

Unidad de Aprendizaje Curricular: SERVICIO DE RESTAURANTE	GUIA DE ESTUDIO
Profesor (a) : ZULMA VERA GARCIA	Fecha:
Alumno (a):	Grupo :

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

ESCRIBE EL SIGNIFICADO ETIMOLOGICO DE LA PALABRA RESTAURANTE

ESCRIBE 2 DEFINICIONES DIFERENTES DEL SIGNIFICADO DE LA PALABRA RESTAURANTE

ESCRIBE LOS ANTECEDENTES HISTORICOS DE LOS RESTAURANTES EN EL MUNDO ESCRIBE LOS ANTECEDENTES HISTORICOS DE LOS RESTAURANTES EN MEXICO

ESCRIBE LOS TIPOS DE RESTAURANTES

ESCRIBE LA CLASIFICACION DE LOS RESTAURANTES (5 TENEDORES, 4 TENEDORES, 3 TENEDORES)

ESCRIBE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL DE UN RESTAURANTE (CHEF, CAPITAN DE MESEROS, MESERO, HOSTESS, VALET PARKING)

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

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

ESCRIBE LAS CARACTERISTICAS DE LA COLOCACION DEL SERVICIO (MONTAJE DE MESAS, LIMPIEZA DE MESAS Y TIEMPOS DE SERVICIO)

ESCRIBE LA DEFINICION DE VITIVINICULTURA

ESCRIBE CUALES SON LOS TIPOS DE VINOS QUE SE SIRVEN Y CON CUALES ALIMENTOS SE COMBINAN

ESCRIBE LA DEFINICION DE COCTELERIA, GARNITURA, TRAGOS CORTOS, TRAGOS LARGOS Y RECETA ESTANDAR

DEFINE Y DESARROLLA LA PROCEDENCIA Y LAS CARACTERISTICAS DE LAS BEBIDAS VINICAS, AMILICAS Y ETILICAS Y LOS GRADOS DE ALCOHOL QUE TIENE CADA CATEGORIA

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