

INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL MÓDULO DEL VINO Y SU SERVICIO DE SEGUNDO CURSO DEL CICLO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. La actividad formativa continuará a través de la modalidad “on line”, a través de “Drive”.
2. Cualquier duda será tratada a través del correo serviciosfragaume@gmail.com
3. El horario de atención y disposición de la profesora Olga Vizoso Arribe, será el mismo que el horario lectivo habitual.

ACTIVIDAD 2

Atendiendo a la U.D.4_El vino en el restaurante, y dentro de ella la Actividad 4_Procedimientos de Servicio.

Atendiendo a la carta que habéis elaborado, propongo la siguiente actividad:

1. Realiza una propuesta de maridaje para cada uno de los vinos incluidos en la carta elaborada, y determina la localización de la elaboración de los platos seleccionados.
2. Indica la temperatura de servicio apropiada a cada uno de los vinos incluidos en la carta elaborada.
3. Indica el tipo de servicio más apropiado a cada uno de los vinos incluidos en la carta atendiendo a sus características y a su estado.

Fecha límite de entrega: 27_03_2020

Modo de entrega: a través de la web del centro o del Drive, mencionado anteriormente.