

Lobos, 26 de febrero de 2024.-

Sra. Secretaria de Asuntos Docentes  
Distrito Lobos

La Dirección del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 43 de Lobos, en el marco de la Resolución N° 5886/03 y su modificatoria del ANEXO I, Resolución N° 1161/20, solicita a Ud. realice la difusión y convocatoria de aspirantes a la cobertura de las horas y/o módulos que se detallan a continuación:

-CARRERA: TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS  
-Resol. N° 3753/11

-Perfil Docente: INGENIERO CIVIL ESPECIALIZADO, ARQUITECTO, ANALISTA EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS, LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS

-AÑO/CURSO: 2°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: MENU, DISEÑO Y AMBIENTACIÓN DE RESTAURANTES (1er cuatrimestre)

-CARGA HORARIA: 3 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2024

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: lunes de 18:00 a 21:00 hs

CRONOGRAMA PREVISTO:

**IMPORTANTE: AL MOMENTO DE EFECTIVIZAR SU INSCRIPCIÓN COMO POSTULANTE A LA COBERTURA DE CUALQUIER ESPACIO CURRICULAR, CONSIDERE LOS DÍAS Y HORARIOS DE LA ASIGNATURA. NO ESTÁN PREVISTOS CAMBIOS HORARIOS.**

**-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 26/02/2024 al 2/3/2024**

- INSCRIPCIÓN: LINK FORMULARIO: <https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>
- PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: siguiendo la guía en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) organización y gestión institucional/concursos/guía para la elaboración de propuestas pedagógicas.
- La presentación de propuesta debe ser enviada **EN FORMATO PDF** adjunto al formulario de inscripción, **presentar dos archivos, uno identificado y otro sin identificación personal ( apellido y nombre)**. Pueden consultar los contenidos en esta planilla de difusión, en la página WEB o solicitarlos al correo [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar)
- **ANEXO III Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA:** adjuntar EN FORMATO PDF AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN, siguiendo las indicaciones publicadas en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) – organización y gestión institucional/concursos/guía práctica para la presentación de títulos y antecedentes
- **COMISIÓN EVALUADORA:** Autoridad: GARCIA, P. (Director). Suplente: Piccone, A, L. Profesor especialista titular: Garbarino, Silvio, Barreiro, D. Miquel, Magalí. Suplente Piassini, A. Miembro del CAI: DAMBROSIO, P. Estudiante: Jara B. Suplente Perez, Camila + representante gremial a definir por la entidad gremial.

NOTIFICACION - PROCEDIMIENTO - REQUISITOS:

**Siguiendo las indicaciones mencionadas en el punto “Difusión e inscripción”**

-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS, ANTECEDENTES Y MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA: A confirmar. Se notificará vía correo electrónico.

-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN: Fecha a confirmar. Una vez recibida la notificación de puntaje contarán con 3 días corridos para la recusación/excusación, vía correo electrónico a [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar)

-FECHA DE ENTREVISTA: fecha a confirmar. Se notificará vía correo electrónico, WhatsApp, teléfono.



  
.....  
Ana María Preciado.....  
Secretaria  
ISFDyT N°43

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

.....  
Firma y sello Secretaria de A. D.



Firma y sello de Autoridad

## Contenidos

- El menú y el diseño del negocio.
- Necesidades del cliente y la ambientación
- Los restaurantes en el mundo y las tendencias
- Espacios recomendados. Relación de espacio entre cocina y salón
- La plaza del restaurant. Cantidad de sillas. Concepto de rotación. Desarrollo espacial y flujograma operativo del personal. Cálculos para el tamaño de negocio necesario.
- Elaboración del menú. Consideraciones básicas para el armado de menú: la identidad del negocio. Menú estacional y las materias primas disponibles. Tipos de menú : cíclico,

fijo, clásico, table hot, D'hot. El menú escrito y sus características: elementos constitutivos fundamentales. Elementos externos: color, papel, diseño.

- La empresa: su instalación y capacidad productiva y su presupuesto de producción.
- El tipo de cliente. La psicología de lectura.
- Formatos y tendencias.
- Cartas confusas y cartas vendedoras.