

Especialidad: Gastronomía.

Módulo: S.C.B.S

Docente a cargo: Leonor Romero Rojas

Objetivos:

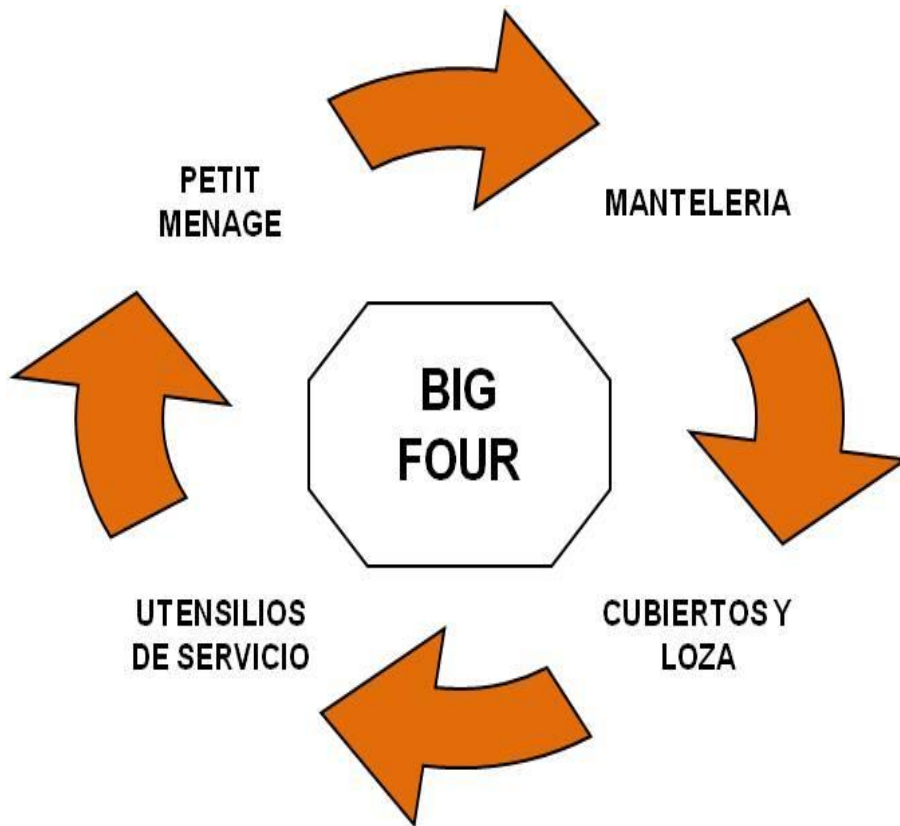
Conocer

- Conocer el significado de la vajilla
- Reconocer Eidentificar los tipos de vajilla

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente la siguiente guía y desarrolle.

**AE: Reconoce el tipo de vajilla según los
requerimiento que solicita EL servicio de comedor**



Mucho de los acontecimientos sociales, ocurren en torno de una mesa, es la zona protocolar para cierre de negocios celebraciones reuniones, demostrando así la educación y refinamiento de quien invita, este entrega u nivel de importancia al comensal, ¡en pocas palabras crear una buena mesa es un éxito social!!

Es aquí en donde comenzamos a ORGANIZAR una mesa correctamente, aquí pondremos en práctica "BIG FOUR" Y SUS 4 INFALTABLES PERSONAJES.

En esta ocasión comenzaremos con:



“La vajilla”

La VAJILLA es un elemento imprescindible en la mesa. Aunque diversidad de material, los más habituales son los de porcelana y de loza. Igual nos ocurre con respecto a sus diseños y tamaños, aunque lo mejor será escoger una con diseño clásico, valido para cualquier ocasión, ya que estos son más fáciles de combinar.

Una vajilla debe contener a lo menos en su formato más básico los siguientes platos: hondos, bajos postres, la vajilla completa pueden llegar a tener un alto número de piezas, aunque muchas de ellas no siempre se utilizan.

El único plato que no está dentro de la vajilla es el plato base o de presentación que esta es varios centímetros más grandes.

La distribución de los platos en una mesa, son de 50 cm aproximadamente uno del otro y a unos 2cm. del borde de la mesa. Estos deben colocarse limpios sin manchas, marcas, saltados o rayados.

El plato de pan se debe colocar a la izquierda del plato base, puede ir con un bollo de pan y un cuchillo para untar.

Una vajilla está compuesta por las siguientes piezas:

- Plato playo grande
- Plato playo pequeño
- Plato hondo
- Plato postre
- Plato pan
- Plato café
- Plato te
- Taza consomé
- Taza te
- Taza café pequeña
- Pocillo café
- Compotera
- Tetera/cafetera
- Azucarera
- Lechera
- Salsera

A continuación, conoceremos las medidas de los platos según su función

Composición	
Platos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plato de presentación de 30 a 32 cm. ▪ Plato trincherero de 23 a 25 cm. ▪ Plato sopero de 22 a 24 cm. ▪ Plato de postre de 18 a 20 cm. ▪ Plato de pan de 14 a 16 cm. ▪ Plato y taza de consomé de 14 a 16 cm. ▪ Plato y taza de café con leche de 12 a 14 cm. ▪ Plato y taza de café de 10 a 12 cm.
<p>Platos especiales – Son aquellos platos que tienen una función específica por la naturaleza del producto, su presentación, etc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plato de angulas. ▪ Plato de ostras. ▪ Plato de caracoles. ▪ Plato de espárragos. ▪ Plato de fondue. ▪ Platillo de huevos. Etc...
	<ul style="list-style-type: none"> ▪

GUÍA DE ESTUDIO Y APRENDIZAJE DE SERVICIO DE COMEDORES

3° medios gastronomía

Luego de leer atentamente responda he investigue.

- 1- Que es la vajilla y que rol cumple en la disposición de S.C.B.S.
- 2- según la guía, de 4 ejemplos de vajilla que no debemos utilizar.
- 3- ¿Investigue cuál es el procedimiento de repaso que se realiza a la vajilla? (Nombre una técnica)
- 4- Que buscamos cuando hablamos de una vajilla tradicional, busque pegue 3 ejemplos de esto.