

Tercero Medio B, Preparación Diseño y Montaje de Buffet

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 2

Unidad: Conceptualización y técnicas de Buffet	Nº de lista:	Fecha: 25 de marzo
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: Determinar distintas técnicas para montaje y definir.	Puntaje:31	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

a.- www.Gastronomia y hotelería .cl

b.-www.protocolos de comedores.cl

c.-Libro manual de Carreño.

Montaje de buffetes

1.- Para la decoración de bufetes ¿Qué puedes utilizar? (3 puntos)

2.- ¿Cuál es la función del personal de comedores en buffetes? (3 puntos)

3.-Nombre todos los productos alimenticios que se pueden poner en un buffet de desayuno (americano) (5 puntos)

4.- Nombre todos los elementos de servicio que lleva un buffet de desayuno. (Ejemplo: cristalería, vajilla y otros) (5 puntos)

5.- a.-Realice una pequeña historia de los banquetes de la realeza.
b.-Inserte al menos 3 imágenes.
c.-Compare con los bufetes de Actualidad.

(15 puntos)