1. DEFINICIÓN

La especialidad Organización de Operaciones y Servicios en Alimentos y Bebidas se dirige a la formación de técnicos en el nivel medio, con capacidades para su desempeño como bartender, salonero principal, barista entre otros. Así mismo, se encauza hacia el desarrollo de competencias requeridas en la organización del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos como restaurantes, bares, cafeterías, entre otros, atendiendo y asesorando al cliente, con el objetivo de ofrecer servicios de calidad, mediante la coordinación de los procesos, en cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

El técnico en el nivel medio (técnico 4 según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica) en esta especialidad, domina la distribución del restaurante en función del ambiente, el servicio y las áreas de producción, la puesta a punto y el almacenamiento de los insumos del local comercial, prepara bebidas frías y calientes, con o sin alcohol, así como el café en sus diferentes presentaciones. Por otra parte, diseña planes de marketing gastronómico que reflejen los objetivos y estrategias para destacar al restaurante y diferenciarlo de los demás.

2. CARACTERÍSTICAS

Esta especialidad se caracteriza porque el técnico medio en Organización de Operaciones y Servicios en Alimentos y Bebidas domina los aspectos relacionados con la producción, elaboración, clasificación y conservación del vino, el arte de la mixología, los métodos y técnicas para la elaboración de cocteles innovadores, según las tendencias de vanguardia; el arte del tostado del café, utilizando elementos de innovación y creatividad, técnicas de decoración, uso de equipos especializados, fichas técnicas y control de flujo de procesos.

Además de implementar conocimientos en el diseño de cartas o menús, según análisis del mercado, fichas técnicas, costeo y elementos básicos para el cálculo del costo de los alimentos y platillos, así como el dominio del proceso para la planificación, organización y logística de los eventos empresariales y corporativos organizados en diferentes tipos de lugares. Esto incluye la aplicación de la etiqueta empresarial, decoración con ideas creativas e innovadoras, según el tipo de evento, espacio disponible, iluminación y materiales.

El programa presenta una estructura curricular conformada por las siguientes subáreas:

- Operaciones de Servicios de Salón.
- Operaciones para la Preparación de Bebidas con o sin alcohol.
- Tecnologías de Información aplicadas a la organización y operaciones de servicios de alimentos y bebidas.
- Emprendimiento e Innovación para la organización y operaciones de servicios de alimentos y bebidas.
- Organización de Servicios de Eventos Especiales.
- Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos.
- English Oriented to Food and Beverages Service Operations.

3. RANGO DE APLICACIÓN

- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional (III y IV ciclos o Enseñanza Especial, o Escuela Laboratorio) (G. de E.)
- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional en Educación Indígena III Ciclo y IV Ciclo (G. de E.)

4. ATINENCIA ACADÉMICA

#	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
1	Bachiller Educador Técnico más Profesorado de Estado en Educación Comercial con énfasis en Turismo en Hotelería y Gastronomía	VT 5
2	Bachillerato en Administración de Alimentos y Bebidas	VT3
3	Bachillerato en Administración Hotelera	VT3
4	Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas	VT3
5	Bachillerato en la Enseñanza de una carrera atinente a Hotelería y Gastronomía o Alimentos y Bebidas más Profesorado de Estado en Educación Comercial con énfasis en Turismo en Hotelería y Gastronomía)	VT5

#	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
6	Bachillerato y/o Licenciatura en Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurantes	VT3
7	Diplomado en Administración de Servicios de Alimentos y Bebidas	VT2
8	Profesorado de Estado en Turismo con énfasis en Hotelería y Gastronomía	VT4
9	Profesorado en la Enseñanza del Turismo con énfasis en una carrera atinente a la Hotelería y Gastronomía o en Alimentos y Bebidas	VT4
10	Licenciatura en Educación con énfasis en la Enseñanza del Turismo más Bachillerato o Profesorado en la Enseñanza del Turismo en Hotelería y Gastronomía o en Turismo en Alimentos y Bebidas	VT6
11	Licenciatura en Educación Técnica más Bachillerato en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o al Turismo en Alimentos y bebidas	VT6
12	Licenciatura en Mediación Pedagógica más Bachillerato o Profesorado en una carrera atinente al Turismo en hotelería y Gastronomía o al Turismo en Alimentos y bebidas	VT6
13	Licenciatura en Turismo con énfasis en Administración de Hoteles y Restaurantes	VT3
14	Licenciatura en Turismo con énfasis en Hoteles y Restaurantes	VT3
15	Maestría en Educación Técnica más Bachillerato en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o en Turismo en Alimentos y Bebidas	VT6
16	Licenciatura o Maestría en Docencia más Bachillerato o Profesorado en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o en Turismo en Alimentos y bebidas	VT6
17	Licenciatura o Maestría en Docencia más Bachillerato Turismo en Hoteles y Restaurantes.	VT6
18	Licenciatura o Maestría en Docencia más Bachillerato en Administración Hotelera	VT6
19	Licenciatura o Maestría en Ciencias de la Educación con énfasis en Didáctica más Bachillerato o Profesorado en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o al Turismo en Alimentos y Bebidas	VT6

#	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
20	Maestría en Educación con mención en Didáctica más Bachillerato o Profesorado en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o al Turismo en Alimentos y Bebidas	VT6
21	Maestría en Entornos Virtuales de Aprendizaje más Bachillerato o Profesorado en una carrera atinente al Turismo en Hotelería y Gastronomía o al Turismo en Alimentos y Bebidas	VT6

(*/): Según lo estipulado en el Estatuto de Servicio Civil esta información se incluye como referencia su asignación compete al Ministerio de Educación Pública de conformidad con el Artículo 115 del Estatuto de Servicio Civil y el Artículo 70 del Reglamento de la Ley de Carrera Docente.

Nota técnica:

- La subárea de **English Oriented to Food and Beverages Service Operations**, deberá de ser impartida por un Profesor de Enseñanza Media, especialidad Inglés.

5. TALLERES AUTORIZADOS: EXPLORATORIOS/ ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA/ TECNOLOGÍAS

Taller exploratorio	Taller orientación tecnológica	Tecnologías
- Técnicas de cocina básica.	- Cocina internacional. - Empresario turístico.	- Formación en turismo. - Técnicas de cocina básica. - Cocina internacional. - Empresario turístico.

6. NORMATIVA VINCULADA CON LA ESPECIALIDAD

No. de Resolución	No. Gaceta/ Rige	Resuelve
DG-285-2010	N° 175 del 08-09-2010	Crear la codificación de los elementos del sistema clasificado de puestos del Régimen de Servicio Civil.
DG-399-2010	N° 04 del 06-01-2010	Se crea el Manual Descriptivo de Especialidades

No. de Resolución	No. Gaceta/ Rige	Resuelve
		Docentes, como el instrumento complementario al Manual Descriptivo de Clases de Puestos Docentes.
DG-256-2011	N°107 del 03-06-2011	Se reproduce la codificación de clases y especialidades del título II.
DG-052-2012	N° 45 del 02-03-2012	Se adjudica el número de Código en el Catálogo de Especialidades de Integra 2.

7. OBSERVACIONES

FECHA	DETALLE
	Las formaciones académicas incluidas en las atinencias indicadas con antelación que requieran la incorporación a un Colegio Profesional se regularán por la ley específica que los crea.