

El día D: servir a doscientos como si fueran dos

*El banquete perfecto es el que el anfitrión
no tuvo que gestionar.*

En cinco líneas

El banquete es la prueba de fuego de la operación: doscientas personas, un menú, una cocina al límite y un anfitrión que se juega el recuerdo de su día más importante. La paradoja del oficio es que el volumen exige método industrial y la ocasión exige trato artesanal — y las dos cosas a la vez se consiguen con tres herramientas: sincronización (el pase por oleadas, la sala coordinada por una sola voz), lectura del salón (el ritmo lo marca el evento, no la cocina) y el cliente dentro del cliente: el anfitrión, esa persona a la que hay que liberar de gestionar nada para que viva su propio día. Esta ficha cierra la temporada de A&B; por todo lo alto.

El guion, paso a paso

- 1. Una sola voz manda el servicio.** En banquete, la sala se mueve por oleadas coordinadas: el responsable marca la salida de cada pase y todos sirven la mesa completa a la vez. Doscientos platos calientes es un problema de relojería — y la relojería necesita un solo director.
- 2. El ritmo lo marca el salón.** Los discursos se alargan, el baile se adelanta, la sobremesa se estira: el evento vivo manda sobre el timing del papel. El responsable lee el salón y renegocia con cocina en tiempo real — la peor decisión de un banquete es servir el plato porque «tocaba».
- 3. El anfitrión no gestiona: disfruta.** Un solo interlocutor del hotel para el anfitrión, que se anticipa a sus dudas («todo va en tiempo; el siguiente momento es el brindis a las seis») y le resuelve sin que pida. Cada minuto que el anfitrión pasa gestionando es un fallo del equipo — su único trabajo hoy es vivir su día.
- 4. Los momentos críticos, blindados.** Todo banquete tiene tres o cuatro instantes que no admiten error: la entrada, el brindis, la tarta, el primer baile. Se identifican en el briefing, se asigna un responsable a cada uno y en esos minutos todo lo demás puede esperar. El evento se recuerda por sus momentos — protégelos.

Con recursos limitados: cómo sostener el estándar

Sí no tienes...	El estándar se sostiene así
Personal para el volumen	Se sirve por zonas priorizadas empezando por la presidencia, con honestidad de tiempos hacia el anfitrión y refuerzo cruzado entre estaciones. Doscientos con equipo corto exige más liturgia de coordinación, nunca menos.
Equipamiento de banquete completo	El menú y el servicio se diseñan sobre lo que hay — mejor tres pases impecables con el material disponible que cinco a medias. La elegancia de un banquete está en la ejecución, no en el inventario.

Delante del huésped

QUÉ HACER	QUÉ NO HACER	QUÉ NUNCA HACER
Servir a cada invitado como si fuera el único: mirada, cuidado, plato anunciado en presidencia. Atender la petición individual dentro del engranaje colectivo.	Mostrar el esfuerzo: las carreras, los sudores y las órdenes a voces pertenecen al backstage — el salón solo ve fluidez.	Discutir un imprevisto delante de los invitados o del anfitrión. Descuidar a un invitado «porque es un banquete»: para cada persona de esa sala, esta también es su celebración.

Errores frecuentes

- ◆ Servir al papel y no al salón: el timing es un plan, no una ley — la ley es el evento.
- ◆ Diez interlocutores para el anfitrión: cada uno le da una versión y entre todos le regalan el trabajo de coordinarlos.
- ◆ Relajarse tras el plato principal: el banquete se puntúa entero, y el café frío de la sobremesa es la última impresión de doscientas personas.
- ◆ Olvidar que entre los doscientos hay huéspedes de las fichas anteriores: el alérgico, el niño, el que necesita ayuda — el volumen no suspende ni una sola regla de esta escuela.

LA REGLA DE ORO

**«El banquete perfecto es el que el anfitrión
no tuvo que gestionar.»**

El ejercicio de esta ficha

La novia adelanta cuarenta minutos su discurso y el segundo plato está a medio pase. Escribe tu gestión completa: qué decide el responsable de sala, qué se negocia con cocina, qué se le dice al anfitrión y cómo se reorganizan las oleadas — sin que el salón note nada. En la corrección que sigue te comparto mi versión — y con ella cerramos los módulos de A&B; y Eventos: arranca el Módulo 8, Mantenimiento delante del huésped.