 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**DISEÑO DE MENU Y CARTA, GUIA N°5**

**PROFESORES: SANDRA DIAZ Y JOSE LUIS MUÑOZ.**

**CUARTO MEDIO A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OA n°5:** Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos. | PUNTAJE IDEAL: 91 pts. | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** retroalimentar contenidos de la guía anterior n°4Diseñar menú semanal según características nutricionales y de estacionalidad.  |
| **FECHA:** semana 27 de abril al 1 de mayo. | **CURSO:**  4°A |

BUENOS DIAS ESTIMADOS ALUMNOS DEL 4 AÑO A!!!

Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.

Esta guía cuenta con puntaje que será importante calificar y demostrar de su parte los conocimientos, para su evaluación.

**RETROALIMENTACIÓN GUÍA N°4:**

En la guía anterior analizamos las características principales de la carta y, en esta se destacan principalmente la buena redacción y claridad a la hora de describir los platos que esta lleva. También la ubicación estratégica de los platos que queremos vender es importante ya que se debe privilegiar a los platos estrellas al principio. Es importante que la carta tenga coherencia en sus platos con el estilo de comida del restaurante. Para los vinos y postres debemos contar con una carta a parte o en el caso de los últimos se pueden ubicar al final de esta. En cuanto al diseño de la carta es muy importante que sea creativa, que sus textos sean breves y no terminemos aburriendo a los comensal, si el estilo en su diseño es coherente con la decoración del establecimiento le dará valor agregado demostrando la preocupación en cada detalle que consideramos al momento de entregar un servicio de calidad, sobre todo pensando en que la carta es una de las primeras impresiones que proyectamos a nuestros clientes junto con la atención del garzón.

¿Queremos dar una buena impresión de nuestro servicio? Pues entonces debemos considerar que la carta tan o más importante que el servicio que entregamos a un cliente. Recuerda que una imagen vale más que mil palabras, y nuestra carta hablara por nosotros.

Ejercicio:

Marca el color que te parece adecuado. (5 pts)

|  |
| --- |
| Al momento de elaborar una carta para un restauran de carnes con que color asociarías la presentación de esta. |
| AZUL | VERDE | ROJO | ROSADO |

Indica en el nombre del color las letras de los establecimientos correspondientes según tu criterio. (5 pts)

|  |
| --- |
| Con que colores asociarías el diseño de la carta de los siguientes establecimientos. |
| VERDE | AZUL | ROJO | CELESTE |
| A\_ restaurante de carnes | B\_ pastelería | C\_ restaurante de pescados. | D\_ comida vegetariana. |

Preguntas:

1\_ ¿Qué es una carta de un restaurante? (5 pts)

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2\_ ¿En qué consiste el menú de un restaurante? (5 pts)

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3\_ ¿En qué lugar debemos privilegiar la ubicación de los platos estrellas? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4\_ si tuvieras que seleccionar una plato estrella de las siguientes alternativas pata ubicarlo en una carta ¿Cuál y porque lo escogerías? (5 pts)

1. Lomo vetado a lo pobre.
2. Riñones al jerez.
3. Pastel de jaiba.
4. Budín de verduras.
5. Machas a la parmesana.

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5\_ según la zona en que se encuentra ubicada la comuna de Rancagua ¿Qué tipo de menú sería el más adecuado implementar? ¿Por qué? ( pts)

A\_ frutos del mar.

B\_ frutos de la tierra.

C\_ menú del arriero.

D\_ comida aimara.

Respuesta:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**¡BIEN HAS LLEGADO AL FINAL DE ESTE INTERESANTE TRABAJO!**

 ****

**FELICIDADES POR EL LOGRO, SALUDOS CORDIALES!!!**

ENVIAR FOTOS DEL FONDO Y SUS PASOS ALUMNOS DEL 4°B AL CORREO munozquinterosj@gmail.com

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.