**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: CRISTIAN OLGUIN VEGA** |
| **Teléfono:983543735Correo:eventosco@vtr.net** |
| **Asignatura: coctel ría y vinosCurso: cuarto año cSemana:semana del 20 de julio al 24 de julio** |
| **Unidad: realizar el protocolo del vino al servirlo en un restaurant o evento** |
| **Objetivo de la Clase:servicio del vino en la mesa del cliente** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **El profesor ira indicando en una pizarra los protocolos a seguir cuando se pide el vino y el garzón lo lleva a la mesa**  **El garzón debe tener conocimiento de lo que el cliente necesita para la armonía de vinos y comidas**  **Cepas**  **Reserva**  **Premium**  **Etc.**  **El alumno en su cuaderno anotara lo que esta recibiendo de aprendizaje**  **El profesor explicara vía zoom el servicio del vino en la mesa del cliente explicándolo en vivo a través del zoom y power point**  **Indicar la o las páginas del texto que se trabajarán.**  **Seleccionar las actividades que permitan de mejor manera el logro del OA.**  **También se puede agregar una pregunta de reflexión, análisis o la elaboración de un producto.**  **Sugerir un video para reforzar o completar.( Sólo si usted lo considera pertinente )** |