

Gastronomía 3°

Proyecto basado en aprendizaje con los módulos no priorizado

Módulos:

-  Recepción y almacenaje de los alimentos
-  Planificación de la producción gastronómica
-  Preparación, diseño y montaje de buffet
-  Servicios de comedores, bares y salones.

Objetivo: Diseña y monta diferentes tipos de buffet, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los alimentos. Realiza montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios como arreglos florales u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones diarias. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija. Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el RSA, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fecha de elaboración ingreso y vencimiento, temperatura de almacenaje.

Este proyecto pretende que el alumno pueda desarrollar la habilidad de crear un buffet de postres (dos variedades), considerando:

- ❖ Diseño de ficha técnica con ingrediente a utilizar y sus cantidades, preparación de cada postre, las técnicas utilizadas y tiempos de preparación.
- ❖ Cálculo de costos de cada uno de postres, según las porciones solicitadas.
- ❖ Materias primas a utilizar y la rotulación de estas, insumos y materiales de acuerdo a RSA.
- ❖ Planificar el montaje de buffet, según los requerimientos del servicio.
- ❖ Diseñar montaje de buffet de acuerdo al servicio a realizar.

Es necesario considerar que para el desarrollo del proyecto, en cada una asignatura se debe revisar contenidos anexos.

Instrucciones n°1

-  El desarrollo de este proyecto se realiza en forma individual.

Proyecto

-  En cada módulo los docentes a cargo podrán guiar en el desarrollo de cada una de las etapas de este proyecto, y podrás hacer las consultas pertinentes.
-  En esta primera etapa, debes elegir 2 postres (nacionales o internacionales) donde no se repitan los ingredientes principales.
-  Debes identificar las 5 partes que los componen (ítem principal, salsa, acompañamiento, frutas y decoración) si les falta agregarlos.
-  Identificar los ingredientes y la naturaleza de cada uno de ellos (perecibles, no perecibles, semi perecibles) para poder rotular.
-  Calcular los ingredientes, de cada postre, para una porción, 10 porciones y 50 porciones.
-  Todos estos datos los debes anotar en un solo cuaderno o en Word para tener una visión general de tu proyecto.

RÚBRICA

INDICADOR			
Elección de postre	Elige 2 postres sin repetir ingrediente principal	Elige 2 postres repitiendo el ingrediente principal	Elige 1 postre
Partes del postre	Identifica las 5 partes que componen un plato en los dos postres	Identifica 4 o menos partes que componen un plato en los dos postres	No identifica las partes de que componen un plato
Naturaleza de la materia prima	Identifica la naturaleza de cada uno de los ingredientes de los 2 postres.	Identifica la naturaleza de cada uno de los ingredientes de 1 postre.	No identifica la naturaleza de los ingredientes
Calculo de ingredientes	Calcula ingredientes de los 2 postres para 1/10/50 porciones.	Calcula ingredientes de 1 postre para 1/10/50 porciones.	Solamente realiza cálculo de ingrediente de 1 o 10 o 50 porciones en uno o dos postres.