

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

CARRERA: TECNICO UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACION HOTELERA

ASIGNATURA: GASTRONOMIA HOTELERA I

DOCENTE: ROBERTO ERICH WALTER

RECIMEN DE CURSADA: CUATRIMESTRAL

CARGA HORARIA SEMANAL: DOS HORAS

OBJETIVOS GENERALES:

Descripción y caracterización de los diferentes servicios relacionados con los alimentos y bebidas que el Hotel ofrece a sus huéspedes. Tipos y modalidades.

La importancia de la gestión gastronómica dentro de la organización Hotelera. Rentabilidad.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Organizar y supervisar en el ámbito de la Hotelaría la producción de los Servicios Gastronómicos, incluyendo comercialización y rentabilidad de los mismos

CONTENIDOS:

UNIDAD TEMATICA No 1 :

GASTRONOMIA. Definición. Concepto histórico, Restaurante. Clases. Organigramas. Categorías. Distintos Tipos. Introducción al personal gastronómico. Relación del Salón con los demás servicios. Descripción de tareas y grandes funciones Perfiles ocupacionales. Conocimientos básicos de la profesión. Habilidades y responsabilidades, Movimientos. Noción general de servicios de alimentos y bebidas. Trabajos prácticos corresponden.

Bibliografía: Organización y Gestión Gastronómica

Hotelera autor : Arthur Neill

Editorial Hispano Europea.

UNIDAD TEMATICA No 2 :

El servicio en la mesa del Restaurante. Servicios Auxiliares. Auto-Servicio. Buffet Froid. Quick Food. Comedores de Empresa. Hornos a microondas. Ensaladas Salsas y aderezos. Menú a la carta. Plato del día. Menú fijo. Media pensión. Pensión completa. Plancamiento y diagramación de menús para cada tipo de establecimiento. Trabajos prácticos que correspondan a esta unidad.

UNIDAD TEMATICA No 3

Marketing y venta de servicios gastronómicos.

Recepción del comensal. Aperitivos. Presentación del menú y de la carta de vinos. Adicionista. Comandas. Confección. Servicios de comidas frías y calientes. Postres. Plato principal. Opciones. Tiempos. Mariage. Metodos para servir las mesas. Café y Licores. Presentación y cobro de la adición. Formas de pago. Cheques . Tarjetas. Efectivo. Propinas. Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

UNIDAD TEMATICA No 4

Bebidas. Servicio de Vinos. Sommelier. Carta de vinos. Vinos de mesa o caldos.. Reseña histórica. Catar el vino. Sabores diversos. Detalles sobre copas y botellas. Almacenamiento. Regiones geográficas del vino.. Como presentarlo. Como abrir y servir. Como se hace el champagne. Copa de servicio. Vinos generosos. Espirituosos Otros. Carta de bebidas. Valor exactitud. Acciones temporarias. Precio de compra y de venta. Mise en place de vinos. Stock . Ventas. Bebidas. Trabajos prácticos correspondientes a esta Unidad.

Bibliografía Unidades 2-3 y 4-

1 Marketing de Hoteles y Restaurantes

Autor: Melvyn Green-Ediciones Deusto.

2) Manual de A.A. y BB , y Operaciones de Gastronomía .

Autor: Erich Walter (Se entregarán apuntes para fotocopiar)

3) La viña, la vid y el vino

Autor José Alvarez asperó Editorial National Print-México

UNIDAD TEMATICA No 5

Servicios gastronómicos en otros eventos.

Banquetes. Eventos. Convenciones. Congresos. Fiestas Privadas. Servicio de jardín. Grill garden. Exposición de platos, fuentes y figuras de hielo Confiterías. Cafeterías. Night Club Boite. disquería. Shows. Casinos. Otros. Tiempos de servicios. Manejo de salóny del servicio. Diagramación horaria Preparación del snow, Tecnicas para pronosticar las ventas de servicios Operaciones de las mismas.

Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

Bibliografía:

1 Motivaciones de consumos.

Autor : Ferber y Wales-Editorial Herrera-México

UNIDAD TEMATICA N 6

El servicio de Bar.Generalidades.Importancia de las relaciones humanas y de las públicas.Descripción de tareas y funciones.Categorías y conceptos.Distribución y preparación del mostrador del Bar.Mise en place.Organización.Cristalería, Los veinte copas y vasos.Cristalería.Procedimiento operativo de un barman. Bebidas de un stock.Precautaciones higiénicas Presentación. Origen y procesos de elaboración de los diferentes tipos de bebidas Jerez, Champagne, Cerveza, Vermouth, Gin. Ron etc. Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

UNIDAD TEMATICA No 7

Servicio de cocktails.Principios básicos para la elaboración del mismo..Medidas.Partes.Porciones.Gotas. Golpes. Gramos.Derivados del cocktail.Tragos batidos.Refreshados.Mezclados Tragos Internacionales.Reglas. Fórmulas de los 75 cócteles aprobados por la I.B.A. (International Bartender Association).Conducción del personal de ayudante.Cultura.Preveer.Organizar.Dirigir.Coordinar. Controlar..Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

Bibliografía.:

1)Manual operativo de AA Y BB

Autor:Erich Walter (Apuntes extraídos y entregados para fotocopiar)

2)Los 75 cócteles oficiales de la I.B.A.

