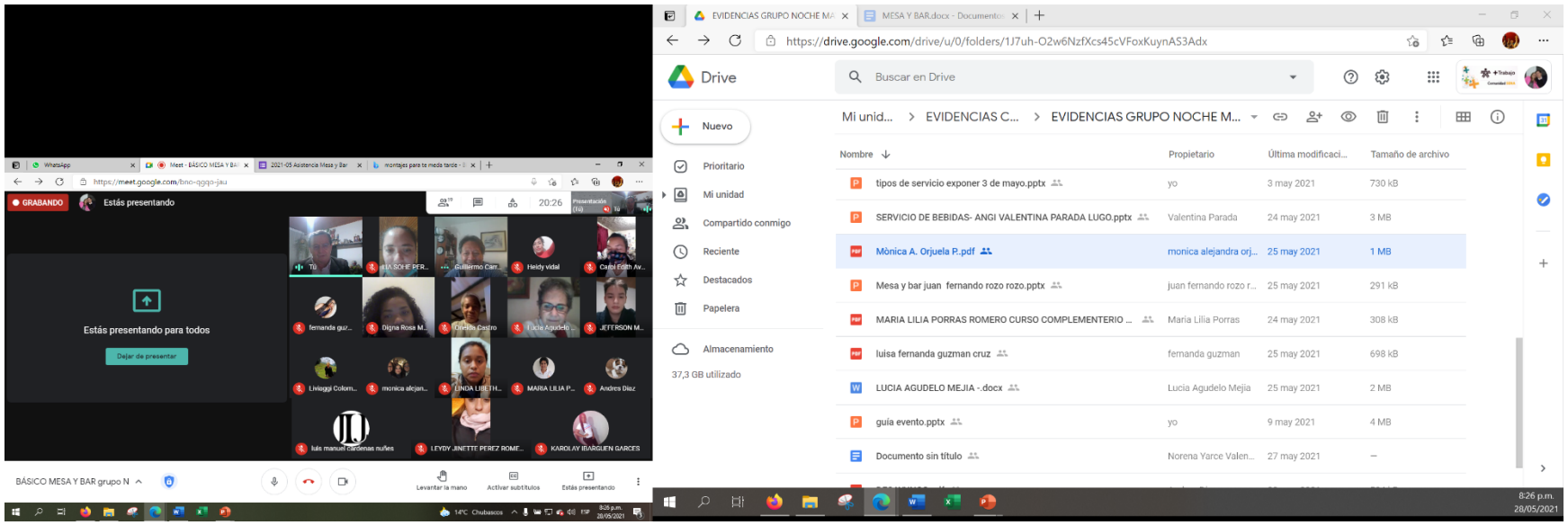
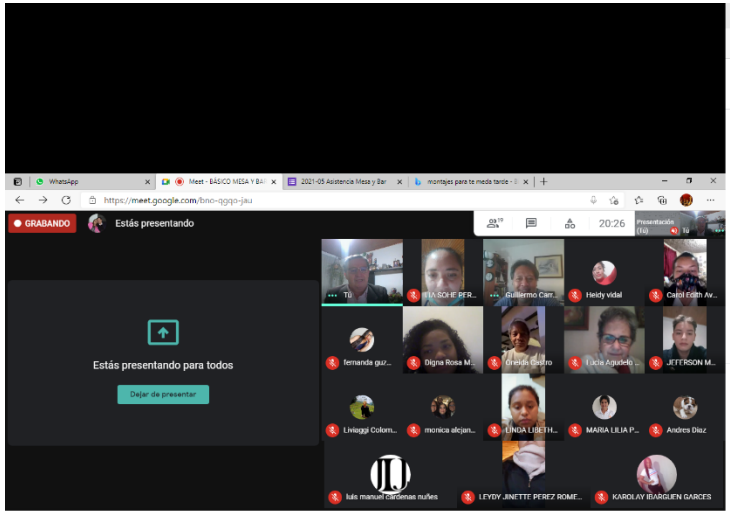
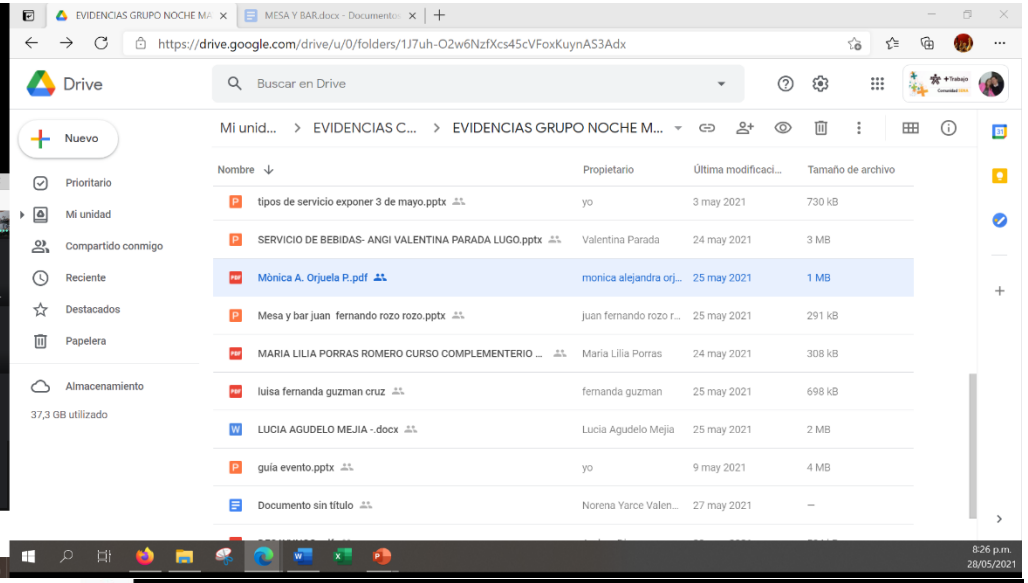
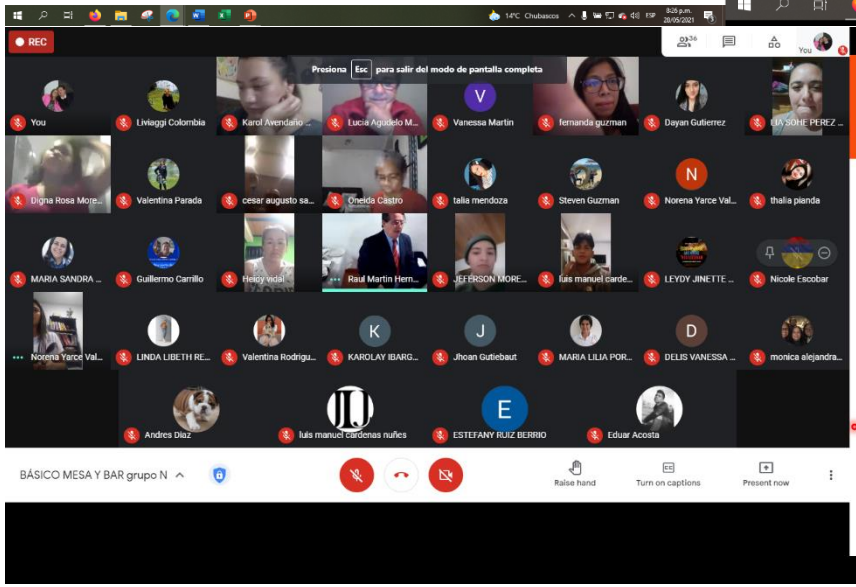
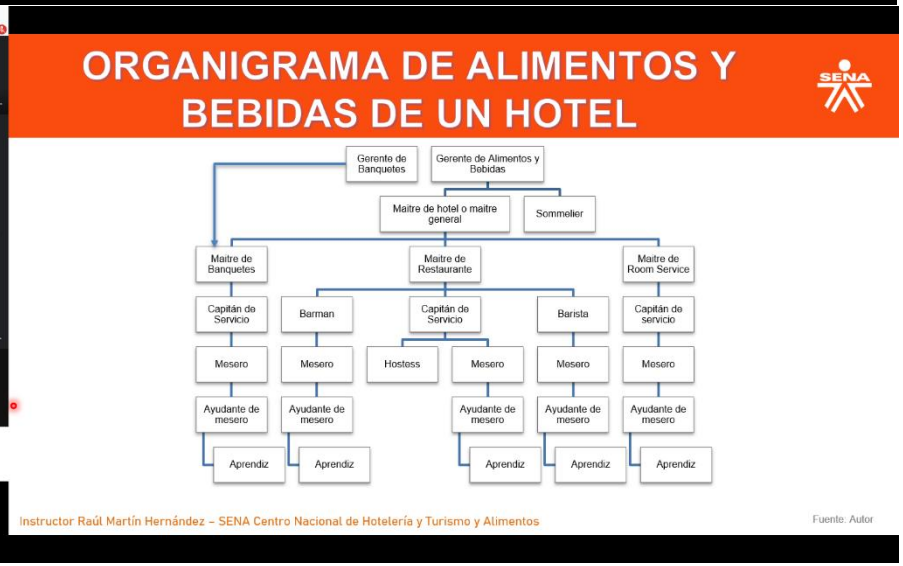
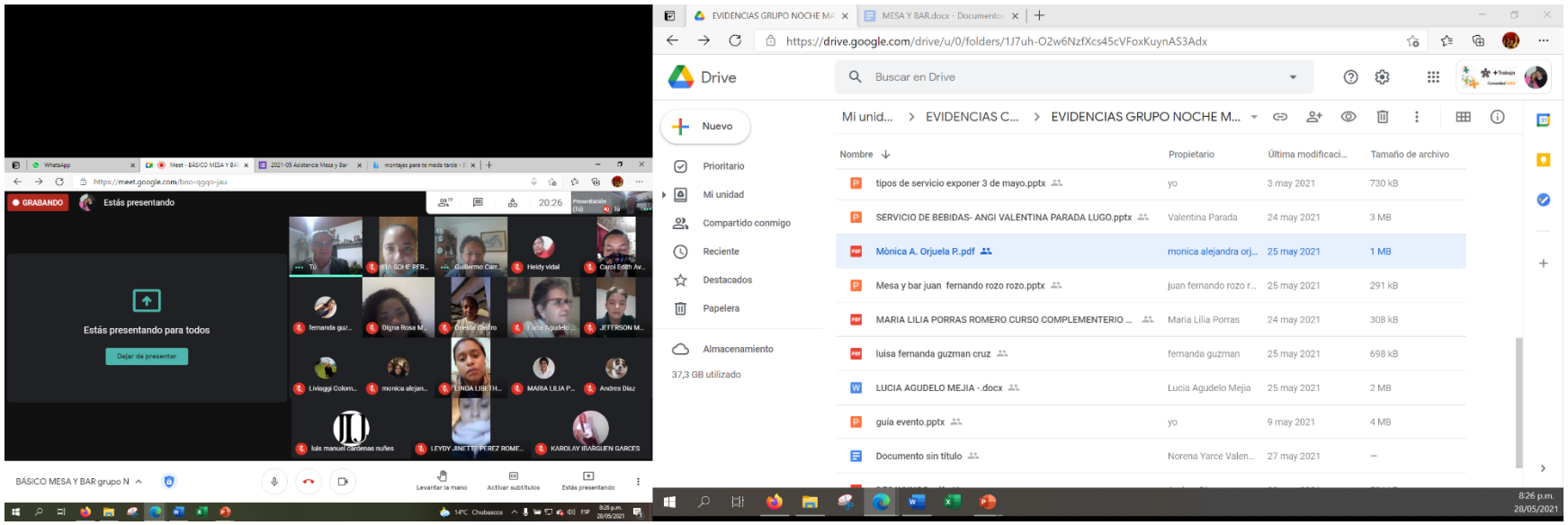

