

# MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

## CLASE 10-11                      18 al 29/05/20

### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 8):**

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.

### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Conocer características del servicio de comedores y el reclamo.

### **INTRUCCIONES:**

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor ([cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)
4. **FECHA DE ENTREGA 29/05/20**

# MARCAR LOS PLATOS

1. Se marcaran por la derecha del cliente, evitando introducir el dedo pulgar en él. En los restaurantes con servicio de excelencia se pone de un plato llamado plato base, con el fin de tener mayor facilidad para su montaje, eludiendo de esta manera el problema anterior. En todo caso, también se puede colocar sujetando el plato con los dedos por debajo de él y poniendo el dedo pulgar sobre el borde del plato, de forma tangente y sin llegar a introducirlo, esta técnica se conoce como agarro de platos.
2. Una vez que los comensales han terminado con el plato se retiraran los cubiertos y el plato utilizado, quedando SIEMPRE el plato base montado en la mesa.

3. Antes de llegar al postre, y una vez despejada la mesa, se limpiara de posibles restos de comida o migas. Esta operación puede realizarse con una servilleta y un plato pequeño; la servilleta se doblara de tal forma que se puedan recoger y retirar las migas y desperdicios.
  
3. Se deberá limpiar la totalidad de la mesa, y para evitar molestias a los clientes y no adoptar posturas antiestéticas se ira dando vuelta a la mesa, limpiando cada uno de los lugares ocupados por los clientes, siempre por el lado izquierdo, pues no puede olvidarse que en esta parte es donde se encontraba el plato que contenía el pan, que ha sido retirado con anterioridad, siendo este lugar, donde se depositan las migas. El plato recogemigas se situara junto al borde de la mesa para ir echando en el los desperdicios. Para evitar que estas caigan al suelo se pondrá otra servilleta sobre el plato, doblada con sencillez, con el fin de que no resbalen por su superficie.

4. Cuando llegue la cena al postre, deberán ser retirados el plato panero, la alcuza y cualquier elemento que fuera utilizado como sazonador durante la entrada y fondo.



Marcar el plato por la derecha del comensal

# ACTIVIDAD

1. Explique la razón de por que se debe evitar tomar los platos con el pulgar por arriba.
2. Explique el proceso de limpiar la mesa una vez haya terminado la cena y viene el postre.
3. ¿Cuál es el plato que siempre queda en la mesa?
4. ¿Qué se debe retirar de la mesa cuando la comida llega al postre?