

Proyecto Gastronómico de Menú

Ustedes son capaces y muy habilidosos en la cocina, por lo tanto, aplicaras lo aprendido en estos dos años y también podrás investigar en internet para realizar este proyecto personal. Entonces, ¡este es tu proyecto! Porque nos vamos a poner ¡con manos en la masa!

¿Cuál va a ser el producto final?

Tres cosas:

1.-un video-fotos en los cuales nos mostrarás cómo se realiza las recetas para un menú de cocina internacional (con 1 plato principal, más un postre o producto de pastelería.).

2.- Debes utilizar todos los ingredientes entregados, pero puedes agregar condimentos que consideres adecuados.

3.- leer cuidadosamente la rúbrica entregada para la evidencia que debes enviar a los correos: (fotos o videos)

[Viviana.gonzalez@cesantarosa.cl](mailto:Viviana.gonzalez@cesantarosa.cl)

[Cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl](mailto:Cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl)

[Maria.rojas@cesantarosa.cl](mailto:Maria.rojas@cesantarosa.cl)

¿Hasta qué fecha tienes para enviarlo (por classroom o correo)?

Hasta el día 13 del mes de noviembre del 2020 enviar video y foto. Este trabajo será evaluado de acuerdo a la rúbrica entregada el día de retiro de los alimentos.

.¿Cómo lo llevarán a cabo ?

Sencillo, sólo tendrás que seguir las distintas instrucciones y lo más importante tener clara la rúbrica para destacar estos puntos en las fotos o videos.

FASE PREVIA:

Revisar el recetario año 2019

Revisar los link enviados en las distintas clases remotas.

Investigar a través de internet aquellas situaciones en las cuales tienes dudas.

Consultar a los profesores de:

-Cocina Chilena

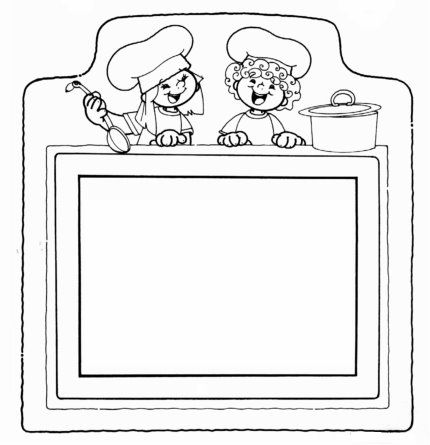
-Innovación

- Carta y Menú

-Pastelería y repostería

- Elab. De bebidas alcohólicas y analcohólicas

Todo el ánimo!!!!! A trabajar…..



**1-PLATO PRINCIPAL**

**2.-POSTRE O PRODUCTO DE PASTELERÍA**