



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico  
Administrativas**





- Área Académica: Turismo
- Tema: tipos de montaje
- Profesor(a):
  - L.G Sara María Sosa Ortiz
- Periodo: Julio Diciembre 2018



## Tema: Tipos de montaje

### Resumen

En la Industria Restaurantera la difusión se realiza de boca en boca para recomendar un lugar y es sin duda una de las publicidades más efectivas.

- Por esta razón, es importante cuidar hasta el más mínimo detalle dentro del salón comedor empezando por el diseño de los artículos de cristalería, loza, plaque, blancos, mesas y sillas entre otros, brindando al comensal una experiencia única y confortable donde se note el estilo, forma, orden, elegancia, simetría y colores, que constituyen la sensación de armonía realzando la decoración, el servicio en el restaurante y no solo que los comensales se enfoquen en los alimentos, sino en todos los demás elementos que constituyen un contexto agradable y una experiencia única.
- **Palabras Clave: decoración, servicio, personalización, alimentos.**



# Tema: montaje de mesas

## Abstract

The accoutrements of a fine dining establishment are table linens, china, luxurious surroundings, and subdued lighting to encourage lingering. There is a host or maître d, who is in charge of all servers, bussers, and the sommeliers, or wine stewards. There is an extensive menu and an equally extensive wine list. Fine dining is a very slow-paced dining experience, where your guests will be around for several hours.

Keywords: luxurious, reception, pax, waitres .



# Objetivo General

- El alumno identificara y desarrollara las principales técnicas de servicio con base a los tipos de servicio que se ofrecen en un establecimiento de alimentos y bebidas, el mobiliario y equipo con el que se trabaja, así como los principios básicos del desarrollo de un menú y una carta.



# Objetivos Específicos

- Aprendizaje de Montaje por servicios
- Colocación de cubierto.





- **TIPOS DE MONTAJE DE MESAS**



# Imperial



- Capacidad de 50 – 120 personas. Propicia el contacto más directo entre los comensales. Ideal para debates, talleres, etc. Puede tener extremos ovales o cuadrados. Puede también tener un hueco al centro, lo que la hace más elegante. Sigue las características del montaje oval.



# Oval

- □ Capacidad para 50 – 120 personas. 2 zonas V.I.P. Mesas semicirculares de 1.52 m. En las orillas deben sentarse por números pares. Distancia entre comensales de 60 cm si es para comida. Si es una junta de negocios la distancia es de 95 cm.



# U ó Herradura

- Capacidad de 25 – 50 personas. Se usa para debates, asambleas, coloquios, foros. Deben ponerse bambalinas en las cabeceras. Dejar un espacio de 45 cm entre comensales. Si se trata de desayunos o comidas se pueden colocar comensales dentro de la U.



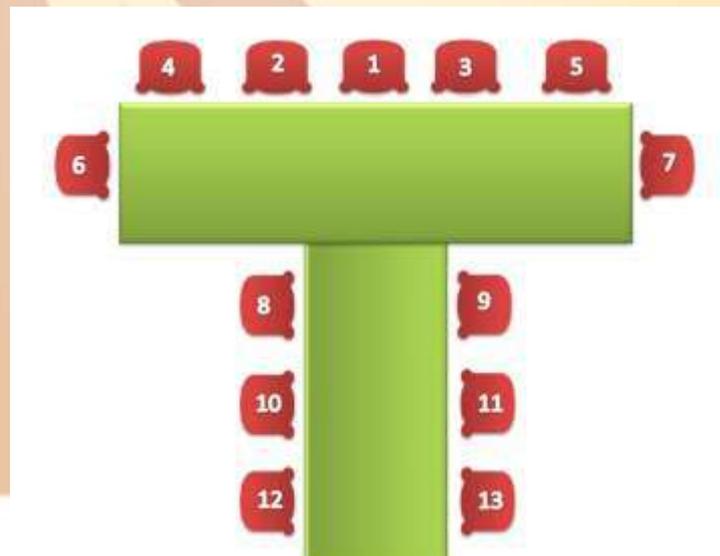
# Ruso

- 4 mesas cuadradas cerradas al centro. Para 16 personas, máximo 25. Zona V.I.P. debe situarse de espaldas a una puerta, ventana, etc. Debe haber el mismo número de comensales de cada lado, separados entre sí por 95 cm.



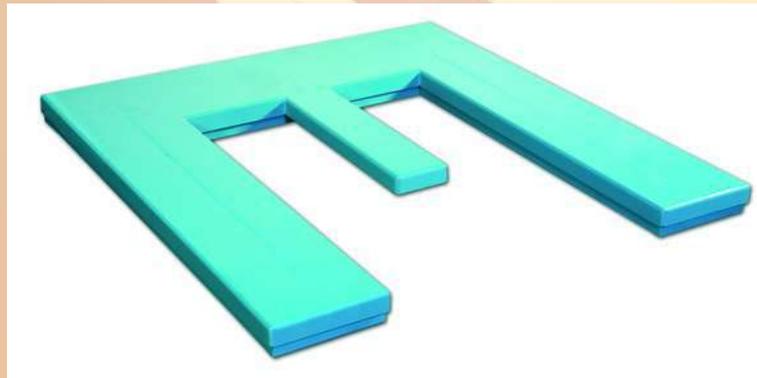
# Tipo T

- Capacidad de 40 – 50 personas. Cuenta con zona V.I.P. en la parte superior. Se colocan bambalinas en los extremos. En la cabecera se colocan hasta 25 personas. Sus medidas son de 1.82 m x 76 cm.



# Montaje en E

- □ Capacidad de 50 – 80 personas. Dejar una distancia de 1.22 m entre respaldos dentro de la E. Distancia de 60 cm entre los comensales. Es usado para desayunos, comidas o cenas



# Peine

- □ Es una variante del montaje en E. Ideal para banquetes grandes. Capacidad para 80 – 120 personas. Promueve la unidad, por eso es popular en comidas de empleados de grandes empresas. La cantidad de brazos dependerá de la cantidad de comensales.



# Espiga

- Para banquetes grandes. Se compone de una mesa presidencial al frente a la cual se montan tableros en sentido oblicuo. Para comidas buffet. Se deben alinear bien las mesas.



# Americano

- □ Banquetes grandes. Se realiza montando una mesa presidencial y mesas redondas (generalmente desfasadas) con capacidad de 8 a 12 personas, distribuidas por el salón dejando espacio para la zona de baile.



# Montaje en Escuela

- □ Para presentaciones de productos, cursos, jornadas y otros. Requiere un pasillo central y pupitres.



# Montaje en Cocktail

- □ Utilizado para inauguraciones, aperturas de eventos, bienvenidas, cierres, etc. Generalmente tiene un atril o pódium



# Montaje en Teatro

- Para conferencias, congresos, convenciones.



# Presídium

- Mesa V.I.P. en templete con entrada y salida. Celebraciones, graduaciones. Sin número específico de asistentes. Para los comensales se colocan mesas semicirculares, cuadradas, rectangulares, etc. Con bambalinas hacia el presídium



# Referencias Bibliográficas

• **LUIS LESUR. Manual de meseros y capitanes.  
Editorial trillas, primera edición. Año 2007**

