

Cuarto Medio B, Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 2

Unidad: Técnicas de Bar	Nº de lista:	Fecha: 25 de marzo
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: . Elaborar carta tipo de bar y conceptualización.	Puntaje:50	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 hoteleria .cl

b.-www.chile vinos.cl

c.-www.tecnicas de bartenderia.cl

Enología y Bar

1.- Confeccionar una carta de Bar Digital "Creativa y ficticia", como mínimo debe contener 15 a 20 tipos de variedades y debe seguir los siguientes pasos....(35 puntos)

A.-Reseña (1 hoja)

B.-Dirección, logo, slogan, imágenes corporativas etc.

C.-Tragos por categorías

D.-Licores por categorías

E.-Vinos por categorías

F.-Bocadillos, tablas o snack para acompañar.

2.- Investigar sobre las principales viñas, pisqueras y cervecerías de la cuarta región, por lo menos una hoja por definición. (15 puntos)