



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
SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Semestre 2023 2
VESPERTINO**

Integrantes de la academia: Lucero González Cervantes

Fecha de Elaboración:

08 /06/23



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

| | | |
|----------------------|---|--|
| Área: TECNOLÓGICA | Nombre de la Unidad de Aprendizaje: SERVICIO DE 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 Servicio de Restaurante y Bar 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 Servicio de 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.

Unidad 2. Servicios y Atención en Restaurante y Bar.

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

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

Materiales para la elaboración de la guía

1. Apuntes de clase.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.

Actividades de estudio

- Banco de reactivos.
- Manejo efectivo del tiempo.



Información Adicional

INSTRUCCIONES: CONTESTA BREVEMENTE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS, BASÁNDOSE EN LOS APUNTES DE A C A D E M I A DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR ASI COMO LOS MEDIOS QUE CONSIDERES NECESARIOS

- | | |
|---------------------------|---|
| 1.- PASTELERO | () Profesional y experto en vinos y destilados que es capaz de comprender y acercar al consumidor el vino adecuado para la ocasión. |
| 2.- HOSTESS | () Aplicar baños, glaseados y otras coberturas a los productos horneados, usando espátulas o pinceles. |
| 3.- BARMAN | () Ayudante que se encarga de limpiar la mesa y montarla para el próximo servicio. |
| 4.- SOMMELIER | () Es la persona que primero entra en contacto con los clientes cuando llegan a un restaurante. |
| 5.- CHEF EJECUTIVO | () Persona encargada de tomar la orden y de llevar la comida a la mesa, de retirar los platos y de entregar la cuenta. |
| 6.- CAJERO | () Es el responsable de la producción de los alimentos, planificar menús, manejo de presupuesto, etc. |
| 7.- MESERO | () Elabora cócteles a partir de la mezcla de diversos ingredientes. |
| 8.- GARROTERO | () Su función es recepcionar, entregar y custodiar dinero en efectivo, cheques, giros y demás documentos de valor. |
| 9.- JEFE DE PISO | () Ayudan limpiando cristalería entre otros al igual que ayudan a hacer garnituras y producción para facilitar el servicio del barman. |
| 10.- ASISTENTE DE BARISTA | () Se encarga principalmente de supervisar y coordinar las actividades del establecimiento, incluyendo el servicio al comensal. |



11.- Es un establecimiento cuyo objetivo es servir el café al cliente, destaca por tener distintos tipos de café, suele haber aperitivos para acompañar tu café ya sea salado o dulce. Al igual que puede haber revistas o asientos para relajarse y charla un poco.

- a) Restaurante
- b) Cafetería
- c) Cocina callejera

12.- Establecimiento que dispone de una barra de bar y mesas de restaurante y en el que se sirven comidas rápidas.

- a) Cafetería
- b) Restaurante
- c) Snack bar

13.- Es un estilo de servicio donde una comida es servida y dispuesta sobre una mesa, para que los comensales se sirvan a sí mismos los alimentos. La palabra, como tal, proviene del francés de modo que cada uno puede elegir, a su gusto y antojo, los alimentos que desea consumir, así como la cantidad.

- a) Restaurante de comida rápida
- b) Restaurante buffet
- c) Restaurante gourmet

14.- Establecimiento comercial es el espacio físico donde se ofrecen bienes económicos (servicios o mercancías) para su venta al público. También se conoce como local comercial, punto de venta, negocio, tienda o comercio.

- a) Tienda de abarrotes
- b) Almacenes
- c) Mercados

15.- Puede disponer de un área acotada con jardineras, vallas o toldos, y mesas y sillas suelen estar elaboradas con materiales que permiten ser montadas al comienzo de la jornada y desmontadas al final de la misma, generalmente al aire libre.

