

Pruebas propuestas: prueba 1 y prueba 2, ambas se realizarán el **lunes 20 de junio** de 2022.

Horario y lugar: De 8.00 a 20.00 en CI Burlada FP

Prueba 1: Aula taller de restaurante y bar, de 8.30 a 14.30

SALA

Ejercicio 1: Montaje de mesa y técnicas de servicio (12 minutos)

Ejercicio 2: Cata de vinos y quesos (10 minutos)

Ejercicio 3: Pelado de naranja a la vista del cliente (5 minutos)

Prueba 2: Aula taller de restaurante y bar, de 16.00 a 20.00

BAR-CAFETERÍA

Ejercicio 4: Elaboración cóctel IBA Grasshopper (5 minutos)

Ejercicio 5: Elaboración de café Latte macchiato (5 minutos)

Ejercicio 6 Prueba escrita USOS MÚLTIPLES (60 minutos)

Observaciones a tener en cuenta (Rúbrica):

- Cada aspirante deberá traer uniforme profesional completo (se dejará tiempo para uniformarse antes de las pruebas).
- Cada aspirante deberá traer un candado para poder cerrar la taquilla que se le asignará (descripción: candado con llave de seguridad, 30 mm arco largo).
- Las pruebas prácticas se desarrollarán a lo largo de toda la jornada (horario aproximado de 8 a 20.00 horas, con un descanso para comer).
- No estará permitido tener reloj, móvil o cualquier otro dispositivo electrónico durante la realización de las pruebas y los tiempos de espera.
- Todos los equipos, materiales y fungible necesarios para la realización de las distintas pruebas serán aportados por el Tribunal.

PARTE 1A, Habilidades técnicas
EJERCICIO 2: RECONOCIMIENTO A TRAVÉS DEL ANÁLISIS
SENSORIAL DE 5 VINOS Y 5 QUESOS

NOMBRE Y APELLIDOS:.....

VINO 1

Variedad/es de uva:

Tipología según su crianza:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

VINO 2

Variedad/es de uva:

Tipología según su crianza:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

VINO 3

Variedad/es de uva:

Tipología según su crianza:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

VINO 4

Variedad/es de uva:

Tipología según su crianza:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

VINO 5

Variedad/es de uva:

Tipología según su crianza:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

QUESO 1

Tipo/s de leche:

Maduración:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

QUESO 2

Tipo/s de leche:

Maduración:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

QUESO 3

Tipo/s de leche:

Maduración:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

QUESO 4

Tipo/s de leche:

Maduración:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

QUESO 5

Tipo/s de leche:

Maduración:

Denominación de origen:

Ubicación geográfica:

Criterios de calificación: El ejercicio se valorará sobre 10 puntos, teniendo un valor cada muestra de 1 punto (posteriormente el resultado numérico se trasladará a la rúbrica 1A). Se aplicará la penalización correspondiente por errores ortográficos.

Tiempo máximo de realización: 10 minutos

SUPUESTO PRÁCTICO 1A, Formación científica

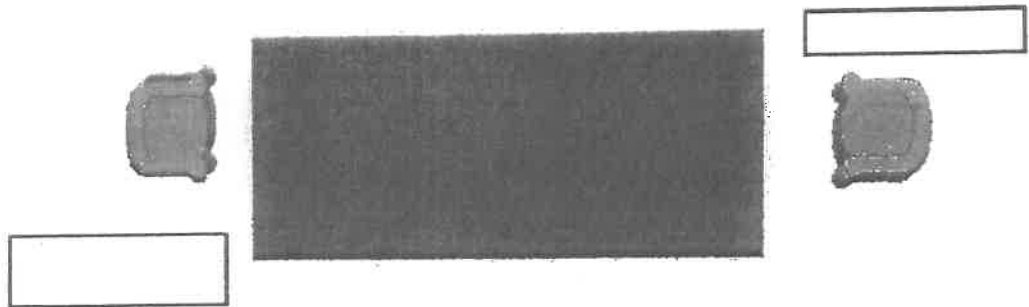
1. Responda a las siguientes cuestiones:

1.1. ¿Cuál es la denominación del sistema de presidencia en los dos dibujos?

