**GUÍA N° 8** “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B OCTUBRE**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: Fecha: Pte.: 27/ Nota:

**Objetivo:** Identificar la función de la carta de postres.  **Instrucciones**: Investiga la carta de vinos y el maridaje con las comidas, para formar menús creativos y saludables. Evaluada. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo [**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl)puedes buscar información en

<https://menorquina.com/uploads/documents/Ebook%205_%20LaCartaDePostres_%20Abril%202016.pdf>

**I-Nombra las ventajas de una carta de postres (1 pts. c/u total 5pts.)**

1**-**

2-

3-

4-

5-

**II-Desarrollo de cuestionario sobre la Categorias de los Postres** **(2pts.c/ut otal 10 pts.)**

1-¿Por que es importante considerar los postres clásicos?

2-¿Cuales postres estarían e la categoría de los postres calientes?

3-¿Por que es importante considerar los postres helados?

4-Describe la importancia de las frutas en la carta de postres

5-¿Por que es recomendable considerar en la carta , los postres originales?

**III-Define en que consisten, los siguientes consejos, para confeccionar una carta de postres (2 pts. c/u total 6 puntos)**

**1-Cuidar el Diseño:**

**2-Equilibrio entre lo clásico y lo nuevo:**

**3-Variedad de producto a lo largo del año:**

**IV- Describe correctamente en que consiste el Poder de la Imagen en una Carta de Postres ( 4pts. desarrollo, 2pts.redacción total 6 puntos)**