PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **BASICO DE MESA Y BAR**
JUSTIFICACIÓN: Código del Programa de Formación: **66210168**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N.A
- Competencia: **REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
2. MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
3. ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

- Duración de la Guía 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado (a) Aprendiz sea bienvenido

Aquí usted empezará un gran viaje por **El Mundo de la Restauración** el cual le brindará nuevos conocimientos, sobre lo Basico de Mesa y Bar lo cual es requisito mínimo en los diferentes establecimientos Gastronómicos desde sus orígenes y su respectiva clasificación cabe recordar que aquí se genera una gran fuente de ingresos a nivel mundial ya que hace parte de la industria turística Internacional, nacional y local. Para lograr nuestro objetivo es necesario tener una excelente actitud de servicio y aptitud para mejorar sus habilidades y destrezas acorde a las características propias de los diferentes tipos de servicios de Alimentos y Bebidas según las nuevas tendencias, temáticas y diseños para lograr la innovación este oficio es un arte que requiere de mucha dedicación disciplina e invaluables conocimientos con una presencia cada vez mayor en los diferentes centros de ocio, hoteles, clubes, cruceros,restaurantes , bares o discotecas o a todos aquellos que saben disfrutar de una buena comida en compañía de una excelente copa recorriendo el mundo así se dará cumplimiento a los requerimientos, gustos, expectativas y deseos de nuestros comensales y/o clientes.

Lectura recomendada:
¿Cómo será el futuro de los restaurantes tras superar la pandemia del coronavirus?
https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2020/04/29/5e9ff7f1468aeb991d8b45fc.html

Debe organizar un equipo de trabajo colaborativo conformado por tres (3) aprendices como máximo para el desarrollo de la guía.
Tenga en cuenta que nuestro curso brinda todas las herramientas para mejorar su desempeño y afianzar sus habilidades y destrezas, es necesario organizar su respectiva brigada de servicio para los talleres de servicio aplicando todas las normas de bioseguridad y requisitos sanitarios estipulados en las normas de seguridad industrial y alimentarias.
Cabe recordar que los materiales e implementos requeridos para el optimo desarrollo de los talleres programados son asumidos por los aprendices.

El desarrollo de la guía es fundamental para afianzar los conocimientos adquiridos durante el curso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Participar en la socialización del Instructor a través d el video https://www.youtube.com/watch?v=jxtnLOb1PXk. Recuerde Ser organizado y estar dispuesto al aprendizaje continuo y autonomo de esto depende el éxito o fracaso en su labor.

Que significa Restauracion y cual es su origen?

- ✓ Clasifique y categorice los bares y restaurantes





- ✓ Elabore organigramas de bares y restaurantes, teniendo en cuenta el perfil profesional, cualidades y funciones de cada uno de los cargos dentro de la brigadas de servicio.

Señor(a) Aprendiz



participe activamente en las socialización de las normas de seguridad industrial y alimentarias expuestas, cabe recordar que la salud de nuestros clientes esta en nuestras mano por eso somos tan exigentes. en la manipulación de alimentos, **BPM** (Buenas practicas de mano factura), decreto 3075/97, **Resolución 2674** establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) **APPCC** (Análisis de Puntos Críticos), NORMA **ISO 22001** de Seguridad Alimentaria , **ISO 9001** (Gestión de la calidad) y **ISO 14001** (Gestión del medioambiente), **ISO 9001 + ISO 14001** (Sistema de gestión integrado) , La Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) versión 7 de BRC de su Normativa Mundial de Seguridad Alimentaria y la normativa británica PAS96: 2014, Norma **ISO 50001:2018, Codex Alimentario**

Realice y sociabilice el aseguramiento de seguridad alimentaria y calidad en el servicio de Alimentos y Bebidas teniendo encuenta la temática planteada .

