

Trabajo a realizar a partir del 20 abril al 30 mayo
Grupos TUSUC 201, Plantel La Paz, TUSUC 110 y 111, Plantel Los Cabos

Tema: Servicio a la Mesa

El alumno deberá desarrollar un trabajo de investigación sobre los puntos detallados como sigue

- Historia y antecedentes del servicio a la mesa
- Diferentes montajes de mesas según tipo de evento (comida, buffet, almuerzo, etc.)
- Características del servicio a la mesa
- Forma correcta de servir una mesa
- Que es el servicio de mesa y bar
- Que es el servicio al comedor
- Tipos de servicio más usados (mínimo 8 diferentes), explicando su aparición, antecedentes, características, ventajas y desventajas
- Servicio a ofrecer en su examen final de vanguardia de acuerdo al menú elaborado, justificación del mismo de acuerdo a ventajas y desventajas.

El alumno elaborará una presentación grupal en Power Point, Corel, o cualquier otro programa audio visual compuesto en textos, fotos y videos relacionados con el tema solicitado, el cual tendrá una duración de 45 minutos

TÍTULOS: TIMES NEW ROMAN NEGRITA TAMAÑO 14

SUBTÍTULOS: TIMES NEW ROMAN NEGRITA CURSIVA TAMAÑO 13

SUBSUBTÍTULOS TIMES NEW ROMAN CURSIVA TAMAÑO 12

TEXTO TIMES NEW ROMAN TAMAÑO 11

El alumno anexará este trabajo al trabajo de investigación anterior de **PLANEACION DE MENUS Y PROYECTO DE RESTAURANT**.

El trabajo de Planeación de menús y Proyecto de restaurant deberá ser enviado al Chef Instructor a más tardar el día 20 del presente mes para ver sus avances al correo antonio_curto@hotmail.com

Cualquier duda que el alumno tenga referente a este nuevo proyecto podrá consultarlo con el Chef Instructor mediante las diferentes herramientas de video conferencia, wasap, Facebook, correo electrónico, como se les detallo con anterioridad desde la suspensión de clases por la contingencia sanitaria decretada por la SEP