



INSTITUTO SUPERIOR DE ENSEÑANZA
AERONÁUTICA PALOMAR

AVIACIÓN EJECUTIVA

Servicio, Flexibilidad, Organización y Profesionalismo

SERVICIO A BORDO VIP



@iseap_community



www.iseap.com.ar



ISEAP



ISEAP



SERVICIO A BORDO VIP

Catering; consta de una empresa encargada de proveer la alimentación de las aeronaves.

Servicio a bordo: conjunto de actividades realizadas por la tripulación para responder a las necesidades de los pasajeros.



Aviación Ejecutiva

SERVICIO DE CATERING Y BEBIDAS

En vuelo ofrecemos a nuestros pasajeros un servicio exclusivo de catering y bebidas con la mejor presentación y los sabores más exquisitos.

incluye opciones dulces y saladas para disfrutar a la hora del desayuno, almuerzo, merienda y cena. Estos son algunos ejemplos:

Masas secas, facturas surtidas, brownies y muffins, yogures y cereales, frutas de estación, sandwiches de pan blanco y pan negro, tablas de quesos y fiambres, ahumados de la Patagonia, ensaladas y lomos de carne, pollo o cerdo, pescados tipo salmon, sushi, caviar etc...



Aviación Ejecutiva

DESAYUNOS Y MERIENDAS





Aviación Ejecutiva

ALMUERZOS Y CENAS





Aviación Ejecutiva

MESAS Y CABECERAS

Distribuir correctamente los lugares en una mesa es una tarea fundamental, que deberá ser hecha cuidadosamente al organizar cualquier tipo de recepción , sea esta oficial, empresarial o social, todos los invitados o pax deben ser ubicados de acuerdo con su rango.

En aviación ejecutiva suele ser el pax el que decide desde el inicio del vuelo su ubicación, los dueños de la aeronave, por ejemplo; suelen tener asignado en todos sus vuelos el asiento principal.

Teniendo en cuenta esta decisión prevista, los tcp deberán ubicar los diarios y revistas en el asiento enfrente al pax de mayor rango.



Aviación Ejecutiva

MESAS Y CABECERAS

Las mujeres serán ubicadas siguiendo la precedencia de sus maridos.

En el momento del servicio al vuelo VIP, la distribución de los pax puede fluctuar, en caso de tiempo de almuerzo o cena, o reunión en vuelo empresarial.





Aviación Ejecutiva

CATERING Y MARIDAJE

Como dijimos al comienzo de la clase , el catering es exclusivo con variedad de comidas frías y calientes, pero además el pasajero VIP tiene la opción de pedir con 24 hs de anticipación alguna preferencia para cualquiera de sus menús .





CATERING Y MARIDAJE

Tabla de picadas y quesos



MARIDAJE

El MARIDAJE es el proceso de unir una comida junto con la bebida que mejor casa con ella. En el ámbito de la restauración normalmente el maridaje se refiere a combinaciones de comida y vinos, y es el sumiller el encargado de recomendar las combinaciones a los comensales.

El objetivo del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos





MARIDAJE DE VINOS Y QUESOS

Para los quesos de cabra muy frescos, lo mejor es optar por espumantes o blancos que puedan igualar su acidez característica sin perder sus atributos.

Para los quesos de pasta blanda, pero con presencia de hongos y con algo de madurez, como suelen ser el Brie y el Camembert, lo ideal es elegir blancos con buen cuerpo, como un Chardonnay con paso por madera.



MARIDAJE DE VINOS Y QUESOS

Para los quesos semiduros de sabores sutiles y texturas algo pastosas existen distintas alternativas, como un Malbec joven y vivaz o un blanco firme.

Los quesos más intensos requieren un vino con equilibrio, presencia y elegancia; mejor aún si es Malbec o Cabernet Sauvignon.

Para esos quesos muy salados, picantes y pastosos (como los azules), los vinos de cosecha tardía generan en la boca un contraste de sabores muy interesante.



MARIDAJE DE SUSHI Y PESCADOS

El SUSHI es un gran aliado de los típicos blancos de verano de las variedades Torrontés, Viognier y Chardonnay. Por ser frescos, fluidos, aromáticos y de cuerpo liviano, estos vinos requieren platos frugales y ligeros como el sushi o los tiraditos. Asimismo, por su pronunciada acidez y su textura burbujeante, los espumantes también son compañeros ideales de rolls, sashimis y nigiris.





Aviación Ejecutiva

MARIDAJE CON CARNES ROJAS

Para acompañar los cortes más magros, como el cuadril o el lomo, lo mejor es optar por Malbec jugosos, con predominio de fruta y taninos más delicados.

