**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.-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.-Ancianosb.-jóvenesc.-adultosd.-niñose.-Anfitriones |

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