 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES**

3 º A y B Gastronomía

Guía semana 17 al 21 de Agosto del 2020

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: Realizar el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas

Actividad: Realizar un montaje de mesa. Luego enviar fotos al correo de la docente o al whatsapp del profesor(a) jefe:

Menú desayuno

Té o café, leche, mermelada, mantequilla, huevos, pan y jugo de frutas

Realice el montaje de mesa según el menú y servicio entregados (solo loza y cubertería) no es necesario poner los alimentos.

**Ticket de salida:** (Sólo lo responden los estudiantes que retiran guías impresas)

¿Es necesario conocer con anterioridad el menú para realizar un montaje perfecto?

Docente: Sandra Díaz Baeza [sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)

Buena suerte y éxito en tu trabajo!