Para armonizar los cortes con mayor contenido graso, como el bife de chorizo o la entraña, lo más atinado es elegir tintos Cabernet Sauvignon con más taninos y crianza en madera, ya que los taninos son los responsables de limpiar la sensación grasa que dejan estas carnes en el paladar.

Para maridar con carnes maduradas y con sabores complejos se sugiere inclinarse por tintos complejos, elegantes y sofisticados, como un gran blend con paso por roble





MARIDAJE CON CARNES BLANCAS

Así como las carnes rojas armonizan mejor con los vinos tintos, las carnes blancas maridan muy bien con los blancos.

Potentes, aromáticos y de acidez delicada, los vinos de la variedad Viognier combinan a la perfección con pescados grasos grillados y con preparaciones como el curry de pollo o con salsas a base de manteca o leche. Asimismo, los Chardonnay frescos y aromáticos maridan muy bien con salmón a la parrilla, pollo asado, arroz con pollo y paellas





MARIDAJE CON PASTAS

A la hora de maridar vinos y pastas hay un factor determinante: las salsas.

Aquellos platos con salsas a base de tomate son muy apropiados para combinar con vinos que tengan mucha frutuosidad, como un Malbec con crianza en barricas moderada y paso por boca suave.

Cuando las pastas son más contundentes, ya sea rellenas o acompañadas con salsa bolognesa, lo mejor es optar por un tinto de gran carácter, concentrado, elegante y con una crianza en madera más compleja.

Por último, para acompañar salsas con frutos de mar, lo más apropiado es un Chardonnay aromático, con cuerpo y paso por roble.





Aviación Ejecutiva

DIME QUE BEBES Y TE DIRÉ DONDE



Copa de agua



Copa de vino tinto



Copa de vino blanco





Aviación Ejecutiva

HASTA DONDE SERVIR LA COPA





ASIENTOS EN CLUB SEATING

Si viajas por negocios, principalmente con compañeros de trabajo, esta es la opción ideal para transformar el tiempo de vuelo en tiempo de trabajo. Después de todo, en un entorno tranquilo, cómodo y seguro, es posible ampliar las reuniones dentro del avión.

Estos asientos suelen estar equipados con mesas individuales o una mesa central, lo que facilita el uso de teléfonos móviles, tabletas y ordenadores. Combinado con la disponibilidad de Wi-Fi en los aviones, el *club seating* puede ayudar a los equipos a concentrarse de manera efectiva durante sus viajes, creando presentaciones, proyectos e informes mientras interactúan y vuelan.



Aviación Ejecutiva

ASIENTOS EN CLUB SEATING





CLUB SEATING

En el caso de un vuelo de placer, los asientos tipo club también son un diferencial importante. Para los ejecutivos, que siempre están cansados, es una forma de hacer del período de viaje una experiencia placentera en familia.

En lugar de colas en las terminales del aeropuerto y asientos estrechos y distantes, con el avión adecuado y esta configuración de asiento, la experiencia será un embarque sin problemas, proporcionando un vuelo donde familiares y amigos pueden ir juntos, compartiendo buenos momentos incluso antes de llegar a su destino.



Aviación Ejecutiva

PRESENTACIÓN DE CORTESÍA

Las presentaciones de cortesía son necesarias para establecer un vínculo o relación temporal entre dos personas que no se conocen entre si.

Desde el primer minuto de visualización con el pax existe un saludo de bienvenida que puede presentarse en la puerta del aeropuerto, en el lobby business o sala vip (FBO), en el hangar o en el mismo pie del avion.





Aviación Ejecutiva

EMBARQUE VIP





DIALOGO Y CONVERSACIÓN

Uno de los puntos mas delicados de la vida social es la conversación, a través de ella conocemos y nos hacemos conocer. Por lo tanto debemos ser cuidadosos y gentiles. Está absolutamente prohibido intervenir en una conversación de pasajeros, jamás hacemos preguntas directas ni personales y solo respondemos a necesidades de los pax. Asimismo, tendremos cuidado de no dar demasiada información personal o laboral. La discreción es parte de nuestro servicio a bordo.

En aviones jets la ubicación de los jumpseat suele ser a pocos metros de distancia de los pax, no debemos dirigir la mirada hacia ellos pero si estar atentos a cualquier pedido o necesidad de los mismos.

En aviación ejecutiva es muy habitual volar en varias oportunidades con los mismos pax. En estos casos se crea un vinculo de conocimientos de gustos y necesidades . Cito ejemplos



ISEAP

INSTITUTO SUPERIOR DE ENSEÑANZA
AERONÁUTICA PALOMAR

¡GRACIAS!

Prof. Lucía Vanesa ZAPPAROLI
TCP Aviación Ejecutiva



@iseap_community



www.iseap.com.ar



ISEAP



ISEAP