

ACTIVIDAD
SUPUESTO PRÁCTICO
Ciclo Formativo de Grao Superior

DIRECCIÓN DE SERVICIOS 2º CURSO

Módulo de PDSEER

2019-2020

Nombre:

MENÚ

SERVIDO EN SALÓN IMPERIO

APERITIVO

LOS BUÑUELOS DE BACALAO y LA TOSTA DE SETAS EL CONSOMÉ MARCEL

NUESTRO LENGUADO MEUNIÈRE
EL TOURNEDÓ ROSSINI
LAS MILHOJAS DE CREMA Y NATA

BODEGA

AGUA NATURAL

HABLA DEL SILENCIO. VT EXTREMADURA

ACTIVIDAD:

CON TODO LO ANTERIORMENTE EXPUESTO **DEBES DESARROLLAR EL SERVICIO DE UNA MESA DE CUATRO PAX.**

SE DEBE USAR UN LENGUAJE TÉCNICO QUE DEFINE EL PASO A REALIZAR.

EL LENGUAJE CON LA COCINA, EN LA MESA DE PASE, DEBE SER TÉCNICO EN TODO MOMENTO.

DEBES PARTIR DE UNA MESA MONTADA PARA LO CUAL, DESCRIBIRÁS EL MONTAJE INICIAL, ES DECIR, LO QUE ESOS CUATRO CLIENTES SE ENCONTRARÁN A LA LLEGADA AL SALÓN.

LA MESA ES LA NUMERO 5.

EL INICIO DE ESTE SERVICIO SE INICIA ASÍ...

- RECIBIR AL CLIENTE.
- ACOMPAÑARLO A LA MESA.
- AYUDAR A SENTAR.
-
-

EL FIN DE ESTE SEVICIO ES ASI....

- AYUDAR A LEVANTAR.
- ACOMPAÑAR A LA SALIDA.
- DESPEDIR AL CLIENTE