

ESTILOS DE COCINA Y TIPOS DE SERVICIO EN UN RESTAURANTE



la Menorquina
desde 1940

ÍNDICE

1. Los 8 grandes tipos de cocina	3
2. Los diferentes tipos de servicio en un establecimiento de restauración	5
3. Los chefs españoles más famosos y sus tipos de cocina	8

La cocina es un arte tan extraordinariamente complejo y diverso que incluso hacer una clasificación de la misma, es una cuestión realmente difícil. **Escoger el estilo de cocina y el tipos de servicio que proporcionarás en tu negocio de restauración es una decisión clave.** En esta guía queremos mostrarte los que, a día de hoy, son considerados los más habituales. ¿Comenzamos?

1. LOS 8 GRANDES TIPOS DE COCINA

El tipo de cocina que elijas para tu establecimiento de restauración es clave para aportar valor y distinguirte en el mercado. Al hablar de tipos de cocina podemos referirnos a cuestiones tan diversas como **el diseño, la elaboración de los alimentos, su conservación o la ubicación geográfica.**

En esta sección vamos a referirnos a un concepto de cocina como **el conjunto de técnicas e ingredientes para elaborar los distintos platos en función de un estilo propio y de unos objetivos concretos**, que según el tipo de cocina se van a decantar más a la cuestión creativa que a una meta estrictamente alimenticia.

Una posible clasificación, según los parámetros expuestos anteriormente, sería la siguiente:

Alta cocina

Su origen proviene de las clases nobles francesas anteriores a la Revolución, de hecho, el término “Alta Cocina” proviene del francés “La haute Cuisine” y de ahí saltó a los restaurantes de gran nivel y calidad gastronómica.

Este tipo de cocina se caracteriza por la utilización de ingredientes sofisticados y de gran calidad, además de por presentaciones muy cuidadas y elaboraciones que requieren del dominio de diversas y complejas técnicas.

Cocina clásica

Es un concepto que no se refiere a antigüedad sino a **tradición**. Se trata de un conjunto de técnicas que son parte fundamental de la tradición de una zona y se suelen transmitir de generación en generación.

Este tipo de cocina existe en todos los lugares del mundo, pero cada uno con su propia personalidad, ya que se basa en las costumbres, los productos y las técnicas típicas de la zona.



Así, podemos hablar de cocina clásica española, cocina clásica marroquí, cocina clásica francesa o de cualquier parte del mundo. Puede que muchas compartan ingredientes, métodos u otros elementos, pero siempre habrá algo que las diferencie.



Cocina de vanguardia o moderna

Es un concepto puesto de moda por algunos grandes chefs, que han reinventado el concepto de cocina incorporando espumas, aires, esferificaciones, gelificantes, ingredientes pocos usuales y, a veces, vajillas de diseños realmente especiales.

Cocina creativa

Está en línea con la cocina de vanguardia, pero poniendo el acento en la capacidad para la innovación y la investigación, tanto en técnicas y utensilios, como en los ingredientes y sus combinaciones.

Cocina de producto

Se trata de un tipo de cocina basada en la utilización de productos naturales, donde la intervención del hombre para su procesamiento es mínima. Se busca reivindicar la naturaleza y el carácter básico de los alimentos.

Cocina técnico-conceptual

En este caso, el chef da un paso más en la cocina creativa e intenta elaborar ya no sólo una receta nueva, sino una técnica realmente novedosa y hasta un nuevo concepto con el fin de abrir nuevas vías en su estilo personal y para la cocina en general.

Cocina de autor

En este caso, el chef realiza una interpretación propia de platos clásicos que son ofrecidos generalmente en un menú de degustación. Suelen utilizarse técnicas y utensilios innovadores y el montaje también es fundamental ya que se juega con texturas, colores, formas y sabores.

Cada restaurante debería intentar **buscar un estilo propio**, buceando entre los distintos tipos de cocina y teniendo en cuenta, obviamente, los medios con los que cuenta y los gustos del público mayoritario de la sala.

Cocina de mercado

Es muy apreciada, puesto que se basa en la utilización de productos autóctonos y de temporada para elaborar recetas normalmente muy básicas y clásicas.



2. LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO EN UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

Nos tenemos que remontar hasta la Edad Media para encontrar las primeras referencias sobre la forma de servir los alimentos y las bebidas, el perfil e incluso la manera de vestirse de las personas encargadas de hacerlo, que serían el equivalente a los camareros actuales. Esto nos demuestra que la preocupación por los diferentes tipos de servicio de restaurantes viene de lejos.

Aunque pueda parecer que toda la vida se han emplatado los platos que se degustan en un restaurante, lo cierto es que si repasamos un poco la historia de la hostelería, vemos que no siempre ha sido así. Durante muchos años se sirvieron todas las raciones en un mismo recipiente encima de la mesa y luego los comensales han ido distribuyendo la comida en su plato a su gusto.