Autor :Erich Walter (Recopilación de la reunión oficial en París)

UNIDAD TEMATICA No 8

Rentabilidad y costos en Gastronomía.Sensibilización Alimentos.Elaboración de la ficha técnica.Ficha modelo.Receta en Blanco Modelos.Control de stocks sobre recetas elaboradas.Limpieza. Stewards Reposiciones.Frecuencias.Promedios de reposiciones. Costos. Consumos Inventarios.Mermas en los consumos.Mermas normales y anormales. Mermas por calidad.Mermas en la presentación.Faltantes.Procedimientos .Operatividad.Responsabilidades del personal.Manejo operativo Funciones.Control.Rendimientos.Cierres de cada control.Alimentos Back.

Bibliografía:

1) Manual de Administración Hotelera Gastronómica

Autor: Oliva Trejo López y Pablo H.Arizmendy Edit. Limusa

México.

UNIDAD TEMATICA No 9

Costos en general de los servicios. gastronómicos.

Costos estandares. Correcciones. Indice de popularidad de un plato.

Indice de respuesta de un consumidor. Cuadros, Consumos, Controles.

Restauración. Comida caliente. Calidad de productos. Comer con los ojos

Conocimiento de las mercaderías, Sugerencias en las ventas de presenta-

-ción de alimentos sobre el plato. Controles especiales de consumos en costos

y ventas de gastronomía. Controles diarios sobre mercaderías con y sin

rotación. Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

Unidad

UNIDAD TEMATICA No 10

Rentabilidad en menús y recetas. Posibilidades

estacionales en planeamiento y diagramación. Marketing específico

en las ventas gastronómicas. Residuos. Políticas. Ventas alcanzadas y

objetivos logrados. Requisiciones. Sobrantes. Políticas. Comidas del

personal. Manejo y planeamiento. Racionalidad operativa.

Eventos . Banquetes. Convenciones. Marketing. Operaciones. Costos consumos

promociones. Controles. Cierre de operaciones.

Trabajos prácticos correspondientes a esta unidad.

Bibliografía:

1) Organización y Gestión Gastronómica-Hotelera
Autor Arthur Neill Editorial Hispano Europea

2) Marketing de Hoteles y Restaurantes
Autor Melvyn Green Ediciones Deusto

3) Manual Operativo de AA y BB
Autor Erich Walter (Se entregarán apuntes parciales)

4) La vid la viña y el vino
autor José Alvarez Asperó Edit. National Print (Mexico)

5) Motivaciones de consumo
autor Ferber y Wales Edit Herrera- Mexico

6) Manual de administración Hotelera gastronómica
autor-Oliva Trejo López y Pablo Arizmendi
Editorial Limusa México

7) "Los 75 cócteles oficiales de la I.D.A.
autor Erich Walter (Recopilación de la reunión
oficial en París-Francia.

8) Planeamiento y control de la producción
autor J.H.Green Biblioteca de C.Económicas.

REQUISITOS PARA LA APROBACION DE LA CURSADA

Todos los requisitos fijados en la resolución No 214-92 que son completados por los trabajos prácticos, que manejará la cátedra de esta asignatura.

EVALUACION

La evaluación del alumnado será manejado por la cátedra, teniendo en cuenta todas las evaluaciones realizadas durante el cuatrimestre además de las que provengan de los trabajos prácticos.

METODOLOGIA PARA EL DICTADO DE LA ASIGNATURA

Esta cátedra tiene previsto lo siguiente:

A) Manejo, aplicado a ciertos temas, del método de

Instructor Profesional, como consecuencia de la tecnología profesional, necesaria para la enseñanza.

B) Trabajos prácticos correspondientes a cada unidad temática en una proporción del 80 % del total de la materia. en el aula y afuera de ella.

C) Exposición de todos aquellos temas que sean necesarios como conocimientos a adquirir.

D) Evaluaciones semanales de cada alumno. (Permanentes)

PROFESORA

PROFESOR

ROBERTO ERICH WALTER

COORDINADORA

GASTRONOMIA I

CARRERA DE TECNICO EN ADMINISTRACION

HOTELERIA