

TERCERA EVALUACIÓN

MATERIA: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA: 15 DE FEBRERO DEL 2011

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. 18 pts
2. Mencione cuáles son las consecuencias por la mala implantación de las instalaciones. 6 pts
3. Explique los 4 puntos que permite una buena gestión de compras. 8 pts
4. Explique los costos fijos y costos variables dentro de la clasificación de los costos 8 pts
5. Mencione cuáles son las consecuencias por la mala implantación de las instalaciones. 8 pts
6. Explique los factores económicos y los factores demográficos como factores sociales que afectan a la industria de servicios de alimentación. 8 pts

7. Defina el concepto de franquiciador como protagonista de las franquicias. 6 pts

8. Mencione las 4 formas de descongelar los alimentos, según los videos vistos. 4 pts

9. Explique el tipo de menú de acuerdo con la organización del mismo. 4 pts

10. Calcule el PUNTO DE EQUILIBRIO en unidades y valor usando el METODO DE LA ECUACIÓN. 10 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. 10 pts

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

12. Si tenemos un salón comedor de 60 plazas que utiliza 1.5 metros cuadrados /plaza-cubierto-asiento diga cuáles son las áreas en metros cuadrados del comedor, la cocina y los anexos así como las necesidades globales de superficie en metros cuadrados por cubierto. 10 pts