

Estes exercicios están prantexados para que fagades un repaso do aprendido e polo tanto afianzar ditos coñecementos. Podedes empregar os apuntes de clase para consultar en caso de dubida en algunha resposta.

No último exercicio é para que redactedes comandas , as que creades que son necesarias para o caso prantexado.

### Exercicios:

1. Cales son os tipos de servizo máis importantes que coñeces?
2. Cantos tipos de comandas coñeces?
3. Cales son os obxectivos básicos que persegue a comunicación?
4. Cales son os diferentes sistemas de cobro?
5. Cal é a diferenza entre un suite e un retour?
6. Asocia, con flechas, os seguintes métodos de servizo coas fórmulas de restauración onde se empregan.

\*Servizo á inglesa  
\*Servizo emplatado  
\*Servizo á francesa  
\*Servizo de gueridón

\*Restaurante comida rápida  
\*Restaurante luxo tradicional  
\*Restaurante banquetes  
\*Embaixadas, comidas aristocracia

7. Relaciona, con flechas, os tipos de servizo coa característica que lles corresponda:

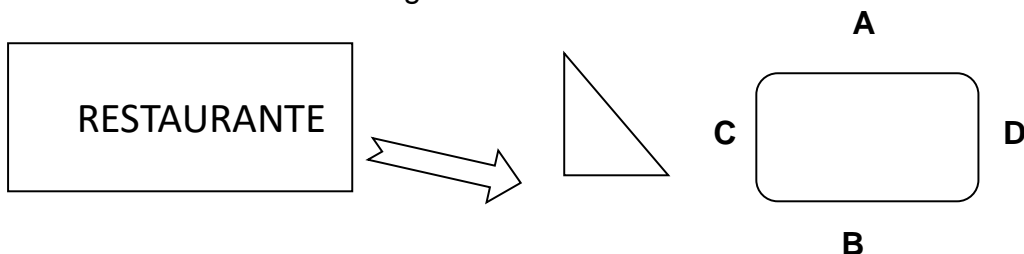
\*Servizo á inglesa  
\*Servizo á francesa  
\*Servizo de gueridón  
\*Servizo empratado

O cliente servese él mesmo  
Restaurante luxo tradicional  
Restaurante banquetes  
Embaixadas, comidas aristocracia

**Suposto práctico:**

Temos unha entrada na sala de catro comensais, temos como referencia a entrada ó comedor ou sala, e a súas peticións, polo tanto:

Debuxa e confecciona as seguintes comandas.



- O cliente A, toma vichissoise, e rape americana.
- O cliente B, toma solombo á grella pouco feito (1º prato)
- O cliente C, toma espageti ó pesto e salmón en papillote.
- O cliente D, toma espageti ó pesto e rape americana.
- O cliente D, cambia o rape por un solombo ben feito.

N.º Mesa	Nª Cubertos	Nª Habitación
Camareiro		Data

N.º Mesa	Nª Cubertos	Nª Habitación
Camareiro		Data

N.º Mesa	Nª Cubertos	Nª Habitación
Camareiro		Data