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
37,3 GB utilizado
Mi unid... > EVIDENCIAS C... > EVIDENCIAS GRUPO NOCHE M...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Tamaño de archivo
tipos de servicio exponer 3 de mayo.pptx
SERVICIO DE BEBIDAS- ANGI VALENTINA PARADA LUGO.pptx
Mònica A. Orjuela P.pdf
Mesa y bar juan fernando rozo rozo.pptx
MARIA LILIA PORRAS ROMERO CURSO COMPLEMENTERIO ...
luisa fernanda guzman cruz
LUCIA AGUDELO MEJIA -.docx
guía evento.pptx
Documento sin título

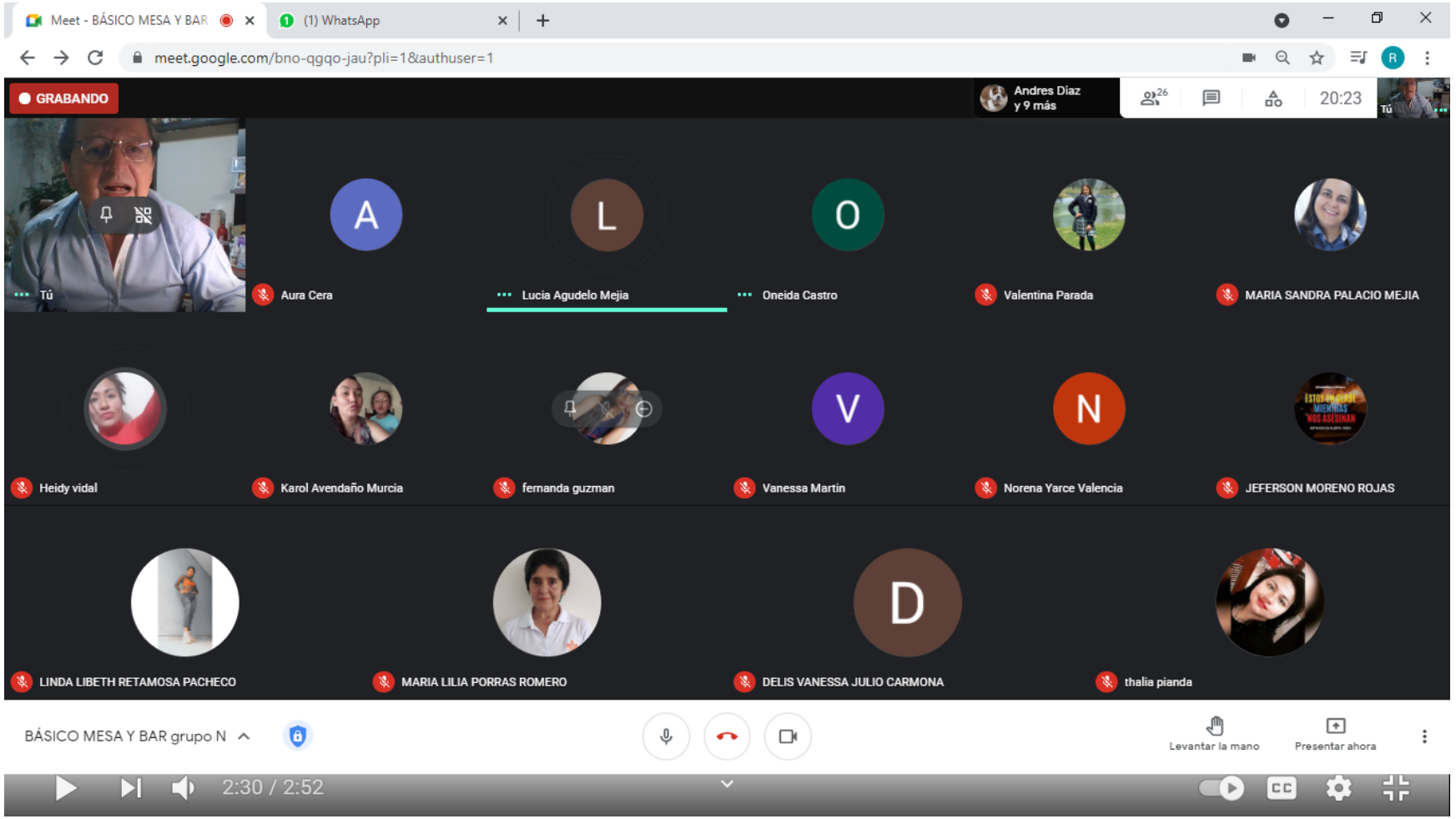

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
BÁSICO MESA Y BAR grupo N

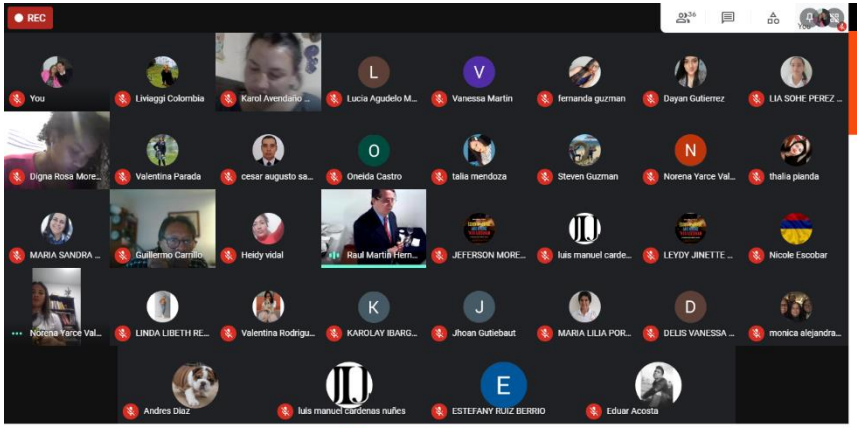

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1J7uh-O2w6NzfXcs45cVFoxKuynAS3Adx
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
37,3 GB utilizado
Mi unid... > EVIDENCIAS C... > EVIDENCIAS GRUPO NOCHE M...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Tamaño de archivo
tipos de servicio exponer 3 de mayo.pptx
SERVICIO DE BEBIDAS- ANGI VALENTINA PARADA LUGO.pptx
Mònica A. Orjuela P.pdf
Mesa y bar juan fernando rozo rozo.pptx
MARIA LILIA PORRAS ROMERO CURSO COMPLEMENTERIO ...
luisa fernanda guzman cruz
LUCIA AGUDELO MEJIA -.docx
guía evento.pptx
Documento sin título


REC
Presiona Esc para salir del modo de pantalla completa
BÁSICO MESA Y BAR grupo N

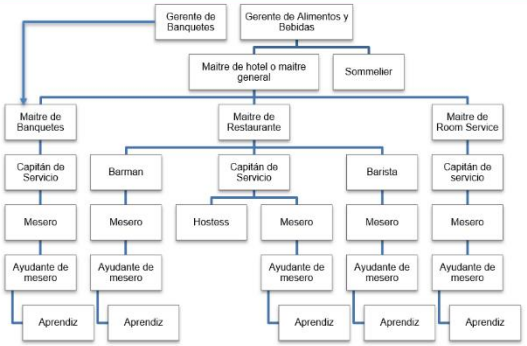

ORGANIGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE UN HOTEL
SENA
Gerente de Banquetes
Gerente de Alimentos y Bebidas
Maitre de hotel o maitre general
Sommelier
Maitre de Banquetes
Maitre de Restaurante
Maitre de Room Service
Capitán de Servicio
Barman
Capitán de Servicio
Barista
Capitán de servicio
Mesero
Hostess
Ayudante de mesero
Aprendiz
Instructor Raúl Martín Hernández – SENA Centro Nacional de Hotelería y Turismo y Alimentos
Fuente: Autor


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
37,3 GB utilizado
Mi unid... > EVIDENCIAS C... > EVIDENCIAS GRUPO NOCHE M...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Tamaño de archivo
tipos de servicio exponer 3 de mayo.pptx
SERVICIO DE BEBIDAS- ANGI VALENTINA PARADA LUGO.pptx
Mònica A. Orjuela P.pdf
Mesa y bar juan fernando rozo rozo.pptx
MARIA LILIA PORRAS ROMERO CURSO COMPLEMENTERIO ...
luisa fernanda guzman cruz
LUCIA AGUDELO MEJIA -.docx
guía evento.pptx
Documento sin título


Meet - BÁSICO MESA Y BAR
(1) WhatsApp
meet.google.com/bno-qgqo-jau?pli=1&authuser=1
GRABANDO
Andres Diaz y 9 más
20:23
Tú
Aura Cera
Lucia Agudelo Mejia
Oneida Castro
Valentina Parada
MARIA SANDRA PALACIO MEJIA
Heidy vidal
Karol Avendaño Murcia
fernanda guzman
Vanessa Martin
Norena Yarce Valencia
JEFERSON MORENO ROJAS
LINDA LIBETH RETAMOSA PACHECO
MARIA LILIA PORRAS ROMERO
DELIS VANESSA JULIO CARMONA
thalia pianda
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
Levantar la mano
Presentar ahora
2:30 / 2:52

