

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Banquetes
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSC-1001
(Créditos) SATCA ¹	2 -2-4

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

Esta asignatura aporta al perfil del egresado de Gastronomía, las bases conceptuales, procedimentales y actitudinales para la atención a un cliente, la realización, montaje y logística de un evento o banquete. Propicia el desarrollo de habilidades para el diseño de planes de trabajo, y de habilidades de liderazgo, además del trabajo en equipo.

Esta asignatura se ubica en el séptimo semestre de la carrera y se estructura en dos momentos:

Primero un recorrido sobre los antecedentes, la importancia y el proceso que se sigue para la atención a un cliente.

Segundo, tiene que ver con los antecedentes, la planeación, organización, desarrollo e implementación y supervisión de un evento en particular

Intención didáctica.

Considerando que el estudiante de Gastronomía debe tener una base sólida sobre aspectos de gestión empresarial, liderazgo, innovación y trabajo en equipo, se plantea que durante la primera unidad, el estudiante conozca los antecedentes del servicio al cliente.

En la segunda unidad, se analizan las características de los diferentes tipos de servicio, las funciones de los diferentes puestos que intervienen en el proceso de atención y la elaboración de platillos frente al cliente. (flameo)

La tercera unidad considera los antecedentes de banquetes en cuanto a equipo, montaje, la organización, estructura y funciones de los puestos que integran los departamentos encargados de la organización y ejecución de los eventos.

¹ Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos

En la cuarta unidad se costean los platillos, se elaboran propuestas para presentarlos al cliente y que decida aquellos que se van a incluir en el evento..

En la quinta unidad se aborda los tipos de montajes para banquetes, tipos de servicios de coffee breaks, la organización, el uso de los diferentes reportes y requisiciones para la solicitud de equipo, mobiliario, etc. Se sigue desarrollando la propuesta del evento.

En la última unidad se estudian las características de los diferentes tipos de noches temas, se decide el tipo de noche tema a desarrollar y por ultimo, se presenta el proyecto final.

Esta materia se inició con una cadena de asignaturas que proporcionan los conocimientos, habilidades y actitudes que propician el desarrollo de funciones directivas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la importancia del mise & place. Diferenciará y utilizará el equipo, plaqué y la cristalería en los diferentes tipos de montaje. • Diferenciar los pasos, el proceso y las características de cada uno de los tipos de servicios. • Identificar los pasos, el proceso así como identificar las características de cada uno de los tipos de servicios. • Aplicar el proceso de atención al cliente. • Conocer las características más importantes del equipo y tipos de montaje. • Conocer la organización, estructura y descripciones de puestos del departamento de banquetes. • Identificar las características más importantes del equipo y tipos de montaje. • Identificar la organización, estructura y descripciones de puestos del departamento de banquetes. • Diseñar un menú para un evento de banquetes. • Conocer y diferenciar los tipos de montajes, resaltando las características y diferencias de cada uno. • Utilizar los diferentes formatos y reportes que se requieren para realizar un evento. • Identificar los diferentes tipos de noches tema, resaltando las características y diferencias entre ellos. • Realizar un evento de una noche tema. 	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de planificar y organizar. • Conocimientos del área de estudio y la profesión. • Capacidad de comunicación oral y escrita. • Habilidad en el uso de las tecnologías de la información y comunicación. • Habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. • Capacidad para tomar decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Capacidad para trabajar en equipos interdisciplinarios. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Habilidades de investigación. • Capacidad de aprender. • Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). • Liderazgo. • Habilidad para trabajar en forma autónoma. • Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Preocupación por la calidad. • Búsqueda del logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

LUGAR Y FECHA DE ELABORACIÓN O REVISIÓN	PARTICIPANTES	OBSERVACIONES (CAMBIOS Y JUSTIFICACIÓN)
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencia específica a desarrollar en el curso)

