 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

ELABORACION DE MENÚ Y CARTA.

Curso: 4° A

Semana del 8 al 12 de Junio

Objetivo del aprendizaje: N°5

Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

Aprendizajes

Guía 1 semana del 16 al 20 de marzo

Desarrollar tipos de menú considerando balance nutricional y equilibrio en su presentación y materias primas locales

ACTIVIDAD: Realizar diseño menú semanal.

TABLA DE DISEÑO DE MENU SEMANL. (3PTS C/U)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| ENTRADA. | Ensalada verde | Consomé de ave  | Palta reina | Ceviche de merluza | Palta reina |
| P. PRONCIPAL. | Espagueti con salsa boloñesa | Pescado frito con pure de papas | Charquicán con huevo | Porotos granados | Costillar a lo pobre |
| POSTRE. | Macedonia de frutas. | Gelatina de frambuesa. | Mote con huesillo | Mouse de frambuesa | Casata. |

Guía 2 Semana del 23 al 27 de marzo.

ACTIVIDAD: realizar menú representativo de cada provincia de la sexta región.

TABLA DE PLATOS POR PROVINCIA.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CACHAPOAL | COLCHAGUA |  CARDENAL CARO. |
| AVANICO CHARCUTERO DEL CERDO AL PIL-PIL ACOMPAÑADO DE CAN VERDURAS DE LA ESTACIÓN.  | CORDERO AHUMADO A LA PARRA ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE QUINOA Y SALSA 4 VINOS. | MERLUZA A LA PARRILLA CON PAPAS AL VAPOR BAJO LAS OLAS Y ENSALADA DE ALGAS. |

Guía 3 Semana del 30 al 3 de abril.

ACTIVIDAD: comprender las características del menú, solo material observable en la guía enviada.

Menú

* **Conjunto cerrado de platos que un establecimiento ofrece al cliente.**
* **El menú proviene del vocablo francés que significa pequeña lista, que a su vez deriva del latín minutos.**
* **De esta manera podemos establecer el menú como una pequeña lista de platos.**

Guía 4 Semana del 6 al 10 de abril.

ACTIVIDAD: comprender las características de la carta, solo material observable en la guía enviada.

**La carta es el compendio de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día. La carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda mientras que el menú es uno. El precio del menú y de la elección hecha a través de la carta suele ser una diferencia (el del menú es un precio cerrado).**

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



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

Enviar guía de trabajo todos los alumnos del 4°A, al siguiente correo

munozquinterosj@gmail.com

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.