

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE RESTAURANTES

DATOS GENERALES

1.1	Nombre del (curso o módulo)	:	Dirección y operación de restaurantes
1.2	Total de horas académicas	:	64 (Teórico-práctico)
1.3	N° de horas por sesión	:	04 (02 teórico, 02 práctico)
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	A distancia
1.5	Créditos	:	03

I. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta de curso y/o actualización

El curso de Capacitación "Dirección y Operación de restaurantes" (Programa de formación continua), tiene una justificación teórica, porque busca fomentar los conocimientos, habilidades y acciones de gestión aplicadas en las diversas operaciones realizadas en restaurantes y servicios afines. Asimismo, tiene una justificación práctica, porque se orienta a elevar las capacidades de control de los procedimientos operativos y de gestión en los diversos tipos de establecimientos A&B. En esa línea de ideas, también tiene una justificación metodológica ya que el diseño y su propuesta de desarrollo, sirve de guía para elaborar otros cursos relacionados al sector en mención. Finalmente, existe una justificación y relevancia social porque busca la mejora del servicio ofertado en dichos establecimientos, sin descuidar el incremento de la rentabilidad de las empresas.

II. SUMILLA

Sumilla

El Curso de Extensión "Dirección y Operación de restaurantes", forma parte del área de formación especializada. Es de naturaleza teórico-práctico y se desarrollará en la modalidad a distancia, a través de la plataforma zoom. El propósito del curso es proporcionar conocimientos, manejo de procedimientos y actividades que le permitan al participante elevar sus capacidades para organizar y gestionar operaciones en el funcionamiento de establecimientos de restaurantes y servicios afines, tomando en cuenta su clasificación, implementación de buenas prácticas de manufactura, gestión de almacenes, costos, diseño de carta menú; y sustentadas en normativas vigentes.

El curso se desarrolla en cuatro IV unidades:

- I. Conceptos clave y clasificación de empresas gastronómicas
- II. Implementación de negocios gastronómicos
- III. Gestión de compras, almacén y costos para negocios gastronómicos
- IV. Diseño de Carta menú

III. COMPETENCIAS DEL CURSO / MÓDULO

Competencias del curso/módulo

N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Aplica fundamentos para la gestión y administración de restaurantes y servicios afines, tomando en cuenta el valor de la organización interna, clasificación del negocio, gestión responsable en las compras, costos, diseño de carta y aplicación de buenas prácticas y normativas vigentes.	1.1	Identifica con responsabilidad los principios de organización y funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
		1.2	Identifica el equipamiento empleado en las zonas de producción y la aplicación de medidas de prevención sanitaria.
		1.3	Aplica habilidades operativas de gestión de compras, manejo de almacén y control de costos para la producción y comercialización de alimentos y bebidas en restaurantes y afines.
		1.4	Prepara con actitud crítica una propuesta de diseño de carta menú para elevar la publicidad de los platos ofertados y la rentabilidad de la empresa.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA I				
CONCEPTOS CLAVE Y CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> Identificar con responsabilidad los conceptos clave, clasificación tipológica, tendencias y normativas para la organización y funcionamiento de establecimientos de restaurantes y servicios afines. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<p>Fundamentos para las operaciones y funcionamiento de restaurantes y servicios afines</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptualización y característica del restaurante y los negocios afines. Elementos claves de los negocios gastronómicos. El restaurante y su organización 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del facilitador, el sílabo del curso; y las reglas para el desarrollo de las sesiones a través de la plataforma zoom. Presentación y exposición de temas, según sesión. Debate (facilitador-participantes) Feedback (facilitador) <p>Organización y diseño de Propuesta gastronómica (Participación grupal):</p> <ul style="list-style-type: none"> Facilitador: organiza los grupos de trabajo en clase, según criterios de giro de negocio. Participantes: Reciben rúbrica de trabajo para diseñar su Propuesta gastronómica y presentarlo y exponerlo en la sesión final. <p>Tarea asincrónica 01 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de videos en casa: <p>Video 01: “Tendencias y diseño de restaurantes”. https://www.youtube.com/watch?v=KBzrM11dR8&t=704s</p> <p>Video 02: “Cómo iniciar un concepto gastronómico en un restaurante”. https://www.youtube.com/watch?v=sDbbHwo2RPs</p> <p>Video 03: “Crear un concepto de restaurante” https://www.youtube.com/watch?v=bELK6vnbvc4</p> <ul style="list-style-type: none"> Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video Rúbrica (formato power point)
2	4	<p>Conceptos clave y clasificación de las empresas gastronómicas: Parte I</p> <ul style="list-style-type: none"> El concepto del negocio gastronómico La experiencia del servicio en el restaurante. Tendencias actuales de los outlets de Alimentos & Bebidas. Clasificación de los restaurantes 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 01. Análisis y reflexión de videos (01, 02) Tarea asincrónica 01. Feedback (facilitador). Presentación y exposición de temas, según sesión 02. (Debate): Análisis y reflexión de video (03) tarea asincrónica 01; revisado en casa. Feedback (facilitador) 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video

