

TRIBUNAL Nº 1- TF- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 38-IES Virgen De La Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación Profesional

ESPECIALIDAD: 495- Servicios en Restauración

Intervención didáctica 1

Nombre de la persona aspirante:

.....**Núm. DNI:**

Se encuentra destinado en un CIFP ubicado en un barrio periférico de una gran ciudad de Canarias. Se le ha asignado un grupo de 2º CFGM de Servicios en Restauración y el módulo de servicios de restaurante.

El centro participa en la RED CANARIA-InnovAS en los ejes temáticos de Promoción de la Salud y la Educación Emocional, de Educación Ambiental y Sostenibilidad y de Comunicación Lingüística, Bibliotecas y Radios escolares. Los programas a los que se encuentra adherido son Programa escuela y salud y el Programa lectura y bibliotecas escolares. Además, el centro cuenta con G Suite for Education corporativo, es decir, con su propio paquete de herramientas de Google a disposición de los centros educativos públicos del Archipiélago para este curso escolar. Dispone de Aula Medusa y el Departamento cuenta con recursos suficientes, como es un aula específica para impartir la materia.

El alumnado perteneciente a este grupo se reparte en 6 alumnas y 8 alumnos, contando con que acceden del primer año de este ciclo, contando con dos de los alumnos con nacionalidad extranjera (Un musulmán confeso y un asiático con dificultad idiomática) tienen un nivel de español limitado y otras dos alumnas, tienen 30 años compatibilizando los estudios con trabajo.

Una alumna ha sido contratada para realizar los trabajos de planificación y organización, de las bebidas para un banquete de gran prestigio en la ciudad. Los invitados serán 80 pax, donde debe haber una mesa o barra para el servicio de bebidas. La comida será a cargo de la propia cocina del local. El vino será de la denominación de origen canarias. Y la coctelería serán bebidas clásicas para un horario de sobremesa.

Área de competencia profesional: **Preparación, presentación y servicio de bebidas alcohólicas y combinaciones, y/o presentación de cócteles utilizando técnicas de estilo clásico.**

Debe realizar una propuesta didáctica razonada, teniendo en cuenta los aspectos metodológicos y organizativos que incidan en estrategias y procesos de aprendizajes competenciales e inclusivos.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 1. Preparación, presentación y servicio de bebidas alcohólicas y combinaciones, y/o presentación de cócteles utilizando técnicas de estilo clásico.

1-. El PISCO es un espirituoso transparente elaborado a partir de la destilación de:

- a) Uva Monastrell producida en Perú y Chile
- b) Uva Moscatel producida en Perú y Chile
- c) Uva Cabernet producida en Perú y Chile

2-. El Grand Marnier es un licor francés a base de:

- a) Coñac con aroma de naranja
- b) Champagne con aroma de naranja
- c) Whisky con aroma de naranja

3-. El marrasquino es un jarabe no alcohólico aromatizado con:

- a) Frambuesas
- b) Fresas
- c) Cerezas

4-. El anisete es un licor anisado de origen:

- a) Inglés.
- b) Alemán
- c) Francés

5-. El Midori es un licor japonés de color verde brillante elaborado a partir de:

- a) Pepino
- b) Melón
- c) Manzana verde

6-. Los ingredientes del negroni son:

- a) Vermut italiano, campari, ginebra
- b) Vermut italiano, whisky, ron
- c) Vermut italiano, campari, whisky

7-. La coctelería TIKI está inspirada en las islas de la polinesia, pero surge en los bares de:

- a) Inglaterra
- b) Francia
- c) Estados unidos

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

8-. La coctelera Boston está compuesta de:

- a) 2 partes
- b) 3 partes
- c) 4 partes

9-. Cobblers se llaman a los cocteles que se sirven en:

- a) Copa de coctel con fruta y escarchados.
- b) En vaso alto, con hielo y fruta de estación.
- c) En copa de cava tipo flauta, terminado con carbónico.

10-. El Drambuie es un licor escocés, elaborado a base de whisky, miel de brezo y aromatizantes, teniendo una graduación alcohólica de:

- a) 30°
- b) 35°
- c) 40°

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 2. Elaboración, presentación, decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería.

1-. Los alimentos que aportan principalmente proteínas son:

- a) Pescados y mariscos
- b) Verduras y hortalizas
- c) Lácteos y huevos

2-. La salsa conocida como tártara, se elabora con los siguientes ingredientes:

- a) Salsa rosa, pepinillos, perejil, mayonesa, alcaparras, sal.
- b) Mahonesa amostazada, picadillo de alcaparras, pepinillos, perejil, cebolla picada.
- c) Mahonesa amostazada, picadillo de perejil, ajos, alcaparras, cebollas francesas.

3-. La palabra SNACK, la debemos asimilar a una oferta sencilla de cafetería como pueden ser:

- a) Mini surtido de bollería variada.
- b) Papas fritas cacahuetes, nueces.
- c) Galletas rellenas, chocolatinas, gominolas

4-. El concepto TAKE AWAY se asocia al servicio de comida:

- a) Máquinas expendedoras.
- b) Servicio a domicilio.
- c) Comida para llevar.

5-. FAST FOOD es el concepto conocido en España como:

- a) Comida de vanguardia.
- b) Comida rápida.
- c) Autoservicio.

6-. Que entendemos por un bar:

- a) Es el local que, sirve cualquier tipo de consumición.
- b) Es el local que, solo sirve aperitivos y bebidas.
- c) Es el local que, mediante precio, sirve bebidas y comidas de fácil elaboración.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional

ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. Que son los llamados cítricos en cafetería:

- a) Todo tipo de frutas usadas para decorar los platos a servir.
- b) Frutas que poseen un alto contenido en vitamina C y ácido cítrico.
- c) Frutas apropiadas para licuar que poseen vitamina C y ácido málico.