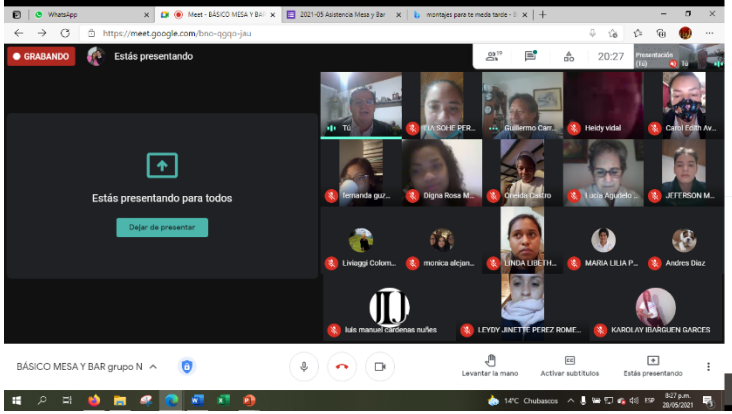


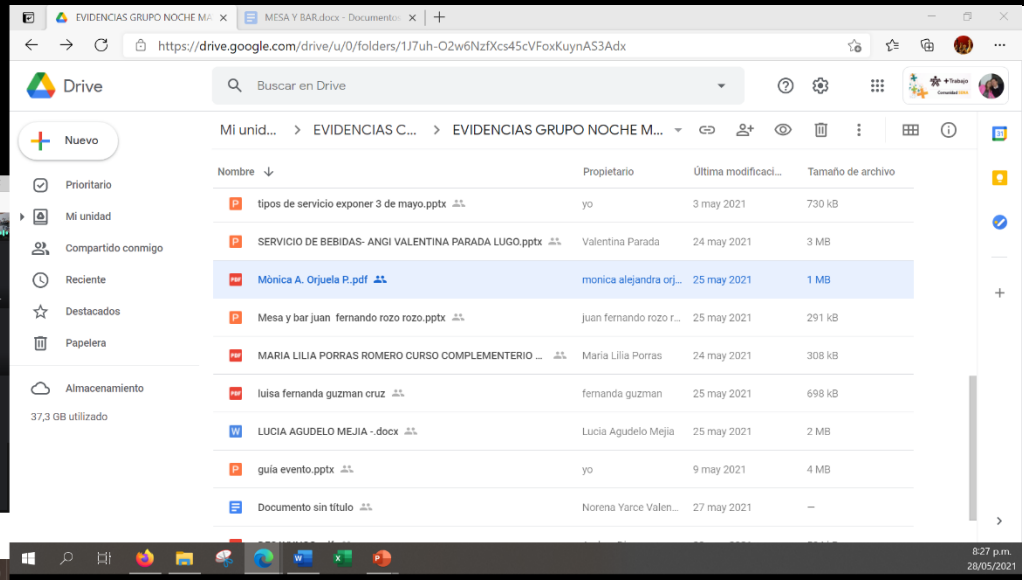
ORGANIGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE UN HOTEL

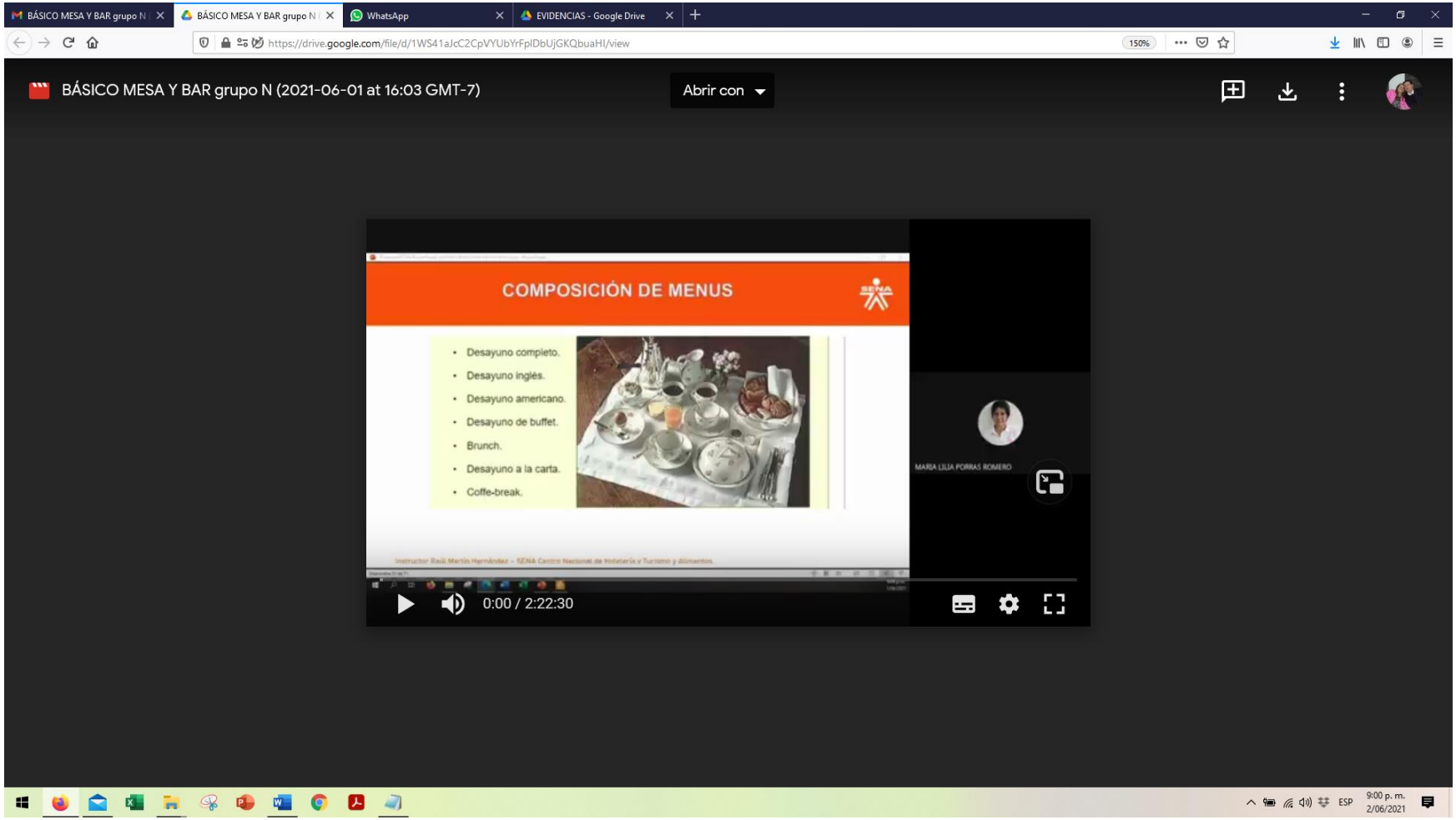


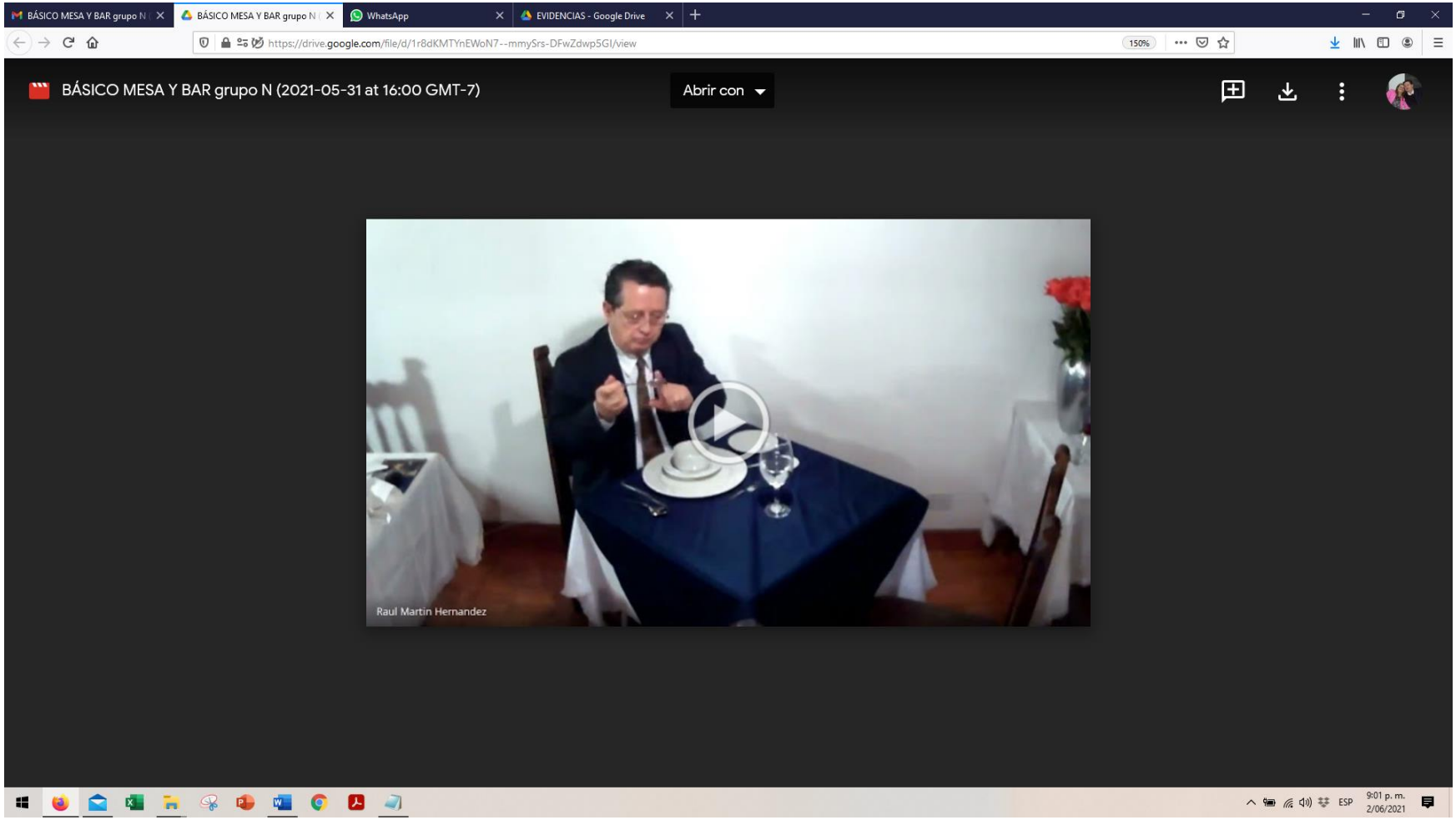
Instructor Raúl Martín Hernández – SENA Centro Nacional de Hotelería y Turismo y Alimentos

