 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 *Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 29 junio al 3 de julio**

**ESPERANDO QUE TODOS SE ENCUENTREN BIEN JUNTO A SUS FAMILIAS Y SERES QUERIDOS ESPERO QUE PODAMOS SALIR ADELANTE PARA VERNOS LUEGO Y ASI PODER APRENDER Y COCINAR, LES MANDO UN ABRAZO PARA TODOS.**

**Oa 4: ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e incomodidad**

**Objetivo: Comprender que es una planificación**

**Actividad: Leer atentamente la guía y traspasarla a su cuaderno, A continuación, deberá planificar un cumpleaños de una niña de 10 años para sus 10 amiguitos, teniendo en cuenta el tema del cumpleaños y los gustos de la cumpleañera (Ud. deberá elegir), horario, lugar, que harán y que necesitarán, deberán mandar una foto de la planificación a mi WhatsApp. -**

**PLANIFICACION DE UN EVENTO**

**Para comenzar a planificar cualquier tipo de evento debemos tener en cuenta varios puntos que el cliente nos debe aportar o si tenemos la libertad de poder elegir el tema debe ser a doce para evitar malos ratos y disgustos de nuestros clientes, cabe señalar que debemos ver cada evento como un negocio, aparte de cobrar por hacerlo debemos pensar que en ese evento hay futuros clientes por lo tanto debe salir perfecto y debemos cubrir todos los puntos aun que el cliente se olvide de mencionar algunos con sus especificaciones, y para eso nosotros necesitamos tener la información clara y eso lo da la practica y el conocimiento de la cocina y de su buena planificación, esto quiere decir que debo saber los tiempos por ejemplo:**

**1.- Cuanto se demora la preparación de tal producto (pre elaborado)**

**2.- Cuantos nos demoramos en hacer 20 unidades (esto es para saber los tiempos en el caso que tenga una preparación que se haga en el minuto como cabritas, algodón de azúcar, sándwiches etc.)**

**3.- ¿Los productos a elaborar son sencillos?**

**4.- ¿Tengo los insumos y materia prima suficiente para esto?**

**Para poder elaborar un evento y hacer una PLANIFICACION de manera correcta necesitamos tener la siguiente información y debemos pensar primero en lo siguiente:**

1. **Qué tipo de evento voy a elaborar**
2. **Lugar ¿cuento con uno debo buscar uno? o el cliente lo proporciona (su casa, una sede)**
3. **Para cuantas personas es el evento**
4. **Tipo de evento ¿Cumpleaños, Matrimonio, Bautizo?**
5. **Que época de año estamos o será (esto influye en el tipo de comida que debo elaborar)**

**Después de obtener esa información se debe crear una propuesta para el cliente de distintos precios, cantidad y calidad de productos para que el elija.**

**Hay ocasiones en el que el cliente dice tengo cierta cantidad de dinero y no hay más, en ese caso debemos trabajar con lo que el cliente nos indica pero no por eso haremos algo malo o de baja calidad, en este caso aunque quedemos con poca ganancia debemos hacer lo mejor posible para nuestro cliente recuerden que hay más personas que están mirando su trabajo y si lo hacen bien pueden salir de ese evento con mas eventos, piensen siempre en cada evento como un lugar lleno de “POSIBLES CLIENTES”**

 **En el caso que debamos hacer la propuesta al cliente debemos hacer mínimo 3 en las cuales no se hacen a azar si no que debo estudiar muy bien cada una de ellas por que en eso va a depender de nuestra ganancia, por ejemplo**

1. **La primera debe ser la más barata, pero me debe dejar de ganancia por lo menos el 40%, esto quiere decir que si yo al cliente le cobro por esta opción $10.000 pesos yo debo gastar en todo como máximo $6.000**
2. **La segunda opción debe ser mas cara que la primerea por lo tanto las opciones deben ser mas abundantes y de mejor calidad por lo tanto las ganancias serán mas si en una opción cobro $15.000 aquí debo gastar como máximo $9.000 pesos en todo lo que debo gastar y mi ganancia será mayor**
3. **En esta opción debemos considerar que es la mejor por lo tanto ocupamos mejores productos y damos mayor cantidad de variedad y**

**mejor servicio, ESTO NO QUIERE DECIR QUE EN LOS ANTERIORES DEMOS UN MAL SERVICIO**

**Si en este servicio pasamos de un valor de intermedio a uno mucho mayor ósea perfectamente podemos cobrar $22.000 por el servicio y nuestro costo de preparación será de entre $10.000 y 14.000**

**NOTA IMPORTANTE: Los precios que puse son totalmente a modo de ejemplo y son por persona no por el evento completo por ejemplo si el evento es para 10 personas debo multiplicar cada precio final por 10, ya sea elijan el primer evento de 10 mil el 2° que cuesta 15 mil o el 3° que cuesta 22 mil por persona**

**Y la propuesta debe tener especificaciones muy claras de nuestra parte, por ejemplo:**

 **Cotización para cumpleaños infantil**

**Opción 1: mantel con tema a elección, 10 cajitas sorpresa con dulces y juguetes, piñata temática, mesa con comida dulce y salada (papas fritas, mano, chispop, doritos, ramitas de queso y saladas) corona para la cumpleañera(o) mini sándwich (30 un), jugos y bebidas (5 los de cada uno) COSTO 10.000 POR PERSONA**

**Opción 2 mantel con tema a elección, 10 cajitas sorpresa con dulces y juguetes, piñata temática, mesa con comida dulce y salada (papas fritas, mano, chispo, doritos, ramitas de queso y saladas, mini pastelitos) corona para la cumpleañera(o) mini sándwich (30 un), TORTA TEMATICA 15 PRESONAS, jugos y bebidas (7 de cada uno) SHOW DE TITERES (20 min) COSTO TOTAL $15.000 POR PERSONA**

**Opción 3: mantel con tema a elección, 10 cajitas sorpresa con dulces y juguetes, piñata temática, mesa con comida dulce y salada (papas fritas, mano, chispop, doritos, ramitas de queso y saladas mini pastelitos,) corona para la cumpleañera(o) mini sándwich (30 un), jugos y bebidas, TORTA TEMATICA 30 PRESONAS, DECORACION, ARCO DE GLOBOS, SHOW DE PAYASOS, SHOW DE TITERES O KARAOKE INFANTIL JUEGOS Y CONCURSOS. COSTO POR PERSONA $22.000 PESOS.**

**Al minuto de confirmar el evento de debe depositar la mitad del costo (Así Uds. trabajan con esa plata y evitan cualquier tipo de problema)**

**Ante dudas o consultas al mail** **nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c****l o al whatsapp +56 9 79495441**

También puedes acudir a tu docente PIE