8-. Las cámaras frigoríficas de carga frontal para almacenar productos perecederos deben mantenerse a una temperatura que oscile entre:

- a) 2° y 6°
- b) 8° y 12°
- c) -2° y -6°

9-. Los ingredientes de la salsa guacamole son:

- a) Aguacate, tomate maduro, cebolla, sal, tabasco, zumo de limón y aceite de oliva.
- b) Aguacate, pimienta verde, perejil, zumo de limón y pimienta blanca.
- c) Aguacate, aceite de oliva, perejil, cebolla, salsa de tomate y sal.

10-. Las tortitas americanas se elaboran con los siguientes ingredientes:

- a) Harina, levadura, limón, yogurt, azúcar y mantequilla.
- b) Harina, azúcar, vainilla, huevos leche, mantequilla, levadura y sal.
- c) Harina, levadura, leche, huevos, sal y aceite de oliva.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 3. Elaboración, terminación y presentación de platos, a la vista de la clientela, a partir de materias primas locales.

1-. Flambear es la técnica culinaria que consiste, en rociar con un aguardiente una elaboración; las más apropiadas para ello son:

- a) Licor de manzana, brandy, vino blanco, tequila.
- b) Vodka, licor de cualquier tipo, oporto, vermut.
- c) Brandy, whisky, vodka.

2-. Las partes de un solomillo son:

- a) Bistec, chateaubriand, tournedó, filet mignon.
- b) Cabeza, Centro, medallón , cola
- c) Bistec, redondo, filet mignon, cola

3-. ¿Qué elaboración de las siguientes requiere la técnica de flambeado?

- a) Espaguetis carbonara.
- b) Tournedó a la pimienta.
- c) Lenguado Menier.

4-. ¿Cuál sería la clasificación correcta de los platos a la vista del cliente?

- a) Flambeados, preparación o terminación de platos fríos, preparación o terminación de platos calientes, preparación o terminación de postres, trinchado de carne y desespinado de pescado.
- b) Preparación o terminación de platos calientes, preparación o terminación de postres, trinchado de carne y desespinado de pescado.
- c) Flambeados, trinchado de carne y desespinado de pescado.

5-. Las elaboraciones más usuales del salmón para aperitivo son:

- a) Cocinado y ahumado
- b) Marinado y salado
- c) Ahumado y marinado

6-. El villagodio/T-bone steak es una pieza obtenida del:

- a) Lomo bajo del buey
- b) Lomo alto de buey
- c) Lomo alto de ternera

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. En un jamón serrano encontramos cuatro partes, con sabores y aromas diferentes, ellas son:

- a) Maza, babilla, codillo o jarrete, y punta o cadera
- b) Pezuña, codillo, contra maza, fémur.
- c) Maza, tibia, babilla y punta.

8-. En el corte de los quesos, el cuchillo llamado de filo abierto se usa para quesos:

- a) Azules y quesos enmohecidos
- b) Pastas duras - tipo del casar o serena
- c) Pastas blandas y semiblandas

9-. Para terminar unos espaguetis carbonara a la vista del cliente, el servicio más adecuado a realizar es:

- a) Americana
- b) Rusa
- c) Inglesa

10-. Cuando hablamos de ofertar un queso camembert al cliente, se trata de un queso de origen:

- a) Suizo
- b) Francés
- c) Italiano

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº4. Identificación y uso de materiales, maquinaria, mobiliario y equipos propios de la restauración.

1-. El orden de los cubiertos en un aparador de 9 cajones, para que se mantenga colocación, se debe realizar de:

- a) De izquierda a derecha
- b) De forma que estén limpios
- c) De derecha a izquierda

2-. Para el funcionamiento de un chafing dish, se usa como combustible:

- a) Gel Metanol
- b) Gel Etanol
- c) Gel Pentol

3-. Las siglas TPV significan:

- a) Terminal punto de venta
- b) Terminal puesto de venta
- c) Terminal posición de venta

4-. El Rechaud es un infiernillo utilizado en sala para:

- a) Calentar el agua necesaria para realizar el café en cona.
- b) Flambeados y elaboraciones de platos calientes.
- c) Calentar copas para el servicio de brandy.

5-. El Testavin es un elemento del sumiller:

- a) El emblema del sumiller
- b) El delantal del sumiller.
- c) El decantador para airear el vino.

6-. El sacacorchos de láminas tiene la función de:

- a) Extraer el corcho sin tocarlo con las manos, ya que no es necesario perforarlo para la extracción.
- b) Extraer el corcho sin deteriorarlo, perforándolo para la extracción de éste.
- c) Extraer el corcho sin deteriorarlo, ya que no es necesario perforarlo para la extracción.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. La mesa caliente se puede utilizar desde el punto de vista del servicio como:

- a) Zona de pase de comandas y comidas.
- b) Zona de elaboración de platos calientes.
- c) No tiene ninguna función relacionada con el servicio.

8-. La función principal de la salamandra es:

- a) Gratinar
- b) Tostar
- c) Fundir

9-. En el servicio de un bufé, la fuente de calor para mantener los platos calientes es:

- a) La mesa caliente
- b) El calentaplatos
- c) La tostadora

10-. Que diferencia existe entre una fuente y una bandeja:

- a) La bandeja transporta alimentos y la fuente material.
- b) Las dos sirven para ambas cosas.
- c) La bandeja transporta material y la fuente alimentos.

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 5. Propuestas de menú para casos específicos.

1-. Un menú basal es...

- a) Una dieta normocalórica que aporta de 500 – 1000 kcal y suministra los nutrientes necesarios para cubrir las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente hospitalizado dentro del ámbito de la alimentación saludable.
- b) Una dieta normocalórica que aporta de 1500 – 2000 kcal y suministra los nutrientes necesarios para cubrir las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente hospitalizado dentro del ámbito de la alimentación saludable.
- c) Una dieta normocalórica que aporta de 2200 – 3000 kcal y suministra los nutrientes necesarios para cubrir las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente hospitalizado dentro del ámbito de la alimentación saludable.

2-. En una dieta hipocalórica el menú consiste...

