

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 1

Atendiendo a la U.D.1_Puesta a punto del restaurante, y dentro de ella la Actividad 1_Mise en place planificadora.

Propongo la siguiente actividad:

Planifica las actividades de repaso y limpieza de material para un servicio de menú, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

1. Número de comensales: 50
2. Menú: Primer plato “Sopa castellana”; Segundo plato “Cordero asado con patata panadera” y Postre “Flan con nata”.
3. Tipo de servicio de atención al cliente: Primer plato “Servicio a la inglesa”; Segundo plato “Servicio a la americana” y Postre “Servicio a la americana”.
4. Bebida: Agua y Vino tinto.

Fecha límite de entrega: 24_03_2020

Modo de entrega: a través de la web del centro