No obstante, esto cambió en el siglo XX con la proliferación de los restaurantes y con la acogida de las ideas de **Georges Auguste Escoffier**, maestro que revolucionó la gestión de los establecimientos de restauración, al implantar las ideas de **Antonin Careme**, chef visionario de la gastronomía francesa de principios del siglo XIX. A partir de entonces y hasta nuestros tiempos, se han extendido distintos tipos de servicio en los restaurantes, de los que hablaremos a lo largo de esta sección.

Servicio emplatado

Por el año 1966, uno de los que popularizó esta nueva manera de servir los platos, el del emplatado, fue el chef **Jean-Baptiste Troisgros** del Hotel Moderne en Francia. Con el objetivo de evitar que desapareciese el dibujo que había imprimido el cocinero en el plato cuando el comensal se lo sirviera en su plato, empezó a finalizar los platos en la cocina y a traerlos listos a la mesa para reflejar en cada uno de los platos la firma del chef.

La popularidad de este nuevo estilo de servir los platos provocó que los chefs se quejaran de falta de espacio para decorar sus platos y optaran por dejar de servir en vajillas de 15 a 20 centímetros de diámetro para hacerlo en platos grandes de entre 29 y 30 cm.





A día de hoy, el servicio emplatado, también conocido como **servicio simplificado o a la americana**, es **el más empleado** en los establecimientos de restauración.

¿En qué consiste este tipo de servicio?

- Se trata de un servicio donde el cocinero pone los alimentos en los platos con la guarnición y la salsa correspondiente y los deja preparados para que el camarero los lleve de la cocina hasta la mesa del comensal.
- Aunque por defecto se busca servir por la derecha, normalmente se sirve de la forma que resulte más cómoda para el cliente y para el camarero. La obligación de servir por la derecha se ha eliminado del protocolo ya que en ocasiones el camarero se veía obligado a adoptar posiciones incómodas tanto para él como para el cliente a la hora de servir.
- Las principales ventajas que proporciona esta manera de

servir los platos a los comensales son la presentación del producto y la posibilidad de servirlos a la temperatura ideal.

Servicio a la francesa

Este servicio está **casi en desuso** y consiste en disponer la totalidad de los manjares en la mesa antes de la llegada de los comensales. Aunque estuvo muy en boga en los siglos XVII y XVIII, hoy en día no se considera práctico (salvo en servicios de catering como celebraciones de empresa) por los siguientes motivos:

- Es complicado servir los platos a la temperatura adecuada.
- El servicio es lento.
- No favorece un reparto equitativo de los alimentos entre los distintos comensales.

Servicio a la inglesa

Se utiliza **en banquetes** (por ejemplo de bodas) y es parecido al servicio a la francesa, con la diferencia de que es el propio camarero quien reparte la comida en el plato de cada comensal, garantizando de esta forma un reparto más equitativo y cómodo para el cliente.

Las ventajas de este tipo de servicio son:

- Permite transportar la comida por un solo camarero de un solo viaje para 8 ó 10 comensales.
- El emplatado y la regeneración del producto es muy rápido y fluido.

Aunque también encontramos el inconveniente de que es **necesario un alto nivel de cualificación del personal**, puesto que es necesario mantener el equilibrio para poder llevar muchos servicios a la vez, habilidad en el manejo de pinzas con una sola mano y rapidez en la colocación de los productos en el plato.

Servicio en gueridón

Es una forma de servir la comida a los clientes que ofrece una **imagen más profesional y lujosa** al local. El procedimiento de este sistema, conocido también como servicio de mesa auxiliar o a dos manos, es el siguiente:

- En primer lugar, la comida se dispone en fuentes desde la cocina.
- A continuación se apoya en una mesa auxiliar cerca de los clientes y se sirven los alimentos de izquierda a derecha.

Servicio a la rusa

Muy similar al servicio francés, ya que se muestra lo que el comensal haya pedido. Se traen todos los platos preparados

y presentados. El chef y el personal de la cocina realizan los emplatados y la presentación al ponerse todo a la vez en la mesa. No necesita destreza del servicio.

Se trata, no cabe duda, de la forma de servicio en un restaurante más espectacular. ¿En qué consiste exactamente este tipo de servicio?

- Primero se ofrecen los alimentos enteros en el comedor.
- A continuación se porcionan y se sirven en el plato a cada comensal.

Hoy en día este método se utiliza sobre todo en el sistema buffet, ya que permite la presentación de los diferentes platos y su posterior servicio en el soporte adecuado y siempre en caliente.



3. LOS CHEFS ESPAÑOLES MÁS CONOCIDOS Y SUS TIPOS DE COCINA

La gastronomía española ha alcanzado en los últimos años cotas de popularidad muy grandes. **Ferran Adrià, Arzak, Joan Roca** y el desaparecido **Santi Santamaría**, entre otros, han sido los culpables que la cocina que se hace en nuestro país sea conocida en el mundo entero.

Hace ya varios años sus sofisticados platos dejaron de considerarse simples comidas para convertirse y cotizarse como auténticas obras de arte. Algunos de sus creadores son habituales de los medios de comunicación, conducen programas de televisión y viajan por todo el mundo dando charlas y clases magistrales, ante la admiración de sus cientos de miles de seguidores.

