

## PROGRAMA ANALÍTICO

### 1. DATOS INFORMATIVOS

<b>DEPARTAMENTO:</b> CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		<b>ÁREA DE CONOCIMIENTO:</b> HOTELERIA	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA:</b> TECNICAS DE RESTAURANTE (2.0)		<b>PERIODO ACADÉMICO:</b> PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
<b>CÓDIGO:</b> 11140		<b>No. CREDITOS:</b> 2	<b>NIVEL:</b> PREGRADO
<b>FECHA ELABORACIÓN:</b> 14/05/2018	<b>EJE DE FORMACIÓN</b>	<b>HORAS / SEMANA</b>	
	PROFESIONAL	<b>TEÓRICAS:</b> 1	<b>PRÁCTICAS/LABORATORIO</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:</b> La asignatura de Técnica de Servicio de Restaurante está enfocada, para que el estudiante al finalizar el semestre esté en capacidad de planificar y organizar el servicio a los clientes y ejecutar eventos tanto de, tomando en cuenta criterios de planificación, supervisión y asignación de tareas y recursos.  Para dar una visión más amplia del campo de acción del Ingeniero en Turismo y Hotelaría, se parte de una reseña histórica de los restaurantes, sus características, estructura organizacional desde un departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel o de una casa de banquetes, tipos de servicio que se oferta, particularidades propias de cada uno de los eventos que con mayor frecuencia se realizan			
<b>CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL:</b> Identificar la organización básica de un restaurante para la futura aplicación, a nivel profesional, de los conocimientos adquiridos por medio de un aprendizaje teórico práctico. Aplicar de forma práctica las técnicas de servicio de restauración para el buen manejo de un establecimiento por medio de la resolución de potenciales situaciones que se darían en un restaurante. Identificar la organización básica de un restaurante para la futura aplicación, a nivel profesional, de los conocimientos adquiridos por medio de un aprendizaje teórico práctico. Reconocer los protocolos del buen servicio para una adecuada atención al cliente mediante la aplicación de la teoría aprendida			
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA):</b> 1. Administra empresas turísticas utilizando técnicas modernas de servicio en restaurante, montaje de mesas y aménities o cortesías durante el evento para incrementar el confort de los clientes 2. Participa en el diseño de empresas turísticas ligadas con el servicio de alimentos y bebidas además del entretenimiento. 3. Guía y explica a los clientes sobre la gama de servicios a brindar en un servicio de restaurante. Contribuye en la planificación y organización de negocios ligados al restaurante aplicando técnicas novedosas para controlar el flujo del personal durante el evento. 4. Programa y diseña negocios de servicio de comidas y bebidas en un paquete de entretenimiento  Diseña y promueve paquetes turísticos sobre la base de conocimientos técnicos y la aplicación de servicios de calidad aplicando las técnicas de servicio en restaurante en un ambiente saludable. Aprovecha los diferentes productos en las empresas de alimentos y bebidas complementándose unas con otras.			
<b>OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:</b> • Gestionar la locación ubicación y organización del montaje y disposición del menaje para un restaurante y el adecuado servicio de alimentos y bebidas en el mismo.			
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA):</b> El resultado final de aprendizaje de la presente asignatura se evidenciará en la organización y realización de un evento de manera práctica, en el cual, los estudiantes puedan aplicar los conocimientos adquiridos durante el semestre.			

### 2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
<b>Unidad 1</b>  INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE RESTAURANTE	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1</b> Estudia los conceptos generales del servicio de restaurante, los eventos en la industria hotelera, la importancia de los elementos que influyen en un restaurante Conocimiento de la organización del restaurante.
<b>1.1 Introducción a la restauración</b> 1.1.1 Objetivos y Definición	

# PROGRAMA ANALÍTICO

## UNIDADES DE CONTENIDOS

- 1.1.2 La Restauración Moderna
- 1.1.3 Organización y Distribución del Trabajo
- 1.1.4 Brigada del Restaurante
- 1.1.5 Cualidades del Personal de Servicio

### 1.2 Deontología Elemental y su definición

- 1.2.1 Definición
- 1.2.2 Aptitudes del personal de servicio
- 1.2.3 Normas de Comportamiento
- 1.2.4 Aseo Personal
- 1.2.5 Uniformes

<b>Unidad 2</b> FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE, EQUIPAMIENTO	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</b> Identifica los elementos necesarios para el equipamiento de un restaurante, tipos, funciones, características y usos del mismo, ejecutando las labores de Mise en place para el montaje de mesa.
<b>2.1 Mobiliario de un Restaurante</b> <ul style="list-style-type: none"><li>2.1.1 Mesas tipos materiales medidas, usos</li><li>2.1.2. Sillas tipos materiales medidas, usos</li><li>2.1.3. Aparadores tipos materiales medidas, usos</li><li>2.1.4. Carros gueridones tipos materiales medidas, usos</li></ul>	
<b>2.2 Lencería de Restaurante</b> <ul style="list-style-type: none"><li>2.2.1 Mantelería: tipos, materiales, medidas, usos</li><li>2.2.2 servilletas: tipos, materiales, medidas, usos</li></ul>	
<b>2.3 Equipo de Comedor</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Vajilla: tipos, materiales, etiqueta de uso</li><li>Cubertería: tipos, materiales, etiqueta de uso</li><li>Cristalería: tipos, materiales, etiqueta de uso</li><li>El petite menaje: tipos, clases de productos, materiales etiqueta de usos</li></ul>	
<b>Menaje de uso del personal de servicio.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>2.3.1 Utensilios de uso específico del personal de servicio, clases, materiales, usos.</li></ul>	
<b>Unidad 3</b> TIPOS DE SERVICIO	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3</b> Conocimiento de la organización del restaurante Y los tipos de servicio con sus funciones.
<b>3.1 Tipos de Servicio generalidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1.1.1 Servicio francés</li><li>3.1.1.2 Servicio Ingles</li><li>3.1.1.3 Servicio ruso</li><li>3.1.1.4 Servicio americano</li></ul>	
<b>3.2 SERVICIOS ESPECIALES DE RESTAURANTE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1 El Banquete: clases, características, usos, montaje, técnicas de servicio.</li><li>3.2.2. El Buffet: clases, características, usos, montaje, técnicas de servicio.</li><li>3.2.3. Coffe Breack: clases, características, usos, montaje, técnicas de servicio.</li><li>3.2.4. Coctel: clases, características, usos, montaje, técnicas de servicio.</li><li>3.2.5. Catering: clases, características, usos, montaje, técnicas de servicio.</li></ul>	
<b>3.3 Carta, comanda y Factura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.3.1 Funciones operativas del servicio</li><li>3.3.2 La carta y la presentación de la Carta</li><li>3.3.4 Construcción de una carta</li><li>3.3.5 La comanda, características y tipos</li><li>3.3.7 Elaboración de la Comanda e itinerario</li><li>3.3.8 Proceso de Facturación</li></ul>	

# PROGRAMA ANALÍTICO

## 3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

### (PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Investigación Exploratoria
- 2 Clase Magistral
- 3 Talleres

### PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Material Multimedia
- 2 Aula Virtual

## 4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

## 5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Manejo básico de restaurantes : teoría y práctica	Anker, Michael	-			México, D.F.: Compañía Editorial Continental, S.A. de C.V
Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales	García Ortiz, Francisco	1	2011	spa	Paraninfo, S.A.

## 6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

---

**DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA**  
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

---

**DIRECTOR DE CARRERA**

---

**JULIO TAPIA LEON**  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO