

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 COVID)
TURNO:	COVID

10 %. Bloque 1. Identificar las elaboraciones expuestas en las imágenes:

				
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.-

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

				
26.-	27.-	28.-	29.-	30.-

15 %. Bloque 2.

Enumerar 5 postres terminados que incluyan necesariamente: huevos (enteros, claras o yemas), azúcar y agua; el resto de ingredientes son a su elección. Completar la siguiente tabla:

NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
Ingredientes obligatorios:				
Huevos enteros <input type="checkbox"/>				
Yema <input type="checkbox"/>				
Clara <input type="checkbox"/>				
Azúcar <input checked="" type="checkbox"/>				
Agua <input checked="" type="checkbox"/>				
Otros 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- Enumerar los ingredientes básicos y los alérgenos de las siguientes elaboraciones:

Baba ganoush:

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Saltimbocca:

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Samfaina:

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Nicanores de Boñar:

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

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

Rosquillas de San Froilán:

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

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

INGREDIENTES	ELABORACIÓN ¿?
Filetes de buey, cebolla, manteca de cerdo, cerveza, harina, fondo de carne, sal y pimienta.	
Arroz arbóreo, queso parmesano, aceite, vino blanco, mantequilla, cebolla, nata, fondo blanco.	
Huevos, leche, harina, azúcar, levadura, aceite de oliva, sal, azúcar glass, canela molida y hojas de limonero.	
Mango, azúcar, vinagre, pimienta, jengibre, canela, sal	
Bulgur, tomate, cebolla, menta, perejil, limón.	

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

20 %. Bloque 4. Ciencia aplicada a la cocina.

4.1- Explicar en qué consisten cada una de las siguientes expresiones y justificar su validez o falsedad:

- “Sellar la carne para que los jugos queden dentro”
- “Es necesario reposar la carne después de asarla, para que no pierda jugos”.

4.2- Explicar en qué consisten los procesos de ósmosis, impregnación, absorción y adsorción. Poner 2 ejemplos de cada proceso, que se puedan dar en los procedimientos culinarios.

4.3- Explicar qué sustancias responsables del color son las predominantes en las hortalizas verdes, rojas, amarillas, naranjas y moradas; y cuáles son los procedimientos adecuados para mantener su coloración durante su tratamiento culinario. Indicar la coloración de la lombarda según la acidez del medio de cocción.

4.4- Indicar qué es el almidón y qué sustancias lo forman. Explicar las diferencias entre gelatinización y gelificación del almidón. Indicar en qué consiste la retrogradación del almidón y qué consecuencias supone en los procesos culinarios, poniendo 2 ejemplos.

4.5- Explicar con un ejemplo numérico qué es el overrun de un helado. Indicar de qué sustancias depende el equilibrio de un mix de helado y sus porcentajes adecuados (conforme a la Reglamentación técnico-sanitaria vigente), para obtener un óptimo resultado final de helado.

20 %. Bloque 5

Formulación de pastelería - repostería en porcentajes para 1 Kg. Citar fuentes.

5.1- Formular para mazapán básico.

5.2- Formular para crema de mantequilla con yemas.

5.3- Formular para brioche.

5.4- Formular para bizcocho de soletilla.

5.5- Formular para pasta de cigarrillo.

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

20 %. Bloque 6. Resolver el siguiente test de rendimiento.

En el restaurante “El cerdito valiente”, compran un jamón de cerdo fresco para elaborar platos de su menú diario. La pieza tiene un peso de 10,5 kg y se ha pagado a 3,75 €/kg más IVA. En la cocina obtienen las siguientes partes (precios de mercado con IVA incluido): contra para flamenquines: 2,445 kg; precio de mercado 8 €/kg; tapa para escalopes 1,69 kg; precio de mercado 8,5 €/kg; babilla para guisar: 1,32 kg; precio de mercado 7,5 €/kg; cadera para escalopines: 1,09 kg; precio de mercado 9 €/kg; codillo para asar: 0,65 kg; precio de mercado: 5 €/kg; carne para picar: 1,24 kg; precio de mercado 4 €/kg; y el resto desperdicios (piel, huesos y grasa) sin valor comercial. Calcular mediante test de rendimiento:

- ✓ Número de raciones, en crudo y en cocinado, que se obtienen de flamenquines, escalopes y escalopines, sabiendo que:
 - ✓ Ración de flamenquines: peso cocinada 170 gramos, merma de cocinado 12 %
 - ✓ Ración de escalopes: peso en crudo 200 gramos, merma de cocinado 15 %
 - ✓ Ración de escalopines: peso cocinada 160 gramos, merma de cocinado 18 %
- ✓ Coeficiente multiplicador de cada ración de flamenquines, escalopes y escalopines, en crudo y en cocinado.
- ✓ Número de jamones necesarios para un menú de 250 personas, teniendo en cuenta que se van a servir raciones de flamenquines de 170 gramos (cocinada) cada una, por persona.
- ✓ Importe total del pedido (IVA incluido) de jamones para ese menú.
- ✓ PVP de la ración de flamenquines (IVA incluido) sabiendo que el porcentaje dedicado a materia prima es el 35 % y que se le añaden:
 - ✓ 5 € de materiales necesarios para la totalidad de las raciones de flamenquines de cada jamón.
 - ✓ Una guarnición de 0,25 € por cada ración de flamenquines.