

Carrera: Tecnicatura en Gastronomía

Espacio Curricular: Cocina fría, buffet y catering

Curso: 1º año

Régimen de cursado: Cuatrimestral

Horas cátedra: 4 horas

Período lectivo: 2023

Fundamentación:

En primer lugar cabe señalar que en la actualidad el sector Gastronomico ha evidenciado un crecimiento exponencial podemos observarlo en la creación de nuevos establecimiento gastronómicos o que ofrecen este servicio, como restaurantes, hoteles, bares, etc; como así también el arribo aun mayor de turistas extranjeros o locales.

La cantidad de personas que se ven interesadas en seguir una carrera con esta actividad sigue creciendo. Es por esto que existe la necesidad de la creación de nuevos perfiles que alcancen una preparación máxima en los saberes, habilidades, destrezas y competencias necesarias para el buen desempeño de los futuros profesionales.

El sector gastronomico ofrece la posibilidad de una rápida inserción laboral y fundamentalmente te brinda herramientas de formación para desarrollarse como emprendedor.

En segundo lugar se debe de contemplar que los servicios de buffet y catering también sufrieron un gran crecimiento en el mismo sector resultando una excelente salida laboral que contempla específicamente el área de eventos con una gran variedad y flexibilidad. En hoteles, restaurantes, etc; que ofrecen sus servicios a empresas y/o particulares.

Objetivos:

- Organizar, prever y planificar el trabajo previo de preparación y disposición de medios de trabajo para la producción (mise en place).
- Manejar procedimientos y técnicas básicas de la actividad.
- Manejar vocabulario culinario básico.
- Clasificar los servicios de catering y buffet según el espacio donde se elaborarán.
- Conocer las características de las comidas que pueden incluirse dentro de este estilo de servicio.
- Recepcionar, conocer y ordenar materias primas.
- Coordinar con otros trabajadores de la cuadra aspectos de la secuencia de trabajo.

Programa:

Unidad 1:

Servicio de Buffet: que es y en que consiste. Ambientación del lugar, prelación y decoración de las mesas. Manejo de manteles, servilletas, cubiertos, utensilios y vasos. Confort de los asistentes. Comidas de buffet. Servicio de bebidas Bufets y mesas temáticas: argentino, NOA-salteño, etc.

Unidad 2:

Servicio de Catering: que es y en que consiste. Comidas de catering, presentación. Servicio de catering envasado. El servicio de catering como negocio: planificación, tema, organización y armado.

Unidad 3:

Plan de menú: cocteles, reuniones informales, entradas, almuerzos, brunch, coffe break, cenas, elegante o informal. Ambiente cerrado o al aire libre. Bebidas: tragos libres, elección del vino, bebidas especiales, cantidades promedio. Platos propuestos.

Condiciones para regularizar la materia:

Para alcanzar la regularidad de la materia, los alumnos deben:

- ✓ Aprobar el examen parcial que se realizarán en junio, ya sea en primera instancia o en el recuperatorio con una calificación mínima de 6 (seis).
- ✓ Alcanzar el 70% de asistencia a clases con inasistencias justificadas o el 80% de asistencia a clases con inasistencias injustificadas.
- ✓ Tener el 100% de trabajos prácticos presentados.
- ✓ Aprobar 80% de trabajos prácticos.

El alumno que no alcance los requisitos antes mencionados será considerado alumno libre.

La materia no se promociona.

Condiciones para rendir la materia:

Alumnos regulares:

- ✓ Examen final escrito y presentación grupal de un servicio de Buffet con no más de 3 integrantes
- ✓ La nota mínima para aprobar el examen final es 4 (cuatro).

Alumnos libres:

- ✓ Examen final escrito con programa completo.
- ✓ Presentación individual de un servicio de Buffet

Evaluación:

Es importante que el alumno pueda analizar en profundidad las situaciones de aprendizaje y vincularlas a su entorno laboral.

De ese modo logra:

- El desarrollo de capacidades de auto referencia y autorregulación del aprendizaje
- La estimulación de la apropiación de la actividad de conocer como desempeño individual.
- La responsabilidad en la apropiación de los contenidos
- La identificación de formador/a como acompañante de los logros personales y grupales.
- Evaluación oral y escrita de la unidad de aprendizaje
- Evaluación grupal.

Criterios:

- ✓ Puntualidad en la entrega de los trabajos prácticos
- ✓ Adecuación a los requisitos especificados
- ✓ Organización, relevancia y originalidad de la presentación
- ✓ Relevancia de las ideas expresadas o Pertinencia, coherencia y justificación de los argumentos expuestos