

A stylized, handwritten signature in red ink, possibly reading 'uola' or 'uola.', is centered within a white rectangular box.

MATEO MUÑOZ

TEMA: EXPERIENCIA EN EL HOTEL QUITO

10/01/2023.

En el extremo sur de la Avenida González Suárez, un edificio de color celeste, construido en estilo internacional de los años 60, se levanta en medio de un extenso lote. Se trata de una torre de pocos pisos altos y varios pabellones de dos, que se extienden por la propiedad para dar forma a habitaciones, salones, piscina y parqueaderos. Una estructura triangular, como una gran cúpula en forma de parábola; Es el primer hotel de lujo construido en la ciudad capital en 1960.

Su restaurante llamado Techo del Mundo ofrece una gran variedad de platos internacionales y tradicionales, es un restaurante especializado tanto en carnes como en mariscos y lo mas bonito de dicho restaurante es que mientras degusten su plato, los acompañan unas hermosas vistas a toda la ciudad.

En este tiempo con el equipo de chefs del Hotel Quito fue una experiencia demasiado agradable ya que con todas las tareas asignadas pude aprender un poco de cada una de las áreas de cocina que existen dentro del hotel.

Una de las primeras tareas a la que fui asignado fue de ayudante de cocina en el Techo del Mundo, aprendí muchas cosas con ayuda de los chef y ciertas cosas ya sabia como hacerlas gracias a la universidad, mi tarea era sacar los desayunos para los bufets del hotel los primeros días tuve ayuda de los chefs, la segunda semana ya tuve que hacerlo yo solo y fue una tarea demasiado interesante ya que aprendí a manejar cantidades grandes de comida y a trabajar más rápido.

Mi segunda tarea fue ser ayudante en la Carnicería del hotel, fue una tarea demasiado dura pero satisfactoria, no se me hizo difícil ya que me interesa mucho el tema de carnes de todo tipo y en la universidad nos enseñaron demasiado bien el uso de maquinaria y todo relacionado sobre carnes

así que se me hizo fácil ayudar al chef en esta tarea, aquí realice todo lo que tiene que ver con producción para el hotel, todas los tipos de carnes, pescados, mariscos que lleva la carta y todo lo que es producción para bufets y brunch que se realizan casi todos los días dentro del hotel.

Mi ultima tarea fue de ayudante de Pastelería, aquí ayude a sacar los postres para el bufet y se me hizo fácil la verdad ya que esta área la estoy viendo en este semestre en la universidad y solo ayude en el montaje de los platos y decoraciones.

Los conocimientos aprendidos en la universidad fueron de mucha ayuda ya que me di cuenta de que si estoy aprendiendo y los conocimientos aprendidos en el hotel serán de gran ayuda para n futuro e incluso para aplicarlos en la universidad y ver mi evolución en el mundo de la gastronomía.

Los Aspectos positivos que logre notar en mi tiempo de practicas en el hotel fueron que son un equipo realmente unido, nos apoyamos el uno con el otro para sacar todo a tiempo y que no nos falte nada al momento de la preparación de los alimentos para nuestros comensales, son muy organizados con las cosas ya que así es más fácil trabajar de una manera más rápida.

Las Sugerencias de Mejora que podría dar hacia el hotel son que ayuden a los practicantes en las áreas que tengan mas problemas para que en un futuro estén preparados para el mundo laboral.

ANEXOS

Fotografías que evidencien la practica realizada