- a) Galerías
- b) Terraza Bar
- c) Centros comerciales



- 16.- ¿Tipo de servicio en que el chef o cocinero utiliza un carro de apoyo para preparar y emplatar la comida que el comensal ha elegido para degustar?
- 17.- ¿Este servicio de mesa permite elegir las cantidades a los comensales, antes de servir, se les muestran los ingredientes que conformarán el menú para que tengan contacto visual con ellos?
- 18.- ¿Es un servicio formal, elegante y más exclusivo, por lo que es muy utilizado en restaurantes de lujo?
- 19.- ¿El gueridón se coloca a un lado de la mesa hasta el final del servicio y no se mueve para servir a cada comensal?
- 20.- ¿Servicio en el que el camarero es el que sirve de forma directa al comensal la comida desde una bandeja hasta el propio plato, se utiliza un tenedor trinchero, a modo de pinza, y la misma cantidad a todos los comensales?
- 21.- Los platillos se sirven por el lado derecho del comensal. Al terminar de comer, el cliente coloca sus cubiertos formando una cruz o en forma vertical y paralela en el centro del plato, ¿esta es la señal que le indica al mesero que se puede retirar el plato, por el lado izquierdo?
- 22.- ¿El cliente que no está acostumbrado a servirse con tenaza corre el riesgo de manchar, es necesario contratar personal bien capacitado para desarrollar esta técnica de servicio?
- 23.- ¿Qué es el Aforo de un establecimiento?
- 24.- ¿Cuál es la definición de una Comanda?
- 25.- ¿Cuál es la definición de un Menú?
- 26.- Menciona 4 tipos de menús con su respectiva descripción.
- 27.- ¿Cuál es la definición de banquetes?
- 28.- Determinar el mínimo aforo para un restaurante, donde las medidas del salón son 24.5 x 32 m.
- 29.- Determinar el máximo aforo para una cafetería, donde las medidas del salón son 22 x 26.5 m.
- 30.- Se emplea en cursos de formación y dinámicas de grupo. En ellas, distinguimos dos partes "enfrentadas" y una tercera parte, generalmente imparcial.
- a) Montaje imperial
 - b) Montaje en herradura
 - c) Montaje escuela



31.- Las sillas se distribuyen en torno a una mesa rectangular, sin ningún tipo de espacio en el centro. Es el montaje por excelencia para Juntas Generales o Extraordinarias, consejos, reuniones de dos grupos. También se utiliza en presentaciones sin proyector o lluvia de ideas.

- a) Montaje escuela
- b) Montaje en O cerrada
- c) Montaje imperial

32.- Dentro de los tipos de montaje, es el más empleado para grandes eventos. Los asistentes se sientan en torno a pequeñas mesas circulares, limita el número de asistentes en torno a la mesa.

- a) Montaje en O cerrada
- b) Montaje imperial
- c) Montaje cabaret o coctel

33.- Variante del montaje de auditorio, no se utilizan mesas, pero las sillas incorporan una forma de mesa. Utilizada también en formaciones o cursos donde no se requiere utilizar portátil, pero sí tomar notas.

- a) Montaje en Teatro
- b) Montaje escuela
- c) Montaje sillas paleta

34.- Conocida también como montaje ovalado, dejando en medio un espacio libre. Similar a la rectangular, se pueden establecer las presidencias de las mesas de forma central o en las cabeceras.

- a) Montaje en O cerrada
- b) Montaje en Teatro
- c) Montaje sillas paleta

35.- El montaje consiste en colocar una hilera de sillas orientadas al frente de la sala o escenario principal. Es empleado sobre todo en conferencias o eventos corporativos donde hay un conjunto de presentaciones fijadas.

- a) Montaje escuela
- b) Montaje en Teatro
- c) Montaje imperial

36.- El más empleado para formaciones, talleres o seminarios es el montaje en escuela. Se coloca una hilera de mesas rectangulares hacia el frente de la sala. En ella, el formador, a su vez, puede contar con mesa y silla.

- a) Montaje en Teatro
- b) Montaje en herradura
- c) Montaje escuela



37.- El montaje transmite la sensación de que ambos grupos se sientan enfrentados, mientras que el director u organizador la preside.

- a) Montaje escuela
- b) Montaje en Teatro
- c) Montaje imperial

38.- Permite a todos los participantes atender cómodamente las presentaciones o explicaciones que se quieran realizar, pues el lado libre es perfecto como punto de atención.

- a) Montaje en Teatro
- b) Montaje escuela
- c) Montaje en herradura

39.- Es el montaje por excelencia de las formaciones y en el que los asistentes se sienten más cómodos, al contar con mesas para tomar notas.

- a) Montaje escuela
- b) Montaje en Teatro
- c) Montaje sillas paleta

40.- Anote el nombre correcto de cada una de las imágenes que se muestran a continuación:

