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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Elementos para Montaje de mesas y salones.** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar los distintos tipos de copas y vasos, además de la mantelería para realización de montaje de mesas en comedores. | Puntaje:78 | 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**  **D.-Protocolo en el servicio y hotelería.** |

|  |
| --- |
| **1**.- Identifique los diferentes tipos de copas y vasos, inserte imagen y su utilización , al menos 15 (15 puntos)  **Ejemplo:**  **Copa flauta (imagen)**  Es un tipo de copa alargada, su utilización es mayoritariamente para servir champagne y espumosos como aperitivo a temperatura fría. |

|  |
| --- |
| **2**.- Nombre todos los elementos que deben ir en una mesa al momento del servicio, al menos 15.( 15 puntos)  **Ejemplo:**  **Plato de pan** |

|  |
| --- |
| **3**.-¿ Què son los aperitivos?, describa solo los ingredientes de al menos 10 tipos para un almuerzo cena o coctel?(30 puntos) |
| **4**- Realice una descripción de una cena de licenciatura como evento, analizando el montaje de la mantelería y definiendo lo siguiente: (18 puntos)  a.-Cubre silla  b.-Faldones  c.-Muletones  d.- Camino de mesas  e.-Servilletas  f.-Manteles |