**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](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.  .-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 |