



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA 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  
GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES  
Semestre 2023-2  
TURNO MATUTINO**

**Fecha de Elaboración: 12 de junio de 2023**

**Presidentes de Academia Matutino: María Antonieta  
Ramírez Alvarado**



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área:	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Nivel/semestre:
TECNOLÓGICA	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES	QUINTO

### Instrucciones generales de la guía:

- La guía ***no tiene valor*** en su calificación del examen, solo es un apoyo de estudio.
- En caso de que se requiera la revisión del ETS solicitar información en la página del Cecyt.13 R.F.M

Presidentes de Academia

Turno Matutino

MARÍA ANTONIETA RAMIREZ ALVARADO

### Presentación:

Esta guía tiene como objetivo que los alumnos adquieran una retroalimentación de los Contenidos propuestos en la Unidad de Aprendizaje de Gestión de Eventos.

En el Programa Académico de Técnico en Gastronomía, la finalidad de la Unidad de Aprendizaje de "Gestión de Eventos y Banquetes" es proporcionar los conocimientos fundamentales y habilidades necesarias para proporcionar los saberes (conceptuales, procedimentales,



actitudinales) necesarias para la planeación, organización, operatividad, logística, dirección, control, evaluación y seguimiento, de la gestión y venta de eventos y banquetes, aplicando técnicas de venta, comunicación asertiva, trabajo colaborativo, manejo y resolución de conflictos, toma de decisiones, propuesta de alimentos, bebidas, servicios, amenidades, así como criterios de sustentabilidad y equidad de género para la construcción de un ser ético y respetuoso de la diversidad.

El propósito de la unidad de aprendizaje Gestión de Eventos y Banquetes es:

Gestionar los procesos pertinentes para la realización de eventos y banquetes, satisfaciendo las necesidades del cliente.



### Objetivos

- Distingue las características, terminología, personal, mobiliario y equipo en los banquetes.
- Aprende los tipos de cocina y producción para la gestión del servicio en eventos y banquetes que ofrece al cliente.
- Realiza propuestas de menú, operatividad de servicios, organización, logística, ambientación, amenidades previas a un evento y banquete para la satisfacción de las necesidades del cliente.
- Gestiona los elementos a considerar: previos, durante y después de un evento y banquete considerando las estipulaciones de montaje, decoraciones y servicios de alimentos y bebidas.
- Realiza el seguimiento y evaluación del tipo de evento a contratar para la realización de una mejora para la satisfacción del cliente.
- Identifica al personal, el uso y aplicación del mobiliario y equipo a emplear según la cocina, así como su tipo de producción para poder gestionar los servicios requeridos del evento.
- Realiza presupuestos, degustaciones previas, redacción de contratos con cláusulas de obligaciones y responsabilidades para ambas partes.
- Realiza un evento y banquete considerando las estipulaciones de montaje, decoraciones y servicios de alimentos y bebidas, así como su evaluación y seguimientos para satisfacer las necesidades del cliente.



### **Justificación**

El estudio de la Gestión de Eventos y Banquetes proporciona los principios fundamentales para realizar las actividades pertinentes para poder detectar las necesidades de un cliente en la realización de eventos y banquetes, respetando las diversas políticas que se le planteen, proponiendo alimentos y bebidas, montajes y amenidades, realizando el evento que se solicite y evaluando los resultados obtenidos en la realización de dichos eventos; respetado los estándares de trabajo en la gestión de eventos y banquetes, que como Técnico en Gastronomía son propios del trabajo a desempeñar.



## ESTRUCTURA DE CONTENIDOS

### 1. ANTECEDENTES DE LOS EVENTOS Y BANQUETES

#### CONCEPTUALES

Conceptualización de Gestión:

- Administración
- Proceso Administrativo

•Planeación.

•Organización.

•Dirección.

•Control.

✓ Comités

✓ Antecedentes de los eventos y banquetes.

✓ Conceptualización, terminología y características de los Eventos y Banquetes:

•Eventos.

•Banquetes.

•Buffet.

•Coctel.

•Protocolos.

•Catering.

•Coffee Break.

•Mise en Place.

✓ Tipos y características de eventos:

•Científico-técnicos.

•Comunicacionales

•Artísticos y Culturales

•Académicos.

•Deportivos.

•Sociales.

•Comerciales, industriales o empresariales.



- ✓ Descripción y Organigrama del personal de cocina.
- Funciones y responsabilidades.
  - ✓ Relaciones interdepartamentales con áreas de ventas.
  - ✓ Tipos de cocinas y tipos de producción.
  - ✓ Distribución del mobiliario y equipo.
    - Plaque.
    - Cristalería.
    - Loza.
    - Mantelería.
  - ✓ Normas y procedimientos para Eventos y Banquetes.
  - ✓ Protocolos y atención a clientes. Contratos de eventos y banquetes.
  - ✓ Cancelación y atención a reclamos por servicio de eventos y banquetes.

