**Modulo: Bebidas destiladas y fermentadas**

**K.)PRESENTACIÓN FINAL DEL PROYECTO**

**MIGUEL SANDOVAL MARULANDA**

**Estudiante de gastronomía**

**DOCENTE:**

**FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNE**

**….**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA**

**Elabora un protocolo de servicio de las bebidas.**

.

1. **Primera parte:** la fase inicia con la labor del mesero manejando un servicio de protocolo reflejado de la siguiente forma:
2. recibir saludar y dar la bienvenida al cliente ofreciéndole una mesa
3. presentar al cliente nuestro menú
4. tres minutos después de presentar nuestro menú, tomamos el pedido para ser entregado a la cocina mediante el ordenador.
5. Sugerir al cliente las bebidas y cocteles. Mientras esta su pedido
6. Una vez el cliente ordene su bebida o coctel. este será entregado de inmediato.
7. Durante el transcurso de este tiempo de elaboración del producto, el cual no debe de sobrepasar un tiempo máximo de 12 minutos de espera, desde la toma del pedido. El mesero debe de preparar la mesa con los productos extras (condimentos, salsas, aderezos, cubiertos, servilletas entre otros,
8. Hacer entrega del plato a los comensales y recordándoles siempre el nombre de cada uno de los platos, mientras se están entregando.
9. Sugerir nuevamente una bebida para acompañar el plato.
10. estar pendiente de la mesa y de que los vasos no se encuentren vacíos antes de terminar de comer su producto
11. preguntar al cliente si desea que se le retire los platos y se les organice nuevamente la mesa.
12. Al momento de que el cliente pida la cuenta no se debe de demorar más de 2 minutos, la cual debe ser verificada que todo este correcto.
13. Despedir al cliente agradeciéndole por visitar el restaurante TIA TERE.

**5) PRUEBAS DE CONTROL DE CALIDAD.**

El control de calidad de nuestros productos se realizara por medio de las pruebas organolépticas, que son las que nos permiten evidenciar el olor color aspecto y condición física. La cual el jefe de la cocina debe de aplicar a todos los platos, para garantizar de que se cumpla la estandarización de cada una de las recetas. Para tener uniformidad en cada uno de los platos en cuanto a color, sabor y textura.

**6) MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS**

Se realizara la verificación sobre el Manejo interno de los residuos sólidos con el fin de identificar la gestión interna por parte del personal del restaurante para observar y determinar procesos que puedan garantizar la realización adecuada de estos residuos, también podemos verificar por medio de entrevistas al personal de aseo y realizar la observación directa. Del Sitio de Almacenamiento: para observar el estado de limpieza y que los residuos evidenciados se encuentren como está señalizado en el sitio, con los recipientes que serán identificados con color y símbolos adecuados de la siguiente manera: Papel- Cartón (Gris), Ordinarios- No reciclables (Verde), Plástico (Azul) y residuos peligrosos (Roja)

**7) MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS**

1. Evitar que las plagas ingresen colocando, mallas o anjeos en las ventanas para impedir el ingreso de bichos roedores u objetos de la calle,
2. realizar movimientos e inspeccionar todos los sitios para evitar que las plagas se aniden dentro del restaurante manteniendo el orden de todas los productos, evitando espacios de anidamiento como acumulación de basuras, cajas o material que pueda ser causa de anidamiento.
3. mantener los ingredientes alimenticios dentro de contenedores plásticos herméticos, en las temperaturas adecuadas para de este modo prevenir la llegada de bichos roedores u otro tipo de animales.
4. Se debe realizar las fumigaciones en los tiempos determinados por la entidad de salud, para brindar la inocuidad de los alimentos
5. Las áreas del restaurante deben de permanecer limpias y ordenadas. Al igual que los equipos y utensilios del restaurante, se deben de lavar y desinfectar en todo momento.

Miguel Sandoval MARULANDA

Estudiante de gastronomía

Fundación universitaria san mateo

Email. [lmsandoval@sanmateo.edu.co](mailto:Lmsandoval@sanmateo.edu.co)

Cel. 311-348-83-72