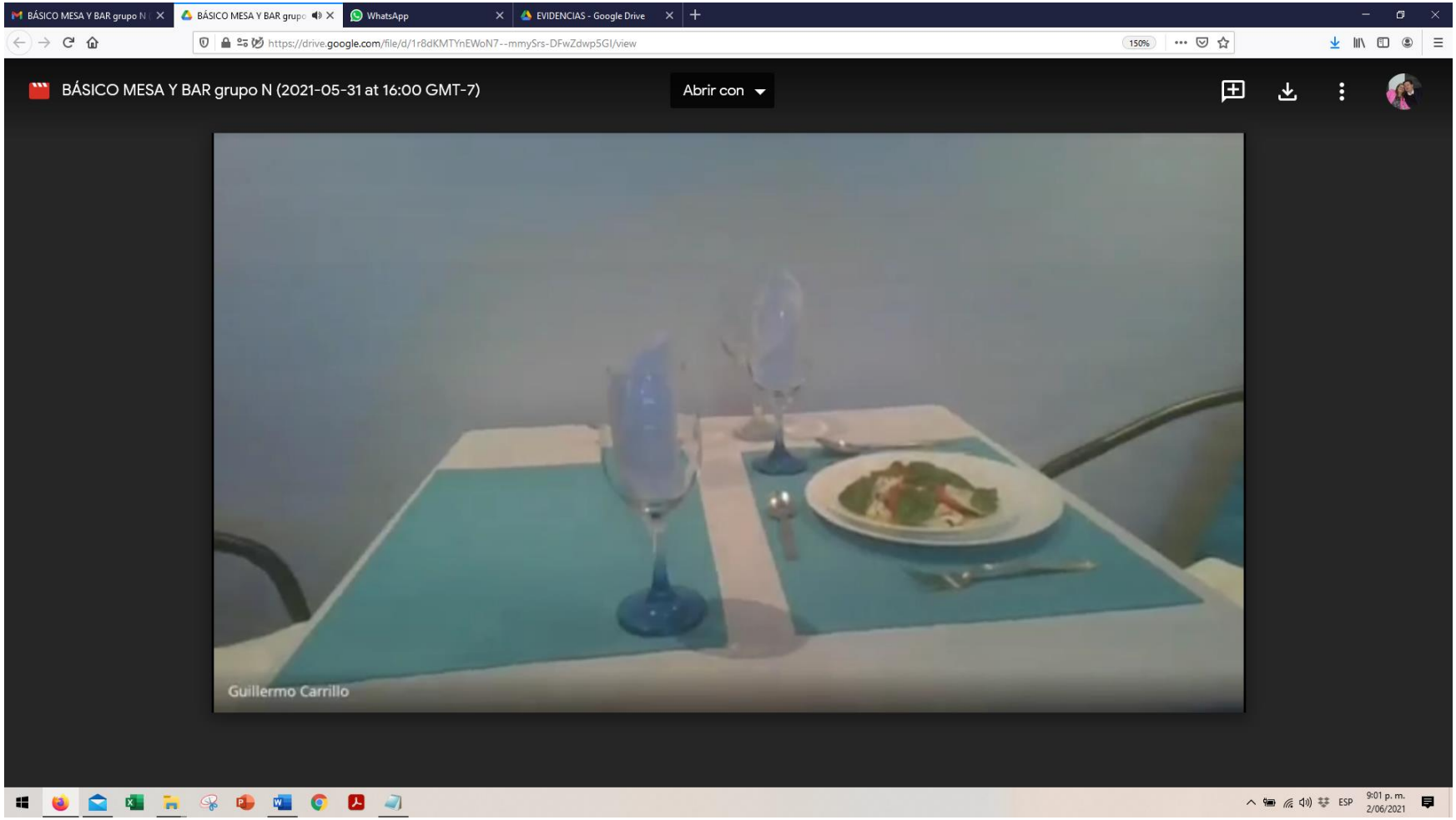
Fuente: Autor

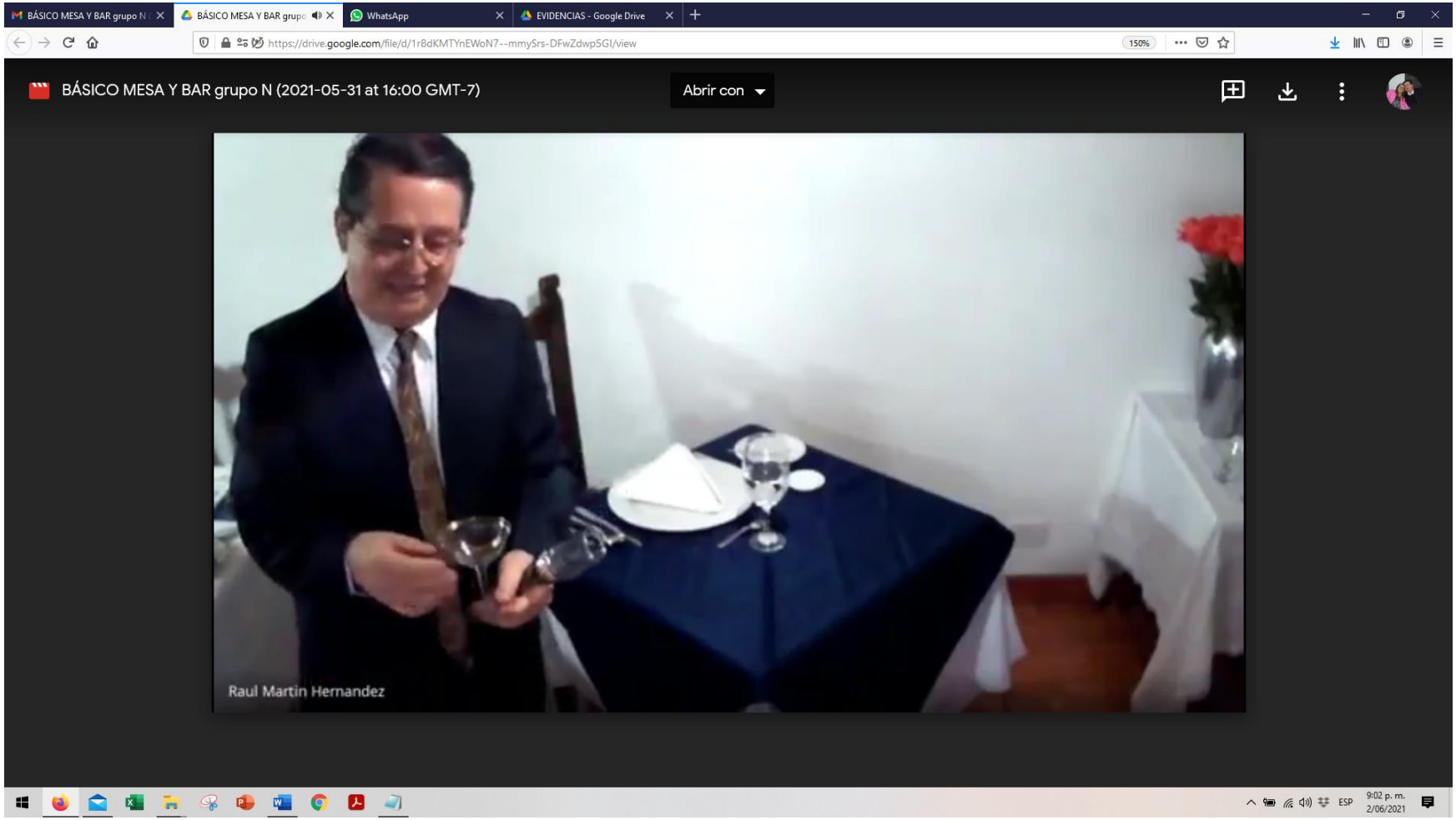


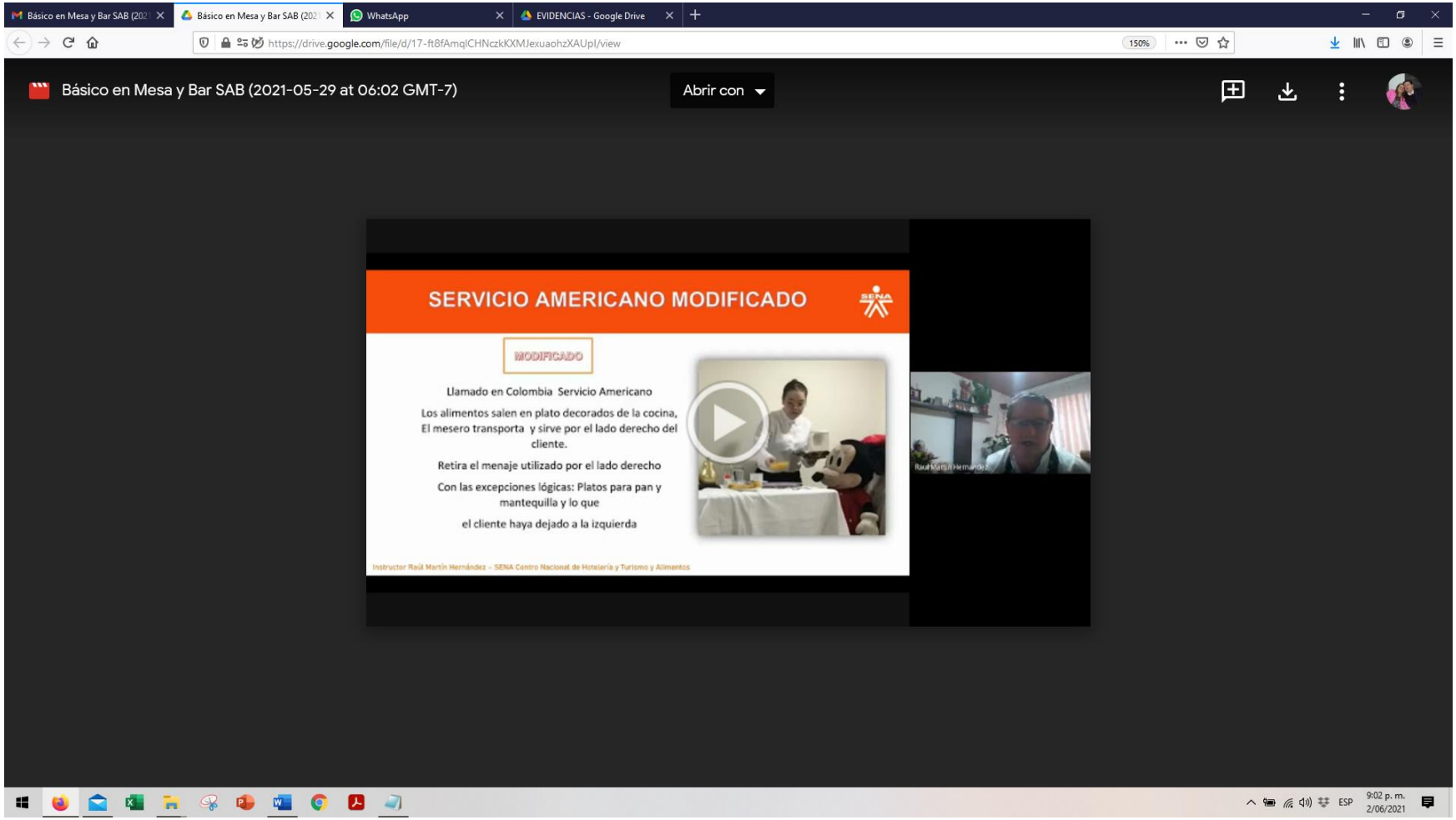


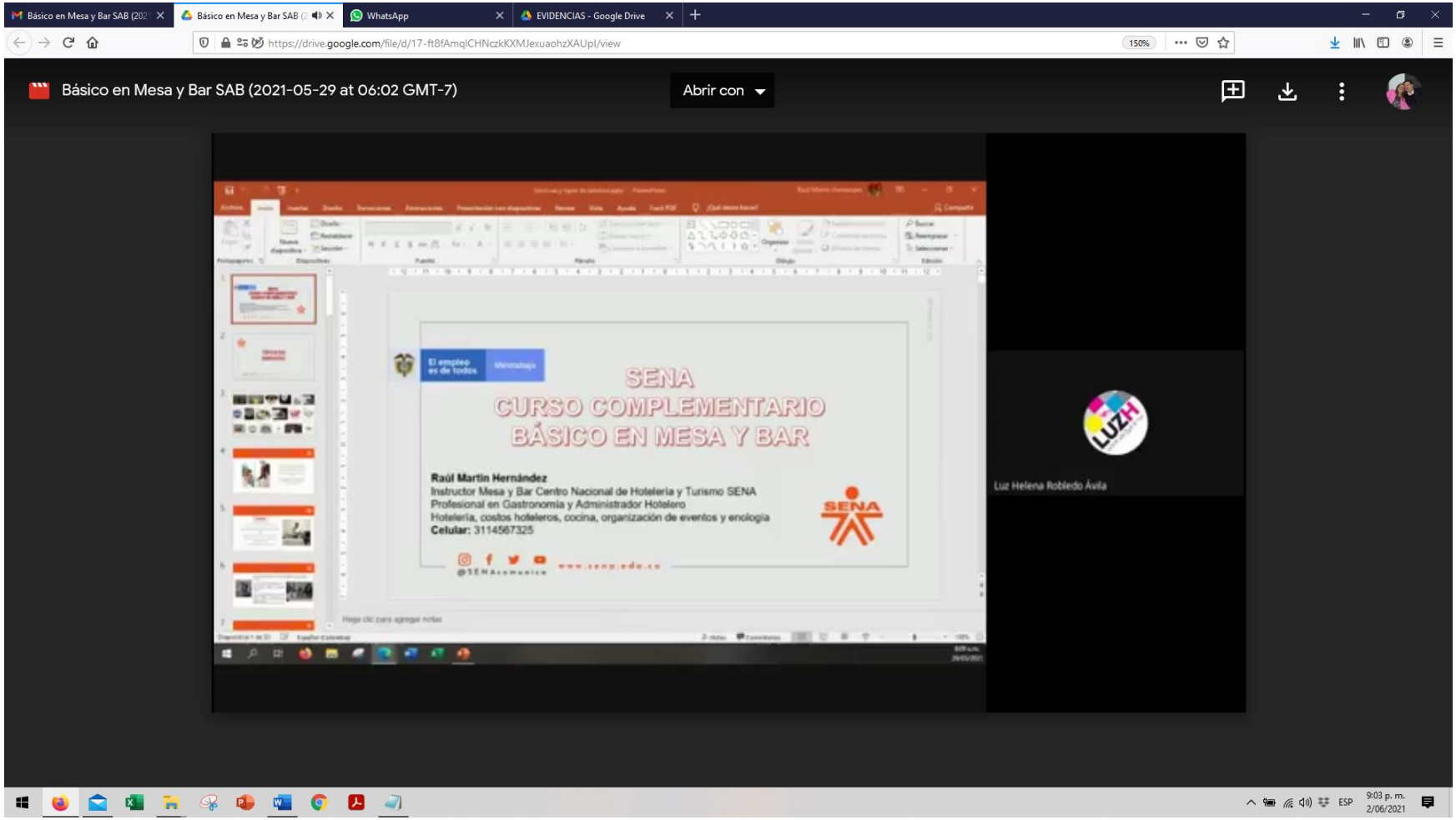

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1WS41aJcC2CpVYUbYrFplDbUjGKQbuaHI/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-06-01 at 16:03 GMT-7)
Abrir con
COMPOSICIÓN DE MENUS
Desayuno completo.
Desayuno inglés.
Desayuno americano.
Desayuno de buffet.
Brunch.
Desayuno a la carta.
Coffe-break.
MARIA LILIA PORRAS ROMERO
0:00 / 2:22:30
ESP
