 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

Terceros A, B

Semana del 06 al 10 de abril

OA Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

Objetivo de la clase: Clasifica tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos.

Actividad: investigar en la página [www.casapiedra.cl](http://www.casapiedra.cl)

<http://www.protocolo.org/social/anfitriones-e-invitados/comportamiento-en-la-mesa-reglas-basicas.html?source=email>

<https://www.espacioriesco.cl/tipos-de-eventos/catering/?gclid=EAIaIQobChMIrrqbi-_D6AIVRAiRCh1ljQ2pEAAYAyAAEgLe_vD_BwE>

https://brasasgourmet.cl/

[www.protocolo.org/social/anfitriones-e-invitados/comportamiento-en-la-mesa-reglas-basicas.html](http://www.protocolo.org/social/anfitriones-e-invitados/comportamiento-en-la-mesa-reglas-basicas.html?source=email)

<https://www.protocolo.org/social/etiqueta-social/protocolo-y-etiqueta.html>

<https://www.protocolo.org/social/etiqueta-social/10-reglas-de-oro-para-comportase-en-sociedad.html>

Después de revisar estos links serás capaz de identificar diferentes tipos de eventos (nómbralos y explícalos brevemente) y con tus palabras dime qué piensas sobre el protocolo y la etiqueta.

Insistir, persistir, resistir y nunca desistir

Profesores José Luis Muñoz munozquinterosj@gmail.com

Sandra Díaz Baeza sandradiazbaeza74@gmail.com