



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Código: HOT327\_2

NIVEL: 2



**Aguardiente:** Bebida alcohólica que obtenida de la destilación de líquidos azucarados fermentados.

**Albarán:** Documento que sirve como prueba documental de la entrega de los bienes como lo indica su nombre en árabe *albará* que significa la prueba o el justificante.

**Almacén:** Lugar donde se guarda una provisión de géneros para poder desarrollar la actividad del establecimiento.

**Aperitivo:** Comida o bebida que se toma antes de una comida principal.

**Aprovisionar:** Abastecer, proveer de géneros.

**Aptitud profesional:** Capacidad para operar competentemente en una determinada actividad.

**Barra:** Zona destinada para atender a los clientes en el bar y/o para atender a los camareros encargados del servicio de mesas a través del control.

**Bebida espirituosa:** Líquido apto para el consumo elaborado a partir de alcohol de uso alimentario y con una alta graduación alcohólica.

**Bebidas aromatizadas:** Bebidas no alcohólicas, carbonatadas o no, elaboradas con esencias naturales, agentes aromatizantes y edulcorantes naturales (agua tónica, Ginger-ale, bitter,...).

**Bodega:** Almacén de todo tipo de bebidas.

**Bodeguilla o cava de día:** Espacio destinado a almacenar los vinos que se prevé que se van a utilizar durante el servicio diario.

**Calidad:** Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.

**Canapé:** Aperitivo compuesto de una rebanada de pan de forma variable, guarnecida de varios alimentos que se sirve como aperitivo.

**Carta de bar-cafetería:** Relación de platos, bebidas, vinos o preparaciones, agrupados por afinidades y que, con sus correspondientes precios, el establecimiento ofrece al público.

**Cata:** Operación que consiste en apreciar las cualidades organolépticas, visuales y olfato-gustativas de un producto para describirlo, valorarlo y/o calificarlo.



**Comanda:** La definición viene del galicismo “commander” pedir. Es un vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué punto de cocción desea, quién ha tomado la comanda (fecha), número de clientes que ocupan la mesa y si comen a la carta o menú. Con estos datos se hace la factura; una de las tres copias se la queda facturación, otra sellada por facturación va a cocina y la 3ª copia se la queda el camarero.

**Demandas:** Peticiones o solicitudes de los clientes.

**Deontología de la profesión:** Conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

**Desbarasar:** Acto de retirar los platos o vajilla ya utilizada.

**Dietética:** Disciplina que trata de la alimentación conveniente.

**Economato:** Almacén de alimentos no perecederos.

**Estación central:** Área de trabajo que se destina para la colocación del material que interviene en la elaboración de las preparaciones propias del bar-cafetería.

**Estacionalidad:** Relación de dependencia de un género con respecto a una estación del año.

**Existencia:** Mercancías destinadas a la venta y guardadas en un almacén.

**Facturación:** Elaboración de facturas.

**Fichas de cata de vinos:** Documento normalizado y utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos del vino objeto de la cata. En un aspecto menos técnico, se denomina ficha de cata a la descripción de una determinada marca de vino.

**Fichas de especificación técnica:** Son fichas en las que figuran los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración de múltiples elaboraciones, son utilizadas para el desarrollo y posterior servicio de comidas y bebidas.

**Fórmula de restauración:** Servicio de restauración que ofrece una tendencia alimentaria determinada.

**Interacción:** Acción que se ejerce recíprocamente entre dos o más personas, objetos, fuerzas, funciones, etc.



**Inventario:** Recuento físico de todos los artículos existentes en el almacén u otro departamento, para confrontar las existencias reales.

**Libro de bodega:** Documento en forma de libro en el cual se anotan todas las entradas de vinos en la bodega, así como sus características.

**Materias primas:** Materiales extraídos de la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo.

**Menaje:** Conjunto de material (vajilla, cristalería, cubertería) y utensilios que se utiliza en el servicio de restauración.

