

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SÍLABO DE ETIQUETA Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR

I. INFORMACIÓN GENERAL

Carrera Profesional	: Gastronomía y Arte Culinario.
Módulo	: Técnicas y Servicios de Cocina de Manipulación de Alimentos.
Unidad Didáctica	: Etiqueta y Técnicas de Servicio de Comedor.
Créditos	: 2
Semestre Académico	: I
N° de Horas Semanal	: 04
N° de Horas Semestral	: 72

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL

El curso proporciona al alumno una variedad de procedimientos, técnicas operativas y habilidades prácticas para la obtención de resultados eficaces en referencia al movimiento de un restaurante, asimismo se lograra una operación global del manejo del área de salón; a su vez se dotará de todos los principios básicos del servicio y sus procedimientos, como también la importancia del cliente.

III. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
<p>Conocer las diferentes técnicas de servicio de comedor, desde el conocimiento de equipos y muebles que se utiliza en el área de comedor, hasta un buen servicio de bebidas. Utilizar de manera efectiva las técnicas aprendidas en la clase teórica y práctica.</p>	<p>CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.</p>
	<p>PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de prácticas, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a dar un buen servicio en el área de comedor</p>
	<p>ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BÁSICOS

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p>SESION 01:</p> <p>INTRODUCCION DEL CURSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentación del curso Contenido y programación del curso Entrega de la separata y demás programas Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación. <p>ORGANIGRAMA Y FUNCIONES DEL PERSONAL DEL AREA DE COMEDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Organigrama de un restaurante tradicional Personal de sala de un restaurante tradicional. Organigrama de un restaurante de comida rápida. Personal de un restaurante de comida rápida. Aspecto personal – normas básicas. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo sobre conceptos del curso. Presentación sobre casos de los temas tratados Complementación con videos y power point en proyector Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer el manual y estudiar el contenido programado. Investigar que son montajes Investigar cuantos tipos y materiales de azafate
	<p>SESION 02:</p> <p>MISE EN PLACE EN EL AREA DE COMEDOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Parte de la misma- colocación de mesas Cambios de mantelería. Repaso de material. vajilla, cristalería, cubertería. Montaje de mesas- decoración floral. Operaciones previas al servicio. <p>EL AZAFATE TIPOS Y USOS, TECNICAS DE MANEJO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Modelos de azafates. Lo que debemos tener en cuenta para su uso. Como mantener el equilibrio. La higiene del azafate. El orden de los pedidos. Tips importantes para el uso de los azafates. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata y recetario por parte del docente. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo sobre conceptos del curso. Presentación sobre casos de los temas tratados Complementación con videos y power point en proyector Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 03:</p> <p>LA COMANDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Datos de la comanda Confección de la comanda. Recorrido de la comanda variaciones de la comanda. Clases de comanda Nuevas tecnologías. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo sobre conceptos del curso. Presentación sobre casos de los temas tratados Complementación con videos y power point en proyector Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 04:</p> <p>METODOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata y recetario correspondiente.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicio americano o emplatado. ▪ Servicio a la inglesa o de fuente al plato. ▪ Servicio a la francesa. ▪ Servicio de gueridon o mesa auxiliar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 05:</p> <p>DESARROLLO DEL SERVICIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acogida del cliente ▪ Toma de la comanda ▪ El servicio de mesa. ▪ Presentación de factura. ▪ Tareas post servicio. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata y recetario correspondiente ▪ Examen oral <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 06:</p> <p>TIPOS DE MENU :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menú-carta. ▪ Menú concertado. ▪ Menú del día. <p>CLASE DE BUFFET - CARACTERISTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Buffet de desayunos. ▪ Buffet Brunch. ▪ Buffet de almuerzo/cena. ▪ Características de los buffet 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 07:</p> <p>DESARROLLO DE DOBLECES DE SERVILLETA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipos de dobleces de servilleta ▪ Modelos ▪ Tipos de dobles de servilleta ▪ Entrega de modelos 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 08:</p> <p>SERVICIO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicio de aperitivo-servicio de aguas. ▪ Servicio de vinos ▪ presentación 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ descorche. ▪ De vinos tranquilos, espumosos, tintos desde el cestillo. ▪ La decantación ▪ Oxigenación. ▪ Maridaje plato ▪ vino. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicados por el docente.</p>
<p>SESION 09:</p> <p>BANQUETES – ESQUEMAS - SERVICIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Montaje de mesas. ▪ Mesas especiales- esquemas. ▪ Servicio de banquetes. <p>LAS TAREAS PREVIAS A LA LLEGADA DE LOS CLIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aseo del comedor ▪ La repartición de las mesas en el comedor ▪ Poner los manteles en la mesa ▪ Armado en las mesas 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 10:</p> <p>NORMA DE SERVICIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicio específico de las bebidas calientes ▪ Servicio de café ▪ Servicio de te ▪ Servicio del vino ▪ Etapas de decantación de un vino 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 11:</p> <p>DISEÑO DE BUFFET”COCTEL – PARTY”:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantelería de los buffet ▪ Armar los bufet ▪ Determinar la cantidad de puesto de trabajo que se van a colocar en el buffet y colocar los arreglos florales. ▪ Armar puestos. ▪ Colocar copas ▪ Colocar adornos ▪ Colocar las bandejas de comidas y soporte de comidas ▪ Agregar los samovares, calentadores. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 12:</p> <p>TECNICAS DE MONTAJE DE UNA MESA Y DEL BUEN SERVICIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación ▪ Armado de mesa ▪ Llevado de servicio de comida ▪ Como llevar un azafate 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Como llevar platos ▪ Llevar 2 platos en un solo mano ▪ Llevar plato 3 platos en una sola mano ▪ Llevar plato caliente con el andarín ▪ Llevado de cubierto con una servilleta ▪ Llevado de copas en un azafate 	<p>ampliar los contenidos.</p> <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
---	--

V. METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la Unidad Didáctica se aplicará los siguientes procedimientos didácticos:

Clases Teóricas y práctica se desarrollará mediante metodología activa y otros métodos según lo amerite el tema. Las practicas dirigidas y desarrollo y análisis de casuísticas serán individuales y grupales.

Intervenciones Orales, participación en clase y exposiciones de los estudiantes en forma individual y grupal.

VI. EVALUACIÓN

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo aprobatorio es trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiante.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignaturas), obtenga nota desaprobatoria entre diez (10) y doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación programado.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación obtuviera nota menor a trece (13), en una o más capacidades terminales de una Unidad Didáctica, desaprueba la misma, por tanto repite la Unidad Didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica (Asignaturas), será desaprobado en forma automática, sin derecho a recuperación.

VII. RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS / DIGITALES (URL)

Impresos y Digitales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Custodio L. Zamorra y otros – Guía Práctica del Servicio de mesa – Editorial Año ▪ José Manuel Sánchez Feito – Procesos de Servicio en Restaurant ▪ Jordi Bachs Grimal – Servicio y Atención al Cliente en Restauración ▪ Jesús Felipe Gallego - “Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes”. ▪ José Ramón Alacreu Gines -“Gestión de Banquetes ▪ Luis Mesalles - “Eventos, Reuniones y Banquetes” ▪ Javier Serra “Curso de Servicios Hoteleros” Técnicas y Organización Tomo 2 ▪ Maria del Carmen Morfin Herrera - “Administración de Comedor y Bar”

Carabayllo, Agosto del 2017