



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 72 de 2020

POR CUANTO: La Resolución Presidencial 4 del 10 de febrero de 2014, aprueba el Reglamento Orgánico de este Organismo, el cual en su capítulo IV, sección segunda, artículo 20.3, entre las atribuciones y obligaciones específicas del Ministro, establece la de “aprobar las normas, regulaciones y los procedimientos necesarios para los servicios gastronómicos, que incluye la alimentación pública y social y los servicios personales y técnicos comerciales y de uso doméstico, así como exigir por la calidad de estos”.

POR CUANTO: La Instrucción 8.1.89. del 3 de abril de 1986, dictada por el Viceministro del Área de Gastronomía y Comercio Minorista, aprueba y pone en vigor la Metodología que norma las formas o tipos de servicios que se ofrecen en la Gastronomía según actividad y categoría, así como el trabajo que realiza el personal de servicio de acuerdo a su calificación técnica y al cargo que ocupa; de igual forma determina las normas o tipos de servicios comerciales que se ofrecen en la red gastronómica.

POR CUANTO: A partir del Perfeccionamiento del Comercio minorista y el reordenamiento de la gastronomía, resulta necesario aprobar una nueva disposición jurídica que actualice las normas en cuanto a los tipos y modalidades en el servicio, que brindan los establecimientos de la gastronomía a la población y en consecuencia derogar la instrucción anteriormente referida.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas en el inciso e), del Artículo 145 de la Constitución de la República de Cuba:

RESUELVO

PRIMERO: Aprobar las siguientes

“NORMAS PARA LOS TIPOS Y MODALIDADES DE SERVICIOS QUE SE OFRECEN EN LA GASTRONOMÍA”

CAPÍTULO I GENERALIDADES

Sección primera Objetivo y Alcance

Artículo 1. Las presentes normas tienen por objeto establecer los tipos y modalidades de servicios que se ofrecen en la Gastronomía, que se corresponden con determinada categoría.

Artículo 2. Las presentes normas resultan de aplicación a los establecimientos de subordinación local que prestan servicios gastronómicos en el sector estatal.

Artículo 3. El término Servicio se usa en la presente disposición jurídica, con el significado de la labor que realizan los trabajadores de los establecimientos gastronómicos consistente en presentar y distribuir convenientemente los alimentos y bebidas de forma que la técnica, habilidad y buena disposición con que se haga, satisfaga a los comensales y contribuya a acentuar su bienestar mientras permanezca en el establecimiento.

Artículo 4. Las modalidades de servicios se clasifican en a la mesa y para llevar; en ambas se utiliza la reservación según horario y lugar convenido.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 72 de 2020

CAPÍTULO II DE LAS MODALIDADES Y TIPOS DE SERVICIOS

Sección Primera De la modalidad de servicio a la mesa

Artículo 5. La modalidad de servicio a la mesa contiene los tipos de servicios siguientes:

- a) Servicio a la Rusa o con mesa auxiliar los que se establecen para primera (I) y segunda (II) categorías;
- b) Servicio a la Francesa con carro auxiliar;
- c) Servicio a la Inglesa;
- d) Servicio de Banquete o de Mesa Parisiën;
- e) Servicio Emplatado simple o a la americana;
- f) Servicio de Mesa buffet;
- g) Servicio de Gueridón;
- h) Servicio Familiar, a la criolla o a la española; y
- i) Servicio Emplatado complejo.

Artículo 6.1. El servicio a la Rusa o con Mesa Auxiliar, se presta en los establecimientos de las categorías de servicio primera (I) y segunda (II); es una forma elegante de servicio de mesa, en la que los alimentos son traídos de antemano desde la cocina caliente o fríos, servidos en soperas, fuentes, bandejas u otros recipientes bien decorados, y se llevan en un carro auxiliar a la mesa del cliente.

2. También puede emplearse en banquetes de pocos comensales.

Artículo 7.1. El servicio a la Francesa con Carro Auxiliar se presta en los establecimientos de la primera (I) categoría; es el servicio de mesa más elegante y frecuente en esta categoría; en este se sirven todos los platos de una comida al instante, en la mesa de los comensales.

2. En este servicio el jefe de mesa o el dependiente si se le solicita, sirve directamente los alimentos desde la fuente al plato de los comensales; el mismo demuestra las técnicas y conocimientos del arte de servir, deshuesar, trinchar, despinar y emplatado los alimentos.

Artículo 8. El Servicio a la Inglesa se presta en los establecimientos de la primera (I) categoría; en él, los alimentos vienen servidos en fuentes desde la cocina, el dependiente, tiene en cuenta la cantidad de comensales a fin de racionar correctamente los alimentos de la fuente al plato, utiliza el juego de servir; demuestra amplio conocimiento de las técnicas, y tiene cuidado al servir y no deteriorar la decoración de la bandeja.

Artículo 9.1. El servicio de Banquete o de Mesa Parisiën se presta en los establecimientos de la primera (I) y segunda (II) categorías; es un servicio rápido y elegante, donde todo se sirve emplatado, desde el aperitivo hasta las infusiones, sin seguir una norma; se sirve desde el principal hacia a su derecha cuando son muchos comensales, las mesas se colocan en forma de T, U, o de E.



RESOLUCIÓN 72 de 2020

2. Se realiza cuando está convenido un menú para un grupo de clientes y se dispone de todo o casi todos los cubiertos de servicio en la mesa; se puede resaltar la presidencia en un banquete y siempre deben estar preparadas las condiciones para evitar errores.

Artículo 10.1. El Servicio Emplatado Simple o a la Americana se presta en los establecimientos de todas las categorías; es sencillo, rápido y práctico; los platos con los alimentos al salón vienen servidos desde la cocina, en el mismo orden lógico que fueron solicitados y anotados en la comanda.

2. En este servicio el dependiente gastronómico está especializado en poder llevar varios platos en la mano, evita el uso de la bandeja para no romper la decoración, demuestra seguridad y elegancia en su desplazamiento; se retiran los insumos sucios en el mismo orden que fueron servidos.

Artículo 11.1. El servicio de Mesa Buffet se presta en los establecimientos de la primera (I) y segunda (II) categorías; está dado por su variedad, decoración y reposición de los platos.

2. El buffet se dispone en varias mesas distribuidas en el salón, para evitar aglomeración de los clientes y para que las fuentes sean sustituidas antes de que se terminen las tres cuartas partes; los dependientes aguardan al reclamo de un cliente y constantemente arreglan y reponen las fuentes en las mesas.

Artículo 12.1. El servicio de Gueridón se presta en los establecimientos de la primera (I) y segunda (II) categorías; se ejecuta por personal con suficiente habilidad y destreza, para evitar demoras que provocan, que los alimentos lleguen fríos a la mesa o con mala presentación.

2. Los alimentos son servidos en los platos a la vista del comensal, por el dependiente; este es quien trincha, deshuesa, despina y emplata los manjares en mesa o carro auxiliar o gueridón previamente revestido con un mantel; las porciones servidas son uniformes para todos los comensales; cada recipiente se transporta cubierto con tapadera o campana; se considera como un servicio de alta categoría, y constituye de por sí un elegante espectáculo.

3. El Gueridón es una mesa de centro pequeña, a menudo circular apoyada en una o más columnas o escultura humana o figuras mitológicas.

Artículo 13.1. El servicio Familiar a la Criolla o a la Española se presta en los establecimientos de todas las categorías; se aplica en lugares campestres, ranchones o mesas familiares en un restaurante, se realiza principalmente con el plato principal, viandas y vegetales, los aperitivos y platos de entrantes son casi siempre individuales.

2. En este servicio los alimentos principales van depositados en fuentes sobre la mesa, pueden servirse cada uno de los comensales o el anfitrión o jefe de familia, quien lo realiza desde su posición a los demás a quien debe presentársele inicialmente los platos para su aprobación; es un servicio generalmente destinado a cenas familiares o de amigos.

Artículo 14. El servicio de Emplatado Complejo, se realiza con los platos caldosos díganse sopas, potajes, consomé entre otros; se sirven directamente desde las soperas y fuentes al plato de los comensales ya dispuestos en la mesa; y los sólidos se traen tapados de la cocina en los propios platos, en la forma que son presentados a los usuarios; es un servicio simple agilizado.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 72 de 2020

Sección Segunda
De la modalidad de servicio para llevar

Artículo 15. La modalidad de servicio para llevar contiene los tipos de servicios siguientes:

- a) Por el propio cliente; y
- b) a domicilio con mensajería propia de la unidad o contratada.

Artículo 16. En el servicio para llevar por el propio cliente, este lo solicita cuando se persona en la propia unidad o lo reserva; se garantiza el empaque mediante cartuchos, cajitas, termopac, desechables, jabs de nylon, entre otros, los que pueden ser personalizados o no por los establecimientos.

Artículo 17. En el servicio a domicilio con mensajería propia de la unidad o contratada, el cliente solicita el servicio a su domicilio, el cual es llevado por algún empleado del establecimiento o servicio contratado y se cobra con tarifas independientes al precio previamente pactado.

