

### Tareas Segovia 3.0:

#### 1º FPB:

Martes 14(3ª y 4ª hora).	Terminar el trabajo y esquemas de las semanas anteriores y repasarlo. Organización de apuntes.
Miércoles 15 (4ª, 5ª y 6ª hora).	Realización de una ficha de trabajo.  Elaboración de un <u>café especial</u> de elaboración propia y con los utensilios e ingredientes de que dispongáis en vuestro domicilio. Tendréis que hacer, al final, una ficha de trabajo en Word, a la que le adjuntaréis la foto al realizar la práctica, en la que, como hacemos habitualmente, incluyáis ingredientes, utensilios, elaboración y terminación/observaciones.
Jueves 16 (2ª, 3ª y 4ª hora).	Realización de una ficha de trabajo.  Desde el punto de vista del puesto de maître, y sabiendo que tenemos en la cafetería ocho mesas, debéis organizar a TODOS los compañeros en los diferentes puestos de trabajo de un restaurante de carta. TODAS las mesas "están" ocupadas por clientes, cada una por dos pax. Hacer esqueleto sobre papel, distribución de puesto de trabajo a cada compañero (contando con dos CT) y las funciones que debe realizar cada uno de ellos (sin profundizar). Por ejemplo, fulanito es jefe de rango y lleva ésta/éstas mesas. Hará la mise en place de su rango, el servicio y recogerá su rango.

#### 2º FPB:

Miércoles 15 (2ª hora). Jueves 16 (5ª y 6ª hora).	Repaso y organización de los esquemas trabajados en los anteriores días. Así como de los apuntes del curso.
Viernes 17 (2ª, 3ª, 4ª y 6ª hora).	Realización de una ficha de trabajo. Elaboración de un <u>montadito o bocadillo</u> de elaboración propia y con los utensilios e ingredientes de que dispongáis en vuestro domicilio. Tendréis que hacer, al final, una ficha de trabajo en Word, a la que le adjuntaréis la foto al realizar la práctica, en la que, como hacemos habitualmente, incluyáis ingredientes, utensilios, elaboración y terminación/observaciones. Pensando en vuestro trabajo de negocio, debéis hacer una valoración de su coste y su propuesta de precio de venta en vuestro "negocio".