

Temario de oposición de la Junta de Extremadura.

**Camarero o camarera -  
limpiador o limpiadora.**



# TEMA 4

El comedor.

Colocación de una mesa.

Mobiliario, menaje  
y lencería utilizados  
en el mismo.



**Edita:**

Plena inclusión Extremadura.

**Adaptación a lectura fácil:**

Oacex. Oficina de accesibilidad cognitiva de Extremadura.

**Validación de textos:**

Aroa Rico Durán.



“© Lectura fácil Europa. Logo: Inclusion Europe.  
Más información en [www.easy-to-read.eu](http://www.easy-to-read.eu)

**\*lucrativa**  
significa conseguir  
un beneficio o  
ganancia por  
un negocio o  
cualquier otro  
asunto

Queda prohibida su venta, distribución y difusión de forma **\*lucrativa**



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Sanidad y Servicios Sociales



## Algunas palabras que tienes que conocer.

### **Aparador.**

Es un mueble ancho y bajo para guardar todo lo necesario para el servicio de las mesas de un comedor.

### **Comensales.**

Personas que van a comer al comedor.

### **Lencería.**

Es la ropa que se utiliza en el comedor para poner la mesa. Por ejemplo los manteles, servilletas de tela o paños para limpiar.

### **Menaje.**

Conjunto de herramientas que se usan en el comedor como platos, cucharas, vasos o cazuelas.

### **Mobiliario.**

Los muebles que van a estar en el comedor. Por ejemplo sillas o mesas.

### **Muletón.**

Es un mantel con plástico por un lado y por el otro lado tiene algodón. Protege la mesa para que no se moje si se vierte algún líquido.

### **Office.**

Es una zona junto a la cocina para preparar todo lo necesario para el comedor.

### **Utensilios.**

Objetos fabricados para una cosa en concreto. Los utensilios del comedor son cazuelas, soperas o cazos de servir sopa.

### **Túnel de lavado.**

Es una máquina para las cocinas en las que es necesario lavar gran cantidad de platos, vasos y cubiertos de forma habitual.

## Índice

<b>Introducción.</b>	<b>Página 5</b>
<b>1. El comedor. Cómo colocar una mesa.</b>	<b>Página 6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Preparar el comedor.</li><li>■ Poner la mesa.</li><li>■ Servir la mesa.</li><li>■ Recoger y limpiar el comedor.</li></ul>	
<b>2. *Mobiliario, *menaje y *lencería del comedor.</b>	<b>Página 11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mobiliario.</li><li>■ Menaje.</li><li>■ Lencería.</li></ul>	
<b>3. Normas para poner la mesa.</b>	<b>Página 20</b>

**\*Mobiliario.** Los muebles que van a estar en el comedor. Por ejemplo sillas o mesas.

**\*Menaje.** Conjunto de utensilios y herramientas que se usan en el comedor como platos, cucharas, vasos o cazuelas.

**\*Lencería.** Es la ropa que se utiliza entro del comedor para poner la mesa. Por ejemplo los manteles, servilletas de tela o paños para limpiar.

## Introducción

Este tema trata sobre el comedor.

El comedor es un lugar donde se juntan personas para comer.

En el servicio de comedor se organizan y recogen las mesas.

Poner de forma correcta una mesa es muy importante para que todo esté bien puesto y ordenado.

Esto hace que el ambiente en el comedor sea bueno y las personas estén más a gusto cuando van a comer.

La mesa debe estar puesta antes de que lleguen los **\*comensales**.

**\*Comensales.**  
Personas que van a comer al comedor.



*Comedor.*

1.

## El comedor. Cómo poner la mesa.

El comedor es un lugar donde se juntan personas para comer.

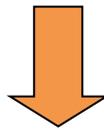
El comedor debe ser un lugar limpio, iluminado y agradable.

El desayuno, la comida y la cena son momentos del día muy importantes para las personas.

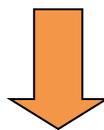
Las personas que trabajan en el comedor de una residencia realizan tareas diferentes para que el comedor esté bien.

