

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

CUERPO:	Profesores Técnicos Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica B (parte Práctica del ejercicio práctico)
TURNO:	5

Esta prueba consta de dos partes.

1. Elaboración de una ficha de escandallo del cóctel Whisky Sour según la siguiente ficha:

ESCANDALLO CÓCTEL WHISKY SOUR			
PRODUCTO	PRECIO (CI/UND.)	CANTIDAD (CI/UND.)	TOTAL
COSTE TOTAL			
PRECIO VENTA			
MARGEN BRUTO			

2. Preparación en barra del cóctel Whisky Sour en coctelera Boston y servicio al cliente en mesa baja.

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

CUERPO:	Profesores Técnicos Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica B (parte Práctica del ejercicio práctico)
TURNO:	5

Esta prueba consta de dos partes.

1. Apertura de una botella de vino con sacacorchos de láminas desde cesta.
2. Servicio de una copa del mismo vino empleando el “magic decanter”

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

CUERPO:	Profesores Técnicos Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica A (parte Teórica del ejercicio práctico)
TURNO:	5

3.- Cuestionario de respuesta corta de 100 preguntas. Duración: 30 minutos

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

6 ¿Qué nombre recibe la crema de coliflor?

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

17 Cite los principios inmediatos contenidos en los alimentos.

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

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

Respuesta:

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

Respuesta:

23 ¿Qué condimento básico lleva el Calderillo Bejarano?

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

26 El Petit menage se compone de...

Respuesta:

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

Respuesta:

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

28 ¿Qué nombre recibe la operación de retirar el material sucio de una mesa?

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

35 ¿Qué es una Cona?

Respuesta:

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

36 Nombra dos tipos de té de procedencia India

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

39 El Ouzo es un tipo de bebida...

Respuesta:

40 Respecto a las enfermedades del vino, ¿a qué responden las siglas TCA?

Respuesta:

41 La temperatura de salida del agua del grupo de la cafetera es de aproximadamente...

Respuesta:

42 El tequila reposado, según la normativa vigente, permanecerá en madera al menos durante...

Respuesta:

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

43 El champagne de una sola añada se llama...

Respuesta:

44 El vino de Oporto Tawny se divide en las siguientes categorías:

Respuesta:

45 Los vinos dulces naturales de Jerez contendrán al menos g/l azúcar.

Respuesta:

46 Una onza son..... ml

Respuesta:

47 5 cl de whisky de centeno, 3 cl de vermut rojo y 1 golpe de angostura, son los ingredientes del cóctel...

Respuesta:

48 ¿Arábica es una especie o una variedad de café?

Respuesta:

49 Las variedades de uva con las que se elabora el champagne son la Pinot Noir, la Chardonnay y la...

Respuesta:

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

50 La cantidad aproximada de vino blanco que se sirve por copa es de...

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

55 ¿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:

56 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:

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

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

Respuesta:

58 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:

59 Las siglas ALEH corresponden a...

Respuesta:

60 La nueva normativa del la DO Cava denomina a la zona que engloba a los Cavas de la región de Cataluña...

Respuesta:

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

Respuesta:

62 ¿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:

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

Respuesta:

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

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

Respuesta:

65 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:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

70 Cask Strength hace referencia a un Whisky...

Respuesta:

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

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

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

Respuesta:

75 La cerveza Guinness pertenece a la familia de las...

Respuesta:

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

Respuesta:

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

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

Respuesta:

78 En un cubierto de acero inoxidable 18/10, el número 10 indica la cantidad de...

Respuesta:

79 En protocolo, las presidencias en el sistema inglés se sitúan en

Respuesta:

80 La cucharilla especial para el servicio de caviar es de (tipo de material)

Respuesta:

81 Según la normativa que regula el cognac, las siglas VSOP significan..... y corresponden a aquellos cuyo tiempo medio de envejecimiento es.....

Respuesta:

82 Cita dos bebidas espirituosas con IG de la Comunidad Valenciana

Respuesta:

83 La variedad de uva blanca principal de la DOP Cebreiros es....

Respuesta:

84 El lavavajillas de capota se llama también

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

Respuesta:

85 ¿Con qué elementos naturales se puede limpiar el cobre del rechaud?

Respuesta:

86 ¿Cuál es la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura?

Respuesta:

87 Los vinos espumosos franceses elaborados fuera de la región de Champagne se denominan....

Respuesta:

88 La sopa Bullabesa es típica de la región francesa ...

Respuesta:

89 El municipio de Almendralejo pertenece a la DO...

Respuesta:

90 Cuándo 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:

91 Vatted Malts en el whisky significa...

Respuesta:

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

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

Respuesta:

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

Respuesta:

94 ¿En qué parte del plato se ubican las salsas?

Respuesta:

95 Los aromas que se forman en el transcurso de la fermentación del vino se llaman...

Respuesta:

96 Para el mantenimiento de las elaboraciones calientes en un buffet se utilizan... (maquinaria)

Respuesta:

97 ¿Con qué proceso se eliminan los fermentos lácticos de la leche?

Respuesta:

98 Una famosa salsa francesa que lleva trufa se llama...

Respuesta:

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

99 Angus es una raza de (animal) originaria de..... (país)

Respuesta:

100 El Fondillón se elabora con la variedad de uva.....

Respuesta: