



Orientaciones para trabajo semanal a distancia

Profesor/ a: CRISTIAN OLGUIN VEGA	
Teléfono: 983543735	Correo: eventosco@vtr.net
Asignatura: Serv. Come. bares y salones	Curso: TERCER AÑO B
Semana: semana del 20 de julio al 24 de julio	
Unidad: Tipos de montaje según comidas y toma de comandas	
Objetivo de la Clase: realizar una comanda y una carta menú	
Indicaciones para el trabajo del estudiante:	
<p>Retroalimentación de la comanda: (el alumno aprenderá a tomar los pedidos a través de una comanda la cual se ocupa en todo servicio de comidas y además aprenderá a cómo debe tomarse dicha comanda por protocolos)</p> <p>Protocolos a enseñar al tomar la comanda</p> <p>Presentación del BIG-FOUR explicación de el</p> <p>Realización de la carta de restaurant : el estudiante vera la diferencia entre una carta de un restaurant y el menú (las dos cosas se diferencias entre si</p> <p>El profesor explicara a través de una pizarra y trabajo a realizar se enseña a tomar pedidos en ella</p> <p>Pregunta de reflexión :</p> <p>¿Cuál es el protocolo al tomar la comanda?</p> <p>¿Qué es un menú dentro del restaurant?</p> <p>Este curso va más adelantado en el montaje que viene siendo la otra unidad</p> <p>Indicar la o las páginas del texto que se trabajarán.</p> <p>Seleccionar las actividades que permitan de mejor manera el logro del OA.</p> <p>También se puede agregar una pregunta de reflexión, análisis o la elaboración de un producto.</p> <p>Sugerir un video para reforzar o completar.(Sólo si usted lo considera pertinente)</p>	