

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)
TURNOS:	1 y 2

- 1.- Identificación de productos gastronómicos y bebidas. Duración: 20 minutos.**
- 2.- Ejercicio de Cotización de banquetes. Duración 20 minutos.**
- 3.- Identificación de imágenes proyectadas en pantalla digital. Duración: 20 minutos.
Se proyectarán en bucle durante los 20 minutos.**
- 4.- Cuestionario de respuesta corta de 100 preguntas. Duración: 60 minutos.**

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)
TURNOS:	1 y 2

1.- Identificación de productos gastronómicos y bebidas. Duración: 20 minutos.

Se ruega cumplimentar la siguiente tabla haciendo coincidir el nº indicado en cada producto con el número de la columna izquierda.

Indique únicamente de qué producto o bebida se trata.

En el caso de los dos vinos especifique zona geográfica y variedad de uva.

Nº Producto	DESCRIPCIÓN PRODUCTO
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)
TURNO:	1 y 2

2.- Ejercicio de Cotización de banquetes. Duración 20 minutos.

Desde la dirección del Hotel Las Perlas, nos piden realizar una valoración del consumo de la bodega para la realización de un banquete de bodas.

La cotización debe estimar la cantidad a consumir estimada, costes y precio de venta según ratio estimado y sugerido, siempre por persona.

Se debe resolver en la platilla del reverso de esta hoja cumplimentando todas las casillas sombreadas.

Minuta del Banquete:

Primer Plato: Crema de Melón con Pétalos de Fresa y Espuma de Jamón

Segundo Plato: Merluza al Horno con Gamba y Salsa de Almejas

Tercer Plato: Milhojas de Cordero con Manzana Asada y Cebollita Confitada

Postre: Tarta de Chocolate y Coco

Bodega:

Agua Mineral. Precio de la Botella 0.90 € 1 L.

Vino Blanco: Kentia 2020. Precio de la botella 6.92 €

Vino Tinto: Bassus Crianza 2017. Precio de la botella 15.53 €

Cava: Torelló Brut. Precio de la botella 8.90 €

Café. Precio 12€ kg.

Se valora solamente el consumo de café en grano por persona (ni la leche, ni el azúcar y/u otros).

Combinado de Ron Añejo y Coca cola.

Ron añejo 70 cl. Precio de la botella 12.50 €.

Coca Cola 200 cl. Precio de la unidad 0.60 €

Ratio de coste de materias primas estimado, el usado tradicionalmente en restauración.

Ratio de coste de materias primas propuesto por la dirección, de un 22% sobre precio de venta sugerido.



Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

Ficha Valoración Bebidas Banquete				
INGREDIENTES	U/M.	CANT.	PRECIO	IMPORTE
Agua mineral	Bot.			
Vino blanco	Bot.			
Vino tinto	Bot.			
Cava	Bot.			
Café	kg.			
Combinado:				
Ron añejo	L			
Coca Cola	Bot.			
PRECIO DE COSTE POR PERSONA				
PRECIO DE COSTE				
RATIO TRADICIONAL DE VENTA (%)				
PRECIO DE VENTA TRADICIONAL				
PRECIO DE VENTA SUGERIDO				
RATIO REAL PRECIO DE VENTA SUGERIDO (%)				22.00 %
DIFERENCIA DEL PORCENTAJE				

CUERPO:

Profesores Técnicos de Formación Profesional

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restarucción
PRUEBA:	Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)
TURNOS:	1 y 2

**3.- Identificación de imágenes proyectadas en pantalla digital. Duración: 20 minutos.
Se proyectarán en bucle durante los 20 minutos.**

Nº IMAGEN	DESCRIPCIÓN IMAGEN	Nº IMAGEN	DESCRIPCIÓN IMAGEN
1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	
11		12	
13		14	
15		16	
17		18	
19		20	
21		22	
23		24	
25		26	
27		28	
29		30	

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

31		32	
33		34	
35		36	
37		38	
39		40	
41		42	
43		44	
45		46	
47		48	
49		50	

CUERPO:

Profesores Técnicos de Formación Profesional

ESPECIALIDAD:

226 Servicios de Restauración

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

PRUEBA:

Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)

TURNO:

1 y 2

4.- Cuestionario de respuesta corta de 100 preguntas. Duración: 60 minutos

1 ¿Qué especia lleva el embutido típico de Ciudad Rodrigo, denominado Farinato?

Respuesta:

2 ¿Cuál es el máximo de minutos que debe durar el abatimiento de temperatura de los alimentos desde los 70°C hasta por debajo de 8°C?

Respuesta:

3 Cita el nombre de la pieza de vacuno del corte de carne tomahawk.

Respuesta:

4 Al “entrecôte bordalesa” se le añade al final...

Respuesta:

5 Thistle, Snifters, Stein son nombres que se refieren a...

Respuesta:

6 Existen dos zonas con Indicación Geográfica Protegida de mojama de atún, una es la I.G.P. Mojama de Barbate; la otra es...