		dentro de un hotel.	<p>Tarea asincrónica 02 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video en casa por los participantes (a ser aplicado en la sesión 03). Video: Dark Kitchen https://www.youtube.com/watch?v=AHwpbw6EHrY Cierran sesión 	
3	4	<p>Conceptos clave y clasificación de las empresas gastronómicas: Parte II</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos, Clases de restaurantes y afines Categorización – Reglamento de los restaurantes 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 02. Presentación de tema según sesión correspondiente. (Debate) Reflexión y análisis de video revisado en casa, al final de sesión 02 (Dark Kitchen) Feedback (facilitador) Exposición de temas y contenidos (facilitador), sesión 03. Debate (facilitador-participantes) Feedback (facilitador) <p>Tarea asincrónica 03 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video en casa, para ser material empleado en sesión 04. Video: “Tendencias de decoración” https://www.youtube.com/watch?v=xf139XsEjXo Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
4	4	<p>Conceptos clave y clasificación de las empresas gastronómicas: Parte III</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción actual de los negocios gastronómicos en nuestro país. Monitoreo 01: avance de trabajo grupal (Evaluación-Unidad I). 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 03. Presentación y exposición de tema según sesión correspondiente. (Debate): Análisis y reflexión de video (participantes), “tendencias de decoración”, revisado en casa (tarea asincrónica 03). Feedback (facilitador) Monitoreo 01: Revisión y seguimiento de avances de “Propuesta gastronómica” (temas: 1. Índice, 2. Introducción). Feedback (facilitador) <p>Tarea asincrónica 04 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video en casa, para ser material empleado en sesión 05. Video 01: “Cocinas Industriales y equipos para un negocio gastronómico” https://www.youtube.com/watch?v=9nXmRs1YPmw Video 02: Tendencias de decoración en restaurantes https://www.youtube.com/watch?v=1s-flOtyqFw 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video Rúbrica (Formato power point)

			<ul style="list-style-type: none"> Cierre de sesión 	
--	--	--	--	--

**UNIDAD DIDÁCTICA II
IMPLEMENTACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.2

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar los equipos y maquinarias existentes en las zonas de producción de restaurantes y servicios afines tomando en cuenta su uso operativo, mantenimiento y aplicación de medidas sanitarias según normativas vigentes del sector.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
5	4	<p>Equipos y zonas de Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de equipos utilizados en negocios Gastronómicos Clasificación de equipos Diseño y distribución de zonas de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 04. (Debate): Análisis y reflexión de videos (01, 02 - Tarea asincrónica 04). Presentación y exposición de tema, según sesión. <p>Proyección de video, en clase: "Diseño de una cocina para negocios gastronómicos" https://www.youtube.com/watch?v=OSnW2v7j_98</p> <ul style="list-style-type: none"> (Debate): Reflexionan y opinan sobre video seleccionado por el facilitador. Feedback (facilitador) Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
6	4	<p>Buenas Prácticas y Protocolos de bioseguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> Las BPM Protocolos de Bio Seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 05. Presentación y exposición de tema, según sesión. Proyección de video, en clase: "Protocolos de bioseguridad y normativas frente al covid-19 para restaurantes y servicios afines". https://www.youtube.com/watch?v=WFXiOmt_eHoY (Debate): Análisis y reflexión de contenido de video. Feedback (facilitador) <p>Tarea Asincrónica 05 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video (tarea asincrónica): implementación HACCP desde CERO - PASO 1 AL 5, para su empleo en sesión 07. https://www.youtube.com/watch?v=Cz21XTyh0AA Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
7	4	<p>Buenas Prácticas y Normativas vigentes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 06. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo

	<ul style="list-style-type: none"> HACCP Clasificación y Normativa <ul style="list-style-type: none"> Evaluación Unidad II 	<ul style="list-style-type: none"> (Debate): Análisis y reflexión de video "Implementación HACCP", revisado en casa (tarea asincrónica 05). Feedback (facilitador). Presentación y exposición de tema, según sesión (facilitador). Resaltan conclusiones y cierran sesión. Evaluación Unidad II: empleando Formulario digital (cuestionario). <p>Tarea Asincrónica 06 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video en casa (tarea asincrónica): "Gestión de compras y almacén en un negocio gastronómico", para su empleo en la sesión 08. https://www.youtube.com/watch?v=yUXdsxvPm68 <ul style="list-style-type: none"> Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Pc Equipo multimedia Diapositiva Video Evaluación (google form)
--	---	---	---

