

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**SÍLABO DE ETIQUETA Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR**

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

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

**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**

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

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

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

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

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

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Como llevar platos</li> <li>▪ Llevar 2 platos en un solo mano</li> <li>▪ Llevar plato 3 platos en una sola mano</li> <li>▪ Llevar plato caliente con el andarín</li> <li>▪ Llevado de cubierto con una servilleta</li> <li>▪ Llevado de copas en un azafate</li> </ul>	<p>ampliar los contenidos.</p> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> 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"> <li>▪ Custodio L. Zamorra y otros – Guía Práctica del Servicio de mesa – Editorial Año</li> <li>▪ José Manuel Sánchez Feito – Procesos de Servicio en Restaurant</li> <li>▪ Jordi Bachs Grimal – Servicio y Atención al Cliente en Restauración</li> <li>▪ Jesús Felipe Gallego - “Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes”.</li> <li>▪ José Ramón Alacreu Gines -“Gestión de Banquetes</li> <li>▪ Luis Mesalles - “Eventos, Reuniones y Banquetes”</li> <li>▪ Javier Serra “Curso de Servicios Hoteleros” Técnicas y Organización Tomo 2</li> <li>▪ Maria del Carmen Morfin Herrera - “Administración de Comedor y Bar”</li> </ul>

Carabayllo, Agosto del 2017