**GUÍA N° 2** “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: Fecha: Pte.: 45/ Nota:

**Instrucciones**: Investiga la clasificación de los distintos menús. Esta guía será evaluada. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl** **puedes buscar información en htt:ps://gastronomía.laverdad.es o** [**https://www.academia.edu**](https://www.academia.edu)**> tipos de menú**

**I-Conteste las siguientes preguntas, (2 pts. c/u total 12 puntos)**

1-Como podemos clasificar un menú?

2-¿Qué elementos se deben considerar en una planificación de un menú

3-¿Qué es un menú de estación?

4-Menciona tres variantes que no favorecen la planificación de un menú.

5-¿Cuál es la diferencia entre precio y oferta de un menú?

6-¿Cuál es el origen de la palabra menú?

**II-Desarrollo de conceptos gastronómicos (2 pts. c/u total 12 puntos)**

**1-Dressing:**

2-Catering:

3-Sugerencias del chef:

4-Comanda:

5-Carta:

6-Guarnición:

**III-Confecciona tres menús de la cocina gourmet, utiliza innovación y creatividad en el desarrollo (3ptsc/u. total 9 puntos)**

**IV-Investiga y describe los siguientes tipos de menú, (2pts.c/u total 12 puntos)**

**1-Menu Cíclico:**

**2-Minuta:**

**3-Menu Concertado:**

**4-Menu a la Carta:**

**5-Menú Variable:**

**6-Menu Selectivo:**

**III- Desarrollo (A- 7pts. B- 3pts. C- 6pts. Total 16 puntos)**

**A-Planifica un menú semanal, considerando el tipo Ejecutivo.**

Lunes:

Martes:

Miércoles:

Jueves:

Viernes:

Sábado:

Domingo:

**B-Confecciona un menú para una ocasión Especial.**

**C-Confecciona tres menús de tres tiempos, utilizando solamente Verduras.**