Respuesta:

7 ¿Cuántos minutos debe durar como máximo una retermalización de alimentos para cumplir las normas de seguridad alimentaria?

Respuesta:

8 ¿Qué condimento básico lleva el Calderillo Bejarano?

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

9 El sabor a "sucio" de un queso se debe a...

Respuesta:

10 ¿Cuántos kilos debe engordar un cerdo ibérico comiendo bellotas para denominarse producto 100% Ibérico Bellota?

Respuesta:

11 ¿De qué material están compuesta las bolsas para envasar al vacío los alimentos que no admiten más temperatura de 110°C?

Respuesta:

12 Cuando elaboramos el Darné de Merluza, ¿para cuántas personas es generalmente?

Respuesta:

13 El queso con DOP Majorero se elabora únicamente en la isla de...

Respuesta:

14 La tarta mascota se realiza con una crema de...

Respuesta:

15 ¿Qué tipo de madera se utiliza para encender los puros en las zonas del restaurante habilitadas para fumar?

Respuesta:

16 ¿Qué nombre reciben los entremeses calientes de origen polaco?

Respuesta:

17 ¿Qué nombre recibe la crema de coliflor?

Respuesta:

18 ¿Cuál debe ser el peso aproximado de un Tournedó?

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

19 Durante el periodo de desarrollo de las uvas, el momento en que cambian de color y comienza la maduración se llama...

Respuesta:

20 Por su cuerpo y densidad (ESP) la cerveza que tiene más de un 13% de extracto seco primitivo se clasifica como...

Respuesta:

21 La variedad de cacao más fina y de mayor calidad se llama...

Respuesta:

22 Por su contenido en grasa, un queso que tiene entre el 25 y el 45% de materia grasa es...

Respuesta:

23 Cite las categorías de los apartamentos turísticos en Castilla y León y sus distintivos

Respuesta:

24 ¿Cuál es la norma ISO de Certificación de medioambiente para hoteles y restaurantes?

Respuesta:

25 Indique en qué categoría o categorías de restaurantes es obligatorio un espacio para lactancia.

Respuesta:

26 Indique en qué categoría o categorías de restaurantes es obligatorio poseer una zona de bodega.

Respuesta:

27 ¿Qué nombre reciben los alimentos compuestos de organismos vivos que permanecen activos en el organismo de quién los consume?

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

28 Cite los principios inmediatos contenidos en los alimentos.

Respuesta:

29 En el servicio de una carne tranchelada a la inglesa, ¿cómo se colocará la parte más ancha de la pieza en el plato?

Respuesta:

30 En el servicio en sala, el vértice del ángulo de una porción de tarta se coloca en el plato...

Respuesta:

31 Cuando un queso presenta grietas puede ser por problemas en la maduración. Una de las causas puede ser la conservación a una temperatura irregular. ¿Qué temperaturas provocan dichas grietas?

Respuesta:

32 Vatted Malts en el whisky significa...

Respuesta:

33 Cask Strength hace referencia a un Whisky...

Respuesta:

34 La variedad de uva blanca que ha sido recientemente autorizada en la DOP Sierra de Salamanca es la...

Respuesta:

35 Las viñas en la región del Duero se clasifican o califican en categorías que van de la letra a la

Respuesta:

36 La Ley de la Pureza Bávara data del año...

Respuesta:

37 ¿Cómo se llama la unidad tradicional de prensado del champagne y qué cantidad es en kg?

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

38 ¿Cuál es el indicador internacional que expresa el amargor de la cerveza?

Respuesta:

39 ¿En qué tipo de bebidas derivó el famoso “Absenta” después de su prohibición?

Respuesta:

40 La variedad de uva empleada en los vinos de hielo de Canadá es la....

Respuesta:

41 La hoja que envuelve la tripa del puro, entre la capa y la tripa, se llama...

Respuesta:

42 La medida que representa el grosor de un cigarro puro se denomina...

Respuesta:

43 Los productos conservados mediante la aplicación de frío, congelados o ultracongelados pertenecen a lagama.

Respuesta:

44 ¿Cómo se denomina la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de una etapa(s) específica(s) de la producción, transformación y distribución?

Respuesta:

45 El términodescribe preparaciones tradicionales cuyos ingredientes se cocinan y se colocan de distinta manera en el plato, separados o reagrupados con distintas texturas o temperaturas aunque su sabor es el original.

Respuesta:

46 El prosecco italiano se elabora con la variedad de uva...

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

47 El proceso de refinación de la pasta básica de chocolate por medio del cual se mejora y armoniza su sabor y se hace posible su fluidez se denomina...

Respuesta:

48 Las siglas ALEH corresponden a...

Respuesta:

49 La nueva normativa de la D.O. Cava denomina a la zona que engloba a los Cavas de la región de Cataluña...

Respuesta:

50 Para obtener un cerdo ibérico 75% ibérico, ¿de qué raza debe de ser el macho?, según la norma del ibérico RD 4/2014, 10 de Enero.

