 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 07 al 11 de Septiembre 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: 2.2 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 según menú entregado por la profesora

Menú Almuerzo de tres tiempos:

Entrada: Sopa de Espárragos (primer tiempo)

Plato Principal: Suprema de ave rellena con Champiñones, Puré Florentino y Verduras salteadas (segundo tiempo)

Postre: Peras al vino tinto (tercer tiempo)

Realice el montaje de mesa según el menú y servicio entregados (solo loza y cubertería) no es necesario poner los alimentos, es importante considerar los platillos auxiliares como el del pan y elementos decorativos. Envíe fotos al correo: [sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)

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

¿Los menús siempre son de tres tiempos?

Justifique su respuesta brevemente

Buena suerte y éxito en tu trabajo