- a) Están compuestos por alimentos bajos en calorías, como los fritos y las papas, a la plancha o al horno con salsa especiales.
- b) Están compuestos por alimentos bajos en calorías, como los vegetales y las frutas, ingeridos en crudo o cocinados de forma sana, como al vapor, a la plancha o al horno.
- c) Están compuestos por alimentos bajos en calorías, como los vegetales y las frutas, ingeridos en crudo o cocinados sin sal, sin gluten, sin grasas, a petición del comensal.

3-. Una persona vegana debe tener un menú basado en...

- a) Verduras, frutas, hortalizas o legumbres siendo las protagonistas, pero tampoco es necesario excluir totalmente otros alimentos.
- b) Lácteos, frutas, hortalizas o pescados, siendo las protagonistas, pero tampoco es necesario excluir totalmente otros alimentos.
- c) huevos, frutas, hortalizas o pollo, siendo las protagonistas, pero tampoco es necesario excluir totalmente otros alimentos.

4-. En un menú concertado para una boda, el cliente se encuentra...

- a) los cubiertos y cristalería marcados en el servicio de mesa cuando llega.
- b) Los cubiertos y cristalería se van marcando a medida que salen los platos de cocina.
- c) Los cubiertos y cristalería se marcan solo los primeros que se van a usar.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

5-. Una dieta Hiposódica se basa en:

- a) Evitar alimentos procesados: Tales como carnes, pescados cocinados sin envasar...
- b) Evitar alimentos procesados: Tales como embutidos, jamón curado, salchichas envasadas...
- c) Evitar alimentos procesados: Tales como huevos, lácteos y todos sus derivados sin envasar...

6-. Las características de un menú para celíacos deben ser:

- a) Eliminar cualquier aliento que contenga o pueda contener sal, verduras, frutas, triticale (híbrido de trigo y centeno) o avena.
- b) Eliminar cualquier aliento que contenga o pueda contener proteínas, vitaminas, aminoácidos, triticale (híbrido de trigo y centeno) o avena.
- c) Eliminar cualquier aliento que contenga o pueda contener trigo, cebada, centeno, triticale (híbrido de trigo y centeno) o avena.

7-. Un menú de desayunos para niños de entre 3 y 6 años debe ser equilibrado y adecuado, de los siguientes elige el más adecuado:

- a) 1 rebanada de pan, 1 pieza de bollería procesada, medio tazón de arroz cocido o de pasta cocida, 30 gramos de cereales de desayuno. Frutas: 1 rodaja de melón o sandía, 2/3 tazón o vaso de zumo, medio tazón de fruta enlatada o 1/4 tazón de fruta fresca. Lácteos: un yogur, un huevo frito con papas fritas.
- b) 1 rebanada de pan, medio tazón de arroz cocido o de pasta cocida, 30 gramos de cereales de desayuno. Frutas: 1 pieza de fruta, 1 rodaja de melón o sandía, 2/3 tazón o vaso de zumo, medio tazón de fruta enlatada o 1/4 tazón de fruta fresca. Lácteos: 1 tazón de leche, un yogur, o 60 gramos de queso fresco.
- c) 1 rebanada de pan, medio tazón de arroz cocido o de pasta cocida, 30 gramos de cereales de desayuno. Frutas: 1 pieza de fruta, 1 rodaja de melón o sandía, 2/3 tazón o vaso de refresco, medio tazón de fruta enlatada o 1/4 tazón de fruta fresca. Lácteos: 1 tazón de leche, un yogur, o 60 gramos de bacón.

8-. La estrategia para fijar los precios en el menú del restaurante se debe basar en:

- a) Revisar el menú de forma semanal, mejor coincidiendo con los cambios de turno. Hablar con nuestros clientes antes de practicar la subida de precios, si esta se debe a un aumento del coste de algunos productos.
- b) Revisar el menú de forma anual, mejor coincidiendo con los cambios de año. Hablar con nuestros proveedores antes de practicar la subida de precios las condiciones acordadas, si esta se debe a una demanda de los clientes.
- c) Revisar el menú de forma trimestral, mejor coincidiendo con los cambios de temporada. Hablar con nuestros proveedores antes de practicar la subida de precios, si esta se debe a un aumento del coste de algunos productos.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional

ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

9-. En qué tipo de desayuno se ofrecen alubias como un complemento más...

- a) Americano
- b) Inglés
- c) Anglosajón

10-. ¿En qué tipo de restaurante se abre el apetito con un antipasto?

- a) Francés
- b) Catalán
- c) Italiano

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 6. Elaboración y ejecución del servicio de cafés.

1-. La calidad del café viene siempre predeterminada por diferentes factores como son:

- a) La variedad, métodos de recolección, tratamiento de la semilla y tostado del grano.
- b) El país, el terreno, procedimientos de transporte, secado y elaboración.
- c) La variedad, métodos de venta, transformación y consumo.

2-. El café con la característica arábica se adecúa a cultivos de altura con climas favorables, preferiblemente a una altitud no inferior a los:

- a) 300 metros
- b) 600 metros
- c) 1000 metros

3-. La torrefacción del café es el proceso de tueste del café, con la adicción de azúcar en un porcentaje de:

- a) 25 kilos por 100 kg de café
- b) 15 kilos por 100kg de café
- c) 5 kilos por 100kg de café

4-. En un café CRIOLLO la base alcohólica que se usa es:

- a) Whisky irlandés
- b) Brandy
- c) Ron añejo

5-. En el café ROYAL el terrón de azúcar estará impregnado en:

- a) En Cointreau
- b) En Chartreuse
- c) En Grand Marnier

6-. La cafetera CONA fue inventada por:

- a) Rober Napier en 1840
- b) Rober Terrier en 1860
- c) Rober Barner en 1740

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. Las funciones de un BARISTA son:

- a) Es un experto o especialista en la elaboración de café, té y de una gran variedad de bebidas.
- b) Es un experto o especialista en la elaboración de cócteles, café, té y de una gran variedad de bebidas.
- c) Es un experto o especialista en la fabricación de café, aguardientes, cervezas, tés y de una gran variedad de bebidas.

8-. Las cafeteras exprés profesionales de cafetería utilizan:

- a) 6 bares de presión, que es la presión correcta para realizar un café.
- b) 9 bares de presión, que es la presión correcta para realizar un café.
- c) 12 bares de presión, que es la presión correcta para realizar un café.

