

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

CUERPO:	PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECIALIDAD:	COCINA Y PASTELERÍA
PRUEBA:	TEÓRICO-PRÁCTICA
TURNO:	1 Y 2

10%. Bloque 1.

Identificación de materias primas:

				
1.-	2.-	3.-	4.-	5.-
				
6.-	7.-	8.-	9.-	10.-
				
11.-	12.-	13.-	14.-	15.-
				
16.-	17.-	18.-	19.-	20.-

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

				
21.-	22.-	23.-	24.-	25.-
				
26.-	27.-	28.-	29.-	30.-

15%. Bloque 2

Enumerar técnicas distintas para la elaboración de 5 bases diferentes para realizar un semifrío de chocolate negro. Completar la tabla

Técnica					
Ingredientes base					
Resto ingredientes					

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

15% -Bloque 3

Identificación de elaboraciones regionales, nacionales e internacionales

3.1- Enumera los ingredientes básicos y los alérgenos de las siguientes elaboraciones:

Gazpachuelo

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Zarangollo

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Bollo maimón

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Cassoulet

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Borsch

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

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

3.2- A partir de los siguientes ingredientes identifica la elaboración con nombre propio:

INGREDIENTES	ELABORACIÓN ¿?
Naranja, limón, huevo, vino, aceite, chorizo y ajo.	
Conejo, perdíz, pollo, morcillo, hígado de cerdo, Tomates, ajo, pan, laurel, tomillo, pimienta, canela.	
Bacalao, ajo, pimentón, aceite, huevo cocido, Pimiento rojo.	
Harina de trigo sarraceno, agua, sal	
Frijoles, chorizo criollo, magro de cerdo, panceta, Costilla de cerdo, cebolla, tomate, aceite, sal y Pimienta, laurel, vino, farofa y arroz	

20%-Bloque 4.

Calcular:

4.1- Se ha realizado 0,500Kg de ganache al 50% con cobertura negra Guanaja al 70% (28,50% de extractos secos de cacao; 41,50 de extractos grasos de cacao y 30% de azúcar, lecitina y vainilla).

Halle el factor de conversión para obtener una ganache con la misma consistencia a partir de una cobertura Extra Noir al 57% (26 % de extractos secos de cacao, 31% de extractos grasos de cacao y el 43% de azúcar, lecitina y vainilla).

Factor de conversión

Halle la cantidad de cobertura Extra Noir a utilizar

Cantidad de cobertura Extra Noir

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

4.2-Calcular el Food –Cost de una elaboración en euros a partir de los siguientes datos:

-PVP de la ración con IVA: 15€

-Margen Bruto de Explotación: 65%

Food –Cost:

4.3-El coste de una ración en crudo de una materia prima es de 1.49€. La materia prima se ha adquirido a un precio de 6.20€/Kg. En fechas posteriores hubo una fluctuación en el precio de la materia prima al alza de 1.25€

Realizar una segunda valoración del coste de la ración aplicando el coeficiente multiplicador

Coeficiente multiplicador:

2ª valoración:

4.4-Calcular el precio real del kg de dorada a partir de los siguientes datos:

-Peso bruto de la dorada: 0.685Kg

-Desperdicio: 40%

-Importe .4.28€

Precio real:

4.5-Un proveedor tarda 3 días en suministrar un pedido. Las existencias en el almacén son de 300 Ud. que se consumen en 10 días.

Calcular el punto de pedido.

Punto de pedido:

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

4.6- ¿Cuántas veces debe rotar una botella de agua de Solán de Cabras para obtener un beneficio de 200€ si el PVP es de 2.25 €/UD y el coste de la unidad es de 0.81€?

Nº de veces=

4.7- Calcular el **índice de rotación (IR)** y **frecuencia de rotación (FR)** de stock de leche en un restaurante a partir de los siguientes datos:

-El restaurante está abierto al público 365 días al año.

-Cada botella tiene un coste de 0.71€..

-Consumo diario de 10L

-En cada orden de compra se piden 289 unidades.

IR=

FR=

4.8- Calcular cuántas capas de masa tiene un hojaldre con 2 vueltas sencillas y 2 dobles

Nº de capas de masa:

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

20% Bloque 5:

Formulación de pastelería y citación de las fuentes

5.1- Fórmula para elaborar 1 Kg de masa de bizcocho ligero de plancha al 40% de huevos con cacao y azúcar invertido:

5.2- Fórmula para la elaboración de un hojaldre invertido en base a 1 Kg de grasa laminable:

5.3- Fórmula para la elaboración de fondant (caramelo) en base a 1 kg de sacarosa:

5.4- Fórmula para la elaboración de pasta sablé en base de 1 Kg de harina:

5.5- Fórmula para la elaboración de 1 kg de gianduja/guianduja:

20% Bloque 6.

Representar mediante un flujograma la secuencia de las fases de los procesos a seguir desde principio al fin para la elaboración de supremas de ave a la Kiev con patata paja para 50pax, en un sistema de producción de línea fría integral en restauración colectiva. La cocina satélite desde donde se produce el servicio es una cocina de ensamblaje.

Numera cada fase y señala en cada fase los posibles Puntos Críticos de Control (PCC) y los Límites Críticos objeto de vigilancia.