**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 )** |
|  |