9-. En la bandeja caliente tazas de la cafetera exprés el material debe estar:

- a) Boca abajo
- b) Boca arriba
- c) No es relevante

10-. La temperatura del agua de la cafetera, para obtener una buena extracción del café debe estar:

- a) 50° a 70°
- b) 70° a 80°
- c) 90° a 100

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 7. Planificación de un evento donde se presente: la gestión y organización de los recursos humanos (cálculo de plantilla, organigrama funcional) y materiales necesarios, documentación asociada, cálculos aplicables a los productos, inventario y gestión del stock.

1-. Las siglas APPCC significan:

- a) Análisis de puntos y peligrosos críticos de control.
- b) Análisis de peligros y puntos de control crítico.
- c) Análisis de peligros y puestos de control crítico.

2-. Las ordenes de servicio de un evento o B.O (banquet orders) son:

- a) El formulario formal de un pedido de bebidas y productos de limpieza que se distribuye entre los diferentes departamentos que participarán del evento.
- b) El formulario formal de pedido y organización de un banquete, que se distribuye entre los diferentes departamentos que participarán del evento.
- c) El formulario formal de pedido de materia prima para cocina que se distribuye entre los diferentes departamentos que participarán del evento

3-. ¿cuántos niveles encontramos en un bufé?

- a) . Un nivel
- b) . Dos niveles
- c) . Tres niveles

4-. Un Coffe break se caracteriza por:

- a) Ser un servicio de bebidas al finalizar una celebración.
- b) Ser un evento en el que los clientes se sirven solos y luego se sientan.
- c) Ser un evento donde la bebida está asistida por el personal o no y los clientes no se sientan.

5-. El método FIFO del inglés, First-In, First-Out, de valoración de inventarios utilizado para productos similares respecto a su coste y precio de venta consiste es:

- a) Las primeras unidades que entraron en el almacén son las primeras que salen de él.
- b) las últimas unidades que entraron en el almacén son las primeras que salen de él.
- c) las unidades estropeadas que entraron en el almacén se devuelven al proveedor, lo antes posible.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

6-. El método LIFO de valoración de inventarios de productos consiste en:

- a) Las primeras unidades que entraron en el almacén son las primeras que salen de él.
- b) las últimas unidades que entraron en el almacén son las primeras que salen de él.
- c) las unidades estropeadas que entraron en el almacén se devuelven al proveedor, lo antes posible.

7-. El departamento de Alimentos y Bebidas A&B tiene las funciones de:

- a) Abarcar todo lo relacionado con el servicio de habitaciones, desde su asistencia, hasta la salida del cliente.
- b) Abarcar todo lo relacionado con la gestión administrativa, desde el albarán hasta el pago de la factura.
- c) Abarcar todo lo relacionado con el servicio gastronómico, desde su producción hasta el servicio o la venta.

8-. El escandallo de costes tiene la función de:

- a) Desglosar los costes de cada ingrediente en un plato y calcular cuantas raciones se han vendido por mes o por año.
- b) Desglosar los costes de cada ingrediente en un plato y calcular su rendimiento por comensal.
- c) Desglosar los costes del establecimiento y calcular los beneficios mensuales de un producto vendido.

9-. En una estructura de mesa para banquete en forma IMPERIAL el número de comensales debe oscilar entre:

- a) 30-50 PAX
- b) 50-70 PAX
- c) 70-90 PAX

10-. El espacio destinado, para el montaje de un evento por comensal, no debe ser inferior a:

- a) 1 metro
- b) 0,80 centímetros
- c) 0,60 centímetros

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR

Nº 8. Elaboración, presentación, descripción y evaluación, mediante degustación, de las características de las bebidas alcohólicas, condiciones de conservación y de servicio, aplicables al maridaje.

1-. En la cerveza uno de sus ingredientes es el lúpulo y tiene la peculiaridad de aportarle:

- a) Color, sabor y acidez.
- b) Sabor, acidez y salinidad.
- c) Amargor, sabor y aroma.

2-. En las cervezas ALES el nombre está relacionado a:

- a) La fermentación
- b) El país de origen
- c) Al fabricante

3-. Las cervezas LAMBIC se elaboran en las regiones del país:

- a) Alemania
- b) Bélgica
- c) Holanda

4-. Para realizar el servicio de las cervezas tipo ABADIA, se utilizan:

- a) Recipientes de mayor abertura y tamaño.
- b) Recipientes alargado y estrecho.
- c) Recipientes tipo copa de cerveza.

5-. La angostura es un bitter muy aromático, utilizado en coctelería de origen:

- a) Italiano
- b) Caribeño
- c) Belga

6-. El Bourbon es el whisky americano de los más conocidos, su nombre lo recibe del estado de:

- a) Colorado
- b) Tennessee
- c) Kentucky

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. El PACHARÁN es un licor Navarro elaborado a partir de anisados que se deja macerar con:

- a) Endrinas o arañones
- b) Londrinas u orejones
- c) Granadas y membrillo

8-. El utensilio que se utiliza en coctelería para incorporar pequeñas cantidades de bebidas o gotas se llama:

- a) Pasador
- b) Bitero
- c) Gusanillo

9-. Los SOURS son bebidas compuestas de una bebida alcohólica principal elegida, en proporción de un:

- a) Tercio
- b) Mitad
- c) Cuarto

10-. Los vinos denominados Oportos o Pedro Ximénez soportan un maridaje óptimo con:

- a) Chocolates
- b) Huevos
- c) ahumados

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 9. Maridajes de vinos, relacionadas con las ofertas gastronómicas.

1-. ¿Qué tipo de sustancias son las que crean la sensación de astringencia, amargor y sequedad en el vino?

- a) El Ácido málico
- b) El Ácido acético
- c) Los polifenoles

2-. Los vinos tánicos encuentran su contrapunto, reduciendo la sensación proteica y grasa en:

- a) Las carnes
- b) Los pescados
- c) Los postres

3-. ¿Qué alimentos se definen como difíciles a la hora del maridaje?

