**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.-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 sillab.-Faldonesc.-Muletonesd.- Camino de mesase.-Servilletasf.-Manteles |