 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET**

**TERCEROS A-B**

 **Docente:** Paz Gaete P

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

Pazgaetepina73@gmail.com Sandradiazbaeza74@gmail.com

Fecha: semana del 27 de abril al 30 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 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-Según el pawer point de la guía N°3 y estos links, conteste el siguiente cuestionario.

2-luego envié el cuestionario a los correos de as docentes según corresponda

4-IMPORTANTE: esta actividad es una evaluación formativa

**Desarrollo de la actividad:**

**Cuestionario**

1 ¿Que entiende por montaje de platos?

EJEMPLO: <https://www.youtube.com/watch?v=J3M8tkNgXOE>

2- ¿Como se compone un plato, nombre todas las partes o ítems?

3- ¿Qué las normas de presentación ?

4- ¿Indique que es el equilibrio en un plato?

5- ¿Cuál es la importancia de montar con altura un plato?

6- ¿Cuáles son los tipos de montaje y explique brevemente cada uno de ellos?

7- Explique cual es la importancia de aplicar técnicas de decoración en el montaje de platos?

Suerte, los invito a contestar este cuestionario….

**ES MUY IMPORTANTE**

¡¡¡¡¡¡Ustedes pueden ánimo!!!!!!