Participe activamente en la sociabilización sobre la conceptualización de Mesa y Bar, origenes , evolución a través del tiempo y su respectivas clasificación, brigadas de servicio, manuales de equipos y procedimientos, cliente, carta vs. menú, ordén gastronomico , clasificacón de bebidas, material profesional de servicio para alimentos y bebidas, tipos de servicios, montajes de mesa , mise en place, toma de pedidos y formas de pago.



Tenga en encuenta el material de apoyo posteriormente ubicado en el punto de

referentes bilbiográficos, al consultarlo prodrá afianzar los conocimientos requeridos para alcanzar el resultado de Aprendizaje Propuesto.

Ambiente Requerido : Ambiente especializado para Mesa y Bar

Materiales: Material profesional para servicio de mesa y bar, Materia prima según requerimiento Computador, conectividad,marcadores, tablero.









3.2 Realice cuatro (4) Matrices donde identifique y reconozca cada componente.

3.2.1 Matriz para el Material profesional de servicio empleado en el servicio de comedor y bar teniendo encuenta las nuevas tendencias y diseños.

3.2.2 Matriz Tipos de Montajes de Mesa

3.2.3 Matriz Tipos de Servicios

3.2.4 Matriz formas de pago

Estas matrices serán sociabilizadas durante los talleres prácticos.

Ejemplo:

Nombre del Elemento	Caracteristicas	Uso	Imagen
Plato Base	Es el plato más grande de la vajilla, se encuentra en varios diseños redondo o cuadrado Diámetro 32 – 34 cms Puede ser de electro plata, cobre o porcelana	Primer plato en el montaje. Recibe los diferentes servicios en un menú o servicio a la carta.	

- ✓ Elabore un glosario de Treinta (30) palabras empleadas en el gremio de La Restauración

Teniendo encuenta los resultados de aprendizaje del curso y con ayuda de las actividades desarroladas previamente realice un video donde cumpla con los estándares para el servicio de alimentos y bebida.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Clasifique y categorice los bares y restaurantes. Elabore organigramas teniendo en cuenta el perfil profesional,	Interpreta manuales de procedimientos aplicando estándares de calidad.	**Instrumento:** Cuestionario

cualidades y funciones de cada uno de los cargos Realice y socibilice cuatro (4) Matrices -Material profesional de servicio -Tipos de Montajes de Mesa -Tipos de Servicios - Formas de Pago Elabore un glosario de Treinta (30) palabras técnicas diferente a las ya plasmadas en la guía. **Evidencias de Desempeño:** Realice y sociabilice posters (cartelera) sobre seguramiento de Calidad en el servicio de Alimentos y Bebidas. Elabore y Sociabilice Matriz con los tipos de servicios y montajes de mesas **Evidencias de Producto**: Taller de transporte de Material Profesional de servicio. Taller de Mise en place Taller de Montaje de Mesa básico. Taller de servicio de Alimentos y Bebidas, Preestablezca el servico deseado.	Realiza acciones de alistamiento verificación del cumplimiento de requisitos y criterios técnicos. Alista áreas de servicio para realizar diferentes tipos de montajes.. Realiza servicio de alimentos y bebidas cumpliendo estándares y protocolos	**Tecnica:** Cuestionario Formulación de preguntas Observación directa. Valoración de Producto **Instrumento:** Rubrica Lista de Chequeo Observación directa. Lista de Chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actitud: Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

Banquete: Servicio de comidas prestado por hoteles, restaurantes y otros similares que para ello constituye una fuente de ingresos complementaria. Consiste en la preparación de comida para un gran número de comensales.

Cata: Percibir algo con los ojos, la nariz, y la boca de una sustancia

Carta: En un restáurate o establecimiento análogo, lista de platos y bebidas que se pueden elegir.

Brocheta: comida servida ensartada en un pincho.

Comanda: Documento en donde se registra el pedido del cliente.

Competencia: Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño del trabajo en la solución de problemas para cumplir con los requisitos establecidos.

Escargots: es el francés de la palabra caracol.

