la mesa. Es semejante al servicio personalizado que se ofrece en los restaurantes.

Puede ser un plato único o un menú completo compuesto por una entrada, sopa, plato principal y postre. Puede variar de una cena privada de 4 a 6 mesas, hasta un gran banquete corporativo.



PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

COMIDA TIPO BUFFET

Es una comida con sistema de autoservicio, donde el propio comensal se sirve los alimentos. Se reserva un área del evento para tal fin, con mesas colocadas de tal forma que los comensales puedan circular con facilidad al servirse.

Generalmente está compuesto por dos o más variedades de platos por tipo, es decir, variedad de entradas, principales, ensaladas y postres.



PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

ESTACIÓN DE COMIDA

Similar a la comida tipo buffet, pero organizada formando pequeñas estaciones o islas. En los casos formales, suelen clasificarse por estilo de gastronomía. La estación fondue, donde se colocan la fondue de queso suizo y de chocolate oscuro y blanco, con una variedad de panes, frutas, bizcochos, etc.

Otras estaciones pueden ser de frutas, de ensaladas, de cafetería, de sushi, de postres, etc.

(InEventos, s.d.)



PRESENTACIÓN DE SERVICIOS



CATERING DE CAFÉ



Se usa mucho para oficinas, eventos de negocios, hasta en escuelas. Nunca esta demasiado bien un buen café y unos panecillos para ofrecerles a tus invitados. No se ocupa mucho solo tazas, o vasos. Variedad de azúcares.

Leche, y cualquier bocadillo desde galletas, hasta postres más elaborados.



COMO EMPEZAR UN CATERING DE CAFE





TIPS PARA COTIZACIÓN

¿CÓMO FIJAR EL PRECIO DE UN CATERING?

TIPS

Fijar los precios de catering puede ser complicado porque no hay dos trabajos de catering que serán exactamente iguales. Querrás asegurarte de tomar en cuenta todos los costos y gastos asociados a la tarea manteniendo una tarifa competitiva frente a otros servicios de catering en tu área. También puedes fijar tus precios en función del número total de personas que serán servidas.



(Jensen, 2018)

¿CÓMO FIJAR EL PRECIO DE UN CATERING?

TIPS

Investiga los alimentos que serán servidos para determinar cuántas personas normalmente pagan y esperan o están dispuestos a pagar por esto. Llama a restaurantes de tu zona y averigua cuánto cobran por platos similares a los que servirás. Averigua también lo que otras empresas de catering están cobrando por estos platos. Por ejemplo, si un restaurante de la zona cobra 300 pesos por un plato que es similar al que tú servirás, puedes asumir un rango razonable de precios de 250 a 280 pesos por este plato.

(Jensen, 2018)



¿CÓMO FIJAR EL PRECIO DE UN CATERING?

TIPS

Calcula el costo total de los alimentos y el resto de tus gastos generales, tales como empleados, gas y otros suministros. Si el trabajo requiere que compres utensilios de cocina que no tienes, deberías tener en cuenta el costo. También tendrás que considerar el costo de los suministros del servicio, tales como platos y cubiertos, lo que obviamente variará dependiendo de los alimentos que serán servidos y el número de invitados.

(Jensen, 2018)



¿CÓMO FIJAR EL PRECIO DE UN CATERING?



TIPS

Ajusta los precios en una escala móvil basada en el número de personas que serán servidas. Por ejemplo, podrías cobrar un precio regular de 25 a 50 personas, ofreciendo un precio reducido de 50 a 100 y así sucesivamente. El grado de descuento a brindar en las fiestas más grandes dependerá de tus gastos. Si sabes que puedes ahorrar una cantidad de dinero determinada en un cierto ingrediente comprando al por mayor, puedes considerar este factor en tu escala de ingresos. En la mayoría de los casos, cuánto más comida estés preparando, más barato serán los ingredientes, que por supuesto ampliará tu margen de beneficio por un trabajo.



(Jensen, 2018)





PEDIDOS

Para hacer cualquier pedido para algún evento siempre va a variar dependiendo de muchos factores. Al hacer algún pedido es importante tener en cuenta estos factores antes de hacerlo.

- Tipo de evento (Corporativo o social)
- Cantidad de Personas
- Servicio de copeo o no copeo
- Cantidad de horas que durará el evento
- Si el evento es en jardín o en salón
- Si el evento empieza en el día o en la noche
- Si el menú es de 2,3,4 o 5 tiempos

CONCLUSIÓN

Al finalizar este manual se podrán comprender y aplicar los conocimientos necesarios para poder comenzar un servicio propio de catering.

VÍDEO



<https://www.youtube.com/watch?v=JUyQD1gDXIQ>

REFERENCIAS

InEventos. (s.d). ¿Qué es un servicio de catering?. Recuperado el día 28 de Octubre de:
<https://www.ineventos.com/mx/blog/que-es-un-catering.aspx>