

Practicas preprofesionales

MARIETA CEVICHERIA

Klever Mateo Ortiz Caicedo

ID Banner: A00857911

Ruc:

1793160557001

Reseña:

El establecimiento MARIETA abarca muchas ramas de la gastronomía ecuatoriana, presenta el tema de unir la cocina del mar y de la tierra obviamente acompañándola con reinterpretaciones de autor

Durante las practicas mis actividades están divididas en apoyar a la cocina y al servicio en el restaurante entre ella en la cocina caliente en la que se preparara mise en place y desarrollo de los platos, producción y preparación de la misma incluyendo la preparación para barra y servicio.

El establecimiento cuenta con una amplia carta y bebidas a escoger ya que cuenta con una numerosa cantidad de cocteles y bebidas de autor, en el establecimiento cuenta con varias características que lo hacen sobresalir como el de incluir sabor de manera excepcional a sus platos haciéndolo delicioso y cautivador.

Algunas de las actividades que se realizo en servicio fue el de realizar cortes y preparación de ajies, limpiar y embazar mariscos, ayudar al chef en las preparaciones, realizar numerosas frituras de carbohidratos y emplatados

En el tema de barra se realizo: Preparaciones y realización de bebidas, limpieza y organización en barra además de realizar la decoración y añadidos a las bebidas

Durante el servicio las tareas que se me asignaron fue el de organización de mesas además de limpieza de salón, limpieza y pulida de platos y cubiertos. En el servicio se inicio como runner para poder familiarizarme con las mesas y la manera en la que se realiza el servicio y posteriormente al crear experiencias al comensal ya encargándome de mesas

De esta manera puedo interpretar que mi experiencia fue muy satisfactoria ya que aprendí todo lo que buscaba y conocer la manera de realizar estas actividades creo en mi una gama alta de creatividad y posibilidades