Mantel: Cubierta de link, algodón u otro material, que se pone en la mesa para comer.

Menú: Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas.

Mise en place: espacio de trabajo de un profesional de la coctelería. No solo hace referencia al lugar físico sino, también, a todos los elementos y productos involucrados en su trabajo.

Petite menage: Saleros, pimenteros, aceiteros y especias.

Restauración: Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

Resultados esperados: Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.
Seguridad de los alimentos: Normas de seguridad y manipulación aplicadas a técnicas de producción de alimentos y bebidas.

Trinchado: Operación de trinchar se realiza cuando se desea cortar alimentos.

Vocabulario técnico: Conjunto de palabras de un idioma pertenecientes al uso de una actividad determinada.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

BERMÚDEZ, Mauricio. El Hotelero: cómo ser el mejor anfitrión. Bogotá: Universidad de la Sabana, 1995.

DAHMER, Sandra J., KAHL, Kurt W. Manual para meseros. México: Trillas, 1993.

DENIA VALERA, Idelfonso, et. al. Manual de servicio de restaurante bar. México: Limusa, 2008.

GALLEGO, Jesús Felipe. Manual práctico del restaurante. España: Paraninfo, 1998.

GARCÍA ORTÍZ, Francisco; GIL MUELA, Mario; GARCÍA ORTÍZ, Pedro Pablo. Hostelería y Turismo: Técnicas de servicio y atención al cliente

https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf

¿Cómo será el futuro de los restaurantes tras superar la pandemia del coronavirus?
https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2020/04/29/5e9ff7f1468aeb991d8b45fc.html

EL BAR DEFINICION, BRIGADA Y SERVICIO
http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com/2011/06/el-bar-definicion-brigada-y-servicio.htm

Los Procesos en trstauración
https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771211.pdf

Condiciones de riesgo en bares y restaurantes
https://www.ceroaccidentes.pe/hosteleria-condiciones-de-riesgo-en-bares-y-restaurantes/
http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com/2011/06/el-bar-definicion-brigada-y-servicio.html

VIDEOS

Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos de Colombia (Invima), Decreto 3075 de 1997.
http://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=484:decreto-3075-1997&catid=96:decretos-alimentos&Itemid=2139
https://www.minsalud.gov.co/Normativa/Paginas/normativa.aspx

Resolución 2674 de 2013
https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/resolucion-2674-de-2013/

Cómo preparar una mesa en un restaurante la secuencia del servicio
https://www.youtube.com/watch?v=RRu3opP0kFs

Cómo se pone la mesa 2- Los cubiertos.
https://www.youtube.com/watch?v=QZzq3hCn53A&list=PLz1U9Vmuo5x9FsOH4ItH7Rt4fUzaJGJfX&index=14
Transporte de platos en la mano
https://www.youtube.com/watch?v=uksVd4vjJHk

Banquetes y Meseros M&V-- Calidad y Servicio Profesional para su evento social
https://www.youtube.com/watch?v=NWPbaUyJ5Pc

Técnicas de transporte vasos, platos, cuchareo y desbarasado de platos
https://www.youtube.com/watch?v=_Ms7Fg5VZXA

Tipos de montaje de mesas
https://www.youtube.com/watch?v=bdQ8rcDBv7E

Orden gastronómico
http://www.youtube.com/watch?v=eHlMzbnQ83w

Orden gastronómico en Colombia
http://www.youtube.com/watch?v=eHlMzbnQ83w

Servicio a la inglesa
https://www.youtube.com/watch?v=CfZ0pFfFIYA

Servicio a la francesa
https://www.youtube.com/watch?v=TpdzFScgIj8

Cómo servir en la mesa de tus clientes correctamente
https://enlacocina.telemesa.es/marketing-restaurantes/como-servir-en-la-mesa-de-tus-clientes-correctamente/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Maria Cecilia Muñoz Mosquera**	**Instructura**	**Formación Complementaria**	**14-04-2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					