UNIDAD DIDÁCTICA III				
GESTION DE COMPRAS, ALMACEN Y COSTOS PARA NEGOCIOS GASTRONÓMICOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> Aplicar habilidades operativas para la gestión de compras, manejo de almacén y el control de costos, en la producción y comercialización de alimentos y bebidas empleando resolución de ejercicios aplicativos. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
8	4	Compras, almacén e Inventariado <ul style="list-style-type: none"> Gestión de compras Manejo de almacén Gestión de Inventariado 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 07. (Debate): Análisis y reflexión de video "Gestión de compras y almacén en un negocio gastronómico", tarea asincrónica 06. Feedback (facilitador) Exposición de tema y contenidos según sesión correspondiente (facilitador). Debate (facilitador-participantes) Feedback Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
9	4	Costos y Presupuestos <ul style="list-style-type: none"> La Gestión de Costos Los Presupuestos para un negocio gastronómico Aplicación de ejercicios seleccionados 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 08. Presentación y exposición de temas, según sesión. Proyección de video, en clase: "Reducir los costos en un negocio gastronómico" 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video

			<p>https://www.youtube.com/watch?v=TaCd-mlsjQI</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Debate): Análisis y reflexión de contenidos de video. • Feedback (facilitador) • Cierran sesión 	
10	4	<p>Estandarización de Costos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar costos en un negocio gastronómico. • Aplicación de ejercicios seleccionados 	<ul style="list-style-type: none"> • Retroalimentación de la sesión 09. • Presentación y exposición de temas, según sesión. • Proyección de video en clase: "Como costear platos de un menú en un negocio gastronómico" https://www.youtube.com/watch?v=qtgZOn6FAOI • (Debate): Análisis y reflexión de video. • Feedback (facilitador). • Tarea Asincrónica 07 (personalizada) • Video 01: Revisión de video en casa (para su aplicación en sesión 11). "Estandarización de costos y recetas en un negocio gastronómico". https://www.youtube.com/watch?v=Q6Jm0eqHG-0 • Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Pc • Equipo multimedia • Diapositiva • Video
11	4	<p>Recetas y mermas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estandarización de recetas y Control de mermas • Aplicación de ejercicios seleccionados <p>• Evaluación Unidad III.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retroalimentación de la sesión 10. • (Debate): Análisis y reflexión de video: "Estandarización de costos y recetas en un negocio gastronómico". Tarea asincrónica 07. • Feedback (facilitador). • Presentación y exposición de temas, según sesión. • Debate (facilitador-participantes) • Feedback (facilitador) • Evaluación de Unidad III, Cuestionario en formulario Google form. • Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Pc • Equipo multimedia • Diapositiva • Video • Evaluación: Google form

**UNIDAD DIDÁCTICA IV
DISEÑO DE CARTA MENÚ**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Preparar con actitud crítica una propuesta de diseño de carta menú empleando estrategias de ingeniería del menú basadas en el diseño, clasificación y rentabilidad de platos.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
12	4	Estructura de la Carta e Ingeniería del menú: Parte I <ul style="list-style-type: none"> Ingeniería del menú Estrategia de la rentabilidad del menú Análisis del menú 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 11. Presentación y exposición de temas, según sesión. Proyección de video, en clase: "Menú rentables con Ingeniería del menú". https://www.youtube.com/watch?v=SyzJJh1Ej4 (Debate): Análisis y reflexión (video) Feedback (facilitador). <p>Tarea Asincrónica 08 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video (aplicación en sesión 13). "El ticket Promedio en mi Restaurante": https://www.youtube.com/watch?v=7erMnKRlwcw Cierran sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
13	4	Estructura de la Carta e Ingeniería del menú: Parte II <ul style="list-style-type: none"> Ticket Promedio y rentabilidad Clasificación y evaluación de Productos de la Carta 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 12. (Debate): Análisis y reflexión de video: "Ticket Promedio en mi restaurante" (tarea asincrónica 08). Feedback (facilitador). Presentación y exposición de temas y contenidos, según sesión. Debate (facilitador-participantes) Feedback (facilitador) <p>Tarea Asincrónica 09 (personalizada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisión de video (aplicación en sesión 14). "Cómo elaborar La carta Menú de un restaurante". https://www.youtube.com/watch?v=k8vC6aOhwrc Cierran sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
14	4	Estructura de la Carta e Ingeniería del menú: Parte III <ul style="list-style-type: none"> Estructura de Carta para negocios gastronómicos Diseño y Tipos de Cartas Carta Enológica Carta de Bar 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 13. (Debate): Análisis y reflexión de video: "Cómo elaborar la Carta menú de un restaurante". Tarea asincrónica 09. Feedback (facilitador) 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video Rúbrica

