 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

4ºA Mención Cocina

Semana del 25 al 29 de Mayo

OA: Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales..

Objetivo de la clase:: los estudiantes identifican y describen las maquinarias dispuestas en el bar y que ayudan a cumplir las funciones del trabajo de manera optima .

Actividad de la clase: Los estudiantes repasan la guía nº 6 e identifican el mobiliario y maquinaria utilizados en cada parte del Bar, describen brevemente su función y utilidad.

Ejemplo:

 Máquina para hacer hielo: Esta se ubica en la parte baja de la barra, y es una máquina que fabrica hielo en cubos

<https://books.google.cl/books?id=9wpADwAAQBAJ&pg=PT59&lpg=PT59&dq=donde+se+ubica+dentro+del+bar+la+maquina+para+hacer+hielo+en+el+bar&source=bl&ots=TrOmyy347b&sig=ACfU3U0ZWMCXXlpJZns5ofXD6aWCD8ZNSQ&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwik5uzzq7LpAhWQF7kGHUSAD2AQ6AEwDXoECAIQAQ#v=onepage&q=donde%20se%20ubica%20dentro%20del%20bar%20la%20maquina%20para%20hacer%20hielo%20en%20el%20bar&f=false>

En el link anterior podrás complementar la información de la guía 6

Buen trabajo y buena suerte ¡!!!!!!!!!