CS-3.1	Enunciado de Prueba	Año:	2021
Especialidad:	COCINA Y PASTELERÍA		

Prueba:	Prueba 1 A (Primera Parte - Pastelería)	Acceso:	1 Y 2

Nombre:	21 / 06 /2021

Instrucciones:

- **Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 3 opciones, durante el trascurso de este tiempo, no podrás escribir.**
- **Dispones de 20 minutos para realizar el desarrollo de los puntos 2, 3 y 4.**

1.- Señala con una X una de las siguientes opciones:

	NECESIDAD ALIMENTICIA 1:	INTOLERANCIA AL GLUTEN
	NECESIDAD ALIMENTICIA 2:	INTOLERANCIA A LA LACTOSA
	NECESIDAD ALIMENTICIA 3:	DIABETES.

2.- Elabora una ficha-receta que recoja las siguientes elaboraciones:

- ✓ **250 ml de Natillas Finas "del Convento" con canutillo de pasta de cigarrillos.**
- ✓ **100 gr de Pastas de Manga.**
- ✓ **Glasa Real suficiente para escribir Felicidades con ayuda de un cornet.**

3.- Realiza la justificación didáctica de las elaboraciones realizadas en la Ficha-receta.

4.- Completa el menú, realizando una propuesta para dos días, en relación con la necesidad alimenticia elegida:

	Día 1	Día 2
Desayuno		
Comida		
Cena		

Cortesía de CEDE www.cede.es

CS-3.1	Enunciado de Prueba	Año:	2021
Especialidad:	COCINA Y PASTELERÍA		

Prueba:	Prueba 1 A (Segunda Parte - Cocina)	Acceso:	1 Y 2

Nombre:	22 /06 /2021

Instrucciones:

- **Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 3 opciones, durante el trascurso de este tiempo, no podrás escribir.**
- **Dispones de 20 minutos para realizar el desarrollo de los puntos 2, 3 y 4.**

1.- Señala con una X una de las siguientes opciones:

	SERVICIO 1:	EMPLATADO PARA UN SERVICIO A LA INGLESA. (2 Servicios)
	SERVICIO 2:	EMPLATADO PARA UN SERVICIO DE TAPAS (4 Servicios)
	SERVICIO 3:	EMPLATADO A LA AMERICANA. (2 Servicios)

2.- Elabora una ficha-receta, en la que el género principal sea trucha, acompañada de:

- ✓ **Salsa Maltesa.**
- ✓ **Acompañamiento o guarnición libre, a base de verduras y hortalizas.**

Nota: Para la realización de la Ficha-receta, dispones de una lista de ingredientes.

3.- Realiza la justificación didáctica de las elaboraciones realizadas en la Ficha-receta.

4.- Realiza 2 propuestas gastronómicas diferentes en las que se incluye la trucha, para los siguientes tipos de servicio:

En un Servicio de Desayuno	**Propuesta 1:** **Propuesta 2:**
En un Servicio de Cocktail	**Propuesta 1:** **Propuesta 2:**
En un servicio Buffet	**Propuesta 1:** **Propuesta 2:**

Cortesía de CEDE www.cede.es

LISTA DE INGEDIENTES Y CANTIDADES MÁXIMAS POR ASPIRANTE	
INGREDIENTE	**CANTIDAD**
TRUCHA	1 UNIDAD
ACEITE OLIVA	100 ML
ACEITE GIRASOL	100 ML
MANTEQUILLA	200 ML
HUEVOS	2 UNID
LECHE	200 ML
VINO BLANCO	50 ML
VINAGRE	50 ML
SAL	C / S
PIMIENTA BLANCA	C / S
AJO	40 GR
CEBOLLA	200 GR
PATATA	500 GR
CALABACÍN	500 GR
JUDÍA VERDE	200 GR
LIMÓN	100 GR
NARANJA	100 GR
ZANAHORIA	200 GR
ESPÁRRAGOS VERDES	100 GR
CHAMPIÑONES	250 GR

Cortesía de CEDE www.cede.es