9:00 p. m.
2/06/2021

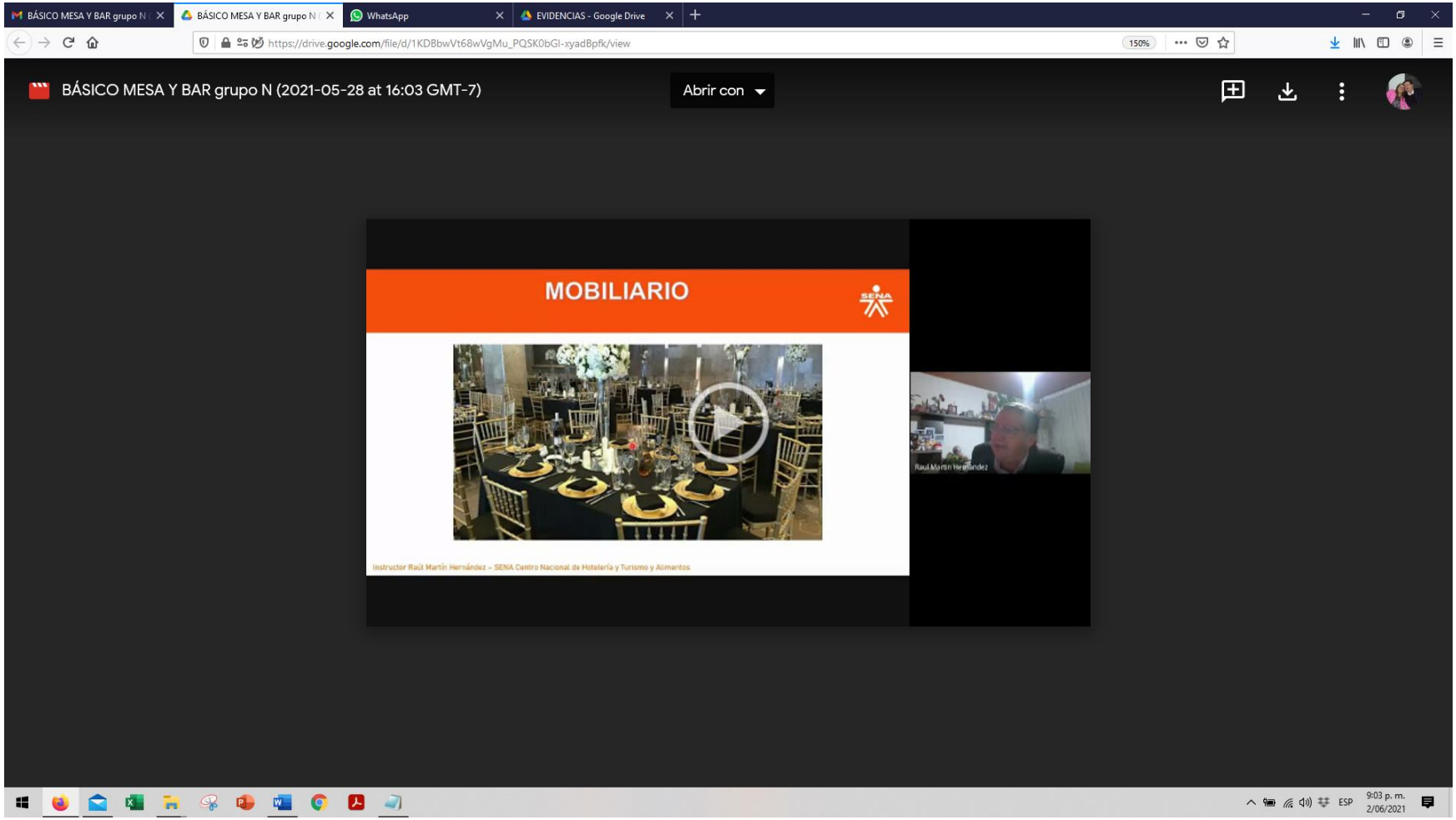

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1r8dKMTYnEWoN7--mmySrs-DFwZdwp5GI/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-31 at 16:00 GMT-7)
Abrir con
Raul Martin Hernandez
ESP
9:01 p. m.
2/06/2021

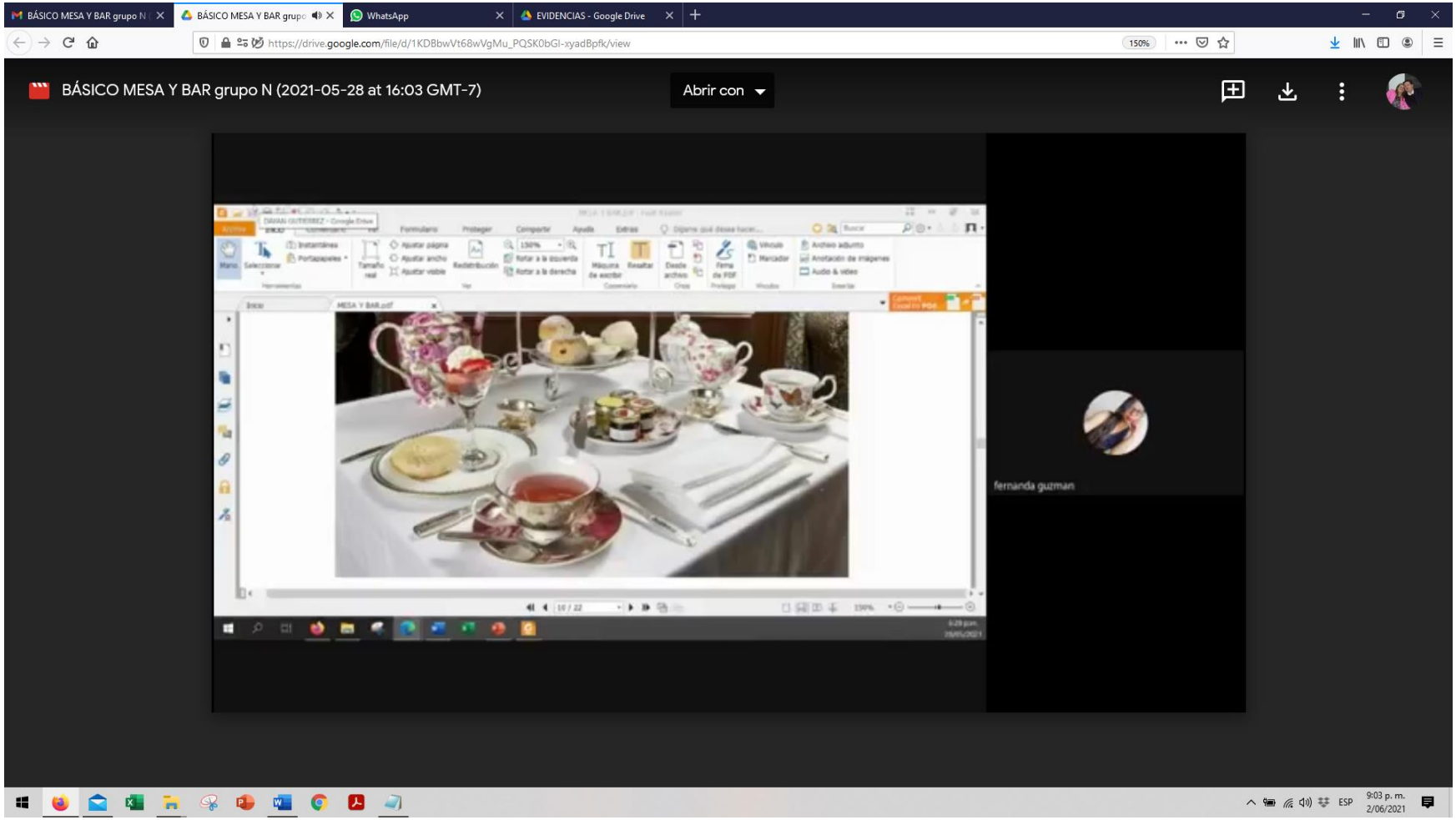

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1r8dKMTYnEWoN7--mmySrs-DFwZdwp5GI/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-31 at 16:00 GMT-7)
Abrir con
Guillermo Carrillo
ESP
9:01 p. m.
2/06/2021