Las personas que trabajan en el comedor se encargan de:

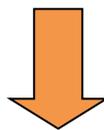
Preparar el comedor



Poner la mesa



Servir la comida



Recoger y limpiar  
el comedor

Vamos a ver estos puntos uno a uno:

### Preparar el comedor.

El comedor es un espacio donde hay muchas mesas, sillas y algún armario o **\*aparador**.

El comedor se llena de personas.

Algunas de esas personas llevan sillas de ruedas.

Otras personas tienen dificultad para andar y llevan andadores.

Es importante preparar bien el comedor

para que todas las personas estén cómodas en su sitio.

Las personas que trabajan en el comedor

hacen estas tareas para preparar el comedor.

### Poner la mesa

Colocar las mesas de forma ordenada es muy importante.

Las mesas deben estar puestas

antes de que lleguen las personas.

**\*Aparador.** Es un mueble ancho y bajo para guardar todo lo necesario para el servicio de las mesas de un comedor.



*Mesas de comedor.*

## Servir la mesa

La comida se lleva en carros desde la cocina hasta el comedor.



*Carros de cocina.*

La mesa se sirve cuando todos los comensales están sentados. Cuando todos terminan el primer plato se sirve el segundo plato. La comida se sirve por la izquierda del comensal. Los cubiertos se retiran por la derecha del comensal. Se retiran los platos sucios antes de servir el postre.



*Personas que sirven comida.*

## Recoger y limpiar el comedor.

Las personas encargadas del comedor llevan la vajilla y los cubiertos usados al **\*office** o a la zona de limpieza que tenga el comedor.

Las tareas de recoger y limpiar el comedor son:

- Quitar platos y vasos de la mesa y ponerlos en el carro.
- Recoger cubiertos, **\*utensilios** y ponerlos en el carro.
- Recoger las migas de pan y restos de comida del mantel.
- Llevar los carros al office y echar a la basura al contenedor.
- Recoger y llevar manteles, servilletas y baberos al office.
- Poner platos, utensilios y bandejas en el lavavajillas.

La limpieza y desinfección del comedor es muy importante porque se evitan infecciones y enfermedades.

**\*Office:** Es una zona junto a la cocina para preparar todo lo necesario para el comedor.

**\*Utensilios:** Objetos fabricados para una cosa en concreto. Los utensilios del comedor son cazuelas, soperas o cazos de servir sopa.

En la zona de limpieza de algunos comedores puede haber un **\*túnel de lavado**.

**\*Túnel de lavado:**

Es una máquina para las cocinas en las que es necesario lavar gran cantidad de platos, vasos y cubiertos de forma habitual.



*Túnel de lavado.*

En el túnel de lavado se mete todo lo que pueda ser lavado. Después se recoge y se guarda en el almacén todo lo que se haya lavado.

En algunas ocasiones se hace una limpieza del comedor.

También se recogen las basuras y se echan en el contenedor.



*Contenedor.*

## 2. Mobiliario, menaje y lencería del comedor.

Las personas que trabajan en un comedor conocen muy bien los utensilios y herramientas que utilizan en su trabajo.

En este apartado vamos a ver el mobiliario, el menaje y la lencería que hay en un comedor.

Para estudiarlo mejor vamos a clasificar el material en:

- Mobiliario
- Menaje
- Lencería

### Mobiliario

El mobiliario serán los muebles que tiene el comedor

Normalmente suelen ser sillas y mesas.

Puede haber también armarios y estanterías.

Las mesas tienen una distancia entre sí de algo más de 1 metro.

Las mesas de un comedor están fijas al suelo



*Mesas fijas en el suelo.*

## Menaje

El menaje es el conjunto de utensilios y herramientas que se usan en el comedor para servir la comida.

El menaje son los cubiertos, los platos, los vasos y las jarras.

Dentro del menaje del comedor vamos a ver la vajilla, los cubiertos y los carros de comida.



*Contenedor.*

## Vajillas

Todos los platos que se vayan a utilizar deben ser de la misma vajilla.

