

OBJETIVO:

Que el alumno aprenda herramientas que le permitan operar y dirigir dentro de los establecimientos de los alimentos y bebidas, aprenda a interpretar los estados financieros de la empresa que representam y a establecer controles operativos y administrativos.

S	CLASE 1	CLASE 2
1	PRESENTACION	Unidad 1 Los alimentos y bebidas como negocios 1.1 Amplitud y alcance de los servicios de alimentos y bebidas en la hotelería. 1.1.1 Bar, lobby bar. 1.1.2 Centro nocturno. 1.1.3 Restaurante de especialidades. 1.1.4 Cafetería.
2	1.1.5 Banquetes, eventos especiales de celebración, convenciones. 1.1.6 Snack bar, playa bar, club de playa. 1.2 Tendencias de los alimentos y bebidas en la hotelería.	1.3 Alianzas estratégicas en los Restaurantes. 1.3.1 Cadenas. 1.3.2 Franquicias. 1.4 Asociaciones de restaurantes. 1.5 La administración y proceso administrativo en los establecimientos.
3	Unidad 2 Criterios básicos de diseño para establecimiento de Alimentos y Bebidas 2.1 Estructura porcentual. 2.2 Resumen de áreas del restaurante por espacio de especialidades. 2.3 Resumen de áreas por espacio de cafetería. 2.4 Área de asientos.	2.5 Área de mesas. 2.6 Área de mesas con asientos en línea. 2.7 Máximos y mínimos por tipos de mesas. 2.8 Medidas de espacios entre mesas y sillas con circulación de servicio. 2.9 Área de barra
4	2.10 Área de preparación en cocina. 2.11 Área de refrigeración en cocina. 2.12 Área de lavado en cocina. 2.13 Especificaciones de mobiliario y equipo del restaurante de especialidades- 2.14 Especificaciones de mobiliario y equipo de la cafetería.	Unidad 3 Planeación del menú 3.1 Menú vs. Carta 3.2 Principales puntos a considerar para la planeación del menú. 3.3 Tipos de menú. 3.4 Formatos para establecer un menú. 3.5 Formatos para establecer una carta de bebidas.
5	3.6 Desarrollo de recursos y técnicas para obtener ideas. 3.7 Eventos especiales (banquetes). 3.8 Lista de elementos a considerar para un evento especial (banquetes). 3.9 Técnicas de comercialización del menú.	Unidad 4 Compras y almacenes 4.1 Adquisición vs. Compras. 4.2 Importancia de las buenas prácticas de recepción de mercancías. 4.3 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas. 4.4 Fuentes de abastecimiento.
6	4.5 Proceso de compra. 4.6 Control de salidas de almacén. 4.7 Almacenes. 4.8 Formato de costo para platillos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.
-------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3.Exposiciones.
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------