

Tercero Medio B, Planificación de la Producción Gastronómica

Bernardita Barraza Rojas Guía nº 2, 25 de marzo

Unidad: Empresas Gastronómicas	Nº de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: Diferenciar y conocer organigrama de las empresas gastronómicas.	Puntaje:49	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.Hostelería turismo y restauración - Protocolo.org

b.-www.Legislacion laboral.cl

Hotelería y Recursos Humanos

1.-Realice un organigrama de funciones de un hotel (5 puntos)

2.- Inserte 8 imágenes del personal que trabaja en un hotel (14 puntos)

3.-Describa las características profesionales que debe poseer un cocinero de un hotel y sus funciones.(5 puntos)

4.- ¿Qué preguntas realizaría usted, si fuera la encargada de recursos humanos a un entrevistado, para postular al puesto de chef...al menos 10 preguntas (5 puntos)

5.- ¿Cuál es la importancia del turismo en la empresa gastronómica? (5 puntos)

6.- ¿Lee algún texto relacionado con las empresas gastronómicas y escribe unas 10 líneas de lo que más te gusto? (5 puntos)

