


ADMINISTRACIÓN BARES Y RESTAURANTES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<QUITO>



SEMANA 1				02 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	PROYECTO: Introducción a la materia, creación de una empresa. Lluvia de ideas, nombre y logo. Tipo de restaurante, tipo de cliente. Historia del local. Selección de productos a ofrecer.		A	5	PARÍS
				B	5	PARÍS
				C	5	PARÍS

SEMANA 2				09 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante peruano e italiano	Ingredientes Menu Restaurantes	A	4	PARÍS
		COSTOS: Equipamiento de negocios gastronómicos. Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción. Manejo de receta estándar. (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas. Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo.		B	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR: Técnica de Simmer, fritura de inmersión, grillado,	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5	C	1	PARÍS

SEMANA 3				16 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA DE AUTOR: Técnica de Simmer, fritura de inmersión, grillado,	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5	A	1	PARÍS
		RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante peruano e italiano	Ingredientes Menu Restaurantes	B	4	SANTA FÉ
		COSTOS: Equipamiento de negocios gastronómicos. Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción. Manejo de receta estándar. (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas. Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo.		C	5	PARÍS

SEMANA 4				23 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COSTOS: Equipamiento de negocios gastronómicos. Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción. Manejo de receta estándar. (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas. Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo.		A	5	PARÍS
		COCTELERÍA: Origen y evolución de la coctelería, normas para la preparación. Insumos para coctelería (aperitivos/cervezas/aguardientes/licores). Clasificación de cocteles según su función.		B	6	PARÍS
		RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante peruano e italiano	Ingredientes Menu Restaurantes	C	4	PARÍS

SEMANA 5				30 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COSTOS: Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos. (Taller) Reproducción de receta. Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales. Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		A	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR: Técnica de Simmer, fritura de inmersión, grillado,	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5	B	1	PARÍS
		RESTAURANTE: Ejecución de restaurante Peruano e Italiano; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	C	4	PARÍS

SEMANA 6				07 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	RESTAURANTE: Ejecución de restaurante Peruano e Italiano; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	A	4	PARÍS
		ENOLOGÍA: Introducción a la materia, Diferencia entre enólogo y sommelier, Historia del vino y los viñedos, La siembra, poda y cosecha, Identificación de cepas y crianza.		B	18	SANTA FÉ
		COSTOS: Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos. (Taller) Reproducción de receta. Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales. Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		C	5	PARÍS

SEMANA 7				14 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCTELERÍA: Origen y evolución de la coctelería, normas para la preparación. Insumos para coctelería (aperitivos/cervezas/aguardientes/licores). Clasificación de cocteles según su función.		A	5	PARÍS
		RESTAURANTE: Ejecución de restaurante Peruano e Italiano; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	B	4	PARÍS
		ENOLOGÍA: Introducción a la materia, Diferencia entre enólogo y sommelier, Historia del vino y los viñedos, La siembra, poda y cosecha, Identificación de cepas y crianza.		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 8				21 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	ENOLOGÍA: Introducción a la materia, Diferencia entre enólogo y sommelier, Historia del vino y los viñedos, La siembra, poda y cosecha, Identificación de cepas y crianza.		A	18	SANTA FÉ
		COSTOS: Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos. (Taller) Reproducción de receta. Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales. Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		B	5	PARÍS
		RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante de comida Thai y Cocina de Autor	Ingredientes Menu Restaurantes	C	4	PARÍS

SEMANA 9				28 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante de comida Thai y Cocina de Autor	Ingredientes Menu Restaurantes	A	4	PARÍS
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración. Clasificación de cocteles por sus terminaciones.		B	5	SANTA FÉ
		COCINA DE AUTOR: Técnica de hervido, Rustido, Braseado	INGREDIENTES RECETAS 6, 7, 8, 9, 10	C	1	PARÍS

SEMANA 10				04 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	<div> <div></div> <div> <div></div> <div></div> </div> </div> <div> <div></div> <div></div> </div>	<div> <div></div> <div> <div></div> <div></div> </div> </div> <div> <div></div> <div></div> </div>	A		
				B		
				C		

