

Tareas Segovia 4.0:

1º FPB:

<p>Lunes 20 (3ª, 4ª y 5ª hora. Martes 21 (3ª y 4ª hora). Miércoles 22 (4ª).</p>	<p>Actividad 1. Planificación evento.</p> <p>Vamos a trabajar en un único archivo (sea digital o en papel), diferentes partes de una actividad. A medida que vayamos ampliándola, la vamos añadiendo a ese archivo.</p> <p>Comenzamos con las indicaciones generales. Imaginad que nos han encargado realizar un evento en el auditorio. Vamos a trabajar las necesidades y planificación para, si fuera realidad, no echáramos en falta nada y nos sobre lo menos posible, dando un servicio de calidad. Debéis comprobar los apuntes en cada uno de los pasos para saber qué necesitamos y en qué cantidad.</p> <p>El menú trabajado anteriormente es:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ensalada templada de gulas y gambas.- Merluza en costra de ajo.- Paletilla de ternasco asado.- Tarta nupcial. <p>Agua, vino blanco, vino tinto, cava y café.</p> <p>Parte 1: Necesidades de material_1.</p> <p>Para un total de 100 pax, en montaje americano con capacidad de 10 pax por mesa, dibujar el esqueleto necesario y anotar la cantidad de mesas y sillas necesarias como "material necesario".</p> <p>Continuamos con el montaje y, en este caso anotamos en "material necesario" la cantidad de mantelería (qué piezas y cuántas) para "vestir" la mesa correctamente.</p> <p>Tened clara la idea de trabajo, que continuaremos completando y, en caso de tener la mínima duda, hacédmelo saber para aclararla.</p>
---	---

2º FPB:

<p>Lunes 20 (6ª hora). Miércoles 21 (2ª hora).</p>	<p>Organización y estudio de apuntes. Dedicación a la realización del trabajo en curso referente a "establecimiento propio de restauración".</p>
--	--