**ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**MENCIONE LOS 2 PUNTOS MAS IMPORTANTES, MEDIANTE LOS CUALES TOMAREMOS LA DECISIÓN PARA UNA DISTRIBUCION CORRECTA EN COCINA.
Facilidad de tráfico, tránsito y facilidad de operación.**

 **MENCIONE AL PERSONAL DE COCINA.
Chef ejecutivo, sub chef, chef panadero, tablajero, cocinero A, cocinero B y lava platos.**

 **MENCIONE LOS PUNTOS MÁS IMPORTANTES A CONSIDERAR EN LA PLANEACIÓN PARA EL MONTAJE DE UN SALÓN COMEDOR.
Facilidad de tráfico y tránsito, facilidad de operación, aplicar las normas de seguridad para los establecimientos de alimentos y bebidas.**

 **MENCIONE LAS CARACTERISTICAS DE LA CRISTALERIA.
Debe de ser sin color, el cristal liso, transparente y siempre limpio.**

 **MENCIONE EL ORDEN DEL MENÚ.
Aperitivo, entremés, sopas o cremas, ensaladas, plato fuerte, tabla de quesos, postre y digestivo.**

 **MENCIONE LAS CARACTERISTICAS DEL SERVICIO FRANCES.
Es caro, lento, y las preparaciones se desarrollan enfrente del comensal.**

**- MENCIONE LAS CARACTERISTICAS DEL SERVICIO RUSO.
Los alimentos salen en fuentes o emplatados desde la cocina.
Es un servicio que no nos genera un compromiso formal con los empleados.
Los alimentos entran y salen por el lado izquierdo del comensal.**

 **MENCIONE 7 REQUISITOS DE ACTITUD DEL PERSONAL DEL AREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Respetuosos, amable, servicial, tolerante, siempre atento, discreto y cooperativo.**

 **¿CUÁL ES LA FILOSOFÍA DEL PRESTADOR DE SERVICIOS EN EL TURISMO Y EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?
El cliente siempre es primero, siempre tiene la razón y al cliente se le debe atender eficazmente y hacerlo sentir como en casa.**

**¿QUÉ ES UN SUMINISTRO?
Son artículos que usamos para elaborar o producir un producto, por lo tanto debe de ser de buena calidad, de buen precio deben de estar a tiempo y en cantidades adecuadas.**

**QUE ES EL MINI BAR EN UN HOTEL?**

**El Mini Bar es el sector que se encarga del abastecimiento,cuidado y control de los productos que se encuentran en losmini bares de las habitaciones.**