- a) Verduras, como espárragos y alcachofas
- b) Huevos (yema) y salsas derivadas
- c) Las dos anteriores

4-. El mejor maridaje para vinos especiales como el Oporto o Pedro Ximénez se realiza con:

- a) Especies picantes
- b) Chocolates
- c) Frutas

5-. Dentro de las normas en la secuenciación del servicio de vinos, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Los viejos antes que los jóvenes
- b) Los secos antes que los dulces
- c) Los fuertes antes que los ligeros

6-. En un maridaje con una morcilla de arroz, que tipo de tinto es el más adecuado:

- a) Elaborados con Merlot
- b) Elaborados con cabernet Sauvignon
- c) Elaborados con Pinot Noir

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. En el maridaje con foie los mejores vinos que se adaptan son:

- a) Rosados jóvenes
- b) Tintos reservas
- c) Vinos licorosos

8-. En el caso de la cocina oriental y de fusión, como es el caso de salsas agrídulces optaríamos por:

- a) Vinos dulces o espumosos
- b) Vinos secos o semi secos
- c) Vinos tranquilos en general

9-. En el servicio de Lamprea y raya optaremos por:

- a) Desde rosados a tintos suaves
- b) Blancos afrutados
- c) Tintos con crianza

10-. En un maridaje, cuanto más fuerte el queso:

- a) Mas suave el vino
- b) Mas fuerte el vino
- c) Mas tánico el vino

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 10. Exposición de diferentes alternativas de montaje de servicio (bufé, mesa de menú concertado, etc): presentación del plano de distribución (reparto de rangos y sectores), coordinación de operaciones de puesta a punto, montaje de servicio y justificación de la elección.

1-. El maître tiene la función de que su departamento funcione junto con su brigada. De las siguientes funciones cual es la más relevante:

- a) Elabora horarios, cuadrantes de fiesta, vacaciones etc.
- b) Atiende las reservas, como los pedidos de los clientes por teléfono.
- c) Coordina las políticas comerciales y de marketing.

2-. Para realizar un servicio de sopa de pescado en un evento de boda, el servicio más adecuado es:

- a) Rusa
- b) Americana
- c) Inglesa

3-. En el armario cava o vinotera las botellas se colocan en posición:

- a) Vertical
- b) Horizontal
- c) No es relevante

4-. Los platos de forma ovalada que se usan generalmente para el servicio de aperitivos se llaman:

- a) Ensaladeras
- b) Tacheras
- c) Rabaneras

5-. El tenedor de angulas está fabricado de:

- a) Metal noble
- b) Alpaca
- c) Madera

6-. Un montaje de mesas para un banquete con una mesa presidencial y mesas individuales de 8 a 12 pax se llama:

- a) Montaje americano
- b) Montaje en espiga
- c) Montaje en peine

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

7-. El lugar adecuado por protocolo, para que el cliente nos deje la servilleta del restaurante una vez terminado el servicio es:

- a) Lado derecho ligeramente arrugada para que se note usada
- b) Lado izquierdo ligeramente arrugada para que se note usada
- c) En la silla ligeramente arrugada para que se note usada

8-. Jefe de rango: es el encargado de un rango. Para el desempeño de su labor cuenta con un ayudante a su cargo. Esto es, un conjunto mínimo de mesas de:

- a) 4 mesas
- b) 7 mesas
- c) 10 mesas

9-. El diagrama de Gant es una herramienta para:

- a) Hacer el tronco de la propina.
- b) Planificar los horarios.
- c) Planificar un evento.

10-. Cuando un restaurante nos ofrece una agrupación relativamente grande, de pequeños platos en una comida por un precio, con bebida o no incluida se llama:

- a) Menú concertado
- b) Menú degustación
- c) Menú gastronómico

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional

ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

Cuestionario 10 preguntas

OPOSITOR:

Nº 11. Realización de operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.

1-. ¿Cómo desarrolla en su puesto de trabajo el inicio de una jornada o de un turno con respecto a la sala?

- a) Revisar la mesa caliente y los equipos destinados al servicio de alimentos y bebidas mediante indicaciones al servicio de limpieza o lista de comprobación, verificando el estado de las luces, la ventilación del área y el apagado de los equipos y maquinaria implicados en el proceso.
- b) Revisar el acondicionamiento de la zona y de los equipos destinados al servicio de alimentos y bebidas mediante check list o lista de comprobación, verificando el estado de limpieza, la ventilación del área y la puesta en marcha de los equipos y maquinaria implicados en el proceso.
- c) Revisar la alarma del establecimiento, los equipos destinados al servicio de alimentos y bebidas mediante una llamada al proveedor o lista de comprobación.

2-. ¿Para realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día que documento utilizas?

- a) Mediante la hoja de relevé
- b) Mediante el escandallo de bodega
- c) Mediante el albarán

3-. En una empresa de hostelería, ¿quién es el responsable último de la limpieza y conservación del uniforme?

- a) Según la legislación vigente, el empresario ha de proporcionar dos uniformes al año a sus trabajadores. En cualquier caso, no hay una responsabilidad clara quien debe asumir la responsabilidad de la limpieza del mismo.
- b) Según la legislación vigente, ha de proporcionar dos uniformes al año a sus trabajadores. La empresa es siempre el último responsable del perfecto estado y limpieza de su uniforme.
- c) Según la legislación vigente, el empresario ha de proporcionar dos uniformes al año a sus trabajadores. En cualquier caso, el trabajador es siempre el último responsable del perfecto estado y limpieza de su uniforme.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional

ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

4-. Como norma general, la maquinaria que está en contacto con los alimentos y usada en el comedor, se debe limpiar...

- a) Al terminar de ser utilizada o, dependiendo de la maquinaria, al finalizar la jornada. Periódicamente se realizará una limpieza más a fondo.
- b) Al terminar la jornada laboral siguiendo el protocolo marcado por la empresa.
- c) No es necesario, para eso está el personal de limpieza y mantenimiento.

