

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE Y

TECNICA N°46.-

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERIA

PLAN N° 278/03

PROFESORA NELLY LILIANA COELHO

ESPACIO CURRICULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS

CURSO 3° AÑO

CICLO LECTIVO 2023

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES 1 MODULO

CONTENIDOS ACADEMICOS ACTUALIZADOS Y CONTEZXTUALIZADOS A
PROBLEMATICAS REGIONALES Y PROVINCIALES

- Servicio de Alimentos y Bebidas. Personal.
- Organización del Servicio. Tipos: Restaurante. Cafetería. Brasserie. Banquetes. Departamento de banquetes. Ventas de banquetes.
 - Nociones básicas de enología y servicio de bebidas. Facturación. Controles.
- Calidad del servicio. Adecuación de las instalaciones y equipamientos según servicio. Equipos en el servicio: costos, características. Presupuesto del sector. Planeamiento del menú y diseño de la carta. El menú como elemento de marketing.

UNIDAD 1:

Historia de las tabernas

Organigrama del Departamento de Alimentos y Bebidas

Puestos de trabajo y funciones

Producción de alimentos: Brigada de cocina

UNIDAD 2:

Servicio de alimentos: Brigada de salón

Servicio de bebidas

Servicio a las habitaciones

Servicio de banquetes

UNIDAD 3:

Relación interdepartamental- Departamento de Alimentos y

Bebidas. La comunicación Documentación: tipos de facturas,

orden de compra,

Inventarios: inicial, mensual, anual, de comprobación, imprevisto o

sorpresivo, de cierre Técnicas de administración de la producción

Almacén: seco, refrigerado, congelado

UNIDAD 4:

Medidas sanitarias

Control de Bromatología: tipos de intoxicaciones más frecuentes

Medidas de prevención

Análisis de los costos

Planeamiento del menú

Capacitación del personal

Indicadores de gestión (ratios)

Tablero comando o planillas de control

BIBLIOGRAFIA

- Gestión de Hoteles, Una Nueva Visión.
Autor: Jesús Felipe Gallego
Editorial: Thomson Paraninfo
- Dirección de Alimentos & Bebidas en Hoteles
Jorge Lara Martínez Lazcano
Alimentos y bebidas. Compra, Almacenaje, Seguridad y Costos.
Autor: Fernando Salas.
Editorial: Ediciones Turísticas.
- Alimentos y Bebidas.
Autor: José Luis Feijoó
Editorial:
- Documentación - Afip:
<http://www.afip.gov.ar/afip/259llcap1b.htm>

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Trabajos prácticos:

Entrega en el plazo previsto.

Lenguaje claro y especializado.

Contenidos relevantes.

Correcta organización de los contenidos.

Organización del trabajo en equipo (Entrevista al grupo).

Exposición oral de informes

Evaluación escrita y oral

Nivel de contenidos adquiridos y la capacidad de establecer relaciones entre ellos

Capacidad de resolución de problemáticas

Examen final, luego de haber aprobado las instancias de los dos parciales.