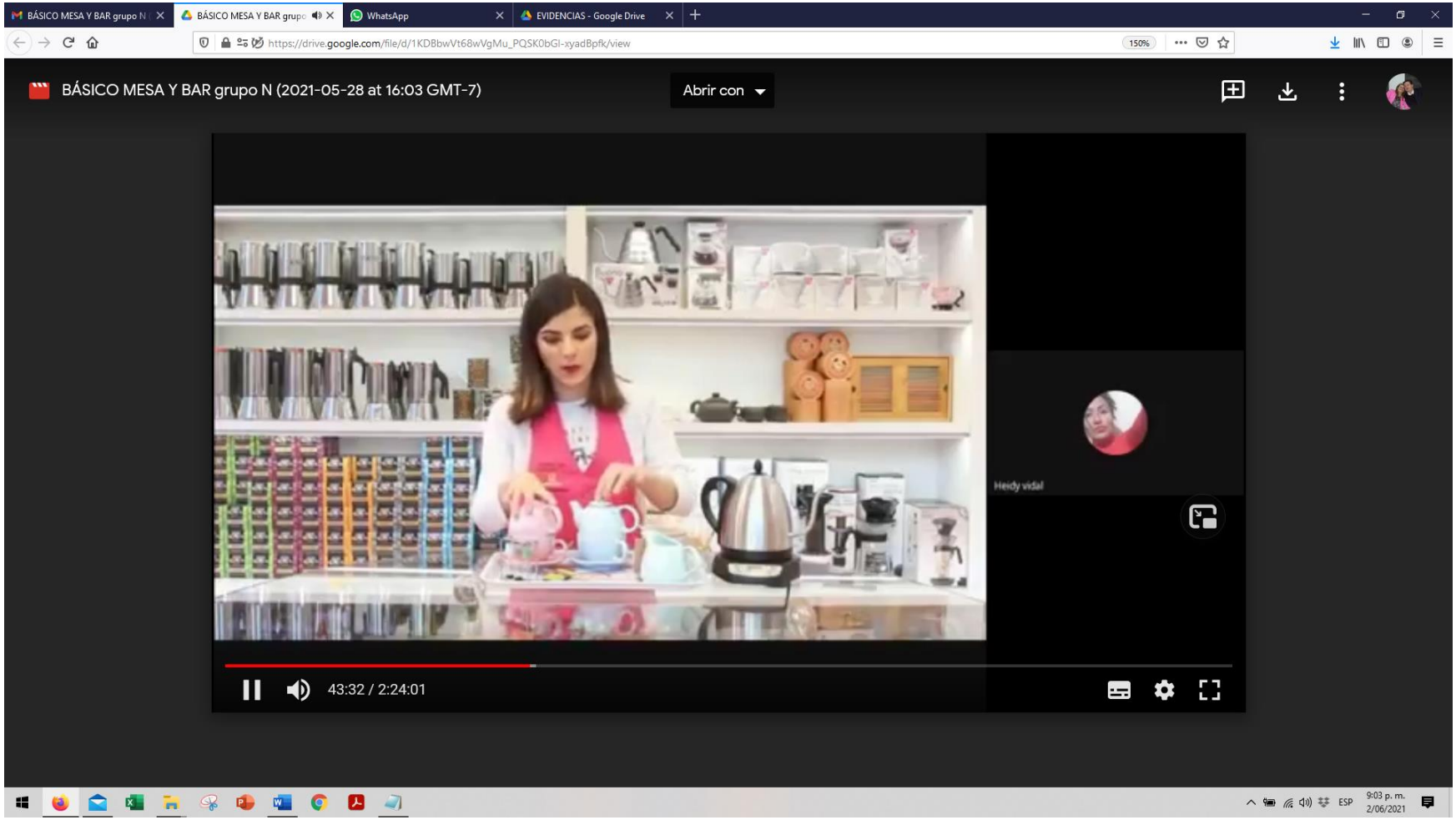

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1r8dKMTYnEWoN7--mmySrs-DFwZdwp5GI/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-31 at 16:00 GMT-7)
Abrir con
Raul Martin Hernandez
ESP
9:02 p. m.
2/06/2021

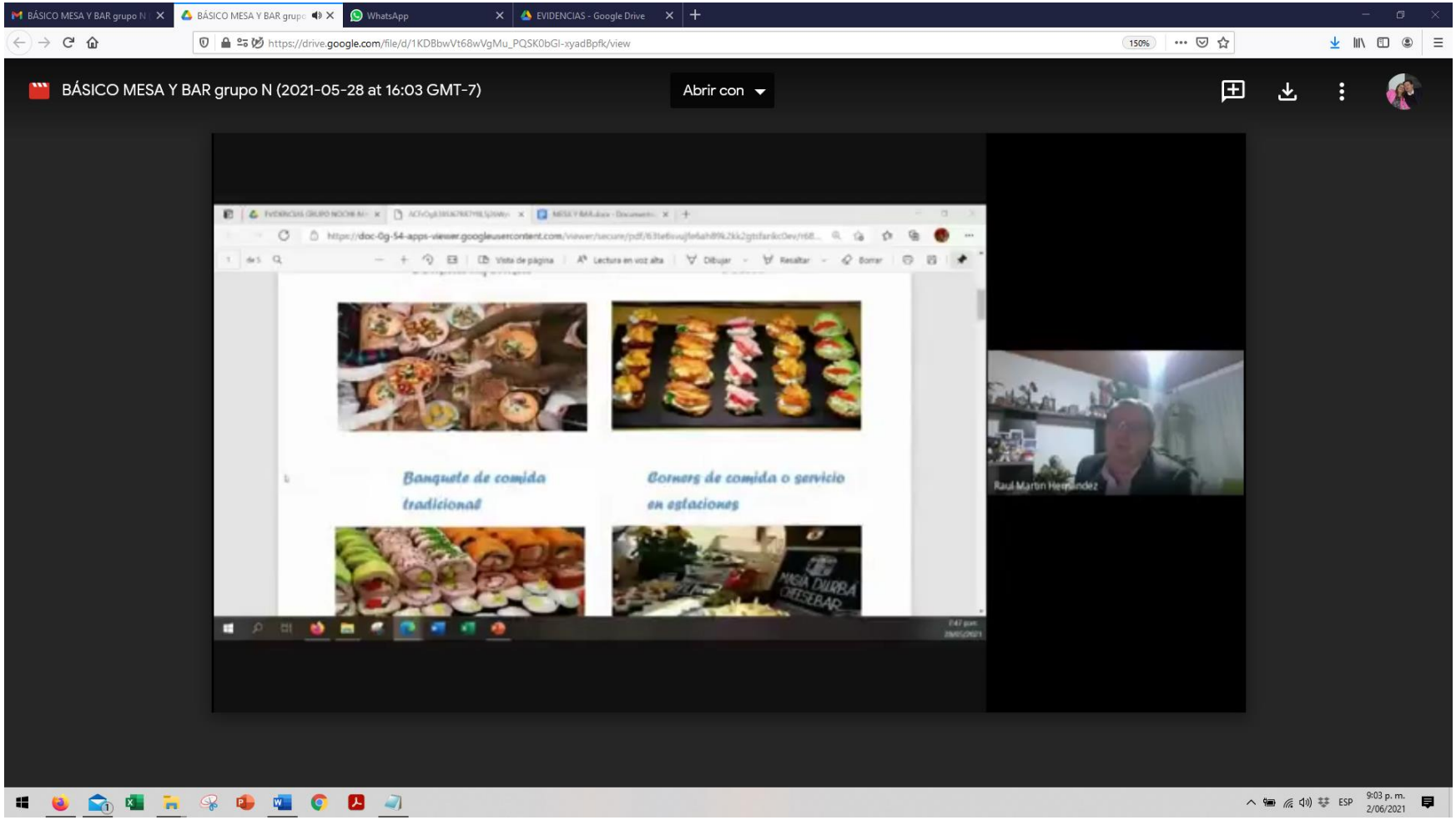

Básico en Mesa y Bar SAB (2021-05-29 at 06:02 GMT-7)
Abrir con
SERVICIO AMERICANO MODIFICADO
MODIFICADO
Llamado en Colombia Servicio Americano
Los alimentos salen en plato decorados de la cocina, El mesero transporta y sirve por el lado derecho del cliente.
Retira el menaje utilizado por el lado derecho
Con las excepciones lógicas: Platos para pan y mantequilla y lo que
el cliente haya dejado a la izquierda
Instructor Raúl Martín Hernández - SENA Centro Nacional de Hotelería y Turismo y Alimentos
Raúl Martín Hernández
ESP
9:02 p. m.
2/06/2021

