



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

CARRERA. ADMINISTRACIÓN HOTELERA

ASIGNATURA. GASTRONOMÍA HOTELERA I

DOCENTES. María Elisa Cousté  
Roberto Erich Walter  
Héctor León

RÉGIMEN DE CURSADA. CUATRIMESTRAL

CARGA HORARIA SEMANAL. DOS HORAS

CARACTER DE LA ASIGNATURA: Teórico-práctica.

**OBJETIVOS GENERALES**

Describir y caracterizar los diferentes servicios relacionados con los alimentos y bebidas que el Hotel ofrece a sus huéspedes, según sus tipos y modalidades.  
Definir la importancia de la gestión gastronómica dentro de la organización hotelera.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

Organizar y supervisar la producción de los servicios gastronómicos.

**AÑO: 1996**



## CONTENIDOS

### UNIDAD TEMÁTICA I

Gastronomía. Definición. Relación histórica de la gastronomía.  
Restaurante: Clases, Categorías, Organigramas.  
El personal gastronómico. Perfiles ocupacionales. Conocimientos básicos de la profesión.  
Descripción de tareas y funciones.  
Relación del Salón con los demás servicios  
Noiones generales de servicios de alimentos y bebidas.

### UNIDAD TEMÁTICA II

Los materiales de trabajo. Salones. Mobiliario. Mantelería. Vajilla. Cristalería.  
Cubiertos. Elementos auxiliares. Reconocimiento de cada uno.  
Preparación y mantenimiento de los materiales.  
El servicio en la mesa del restaurante. Tipos de servicio: francés, inglés, ruso, americano.  
Auto-servicio. Buffet Froid. Quick Food. Comedores de empresas.  
Menú a la carta. Plato del día. Menú fijo. Media pensión. Pensión completa.

### UNIDAD TEMÁTICA III

Marketing y venta de servicios gastronómicos.  
Misc en place. Distintos tipos según el servicio.  
Secuencia del servicio: recepción del comensal. Aperitivos. Presentación del menú y de la carta de vinos.  
Comandas. Servicio de comidas frías y calientes. Plato principal.  
Tiempos. Mariage. Métodos para servir las mesas. Postres. Café y licores. Presentación y cobro de la adición.  
Formas de pago.

### UNIDAD TEMÁTICA IV:

Bebidas. Servicio de vinos. Sommelier. Carta de vinos. Vinos de mesa o caldos. Reseña histórica. Sabores diversos. Detalles sobre copas y botellas. Almacenamiento.  
Regiones geográficas del vino  
Presentación del vino. Cómo abrir y servir.  
El champagne: elaboración. Copa de servicio.  
Vinos generosos y espirituosos. Carta de bebidas.  
Precio de compra y venta. Misc en place de vinos. Stock.

### UNIDAD TEMÁTICA V:

Servicios gastronómicos en otros eventos. Banquetes. Eventos. Convenciones. Congresos. Fiestas privadas.  
Opciones de montaje.  
Confiterías. Cafeterías. Night Club. Shows. Casinos.  
Tiempos de servicio. Manejo del salón y del servicio. Personal requerido. Diagramación horaria. Técnicas para pronosticar las ventas de servicios.

### UNIDAD TEMÁTICA VI:

El servicio de bar. Generalidades. Descripción de puestos, tareas y funciones. Distribución y preparación del mostrador del bar. Elementos de trabajo. Misc en place.  
Organización. Cristalería. Los veinte copas y vasos. Procedimiento operativo del braman. Bebidas de un stock. Precauciones higiénicas. Presentación  
Origen y procesos de elaboración de los diferentes tipos de bebidas: jerez, cerveza, vermouth, gin, ron

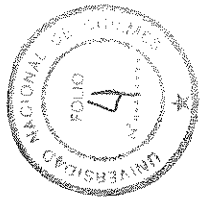


#### UNIDAD TEMÁTICA VII:

Servicio de cocktails. Principios básicos para su elaboración. Medidas: Porciones. Gotas. Golpes. Gramos. Derivados del cocktail. Tragos batidos. Refrescados. Mezclados. Tragos internacionales. Reglas. Fórmulas de los 75 cócteles aprobados por la I.B.A. (International Bartender Association)  
Perfil de personal. Preveer. Organizar. Dirigir. Coordinar. Controlar.

#### BIBLIOGRAFIA:

- Alvarez Aspero, José. La vid, la viña y el vino. De. National Print. México.  
Asociación Mutual de Barman y Afines de la R.A. Manual del Bar. Bs.As.  
Cerra, Javier. Curso de Servicios Hoteleros. Ed. Paraninfo. Madrid. 1991.  
Comblance, Lambertine L. Administración de bar, Cafetería y Restaurante. CECOSA.  
Ferber y Wales. Motivaiones de consumo. Ed. Herrera. México.  
FOSTER, Dennis. Alimentos y bebidas Operaciones, métodos y control de costos.  
Mc.Graw Hill. México  
Gallego Felipe. Manual del Restaurante. Ed. Paraninfo. Barcelona.  
Green, J.H. Planeamiento y control de la producción. Bibliot. Ciencias Económicas.  
Green, Melvyn. Marketing de Hoteles y Restaurantes. Ed. Deusto  
Lundberg, Donald. Administración moderna de Hoteles y Moteles. Ed. Centrum.  
Barcelona.  
Mestres Soler, Juan. Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Ed. Gestión  
2000. Barcelona  
Neil, Arthur. Organización y Gestión Gastronómica. Ed. Hispano Europea  
San Telmo Bodegas. Para un mejor conocimiento del vino. Manual.  
Schraemli, Harry. Historia de la gastronomía. Ed. Destino. Barcelona.  
Trejo López Oliva y otro. Manual de Administración Hotelera Gastronómica. Limusa  
Walter, Erich. Manual Operativo de Alimentos y bebidas. (Apuntes)  
Walter, Erich. Tecnología de Alimentos y bebidas. Enología-Apuntes.



**EVALUACION:**


**APROBACION DE LA CURSADA:**

- Asistencia a clases (70%)
- Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 4 puntos en cada uno
- Aprobación de trabajos prácticos asignados por la cátedra.

**PROMOCION SIN EXAMEN FINAL:**

- Asistencia a clases (80%)
- Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 7 puntos en cada uno.
- Aprobación de trabajos prácticos asignados

Los estudiantes que no alcancen la Promoción deberán rendir examen final.

  
Prof. MARIA ELISA COUSTE  
Directora  
Carrera de Administración Hotelera  
Universidad Nacional de Quilmes