



16

**Servicios de restaurante y bar**

# **LISTA DE INFRAESTRUCTURA**

## Skill 35 servicio de restaurante

### Material e instalaciones

Concepto	Medidas	Cantidad	Observaciones
Medidas del stand 70 M X 20 M. Cuadrados suelo enmoquetado			
<b>Conexiones:</b>			
Toma de agua.			
Toma de luz 225 voltios.			
Sistema de sonido		1	
Kit primeros auxilios		1	
<b>Instalaciones de cocina:</b>			
Electricidad las necesarias según plano			
Cocina de 8 fuegos		1	
Tomas de agua: las necesarias según plano			
Campana extractora		1	
Carros de acero inox para servicio		3	
Placa de cocina con 3 hornillos, y plancha grande.		1	
Horno de vapor pequeño.		1	
Cámaras frigoríficas. bajo mostrador		3	
Mesas de trabajo.		7	
Fregadero con piletas y desagües para limpieza de géneros.		1	
Tablas de corte.		5	
Estanterías.		12	
Mesa caliente		2	
Batería de cocina acorde al menú a elaborar.		1	
Menaje de cocina (espumaderas, cazos, etc.) acorde al menú a elaborar.		1	
<b>Zona de lavado separado de la cocina:</b>			
Lavavajillas para loza con alimentación y desagüe.		1	
Lavavajillas para cristalería con alimentación y desagüe		1	
Cubos de basura diferentes tipos para reciclar.		2	
Maquina de hielo		1	

<b>Oficina</b>			
Mesa	2x1	6	
Sillas		15	
Ordenador		1	
Mesa ordenador		1	
Impresora		1	
Taquillas		15	
Pizarra		1	
Armario con llave		1	
Cronómetros		4	
<b>Módulos</b>			
Mesa Rdo.	1x1	5	
Sillas		80	
Mesa	1,1x0,60	15	
Aparadores con 4 estantes		15	
Mesas	2x1	7	
Mesas Rdo	1,60 CM	5	
<b>Almacén bebidas</b>			
Botellero frío		2	
<b>Cafetería</b>			
Cafetera 2 grupos		2	
Mueble cafetero		2	
Molinos		4	
Toma de agua		2	
Botellero frío		1	
<b>Bar grifo</b>			
Barra-mostrador		1	
Grifo con retroceso		1	
<b>Circuito de carbónico</b>		1	
Manómetro de alta y baja		1	Manorreductor
Tornillo de ajuste		1	
Válvula de seguridad		1	
Válvula de corte		1	
Cabezal extractor		1	
Botella de co2 (carbónico)		1	

<b>Circuito de cerveza</b>		1	
Mesas mostrador de servicio		1	
Cámara refrigeradora-botellero		1	Estándar

Concepto	Medidas	Cantidad
<b>Cristalería</b>		
Copas de agua 30 Cl. Aprox. Tipo Burdeos		100
Copas de vino 50 Cl. Aprox. Tipo borgoña		200
Copas de cata		200
Copas de cava		70
Copas de licor		50
Copa coctel 14cl		36
Coctelera		10
Vaso mezclador		10
Cuchara mezcladora		10
Pasador		10
Vaso media combinación		36
Vaso on the rock		36
Vaso long drink		36
Copa margarita		36
Goteros		10
Jarras de soda		10
Jarras de agua		12
Copas irish coffe		36
Jarras para decantar		15
Copas de cerveza (según tipo)		36

Concepto	Medidas	Cantidad
<b>Cubertería</b>		
Cuchara sopera		100
Cuchillo trinchero		175
Tenedor trinchero		175
Cuchara de postre		100
Cuchillo de postre		75
Tenedor de postre		75
Pala de pescado		75
Tenedor de pescado		75
Pala de mantequilla		25
Cucharas de moka		50
Cucharas de café con leche		200
Pala recogemigas		12
Pinzas para hielo		24

Cazos salseros		12
Cazos soperos		12

Concepto		Medidas	Cantidad
Lencería		mesas	
Faldón verde Rdo.		1x1	7
Faldón verde		1,1x0,60	18
Faldón verde		2x1	7
gueridon		80x40	17
Mantel m Rdo.		1,60m	10
Mantel blanco		3x2	20
Mantel blanco		1,5x1,5	30
Cubre gueridon		1x0,60	100
Servilletas		50x50	700
Cubres m REDONDAS		2x2	30
Cubres m		2x1	50
Paños de repaso			300
Rejillas			200
Litos			100

Concepto	Medidas	Cantidad
Vajilla		
Bajo plato acero inox		25
Platos trincheros		250
Platos soperos		40
Platos de pan		120
Platos de consomé		50
Tazas de consomé		50
Platos de postre		70
Teteras para infusiones		50
Fuentes ovaladas o rectangulares		20
Soperas		10

Concepto	Cantidad
Varios	
Picador de hielo	6
Ceniceros	20
Porta comandas	12
Comandas	12
Cubiteras	20
Pies de cubiteras	20
Decantadores	7
Tetera	30
Jarras de leche	30

Cestas servicio de vino tinto	12
Cestas servicio pan	15
Cañitas	200
Agitadores	50
Pinzas hielo	20
Tabla de corte	15
Boles de cristal peq.	40
Saleros pimenteros	15
Palillero	15
Porta pajas	18
Bandejas camarero	18
Palillos	200
Servilletas de papel tipo coctel	500
Boles 2l.	6
Jarras inox 300cl.	6
Azucarero	18
Rechaud y saute para flambeados.	10
Salseras	12
Rabaneras para mantequilla	12
Bandejas rectangulares	12
Vinagreras	12
Centros de mesa o floreros	15
Concepto	Cantidad
Varios	
Números de mesa del 1 al 20	1
Porta-velas	12
Velas	25
Sacacorchos	25
Termómetro de vinos	20