

1991

GASTRONOMIA HOTELERA II

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

CARRERA: Técnico en Administración Hotelera

ASIGNATURA: Gastronomía Hotelera II

DOCENTE: María Elisa Cousté

REGIMEN DE CURSADA: Cuatrimestral

CARGA HORARIA SEMANAL: 2 horas

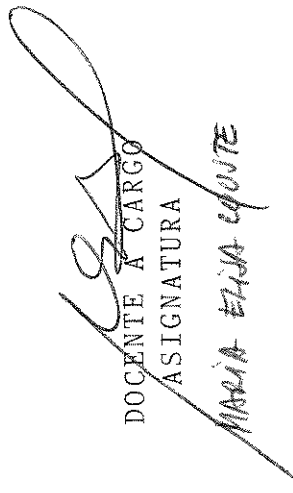
REQUISITOS PARA APROBACION DE CURSADA: Trabajos prácticos, parciales, prácticas.

METODOLOGIA PARA DICTADO DE MATERIA: Exposición de temas, trabajos en grupo, prácticas, ejercicios de aplicación.

OBJETIVOS GENERALES:

- Reconocer la gestión de la cocina en el negocio de A&B, y dentro de la estructura hotelera.
- Analizar los costos internos y el movimiento económico de establecimientos de A&B.

DOCENTE A CARGO
ASIGNATURA



MARÍA ELISA COUSTÉ

COORDINACION
CARRERA

UNIDAD I:

OBJETIVOS:

- Reconocer las distintas funciones de la cocina en el servicio de A & B.
- Identificar las características y usos del equipamiento de la cocina moderna

CONTENIDOS:

- I. 1. La cocina profesional: funciones y áreas de competencia.
2. Equipamientos de cocina: equipos de fritura, hornos, parrillas, equipos de cocción a vapor, refrigerados, cámaras.
3. Planificación de la cocina.
4. Normas de seguridad e higiene
5. Gestión de producción

BIBLIOGRAFIA:

Lundberg, D.E. ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE HOTELES Y RESTAURANTES. T.2. Cap. 9

Ramos Martín, F. y otro. ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Cap. 8

De La Torre, Fsc. ADMINISTRACION HOTELERA.T.2. Cap.2

UNIDAD II:

OBJETIVOS:

- Analizar el menú en término de sus componentes y de sus costos.

CONTENIDOS:

- II. 1.El Menú.: Tipos de menú. La carta
2. Componentes del menú
3. Planeación del menú
4. Costeo de platos.

BIBLIOGRAFIA:

De La Torre, Fscó. ADMINISTRACION HOTELERA. Cap.3 y 8
Aikin, B. MANUAL DEL MESERO Y LA MESERA. cap.3
Lillicrap, D.R. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Cap.12

UNIDAD III:

OBJETIVOS:

- Determinar los porcentajes de rentabilidad en base a estados financieros.

CONTENIDOS:

- III. 1. La rentabilidad en los establecimientos gastronómicos.
2. Análisis de costos fijos y variables.
3. Determinación de la rentabilidad.
4. La gestión gastronómica en la organización hotelera.
5. Servicios especiales en hotelería: ROOM-SERVICE.

BIBLIOGRAFIA:

Lundberg, D.E. Op.cit. Cap. 8
Durón Garcia, Carlos. EL RESTAURANTE COMO EMPRESA.
Yoshimatz Nava, Alfredo. CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

