PROYECTO TP

ESPECIALIDAD:	ALIMENTACIÓN		
NIVEL:	TERCERO MEDIO		
Nombre del proyecto	MONTAJE BUFFET DE POSTRES		
Duración			
Resumen del proyecto	Diseñar un buffet de postres (2 variedades) considerando las requisitos solicitados.		
Problema central	El alumno debe ser capaz de diseñar un buffet de postres (2 variedades), planificar su elaboración a través de una ficha técnica, considerando sus costos y la mantelería, vajilla y decoración solicitada.		
Propósito	Pretende que los alumnos sean capaces de diseñar un buffet, independiente del producto, considerando la planificación realizada.		
Preguntas esenciales	¿Qué postre quiero elaborar? / ¿qué ingredientes necesito? /¿Se repiten los ingredientes?/ ¿Cuánto cuesta una porción, 10 porciones y 50 porciones? /¿ Qué utensilios requiero? /¿Cuál es el proceso de elaboración? / ¿Qué vajilla y/o cristalería se requiere? /¿Qué decoración se requiere? / ¿Donde disponer esa decoración? / ¿Cómo rotular los ingredientes? / ¿En que lugar se deben almacenar?		
Producto	Diseño montaje buffet de postre		
Módulo	Recepción y almacenaje de los alimentos	CE Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el R.S.A., considerando las características de identificación, gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso y vencimiento, temperatura de almacenaje.	Docente Nicolás Conejeros /Claudio Yañez
Módulo	Planificación de la producción gastronómica	CE Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	Nicolás Conejeros / Paula Urrutia González
Módulo	Preparación, diseño y montaje de buffet	AE Diseña y monta diferentes tipos de buffet, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias.	Paula Urrutia González
Módulo	Servicio de comedores, bares y salones	CE Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como arreglos florales y otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.	Paula Urrutia González
Etapas (Especificar el avance que debe entregar el alumno en cada trimestre)			
Primer Trimestre	Elegir 2 postres (nacionales o internacionales) considerando que no se repita el ingrediente principal./ Identificar las 5 partes que lo componen (item ppal, salsa, acompañamiento, fruta y decoración. / Identificar la naturaleza de cada uno de los ingredientes.		
Segundo Trimestre	Desarrollar ficha técnica de cada postre, identificando cantidad de ingredientes para 1, 10 y 50 porciones. / Preparación, identificar vocabulario técnico y técnicas a utilizar/ Calcular el costo de cada uno de los postres, según porciones solicitadas.		
Tercer Trimestre	Seleccionar materias primas verificando y realizando rotulación de cada una de ellas . /Planificar el montaje de buffet considerando vajilla, mantelería, cristalería y decoración. /		
Evaluación			