5-. ¿Qué significan las 3R en el manejo de residuos?

- a) Rechazar, Reunir y Reciclar.
- b) Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- c) Reutilizar, Residuos y Reciclar.

6-. La clasificación de los residuos se hace en función de:

- a) Las necesidades de reciclaje
- b) Su procedencia: industriales y urbanos o municipales
- c) Su estado físico, su origen y su riesgo potencial.

7-. ¿Qué se hace en el post servicio de un restaurante?

- a) Limpieza del espacio y del material utilizado, orden del mobiliario y de la sala, cierre de caja, evaluación de posibles necesidades para la jornada siguiente...
- b) Montaje y preparación del aparador y del material, orden del mobiliario y de la sala, cierre de caja, evaluación de posibles necesidades para la jornada siguiente...
- c) Encendido de máquinas y puesta en marcha, orden del mobiliario y de la sala, cierre de caja, evaluación de posibles necesidades para la jornada siguiente...

8-. ¿Qué es la post venta?

- a) Es la parte de la atención al cliente, que reúne todas las estrategias pensadas para mejorar la experiencia después de la compra y mantener una relación duradera con los clientes, siempre correspondiendo a sus expectativas
- b) Es la parte de la atención al cliente, para realizar la reserva, que reúne todas las estrategias pensadas para mejorar la experiencia, siempre correspondiendo a sus expectativas
- c) Es la parte de la atención al cliente, donde nos reclama una atención deficiente del servicio, que reúne todas las estrategias pensadas para mejorar la experiencia después de la compra.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO

CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria

CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional

ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

9-. ¿qué se considera cierre de caja?

- a) Es el método que se utiliza para contabilizar, tanto la salida, como la entrada de dinero de un negocio o empresa.
- b) Es el método que se utiliza para la administración de productos, tanto la salida, como la entrada de dinero de un negocio o empresa.
- c) Es el método que se utiliza para contabilizar la mercancía existente, tanto la salida, como la entrada de existencias de un negocio o empresa.

10) La Normativa de Seguridad Alimentaria en España, por la que se puede precintar un establecimiento de hostelería se engloba en:

- a) Ley 11/2015 de 15 de Julio, de Seguridad alimentaria y nutrición. Se centra en detectar y eliminar los riesgos físicos, químicos, y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.
- b) Ley 17/2011 de 5 de Julio, de Seguridad alimentaria y nutrición. Se centra en detectar y eliminar los riesgos físicos, químicos, y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.
- c) Ley 19/2000 de 9 de Julio, de Seguridad alimentaria y nutrición. Se centra en detectar y eliminar los riesgos físicos, químicos, y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.

TRIBUNAL Nº 1- TF y GC- SISTEMA DE INGRESO
CENTRO SEDE: 35003563-IES Felo Monzón Grau-Bassas
38005297- IES Virgen de la Candelaria
CUERPO: 591-Profesores Técnicos de Formación
Profesional
ESPECIALIDAD: 495-Servicios en Restauración

CORRECTOR

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	B	C	C	C	C	A	B	C	C	A	B
2	A	B	A	B	B	C	B	A	A	C	A
3	C	B	B	A	A	B	C	B	C	B	C
4	C	C	A	B	A	C	C	A	B	C	A
5	B	B	C	A	B	B	A	B	B	C	B
6	A	C	B	C	C	A	B	C	A	A	B
7	C	B	A	A	B	A	C	A	C	A	A
8	A	A	C	A	C	B	B	B	A	B	A
9	B	A	B	B	B	B	A	B	A	C	A
10	C	B	B	C	C	C	C	A	B	B	B

POSIBLES PRUEBAS PRÁCTICAS OPOSICIONES, BAR

1. Examen tipo test 100 preguntas genéricas. (prestar atención a la hora de contestar, solo debemos de dar respuesta aquellas preguntas que sepamos que son correctas, ya que mal contestada resta, en blanco ni suma ni resta).

2. Pruebas de Bar. BEBIDAS SIN ALCOHOL.

a) Elaboración de Cafés Internacionales y Chocolates .Los podemos encontrar en el temario de oposiciones los cafés más conocidos internacionalmente, así como también podemos ir a consultar al PRÁCTICO DE CAFETERIA Y BAR AMERICANO (autor Jesús Felipe Gallego). Y esta prueba supone también conocer perfectamente el manejo de cafetera y molinillos del café sabiendo obtener el punto de molienda de esta maquinaria citada anteriormente.

b) Elaboración de Batidos de Helado, Zumos de frutas naturales y Batidos de frutas. Utilizar correctamente la Túrmix, Licuadora y Batidora de helados incluyendo la limpieza y puesta a punto de estas para poder elaborar correctamente. ¿conozco la túrmix? Ej. Batidos y cocteles Frozen técnicas a la hora de elaborarlos y obtener resultados óptimos, evitando el menor desperdicio de bebidas que nos sobren en su elaboración. ¿conozco la Licuadora? Funcionamiento orden a la hora de poner las frutas en el caso de que vayan mezcladas. Se realizar la limpieza optima de dicha maquinaria y la mise en place a la hora de elaborar. El exprimidor de Cítricos (debo de conocer los cítricos más utilizados e incluso asiáticos tan de moda)

c) Tipos de Tés y Roibos elaboración de los más conocidas recetas internacionales. Elaboración de estos en gueridon. Zonas productoras.

d) Bebidas sin alcohol.

✓ Tónicas Premium* elaboración de ficha técnica de las principales más comunes utilizadas en la actualidad.

- ✓ **Refrescos Premium elaboración de ficha técnica. (Fentiman´s Fever Tree Fritzt-Kola Colas premium , Rose Limonade, Ginger Ale, Naranja y limones etc**
- ✓ **Bebidas con base de Agua sin Alcohol (bebidas gaseadas, Gaseosas, Bebidas aromatizadas*. Conocimiento y servicio.**
- ✓ **Bebidas con base de frutas. (Smoothies conocer las pulpas de fruta más conocidas en el mercado actualmente. Elaboración cantidades y presentación.**
- ✓ **Bebidas disgregadas de frutas tubérculos y semillas Ej. Horchatas ficha técnica elaboración y servicio. ¿sabría elaborar una leche merengada o un granizado de limón?**
- ✓ **Bebidas Isotónicas y Bio. Composición y servicio.**
- ✓ **Aguas minerales Elaboración de ficha técnica conocer las marcas más internacionales así como su procedencia.**

3º Pruebas de bar. BEBIDAS CON ALCOHOL.