Diseñar y realizar un banquete, documentando mediante un manual de cada una de las etapas desde la planeación hasta la realización del evento.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Disponer de capacidades para la comunicación oral y escrita en el idioma español.
- Poseer conocimientos de las matemáticas básicas.
- Capacidad de trabajo en equipo
- Tener iniciativa y espíritu emprendedor
- Tener habilidades de comunicación y liderazgo
- Capacidad para innovar y enfrentarse a diferentes situaciones
- Capacidad para diseñar y gestionar
- Poseer conocimientos de administración, costos y mercadotecnia.
- Tener conocimientos de Calidad
- Tener habilidades en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Tener una disciplina de estudio y una actitud favorable hacia la adquisición de nuevos conocimientos.
- Tener habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Mise & Place	1.1 Surtido de stocks de estaciones. 1.2 Plaqué 1.3 Cristalería 1.4 Básicos 1.5 Equipo, personal, mobiliario. 1.6 Doblado de servilletas 1.7 Mantelería. 1.8 Tipos de montaje
2	Tipos de Servicios y atención al cliente	2.1 Americano 2.2 Francés 2.3 Ruso 2.4 Buffet 2.5 Snacks 2.6 Room Service 2.7 Proceso de atención al cliente y manejo de quejas. 2.8 Funciones de los principales puestos. 2.9 Elaboración de platillos en el comedor. (filete de res, ensalada cesar, crepas y cafès)
3	Introducción a Banquetes	3.1 Montaje 3.2 Equipo 3.3 Distribución del personal 3.4 Mobiliario y equipo de servicio durante banquetes 3.5 Organización, operatividad del departamento de banquetes y descripciones de puestos.
4	Selección del menú para banquetes	4.1 Planeación de necesidades 4.2 Costeo 4.3 Elaboración de Menús según requerimiento del cliente (precio, platillo, lugar) 4.4 Presentación de pruebas al cliente
5	Operatividad del servicio de banquetes.	5.1 Integración de recursos, requisiciones, personal y equipo de servicio 5.1 Montaje para banquetes 5.2 Diferentes tipos de Coffee Break 5.3 Cortesías (en habitaciones o comedor) 5.4 Alimentos durante reuniones 5.5 Organización y operatividad (check list)
6	Noches tema.	6.1 Ambientación (noches mexicana, italiana, oriental, mediterránea, caribeña, etc) 6.2 Menús 6.3 Entretenimiento 6.4 Organización y operatividad

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

El profesor debe:

- Estimular la búsqueda amplia, profunda y fundamentada de información de diversas fuentes relacionadas con los contenidos temáticos.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de las teorías, conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Propiciar el planteamiento de preguntas y la solución de problemas, así como el aprendizaje.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación, el intercambio argumentado de ideas, la reflexión, la integración y la colaboración de y entre los estudiantes.
- Propiciar la interacción de los integrantes de los equipos y del grupo a través de la discusión argumentada.
- Crear situaciones que permitan al estudiante la integración de contenidos de la asignatura y entre distintas asignaturas, para su análisis y solución de problemas.
- Propiciar en el estudiante, el sentimiento de logro y de ser competente.
- Promover la precisión en el uso de nomenclatura y terminología científica, tecnológica y humanística.
- Propiciar, en el estudiante, el desarrollo de actividades intelectuales de inducción-deducción y análisis-síntesis, las cuales lo encaminan hacia la investigación, la aplicación de conocimientos y la solución de problemas.
- Priorizar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Privilegiar actividades prácticas que permitan el desarrollo de trabajo en equipo.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de los conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Favorecer acciones en que los contenidos de la asignatura se relacionen con prácticas de una ingeniería con enfoque sustentable.
- Fomentar la observación y el análisis de fenómenos y problemáticas propias del campo ocupacional.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación debe ser un proceso continuo, dinámico y flexible enfocado a la generación de conocimientos sobre el aprendizaje, la práctica docente y el programa en sí mismo.

Debe realizarse una evaluación diagnóstica al inicio del semestre, para partir de saberes previos, expectativas e intereses que tengan los estudiantes.

Durante el desarrollo del curso debe llevarse a cabo una evaluación formativa que permita realimentar el proceso de aprendizaje y establecer las estrategias para el logro de los objetivos establecidos.

Al finalizar el curso debe realizarse una evaluación sumativa que se vincula con aquellas acciones que se orientan a dar cuenta de productos, saberes, desempeños y actitudes que se deben considerar para la calificación.

Se sugiere utilizar como herramienta de evaluación el portafolio de evidencias, y como instrumento la lista de cotejo y la rúbrica.

Y algunas evidencias de producto podrían ser:

- Reportes de investigaciones documentales y de campo.
- Reporte de prácticas realizadas.
- Materiales utilizados en exposiciones.
- Proyecto final (banquete)
- Reportes de visitas a empresas.
- El registro de observación de la participación en desarrollo del proyecto final.
- La documentación del proceso del proyecto final.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Operatividad del servicio de banquetes.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Reconocer la importancia del mise & place. Diferenciará y utilizará el equipo, plaqué y la cristalería en los diferentes tipos de montaje.	<ul style="list-style-type: none">• En equipo investigar en una empresa acerca de como se maneja el mise & place y los cambios de turno. Realizar una presentación y exponerla ante el grupo.• Realizar en equipo una investigación acerca de las diferentes clases de plaqué, cristalería, mantelería y servilleta, haciendo especial hincapié en sus especificaciones técnicas, características y uso.• Realizar una practica de los diferentes tipos de dobleces de servilletas.• Realizar una practica de charoleo tanto para servicio de bebidas como de alimentos.• Realizar diferentes tipos de montajes, haciendo hincapié en sus características y diferencias.• Realizar un concurso en donde se fomente la creatividad para crear nuevos dobleces de servilletas.

