



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA: LICENCIATURA EN ADMINISTRACION HOTELERA
CICLO LECTIVO: 2003
ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ALUMNOS LIBRES

OBJETIVOS

Introducir al alumno en el conocimiento general del departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel, como unidad de negocios.

Dentro de este marco, el alumno al terminar el ciclo poseerá conocimientos de los diferentes sectores que involucran a la actividad gastronómica dentro y fuera del hotel.

Asimismo, adquiera conocimientos y herramientas respectivas a la actividad gastronómica, lo que podrá facilitar la inserción en el mercado laboral en puestos operativos, como también mejorar la calidad de la atención de los que estén desempeñándose en funciones relativas a la actividad.

PROGRAMA

Unidad 1: El negocio gastronómico

Como es el negocio, características fundamentales. Las áreas de trabajo y sus características. El menú como concepto central de negocio y sus variables. Tipos de menús, según el tipo de negocio. Organización del menú. Menú variable y menú fijo. Cíclicos. Cartas de vinos y otras bebidas.

Unidad 2: Organización del menú

Pautas básicas para organizar el menú. Mercado: de que depende el menú, como interpretar al cliente y ofrecer lo que la empresa necesita, en función de lo que el cliente demanda. Horarios del establecimiento. Roles de trabajo. Tipos de servicio. Las recetas. Seguridad alimentaria: componente de la calidad.

Unidad 3: Eventos y banquetes

Organigrama del departamento. Diferentes tipos de eventos, en función del mercado. Función del steward. Comercialización de eventos (ventas y realización de los mismos)



Unidad 4: El menú y las materias primas

Introducción a las materias primas. Características intrínsecas y extrínsecas de los alimentos. Elección en función del menú. Las materias primas y la seguridad alimentaria: grupos de alientos peligrosos. Las materias primas y el rendimiento. Las materias primas y su clasificación. Almacenamientos de las materias primas. Organigrama del personal: funciones y responsabilidades. Las materias primas y las comidas elaboradas.

Unidad 5: El menú y las preparaciones

Funciones de la cocina: equipamientos y utensilios necesarios. Técnicas básicas de preparación. Las salsas madres: clasificación y preparación. Técnicas culinarias. Las carnes: rojas y blancas. Distintos tipos de cortes comerciales. Terminología culinaria. Características físicas y organolépticas para verificar calidad. Frutas y verduras. Las guarniciones.

Unidad 6: Enología

El origen y la historia del vino. Las diferentes regiones viñateras argentinas. Las cepas argentinas y su clasificación. Diferentes formas de elaboración del vino. Los vinos espumantes. Otras bebidas: Aperitivos, licores, destilados, la cerveza. Funciones del sommelier.

Unidad 7: El departamento de compras

Funciones de compras. Compras en función de la receta. Políticas de compra: Selección de proveedores. Recepción: procedimiento operativo estandarizado. Almacenamiento: en frío, en congelado y seco. Especificaciones de compras.

Unidad 8: Documentación interna de AA & BB

Documentos para el control de las compras. Hoja de ruta de los banquetes. La comanda: la orden de pedido. Planilla de inventarios. Planilla de control de stocks. Memorándum. Tratamientos de la adición.

EVALUACION

Alumnos libres:

El examen constará de dos instancias: escrito y oral. Superado el examen escrito, el alumno rendirá el oral.

BIBLIOGRAFIA

Manual del vino argentino, Jorge Dengis, Ed. Albatros
Administración de restaurante, Felipe Gallego, Ed. Parainfo
El Hotelero, Mauricio Bermúdez, Ed. Universidad de la Sabana
El Restaurante como empresa, Carlos Duron Garcia, Ed. Trillas
Apuntes de Clase
Higiene en el servicios de los alimentos - Libro de certificación - SERVSAFE
Técnicas básicas de cocina - A. Rodríguez Palacios - Ed. Utilísima