- a) **Elaboración de Fichas técnicas de Cervezas Internacionales. Características composición origen tipos y servicio.**
- b) **Tipos de sidra. (marcas. natural y gasificada)**
- c) **Servicio de las distintas Bebidas Aperitivo. Características. Tipos Origen. Elaboración de Ficha técnica. (Por ej. En el año 2002 en las oposiciones toco Identificar un CYNAR y elaborar la ficha técnica de este aperitivo.) Las Bebidas aperitivo además del temario se pueden ver en el Manual Práctico de Cafetería y Bar Americano de Jesús Felipe Gallego.**
 - ✓ **Aperitivos Vínicos. (vinos fortificados, Otros)**
 - ✓ **Aperitivos no Vínicos. (Biters, amargos, anisados, otros)**
 - ✓ **Vinos de aperitivo (aunque podría ser tema de estudio junto con los Vinos)**

d) BEBIDAS ESPIRITUOSAS. AGUARDIENTES.

Elaboración de Ficha Técnica de Aguardientes Vínicos. Cata e Identificación. Servicio. Clasificación.

- ✓ **Armagnac. (Tipos de uvas empleadas en su elaboración. destilación, Clasificación según envejecimiento, Zonas.)**
- ✓ **Cognac. (Tipos de uvas empleadas en su elaboración. destilación, clasificación según envejecimiento, Zonas.)**
- ✓ **Brandy. (Tipos de uvas empleadas en su elaboración. destilación, clasificación según envejecimiento y tipos de envejecimiento, Zonas.)**

Nota: A la hora del servicio de estos se cometen barbaridades como calentar la copa donde se va a servir con agua hirviendo o con el el rechaud calentacopas. Prestar especial atención. Hay que saber interpretar correctamente la etiqueta de cualquier aguardiente. Ej.

CAMUS X.O Grand fine Champagne (sabría decir: ¿ cuánto y cómo ha envejecido y las zonas de donde proceden sus uvas?.

Elaboración de Ficha técnica de Aguardientes de Cereales, tubérculos y Semillas. Cata e Identificación. Servicio.

- ✓ **Akuavits. Elaboración, Origen y Características.**
- ✓ **Ginebras y Genever. Elaboración, Tipos y Gin Premium. (prestar atención al servicio de GIN TONIC PREMIUM). Origenes**
- ✓ **Sake. Elaboración Tipos básicos de sake.**
- ✓ **Vodka. Elaboración. Tipos. Países productores de Vodka Clasificación de estos**
- ✓ **Whiskys y Whiskyes , Elaboración. Tipos. Destilación, envejecimiento. (Perfect Service del Whisky). Países elaboradores.**

Elaboración de Ficha técnica de Aguardientes de Caña de azúcar y sus residuos. Cata e identificación. Servicio.

- ✓ **La Cachaça Origen destilación características y tipos de cachaça. Marcas mas empleadas en nuestro país. Bebidas elaboradas con cachaça.**
- ✓ **Definición elaboración e historia. Clasificación de los tipos de rones. (rones hispanos, rones británicos, rones de origen francés agrícolas). Formas de efectuar los distintos tipos de servicio de rones.**

Elaboración de ficha técnica de aguardientes de Agave-Maguey. Cata identificación. Servicio. Elaboración.

- ✓ **El mezcal clasificación por envejecimiento. Elaboración. Saber mezclar el Mezcal y los distintos tipos de Servicio**
- ✓ **El tequila. Definición tipo de agave. Tequilas de elaboración artesanal e Industrial. Tipos de tequila. Denominaciones de origen.**

Elaboración de ficha técnica de aguardientes de residuos de uva y vino. Cata definición. Servicio. Elaboración. Clasificación.

- ✓ **Orujos de España.**
- ✓ **Marcas de Champagne o de Cava.**
- ✓ **Grappas italianas.**
- ✓ **Bagaceiras Portuguesas.**

Elaboración de ficha técnica de Aguardientes de Sidra. Cata. Definición. Clasificación. Servicio. Temperatura de Servicio.

- ✓ **Calvados. Clasificación según zonas y clasificación según periodo de envejecimiento.**
- ✓ **Appeljack Aguardiente de manzana de EE.UU.**

Elaboración de ficha técnica de aguardientes de fruta. Definición. Clasificación. Servicio.

- ✓ **ALISIER**
- ✓ **ARRAK**
- ✓ **KIRSH**
- ✓ **MASTICA**

- ✓ **MIRABELLE**
- ✓ **POIRE WILLIAMS**
- ✓ **SLIVOWITZ.**

Elaboración de Ficha técnica de licores y cremas. Definición. Clasificación. Servicio. Combinaciones más usuales. Temperatura de servicio.

- ✓ **Licores naturales y licores artificiales.**
- ✓ **Según azúcares: extra seco, seco, dulce, fino y crema.**
- ✓ **Licores de frutas y licores de plantas.**
- ✓ **Según aromas: simples y mixtos.**

Es importante conocer el cristal donde poder realizar los distintos servicios de licores y cremas.

Nota: ES IMPORTANTE ADEMÁS DE TODAS ESTAS BEBIDAS CON ALCOHOL SABER LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA UNA DE ELLAS ASI COMO GRADUACIÓN ALCOHÓLICA Y SERVICIO.

ADEMÁS EL OPOSITOR DEBE DE HACER CATAS PERIÓDICAS DE ESTAS PARA SUPERAR UNA POSIBLE PRUEBA DE IDENTIFICACIÓN.

