 Liceo José Victorino Lastarria



Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES**

**TERCEROS A-B**

GUIA Nº 5

Semana de 04 al o8 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: Los alumnos investigan sobre los diferentes tipos de desayuno que se utilizan en restauración: desayuno continental, desayuno norteamericano y desayuno buffet y elaboran un informe escrito con las imágenes y características de cada desayuno.

<https://www.protocolo.org/social/la-mesa/desayuno-continental-que-es-composicion-que-alimentos-se-toman.html>

Acá les dejo un link donde encontraran el desayuno continental, buffet y norteamericano (junto a otros tipos de desayuno)

Les sugiero que también busquen en youtube y otras páginas para que comparen la información

¿Qué es el brunch?

|  |
| --- |
| **REVISA ESTE LINK:**  <https://www.youtube.com/watch?v=oskzr4kKq7Q> |

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

Buen trabajo y buena suerte