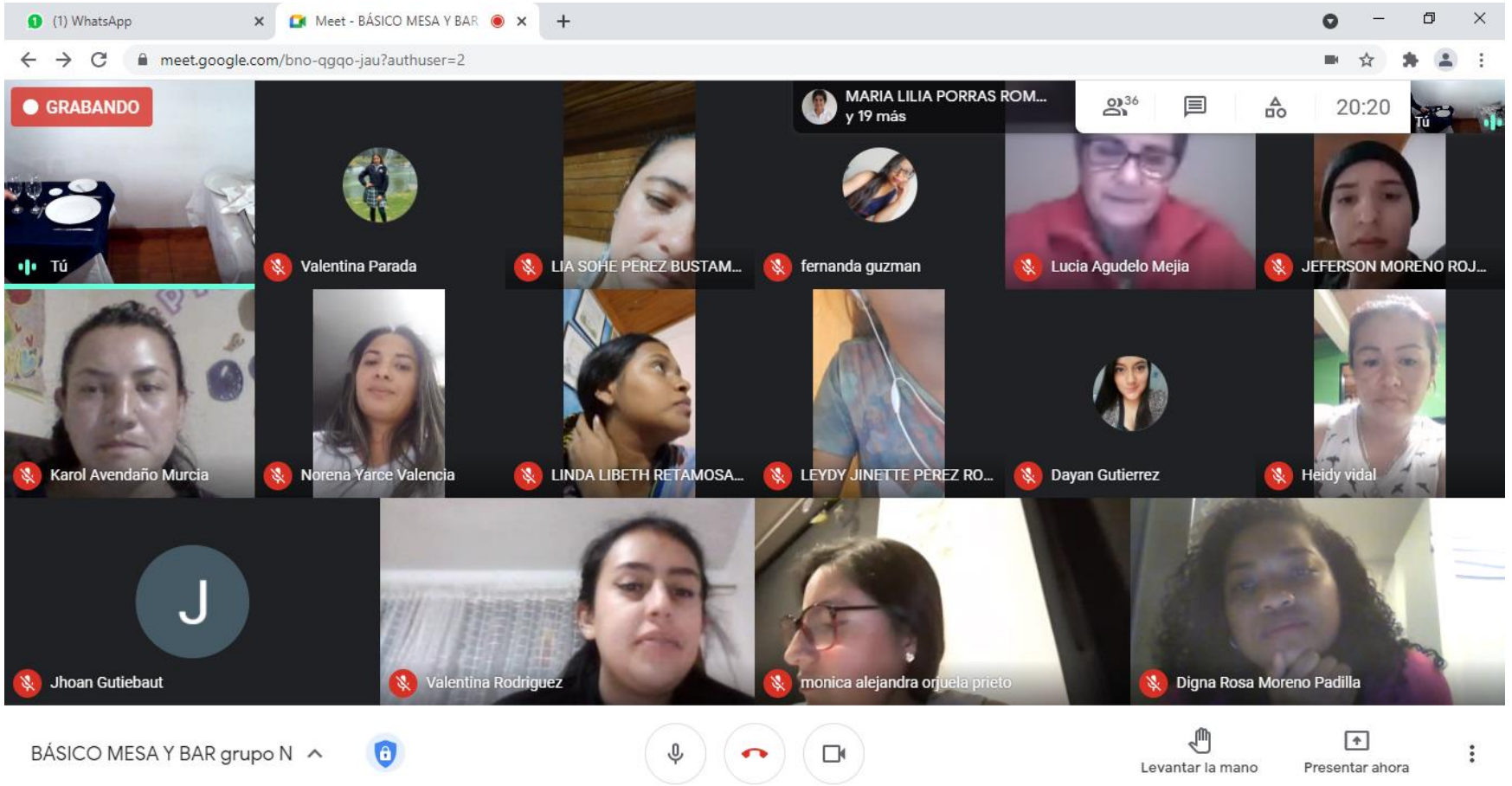

Básico en Mesa y Bar SAB (2021-05-29 at 06:02 GMT-7)
Abrir con
SENA
CURSO COMPLEMENTARIO
BÁSICO EN MESA Y BAR
Raúl Martin Hernández
Instructor Mesa y Bar Centro Nacional de Hotelería y Turismo SENA
Profesional en Gastronomía y Administrador Hotelero
Hotelería, costos hoteleros, cocina, organización de eventos y enología
Celular: 3114567325
Luz Helena Robledo Ávila
ESP
9:03 p. m.
2/06/2021

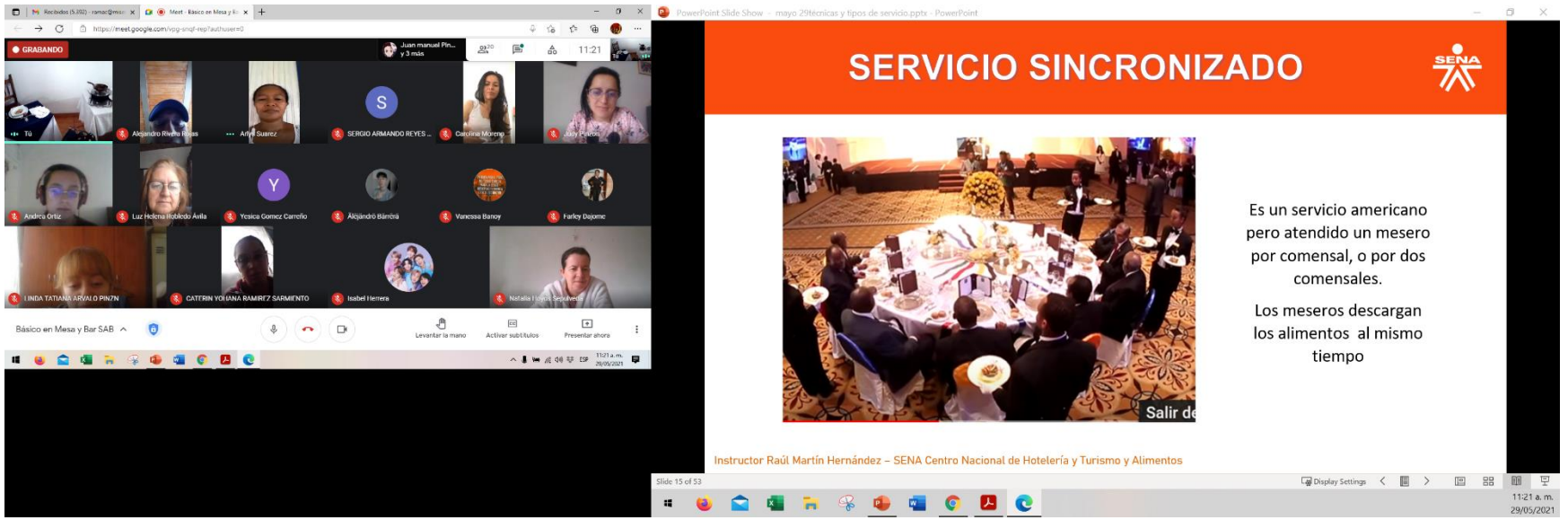

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1KDBbwVt68wVgMu_PQSK0bGI-xyadBpfk/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-28 at 16:03 GMT-7)
Abrir con
MOBILIARIO
SENA
Instructor Raúl Martín Hernández – SENA Centro Nacional de Hotelería y Turismo y Alimentos
Raul Martin Hernandez
ESP
9:03 p. m.
2/06/2021

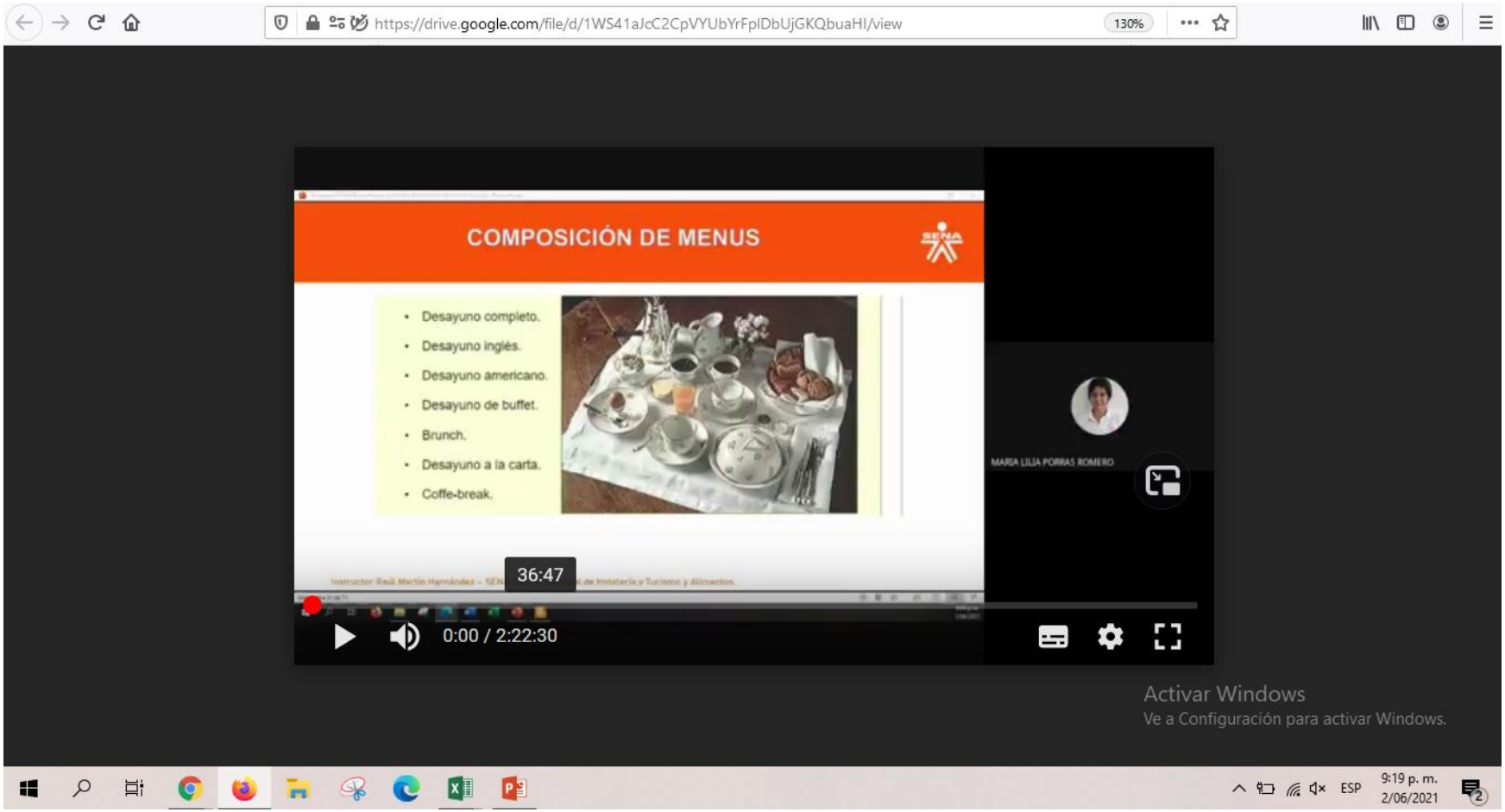

BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1KDBbwVt68wVgMu_PQSK0bGI-xyadBpfk/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-28 at 16:03 GMT-7)
Abrir con
fernanda guzman
ESP
9:03 p. m.
2/06/2021


BÁSICO MESA Y BAR grupo N
BÁSICO MESA Y BAR grupo
WhatsApp
EVIDENCIAS - Google Drive
https://drive.google.com/file/d/1KDBbwVt68wVgMu_PQSK0bGI-xyadBpfk/view
150%
BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-28 at 16:03 GMT-7)
Abrir con
Heidy vidal
43:32 / 2:24:01
ESP
9:03 p. m.
2/06/2021


BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-05-28 at 16:03 GMT-7)
Abrir con
Banquete de comida tradicional
Corners de comida o servicio en estaciones
Raul Martin Hernandez


