

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:	<b><u>Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)</u></b>
TURNOS:	1 y 2

### **Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)**

La prueba tiene una duración de 18 minutos.

Los 2 primeros minutos podrán ser empleados para la preparación de la prueba.

Los tiempos de cada prueba son orientativos. El aspirante podrá organizarlos como estime oportuno.

#### **1.-Ejercicio: Atención al cliente (8 minutos)**

- Explique el menú degustación propuesto.
- Recomiende a los clientes la bebida más acorde para cada plato o grupo de platos del menú degustación.

Las bebidas que proponga el aspirante serán escogidas obligatoriamente de la lista propuesta por el tribunal. No es obligatorio hacer uso de todas ellas.

<b>MENÚ DEGUSTACIÓN</b>
1. Escalope de foie fresco con coulis de frutos rojos
2. Pan tumaca de cristal con anchoas y boquerón en vinagre
3. Maki de atún rojo de almadraba
4. Carne de corzo con ragú de setas, parmentier y yema trufada
5. Tabla de quesos Stilton, Cabrales y Roquefort
6. Crema de chocolate blanco con nueces y frutos rojos

<b>PROPUESTA DE BEBIDAS</b>
1. Oporto Tawny 10 años Quinta do Noval
2. Fino González Byass Tres Palmas
3. Oloroso VORS Lustau
4. Ca´Bianca Moscato D´Asti
5. Ámbar IPA
6. Kriek de Frambuesa
7. Alvear PX 1927
8. Enate Gewürztraminer
9. Chateau D´Yquem 2015
10. 1906 Red Vintage
11. Sauvignon Blanc Ecológico Menade
12. Paulaner Hefe-weizen
13. Valverán Sidra de Hielo
14. Riesling Dr. Loosen Kabinet 2019

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:	<b>Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)</b>
TURNOS:	1 y 2

**2.- Ejercicio: Elaboración del cóctel WHITE LADY para 1 persona. Será servido en mesa baja (6 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:	<b><u>Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)</u></b>
TURNO:	1 y 2

### **Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)**

Esta prueba se llevará a cabo en la cocina, aunque se considerará en todo momento que el aspirante se encuentra en el restaurante trabajando a la vista del cliente.

La prueba tiene una duración de 40 minutos:

- 1ª Elaboración: 10 minutos
- 2ª Elaboración: 20 minutos
- Desbarasado del puesto de trabajo: 10 minutos

Los tiempos de cada prueba son orientativos. El aspirante podrá organizarlos como estime oportuno, siempre respetando el orden propuesto para cada una de las pruebas.

#### **1.-Ejercicio. Elaboración a la vista del Cliente:**

Pollo asado en su jugo y guarnición de patatas chips.

Se racionará medio pollo para 2 personas.

Se servirá al cliente en plato de presentación.

Se servirá la guarnición aparte y la salsa desde un bol o salsera.

#### **2.- Ejercicio. Elaboración de snack-cafetería:**

Sándwich "LA GRANJA" con bacón, pechuga de pollo, tomate, lechuga, huevo plancha y salsa mahonesa. Esta elaboración será para 1 persona.

La elaboración de la mahonesa se realizará a la vista del cliente.