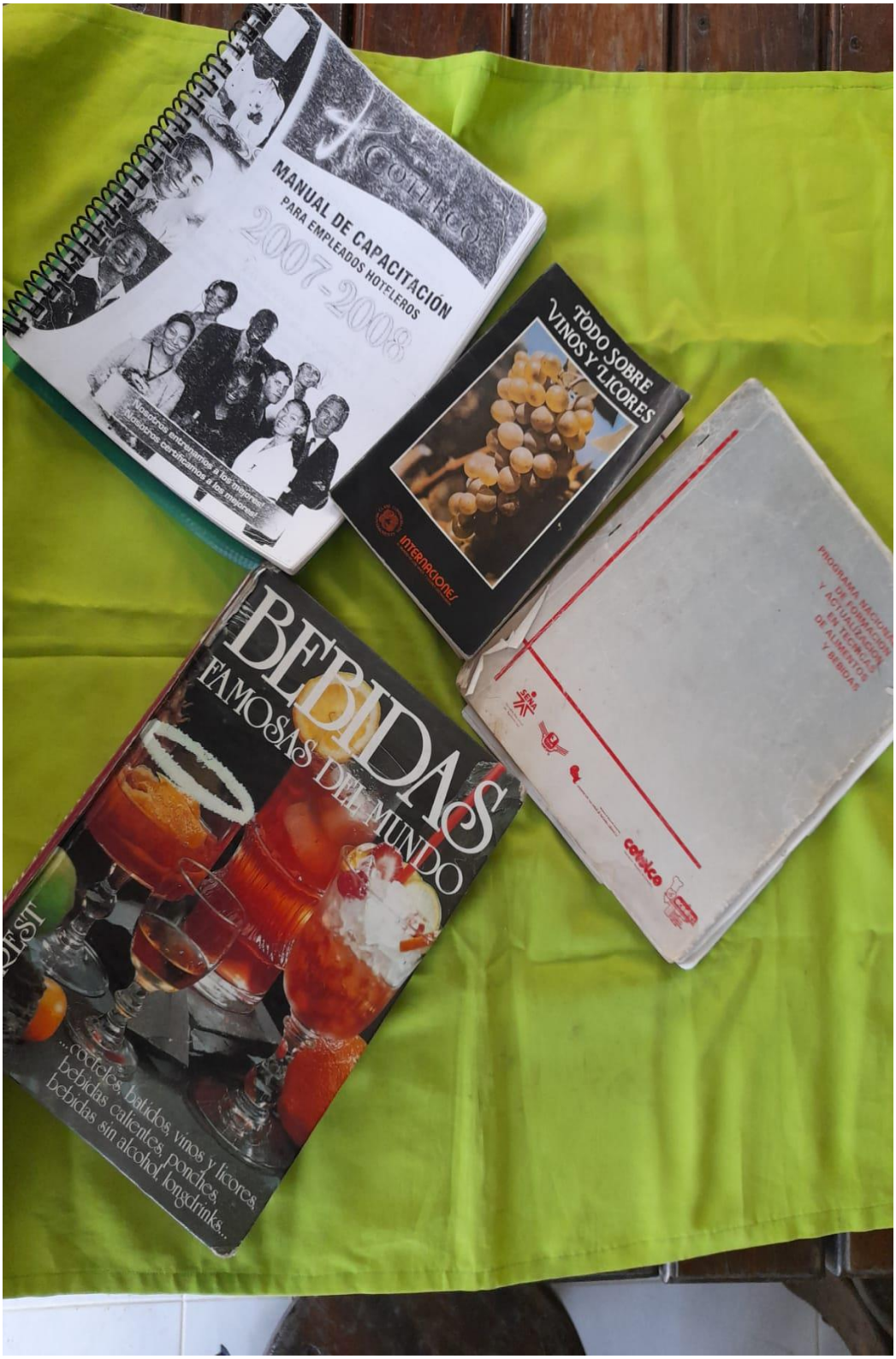
MESA Y BAR

- **Denominación del Programa de Formación:** Servicio al Cliente Mesa y Bar
- **Código del Programa de Formación:** 63530030
- **Nombre del Proyecto:** Implementar el Servicio al Cliente Mesa y Bar en el sector gastronómico del departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales
- **Fase del Proyecto:** Planeación
- **Actividad de Proyecto:** Identificar procedimientos para mise en place aplicando normas de seguridad en el trabajo
- **Competencia:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MIN COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Organizar el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido
- **Fichas Morales 2518672, Suarez 2518738, Bolívar 2548938, Mondomo 2542398, Caldono 2542478.**

1	**Libro**	**COTELCO**	MANUAL DE CAPACITACION PARA EMPLEADOS HOTELEROS, Desarrollo de habilidades para meseros, seminario Taller 2007 –2008, Jorge Tibocha Sacristán.
2	**Video**	**Montajes de mesa**	**https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/como-ser-mesero-guia-practica-y-eficaz/ Numeral 7.**
3	**Video**	**Mice en place**	**https://youtu.be/SEL_pyPFHTU**
4	**Video**	**Herramientas Cocteleria**	**https://www.youtube.com/watch?v=AN6p1TZE12A&ab_channel=Barmaninred**
5	**Videos**	**Preparación de cervezas escarchadas micheladas y preparación de sal de colores.**	**https://www.youtube.com/watch?v=AN6p1TZE12A&ab_channel=Barmaninred** **https://www.youtube.com/watch?v=i6W0AECddA0&ab_channel=Barmaninred** **https://www.youtube.com/watch?v=Ca9QmXAsGUo&ab_channel=Barmaninred** **https://www.youtube.com/watch?v=1fJLhO02hJc&ab_channel=Barmaninred** **https://www.youtube.com/watch?v=O6FTPAOkTJs&ab_channel=Barmaninred**
6	**Videos**	**Documental motivacional de Tony Meléndez**	**https://www.google.com/search?q=tony+melendez+gran+historia+de+vida&oq=toni+melendez&aqs=chrome.3.69i57j46i10i131i433j0i10l7.17071j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8**
7	**Tecnologías**	**Consulta de fórmulas y recetas en Google**	**Consulta de fórmulas y recetas en Google.** **Consulta de temas relacionados con la formación en libros, folletos, recetarios presentados en las formaciones.**
8	**Libros**	**Bibliografías**	**Documentos PDF, coleccionados y utilizados para la formación**
9		**Utensilios y equipos**	**Montaje de mesa y bar, consistente en vajilla, lencería, cubertería, mantelería, copas, vasos, jarras, bandejas, equipo de Cocteleria que se utilizan en un restaurante o bar para el servicio y atención y en este caso para la formación.**
10	**Prácticas**	**Actividades practicas**	**Montajes de restaurantes simulados en las aulas de formación con mantelería y menajes.**
11	**Salidas**	**visitas**	**Visitas realizadas a establecimientos del lugar para hacer reconocimientos de espacios y otros equipos y utensilios.**
12		**Experiencias**	**Compartir conocimientos y saberes mediante diferentes charlas y anécdotas de los aprendices e instructor, espacios vivenciales.**

VÏCTOR MÉNDEZ SAAVEDRA.



LITERATURA ESPECIAL, PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN.