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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Estilos de servicio en comedores.**  | Nº de lista:  | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna:    | **Gastronomía**  | 3ºB  |
| **Objetivo:** Identificar técnicas protocolares para montaje de mesas y la formalidad en ellas para los distintos servicios. | 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.-Hostelería .cl** **b.-Técnicas de Hotelería y servicio.cl** **c.-Manual de Carreño.cl**  |

1.- ¿Qué es el protocolo y para qué sirve en servicio de comedores?(3 puntos)

2.- ¿Qué significa tener formalidad en la mesa? (3puntos)

3.- Realice un PPT de al menos 7 diapositivas con información de la categoría de clientes (comensales) (14 puntos)

4- ¿Qué son las comandas y para qué sirven? (5 puntos)

5.- ¿Por qué se dice que el cliente siempre tiene la razón y como debemos atenderlo, nombre 5 pasos. (5 puntos)

6.

-

Inserte

al menos 10

imágenes y describa las formas de mesas

o tipos de

mesas

para eventos.

(20

 puntos

)

Ejemplo:

**a.**

**-**

**Mesas Tipo U**

 Mesa especial para reuniones formales, conferencias y

:

especial para

celebraciones

de bodas de oro,

aniversarios

etc.

.

-

Los anfitriones siempre quedan en los centros, ya que son los más importantes

