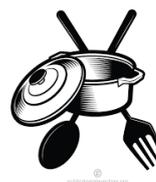




COLEGIO PROVIDENCIA
JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA



Guía de Apoyo 2020 (Evaluación) N°1

Módulo: Servicio de comedores, Bares y Salones

Unidad: Conceptualización de los Tipos de comedores, Bares y Salones

Nombre de la alumna:	Fecha:	Puntaje:
Profesora: Bernardita Barraza Rojas	Puntos: 29	Nota:

Objetivo: Identificar los tipos de servicios gastronómicos, determinando equipos de trabajo y funcionalidad.

Indicaciones

- Enviar a correo electrónico bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl
- El formato para entrega de la información es en Word.
- Debe ser escrito con letra arial (12)
- Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

Descripción de personal de Comedores y recintos gastronómicos

1.-Describa al menos 10 funciones de los garzones o garzonas en los comedores.
(10 puntos)

2.- Inserte imágenes de garzones (as) y su correcto uniforme, además de los elementos de apoyo que deben manejar en un comedor descríbalos (5 puntos)

3.-Defina (12 puntos)

- a.- Maître
- b.-Sommellier
- c.-Hotel
- d.-Banquetearía
- d.-Bartender
- e.-Garzón (a)

4.- ¿Cómo se debe atender al comensal (cliente) en comedores y salones? ...opinión personal (3 puntos)