Son cocineros del más alto nivel, aunque por la complejidad de algunos de sus platos, bien podrían tratarse de artistas, alquimistas o científicos, o puede que una combinación de todos ellos.

Son los chefs del siglo XXI y han sido capaces de **eleva el oficio de los fogones a una dimensión muy distinta**, mucho más elevada, una mezcla de exquisitez y pasión por la cocina. Son los creadores de una nueva filosofía de entender la cocina, la alimentación y la propia vida, donde maximizar el placer de todos los sentidos, y no sólo del paladar, se ha convertido en un elemento crucial.

Aunque establecer listas y rankings es siempre un ejercicio arriesgado y, queramos o no, no deja de ser una visión algo sesgada y parcial, hemos decidido dedicar esta sección a **algunos de los chefs más famosos e influyentes de España**.

Juan Mari y Elena Arzak

Juan Mari Arkaz es uno de los chefs más grandes del mundo. Fue pionero de la nueva cocina española y “padre” de otros grandes cocineros españoles como Ferran Adrià.

Junto con su hija Elena Arkaz, gestionan el restaurante Arkaz, que goza desde varios años del olimpo de las tres estrellas Michelin.

Elena Arkaz se ha convertido en una de las cocineras españolas más reconocidas del mundo gastronómico, y fue premiada en el 2012 como la mejor cocinera del mundo en la categoría de mujeres.



Ferran Adrià

Es el cocinero más universal que tiene la gastronomía española. Sus creaciones innovadoras en el Bulli, cerrado desde el 2012 para centrarse en la nueva fundación del restaurante, ha catapultado la gastronomía española a los primeros rankings mundiales.

Ferrán Adrià ha revolucionado el mundo de la cocina con gastronomía molecular, esferificaciones, espumas, nitrógeno líquido y deconstrucciones, y abrió al mundo la cocina española.

Joan Roca

Frente a la figura individual de sus compañeros de profesión, la obra de Joan Roca es fruto del trabajo conjunto y en magnífica coordinación con sus dos hermanos pequeños Josep y Jordi.

El equipazo formado por estos tres hermanos, especializados cada uno de ellos en un área concreta, es la mezcla de tradición y modernidad, junto con un servicio impecable, que han llevado a su restaurante, *El Celler de Can Roca* de Girona, a lo más alto. Y nunca mejor dicho, puesto que, además de contar con tres estrellas Michelin, la revista *Restaurant Magazine* lo considera el mejor restaurante del mundo.

Martín Berastegui

Es otro de los grandes chefs de la gastronomía española, reconocido por mostrar las delicias del País Vasco. Se basa en la cocina de autor y el uso de productos de temporada para sus creaciones.

Es propietario de un restaurante que se llama con su mismo nombre y cuenta con siete estrellas Michelin: tres por el restaurante Lasarte, una por el Bodegón Alejandro, el primero de los suyos que obtuvo una estrella Michelin en 1986, y también en los restaurantes MB del complejo turístico Abama (Tenerife), Lasarte del Hotel Condes de Barcelona y Santo by Martín Berastegui en Sevilla.

Carme Ruscalleda

Es una de las mejores cocineras del mundo, una de las pocas chefs reconocidas a nivel mundial y la única con siete estrellas Michelin. Su cocina está basada en la tradición gastronómica catalana con toques modernos y se preocupa mucho por crear platos saludables, por lo que utiliza muchos productos de temporada.

Su restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar (Cataluña) cuenta ya con tres estrellas Michelin. Ha abierto un restaurante en Japón llamado también Sant Pau, que cuenta con dos estrellas Michelin y gracias al que se ha comenzado a interesar por algunas de las técnicas culinarias utilizadas en este país.

Andoni Luis Aduriz

Su restaurante *Mugaritz*, en San Sebastián, cuenta con dos estrellas Michelin. Según la publicación gastronómica *Restaurant Magazine*, es el cuarto cocinero más destacado del mundo y su restaurante está dentro de los 10 mejores establecimientos gastronómicos.

Jordi Cruz

Es uno de los cocineros españoles más mediáticos, sobre todo tras el éxito del programa televisivo *MasterChef*. Es el dueño del Àbac de Barcelona, restaurante que cuenta con tres estrellas Michelin. Su cocina combina tradición y vanguardia, se caracteriza por poner atención al producto y permitir la coexistencia de tradición y creatividad.

Karlos Arguiñano

Es el cocinero de la tele en España, lo conocen todas las amas de casa, pero también los mejores críticos del mundo. Tiene un restaurante propio en Zarautz (País Vasco) con tres estrellas Michelin. Hace 20 años que compagina la dirección de su restaurante con programas diarios de cocina en la televisión. Su estilo desenfadado y sus recetas sencillas, accesibles y prácticas lo convierten en uno de los cocineros más conocidos y queridos por los españoles.

la Menorquina
desde 1940