## DEBEMOS ENTREGAR LAS TAREAS EL ÚLTIMO DÍA LECTIVO DE LA SEMANA POR MAIL.

## 1º FPB:

Lunes 4 (3ª, 4ª y 5ª hora. Martes 5 (3ª y 4ª hora). Miércoles 6 (4ª). Jueves 7 (2ª, 3ª y 4ª).

Actividad 1. Planificación evento.

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.

Parte 3: Necesidades de material\_3.

Continuamos la actividad anotando en "material necesario" lo siguiente: (consultad las características del evento, 100 pax, menú, etc.)

- Cálculo (cantidad y tipos) del resto de textiles (servilletas).
- Cálculo (cantidad y tipo) de petit menage. Contamos con que cada cliente debe acceder a, por ejemplo, un salero, sin necesidad de levantarse, por tanto, contabilizamos uno para cada 2 pax.
- Cálculo (cantidad y tipos) de cubertería necesaria.
- Cálculo (cantidad y tipos) de loza necesaria para el servicio de café. Debemos contabilizar junto a éste apartado los azucarillos. Además contamos material extra (infusiones, sacarina, descafeinado de sobre, etc. en necesidad de un 20%).

Tened clara la idea de trabajo, que continuaremos completando y, en caso de tener la mínima duda, hacédmelo saber para aclararla.

2º FPB:

Lunes 4 (6ª hora). Miércoles 6 (2ª hora). Jueves 7 (5ª y 6ª). Viernes 8 (2ª, 3ª, 4ª y 6ª). Actividad "pack".

Vamos a diseñar en ésta ocasión, y para nuestro establecimiento (el del trabajo), un pack que ofertaremos con la idea de potenciar y afianzar nuestra clientela.

Debe contener un producto principal de bebida, otro de comida y, además, un producto para terminarla, como mínimo. Por ejemplo: bocadillo X (a diseñar), copa de cerveza de 20 cl. y café X (a diseñar).

Realizar, como anteriormente, una ficha de elaboración, su coste y la propuesta de precio de venta. Se aconseja una ficha por producto (ayudaros de los supermercados on line para establecer listado de precios). Si disponéis del material y lo elaboráis, añadir foto a la ficha.