

Lobos, 21 de febrero de 2025.-

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

-Perfil Docente:

Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, Licenciado en Hotelería.

-AÑO/CURSO: 1°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: **Planificación y organización del servicio**

-CARGA HORARIA: 3 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional
-MOTIVO: Apertura de Curso
-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO
-HORARIO: Lunes de 20 a 22 hs

CRONOGRAMA PREVISTO:

-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 21/02/25 al 26/02/25

· **INSCRIPCIÓN:**

○ FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN :<https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>

○ El formulario de inscripción le solicitará el envío de dos (2) copias **EN FORMATO PDF de la Propuesta Curricular. LEA ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DEL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN AL MOMENTO DE ADJUNTAR LOS ARCHIVOS.**

· **PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:**

○ La Propuesta Curricular deberá seguir la organización propuesta en la guía institucional conforme las Resoluciones 5886/03 y 1161/20. Enlace de acceso a la [Guía para la Presentación de Propuestas Curriculares](#)

· **DECLARACIÓN JURADA DE TÍTULOS Y ANTECEDENTES:**

○ Adjuntar EN FORMATO PDF en el FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN junto con la documentación respaldatoria. Enlace de acceso a la [Declaración Jurada Anexo III](#)

· **PLANILLA DE INSCRIPCIÓN:**

○ Conforme las Resoluciones 5886/03 y 1161/20, será obligatorio finalizar la inscripción al mecanismo de selección por evaluación de títulos, antecedentes y oposición para la Cobertura de módulos provisionales y/o suplentes en el ISFDyT N°43, la entrega de la [PLANILLA DE INSCRIPCIÓN](#), en formato papel.

· **COMISIÓN EVALUADORA:** Director del Servicio: Profesor Pablo García, Suplente: Marisa Lopez. Profesor integrante del Consejo Académico: Darío Gibessi, Suplente: Sandra Lozano. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Silvio Garbarino (Director ISFT N° 135), Suplente: Patricia Sabia. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Cristian Figueroa, Suplente: Marisa Bruno. Un representante alumno: Presidenta /Secretario Centro de Estudiantes, Suplente: Fernando Negro.



- **-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA:** Deberá realizarse siguiendo el procedimiento administrativo correspondiente en los tiempos pautados en la norma (R.M N° 5886/03 y Estatuto del Docente)
- **-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS Y ANTECEDENTES:** La Institución notificará a los aspirantes a través del correo electrónico que declaren en su Planilla de Inscripción (Anexo III)
- **-RECUSACIÓN PUNTAJES DE PROPUESTAS / ANTECEDENTES:** Deberá realizarse siguiendo el procedimiento administrativo correspondiente en los tiempos pautados en la norma (ART. 11 - R.M N° 5886/03 y Estatuto del Docente)
- **-FECHA DE ENTREVISTA:** La Institución notificará a los aspirantes a través del correo electrónico que declaren en su Planilla de Inscripción (Anexo III)

Firma y sello de Autoridad



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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

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



Planificación y organización del servicio

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Carga horaria: 32 Hs.

Expectativas de logro

- Organización y servicio de un salón comedor.
- Selección del equipamiento necesario y la presentación personal adecuada del camarero.

Contenidos

- El menú y los camareros.
- Actitud de atención y servicio. Armado de la brigada de salón.
- Tipos de salón y su armado, distribución de las plazas.
- Mise en place para un servicio rápido y puntual.
- Organización del servicio. La comanda como eje de la atención al cliente.
- Tipos de servicios: autoservicio y servicio de mesa. Servicio de desayuno y cafetería. Eventos y banquetes. Servicio de mostrador y barra.
- La propina.
- Equipamiento necesario para un salón según el tipo de negocio.
- Protocolo del servicio.

Perfil del docente

Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, Licenciado en Hotelería.