 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 26 al 30 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: **Realice el montaje de mesa según el menú y servicio entregados (solo loza y cubertería) no es necesario poner los alimentos y enviar fotografía a mi correo** [sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)

**Menú de gala:**

Primera entrada fría Carpaccio de salmón ahumado

Segunda entrada caliente Consomé Juliana

Tercera entrada caliente pollito de grano a las cinco especias

Sorbete de pisco sour

Plato principal medallón de filete a las brasas con gratin dauphinois y verduritas de la estación glaseadas

Postre Creme brulee al grand marnier .

**Ticket de salida**:

¿Cuántos tiempos tiene este menú de gala?

Justifique su respuesta brevemente

(El ticket de salida solo lo responden los alumnos sin conexión a internet)