		<ul style="list-style-type: none"> Presentación de la carta gastronómica del trabajo de investigación. Monitoreo 02: avance de trabajo grupal (Evaluación-Unidad IV). 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de temas y contenidos Debate (facilitador-participantes) Monitoreo 02: Revisión y seguimiento de Propuesta gastronómica. (Temas: 3. Desarrollo y 4. Conclusiones) Feedback (facilitador) Cierre de sesión 	(formato power point)
15	4	<p>El Servicio al cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> Calidad de servicio de atención al cliente Aplicación de casuística seleccionada (Gestión de quejas y reclamos) tomando en cuenta criterios establecidos por el facilitador 	<ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación de la sesión 14. Presentación y exposición de temas, según sesión. Proyección de video en clase: "Encuestas de satisfacción en un restaurante". https://www.youtube.com/watch?v=xZXfwfkRHpk (Debate): Análisis y reflexión de video Feedback (facilitador) Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Video
16	4	<p>EVALUACION FINAL Presentación de proyecto gastronómico</p>	<p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición del trabajo grupal "Propuesta gastronómica". Tema: Diseño de un concepto gastronómico. Feedback a cada uno de los trabajos Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Pc Equipo multimedia Diapositiva Rúbrica (formato power point)

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
<p>El Curso de capacitación "Dirección y Operación de restaurantes" se desarrollará empleando la participación permanente de los asistentes de manera individual y grupal, según sea las características de cada sesión. Asimismo, se empleará materiales audiovisuales para consolidar los aprendizajes en cada sesión de unidad, según corresponda. Es necesario indicar que la exposición del facilitador, resolución de actividades y la interacción con los asistentes se realizará a través de la plataforma zoom.</p> <p>Las estrategias a emplear serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participaciones individuales Trabajos grupales Actividades asincrónicas (revisión de videos) Casuísticas seleccionadas Ejercicios seleccionados Debate Feedback

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

Sílabo, diapositiva, videos, evaluaciones, pc, ejercicios y casuísticas seleccionadas.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación Unidad I (Monitoreo de avance 01)	10%	100%
2	Evaluación Unidad II (Cuestionario google form)	10%	
3	Evaluación Unidad III: (Cuestionario google form)	10 %	
4	Evaluación Unidad IV: (Monitoreo de avance 02)	20 %	
5	Evaluación final (Presentación y exposición de trabajo de investigación)	50%	

Normas específicas del Curso/ Módulo	
1.	La cantidad de horas mínimas de asistencia al desarrollo del curso será considerada al 70% y será de carácter obligatorio.
2.	Es indispensable la participación individual y grupal de cada participante.
3.	Se otorgará un certificado a cada participante que haya aprobado con nota igual o mayor a 13.
4.	La revisión de videos y lecturas a realizar en casa (según sílabo) serán consideradas como actividades asincrónicas y son de carácter obligatorio.
5.	Es de carácter obligatorio el diseño de una Propuesta gastronómica (Concepto gastronómica), a ser elaborado de manera grupal, con participaciones en monitoreos 01 y 02, ya que son promediabiles.
6.	Es indispensable contar con un dispositivo móvil (laptop/table/u otro), con un servicio de internet que le permita asistir a cada una de las sesiones del curso.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

LIBROS FÍSICOS

- Balardi, J. (2021) *Restaurantes Limeños del Boom Gastronómico*, 1ra Edición, Lima Perú, Editorial UPC.
- Durón, C. (2020) *El Restaurante Como Empresa*, 5ta. Edición, México, Editorial Trillas
- Durón, C. (2020). *Teoría de Costos de alimentos*. México. Editorial Trillas
- Escudero, M. (2019). *Logística de almacenamiento (2da Edición)*. Madrid. España: Editorial Ediciones Paraninfo, S.A
- Escudero, M. (2021). *Gestión de compras*. Madrid. España: Editorial Editex

MATERIALES DIGITALES

VIDEO:

- De Tomas, D. (14 de abril de 2020). *Ingeniería del menú explicado en Excel*. [video]. Aberas consultores- Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Y-2ly-gYAA0>

TESIS:

- Veliz, D. (2019). *"Propuesta de mejora de la carta del Restaurante Asya by the Sea, La Jolla, basado en la Ingeniería del Menú"*. Tesis de Suficiencia Profesional. Recuperado de: <https://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/ULCB/57/Trabajo%20Suficiencia%20Profesional-Veliz%20Lindo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>