Respuesta:

51 ¿Cuántos días podemos mantener los alimentos cocinados envasados en atmósfera normal, en España, incluido el día de la elaboración de los mismos?

Respuesta:

52 ¿Cuántos minutos debe cocinarse una Dorada a la Sal que pesa 0,350 kg, a una temperatura de 190°C de calor seco?

Respuesta:

53 ¿Qué órgano de los animales se utiliza como método de ligazón?

Respuesta:

54 En la elaboración de espaguetis a la carbonara tradicional, ¿cuál de estos dos ingredientes no se incorpora? Yema de huevo o Nata líquida

Respuesta:

55 La base de la tarta de manzana a la inglesa es...

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

Respuesta:

56 El Petit menage se compone de...

Respuesta:

57 ¿Cómo se llama la pieza de lencería que protege la mesa?

Respuesta:

58 Una guarnición a base de puré de patata, yema de huevo, mantequilla y nata se llama...

Respuesta:

59 La mezcla de vino y azúcar utilizada tras el degüelle en la elaboración de vinos espumosos se llama...

Respuesta:

60 ¿En qué parte del plato se ubican las guarniciones?

Respuesta:

61 Una cata comparativa, en la que se compara un mismo vino de diferentes añadas es una cata ...

Respuesta:

62 Las sustancias responsables de la coloración de los vinos blancos se llaman

Respuesta:

63 El corte transversal de los pescados planos que contiene la piel y la espina se denomina....

Respuesta:

64 El Earl Grey es un té aromatizado con...

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

65 El tiempo idóneo de erogación de un café expreso es de...

Respuesta:

66 El Sauternes se elabora con las variedades de uva Semillon, Sauvignon Blanc y

Respuesta:

67 ¿Por qué lado se realiza el servicio de fuente a plato en el restaurante?

Respuesta:

68 ¿Qué nombre recibe el servicio en el que se le ofrece la fuente al cliente para que se sirva él mismo?

Respuesta:

69 ¿Qué significado tiene la palabra "suite" en una comanda?

Respuesta:

70 El coctel "Americano" se compone de...

Respuesta:

71 ¿Qué cubiertos se utilizan para marcar el cóctel de marisco de elaboración tradicional?

Respuesta:

72 El "Gulash" es un plato de procedencia...

Respuesta:

73 ¿Qué es una Cona?

Respuesta:

74 Nombra dos tipos de té de procedencia India

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

Respuesta:

75 Nombra un queso de Castilla y León bajo el amparo de una DOP

Respuesta:

76 La especie de café más delicada y de mayor calidad se llama...

Respuesta:

77 El Ouzo es un tipo de bebida...

Respuesta:

78 Para descorchar botellas de vino viejo en las que el corcho puede romperse con facilidad se utiliza...

Respuesta:

79 El proceso de añadir azúcar al mosto para aumentar la graduación alcohólica del vino se denomina...

Respuesta:

80 El servicio de una crema desde jarra se realiza por el lado.....

Respuesta:

81 El convoy se compone de.....

Respuesta:

82 ¿Para que se utiliza la muletilla en el comedor?

Respuesta:

83 ¿En qué se diferencia una sopera de una legumbrera?

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

84 ¿Con qué postre se deja el pan en la mesa en un servicio tradicional?

Respuesta:

85 ¿De cuántas copias se compone la comanda del comedor?

Respuesta:

86 ¿Qué significado tiene la palabra "retour" en una comanda?

Respuesta:

87 ¿Con qué tipo de cubierto se marca un plato de angulas?

Respuesta:

88 ¿Qué nombre recibe el consomé de rabo de buey?

Respuesta:

89 La mantequilla "Maitre d'Hotel" es una mezcla de... (ingredientes)

Respuesta:

90 Según el recetario de la IBA, el cóctel cuyos ingredientes son 1/3 vermut rojo, 1/3 Campari, 1/3 de ginebra seca y 1/2 rodaja de naranja se llama...

Respuesta:

91 El sistema de conservación de alimentos culinarios que consiste en la transformación directa del hielo de un alimento en vapor de agua se llama...

Respuesta:

92 Nombra un queso de Castilla y León bajo el amparo de una IGP

Respuesta:

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

93 Nombra tres licores a base de naranja o con aroma de naranja

Respuesta:

94 ¿Cuántas IGP de vino hay en Castilla y León?

Respuesta:

95 ¿La clasificación “ancestral” corresponde al Tequila o al Mezcal?

Respuesta:

96 En el argot coctelero el utensilio llamado “jigger” (inglés), se traduce en español por...

Respuesta:

97 En el café descafeinado, ¿la extracción de la cafeína se realiza sobre el café verde o tostado?

Respuesta:

98 ¿Cuántos municipios están clasificados como Grand Cru en Champagne?

Respuesta:

99 Cita el nombre de la zona de EEUU que abarca el 90% de la producción de vino

Respuesta:

100 ¿Cuál es el último mes de la montanera según la norma del Ibérico, RD 4/2014 de 10 de Enero?

Respuesta: