

Informe Escrito Por El Alumno

Nombre: Aldrin Coque


UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
.....
María José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Introducción:

El restaurante en el que trabaja hasta la fecha de hoy se llama The Simpsons Drink and Food, está ubicado en el sur de Quito, cerca de llegar al terminal Quitumbe, en la avenida Cóndor Ñan. El negocio llega apenas unos 7 meses de apertura, es nuevo en la zona, presenta una propuesta innovadora e interesante para el consumo de alimentos, el cual es con la temática de la serie animada de los Simpsons. Las mesas, el nombre de los platillos y el servicio del lugar es como si estuvieras en la serie animada. El lugar es perfecto como para compartir una tarde con la familia o una noche de cocteles con tus amigos o pareja. La idea para crear este negocio parte con la misión de ofrecer un lugar divertido, seguro y confiable en cuanto a la seguridad y en cuanto a los alimentos. Dando igual prioridad a la comida rápida, incluyendo la propuesta de que sea algo elegante para el comensal, esto presentado en las hamburguesas, shawarmas, pepitos, alitas, papas fritas, club house, milkshakes, cocteles, y jugos naturales. La ubicación está de igual manera estudiada y planeada, ya que en la zona donde se encuentra ubicado el restaurante se conoce por ser un lugar de fiesta, en la misma está ubicado discotecas, bares y demás restaurantes, por lo cual la gente acude a la zona cuando tienen antojo de degustar algo diferente. Las personas suelen ir a comer al restaurante en la noche antes o después de ir de fiesta.

En este empleo se desarrolla un área multifuncional. En ocasiones se ocupó el puesto de mesero para la parte de servicio, como en el área de cocina, aplicando como ayudante de cocina, pero ahora mismo la mayor parte del tiempo se va dedicada barra, preparando las bebidas con o sin alcohol para los clientes, luego a ser el bartender del restaurante, en lo personal es el área donde me gusta estar ya que me desenvuelvo de mejor manera y eficacia. Aquí se logra aplicar el conocimiento de distintas materias estudiadas durante la carrera, como en administración de empresas, aplicando el buen uso de recetas estándar y operativas, así como costeo de material lo cual aprendí en Taller de bebidas, de igual forma un buen uso de las técnicas culinarias y bases que se vieron en segundo y tercer semestre.

Durante este tiempo de trabajo he logrado a desenvolverme mejor ante los clientes, manejar y resolver de mejor forma los problemas que se pueden llegar a presentar. Algo que me gusta mucho es el trabajar bajo presión, en donde se tiene que demostrar el compromiso, el enfoque y la concentración que se puede y debe llegar a poner en el trabajo, mostrando de igual manera en ocasiones esa parte de liderazgo. Los resultados de aprendizaje sin duda han sido increíbles, eso se puede evidenciar con el transcurso de los días, en donde se sigue aprendiendo algo nuevo todo el tiempo. Relacionándome mas con el manejo de un restaurante, tanto desde el lado operativo como del lado administrativo, buscando siempre nuevas ideas para mejorar el rendimiento y calidad del producto que se ofrece a las personas.

Algo que he aprendido de forma mas personal es el ser más responsable con mis responsabilidades dentro como fuera del trabajo.

Como observaciones se puede notar como el establecimiento ha mejorado con el paso del tiempo, ya que al ser un restaurante nuevo aun cuenta con algo de inexperiencia, pero eso no impide que constantemente se busque nuevas herramientas y nuevas ideas para mejorar. Los problemas que se pueden presentar se los soluciona con la mejor actitud y desempeño posible, siempre preocupándonos por las ganancias financieras. El local va por buen camino a ser uno de los mejores.

Evidencia fotográfica.

