



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

GUÍA

**de estudio para
presentar ETS de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
Servicios en Restaurante y Bar
Semestre 2026 1
VESPERTINO**

Integrantes de la academia: David Nathanael Pérez Bello

Fecha de Elaboración:

11 /12/25



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y BAR	Nivel/semestre: 6^{TO}
-----------------------------	---	---

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.

Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó

Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Panadería a través de las Unidades Programáticas:

Unidad 1. Organización de un Restaurante y Bar.

Unidad 2. Servicios y Atención en Restaurante y Bar.

Unidad 3. Venta y Ofertas especiales en Restaurante y Bar.

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Servicios en Restaurante y Bar, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. Organización de un Restaurante y Bar.

Tipología de los establecimientos de Alimentos y Bebidas.

- Restauración Hotelera.
- Restauración Extra-Hotelera
- Restauración Pública o Comercial.
- Restauración Colectiva o Institucional.

Tipos de sistemas de organización en los establecimientos de alimentos y bebidas.

- Independientes.
- Cadena.
- Franquicias

Organigrama.

Descripción de puestos, plantilla de trabajo y responsabilidades

Unidad 2. Servicio y Atención en Restaurante y Bar.

Determinación de aforos, secciones, estaciones y estaciones de apoyo o servicio.

Montajes de salón y formaciones.

Comandas, bitácoras.

Briefing y Secuencias de Servicio.

Tipos de Servicio y Atención al Cliente.

- Servicio americano.
- Servicio inglés.
- Servicio francés.
- Servicio ruso o guerdón.

Montajes de mesa (mantelería, plaque, loza, cristalería, adornos y accesorios).

Técnicas de transportación de Alimentos y Bebidas al cliente. (charolas, brazos, manos y carros de servicio).

Unidad 3. Ventas y Ofertas Especiales en Restaurante y Bar.

Ofertas gastronómicas y sus servicios.

- Desayuno.
- Brunch.
- Comida.
- Cena.
- Cenas - gala.
- Buffet.
- Características y horarios.

Elementos de menú que los componen.

Elementos de servicio a la mesa que los componen.

Eventos especiales, temáticos y de gala.

Características y horarios.

Elementos de menú que los componen.

Elementos de servicio a la mesa que los componen.



Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen.

Materiales para la elaboración de la guía

1. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
2. Internet.

Actividades de estudio

- Banco de reactivos.
- Manejo efectivo del tiempo.

- El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar, durante la realización del mismo se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje esperado y propuesto, y deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del mismo.

Bibliografía Básica

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Internacional II, IPN, CECyT 13; 2025.