

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: MANEJO DE BAR	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS.	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: LAHR37	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR44
CICLO: SÉPTIMO SEMESTRE	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
54	74	128	8

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 54 HORAS

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Entender la importancia del área de bar de los restaurantes, ya sea de manera independiente o como parte de un hotel.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

Esta asignatura es básica para el licenciado en administración de hoteles, restaurantes y empresas turísticas, ya que los bares representan un lugar de esparcimiento dentro de un hotel, además de que son una opción viable para volverse empresario.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, u Hotelería.

JESUS ADRIAN BALLESTEROS XICOTENCATL
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

01 DE ABRIL DE 2006
FECHA DE ELABORACIÓN

**ASIGNATURA: MANEJO DE BAR
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
06	1. ORÍGENES E INTRODUCCIÓN 1.1 Historia 1.2 Importancia del servicio de bebidas 1.3 Conceptos básicos 1.4 Tipos de bares	Conocer y manejar la historia y aspectos básicos en la clasificación de bares.
14	2. MOBILIARIO 2.1 Mobiliario en el área de bar 2.2 Mobiliario 2.3 Mesas 2.4 Máquinas 2.5 Cristalería 2.6 Tipos de hielo 2.7 Cubertería	Conocer y manejar los diferentes aspectos en el mobiliario y equipo de un bar.
12	3. ORGANIZACIÓN 3.1 Presentación del bar 3.2 Estaciones y aparadores 3.3 Numeración de mesas 3.4 Asignación de lugares en la mesa	Organizar y distribuir los espacios en un bar.
16	4. CONTROLES 4.1 Costos 4.2 Almacén 4.3 Sistemas de control en bar	Manejar los controles básicos en el área de bar.
06	5. BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES 5.1 Banquetes 5.2 Eventos especiales 5.3 Planeación 5.4 Tipos de servicio	Conocer los aspectos elementales a considerar al momento de hacer un banquete.

ASIGNATURA: MANEJO DE BAR

DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se combinarán las exposiciones por parte del docente, la búsqueda de los alumnos y la discusión conjunta. Se llevarán a cabo presentación simulando un bar de forma virtual, se llevarán a cabo roll playing de los distintos servicios que se desempeñan dentro de un bar y como se lleva a cabo una atención al cliente de calidad.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

- 1.- Morfín Herrera, María del Carmen. Administración de comedor y bar. Editorial Trillas, 2000.
- 2.- Dahmer, Sandra y Kahl Kurt. Manual para meseros. Editorial Trillas, 2003.
- 3.- Martin, William. Guía de servicios en restaurants. Calidad en los servicios. Editorial Trillas, 2000.
- 4.- Sutherland, Douglas. Servicio de restaurantería. Editorial Trillas, 2004.
- 5.- Durán García, Carlos. El restaurante como empresa. Editorial Trillas, 2000.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Mobiliario de un bar, cristalería y bebidas.
Cañón
Computadora
Proyector de acetatos

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Durante un semestre se llevarán a cabo evaluaciones parciales (tres) y una evaluación final que consistirá en la presentación de por lo menos dos de los procedimientos comunes en el manejo de un bar.

El porcentaje mínimo de asistencia es de 80% a lo largo del semestre.