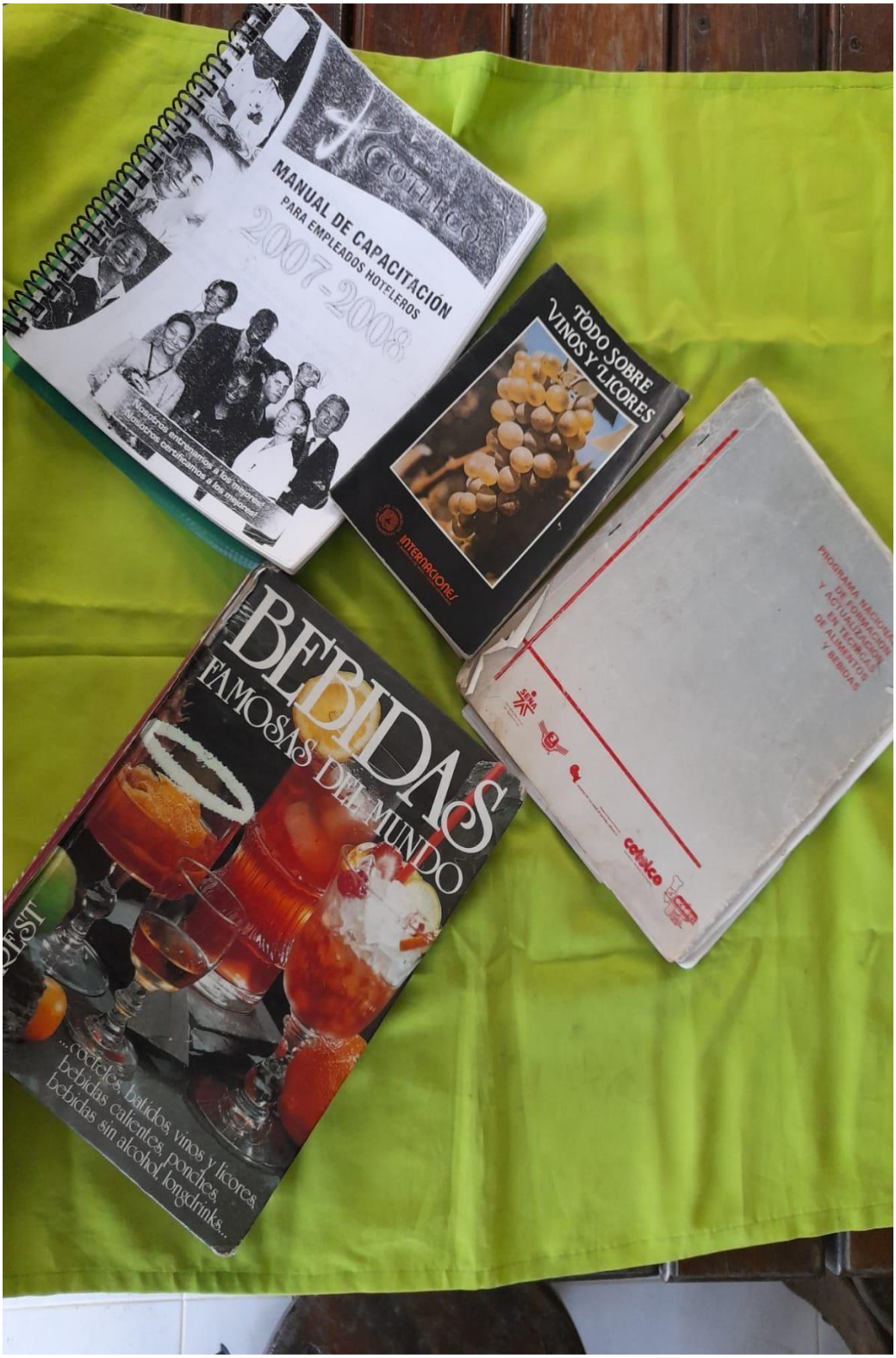
MESA Y BAR

- **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 en proceso de creación, en los Municipios de El Tambo, Sotará, Santander, Piendamo y Popayán (Cajete)**

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_pvPFHTU**
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=Ca9OmXAsGUo&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.

1. DATOS GENERALES:

Programa de Formación	**SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR** Versión 1. Código 63530030
Competencia	SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS
Resultado de aprendizaje	Organizar el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido
Tipo de Evidencia	**Material de apoyo Taller**

Nombre del Instructor	**Víctor Antonio Méndez Saavedra**		
Nombre del Aprendiz		**CC**	
Código de Ficha			
Duración de la Evaluación			
Objetivo de la evaluación	Adquirir conocimientos sobre elaboración de cartas, menús, cotizaciones y costos de productos elaborados		
Lugar y fecha			

El Servicio a los Clientes de acuerdo a los estándares establecidos, para la formación complementaria que imparte el Sena se creó para dar respuesta a la necesidad expuestas por el sector de bares, restaurantes y alojamientos Modernos de las ciudades, por eso este programa de formación basado en competencias laborales en el cual el participante puede desempeñarse en campo laboral atendiendo a las personas en la prestación del servicio de mesa y bar, con calidad personalizada brindar al sector Turístico y Hotelero la posibilidad de incorporar personal concalidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico desu entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las técnicas de atención al cliente, regidas por los estándares establecidos en la mesa sectorial.

OBJETIVO: El participante aprenda a organizar una carta de oferta de los servicios y productos de un determinado emprendimiento o negocio, elaboración y presentación de cotizaciones.

ACTIVIDAD # 1:
El aprendiz teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en la sesión de formación deberá elaborar una carta del emprendimiento que tienen o del negocio que están vislumbrando crear, en la cual nombren los productos a ofertar con el nombre convencional o típico y la secuencia lógica conocida y analizada en la formación, Como evidencia debe presentar el registro fotográfico o el documento elaborado.
Se puede hacer de un restaurante, heladería, bar, taberna o el negocio que ustedes desean o vislumbren montar. Ejemplo: (En el inicio solo se hará el contenido y posteriormente haremos presentación y caratula o portada).

ACTIVIDAD # 2:
En la sesión de formación se hará el ejercicio de aprender a sacar los costos del producto y a presentar cotizaciones a los clientes que requieran eventos, el ofrecimiento y venta de los mismos.

CARTA DE PRODUCTOS

RESTAURANTE:
Nombre del restaurante.
Productos
Entradas,
Producto o plato principal,
Postres
Bebidas

De igual forma lista de bebidas o cocteles si es un bar o taberna

OBSERVACIONES GENERALES:

Requiere verificación de mejora sugerida: si_____ no: NO APLICA EN COMPLEMENTARIA
Fecha concertada para verificación de mejora: _____

FIRMA INSTRUCTOR **FIRMA APRENDIZ**

CONTROL DEL DOCUMENTO:	
ELABORÓ: :	**FECHA:** Abril 3 de 2022
APROBO:	**FECHA:**
CAMBIOS:	**FECHA:**
CAMBIO:	**FECHA:**

VÍCTOR MÉNDEZ SAAVEDRA
Instructor SER
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.