**OCTUBRE**

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 Nº8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Tipos de Servicio** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Determinar las características del servicio a la carta y menú. | Puntaje:30 | 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..-Fundamentar .-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.** |

 **Preguntas puntaje**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.- ¿Por qué es importante que la garzona Tenga conocimientos de el menú que se ofrecerá en el restaurante? | 5 |
| 2.- ¿Qué es la comanda y para que la utiliza la garzona? | 5 |
| 3.-Nombra el paso a paso que debe seguir el garzón o garzona para realizar un servicio de excelencia en los comedores. Explique… | 10 |
| 4.- ¿Qué es el servicio a la carta?  | 10 |