Nunca se mezclarán vajillas diferentes.

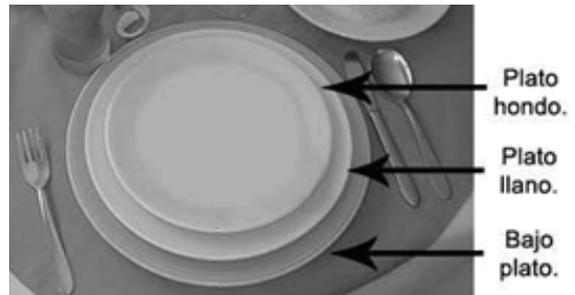
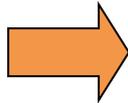
Sólo algunas veces los platos de postre y de pan pueden ser diferentes.

Esto es una excepción

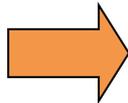
Nunca se servirá el primero y el segundo en el mismo plato.

Por eso vamos a necesitar diferentes tipos de platos.

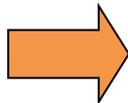
- Platos hondos
- Platos llanos.
- Platos para el pan.
- Platos para el postre.



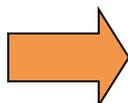
- Platos y tazas para el café.



- Vasos y copas.

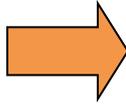


- Jarras de agua o zumo.

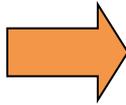


## Cubertería

- Cubiertos.

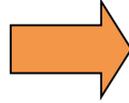


- Cucharón,  
paleta y cazo.



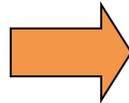
### Carros y bandejas.

- Carros para llevar y recoger la comida del comedor.



- Bandejas isotérmicas.  
Estas bandejas se llaman isotérmicas porque mantienen la comida caliente.

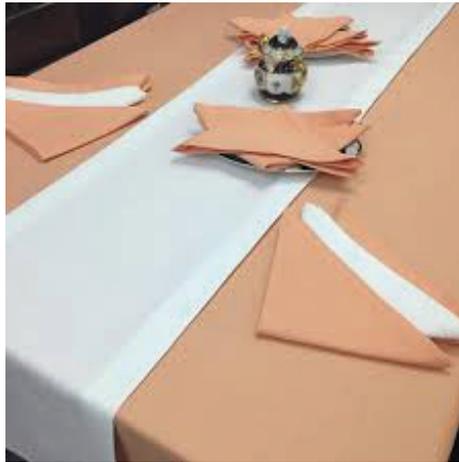
Hay que tener cuidado al destaparlas.  
En estas bandejas viene la comida dentro.



Se transportan en los carros

## Lencería.

Es la ropa que se utiliza dentro del comedor para poner la mesa. La lencería es lo primero que se pone en la mesa antes de poner la vajilla.



*Lencería.*

Para poner la lencería hay que seguir un orden. Vamos a ver ahora los elementos de la lencería y el orden en el que hay que ponerlo.

## Muletón.

El muletón es un mantel con plástico por un lado y por el otro lado tiene algodón.

El muletón protege la mesa para que no se moje si se vierte algún líquido,

como por ejemplo, agua o sopa, y para que el mantel no se resbale.

El muletón se pone primero antes que los otros manteles.



*Muletón.*

### El mantel y cubremantel.

El mantel y el cubremantel se extienden bien.  
El mantel debe colgar más que el cubremantel pero sin llegar hasta el suelo y cubrir toda la mesa



### Las servilletas.

La servilleta es una pieza de la mantelería importante porque nos ayuda a no mancharnos o a limpiarnos las manos o la boca durante la comida.

Según la costumbre de cada centro se puede poner a la derecha o a la izquierda del plato.

## 3. Normas para poner la mesa.

Las normas en la mesa ayudan para que todo quede en orden.

Una vez tengamos puesto el muletón,  
el mantel y el cubremantel  
vamos a poner el resto de los utensilios.

