



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:

Fecha de Elaboración:

08 /06/23



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>SERVICIO DE 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 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 trincherero, 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:

