

**SERVICIO DE  
COMEDORES,  
BARES Y  
SALONES**

**ACTIVIDAD 4 CLASSROOM 31/08 al 11/09/20**

# MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

## ACTIVIDAD 3 CLASSROOM 31/08 al 11/09/20

### 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 montajes de mesa.

### INTRUCCIONES:

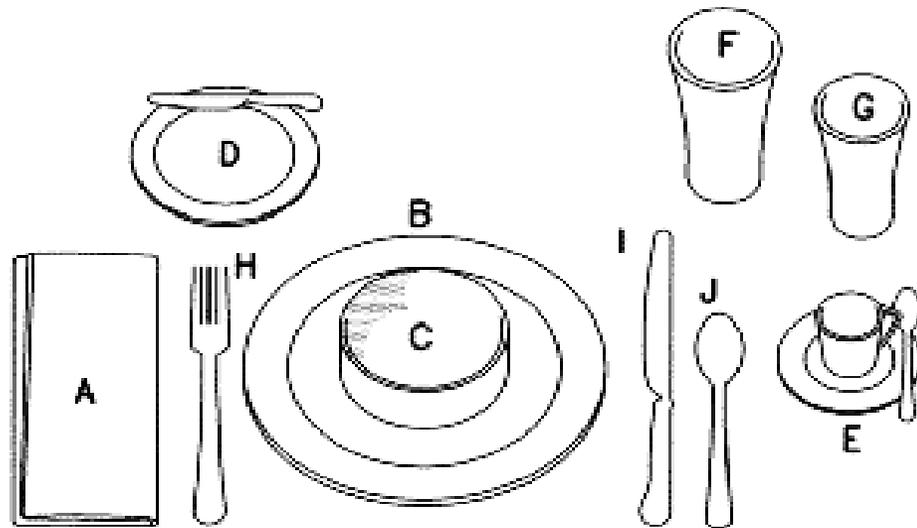
1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo [carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl](mailto:carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl)
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 11/09/20**

# Puntos importantes al como servir

Para poder avanzar en la materia es necesario recordar que antes del servicio, debe estar todo dispuesto, todo en orden, mise en place terminada y sobre todo la mesa dispuesta.

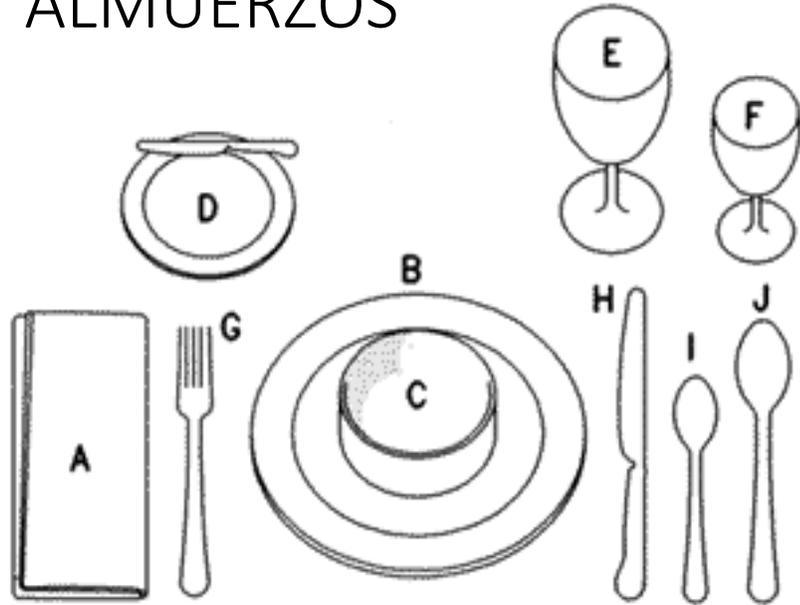
A continuación analizaremos los puntos más importantes de cómo servir, dependiendo la forma en la cual se deba poner la mesa, esta forma varia según el montaje clásico, los cuales veremos a continuación.

## DESAYUNO



- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal
- D. Plato para pan y mantequilla
- E. Taza y plato con cuchara para te
- F. Vaso para agua
- G. Vaso para jugo
- H. Tenedor
- I. Cuchillo
- J. Cuchara