**Mise en place:** Conjunto de operaciones de puesta a punto del servicio de bar-cafetería.

**Normas de servicio:** Reglas establecidas para la ejecución correcta del servicio de bar-cafetería.

**Normas de protocolo:** Conjunto de conductas, reglas y normas sociales a conocer, respetar y cumplir, no sólo en el medio oficial ya establecido, sino también en el medio social, laboral, académico, político, cultural, deportivo, policial y militar. Cuando dentro de una organización se aprecia como pertinente aplicar protocolos, se crea uno interno basado en la potencialidad de las autoridades que forman parte de la misma; esto le permite llevar a cabo sus actividades en general.

**Objetivo económico:** Elemento programático que identifica la finalidad hacia la cual deben dirigirse los recursos y esfuerzos para dar cumplimiento a los propósitos económicos propuestos.

**Oferta gastronómica:** Diferentes servicios de bebidas y comidas ofertados por un establecimiento de restauración.

**Office:** Área del bar-cafetería interior anexa a la barra destinada a la limpieza de platos y cubiertos, además de poderse ubicar la cocina, plancha, freidoras y frigoríficos.

**Orden de servicio:** Instrucciones detalladas del desarrollo y ejecución del servicio del establecimiento según la oferta gastronómica diseñada y las normas operativas del establecimiento.

**Pedido:** Encargo de productos o materiales hechos al almacén o a los proveedores.

**Plato combinado:** Plato único en el cual se combinan diferentes alimentos que componen una comida que se oferta generalmente en las cafeterías y establecimientos de comida rápida.



**Preservicio:** Operaciones que se realizan antes del servicio (mise en place).

**Proveedores:** Cada una de las empresas exteriores que abastecen a otra, en materias primas, materiales de consumo, servicios, etc.

**Regenerar:** Generar o producir de nuevo un alimento o plato.

**Rotación de stocks:** Frecuencia media de renovación de las existencias consideradas, durante un tiempo dado. Se obtiene al dividir el consumo durante un período, entre el valor del inventario medio, de ese mismo período.

**Sándwich:** Emparedado que se suele hacer con un trozo de pan de molde abierto en dos mitades o dos rebanadas de cualquier tipo de pan, entre las cuales se coloca una o más capas de alimentos tales como carne, queso, verduras u otros, a veces con condimentos, salsas u otros acompañantes.

**Sistema APCC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

**Subvención:** Las subvenciones corrientes son aquéllas que se destinan a financiar operaciones corrientes concretas y específicas. Pueden clasificarse a su vez en: subvenciones de explotación y otras subvenciones corrientes. Dentro de las subvenciones corrientes se encuentran las *subvenciones de explotación* que se conceden normalmente por una Administración Pública y excepcionalmente por un particular, a una unidad productora de bienes y servicios destinados a la venta con la finalidad de influir en los precios o permitir una remuneración suficiente de los factores de producción, así como compensar resultados negativos de explotación producidos durante el ejercicio.

**Sugerencia:** Idea que se sugiere o se propone a un cliente para que la tenga en consideración o piense en ella a la hora de pedir un plato o bebida.

**Técnicas de servicio:** Diferentes procedimientos manuales o saberes prácticos empleados para el servicio de las ofertas gastronómicas del establecimiento de restauración.

**Técnicas de venta:** Métodos usados en la profesión de ventas o atención al cliente, también llamada a menudo simplemente "ventas". Todas las técnicas necesitan algo de experiencia y se mezclan un poco con la adivinación psicológica de conocer qué motiva a otros a comprar algo ofrecido por uno.



**Tipos de servicio:** Modalidades de servicio de las ofertas gastronómicas de un establecimiento de restauración.

**Trazabilidad:** Aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

**Vale de aprovisionamiento/vale de pedido:** Impreso o formulario utilizado para hacer el pedido de aprovisionamiento de género, del departamento de bar-cafetería a almacén o bodega.