

PRIMERA EVALUACIÓN

MATERIA: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA: 7 DE DICIEMBRE DEL 2010

NOMBRE: _____

1. Realice los cálculos en la hoja de menú ingenieril. Use dos decimales de aproximación y realice un análisis de la clasificación de los platos, exponiendo que acciones se tomarían en el negocio. 10 pts
2. Defina cargo y tarea. 3 pts
3. Explique los 4 puntos que permite una buena gestión de compras. 4 pts
4. Del film que se proyectó en clases, explique de manera clara 4 verdades acerca de la alimentación, relatando los experimentos que se llevaron a cabo. 4 pts
5. Explique los tipos de menús de acuerdo con el período. 4 pts

6. Explique los factores económicos y los factores demográficos como factores sociales que afectan a la industria de servicios de alimentación. 4 pts

7. Defina el concepto de franquiciador como protagonista de las franquicias. 3 pts

8. Explique las 10 características del planeador de menús. 5 pts

9. Explique el tipo de menú de acuerdo con la organización del mismo. 2 pts

10. Calcule el PUNTO DE EQUILIBRIO en unidades y valor usando el METODO DE LA ECUACIÓN. 5 pts
Datos: precio de venta por unidad: 3.50 dólares US.
Unidades que se producen: 250.000
Costo variable: 785.000 dólares US.
Costo fijo: 403.000 dólares US.

11. Realice el cálculo de número de empleados operativos por el método provisional. 6
ptos

Datos: se trabajan 7 horas diarias

Promedio de comidas diarias 350 platos

Se labora de martes a domingo

Días festivos al año: 15

Servicio	no. Empleados	no. De comidas por día
A	5	289
B	8	610