#### **Unidad 2: Operatividad del Servicio de Eventos y Banquetes.**

- ✓ Selección del menú para Eventos y Banquetes.
- ✓ Planeación de necesidades de un Evento y Banquetes. Elaboración de Menús según necesidades del cliente:
  - Menús estacionales.
  - Menús saludables.
  - Menús Cíclicos.
  - Menús temáticos. Surtido de stocks.
    - ✓ Pruebas de Menús al cliente.
    - ✓ Operatividad del servicio de Eventos y Banquetes.
    - ✓ Integración de recursos, requisiciones, personal y equipo de servicio.
- Elaboración de alimentos durante Eventos y Banquetes.
  - Servicio de canapés, mesas verdes y dulces.
  - Parrilladas.
  - Taquizas.
  - Coffee Break.
- ✓ Organización, operación y logística de Eventos y Banquetes.
- Eventos y Banquetes temáticos



- Eventos y Banquetes de gran magnitud.
- Eventos y Banquetes en salón.
- Eventos y banquetes al aire libre.
  - ✓ Ambientación y entretenimiento de Eventos y Banquetes. Ruta crítica de Menús.

### **Unidad 3: Gestión y realización de Eventos y Banquetes.**

- ✓ Pre-evento
  - Contacto y atención a clientes. Requerimientos del cliente.
  - Presupuesto para eventos.
  - Emisión de cotizaciones y degustaciones previas. Ficha de Eventos y Banquetes.
  - Firma de Contrato.
- ✓ Evento y/o Banquete.
  - Mise en place y petit menage.
  - Montaje y decoración de salones y recintos para el Evento y/o Banquete. Organización de brigadas para el servicio y producción.
  - Realización del Evento y/o Banquete
  - Desarrollo de actividades programadas del evento y/o banquete.
  - Reporte de novedades e imprevistos del evento o banquete. Emisión de factura y cobro.
- ✓ Post evento
  - Evaluación del evento.
  - Seguimiento a clientes



### Evaluación

La guía **NO** tiene un porcentaje de evaluación **ES SOLO UNA GUIA DE ESTUDIO**

### Materiales que se utilizaron para la elaboración de la guía

- Libreta de Apuntes
- Presentación del Evento o Banquete final
- Consulta de Bibliografía sugerida y referencias electrónicas.

### Información Adicional

Los alumnos que presenten examen ETS deberán entregar como requisito:

Los apuntes del cuaderno completo (Deben de venir todos los temas del contenido anteriormente mencionado desarrollados e ilustrados)



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



REFERENCIAS	
DOCUMENTALES	BÁSICAS Y DE CONSULTA
I. Antecedentes de los Eventos y Banquetes.	Protocolo y Etiquetas. (2021); <a href="http://www.protocolo.org">www.protocolo.org</a> ; Cronis Online.
I. Antecedentes de los Eventos y Banquetes.	Moto L, Marina. (2016); <i>Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering</i> ; Editorial Paraninfo.
I. Antecedentes de los Eventos y Banquetes.	Durón García Carlos. (2020); <i>Ingeniería del menú</i> ; Editorial Trillas
I. Antecedentes de los Eventos y Banquetes.	González Martínez José (2016); <i>Preparación y montaje para colectividad y catering</i> ; Paraninfo 2016
I. Antecedentes de los Eventos y Banquetes.	Cristóbal José Pérez Castro. (2018); <i>Logística de Catering</i> ; IC Editorial
II. Operatividad del Servicio de Eventos y Banquetes.	Durón García Carlos. (2020) <i>Ingeniería del menú</i> ; Editorial Trillas
II. Operatividad del Servicio de Eventos y Banquetes.	González Martínez José (2016); <i>Preparación y montaje para colectividad y catering</i> ; Paraninfo 2016
II. Operatividad del Servicio de Eventos y Banquetes.	Cristóbal José Pérez Castro. (2018); <i>Logística de Catering</i> ; IC Editorial.
III. Gestión y realización de Eventos y Banquetes.	Durón García Carlos. (2020) <i>Ingeniería del menú</i> ; Editorial Trillas
III. Gestión y realización de Eventos y Banquetes.	González Martínez José (2016); <i>Preparación y montaje para colectividad y catering</i> ; Paraninfo 2016
III. Gestión y realización de Eventos y Banquetes.	



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



	Cristóbal José Pérez Castro. (2018); <i>Logística de Catering</i> ; IC Editorial.