

Nombre del alumno:

Karine Abigail Vicente Villatoro

Nombre del profesor:

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

Materia:

Calidad en los Servicios

Grado:

8°

Grupo: "A"

PRACTICA

El servicio que se le brinda a un cliente debe de pasar por ciertos indicadores los cuales evaluarán la capacidad de satisfacción que se otorga al cliente.

La calidad del servicio que brindamos en un restaurant debe de ser adecuada a la temática del restaurant, en este caso la temática era la elegancia por lo cual los alimentos preparados fueron finamente cocinados de igual manera se verificaron los puestos que ocuparía cada persona en el restaurant. Los cuales fueron repartidos de la siguiente manera:

Chef: Karine Villatoro

Cocinera 1: Brenda Leticia

Cocinera 2: Roxana Belén

Mesera 1: Brenda Diaz

Mesera 2: Sarina González

Hostess: Felipe de Jesús

PLATO FUERTE Y BEBIDA

- Entrada

Baguet con especias

- Plato fuerte

Arroz con champiñones

- Bebida

Daiquiri de sandia sin alcohol

Color de mantel

Blanco

Decoración de mesa

Florero con rosas artificiales, piedras brillosas y vela aromática

INGREDIENTES DE LOS ALIMENTOS

Arroz con champiñones

- Pechuga de pollo
- Arroz blanco
- Queso Gouda
- Champiñones

ESPECIAS

- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Hierbas
- Yerbabuena

BEBIDA

- Sandia
- Yerbabuena
- Azúcar
- Hielo
- Agua
- Zumo de limón

IMÁGENES DE EVIDENCIA



