PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Servicio al Cliente Mesa y Bar
- **Código del Programa de Formación:** 63530030
- **Nombre del Proyecto:** Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en eldepartamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos
- **Competencia:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos (EQUIVALE A LANORMA NTS USNA 002 DEL MIN COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: RAP 1:** Inventariar los elementos de servicio en el formato yperiodo establecido.
- **FICHA 2762055, en el Municipio de La Sierra, FICHA 2757124, en el Municipio de Sotará, FICHA 2803617 Municipio de Santander de Quilichao.**
- **Duración de la Guía: 24** Horas

2. PRESENTACIÓN





El control de inventario es importante para mantener el balance correcto de existencias en los almacenes, algo que evita: Perder una venta porque no tener suficiente inventario para completar un pedido. Los problemas constantes de inventario pueden llevar a los clientes a otros proveedores

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE

APRENDIZAJEACTIVIDAD # 1: Reconocimiento de

fichas técnicas.
Tener presente las fichas técnicas para poder determinar, cantidad y precio de la receta.
.

- Realiza la ficha técnica del coctel clásico y el coctel de su creación, e indica el precio y cantidadesusadas.

Ambiente Requerido: Ambiente con mesas, sillas,
Materiales: cristalería, licores, hielo, herramientas de bar

ACTIVIDAD # 2: Usa la matemática básica para interpretar recetas en grandes cantidades. GFPI-F-135 V01

- Realiza una Carta de un restaurante o bar que usted desea presentar o crear
- Realiza un presupuesto para atender un evento o coctel para 100 personas, que bebida va aofrecer, cuantos tragos por persona y cuantas botellas se necesitan y otros ingredientes

Ambiente Requerido: Ambiente con mesas, sillas

Materiales: Cuaderno, Lápiz, equipos móviles personales para mirar videos

ACTIVIDAD # 3: El mundo de los vinos

El sistema de servicio por copeo es muy beneficioso ya que permite dejar mayor rentabilidad al momento de la venta.

.

- Identifica la capacidad de una botella de vino en mililitros, dependiendo la copa, cuantas cantidades pueden salir… indica precio de botella, precio de unidad, y cantidades

Ambiente Requerido: Ambiente con mesas, sillas,
Materiales: vinos, lápiz, copa, cuadernos, servilletas

ACTIVIDAD # 4: Inventarios.

- En estas sesiones tendremos todo lo relacionado con los inventarios, tipos y formas de hacerlos.
- Sesión a base de charla, ejemplos, anécdotas de la practica vivida en restaurantes. ✓ La importancia de llevar inventarios, beneficios y ventajas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos deEvaluación
Evidencias de Conocimiento: Tipo de servicio en alimentos ybebidas **Evidencias de Desempeño:** Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** Fotografías del proceso deelaboración. Fotografías del montaje de mesa,preparación de café y la bebida mezclada preparada.	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicioestablecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente. Aplica según normas técnicas y procedimientos de la empresa	**Lista de** **Chequeo** **Fotografías**

2. GLOSARIO DE TÉRMINOS

3. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

4. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortiz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /06/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón de Cambio
Autor (es)	**Víctor Antonio Méndez Saavedra**	**Instructor**	**Comercio y servicios**	**03/03/ 2020**	**INTENSIFICACIÓN EN COCTELERIA**