**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: CRISTIAN OLGUIN VEGA** |
| **Teléfono:983543735Correo:eventosco@vtr.net** |
| **Asignatura: Serv. Come. bares y salones Curso: TERCER AÑO ATERCER AÑO BSemana:semana del 31 de agosto al 06 de septiembre** |
| **Unidad:toma de comenda y distribución de clientes en la mesa** |
| **Objetivo de la Clase: tomar la comanda con los pedidos correspondientes** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Explicación: tomar comanda al cliente, viendo el número de mesa número de plaza. Fecha hora, vip, número de habitación.**  **Numero de cliente, cantidad, descripción, observación.**  **Diferencia entre restaurant y restorán**  **Que es la misen place**  **Herramientas y utensilios que debe llevar el garzón para trabajar.**  **Retroalimentación : montaje de utensilios y mantelería**  **Pregunta de reflexión :**  **¿Para qué sirve el muletón?**  **¿Qué es un restaurant?**  **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 )** |
|  |