|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DEL CURSO:** | | | ***BARTENDER BASICO*** | | | | | |
| **OBJETIVO GENERAL:** | | | *Al finalizar el curso los participantes brindarán el servicio de preparación de bebidas para satisfacer la demanda requerida de personal capacitado como bartender a fin de cubrir las necesidades de nuestra zona turística en el área de servicio a comensales en el servicio de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de los clientes, de acuerdo a los procedimientos, políticas y estándares organizacionales, respetando las normas de seguridad e higiene aplicables al ramo y así otorgar un servicio de calidad..* | | | | | |
| **OBJETIVOS PARTICULARES:** | | | **INTRODUCCION A BARTENDER BASICO:** *al concluir este tema, los capacitandos contaran con los conocimientos y habilidades de bartender en el área de servicio a comensales en el servicio de alimentos y bebidas.* | | | | | |
| **PERFIL DE LOS CAPACITANDOS:** | | | Para ingresar al curso se requiere que puedan aplicar la comunicación verbal y escrita, tengan una edad mínima de 15 años cumplidos, contar con buena salud y habilidades psicomotrices, practicar buenos hábitos de higiene y una actitud de servicio y respeto hacia las demás personas; además el aspirante deberá cumplir con la entrega y registro en la Unidad de Capacitación de la documentación siguiente: acta de nacimiento, comprobante de domicilio, curp y llenado del formato de la solicitud de inscripción.  Requerimientos fundamentados con base en las Normas de Control Escolar de las Unidades de Capacitación para el Trabajo, autorizadas por la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT). | | | | | |
| **DURACIÓN TOTAL DEL CURSO:** | | | 20 horas. | | | | | |
| **CONTENIDO TEMÁTICO DEL CURSO BARTENDER BASICO** | | | | | | | |
| **TEMA** | **SUBTEMA** | | | **ESTRATEGIA DIDACTICA** | **APOYO DIDACTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **INTRODUCCION A BARTENDER BASICO** | * 1. Espacio de trabajo   2. Utensilios de trabajo   3. Cristalería   4. Tipos de bebidas   5. Introducción a la cockteleria   6. Garnituras y botanas   7. Control de insumos   8. Medidas de seguridad e higiene   9. Normas de atención al cliente | | | **APERTURA DEL CURSO**  **Encuadre:**   * Presentación del Instructor;    Aplicación de técnica de integración y comunicación grupal   * Presentación genérica de la “BEBIDAS ALCOHOLICAS Y SU COCTELERIA” y practicas sobre el servicio. * Diagnostico grupal, sobre producción o experiencias vivenciales en su entorno.   **Contextualización:**   * Implementación de los conocimientos en el área de trabajo. * Acondicionamiento del espacio a donde se realizará el modelo a seguir del servicio al cliente.   **Teorización:**   * Aplicación de técnicas didácticas en la explicación sobre la elaboración de diferentes tipos de servicio.   **Ejercitación:**   * Presentar bebidas elaboradas   **Reflexión:**   * testimonio de su aprendizaje y retroalimentación del mismo. * Verificación del logro del objetivo de aprendizaje | Instalaciones:  ♦ Aula de bar  área donde se concentrara el material para llevar acabo dicho ejercicio de ejemplos de servicio de bartender.    **Mobiliario:**  ♦ barra y contra barra  ♦ utensilios de bar  ♦ hielo  ♦ Cañón y bocinas  ♦ Proyector  ♦ insumos  **Mesas de trabajo**  ♦ Sillas  ♦ pinzaron y marcadores.  ♦ Cañón y bocinas  ♦ Proyector  ***Material impreso***   Evaluación diagnóstica   Programa de estudio   Guía pedagógica   Guía de aprendizaje   Instructivos   * Recetarios   ***Insumos:***:   * Hielo * Vodka * Licores * Sumos * Ginebra   ***Material y equipo audiovisual:***   Láminas de rotafolio   Caballete   Acetatos   Pizarrón | **Evaluación diagnóstica**  Examen diagnostico  Participación  Asistencia y puntualidad  Examen final | *20 horas* |
| **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:** Larousse 100 % México: Cócteles Mexicanos por A. Rojas  *1.- Formato de Estándar de Competencia N-FO-02 versión 1.0: EC0217 (2012). México. 12 p.*  *2.-Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo. Instructivo para la elaboración de programas de capacitación no regular (2007). México. 17 p.*  *3.- Zavala Trías, Sylvia. Guía a la redacción en el estilo APA, 6ta edición (2012). Universidad Metropolitana. Puerto Rico. 14 p.*  *4.-**Recuperado de: dle.rae.es* | | | | | | | |
| **Elaboró:** | | *Angel Roberto Tuz Tucuch* | | | | | |
| **Revisó:** | | Georgina del Carmen Domínguez Vázquez/ Jefatura de Capacitación/ Unidad de Capacitación 168-Chetumal. | | | | | |
| **Revisó y Aprobó:** | | *Este apartado se realiza en Chetumal cuando nos envían la propuesta para revisar y aprobar….* | | | | | |
| **Fecha y lugar de la última actualización:** | | Tulum, Quintana Roo, 22/septiembre/2017. | | | | | |