

**UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO
SEDE SAN LUIS**

Facultad de ciencias Económicas y Empresariales

**Programa de Estudio de la Asignatura ALIMENTOS Y BEBIDAS
correspondiente a la carrera de Lic. HOTELERÍA Y TURISMO
correspondiente al ciclo lectivo 2008, segundo cuatrimestre**

**Profesor/a a Cargo : Alejandra Juri Jarpa
Lic. Marcos Sisler**

Código de Asignatura: 916

PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: 916

1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios, según Res HCSUCC y Res ME

Servicio total. Quien es el cliente. Mecánica del restaurant. Desarrollo de habilidades y destrezas. Las comandas. Servicio de desayunos y bebidas. Servicios especiales. Ejercitación practica.

2. El marco de referencia y el esquema del programa

-Correlatividades: Enología y cocina III

-Objetivo del Programa

Aplicar los conocimientos adquiridos a un servicio real

Que identifique los distintos tipos de bebidas y su relacion con la gastronomia

Brindar las herramientas necesarias al personal d eservicio para optimizar su labor

-Conocimientos y comportamientos esperados

Conocimientos tecnicos y destreza en el area de AAyBB

3. Unidades didácticas

Unidad didáctica I

Servicio total

Objetivo de la materia. Servicio total. Origenes de los AAyBB. La receta del éxito.

Franquicia. Concesion.

Unidad didáctica II

Quien es el cliente

Recepcion y atención de los mismos. Expectativas en el restaurant. Tipos de clientes. El

cliente y su papel. Necesidades del cliente en funcion del horario.

Unidad didáctica III

Mecanica en el restaurant, desarrollo de habilidades y destrezas

Fajinado. Recepcion de los clientes. La mesa. Postura adecuada. Manejo de pinzas.

Manipulación de cubiertos. Transporte de bandejas y jarras. Armado y desbarazado de la mesa.cuidados

Unidad didáctica IV

Las comandas

Tipos de comanda. Sugerencia al cliente en la elección de los platos. Detalles a cuidar durante la toma de comandas.

Unidad didáctica V

Servicio de desayunos

Tipos de desayunos. Material necesario para su servicio. Room service. el desayuno en el comedor. Montaje de mesa, pasos, atenciones varias

Unidad didáctica VI

Servicio de bebidas

Aguas, vinos, servicio y presentación de botellas, descorche de bebidas, licores, aguardientes, servicio de cafés y Tes.

Unidad didáctica VII

Servicios especiales

Técnicas básicas que caracterizan los distintos tipos de servicios especiales. Trinchado, limpieza de géneros, pelado de fruta

4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Unidad N°1	-	-												
29 julio servicio total, orígenes del servicio	-													
5 agosto receta del éxito. Franquicia. concesión		-												
Unidad N°2			-	-										
12 agosto recepción de los clientes, tipos, necesidades, el cliente y su papel			-											
				-										
Unidad N° 3					-	-								
19 agosto fajinado, manipulación de cubiertos, transporte de bandejas, armado de mesa					-									
						-								
Unidad N 4							x							
26 agosto revisión parcial								x						
Primer parcial 2 sept.									-	-				
Entrega de notas 9 sept.									-					
Unidad N° 5										-				
16 sept. Servicio de desayunos											-	-		
Unidad N6 23 sept servicio de bebidas											-			
Unidad N 7 30 sept servicios especiales, revisión parcial												-		

Se trabajara en forma individual y grupal con el objeto de preservar la particularidad a la vez que se incentiva el trabajo en equipo, tratando de que el alumno forme un grupo interdisciplinario con sus compañeros.

Recurriremos a la técnica del brainstorming para representar diferentes situaciones con el cliente potencial y la resolución de imprevistos.

Se realizaran trabajos prácticos por medio de los cuales se evaluara la comprensión de las clases dadas.

En la medida que sea posible se realizaran pasantias en los sectores: brigada de banquete y organización dentro de un Evento.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: