



Examen de Congresos y eventos

Examen Final: 70 /100 puntos - Enero 2011

FILA 1

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

TURISMO - ESPOL

Nombres: _____ Fecha: _____

DESARROLLAR LOS SIGUIENTES LITERALES

1. ¿Cuáles son los 3 principales propósitos de la gestión de Alimentos y Bebidas en un evento?

.....
.....

2. ¿Cuál es el objetivo del *publicity* en la gestión de marketing?

.....
.....

3. De qué factores depende la etiqueta y el ceremonial en un certamen?

.....
.....

4. Dibuje 3 tipos de Montaje para la distribución de espacios en un salón

.....
.....
.....

DETERMINE SI ES VERDADERO Ó FALSO

5. Para determinar la ambientación necesaria de un salón, usted considera estratégico realizar un recorrido físico en las instalaciones VERDADERO - FALSO
6. Para eventos académicos se recomienda utilizar una estrategia de luces en 1 VERDADERO - FALSO
7. Para eventos lúdicos la tendencia es utilizar exclusivamente luces en 3 VERDADERO - FALSO
8. Si su cliente le solicita generar un ambiente informal en el evento, la temperatura del sitio debe ser lo más fría posible VERDADERO - FALSO

DESARROLLAR LOS SIGUIENTES LITERALES

- 9.Cuál es el principal propósito de un evento corporativo?

.....

.....

10. ¿Cuál es el objetivo de un menú energético?

.....

.....

11. UNA CON LÍNEAS DE ACUERDO SU SIGNIFICADO:

Constructores

Grasas y azúcares

Reguladores

Hortalizas y frutas

Energéticos

Proteínas algunas harinas

De 1 botella de Whisky

De 8 a 12 vasos

Vino

20 vasos aproximadamente

12. CASO PRÁCTICO:

- *Cuáles son las necesidades para la decoración y ambientación?*
- *Qué tipo de montaje utilizaría para la distribución del espacio?*
- *Cuál es el valor por persona para el almuerzo de integración de la Convención?*
- *Qué tipo de menú diseñaría para la gestión de Alimentos y Bebidas?*

Escenario:

El evento es un almuerzo de integración dirigido para los escritores invitados a la X Convención Anual del Escritores Iberoamericanos, realizada este año en la ciudad de Guayaquil.

El certamen está dirigido para 150 personas. Será realizado en el Guayaquil Tennis Club. El sitio tiene un costo de alquiler de 400 dólares. El servicio es personalizado y nuestro cliente nos ha solicitado que cada mesero contratado atenderá un promedio de 12 personas, con un sueldo de 30 dólares por mesero, dado que el servicio será al medio día. El cliente ha solicitado que el servicio de alimentación sea suministrado por el Servicio a domicilio del Restaurante Anderson, con un costo promedio por almuerzo de 16 dólares por personas que incluye el menaje, cristalería y samovares.

Con respecto las bebidas alcohólicas, se estima ofrecer 2 copas de vino por asistente durante el servicio del almuerzo. El vino ofrecido será un Chardonnay con un costo promedio de 14 dólares por botella, y una distribución de 8 copas por botella. Las bebidas soft ó libres de alcohol son ilimitadas y el proveedor las ha incluido en el precio por persona de los alimentos.

Se estimó entregar un libro de fotografías de los principales atractivos turísticos del Ecuador, a un costo promedio de 6 dólares cada unidad, que será entregado durante el discurso de bienvenida a la ciudad, ofrecido por el alcalde. Se presentará un ballet folclórico durante 20 minutos, y su tarifa es de 150 dólares.

Para este servicio contaremos con 2 asistentes operativas que recibirán como sueldo 150 dólares cada una por el apoyo en las diferentes fases requeridas para la organización del evento.

Nuestro cliente nos ha pedido que los servicios por persona sean facturados a nombre de Compañía Anónima de Artistas Profesionales del Ecuador. Finalmente, el porcentaje por concepto de imprevistos será del 5% por ciento y la utilidad por persona del 10%.