



## Mesero [Nivel 1]

Lección 3 / Actividad 1

Insumos básicos

### IMPORTANTE

Para resolver tu actividad, **guárdala** en tu computadora e **imprímela**.

Si lo deseas, puedes conservarla para consultas posteriores ya que te sirve para reforzar tu aprendizaje. No es necesario que la envíes para su revisión

### Propósito de la actividad

Reconocer las características del servicio, tomando en cuenta los materiales y herramientas empleados por el mesero.

### Practica lo que aprendiste

I. Completa la siguiente tabla con las características de cada tipo de mesa.

Tipo de mesa	Número de comensales	Medidas estándar
Cuadrada		
Rectangular		
Circular		

II. Completa la tabla con el nombre o la función del mobiliario auxiliar.

Mobiliario auxiliar	Sirve para:
Trolley	
	Llevar grandes piezas asadas, para que se corten y sirvan a la vista del cliente.
Renaud	
Carro caliente	
	Sirve para mantener la temperatura de los platillos.



III. Investiga las características principales de los materiales siguientes (utilidad, lugares donde los puedes conseguir, etcétera) y llena la tabla siguiente:

Material	¿Para qué te sirve?	Características principales
Lito o caballo		
Recogemigajas o pollo		
Sacacorchos		
Cortapuros		

IV. Indica con una X a qué grupo de un **menú** pertenece cada plato.

Platillo	Primer grupo	Segundo grupo	Tercer grupo	Cuarto grupo
Arroz amarillo				
Flan de queso				
Crepas de zarzamora				
Crema de verduras				
Pastel de carne				
Sardinas ahumadas				
Pasta a la mantequilla				
Consomé de res				
Pollo a la reina				
Carne tártara				
Filete de pescado frito				
Paté de hígado de ganso				
Ensalada Victoria				



V. Imagina que eres el jefe de cocina. Con los platos de la tabla anterior, confecciona un menú del día con platos de cada grupo.

Grupo	Menú del día
I	
II	
III	
IV	

VI. Un restaurante ofrece un menú confeccionado de la siguiente forma:

Menú de la casa
<b>Crema de zanahoria o consomé de pollo</b>
<b>Pollo especiado o pollo en crema de queso</b>
<b>Helado de vainilla o plátanos flambeadas</b>

El jefe de cocina cometió un error al hacer este menú. ¿Cuál es? Justifica tu respuesta.

---



---



---



---



VII. Con los mismos ejemplos de la tabla, ahora agrupa cada plato de acuerdo a la forma en la que se agrupan en una **carta**.

Platillo	Primer grupo	Segundo grupo	Tercer grupo	Cuarto grupo	Quinto grupo
Arroz amarillo					
Flan de queso					
Crepas de zarzamora					
Crema de verduras					
Pastel de carne					
Sardinas ahumadas					
Pasta a la mantequilla					
Consomé de res					
Pollo a la reina					
Carne tártara					
Filete de pescado frito					
Paté de hígado de ganso					
Ensalada Victoria					

VIII. Acude a cinco restaurantes y fíjate qué tipo de carta tienen, además de la carta de platos. Con esa información, llena la tabla.

Restaurante	¿Carta de postres?	¿Carta de vinos?	¿Carta de bar?	¿Carta de cafetería?
1				
2				
3				
4				
5				