

## INSTRUCCIONES TAREFAS

- 1) Servizo de barra e sala.
- 2) Elaboración de pratos: sandwiches, tostadas, tortitas, creps, canapés, hamburguesas...
- 3) Actividades do punto 1 e 2:
  - Nomea as atencións que hay que ter en conta para o servizo da sala e barra-
  - Explica de que se compón un sandwich club
  - Ingredientes para facer as tortitas
- 4) Bebidas quentes: cafés, infusións, chocolate...

→ **ACTIVIDADES:**

- Diseña unha ficha cos elementos a ter en conta á hora de preparar un expreso e un capuchino.
- Calcula as materias primas e o material necesario para elaborar: café expreso, capuchino, cortado, vianés, descafeinado, bombón, royal, etc
- Busca 6 infusións e descríbeas.
- Como se obtén o té negro.

- 5) Batidos, refrescos: tipos de batidos e cómo se obteñen. Cómo e onde se sirven os refrescos.

→ **ACTIVIDADES:**

- Dous tipos de batidos
- Onde se elaboran
- Que son as bebidas isotónicas