

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

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

Apellidos:

Nombre:

DNI:

1-Confeccionar y presentar para 1 Pax:

- ✓ Timbal encamisado con lomo de trucha y muselina del propio pescado (se proporcionará aro) salsa al vino blanco guarnecida con 2 uds. de patatas torneadas risoladas.
- ✓ Bizcocho capuchina.

2-Registrar las necesidades de materias primas mediante vale de pedido (se adjunta modelo de registro).

3-Reflejar las técnicas y procedimientos de forma esquemática(mediante diagramas de flujo)de los procesos productivos de las elaboraciones enumeradas en el epígrafe 1 y su justificación didáctica

TIEMPOS:

-Registro de necesidades de materias primas en el vale de pedido: 10 minutos (pasados los 10 minutos se retirará el vale de pedido)

-Diagramas de flujo de las técnicas y procedimientos de las elaboraciones a realizar en el aula taller y justificación didáctica: 20 minutos

-Ejecución, presentación de las elaboraciones en el taller de cocina. Desbarasado: 60 minutos

-Limpieza del puesto de trabajo: 10 minutos

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

Apellidos:-----

Nombre: -----

DNI: _____

1-Confeccionar y presentar para 1 Pax:

- ✓ Sesada de cordero orly.
- ✓ Patata Delfín en base a 200 gr. de patata, escudillada en tres formatos diferentes (2 uds. por formato)
- ✓ Acabado y decoración con manga de tarta de moka con crema muselina en base a 200 ml de leche. Identifica el nombre de la tarta con cornet. (Usar molde dado a modo de bizcocho montado , a falta de decorar)

2-Registrar las necesidades de materias primas mediante vale de pedido (se adjunta modelo de registro).

3-Reflejar las técnicas y procedimientos de forma esquemática (mediante diagramas de flujo) de los procesos productivos de las elaboraciones enumeradas en el epígrafe 1 y su justificación didáctica

TIEMPOS:

-Registro de necesidades de materias primas en el vale de pedido: 10 minutos (pasados los 10 minutos se retirará el vale de pedido)

-Diagramas de flujo de las técnicas y procedimientos de las elaboraciones a realizar en el aula taller y justificación didáctica: 20 minutos

-Ejecución, presentación de las elaboraciones en el taller de cocina. Desbarasado: 60 minutos

-Limpieza del puesto de trabajo: 10 minutos

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

Apellidos:

Nombre:

DNI:

1-Confeccionar y presentar:

- ✓ 1 Galantina de conejo (rable relleno de la carne de las extremidades traseras, riñón y panada)
- ✓ Salsa Golf en base a 1 yema de huevo
- ✓ 2 unidades de zanahorias torneadas y glaseadas
- ✓ Mantecados en base a 100 g harina

2-Registrar las necesidades de materias primas mediante vale de pedido (se adjunta modelo de registro).

3- Reflejar las técnicas y procedimientos de forma esquemática (mediante diagramas de flujo) de los procesos productivos de las elaboraciones enumeradas en el epígrafe 1 y su justificación didáctica

TIEMPOS:

-Registro de necesidades de materias primas en el vale de pedido: 10 minutos (pasados los 10 minutos se retirará el vale de pedido)

- Diagramas de flujo de las técnicas y procedimientos de las elaboraciones a realizar en el aula taller y justificación didáctica: 20 minutos

-Ejecución, presentación de las elaboraciones en el taller de cocina. Desbarasado: 60 minutos

-Limpieza del puesto de trabajo: 10 minutos

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

Apellidos:

Nombre:

DNI:

1-Confecionar y presentar:

- ✓ 1 tortilla natural enrollada, guarnecida con riñones al Jerez
- ✓ 2 champiñones torneados al ajillo
- ✓ 1 patata Hasselback
- ✓ 1 bizcocho plancha ruso en base a dos claras

2-Registrar las necesidades de materias primas mediante vale de pedido (se adjunta modelo de registro).

3- Reflejar las técnicas y procedimientos de forma esquemática (mediante diagramas de flujo) de los procesos productivos de las elaboraciones enumeradas en el epígrafe 1 y su justificación didáctica

TIEMPOS:

-Registro de necesidades de materias primas en el vale de pedido: 10 minutos (pasados los 10 minutos se retirará el vale de pedido)

- Diagramas de flujo de las técnicas y procedimientos de las elaboraciones a realizar en el aula taller y justificación didáctica: 20 minutos

-Ejecución, presentación de las elaboraciones en el taller de cocina. Desbarasado: 60 minutos

-Limpieza del puesto de trabajo: 10 minutos

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

Apellidos:

Nombre:

DNI:

1-Confeccionar y presentar:

- ✓ 1 trucha desespinaada a la inglesa, rellena de quenefa de langostino, cocida “a la nage”.
- ✓ 1 ración de panaché de verduras (patata, zanahoria y calabacín torneados, y judía verde en paisana) a la inglesa para guarnición.
- ✓ Tejas en base a 1 huevo

2-Registrar las necesidades de materias primas mediante vale de pedido (se adjunta modelo de registro).

3- Reflejar las técnicas y procedimientos de forma esquemática (mediante diagramas de flujo) de los procesos productivos de las elaboraciones enumeradas en el epígrafe 1 y su justificación didáctica

TIEMPOS:

-Registro de necesidades de materias primas en el vale de pedido: 10 minutos (pasados los 10 minutos se retirará el vale de pedido)

- Diagramas de flujo de las técnicas y procedimientos de las elaboraciones a realizar en el aula taller y justificación didáctica: 20 minutos

-Ejecución, presentación de las elaboraciones en el taller de cocina. Desbarasado: 60 minutos

-Limpieza del puesto de trabajo: 10 minutos