

# Guía de aprendizaje MENÚ, CARTA Y BUFFET. 4º MEDIO

**NOMBRE Y APELLIDO:**

---

**CURSO:** \_\_\_\_\_

**LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:**

Contenidos a evaluar

**ITEM 1**

1. Identificar conceptos básicos y específicos en la elaboración de menús y cartas.

**ITEM 2**

1. Reconocer y clasificar tipos de menús y cartas. Identificar diversos tipos de restaurantes.

**ITEM 3**

1. Comprensión de lectura. Comprender un texto técnico entregado y contestar preguntas planteadas respecto a ese texto.

**ITEM 4**

1. Aplicación de contenidos en la elaboración de menús. Diseñar menús solicitados.

## **I. Ítem Verdadero y Falso**

Contestar sólo en el lugar indicado si es verdadera o falsa la respuesta.  
Las respuestas falsas se deben justificar.

1. En un menú uno puede elegir entre muchas opciones lo que quiere comer
2. El menú hipocalórico es diseñado para personas con mucha actividad física
3. Para elaborar un menú es necesario hacer una encuesta o estudio del lugar
4. En la elaboración de un menú es necesario considerar los gramajes de los alimentos
5. La carta de gelateria deben ser de colores y formas llamativas al cliente

## **II. Ítem Alternativas**

Encerrar en círculo sólo la respuesta correcta

1. El menú hipocalórico es:
  - a. Son alimentos bajos en calorías
  - b. Solo es el consumo del plato principal
  - c. Solo el consumo de sopas y cremas
  - d. Ninguna de las anteriores
2. La carta de pub está dirigida generalmente a:
  - a. Sector infantil
  - b. Sector juvenil
  - c. Sector adulto mayor
  - d. Toda la familia
3. Los productos de la carta de una gelatería están **enfocados directamente en**

- a. Postres y helados
- b. Ensaladas y sopas
- c. Platos principales
- d. Bebidas alcohólicas

4. Los menús se elaboran de acuerdo a:

- a. Sexo y edad
- b. Lugar de ubicación
- c. Estaciones del año
- d. Todas las anteriores

5. La zona de impacto en una carta para un cliente es:

- a. Donde el cliente fija su mirada inmediatamente después de recibirla
- b. Donde están todas las promociones del local
- c. Donde están la historia del local
- d. Ninguna de las anteriores

6. Las personas intolerantes al gluten no pueden consumir especialmente

- a. Pescados y mariscos
- b. Productos de la harina
- c. carnes
- d. Ninguna de las anteriores

7. Entre los tipos de restaurantes podemos nombrar algunos como

- a) Picadas, Ostionerías y Pizzerías
- b) Restaurante típico, Fondas y Carritos de Sandwichs
- c) Taquerías, Carnotzet y Self service.
- d) Todas las anteriores
- e) Solo a y b

8. El **objetivo principal** que buscamos al confeccionar una CARTA es:

- a) Que el cliente aprecie lo hermoso del diseño

- b) Que el cliente vea mi carta y compre un plato.
- c) Que el cliente vuelva a mi local
- d) N/A

### III. Ítem Comprensión de lectura

## DISEÑAR UN BUEN MENÚ

Cuando nos disponemos a diseñar el menú, debemos tener en cuenta varios aspectos fundamentales: número de invitados, tipo de evento, gustos o costumbres de los invitados, presupuesto y productos regionales que podemos utilizar. Una vez analizados estos elementos también tenemos que contar con: como combinan los platos elegidos entre ellos, época del año en que se celebra el evento, la hora, la secuencia de servicio de los platos y los vinos a servir con los mismos.

Es habitual tratar de agasajar a nuestros invitados con productos nacionales de calidad. Nuestro país, debido a su riqueza gastronómica y gran variedad de vinos nos ofrece muchas posibilidades para la confección de menús muy diversos. Debemos elegir cuidadosamente los productos básicos de nuestros menús, para evitar comidas demasiado ligeras o demasiado pesadas. Las comidas deben ser equilibradas teniendo en cuenta factores tales como tipo de invitados, hora del día y fecha del acto.

1.- Entregue 2 definiciones de la palabra Menú.

- a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2.- De acuerdo a las normas para confeccionar un menú, mencione 3 de ellas.

a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **IV. Ítem de Ejercicios de aplicación:**

Elabore un menú:

**Menú Cíclico**, con los siguientes requerimientos:

- Para 7 días
- En las entradas deben existir a lo menos 3 sopas o cremas dentro de la semana.
- En los principales deben existir 2 pescados y 2 aves dentro de la semana.
- En los postres deben existir 1 postre de leche y 1 jalea dentro de la semana.

**Entrada**  
**Principal**  
**Postre**  
Día 1

Día 2

Día 3

Día 4

Día 5

Día 6

Día 7