EN ANTERIORES: TOCO HACER FICHA TÉCNICA DE UN CYNAR, UN DRAMBUIE, UN TEQUILA REPOSADO...LA UNICA FORMA DE PODER SUPERAR LA PRUEBA ES IDENTIFICARLO EN UNA CATA Y PODER HACER LA FICHA TECNICA.

4º Prueba de Bar. COCTELERIA.

Elaboración Presentación, Técnicas, Decoración de Cocteles.

- ✓ **La coctelera. Tipos.**
- ✓ **Vaso Mezclador.**
- ✓ **Utensilios.**
- ✓ **Estación Central.**
- ✓ **Recetario internacional de Cocteleria.**
- ✓ **Series de cocteleria.**

Nota: IMPORTANTE ES SABERSE EL RECETARIO INTERNACIONAL DE IBA. NO VALE CUALQUIER LIBRO DE COCTELERIA SOLO TIENEN VALIDEZ OFICIALMENTE ESTOS RECETARIOS Y HAY QUE ELABORARLOS TAL Y COMO VIENE EN LA RECETA.

POSIBLES PRUEBAS PRÁCTICAS OPOSICIONES, 2021

RESTAURANTE

1. IDENTIFICACION DE MATERIAL DE RESTAURANTE Y BAR.

- ✓ **La mantelería.**
- ✓ **La Vajilla.**
- ✓ **La Cubertería.**
- ✓ **La Cristalería.**
- ✓ **Varios.**
 - **Medidas de las Mesas.**
 - **Cuchillos a utilizar.**
 - **Utensilios de Bar y restaurante.**
 - **Menage.**

2. COLOCACION DE MANTELERIA EN LA MESA.

- ✓ **Tirar el mantel en la mesa.**
- ✓ **Cambio de Mantel sucio por limpio.**
- ✓ **La petaca en buffet asistido y sin asistir.**

3. LAS SERVILLETAS.

- ✓ **Distintos tipos de dobleces.**
- ✓ **La muletilla.**
- ✓ **Decoraciones con servilletas para buffet.**

4. IDENTIFICACION DE GENEROS.

- ✓ **Frutas.**
- ✓ **Pescados y Mariscos.**
- ✓ **Quesos.**
- ✓ **Caviar.**
- ✓ **Hortalizas y Verduras.**
- ✓ **Pastas.**
- ✓ **Menage. (salsas embotelladas)**
- ✓ **Carnes.**
- ✓ **Especias.**

5. FICHA TECNICA DE LAS MAQUINAS DE RESTAURANTE.

- ✓ **Nombre.**
- ✓ **Características.**
- ✓ **Utilización.**
- ✓ **Limpieza y mantenimiento.**

6. CALCULO DE DOTACION DE MATERIAL PARA UN RESTAURANTE. (Ej. 100 pax)

- ✓ **Material.**
- ✓ **Articulo.**
- ✓ **En servicio.**
- ✓ **En almacén.**

7. LA COMANDA. TIPOS DE COMANDA.

- ✓ **Entrega de cartas a los clientes (protocolo).**
- ✓ **Comandas alérgenos.**
- ✓ **Tipos de comandas.**

POSIBLES PRUEBAS PRÁCTICAS OPOSICIONES, 2021

V I N O S

1º CONOCER LOS DISTINTOS TIPOS DE UVAS. VITICULTURA.

- ✓ **Uvas blancas.**
- ✓ **Uvas tintas de pulpa blanca.**
- ✓ **Uvas tintas de pulpa tinta.**
- ✓ **Varietales preferentes de las distintas DD.OO.**
- ✓ **Uvas de los grandes vinos.**
- ✓ **Nociones de viticultura.**

2º ENOLOGIA. TIPOS DE VINOS.

- ✓ **Esquema de vinificación y crianza de vinos blancos.**
- ✓ **Esquema de vinificación y crianza de vinos rosados.**
- ✓ **Esquema de vinificación y crianza de vinos tintos.**
- ✓ **Esquema de vinificación y crianza de vinos espumosos.**
- ✓ **Esquema de Vinificación y crianza de vinos generosos.**
- ✓ **Otros vinos (Sauternes, Tokay, etc.).**

3º LECTURA DE LA ETIQUETA DE UNA BOTELLA.

4º LA CARTA DE VINOS.

- ✓ **Confección de una carta de vinos.**

5º MARIDAJE DE VINOS Y PLATOS.

6º LOS CRISTALES PARA EL SERVICIO DE VINOS.

- ✓ **Distintos tipos de copas.**
- ✓ **Riedel.**

7º TEMPERATURA Y CONSERVACION DE LOS TIPOS DE VINOS.

- ✓ **La bodega central. Condiciones.**
- ✓ **La bodega del día. Condiciones.**
- ✓ **La temperatura de los diferentes tipos de vinos.**

8º SERVICIO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS. TECNICAS.

➤ SERVICIO DE VINOS BLANCOS

- **Preparación de cubitera y gueridon para el servicio.**
- **Descorche.**
- **Servicio y aprobación por parte del cliente.**

➤ SERVICIO DE VINOS ROSADOS.

➤ SERVICIO DE VINOS TINTOS.

- **Técnica de servicio para oxigenado.**
- **Técnica de servicio con drop-stop.**
- **Técnica de servicio de decantación.**
- **Utilización de los distintos sacacorchos.**

➤ SERVICIO DE VINOS ESPUMOSOS.

- **Preparación de cubitera y gueridon para el servicio.**
- **Descorche.**
- **Servicio y aprobación por parte del cliente.**

➤ SERVICIO DE VINOS GENEROSOS.

- **Preparación de gueridon y cubitera para el servicio.**
- **Servicio y aprobación por parte del cliente.**
- **La Venencia.**

9° LA CATA.

- ✓ **La sala de cata.**
- ✓ **Fases de la cata.**
 - **Análisis visual.**
 - **Análisis olfativo.**
 - **Análisis gustativo.**
 - **Análisis retro nasal.**
- ✓ **La ficha de cata.**
- ✓ **Vocabulario de la cata.**

10° CAPACIDAD DE LAS DISTINTAS BOTELLAS DE VIDRIO.

- ✓ **Majeremasalbana.**