

# ACTIVIDADE 3

Debes facer una orden de servizo e un planing de traballo dunha xornada laboral no restaurante no que traballas, no cal, **tí, eres o Maître**, e debes levar a cabo as tarefas que che corresponden como Maître., dende a chegada ao restaurante ata o final do servizo.

Tés unha brigada que se compón de :

- 1 Sumiller
- 2 Xefes de rango
- 2 Axudantes
- 1 Barman con coñecementos de Sumillería

O menú que traballades no restaurante, é un menú degustación que se compón de:

- 1- Tosta de tomate, xamón e aceite de allo (aperitivo)
- 2- Ensalada de canónigos , polo, cogumelos e vinagreta de xamón
- 3- Ameixas de Carril á prancha
- 4- Gambas de Huelva mariñadas
- 5- Peixe sapo á prancha con algas e tirabeques
- 6- Solombo de Tenreira Galega a Baixa temperatura con prebe de viño Porto.
- 7- Xeadado de menta Piperita e dados de Chocolate (empratado en plato sopero)
- 8- Bizcoito de ccenoira e e coulí de plátano.
- 9- Agua sin gas Cabreiroá
- 10- Viño rosado para todos os clientes.
- 11- Café

O menú levarase a cabo o día 01/04/2020 no servizo de xantar.

Temos o comedor completo con reservas:

- Mesa 6
- Mesa 4
- Mesa 2
- Mesa 2
- Mesa 6
- Mesa 4
- Mesa 2
- Mesa 2
- Non téis que diseñar esqueleto (é opcional)

**Non esquezas:** función de persoal na mise en place, montaxe de mesa, marcaxe de pratos, distribución de rangos, toma de comandas, servizo de café/infusión, elaboración cartas para a clientela, aparadores, proceso de servizo dende chegada da clientela, ata a despedida da mesma.

Segue as pautas que lavamos no día a día na escola (fichas de Maître).

**DATA DE ENTREGA, 01 DE ABRIL DE 2020**