GUÍA N° 1 “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: N°lista: Pte.: 37/ Nota:

Objetivo: Identificar los tipos de menús existentes en restaurante.

**Instrucciones**: Investigar los diversos menús que forman la carta gastronómica y según los requerimientos del cliente. Esta guía será evaluada. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**

**I-Defina correctamente en que consisten los siguientes menús, (2 pts. c/u total 12 puntos)**

A-Menú de casa:

B-Menú de Degustación:

C-Menú Fijo:

D-Menú Concertado:

E- Menú Ejecutivo:

F-Menú Cerrado:

**II-Conteste las siguientes preguntas (3 pts. c/u total 9 puntos)**

A-Describa la diferencia que existe entre un Menú Saludable y un Menú Hipocalórico.

B-A que llamamos Menú Limitado.

C-¿Que es un Menú Clásico?

**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.**