G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL
/ DIRECCIÓ GENERAL
PERSONAL DOCENT

Convocatòria: 2020
Tribunal núm. 1
Cos: 0591
Especialitat: 201 Cuina i Pastisseria
Totes les illes

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 1

OPCIÓ A: VISUALITZACIÓ, IDENTIFICACIÓ I DEDUCCIÓ.

Primera Part

Triar l'opció adient a cada una de les qüestions proposades.

Escriure el nom i el número del producte seleccionat per resoldre cada qüestió.

Segona Part

Deduir les preparacions culinàries, amb nom propi, a través de la identificació de cada grup de les matèries primeres.

Guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No llançar res al fems.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no superació de la prova.

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 2

OPCIÓ A: Elaborar i presentar **dues racions** de plat principal, guarnició i postres.

1. Truita farcida (farcit interior) *Duxelle* amb guarnició de patates *Soufflé*.
2. Picar julivert.
3. Natilles amb fruits secs caramel·litzats. Anomenar els ingredients i quantitats de les postres.

Guardar fins a la finalització de la prova totes les matèries primeres, restes i elaboracions no utilitzades.* ***No llançar res al fems.*

Carrer del Ter, 16, 1r
07009 Palma
971 17 78 00
educacioiuniversitat.caib.es

Cortesía de CEDE www.cede.es

G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL
/ DIRECCIÓ GENERAL
PERSONAL DOCENT

Convocatòria: 2020
Tribunal núm. 1
Cos: 0591
Especialitat: 201 Cuina i Pastisseria
Totes les illes

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 1

OPCIÓ B: ELABORACIÓ D'UN NIU DE CARAMEL

1) Realitzar un niu de caramel filat a partir dels elements de la safata.
2) Descriure el diagrama d'elaboració del niu de fil de caramel.
3) Justificar a 3 unitats didàctiques, mòdul/s professional/s i cicle/s formatiu/s es desenvolupa el tema relatiu a la cocció del sucre.
4) Anomenar 5 punts de la cocció del sucre i la seva temperatura corresponent.

Guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No llançar res al fems.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no superació de la prova.

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 2

OPCIÓ B: Elaborar i presentar **dues racions** de menú degustació de plat principal, guarnició i postres.

1. Popieta de llenguado escalfat amb salsa de vi blanc, guarnició de patata *Chateau* i pastanaga *Vichy* a l'anglesa.
2. Pasta choux fregida. Anomenar els ingredients i quantitats de les postres.

Guardar fins a la finalització de la prova totes les matèries primeres, restes i elaboracions no utilitzades.* ***No llançar res al fems.*

Carrer del Ter, 16, 1r
07009 Palma
971 17 78 00
educacioiuniversitat.caib.es

Cortesía de CEDE www.cede.es