Unidad 2: Tipos de Servicios y atención al cliente

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar los pasos, el proceso así como identificar las características de cada uno de los tipos de servicios.</p> <p>Aplicar el proceso de atención al cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Asignar a equipos un tipo de montaje para que investiguen todo lo relacionado con él y presenten un informe.• Identificar los diferentes procedimientos que intervienen en el departamento de RS de al menos tres empresas. Poner especial atención en los procedimientos de toma de ordenes, montaje y preparación del servicio y servicio en la habitación. Así como, el control y recolección de los servicios• Analizar un procedimiento de toma de órdenes y poner especial atención en los estándares y procedimientos que se emplean tanto en un centro de consumo tradicional como en Room Service.• Realizar una investigación en un hotel gran turismo o categoría especial acerca de la nueva tendencia a integrar departamentos –como RS y teléfonos- para eficientar el servicio.• Analizar un cierre de turno de un centro de consumo en un hotel plan Europeo y otro Todo incluido. poner atención en el manejo de propinas y realización de reportes.• Realizar una practica en donde se aplique el proceso de atención al cliente, desde el inicio hasta el final del servicio.

Unidad 3: Introducción a Banquetes

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar las características más importantes del equipo y tipos de montaje.</p> <p>Identificar la organización, estructura y descripciones de puestos del departamento de banquetes.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Realizar una investigación documental acerca de la organización, estructura y descripciones de puestos del departamento de banquetes.• En equipos, compartir, interpretar y analizar la información obtenida. Realizar un informe grupal de la investigación.• Realizar una investigación de campo y analizar la organización y operatividad del área de banquetes. Presentar en una exposición grupal los resultados de la investigación, incluyendo evidencias de la visita (fotos, video, etc.).• Realizar un catalogo con los diferentes equipos y montajes de banquetes, incluyendo sus características mas importantes y su uso.

Unidad 4: Selección del menú para banquetes

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Diseñar un menú para un evento de banquetes.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Realizar el plan para un evento de banquetes.• Realizar el costeo de platillos de un evento.• Elaborar los platillos para realizar la degustación del menú, previo a la realización del evento. (4 minutos de 5 tiempos para 4 comensales)

Unidad 5: Operatividad del servicio de banquetes.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar y diferenciar los tipos de montajes, resaltando las características y diferencias de cada uno.</p> <p>Utilizar los diferentes formatos y reportes que se requieren para realizar un evento.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Continuar con el plan de banquetes, estableciendo los lineamientos para la operación del evento.• Realizar una investigación acerca de los diferentes tipos de montajes, resaltar las características de cada uno.• Realizar una practica en donde se utilicen los diferentes formatos para solicitar equipo, personal y horarios de trabajo.• Investigar en un hotel acerca de las diferentes cortesías que se realizan en las habitaciones. Entregar un reporte de la investigación con evidencias como fotos.• Realizar una practica de briefing de pre servicio.• Realizar los diferentes check lists de trabajo.

Unidad 6: Noches tema.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar los diferentes tipos de noches tema, resaltando las características y diferencias entre ellos.</p> <p>Realizar un evento de una noche tema.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Realizar una investigación documental acerca de los diferentes tipos de noches tema, sus características y diferencias.• Visitar un hotel o restaurant y realizar un catalogo con los diferentes tipos de noches temas con que cuentan.• Diseñar la noche tema del evento que se presentará como trabajo final.• Documentar el proceso que se siguió para realizar el evento en un manual.

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Libro Como preparar banquetes , autor Shugart Grace, editorial Limusa 2002.
2. Libro Buffet , Lexus Editores , Editorial , Lexus editores
3. Libro gestión de banquetes, autor Jose Ramón Alacreu Gines, Edición Rustica, Madrid 2003.
4. Libro de Banquetes y Batallas , autor Javier Murcia Ortuño , editorial Cavilius

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

Para esta materia se propone una práctica integradora de las diferentes unidades del programa, es decir, el trabajo final será realizar un banquete y documentar el proceso que se siguió.