

Tareas Segovia 9.0:

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

1º FPB:

Lunes 25 (3ª, 4ª y 5ª hora. Martes 26 (3ª y 4ª hora). Miércoles 27 (4ª). Jueves 28 (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 6: Costes. Continuamos la actividad anotando en "costes" lo siguiente: (consultad las características del evento, 100 pax, menú, etc.) - Cálculo de coste en bebida según las cantidades planificadas: *precio agua: 1.15€. *precio vino blanco: 3.48€. *precio vino tinto: 3.76€ *precio cava: 4.50€ *precio café: 14.80€/kilo. *precio botella 1.5 litros leche: 1.24€ - Cálculo del coste de personal necesario (servicio de 4 horas): *hora del maître a 20€. *hora de camarero a 10€. Tened clara la idea de trabajo, que continuaremos completando y, en caso de tener la mínima duda, hacédmelo saber para aclararla.
---	---

2º FPB:

ALUMNOS QUE NO HAN SUPERADO LOS MÓDULOS DE SALA

Lunes 25 (6ª hora). Miércoles 27 (2ª hora). Jueves 28 (5ª y 6ª). Viernes 29 (2ª, 3ª, 4ª y 6ª).	Realización de una ficha de trabajo. Elaboración de un montadito o bocadillo 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".
--	--