

EXÁMEN PRÁCTICO A

PARTE COMÚN (tiempo de ejecución 30 minutos)

1.-IDENTIFICACIÓN DE GÉNEROS: 20% de la nota.

2.-FICHA RECETA: 20% de la nota.

PARTE ESPÉCIFICA (tiempo de ejecución 40 minutos)

3.-Operaciones de prelaboración: 20% de la nota

Tornear dos champiñones.

Despiezar una codorniz:

- ✓ muslo
- ✓ sobremuslo
- ✓ pechuga
- ✓ alitas
- ✓ interiores y carcasa
- ✓ jamoncito
- ✓ chuletita

4.-Técnicas básicas de cocina: 20% de la nota

Elaborar y freír dos tortos de harina de maíz con un diámetro de 12 centímetros.

5.-Técnicas básicas de pastelería: 20% de la nota

Elaborar una coleta de masa según testigo.

Comprendo y firmo, en Gijón, a 26 de junio de 2021.

EXÁMEN PRÁCTICO B

PARTE COMÚN (tiempo de ejecución 30 minutos)

1.-IDENTIFICACIÓN DE GÉNEROS: 20% de la nota.

2.-FICHA RECETA: 20% de la nota.

PARTE ESPÉCIFICA (tiempo de ejecución 40 minutos)

3.-OPERACIONES DE PREELABORACIÓN: 20% de la nota

1.-Elaborar tres patatas torneadas.

2.-Despiezar un conejo:

- ✓ piernas
- ✓ paletillas
- ✓ falda
- ✓ costillar
- ✓ chuletitas
- ✓ cabeza y espinazo
- ✓ interiores

4.-Técnicas básicas de cocina: 20% de la nota

Filetear y freír por pasta Orly una trucha.

5.-Técnicas básicas de pastelería: 20% de la nota

Elaborar un croissant de hojaldre según testigo.

Comprendo y firmo, en Gijón, a 26 de junio de 2021.