 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO N°2: Preparación, diseño y montaje de buffet**

 Docentes: Paz Gaete P 3°B -Sandra Díaz Baeza 3°A

Pazgaetepina73@gmail.com Sandradiazbaeza74@gmail.com

Fecha: semana del 30 de marzo al 03 de abril

**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 y normas de presentación

**CONTENIDO:** técnicas de decoraciones, normas de presentación

**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-Observe el video con técnicas de decoración

3- según lo revisado en la actividad N°1 y N°2 complete el siguiente cuadro

4-IMPORTANTE: esta actividad es una evaluación sumativa

**Desarrollo de la actividad:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Concepto:** | **Definición:** |
| Técnica  |  |
| Decoración  |  |
| Planificación de un montaje de platos |  |
| Normas de presentación de platos |  |
| Equilibrio (en el montaje de platos) |  |
| Unidad (en el montaje de platos) |  |
| Punto focal (en el montaje de platos) |  |
| Flujo (en el montaje de platos) |  |
| Montaje tradicional |  |
| Montaje no tradicional( y su sub división) |  |

**Es muy importante enviar su trabajo, a la profesora que le corresponda, esperando una pronta respuesta de sus trabajos; ANIMO USTEDES PUEDEN!!!!!!**