 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES**

**TERCEROS MEDIOS A-B**

Semana del 27 de Abril al 01 de Mayo

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 cuantos tipos de servicio de restauración hay, descríbelos brevemente.

<https://youtu.be/s65bxViDRZY>

<https://youtu.be/wUO_pWQKPHw>

<https://youtu.be/iczugtjrbQA>

Después de ver los videos tendrás que definir:

Maitre=

Somelier=

Hoster=

Commis=

Chef de rang =

Profesores: José Luis Muñoz [munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

Sandra Díaz Baeza [sandradiazbaeza74@gmail.com](mailto:sandradiazbaeza74@gmail.com)

**EL ÉXITO SE ALCANZA CON UN 1% DE TALENTO Y UN 99% DE TRABAJO**