Coloque las dos presidencias en los huecos correspondientes.

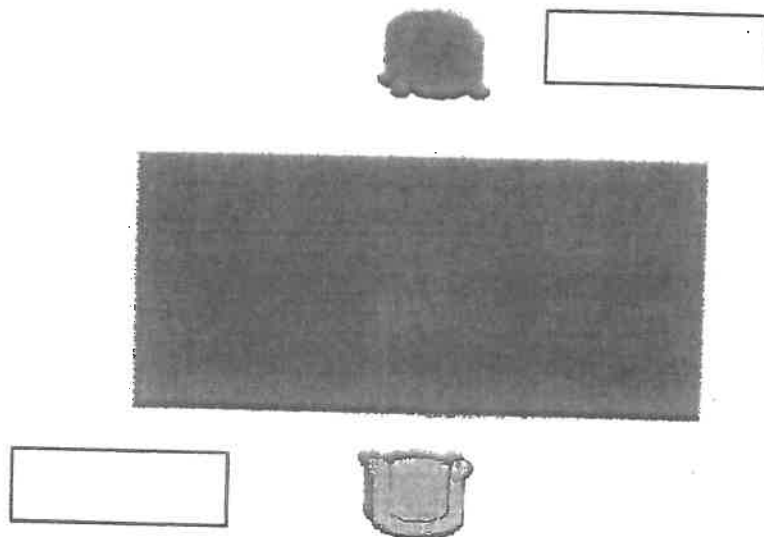
Numere y sitúe a 8 personas invitadas; en el primer dibujo utilizando el sistema de reloj y en el segundo dibujo, el sistema cartesiano.

PRESIDENCIA - SISTEMA :



PUERTA DE ENTRADA

PRESIDENCIA - SISTEMA :



PUERTA DE ENTRADA

1.2. En un acto que se celebra en Portugal promovido por la Unión Europea con ocasión de una reunión de las Jefaturas de Gobierno de Grecia, Austria, Portugal, Francia, Finlandia y España, coloque las banderas en alternancia y lineal.

2. Realice las comandas correspondientes teniendo en cuenta las normas clásicas de protocolo en sala:

El comensal que mira a la puerta es un hombre de 70 años. Sopa de tomate y lenguado a la plancha. Postre: flan de queso. Café cortado con sacarina.

A la derecha del comensal anterior se sienta una mujer de 70 años. Spaghetti carbonara y solomillo Wellington poco hecho. Postre: zumo de naranja. Roiboos.

A la derecha del comensal anterior se sienta un hombre de 30 años. Ensalada de perdiz y lenguado a la plancha. Postre: flan de queso.

A la derecha del comensal anterior se sienta una mujer de 20 años. Fabada asturiana (con los primeros). Postre: tarta de manzana. Café con leche.

Bodega: 1 botella de agua mineral Cabreiroá, 1 botella de vino blanco Terras Gauda Albariño 2021 y una Coca cola para la mujer de 20 años.

La mujer de 20 años decide tomar un lenguado a la plancha.

Cambios: el comensal número 3 cambia el lenguado por una lubina al horno.

Mesa 1

PUERTA DE ENTRADA

3. Realice un esquema con los pasos de la elaboración del café.

4. Enumere de forma secuenciada los pasos del servicio del vino en el restaurante.

5. Explique los siguientes términos:

- Fermentación alcohólica
- Sistema de criaderas y soleras
- Servicio a dos manos (definición y citar sus dos sinónimos)
- Highball
- Jigger

Criterios de calificación: El ejercicio se valorará sobre 10 puntos, teniendo un valor cada pregunta de 2 puntos (posteriormente el resultado numérico se trasladará a la rúbrica 1A, donde supondrá un peso del 20% de la calificación final). Se aplicará la penalización correspondiente por errores ortográficos.

Tiempo máximo de realización: 60 minutos