

Especialidad: Gastronomía.

Módulo: PPG

Docente a cargo : Leonor Romero Rojas

Objetivos:

- Conocer el significado de la Mice en Place.
- Importancia de Mice and Place en la PPG
- Reconocer como organizar la Mice en place (Pre Mice en Place y Pos Mice and Place)

Instrucciones para el desarrollo de la guía

A continuación, abre este link realizado por CHEF David Calquin , pone atención y responde.

<https://youtu.be/r24JLprt-J0>

“MICE EN PLACE”

AE: **Solicita y organiza tiempos, materias primas, instrumentos según lo que indica la MICE EN PLACE en la PPG**

Guía de estudio y aprendizaje de la Planificación de la Producción Gastronómica

3° medios gastronomía

<https://youtu.be/r24JLprt-J0>

¡¡¡Pusiste atención...!!! ahora vamos!

Según EL VIDEO responda en su cuaderno

- 1- Según nuestro chef... defina lo que es he involucra la " Mise en place"
- 2- ¿A qué se refiere cuando habla de que existen dos Mise en place y por qué?, define una de ellas.
- 3- juega el tiempo durante la "Mise and place"
- 4- Según lo entendido ... ¿Cuál sería La Mise en place de la siguiente preparación?

"Pastel de Choclo"