**Criterios**

**De**

**Evaluación**

-Prepara sándwiches calientes, cerrados y abiertos, de acuerdo con lo solicitado por el cliente, aplicando métodos de cocción y regulando las temperaturas, según lo indicado en la ficha técnica.

 -Presenta el sándwich de manera atractiva para el cliente, aplicando criterios de equilibrio y siguiendo la normativa de higiene vigente.

Prepara sándwich de cocina nacional e internacional

**Aprendizaje**

**Esperado**

Conozcamos sándwich de la cocina nacional e internacional

**SESIÓN Nº2**

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión**

Identificar los principales sándwich de la cocina chilena, con sus principales características.

**Apuntes**

1.- Lea atentamente el texto “Chile, el paraíso del sándwich”

2.- Observa los videos de 7 de los mejores sándwich de nuestra gastronomía nacional.

<https://www.youtube.com/watch?v=RVWkPsP7Nsc>

<https://www.youtube.com/watch?v=Vz11VCbXvwg>

<https://www.youtube.com/watch?v=iXyRW7A_aWQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=pMBJW-Rj0vA>

<https://www.youtube.com/watch?v=zL2uvcD3iVI>

<https://www.youtube.com/watch?v=oTLG6ktDq_U>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ovx56GAUc00>

**Actividad**

1.- Realice un resumen de media página sobre el texto leído.

2.- utilizando lo observado en cada uno de los videos complete la ficha gastronómica correspondiente. A continuación encontrará un modelo que pueda utilizar.

3.- Cada ficha debe contener (7 fichas en total):

- Nombre de la preparación

- Rendimiento (para cuantas personas es)

- Tiempo que cree usted demoraría en prepararlo.

- Ingredientes con sus cantidades y respectivas unidades de medida.

- Preparación.

- Imagen o dibujo de la preparación terminada.

- Explique con palabras el montaje.

|  |
| --- |
| **FICHA GASTRONÓMICA** |
|
| Nombre de preparación: |
| Pax (porciones):  |
| Tiempo de trabajo:  |
| **CANTIDAD** | **INGREDIENTES** | **TIEMPO** |
|   |    |   |
|   |    |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
|   |      |   |
| **PREPARACIÓN** |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
| **MONTAJE DEL PLATO** |
|   |  |
|   |
|   |
|  |
|  |
|   |
|   |
|   |
|   |