Você sabe quantos garçons precisa contratar em diferentes tipos de serviço?

E o segredo para que sejam algo elegante, onde tudo parece funcionar de forma perfeita, sem esforço é escolher bem o serviço adequado e equipe contratada.

E por trás dessa mágica está o trabalho impecável dos garçons! Garçons e copeiras competentes são verdadeiros maestros, garantindo que cada detalhe flua com harmonia. E o número de garçons que você vai precisar depende do tipo de serviço escolhido para o evento.

Conhecer os principais formatos para poder organizar uma equipe que garanta um serviço de primeira – é meio caminho andado para o sucesso de qualquer evento.

Serviço à francesa – é sinônimo de sofisticação e em geral as pessoas acham que é apenas para jantares mais formais. Na verdade é o serviço que oferece maior conforto ao convidado – pois tudo chega, literalmente de bandeja para que cada um se sirva sem levantar do seu lugar.

É o que exige maior numero de profissionais: 1 garçom para cada 8 a 10 pessoas. Assim, em um evento com 200 convidados (20 mesas com 10 em cada) entre 20 e 25 garçons vão garantir que ninguém espere muito para se servir.

Serviço à inglesa direta – aquele em que o garçom serve diretamente o convidado. O ideal para eventos menores, nos maiores não funciona e demora mais. Vale também a média de garçom para cada 8 a 10 convidados.

Serviço à inglesa indireta – esse estilo é um pouco mais rápido, mas também exige bastante coordenação. Para manter o

ritmo e a qualidade, o número de garçons deve ser o mesmo: 1 para cada 8 a 10 convidados, totalizando 20 a 25 garçons.

Serviço empratado – rápido e prático, ideal para grandes eventos. Dá para trabalhar com: 1 garçom para cada 10 a 12 convidados.

Serviço de buffet – como o trabalho dos garçons é mais de suporte, você pode reduzir a equipe: 1 garçom para cada 20 convidados é o ideal.

Nenhum jantar de gala está completo sem um bom **serviço de vinhos**. E para isso, é:

A média é de **1 sommelier para cada 2 ou 3 mesas**, (mesas até 10 pessoas) para manter o vinho fluindo na hora certa.

Em tempo: é importante contar com sommeliers ou garçons especializados que saibam o momento certo para servir cada taça.

Seja qual for o estilo de serviço que você escolher, o número certo de garçons faz toda a diferença! Com a equipe bem distribuída e os garçons atentos, seus convidados vão desfrutar de uma experiência perfeita, onde cada detalhe é cuidado com precisão e elegância. Afinal, servir bem é uma verdadeira arte!