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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Diseño, Montaje y Decoración en comedores** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Reconocer diferentes formas y elementos decorativos para la mesa y reconocer técnicas de formalidad en la mesa. | Puntaje:45 | Nota: |

|  |
| --- |
| **Indicaciones**  .-Enviar a correo electrónico:  bernardita.[barraza@colegioprovidencialaserena.cl](mailto: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 dobleces de servilletas para utilizar en los diversos montajes de mesa, realice un PPt de al menos 10 diapositivas.  (20 puntos) |

|  |
| --- |
| **2**.- Nombre al menos 10 elementos principales, para decorar una mesa de restaurant y eventos especiales, inserte imágenes.(10 puntos) |

|  |
| --- |
| **3**.- Según las reglas de servicio y protocolos, a quién debemos atender primero en un restaurante (justifique todo y ordene) (5 puntos)  a.-Ancianos  b.-jóvenes  c.-adultos  d.-niños  e.-Anfitriones |

|  |
| --- |
| **4**- Determine las características de los montajes de mesa en cuanto a la mantelería, y decoración de salones.  (10 puntos) |