

Formato de junta



Fecha: 4/1/2018

Lugar: Oficina de la Coordinación gastronómica

Hora de inicio: 11:00 pm

Hora de terminación: 1:00 pm





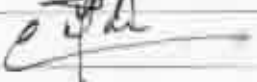
Nombre del responsable de la junta: Alejandra Gutiérrez Rocha

Objetivos de la junta:

* Junta Inicio de Semestre

- Organización del Semestre

Participantes:

Nombre	Firma
Chef Jean Marie	
Chef Tomás Gabenisch	
Chef Paola Ramírez Campero	
Litsa Haya Tun Contreras	
Elba Marín Triana	

Acuerdos:

Después de deseárselo excelente inicio de año a los maestros y éxitos en el nuevo semestre, la Coordinadora informa lo siguiente:

- Contamos con dos generaciones con un monto de 45 estudiantes aproximadamente.
- Pues es el momento de organización del trabajo
- Donde cuarto semestre de Práctica para Plan 2016 y séptimo y octavo Plan 2010.
- Pues nuestras actividades van enfocadas a segundo y octavo semestre:
 - Eventos para Segundo semestre:
Estos estudiantes traen conocimiento de repostería, cocina pues hay que trabajar en función de esto.
Proyecto Integrador Final que reúna las siguientes asignaturas:
- Cultura Gastronómica Internacional corresponde Restaurante temático
- Mercadotecnia: Creación del Restaurante
- Costo de A y B: Costo del Menú
- F-Química, Productos Boutique y Misse en Place del Menú

- Técnica culinaria: Elaboración del Menú
- Servicio: Servicio: Desayuno y Comida

Servicio por su parte realizará 5 tipos de Servicio Buffet, Inglés, Ruso, Francés y Americano

- ◊ Evento Octavo semestre: Feria de Emprendedores 8 de mayo
- ◊ Evento Día de las madres: Canasta de madre 10 de mayo

Nuevo ingreso 8 estudiantes: 5 extranjeros y 3 Mexicanos

Firma de Reglamento 10 de enero 3 :00 pm

BIU: lunes y Martes: exámenes.

El martes comida para los estudiantes de nuevo ingreso.

Junta inicio de semestre con todos los maestros el 9 de 6:00 a 7:00 pm

A las 7 partimos Roscas.

Inicio de clases 10/1/2018

A cada maestro se le ha enviado por correo el Calendario, su carta responsiva con las asignaturas a impartir, así como la invitación a la junta de inicio de semestre.

16 de enero Cátedra prima del dueño grupo Mero: Juan Pablo Aguirre.

16 de enero Desayuno 4 personas.

Comentar que Elisa se está postulando para presidenta de FESAL de la Universidad y Diana para España de practica pues hay elegir estudiantes para FESAL Gastronomía, se trae la propuesta de Alejandra Sirva

La Maestría en Alta dirección de restaurante da inicio el 13 de abril, viernes y sábado.

En su inicio Coffe Break

Para la promoción de esta se están dando 4 Conferencias y Brindis.

1. 16 de noviembre: Conferencista: Hamid Banna: Aspectos artistico y tecnológicos en el diseño y operación de restaurantes.
2. 9 de febrero: Dr. Ismael Castillo Ortiz Restaurante Revenue Managment : ¿Qué tanto estas optimizando los asientos de tu restaurante?
3. 1 de marzo: Dr. Juan José Gómez Díaz: Diseño y Gestión de Marca como estrategia comercial en restaurantes.
4. 15 de marzo (Clase Muestra).

Para APREU se realizarán 7 talleres promocionales:

- 2 de Repostería: Chef Tomás
- 2 de Cocina: Che Jean Marie
- 1 de Cocina Mexicana: Chef Paola Ramirez.
- 2 de Sommelier

Cursos de extensión: Se proponen 18 cursos de Extensión entre cursos cortos, diplomados y talleres, dentro de ellos 9 son de nueva oferta.