**GUÍA N° 6** “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: Fecha: Pte.: 79/ Nota:

**Objetivo:** Conocer la función que cumple la Carta de restaurante en la Gastronomía. **Instrucciones**: Investigar la función y las características de la Carta de Restaurante. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo [**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl) **puedes buscar información en**

<https://www.ecured.cu/Carta_(men%C3%BA_de_restaurante)>

**I-Definir tipos de Carta (2 pts. c/u total 12pts.)**

1**-**Carta de Cafetería:

2-Carta de Vinos:

3-Carta de Postres:

4-Carta de Ensaladas:

**II-Desarrollo de Cuestionario (2pts.c/u total 12 pts.)**

1-¿Qué representa la Carta de Restaurante?

2-¿En cuántos grupos se divide la Carta?

3-Mencione tres condiciones, para una correcta confección de una Carta.

4-¿Cómo debe ser la presentación de una Carta de Restaurante?

5-Nombre las características que facilitan una Carta simplificada.

6-Analiza la siguiente frase “La Carta es un instrumento de comunicación, para el cliente” ¿Qué significa que sea un instrumento de comunicación?

**III-Desarrollo, describe correctamente los productos que forman la División de la Carta. (2 pts. c/u., total 14 puntos)**

**-Grupo 1:**

**-Grupo 2:**

**-Grupo 3:**

**-Grupo 4:**

**-Grupo 5:**

**-Grupo 6:**

**-Grupo 7:**

**IV-Desarrollo, describe los elementos que se deben considerar en una Planificación de una Carta (4pts.ocho líneas, 6pts. desarrollo, 2pts. redacción total 12 puntos)**