COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420

–

LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

**Tercero Medio B, Servicio de comedores ,Bares y Salones**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Estilos de servicio en comedores.**  | Nº de lista:  | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna:    | **Gastronomía**  | 3ºB  |
| **Objetivo:** Determinar los distintos Estilos de servicio en comedores (hotelería)(restauración) | Puntaje:37  | 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.-Hostelería .cl** **b.-Técnicas de Hotelería y servicio.cl** **c.-Manual de Carreño.cl**  |

**1**.- Identifique los diferentes tipos de servicio para comedores y salones, defínalos (18 puntos)

**a.-Servicio americano (3)**

**b.-Servicio a la rusa(3)**

**c.-Servicio gûeridon(3)**

**d.-Servicio en línea-auto,servicio(3)**

**e.-Servicio de room- service(3)**

**f.-Comensales (3)**

**2**.- Describa como debería ser un room service de desayuno americano en los hoteles, paso a paso (5puntos)

**3**.- Realice un PPT de al menos 7 diapositivas con información de los servicios alimentarios que ofrece un hotel de 5 estrellas, el personal de cocina y comedores que trabajan en ese lugar.(14 puntos)

 **4**- Determine las características y técnicas de las reglas de servicio en comedores, la formalidad en vestuario y comunicación del personal (garzones) (8puntos)