



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

**PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES
EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS**

Orden EDU/246/2018 de 2 de marzo de 2018, de la Consejería de Educación (BOCyL de 7 de marzo)

0590 – CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

226_SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de alimentos y productos culinarios. Equipos necesarios: diferencias y ventajas. Procesos de ejecución y resultados que se deben obtener.

14. Proceso de elaboración y naturaleza del brandy o coñac, güisqui y otros aguardientes. Su clasificación, características y servicio.

28. Descripción de las técnicas de venta en restauración. Componentes. Etapas. Tipos de venta. Jornadas gastronómicas. Las sugerencias.

37. Departamento, área y establecimiento de restaurante: instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de alimentos. Clases de servicio.

39. Catering. Concepto. Clasificación. Evolución y tendencias. Tipos de distribución. Instalaciones y equipos.