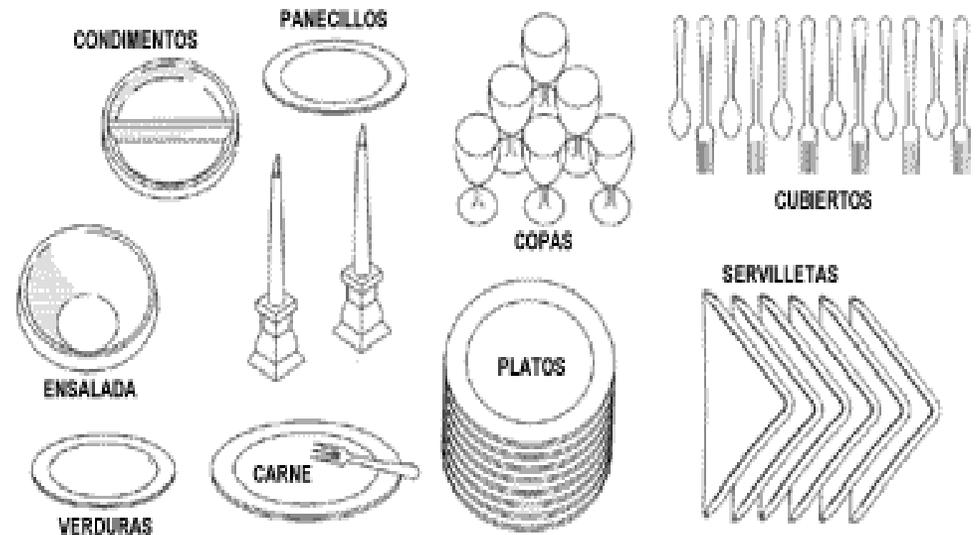
# ALMUERZOS



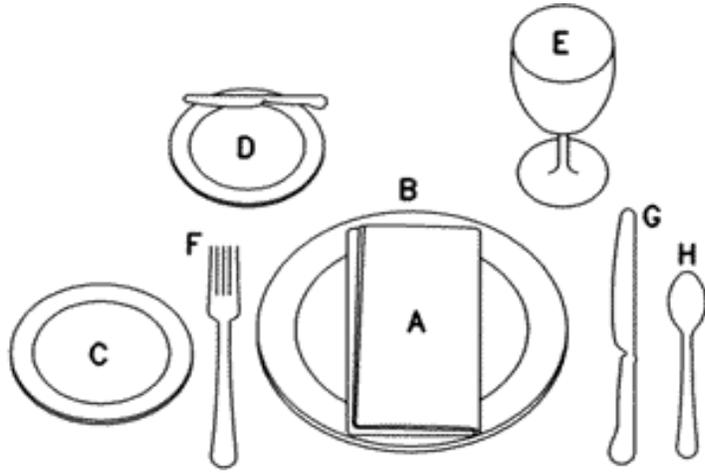
- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal sobre un plato liso
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para cortar la mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino
- G. Tenedor para almuerzo
- H. Cuchillo
- I. Cuchara para té
- J. Cuchara sopera

# BUFFET

Una buena regla, cuando se colocan mesas para banquetes, es considerar el como los invitados pueden servirse de la mejor manera y colocar los elementos siguiendo un patrón lógico. Generalmente las servilletas y los platos deben de ir al principio, después los platos con los alimentos, y dejar al último la cristalería y los cubiertos, de esta forma se evitarán que los invitados hagan juegos malabares al momento de servirse



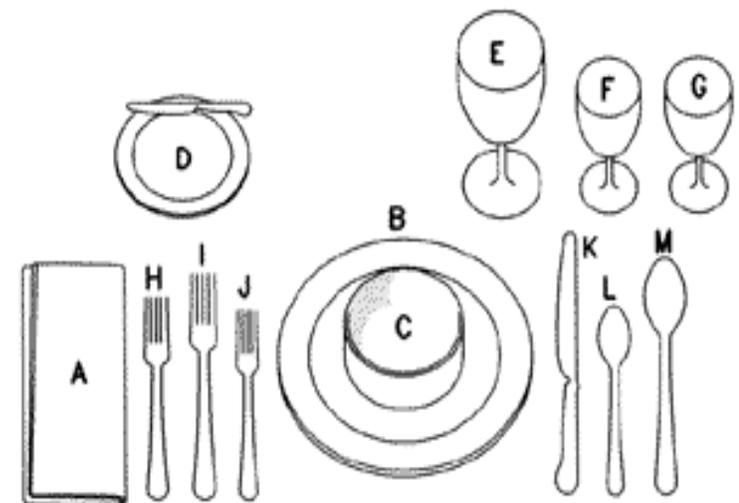
# CENAS FAMILIARES



- A. Servilleta y mantel
- B. Plato para el platillo fuerte
- C. Plato para ensaladas
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Tenedor
- G. Cuchillo
- H. Cuchara para té

- A. Servilleta y mantel
- B. Plato de servicio
- C. Tazón en un plato extendido
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino tinto
- G. Copa para vino blanco
- H. Tenedor para ensaladas
- I. Tenedor para la cena
- J. Tenedor para el postre
- K. Cuchillo
- L. Cuchara para té
- M. Cuchara sopera

# CENAS FORMALES



Estos son los distintos tipos de servicio, donde estas posturas de mesa cumplen su función:

- Servicio de banquetearía
- Servicio Bufete
- Servicio emplatado
- Servicio show kitchen
- Gueridon
- Rusa
- Francesa

# IMÁGENES DE ALGUNOS MONTAJES DE MESAS



# ACTIVIDAD

1. Explique la disposición del montaje de mesa para desayuno.
2. ¿Por qué debe haber un orden lógico en un montaje de buffet? Saque sus conclusiones.
3. Describa el montaje para cenas familiares.
4. Explique las diferencias que hay entre el montaje de cenas familiares y el de cenas formales.
5. Nombre los servicios en donde se pueden utilizar estos servicios.