GUÍA N° 1 “TECNOLOGÍA Y PRÁCTICA” 2° A

Nombre de la alumna: N/L: Puntaje: 28 NOTA: Objetivo: Conocer y destacar las funciones de la persona que trabaja y atiende al público en el área gastronómica

.**Instrucciones**: Investigar por medio de internet la función que cumplen las personas que trabajan en un área gastronómica. Esta guía será evaluada, por lo cual una vez desarrollada la debes enviar al siguiente correo: [**carolrodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carolrodriguez@colegioprovidencialaserena.cl)Puede encontrar más información en <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/personal-de-restaurante/> y <https://www.bartalentlab.com/academy/tecnicas-sala-barra/colocacion-mesa-formal>

**I-Desarrollo el Concepto Gastronómico (2ptsc/u, total 18)**

1-Chef:

2-Sub-Chef:

3-Maitre:

4-Pastelero:

5-Copero:

6-Ayudante de cocina:

7-Maestro de cocina:

8-Barman:

9-Garzon:

**II-Cuadro comparativo Describa, cuales actitudes se deben aplicar en función de una buena atención de un servicio en restorán y cuales se deben evitar ( 2pts c/ actitud, total 12Puntos)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Atención eficiente** | **Atención deficiente** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**III-Desarrollo de preguntas (2 pts. c/u total 16 puntos)**

1-¿Qué elementos necesitas para realizar un montaje de mesa de uso diario?

2-¿Nombra seis tipos de evento de estilo formal?

3-¿Qué elementos ocuparías para desarrollar una cena formal?

4-¿Menciona seis tipos de dobleces de servilletas utilizadas en un almuerzo?

5-Menciona los tipos de copas que se utilizan para una comida formal

6-Clasifica los tipos y uso de los cubiertos

7- ¿A qué llamamos un servicio de calidad?

8- ¿Cómo debe ser la presentación personal del trabajador que se desmpeña en al área gastronómica?