

COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Tipos de Servicio** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar los distintos tipos de servicio y elementos indispensables para la mesa. | Puntaje:40 | 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.-Describa e identifique la utilización de diferentes tipos de cubiertos y vajilla.(10 ejemplos de cada uno) ( 20 puntos) |

|  |
| --- |
| 2.- ¿Què son los menús completos en cocina?, determine porqué los garzones(as) lo deben memorizar.(10 puntos) |

|  |
| --- |
| 3.-En 1 plana de hoja, defina que es el servicio a la carta.(5 puntos) |
| 4.- ¿Por qué se deben repasar los elementos de montaje de mesa antes de ponerlos? (5 puntos) |