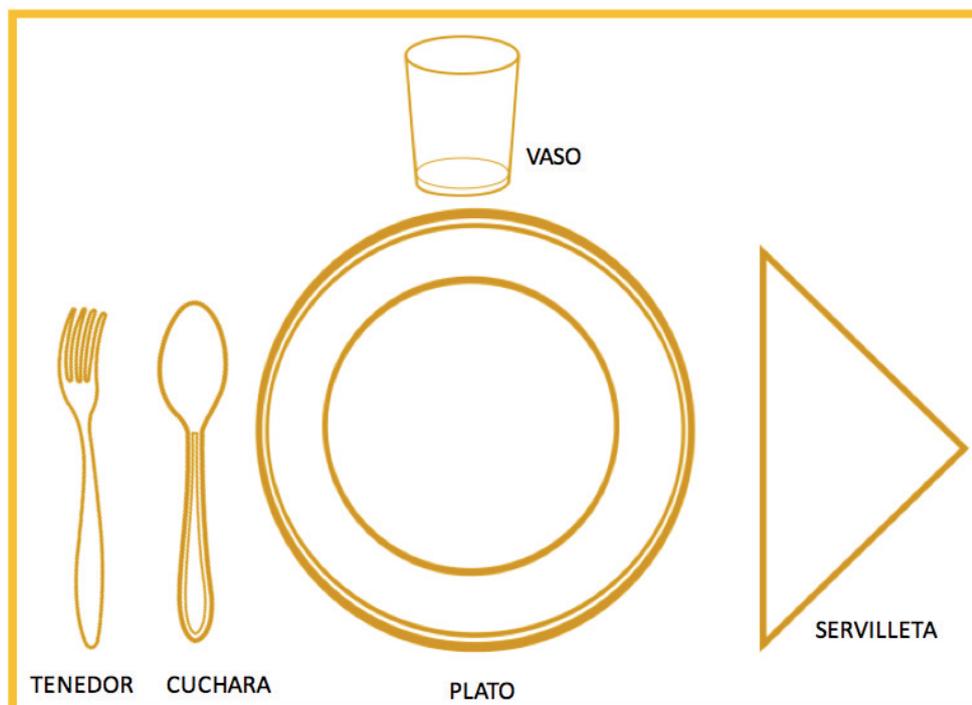
### Colocar platos, cubiertos, vasos, jarras y servilletas

Los platos se colocan un poco más allá del borde de la mesa.

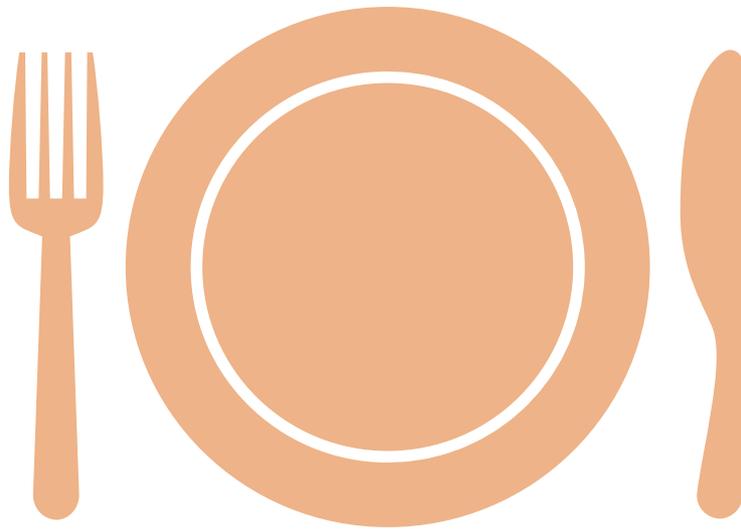
El número de platos depende de las personas que van a comer.  
Los comensales necesitan un poco más de medio metro para sentirse cómodos.

Sólo los cubiertos necesarios pero bien colocados.

Los cubiertos, platos y servilletas  
se pueden poner de la siguiente forma:



*Mesa colocada.*





Temario de oposición de la Junta de Extremadura.