



Asignatura: SERVICIO DE RESTAURANTE		GUIA DE ESTUDIO
Profesor: ALEYDA BELLO SANDOVAL TEL( 777 126 00 54)		Fecha: ENERO 2022
Alumno:	Grupo:	

INSTRUCCIONES: ESCRIBE (CON LETRA CLARA Y ENTENDIBLE) EN TU CUADERNO DEBERAS DESARROLLAR LOS TEMAS

ESCRIBE LOS ANTECEDENTES HISTORICOS DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL MUNDO Y EN MEXICO

ESCRIBE LOS TIPOS DE RESTAURANTES Y SU CLASIFICACION

ESCRIBE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL DE UN RESTAURANTE

ESCRIBE LAS CARACTERISTICAS DE LA COCINA FRIA Y CALIENTE

ESCRIBE LAS CARACTERISTICAS DEL SERVICIO: AMERICANO, FRANCES, RUSO, KOSHER

ESCRIBE LOS DIFERENTES TIEMPOS DE LA COMIDA

DIBUJA UN ESQUEMA DE MONTAJE DE MESA ESTILO AMERICANO PARA DESAYUNO Y UNO PARA COMIDA

DESARROLLA LA COLOCACION DEL SERVICIO, MEDIDAS DE SEGURIDAD EN UN RESTAURANTE

INVESTIGA Y ESCRIBE EN TU CUADERNO TRES DEFINICIONES DIFERENTES ACERCA DE QUE ES LA VITIVINICULTURA

INVESTIGA LOS ANTECEDENTES DE LA COCTELERIA EN EL MUNDO Y EN MEXICO

DEFINE Y DESARROLLA LA PROCEDENCIA Y LAS CARACTERISTICAS DE LAS BEBIDAS VINICAS, AMILICAS Y ETILICAS

REALIZA UN CUADRO SOBRE LA GRADUACION DE LAS BEBIDAS Y ESCRIBE EJEMPLOS EN CADA UNA DE LAS CLASIFICACIONES: VINOS O CALDOS, GENEROSOS, AGUARDIENTES, WHISKIES, LICORES O ESPIRITUOSOS

REALIZA UN LISTADO CON LOS NOMBRES DE LOS LICORES MAS UTILIZADOS EN LA COCTELERIA

DIBUJA LOS UTENSILIOS QUE SE REQUIEREN PARA LA PREPARACION DE COCTELES Y ESCRIBE SUS NOMBRES

**ACTIVIDAD 1** INVESTIGA Y ESCRIBE EN TU CUADERNO LAS NORMAS DE TRABAJO DE UN BAR

**ACTIVIDAD 2:** EJEMPLIFICA CON DIBUJOS LOS DIFERENTES VASOS Y COPAS QUE SE UTILIZAN EN COCTELERIA

INVESTIGA Y ESCRIBE QUE ES UNA GARNITURA, QUE ES UN DASH, QUE ES UNA RECETA ESTANDAR, QUE ES UN GIGGER, A CUANTO EQUIVALE UNA ONZA, QUE ES SERVIR UNA BEBIDA EN LAS ROCAS, CUAL ES EL METODO PARA ESCARCHAR UN VASO O COPA, QUE ES FRAPEAR,

REALIZA UN CUADRO COMPARATIVO CON LOS METODOS DE PREPARACION DE BEBIDAS: METODO DIRECTO, METODO BLEND, METODO SHAKER Y DIBUJA EL PROCEDIMIENTO QUE DEBE SEGUIRSE EN CADA UNO

ESCRIBE UN LISTADO CON LOS NOMBRES DE ACOMPAÑAMIENTOS QUE SE OFRECEN JUNTO CON LOS COCTELES

ESCRIBE LAS RECETAS (INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO, TIPO DE VASO, GARNITURA) DE LOS SIGUIENTES COCTELES

1.- PIÑA COLADA

2.- TEQUILA SUN RISE

3.- MOJITO

4.- MARGARITA

5.- ALEXANDER