



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de servicio de comedores bares y salones

NOMBRE	
CURSO	Tercero A y B (2 horas cada curso)
FECHA	
PROFESOR	Cristian Olguín Vega
PROFESOR APOYO PIE	

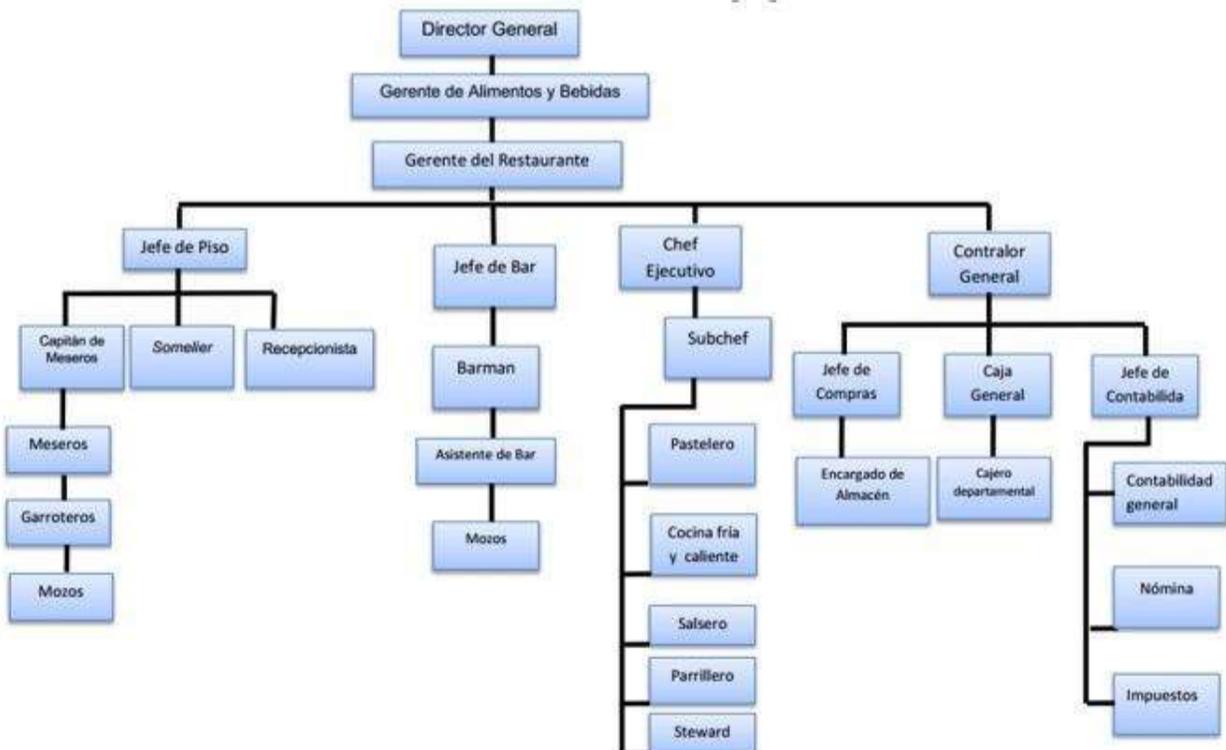
Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

¿Qué aprenderás en esta actividad?:

El estudiante debe conocer el organigrama de un restorán el orden jerárquico que lleva, en que consiste y las definiciones de cada puesto, para saber dónde y a que enfrentarse cuando llegue a trabajar .Además aprenderá a diferenciar los distintos tipos de cubertería, vajilla, y cristalería que existe en el comedor del restaurant.

Preguntas:

Bosquejo de organigrama como ejemplo:



PREGUNTAS

1.- Defina los siguientes conceptos que se verán en un restorán.

a) Administrador:

b) maître:

c) anfitrión:

d) garzón:

e) barman:

f) bar woman:

g) ayudante de garzón:

h) bodega:

i) copero:

Pregunta:

Mirando el ejemplo del organigrama anterior realice Ud. uno colocando los puestos que definió anteriormente.

Preguntas de comprensión:

1.- A qué se le llama vajilla dentro del restaurant, nombre al menos 15 dibujándolas y colocando a cada una su nombre.

2.- A que se le llama cristalería en el restaurant, nombre al menos 15 utensilios dibujándolos y colocando a cada uno su nombre.

3.- A qué se le llama dentro del restaurant cubertería ,nombre al menos 15 cubiertos , dibujándolos y colocando a cada dibujo su nombre .

Si existe la posibilidad que este trabajo se realice en power point no hay problema en hacerlo si no existe la posibilidad, debe hacerlo en hojas de computador para ser después expuesto en el curso.