

## FICHA DE EXPERIENCIA

<b>NOMBRE EXPERIENCIA</b>		ESTILO Y MONTAJE DE MESAS
<b>CLASIFICACIÓN CURRICULAR</b>		
<b>Nivel</b>	<b>Sector(es)</b>	<b>Contenido Curricular</b>
4° medios	S. de alim Colectiva	Realizar las operaciones de pre servicios tales como: Montajes de mesa, repaso de cubiertos y repaso de cristalería, según los métodos preestablecidos. Realizar las elaboraciones culinarias a la vista del cliente, que solo necesiten de terminación, trinchado o distribución en el salón (Comedor), de acuerdo a las normas gastronómicas y de protocolo. Llevar acabo el servicio de alimentos y bebidas, utilizando las técnicas mas apropiadas de acuerdo al tipo de servicio, menú y estándares del establecimiento
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA EXPERIENCIA (MAXIMO UNA PAGINA)</b>		
<p>La experiencia pretende desarrollar aprendizajes donde los alumnos deberán adquirir técnicas para el desarrollar los diferentes tipos de servicios para la atención del cliente y a continuación detallaremos en forma cronológica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recopilan y bajan información de la red sobre los materiales a emplear en las técnicas de servicio.</li> <li>• Confeccionan informes indicando nombres, a su vez clasifican la mise en place de vajillas, cubiertos, cristalería, mantelería etc.</li> <li>• Ejecutan en forma practica el mise en place y repaso de los implementos indicando la forma correcta y útiles empleados.</li> <li>• Observan láminas de montaje de salones de acuerdo al servicio o a la manifestación.</li> <li>• Confeccionan maqueta según tipo de salón y servicios ubicando los respectivos utensilios.</li> <li>• Evalúa las necesidades de equipos y utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar las actividades adecuadas al tipo de servicios ( Menú o Carta)</li> <li>• Solicita el equipo y utensilios según las necesidades del establecimiento , la oferta gastronómica y la demanda</li> <li>• Repasa todo tipos de equipos, utensilios (platos, cubiertos, y cristalería en general), aplicando normas de higiene.</li> <li>• Ejecutar las operaciones de montaje de mesa, elementos de apoyo y utensilios, de modo que las instalaciones estén en perfecta condiciones para su servicio (mise en place en menú o carta).</li> <li>• Ejecutar las operaciones de terminación y montaje de servicio, incorporando los productos culinarios de acuerdo al orden y al lugar.</li> <li>• Identificar las necesidades de útiles, menajes y equipos que se necesitan para efectuar las operaciones de terminación, trinchado.</li> <li>• Aplicar técnicas de trinchado y flambeado de forma ordenada y correcta, en tiempo y porciones precisa.</li> <li>• Evalúa las necesidades de equipos y utensilios, muebles e instrumentos para</li> </ul>		

- desarrollar las actividades adecuadas al tipo de servicios.
- Solicita el equipo y utensilios según las necesidades del establecimiento, la oferta astronómica y la demanda.
- Repasa todo tipos de equipos, utensilios (platos, cubiertos, y cristalería en general), aplicando normas de Higiene.
- Ejecutar las operaciones de montaje de mesa, elementos de apoyo y utensilios, de modo que las instalaciones estén en perfecta condiciones para su servicio (mise en place).
- Ejecutar las operaciones de terminación y montaje de servicio, incorporando los productos culinarios de acuerdo al orden y al lugar.
- Ejecuta el proceso de ventas de los alimentos y bebidas, orientando al cliente en la elección del menú apropiado a sus necesidades
- Ejecuta el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas preestablecidas o las instrucciones dadas por el maître, con estilo y elegancia.

**DESCRIPCIÓN DE LAS LINEAS DE TRABAJO DE LA EXPERIENCIA - PREGUNTA PRINCIPAL, HIPÓTESIS DE TRABAJO, PRODUCTO ESPERADO, ENFASIS METODOLÓGICO ETC.- (MÁXIMO MEDIA PÁGINA, SUBRAYANDO PALABRAS CLAVES)**

- Identificar y manejar las técnicas necesarias para la atención al comensal.
- Identificar todas las normas del protocolo que se deben usar dentro de un restaurante.
- Clasificar todas las herramientas que el alumno debe necesitar para un buen montaje de mesa y buffet.
- Clasificar distintos escenarios de acuerdo al evento que se va desarrollar.

**IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

<b>Docente Encargado</b>	Julio Alvarez C.
<b>Establecimiento</b>	Complejo Educacional De Cerro Navia
<b>Dirección del establecimiento</b>	Costanera Sur 6760
<b>Teléfono Contacto</b>	02-77342639
<b>Correo Electrónico Contacto</b>	<a href="mailto:kocinero@gmail.com">kocinero@gmail.com</a>
<b>Región</b>	Metropolitana
<b>Centro Zonal</b>	Provincial Poniente
<b>Nivel Educativo</b>	Técnico Profesional
<b>Sector de Aprendizaje</b>	Servicio De Alimentación Colectiva
<b>Subsector de Aprendizaje</b>	Servicio De Comedores
<b>Duración del Proyecto</b>	8 Meses
<b>Situación del Proyecto (En curso, Implementación Segundo Semestre, Finalizado)</b>	En Curso

**DEFINICIÓN DE OBJETIVOS**

<b>Objetivo General</b>	Desarrollar los aprendizajes que los alumnos debieran adquirir para ejecutar y desarrollar los diferentes tipos de servicios para la
-------------------------	--

	atención del cliente.
<b>Objetivos Curriculares</b>	Adquirir habilidades y destrezas para transportar bandejas con copas y alimentos, así como el servicio a la mesa. Aplicar las técnicas de servicio y de atención al cliente, adecuadas a cada tipo de servicio y verificando las condiciones de cada equipo y herramienta de esta especialidad.
<b>Objetivos Transversales</b>	Desarrollar una actitud responsable en la ejecución de trabajos con planificación y control de calidad, el trabajo en equipo y la aplicación de normas de prevención de riesgos para resguardar la vida propia y la ajena.

<b>RECURSOS DE LA EXPERIENCIA</b>	
<b>Recursos Humanos</b>	Profesor Y Alumnos
<b>Recursos Materiales</b>	Sala De Clase
<b>Recursos Tecnológicos</b>	Tic's
<b>Insumos</b>	Guía de estudio, guía de trabajo, pautas de trabajo bajo evento o manifestación, pauta de normas de presentación, protocolo y profesionalismo
<b>Otros</b>	Data Show

<b>ETAPAS Y/O ACTIVIDADES (Enumere actividades para cada una de las etapas)</b>	
<b>Puesta en marcha</b>	EL MES DE MARZO (Introducción y Técnicas de servicio. )
<b>Desarrollo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizará un trabajo de investigación en Internet, acerca de las principales normas de protocolo y los 5 tipos de servicios que deben manejar para la buena atención al cliente.</li> <li>• Se entregará una canasta sorpresa de ingredientes y los alumnos deberán crear su propio menú, compuesto de entradas, plato principal y postre.</li> <li>• Se elaborará una carta menú del programa Publisher, acerca del menú creado.</li> <li>• Se realizará un PowerPoint de los diferentes tipos de servicios.</li> <li>• Se realizarán representaciones teatrales donde el alumno expondrá diferentes situaciones, dentro de un ambiente de restaurante en una sala especialmente preparada para la actividad, esta actividad será grabada para que los alumnos se auto evalúen.</li> </ul>
<b>Cierre</b>	EL MES DE NOVIEMBRE
<b>Evaluación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La evaluación es de carácter sumativa y además de tipo formativa, ya que existen dos calificaciones.</li> <li>• La primera evaluación será formativa de acuerdo a la clase demostrativa y representativa del profesor.</li> <li>• La segunda nota será sumativa, se evaluará una representación de todas las normas y técnicas de servicios de protocolo, mediante una representación en el taller didáctico del ramo de servicios y</li> </ul>

comedores.

**APORTE DE LAS TECNOLOGIAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN EN EL PROYECTO (MAXIMO MEDIA PAGINA)**

El uso de la informática es esencial en el desarrollo de esta experiencia, ya que nos permite navegar en Internet y revisar distintos tipos de trabajo desarrollados en diferentes lugares del mundo, lo que permite a los alumnos el poder recrear y/o elaborar una propuesta diferente de un servicio como por ejemplo: el protocolo a seguir en un evento especial. El uso del laboratorio de enlaces es fundamental para este tipo de unidades que en gran parte son prácticas y lo ideal es realizar visitas guiadas a restaurantes, fast food y casinos, pero no siempre se tienen los recursos para salir con los alumnos y es más factible de realizar en el taller una simulación de un evento o también una simulación en el computador.

**EVALUACIÓN -INDICADORES DE LOGRO- (MAXIMO MEDIA PAGINA)**

A través de la página [www.protocolo.com](http://www.protocolo.com), se puede evaluar a los alumnos en la elaboración de guías, como por ejemplo: mantelerías su uso, diferencias entre plato base y plato principal, flambear y trincar y clasificación de cubiertos y loza. El alumno después de elaborar esta guía, debe realizar una presentación al curso del trabajo realizado, con la participación de todo el curso, desarrollándose una coevaluación, lo cual permite una gran participación de los alumnos, debido a la motivación que la actividad genera.

**DETALLE PRODUCTOS OBTENIDOS -SI LA EXPERIENCIA YA FUE DESARROLLADA O ESTA EN PROCESO ADJUNTAR LOS PRODUCTOS- (MAXIMO MEDIA PAGINA)**

En este momento la unidad está en proceso, por lo tanto, el producto obtenido aún no lo podríamos definir.

**OBSERVACIONES (MAXIMO MEDIA PAGINA)**

RECUERDE UN GRAN PRINCIPIO:  
LOS PROCEDIMIENTOS DEBEN SER FACILITADOS Y NO COMPLICADORES.