

**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**

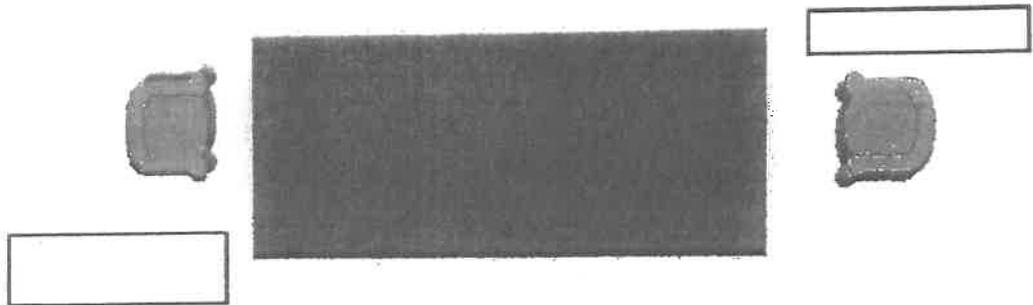
**1. Responda a las siguientes cuestiones:**

**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.

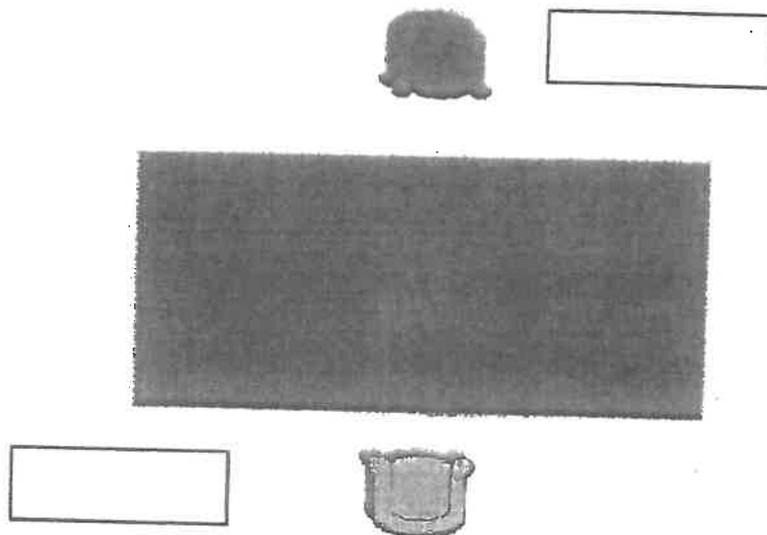
**PRESIDENCIA - SISTEMA :**



---

**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