

Operación de servicios de alimentos y bebidas

NOTAS DE ENSEÑANZA

Tema 1

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Es importante que el maestro tenga a la mano recursos como videos y noticias que puedan ayudar al alumno a conocer a detalle más sobre la historia de la gastronomía.
- En cuanto al organigrama de funciones de algún servicio de alimentos y bebidas, el maestro puede llevar ejemplos de Internet para que los alumnos detecten las funciones (en las páginas de los restaurantes los detallan).

Tema 2

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro puede hacer en una práctica un ejemplo de manipulación de alimentos, así como su higiene. Por ejemplo, los pasos para el lavado de manos. Pueden hacerlo antes de trabajar en la cocina.
- Es necesario que el maestro revise el siguiente material antes de llegar a la actividad 2 para que conozca los principios en la implementación de un sistema HACCP:



Global Standards. (2017, 7 de diciembre). *7 principios de HACCP* [Archivo de video]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=g_AduqQNpFU

Tema 3

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro deberá tener el documento de la norma impreso para contestar las dudas de los alumnos al respecto.
Diario Oficial de la Federación. (2018). *Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"*.
Recuperado de https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534421&fecha=10/08/2018
- Revisar el contenido y ejemplos en restaurantes que tengan la norma en orden.

Tema 4

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro puede llevar a los alumnos al laboratorio de cocina para que realicen una práctica sobre la producción en un bar dentro de un restaurante, simulando las funciones de un *barman* y los clientes.
- El maestro puede llevar recetas de bebidas no alcohólicas para su realización o ejemplos de videos que los alumnos puedan observar durante la práctica.

Tema 5

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro puede presentarle a los alumnos ejemplos de logos y etiquetas que se utilizan hoy en día en la mercadotecnia de cualquier establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.
- El maestro puede descargar menús o cartas de sitios oficiales de restaurantes o franquicias con el propósito de que los alumnos detecten áreas de oportunidad en cuanto a precios, productos o creen ideas originales y creativas.

Tema 6

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro deberá tener conocimiento sobre la cocina fusión presente en las cocinas de nuestro país.
- Es indispensable revisar en redes sociales a chefs famosos en México que involucren diversas culturas en un restaurante con sabores inigualables para exponer y retar al alumno a experimentar lo más nuevo en la gastronomía.

Tema 7

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor deberá tener a la mano una prueba de rendimiento real de alguna receta conocida para mostrar a los alumnos.
- El maestro también puede mostrar ejemplos sobre casos de pruebas de rendimientos en franquicias que han tenido éxito o problemas legales para reflexionar sobre este método.

Tema 8

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor deberá revisar bien las fórmulas de Excel para explicar al alumno cómo costear una receta paso a paso, considerando que los productos son por separado y sumando al final el platillo completo.
- El profesor puede llevar algunos ejemplos de recetas ya costeadas.

Tema 9

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor puede contactar a proveedores para revisar precios de mercancías actuales y novedades en cuanto a compras y ventas de productos para restaurantes.
- Es necesario que el profesor conozca inventarios y fichas de entradas y salidas de productos para explicarle al alumno el proceso de compra y recepción de mercancía, así como su almacenaje y conservación.

Tema 10

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro deberá conseguir una mesa, cubremantel, manteles y loza necesaria para realizar un montaje de tres tiempos. Se deberá revisar el siguiente video y conseguir el material con tiempo.



Bespoke AI. (2016, 7 de julio). *Montaje mesa formal* (Etiqueta para mesa) [Archivo de video].

Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=yH3EdA6hqGs>

Tema 11

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El maestro deberá llevar ejemplos de sucesos reales en cocina, de técnicas de higiene implementadas en el área de servicio y restaurante, de preparación de los alimentos y la correcta presentación de los empleados al momento de atender a clientes o preparar alimentos.

Tema 12

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Presentar a los alumnos casos de limpieza en almacén, así como esterilización y sanitización de alimentos en las áreas de cocina, por medio de videos sobre restaurantes que tienen reglas enmarcadas o establecidas.
- Presentar restaurantes que lleven a cabo la aplicación y uso correcto del distintivo H.

Tema 13

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Presentar ejemplos de accidentes en cocina. Trabajar con casos que conozca el maestro o videos que pueda exponer al grupo.
- Mostrar actos para prevenir los accidentes aplicados en la actualidad en los restaurantes más famosos.

Tema 14

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor deberá mostrar ejemplos de gueridon con diversos productos y recetas. Algunos ejemplos son el guacamole, carne asada, crepas, ensalada César, salsas, entre otras, que se pueden realizar frente al cliente.

Tema 15

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor deberá comentar sobre casos prácticos de quejas en el servicio de restaurante, con base en su experiencia, así como mostrar videos e información que hable sobre la calidad en el servicio.