

INTRODUCCION

SERVICIO DE RESTAURANTE

La asignatura de Servicio de Restaurante proporciona los lineamientos teóricos y prácticos para el desempeño de las funciones de un mesero y cajero departamental, así como los conceptos generales de servicios especiales y gastronómicos, tiene importancia para la capacitación ya que siendo la hotelería una de las principales empresas turísticas y en todo hotel opera un establecimiento de alimentos y bebidas o restaurante, es necesario que el estudiante sea capaz de desempeñar las funciones de los puestos intermedios y operativos de los mismos.

El objetivo general es que el estudiante sea capaz de aplicar las funciones básicas de un auxiliar administrativo y un prestador de servicios turísticos en el campo operativo del área de, Alimentos y Bebidas, desempeñándose como las actividades propias de un Mesero, de un Cajero en Restaurante y/o Cafetería , utilizando el idioma inglés como medio de comunicación con el turismo extranjero; adquiriendo una formación integral con actitudes positivas para incorporarse al mercado laboral contribuyendo al desarrollo socioeconómico y cultural de la región.

El turismo es complejo ya que para su estudio se requiere de las aportaciones de varias disciplinas. Desde la perspectiva legal, es considerado como el ejercicio del derecho a la libertad individual, desde el punto de vista de la sociología, presenta una oportunidad para colmar las necesidades que suelen dejarse de lado cuando el individuo se encuentra entregado a su vida de trabajo, relacionándose con la calidad de vida. La historia proporciona desplazamientos turísticos a través de las diferentes épocas mientras que la economía se ve afectada por el turismo como consecuencia de su capacidad para generar divisas. La psicología proporciona información sobre gustos y preferencias del turista permitiendo desarrollar proyectos turísticos, mientras que las matemáticas son una herramienta para realizar cálculos estadísticos que sirven de insumo para la toma de decisiones. La informática permite obtener información y transmitirla rápidamente a través de Internet, y la administración tiene gran vinculación ya que su finalidad es lograr el mejor resultado en la empresa turística con el mínimo esfuerzo.

ANTECEDENTES HISTORICOS DEL RESTAURANTE...

En la antigua Roma existieron los thermopoliums algo así como un snack-bar así como las tabernas para público en General, donde servían un menú básico convino para los huéspedes. En este país se adoraba a varios dioses, entre los que se encontraban Gasteria (que significa gastronomía) Oinos, Dios del vino. A los hongos los llamaban “carne de los dioses”. Era toda una ceremonia cuando se tenía algún invitado a comer, pues se desnudaban y comían con una bata blanca, supuestamente para que les cupiera más. Al regreso victorioso de julio cesar desde oriente, por primera vez, se dio a comer a 260000 personas en varias jornadas en las cuales se sirvieron 22000 mesas.



Como vemos desde la antigüedad han existido un sin número de establecimientos que ofrecían alimentos y bebidas para los viajeros, pero si queremos hablar de los antecedentes del restaurante propiamente dicho, tenemos que mencionar el primer restaurante del mundo: el champú d´ Oiseau un cuyo dueño era el francés Monsieeur Boulanger

En 1785, Monsieeur Boulanger Carpentier abrió el primer establecimiento restaurantero en la calle de Poulies en París, donde sólo se admitía a gente que fuese a comer. En tal institución servían en mesas de mármol, aves muy condimentadas, huevos y consomés. Boulanger hizo pintar en la puerta: “Venid ad me ommis qui stomacho laboratis, ego restaurabo vos”, que significa Venid a mí los que sufrís del estómago, que yo os restauraré.

A partir de 1800 comenzó a ser popular el comer fuera de casa, por comodidad y porque estaba la moda establecida por el hotelero César Ritz. Tuvo éxito gracias a la observación de los detalles, halagos y gusto por satisfacer a sus clientes;

dejándolos su gran escuela de ofrecer y fomentar siempre una especialización del servicio.



La palabra restaurante:-

llegó a estados unidos en 1774, traída por el francés refugiado de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt; sin embargo a pesar de haber formado un establecimiento de esta índole, el restaurante que generalmente se considera como el primero en estados unidos se estableció en la ciudad de nueva York en 1826 llamado Delmonico's, con un menú sencillo que ofrecía vinos, pasteles de chocolate y helados; su fundador John Delmonico.



En 1832, Lorenzo Delmonico funda banquetes Delmonico's; este brindaba el primer menú impreso en inglés y francés, el cual contenía 371 platos para ordenar. En 1876 se instaló el primer servicio rápido con el nombre de Harvey Girls. Este concepto fue adaptado por lo que ahora conocemos como de establecimientos de comida rápida Fast Food; actualmente su principal representante es la cadena restaurantera McDonald's

El primer antecedente que se tiene en México data del 1.º De diciembre de 1525 cuando el ayuntamiento de la ciudad de México autorizó a Pedro Hernández Paniagua para que abriera en su casa un mesón, el primero de la nueva España, "donde pueda acoger a los que a él vinieren y les venda pan y vino, y carne, y todas las dos cosas necesarias".