



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARIA ACADÉMICA  
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN 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 2  
TURNO VESPERTINO**



<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>SERVICIOS EN RESTAURANTE Y BAR</b>	<b>Nivel/semestre:</b> <b>6<sup>TO</sup></b>
-----------------------------	---	---

**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. Ventas 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 Panadería, 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.
  - a) Restauración Hotelera.
  - b) 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. Servicios 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.
  - a. Servicio americano.
  - b. Servicio inglés.
  - c. Servicio francés.
  - d. 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.
  - a. Desayuno.
  - b. Brunch.
  - c. Comida.
  - d. Cena.



e. Cenas - gala.

f. 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

1. Banco de reactivos.
2. Manejo efectivo del tiempo.

### Información adicional.

**El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar por lo menos con dos días de anticipación para que se tenga el tiempo de la compra de insumos necesarios; durante la realización de este se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje propuesto y esperado, asimismo deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del ETS.**



### **Bibliografía básica**

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Servicios en Restaurante y Bar, IPN, CECyT 13; 2025.

### **Integrantes de la academia**

**David Nathanael Pérez Bello.**

## **Índice de contenidos**

**Unidad 1. Organización de un Restaurante y Bar.**

**Unidad 2. Servicios y Atención en Restaurante y Bar.**

**Unidad 3. Ventas y ofertas especiales en Restaurante y Bar.**

## **Temario**

- Identifica las diferentes tipologías de establecimientos de alimentos y bebidas, así como sus sistemas de organización.
- Organiza una plantilla de trabajo a través de la determinación de los puestos, responsabilidades y la estructura organizacional de un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Emplea los elementos que componen el servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Elige los protocolos de servicios de atención al cliente en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Planea las técnicas de venta y servicios especiales para la oferta gastronómica para un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Establece los procedimientos y protocolos de ventas y atención a clientes para la atención de un servicio o evento especial propio de la oferta gastronómica de un establecimiento de alimentos y bebidas.

## **Contenido**

**Unidad 1. Organización de un Restaurante y Bar.**

- Elabora un cuadro comparativo de los tipos de establecimientos de alimentos y bebidas con su clasificación hotelera y extra-hotelera.



- Elabora un cuadro sinóptico de los sistemas de organización y sus beneficios de los establecimientos de alimentos y bebidas.
- Elabora un organigrama de los puestos de restaurantes de tipología hotelera y extra-hotelera, respetando la estructura organizacional.
- Elabora la descripción de puestos y responsabilidades de la plantilla de trabajo de establecimiento de alimentos y bebidas.

### **Unidad 2. Servicios y Atención en Restaurante y Bar.**

- Establece el método de reconocimiento y asignación de secciones, estaciones, estaciones de apoyo servicio en un salón comedor conforme a un aforo en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Aplica el conocimiento para el uso de los diversos montajes de salón y sus formaciones según el servicio a utilizar en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Aplica el conocimiento en la realización de comandas y bitácoras de servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Realiza briefings y establece secuencias de servicio y atención al comensal en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- 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.**

- Elabora un cuadro descriptivo y comparativo de los servicios y horarios a ofrecer en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Aplica los conocimientos en la elaboración de propuesta de menú de las diversas ofertas gastronómicas en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Establece los servicios que componen cada una de las ofertas gastronómicas en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Elabora un cuadro descriptivo y comparativo de eventos especiales, temáticos y de gala, sus servicios y horarios a ofrecer en un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Aplica los conocimientos en la elaboración de propuesta de menú de eventos especiales, temáticos y de gala en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Establece los servicios que componen cada una de las ofertas gastronómicas para eventos especiales, temáticos y de gala en un establecimiento de alimentos y bebidas.