

**SERVICIO DE
COMEDORES,
BARES Y
SALONES**

ACTIVIDAD 2 CLASSROOM

03 al 14/08/20

MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

ACTIVIDAD 2 CLASSROOM 03 al 14/08/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

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 de los tipos de servicio.

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 vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 14/08/20**

Servicio a la Inglesa

- Igual que el servicio a la francesa, la bandeja será llevada sobre el lito, en la mano izquierda, presentando igualmente, por la izquierda del cliente. El plato se habrá puesto previamente por la derecha, caliente o frío, según la comida a servir. La diferencia principal con el anterior es que el que sirve es el camarero, con la cuchara y tenedor haciendo pinza con la mano derecha (tenaceado).
- Para efectuar el servicio, el camarero deberá adoptar una postura correcta y clásica, el cuerpo inclinado ligeramente hacia delante, piernas estiradas y los talones juntos; ira cogiendo la comida de la fuente, que vendrá montada desde la cocina, depositándolos en el plato de cada comensal. El camarero deberá tener en cuenta el número de los comensales, para repartir correctamente las raciones que previamente ha calculado la cocina, procurando no estropear la decoración y la estética de la bandeja.

- Se usa este tipo de servicio en banquetes, principalmente, y en los casos que se necesita rapidez, sin perder la elegancia. Se suprime el inconveniente de la torpeza y pérdida del servicio a la francesa, por falta de experiencia, ya que la persona que lo efectúa es ya un experto en la materia.
- El personal que se necesita para este tipo de servicio deberá ser más calificado que los anteriores, necesitando ya conocimientos, destreza y experiencia, por lo que será más caro. El mayor inconveniente de esta forma de servicio es el de no poderlo usar para todo tipo de alimentos, además de tener el riesgo de tener fácilmente, manchar la mantelería o la ropa de los comensales: para evitar este problema es necesario tener personal con experiencia.

SERVICIO A LA INGLESA



ACTIVIDAD

1. Explique el proceso del servicio a la Inglesa.
2. Explique el proceso de “tenaceado” que realiza el garzón.
3. ¿Cuál es la principal diferencia con el servicio a la francesa?
4. ¿Qué tipo de personal se necesita para este servicio?
5. Explique la principal ventaja del servicio a la inglesa.