 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**DISEÑO DE MENU Y CARTA**

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

|  |
| --- |
| **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. |
| **OBJETIVO:** Comprender características de los tiempos del menú.Diseñar plato principal y postre como tercer y cuarto tiempo del menú.  |
| **FECHA:** semana 17 AL 21 DE AGOSTO. | **CURSO:**  4°A |

**¡SALUDOS CORDIALES A TODOS LOS ESTIMADOS ALUMNOS DEL 4 AÑO A!**

**ACTIVIDAD:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Retroalimentar contenido guía anterior.
3. Comprender las características sobre los tiempos del menú.
4. Según las características de los tiempos del menú te sugiero confeccionar el 3° y 4° tiempo de un menú compuesto por 5 tiempos.

Según las características de cada uno de los platos que conforman un menú ya sea de 3, 4 o 5 tiempos, podemos deducir la gran diferencia entre un plato y otro, también en que tiempo corresponde servirlos pero lo más importante son las cualidades de un plato para ser propiamente tal, como por ejemplo: una entrada; plato liviano que habrá el apetito y anteceda al plato principal.

**LOS TIEMPOS DEL MENÚ**

Cada platillo previsto dentro del servicio de banquete constituye cada uno de los tiempos que conforman al menú.

El menú de tres tiempos es el más común, aunque hay unos que se forman hasta de cinco tiempos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menú de 3 tiempos** | **Menú de 4 tiempos** | **Menú de 5 tiempos** |
| • Entrada• Plato fuerte• Postre | • Aperitivo • Entrada• Plato fuerte• Postre | • Aperitivo • Entrada• Plato fuerte• Guarnición• Postre |

**ACTIVIDAD:**

**Diseña el tercer y cuarto tiempo de tu menú siguiendo las sugerencias de plato principal y postre que aparecen en los casilleros a continuación.**

**Plato principal**

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PLATO. |  |
| INGREDIENTES. |  |

**Postre.**

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PLATO. |  |
| INGREDIENTES. |  |

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

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

munozquinterosj@gmail.com