

1942

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

ASIGNATURA: GASTRONOMIA HOTELERA III

CARRERA: TECNICO UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACION HOTELERA

DOCENTE A CARGO: María Elisa Cousté

REGIMEN DE CURSADA: Cuatrimestral

CARGA HORARIA SEMANAL: 2 horas

REQUISITOS PARA APROBACION CURSADA: aprobación parcial y/o trabajo práctico

EVALUACION: parcial, trabajos prácticos, informes sobre prácticas

METODOLOGIA DICTADO MATERIA: Exposiciones. Resolución de ejercicios de aplicación. Participación de profesores invitados. Prácticas de observación. Prácticas operativas.

OBJETIVOS GENERALES:

- Integrar el área del servicio en salón, con el resto de la operación gastronómica, definiendo las funciones de cada puesto de trabajo, sus responsabilidades, y su relación con los demás sectores del establecimiento hotelero o gastronómico.
- Definir pautas de integración, coordinación y dirección del personal gastronómico.
- Identificar y aplicar sistemas de organización de eventos especiales y banquetes, cubriendo todos los requerimientos solicitados por el contratante.

GASTRONOMIA HOTELERA III:

UNIDAD I:

OBJETIVOS:

- Identificar los equipos y materiales necesarios para el servicio en comedor, y calcular los suministros necesarios según tipo de establecimiento y servicio.
 - Definir los distintos estilos de servicio utilizados en restaurantes, y las posibilidades de aplicación de cada uno.
- I. 1. EL COMEDOR.
 - El equipo y los materiales de trabajo.
 - Mesas. Blancos. Cubtería. Loza. Cristalería.
 - Las mesas (aparadores) de servicio.
 - Cálculo de suministros necesarios.
 2. ESTILOS DE SERVICIO.
 - Servicio francés
 - Servicio inglés
 - Servicio americano. Los servicios mixtos.

UNIDAD II:

OBJETIVOS:

- Definir las funciones y responsabilidades correspondientes a cada puesto de trabajo en el comedor
 - Organizar el trabajo en el comedor según las características propias de cada establecimiento.
- II. 1. EL PERSONAL DEL SALON
 - Funciones y responsabilidades de: Maitre, Mozo, Comis, Cajero.
 - Procedimiento de atención a comensales
 - Recepción. Venta. Servicio.
 - El trabajo en equipo.
 - El contralor de costos de alimentos y bebidas

UNIDAD III:

- Identificar los distintos tipos de servicio de banquetes que se pueden ofrecer al cliente, y el proceso de planeación, organización, implementación y control aplicado a cada uno.

III. EL DEPARTAMENTO DE BANQUETES.

1. La planeación e implementación del banquete
Cálculo de equipos, materiales, insumos y personal.

La coordinación con otros departamentos

2. El servicio de salón según el tipo de evento.

BIBLIOGRAFIA:

LILLICRAP, D.R. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. México. Diana. 1986. Unidades 1 y 2

MARTINEZ LAZCANO, Jorge L. DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOTELES. México. Limusa. 1986. Unidades 1, 2 y 3

DE LA TORRE, Francisco. ADMINISTRACION HOTELERA. ALIMENTOS Y BEBIDAS. México. TRILLAS. 1984. Unidades 2 y 3

COMBLENCE, Lambertine L. ADMINISTRACION DE BAR, CAFETERIA Y RESTAURANTE. México. CECSA. 1986. Unidades 1 y 3

AIKIN, Brenton. MANUAL DEL MESERO Y LA MESERA. México. Diana 1984. Unidad 2.

YOUSHMATZ, Alfredo. CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS México. Diana. 1991. Unidad 2.


DOCENTE A CARGO
María Elisa Cousté