

## SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA: 1 DE FEBRERO DEL 2011

NOMBRE: \_\_\_\_\_

1. Defina cargo y tarea. 3 ptos
2. Explique los 4 puntos que permite una buena gestión de compras. 4 ptos
3. Explique los costos fijos y costos variables dentro de la clasificación de los costos. 4 ptos
4. Explique 2 soluciones que se le daría a un producto estrella, caballo de carga, enigma y perro (2 de cada uno) 4 ptos
5. Mencione los tipos de menús en un servicio de alimentación. 5 ptos

6. Mencione cuáles son las consecuencias por la mala implantación de las instalaciones. 2 pts
  
7. Cuales son las características que debe reunir el mobiliario de un comedor. 1.5 pts
  
8. Defina seguridad y accidente. 4 pts
  
9. Mencione los tipos de accidentes mas comunes en los servicios de alimentación. 2.5 pts
  
10. Mencione las 4 formas de descongelar los alimentos, según los videos vistos. 2 pts
  
11. RESUELVA  
Si tenemos un salón comedor de 60 plazas que utiliza 1.5 metros cuadrados /plaza-cubierto-asiento diga cuáles son las áreas en metros cuadrados del comedor, la cocina y los anexos así como las necesidades globales de superficie en metros cuadrados por cubierto. 8 pts