** Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ASIGNATURA: DISEÑO DE MENÚ 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 y la temática gastronómica.Diseñar menú de 3 tiempos típico de fiestas patrias.  |
| **FECHA:** semana 7 AL 11 DE SEPTIEMBRE. | **CURSO:**  4°A |

**¡A LA DISTANCIA LES ENVÍO UN CALUROSO SALUDOS A TODOS MIS QUERIDOS ALUMNOS DEL 4°A DE COCINA Y LES QUIERO DESEAR QUE TENGAN LINDAS FIESTAS PATRIAS A JUNTO A SUS FAMILIAS!**

**Instrucciones:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Diseñar menú de tres tiempos utilizando la temática de fiestas patrias chilenas.

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 abra 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 el 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 |

**LA TEMÁTICA.**

Cuando hablamos de temática gastronómica, nos referimos inmediatamente a un tema culinario en particular, ya sea por razones culturales, festivas o geográficas, la propuesta gastronómica debe estar marcada por aquella comida típica a la cual queremos representar y en cierto sentido para el chef o cocinero que se encarga de dicho desafío será importante contar con un vasto abanico de conocimientos a la hora de diseñar un menú con un tema en particular. Y si por casa queremos partir que mejor opción podemos encontrar al diseñar un menú temático alusivo a nuestras fiestas patrias, en donde siempre queremos agasajar a nuestros comensales con los mejor de nuestra comida típica.

**A CONTINUACIÓN, TE INVITO A DISEÑAR UN MENÚ DE TRES TIEMPOS CON LO MEJOR DE LA COMIDA TIPICA DE NUESTRAS FIESTAS PATRIAS A LA CHILENA.**

**ACTIVIDAD: (Para todos los estudiantes)**

**Según características de un menú de tres tiempos, diseña cada uno de los platillos utilizando la temática de comida criolla, según la época festiva correspondiente al mes de la patria.**

**Entrada**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del plato** |  |
| **Principales ingredientes** |  |

**Plato principal**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre del plato** |  |  |  |
| **Principales ingredientes** |  |

**Postre**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Principales ingredientes** |  |
|  |  |

**TICKET DE SALIDA PARA ALUMNOS QUE SOLO RETIRAN GUÍAS IMPRESAS**

**Responde las siguientes preguntas:**

**1\_ ¿Qué características debe tener el último tiempo del menú, correspondiente al postre?**

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

**2\_ ¿Qué características debe tener un menú temático?**

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

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

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

munozquinterosj@gmail.com

ATTE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTEROS.