



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL  
MARÍA LUISA BOMBAL  
VALPARAÍSO

### Guía de servicio de cocteleria y vinos

<b>NOMBRE</b>	
<b>CURSO</b>	<b>Cuarto año c</b>
<b>FECHA</b>	
<b>PROFESOR</b>	Cristian Olguín Vega
<b>PROFESOR APOYO PIE</b>	

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.

**El estudiante debe conocer los implementos a usar en la cocteleria de un evento, restaurant etc. como se emplean de que material existen y que es lo que aporta cada implemente en la cocteleria .Además debe contestar unas preguntas realcionadas con los contenidos pasados en aula por el profesor .**

#### **| PARTE**

**Defina:**

**1.-Coctelera:**

**2.- vaso mezclador:**

**3.- trituradora de hielo:**

**4.- cuchara de bar:**

**5.- balde para hielo:**

**6.- tabla de bar:**

**7.- juguera :**

**8.-vaso mezclador:**

**9.- pinzas para hielo:**

## **|| PARTE**

### **PREGUNTAS DE DESARROLLO:**

- 1.- Defina y explique que es un coctel**
- 2.-Explique los diferentes tipos de coctel que existen**
- 3.-Que requisitos debe poseer el barman para ocupar su puesto?**
- 4.- Nombre 6 aptitudes que debe poseer el barman para trabajar?**
- 5.- explique que trabajo debe realizar el barman enumerándolos**

### **||| PARTE**

**Según lo hablado en clases realice un recetario de al menos**

**5 aperitivos en base a limón ej: pisco sour**

**5 tragos en base a ron ej: cuba libre**

**5 bajativos. Ej.: menta**



## **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.