(1) WhatsApp
Meet - BÁSICO MESA Y BAR
meet.google.com/bno-qgqo-jau?authuser=2
GRABANDO
MARIA LILIA PORRAS ROM...
y 19 más
36
20:20
Tú
Valentina Parada
LIA SOHE PEREZ BUSTAM...
fernanda guzman
Lucia Agudelo Mejia
JEFERSON MORENO ROJ...
Karol Avendaño Murcia
Norena Yarce Valencia
LINDA LIBETH RETAMOSA...
LEYDY JINETTE PEREZ RO...
Dayan Gutierrez
Heidy vidal
J
Jhoan Gutiebaut
Valentina Rodriguez
monica alejandra orjuela prieto
Digna Rosa Moreno Padilla
BÁSICO MESA Y BAR grupo N
Levantar la mano
Presentar ahora


GRABANDO
Básico en Mesa y Bar SAB
Levantar la mano
Activar subtítulos
Presentar ahora
SERVICIO SINCRONIZADO
Es un servicio americano pero atendido un mesero por comensal, o por dos comensales.
Los meseros descargan los alimentos al mismo tiempo
Instructor Raúl Martín Hernández – SENA Centro Nacional de Hotelería y Turismo y Alimentos
Slide 15 of 53
Display Settings


https://drive.google.com/file/d/1WS41aJcC2CpVYUbYrFplDbUjGKQbuaHI/view
130%
COMPOSICIÓN DE MENUS
Desayuno completo.
Desayuno inglés.
Desayuno americano.
Desayuno de buffet.
Brunch.
Desayuno a la carta.
Coffe-break.
MARIA LILIA PORRAS ROMERO
36:47
0:00 / 2:22:30
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
9:19 p. m.
2/06/2021

BÁSICO MESA Y BAR grupo N (2021-06-01 at 16:03 GMT-7)



Una bebida en un líquido para ingerir. La principal bebida es el agua, también están las bebidas alcohólicas, gaseosas, infusiones, jugos, energizantes. Bebidas calientes: te, café, mate, leche, chocolate.

Las bebidas se pueden clasificar en 2 grandes grupos:

1. **Fermentadas**

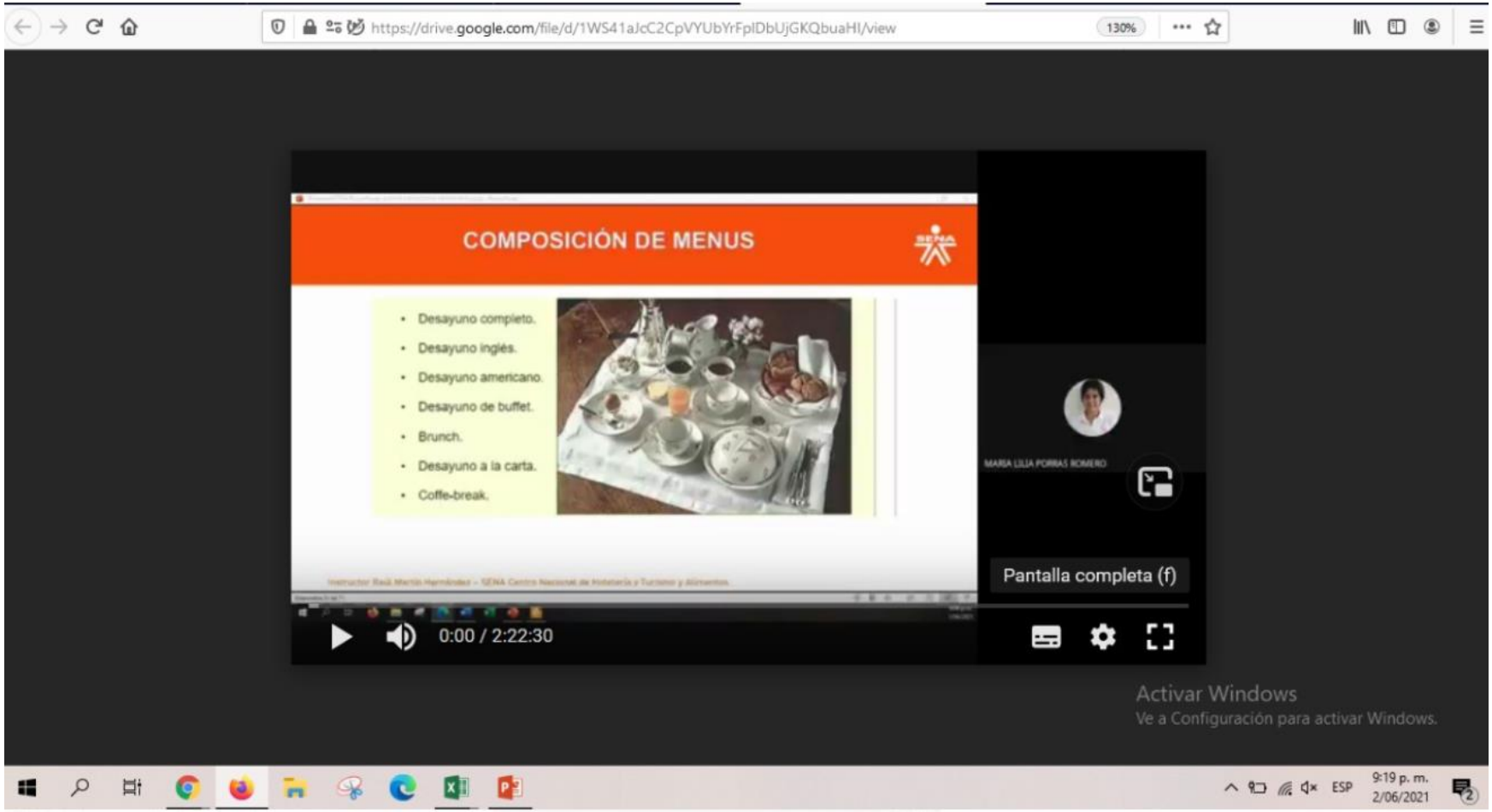
nen de la fermentació s como la uva, la manzana, ada.

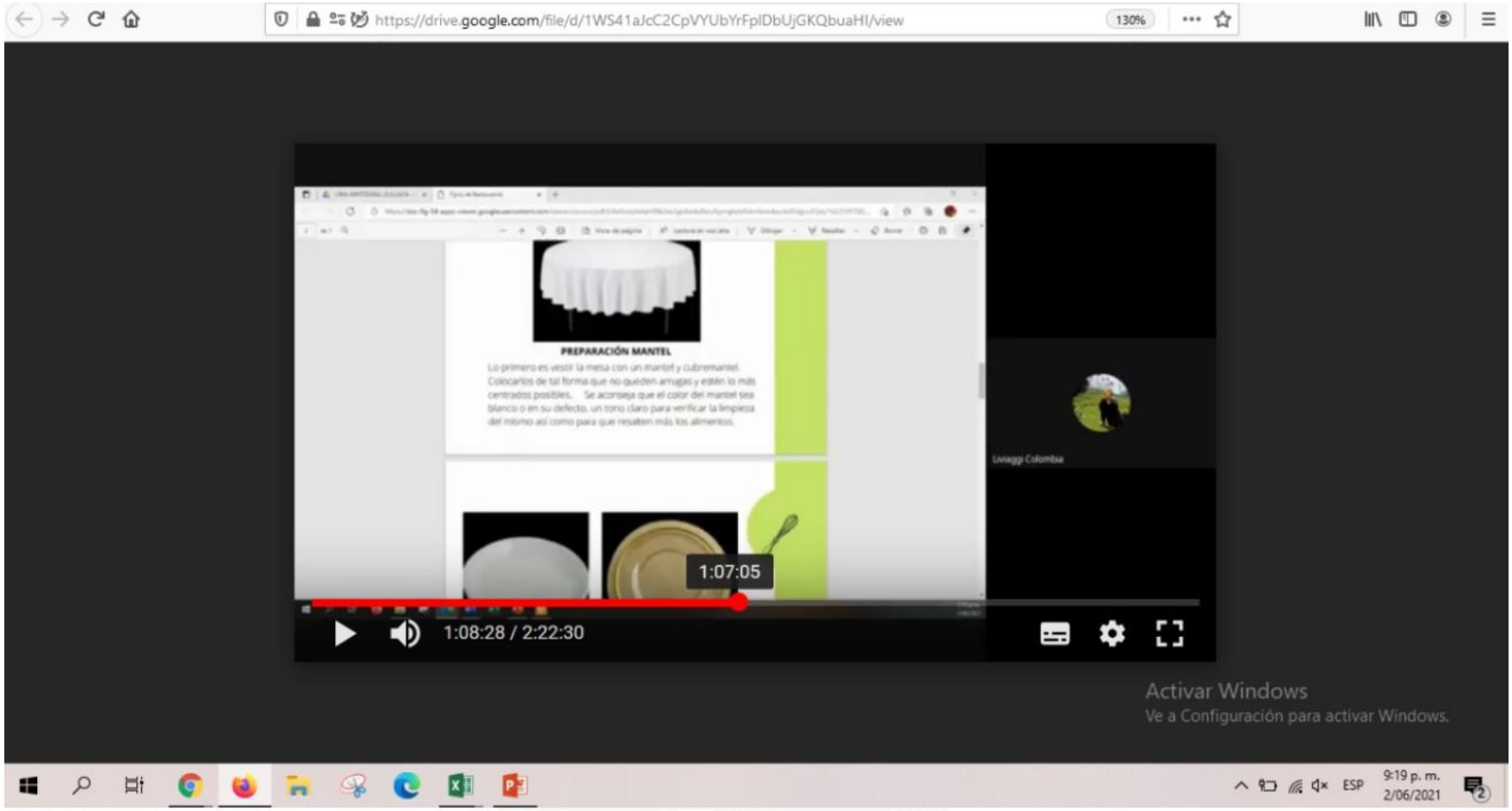
18:49

MARIA LILIA PORRAS ROMERO

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

9:31 / 2:22:30


https://drive.google.com/file/d/1WS41aJcC2CpVYUbYrFpIDbUjGKQbuaHI/view
130%
COMPOSICIÓN DE MENUS
Desayuno completo.
Desayuno inglés.
Desayuno americano.
Desayuno de buffet.
Brunch.
Desayuno a la carta.
Coffe-break.
MARIA LILIA PORRAS ROMERO
Pantalla completa (f)
0:00 / 2:22:30
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
9:19 p. m.
2/06/2021


https://drive.google.com/file/d/1WS41aJcC2CpVYUbYrFplDbUjGKQbuaHI/view
130%
PREPARACIÓN MANTEL
Lo primero es vestir la mesa con un mantel y cubremantel. Colocarlos de tal forma que no queden arrugas y estén lo más centrados posibles. Se aconseja que el color del mantel sea blanco o en su defecto, un tono claro para verificar la limpieza del mismo así como para que resalten más los alimentos.
Liviaggi Colombia
1:07:05
1:08:28 / 2:22:30
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
9:19 p. m.
2/06/2021