Sección Cuarta
De otros tipos de servicios

Artículo 18. Constituyen otros tipos de servicios, los siguientes:

- a) Servicio en las Habitaciones;
- b) Servicio de Pie;
- c) Servicio en los cabarets, centros nocturnos y bares;
- d) Servicio a Bordo;
- e) Autoservicio;
- f) Servi-auto; y
- g) Servicio en Recepciones.

Artículo 19. El Servicio en Habitaciones se ofrece a los usuarios que se hospedan en cualquier tipo de alojamiento.

Artículo 20.1. El Servicio de Pie se ofrece en los establecimientos siguientes:

- a) Cafeterías de alimentos ligeros;
- b) puntos de venta móvil;
- c) bares populares; y
- d) merenderos.

2. En estos establecimientos los alimentos sólidos y líquidos, elaborados y listos para la venta, se sirven directamente a la mano del usuario; los sólidos al plato, envueltos en servilletas de papel o retractilados y los líquidos en vasos; y se utilizan utensilios desechables para servir los distintos alimentos.

Artículo 21. Para el Servicio en los cabarets, centros nocturnos y bares, en estos establecimientos, el servicio de los alimentos, se realiza mediante Emplatado Complejo; no obstante, el servicio de saladitos, entremeses, u otros se hace a la forma de Emplatado Simple.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 72 de 2020

Artículo 22. El Servicio a Bordo es el que se presta en transportes en movimientos, díganse terrestres, aéreos y marítimos.

Artículo 23.1. El Autoservicio se presta en los establecimientos de tercera (III) categoría; en este servicio el dependiente, no sirve en las mesas, dispone de un personal de la brigada de servicio para recoger y retirar cubertería, vasos, copas sucias de las mesas de los clientes, comida, bebidas, pan, entre otros.

2. En este tipo de servicio siempre hay dependientes detrás del mostrador o mesa para proporcionar lo que solicite el cliente; se sirve con pulcritud, se raciona con cuidado, se trincha si es necesario y se sirve a quien lo solicite.

Artículo 24. El Servi-auto se presta en los establecimientos de segunda (II) y tercera (III) categorías; es sencillo, rápido y práctico, de alimentos ligeros, se desarrolla en el exterior del establecimiento gastronómico, por el dependiente que sirve a la orden los alimentos solicitados por el cliente desde su auto.

Artículo 25. El Servicio en Recepciones, es el que puede realizarse en embajadas, casas particulares y establecimientos gastronómicos.

Artículo 26.1. Los tipos de servicios se corresponden con las categorías, de la forma siguiente:

- a) Los servicios a la Francesa con carro auxiliar y a la Inglesa se pueden ofrecer en la primera (I) categoría;
- b) los servicios a la Rusa o con Mesa Auxiliar, de Banquete o de Mesa Parisiën, de Mesa Buffet y de Gueridón se pueden ofrecer en la primera (I) y segunda (II) categorías;
- c) el servicio de Emplatado Complejo se ofrece en restaurantes y cafeterías con comida de segunda (II) y tercera (III) categorías;
- d) el Servi-auto se corresponde con la segunda (II) y tercera (III) categorías; y
- e) el Autoservicio se corresponde con la tercera (III) categoría.

2. Los servicios de Emplatado Simple o a la Americana y Familiar, a la Criolla o a la Española, se prestan en los establecimientos de todas las categorías.

DISPOSICIÓN ESPECIAL

ÚNICA: Las direcciones de Gastronomía e Inspección Estatal del Comercio, de este Organismo, así como las direcciones estatales de Comercio de los territorios y las direcciones de Comercio de Artemisa y Mayabeque, quedan responsabilizadas con el control de lo establecido en la presente resolución.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA: Facultar al Director General de Servicios para emitir, según proceda, las disposiciones complementarias que garanticen el cumplimiento de lo que por la presente se dispone, en un término de treinta (30) días posteriores a la publicación de la presente.

SEGUNDA: Derogar la Instrucción 8.1.89. del 3 de abril de 1986.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 72 de 2020

DÉSE CUENTA a los gobernadores provinciales y al Intendente del municipio especial Isla de la Juventud.

COMUNÍQUESE a los viceministros, directores generales, directores y jefes de departamentos del Órgano Central, a los directores de los grupos empresariales de Comercio y empresas provinciales de Comercio de Artemisa y Mayabeque, y la empresa municipal de Comercio de la Isla de la Juventud y al Director de la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana; así como a los directores de las direcciones estatales de Comercio de los territorios y direcciones de Comercio de Artemisa y Mayabeque.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Organismo.

DADA en La Habana, a los 10 días del mes de julio 2020.

Betsy Díaz Velázquez
Ministra de Comercio Interior