

## **TECNICATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

### **Alimentos y Bebidas**

Segundo año  
Primer Cuatrimestre  
2011

---

#### **Objetivos generales:**

- Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la gastronomía y el restaurante, desde la historia a la actualidad; desde sus más simples servicios hasta los más sofisticados
- Conocer el rol de su futura tarea dentro de los distintos tipos de servicios, restaurantes, bares, cafés, etc.;
- Comprender el manejo operativo y organizativo de los diferentes outlets;
- Fomentar una constante búsqueda de su "Vocación de Servicio";
- Manejar en forma teórica y práctica el servicio como así también su organización y posterior venta.
- Desarrollar las herramientas necesarias para la administración del departamento de alimentos y bebidas.

#### **Normas de aprobación:**

Para obtener la condición de **REGULARIDAD** de la materia, el alumno deberá tener:

- 75% de asistencia a clase.
- El promedio de notas deberá ser entre 4 (60%) y 10 (100%). Las notas consisten en: a) un promedio de trabajos prácticos, b) las notas de los parciales y c) una nota actitudinal (que incluye asistencia a clases, puntualidad en la entrega de trabajos, participación en clase y cualquier otro aspecto que el profesor considere relevante).
- Todos los parciales tienen un recuperatorio. El alumno que no apruebe los recuperatorios, no regularizará la materia, es decir su condición final será Libre.
- Los trabajos prácticos serán promediados y deberán tener un porcentaje mínimo del 60 %.

Para obtener la condición de **PROMOCION** de la materia, deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- 75% de asistencia a clases.
- Asistencia perfecta a las instancias evaluatorias ( No se aceptarán certificados de ningún tipo)

- Rendir y aprobar todas las Instancias evaluatorias
  - Promedio general de 7 (81%) en adelante.
  - Rendir y aprobar el examen integrador con una calificación igual o superior a 7 (81%)
- 

## **Contenidos:**

### **Unidad I: INTRODUCCIÓN AL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Organigrama del departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel. Áreas del departamento: Cocina. Pastelería y Panadería. Stewarding. Room Service. Minibares. Banquetes. Bares. Restaurantes. Definiciones y organización. Restaurante: Historia. Definición. Categorización y clasificación de los restaurantes. Perfil profesional del personal. Responsabilidades del puesto. Culturas culinarias japonesa, Peruana, Francesa, Italiana, Española, Tailandesa, Mexicana, Árabe, Argentina, Brasileña. Convenio colectivo de trabajo CCT389/04

### **Unidad II: ADMINISTRACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE A&B**

Presupuesto anual de la unidad de negocio. Desarrollo de cada área del presupuesto: Cálculo de ingresos (Cantidad de pax, promedio cubierto, otros) , Cálculo de costos (Payroll, Alimentos, Bebidas, impuestos y otros). Realización de un análisis de un P&L (Profit & Lose) de diferentes eventos (Cocktails, cenas, coffee break, fiestas, etc.)

Análisis de un presupuesto vs real, realización de ajustes al presupuesto.

### **Unidad III: SEGURIDAD E HIGIENE**

La higiene en el restaurante. Causas de alteración de alimentos. Mecanismos de transmisión. Las toxiinfecciones alimentarias. Técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales. Seguridad y prevención en las áreas de servicio de A y B. Buenas prácticas de manufactura. Normas IRAM-SECTUR 2008. Manual de Seguridad e higiene.

### **Unidad IV: LA PREPARACIÓN DEL SERVICIO**

Instalaciones, mobiliario y material del salón, cocina, office y bodega. Funciones en la puesta a punto. Montaje de mesas.

### **Unidad V: OPERACIONES DEL SERVICIO**

Tipos de servicio (francés, americano, inglés, ruso).La comanda. Métodos de servicio de alimentos y bebidas. Desarrollo del servicio. Destrezas básicas del personal de servicio. El protocolo. Elaboración y preparación de platos a la vista del cliente.

### **Unidad VI: MENU**

El menú. Tipos de menús. La carta. Pautas para crear una carta. Costo de un plato Control y costo de alimentos. Control y costos de bebidas.

### **Unidad VII: VINO**

Geografía del vino. Legislación vitivinícola de Argentina y el mundo. Elaboración de vinos. Vino: su servicio. Descorche. Temperaturas de servicio. Etiquetas. Degustación y apreciación sensorial del vino. Alianza de comidas y vinos. Gestión de una cava. Constitución de una carta de vinos y otras bebidas.

### **Unidad VIII: OTRAS BEBIDAS**

Bebidas alcohólicas. Bebidas no alcohólicas. Licores. Bebidas de malta.

## **Bibliografía:**

- Fernando Salas.” Alimentos y Bebidas. Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos”. Ediciones turísticas.
- Francisco García Ortiz, Mario Gil Muela, Pedro Pablo García Ortiz. “Libro Bebidas”.Editorial Paraninfo.
- Javier Cerra. “Técnicas y Organización Editorial Paraninfo.
- Jose Luis Feijoo. “Alimentos y Bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes”. Editorial Lectorum, Ugerman.
- Larousse de los vinos. Larousse.
- Océano/Centrum. “Turismo, Hoteles y Restaurantes”.
- Rene Fischer. “Juntos Podemos”. Manual de Servicio para hoteles y Restaurantes.