



## Orientaciones para trabajo semanal a distancia

<b>Profesor/ a: CRISTIAN OLGUIN VEGA</b>	
<b>Teléfono: 983543735</b>	<b>Correo: eventosco@vtr.net</b>
<b>Asignatura: Serv. Come. bares y salones</b>	<b>Curso: TERCER AÑO B</b>
<b>Semana: semana del 20 de julio al 24 de julio</b>	
<b>Unidad: Tipos de montaje según comidas y toma de comandas</b>	
<b>Objetivo de la Clase: realizar una comanda y una carta menú</b>	
<b>Indicaciones para el trabajo del estudiante:</b>	
<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><b>Indicar la o las páginas del texto que se trabajarán.</b></p> <p><b>Seleccionar las actividades que permitan de mejor manera el logro del OA.</b></p> <p><b>También se puede agregar una pregunta de reflexión, análisis o la elaboración de un producto.</b></p> <p><b>Sugerir un video para reforzar o completar.( Sólo si usted lo considera pertinente )</b></p>	