 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

 **GUÍA DE TRABAJO: PREPARACION, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET 3 MEDIO**

Docente: Paz Gaete P

Fecha: semana del 16 al 20 de marzo

 Semana del 23 al 27 de marzo

**OA**: Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identificar distintos tipos de decoraciones.

**ACTIVIDAD:** clasifica distintos tipos de de decoraciones que se utilizan en la presentación de los platos, considerándolas normas de presentaciones.

 <https://www.youtube.com/watch?v=nYkhg_lD4nE>

 <https://prezi.com/ukfnmgbpzqbc/normas-de-presentacion-de-los-platos/>

1-Revisela presentación prezi , con las normas de presentación de platos

2- con esta información realice un mapa conceptual en su cuaderno, haciendo la diferenciación de de las categorías con diferentes colores

3- Revise el video que aparece en el link y en su cuaderno realice un listado de 15 técnicas saladas, para el montaje de platos de entradas o principales. Y 10 técnicas dulces aplicables en postres.

 **LOS INVITO A REALIZAR UN BUEN TRABAJO, ANIMO, SALUDO**