 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES**

NOMBRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CURSO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 º A y B Gastronomía

Guía semana 05 al 09 de Octubre 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: los estudiantes realizan un montaje de mesa según menú entregado por la profesora, saque fotos y envíelas al correo de la profesora.

Menú Onces: vaso de jugo natural, trozo de torta del día, té o café con o sin leche más un sándwich a elección

Realice el montaje de mesa según el menú y servicio requerido (solo loza y cubertería) no es necesario poner los alimentos, es importante considerar los platillos auxiliares como el del pan y elementos decorativos

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

**¿Los menús de once son siempre fijos o pueden ser a la carta?**

**Justifique su respuesta brevemente**

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

**Buena suerte y éxito en tu trabajo**