

Curso: "Administración del servicio de la operación de Alimentos y Bebidas".

Duración: 36 horas

Ciudad: Ibagué

Asistentes: 10 asistentes

Contenido académico: Administración del servicio en las operaciones de alimentos y bebidas (Managing service in food and beverage operations)

- Operación de alimentos y bebidas
- Selección del personal de alimentos y bebidas (restaurante, room service y bar)
- Responsabilidad en la venta de alcohol
- Diseño de instalaciones decoración y limpieza
- Elaboración del menú
- Equipos y utensilios de un servicio de alimentos.
- Control del costo laboral del servicio.
- Sanidad, seguridad, prevención, salubridad y disposiciones generales.
- Cafetería
- Banquetes y domicilios
- Room service
- Operación de alimentos y bebidas

Metodología empleada: Exposiciones magistrales por parte de la instructora, a partir de las cuales se desarrollan talleres de aplicación. Se incentiva la participación y el debate entre los estudiantes, quienes deberán incorporar y aportar sus conocimientos y experiencias para así alcanzar los objetivos planteados (Todo se aplica con la metodología establecida por el American Hotel & Lodging Educational Institute). Los cursos se dictaron de lunes a sábado, en el horario de 7:00 a.m. a 1:00 p.m., con una duración total de 36 horas presenciales por curso.

Como mecanismos de evaluación y control se practicó una vez finalizado cada curso, un examen de 100 preguntas de selección múltiple el cual es diseñado por el Educational Institute y se aprueba con 70 preguntas correctas. Adicionalmente cada participante debió asistir por lo menos al 80% de la intensidad horaria de cada curso para obtener la certificación. En caso que el participante pierda el examen tendrá la opción de presentarlo una segunda vez (los exámenes son calificados directamente por el Educational Institute). En este sentido, aprobaron las 10 personas inscritas.

RELACIÓN DE FLUJO DE PAGOS

Valor inicial del contrato	\$ 4.320.000
Pago del presente informe	\$ 4.320.000
Valor pendiente por ejecutar	0

3. OBSERVACIONES

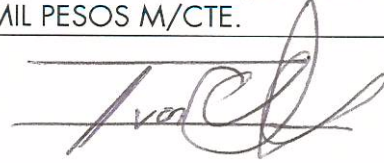
Adjuntos al presente informe:

- Registro fotográfico

- Informe de la instructora que contiene: evaluación del instructor y registro de participantes.

4. RECOMENDACIONES

- Se recomienda efectuar el pago estipulado en el contrato por valor de \$ 4.320.000 CUATRO MILLONES TRESCIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE.

NOMBRE, APELLIDOS Y FIRMA DEL SUPERVISOR*Iván Atuesta Garzón – Profesional de Formación
Supervisor del Contrato***CIUDAD Y FECHA DE ELABORACION**

Bogotá, 17 de marzo de 2017

