

La capacitación de "Harris bar"



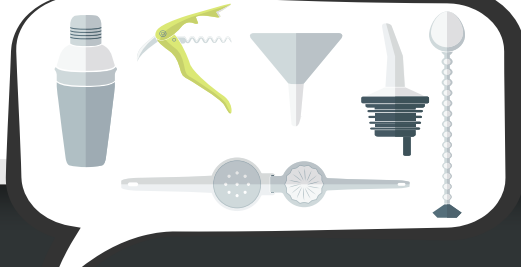
1

El restaurante "Harris bar" se encuentra enfrentando problemas de organización operativa y administrativa, esto por falta de conocimientos técnicos en su establecimiento.



2

Carlos, como practicante del establecimiento desea aportar y mejorar los procesos por medio de procesos de capacitación.



3

Sus profesores de la universidad le sugieren el reconocimiento de los utensilios y equipos del bar para su correcta manipulación, así obtener mejores resultados en el control y manejo de los mismos según sus necesidades.



4

Carlos les comunica a sus jefes directos la importancia de capacitar al personal en el reconocimiento de los equipos y utensilios, esto con el objetivo de mejorar los procesos y aumentar la productividad del equipo de trabajo. También se solicitan equipos y utensilios que no se encuentran en el bar.



5

De esta manera, el equipo de trabajo reconoce las técnicas y procedimientos para la elaboración de las bebidas, generando mejor productividad y mayor rentabilidad por medio de la innovación y el uso de nuevas tecnologías implementadas en los bares.



6

Carlos se encuentra con el profesor de bebidas de la universidad, le comunica y agradece lo aprendido con respecto a equipos y utensilios ya que mejoró los procesos y el trabajo en equipo.



7

Su profesor lo motiva a conocer las materias primas y los procesos de elaboración de bebidas, con ello poder innovar con nuevos productos en su área de trabajo y mejorar el control y almacenamiento de las bebidas.



8

Ya que conoce el contexto piense en lo siguiente...
¿Por qué es importante en la coctelería el manejo técnico y el reconocimiento de materiales, equipos y materias primas?