SEMANA 11				11 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA DE AUTOR: Técnica de hervido, Rustido, Braseado	INGREDIENTES RECETAS 6, 7, 8, 9, 10	A	1	PARÍS
		PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos. Refacciones necesarias, presupuestos. Plan de marketing. Misión, visión F.O.D.A. Objetivos, carta y clasificación.		B	18	SANTA FÉ
		COSTOS: Evaluación teórica. Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta. Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad. Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		C	5	PARÍS

SEMANA 12				18 de nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COSTOS: Evaluación teórica. Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta. Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad. Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		A	5	PARÍS
		RESTAURANTE: Práctica asistida y desarrollo de menú para restaurante de comida Thai y Cocina de Autor	Ingredientes Menu Restaurantes	B	4	PARÍS
		PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos. Refacciones necesarias, presupuestos. Plan de marketing. Misión, visión F.O.D.A. Objetivos, carta y clasificación.		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 13				25 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos. Refacciones necesarias, presupuestos. Plan de marketing. Misión, visión F.O.D.A. Objetivos, carta y clasificación.		A	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR: Técnica de hervido, Rustido, Braseado	INGREDIENTES RECETAS 6, 7, 8, 9, 10	B	1	PARÍS
		COCTELERÍA: Origen y evolución de la coctelería, normas para la preparación. Insumos para coctelería (aperitivos/cervezas/aguardientes/licores). Clasificación de cocteles según su función.		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 14				02 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración. Clasificación de cocteles por sus terminaciones.		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Adecuado servicio, Bodega, cata y comercialización, Conservación de vinos, Fortificados y destilados de la uva.		B	18	SANTA FÉ
		RESTAURANTE: Ejecución de restaurante de comida Tailandesa y Cocina de Autor; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	C	4	PARÍS

SEMANA 15				09 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	RESTAURANTE: Ejecución de restaurante de comida Tailandesa y Cocina de Autor; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	A	4	PARÍS
		COSTOS: Evaluación teórica. Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta. Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad. Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		B	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Adecuado servicio, Bodega, cata y comercialización, Conservación de vinos, Fortificados y destilados de la uva.		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 16				16 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	ENOLOGÍA: Adecuado servicio, Bodega, cata y comercialización, Conservación de vinos, Fortificados y destilados de la uva.		A	18	SANTA FÉ
		COSTOS: Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución. Reparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo. Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto. Presentación de costo total del evento, P.V.P.		B	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR: Técnica de Rustido, Horneado, Simmer, Fritura	INGREDIENTES RECETAS 11, 12, 13, 14, 15	C	1	PARÍS

SEMANA 17				23 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 18				30 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 19				06 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA DE AUTOR: Técnica de Rustido, Horneado, Simmer, Fritura	INGREDIENTES RECETAS 11, 12, 13, 14, 15	A	1	PARÍS
		PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento, Segunda revisión avance de proyecto, Rectificaciones y cambios finales		B	18	SANTA FÉ
		COSTOS: Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución. Reparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo. Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto. Presentación de costo total del evento, P.V.P.		C	5	PARÍS

SEMANA 20				13 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COSTOS: Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución. Reparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo. Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto. Presentación de costo total del evento, P.V.P.		A	5	PARÍS
		RESTAURANTE: Ejecución de restaurante de comida Tailandesa y Cocina de Autor; servicio sin tutor	Ingredientes Menu Restaurantes	B	4	PARÍS
		PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento, Segunda revisión avance de proyecto, Rectificaciones y cambios finales		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 21				20 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento, Segunda revisión avance de proyecto, Rectificaciones y cambios finales		A	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR: Técnica de Rustido, Horneado, Simmer, Fritura	INGREDIENTES RECETAS 11, 12, 13, 14, 15	B	1	PARÍS
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración. Clasificación de cocteles por sus terminaciones.		C	18	SANTA FÉ

SEMANA 22				27 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	EXAMENES DE GRADO ALMUERZO / CENA	EXAMEN	A		PARÍS / SANTA FÉ
				B		PARÍS / SANTA FÉ
				C		PARÍS / SANTA FÉ

SEMANA 22				03 de Feb		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	CASA ABIERTA COCINA 2	EXAMEN	A	4	PARÍS
				B	5	PARÍS
				C	4	PARÍS