



**EJERCICIO 1A PRUEBA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIOS EN DIVERSAS MODALIDADES. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS.  
JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**  
Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

NOMBRE Y APELLIDOS: \_\_\_\_\_ FIRMA ASPIRANTE \_\_\_\_\_

**LECTURA EJERCICIO Y ELECCIÓN DE LA OPCIÓN:** 5 minutos

Desarrollo de la práctica: (Situación)

**PRIMERA PARTE (MECÁNICA DE SALA)**

**Tiempo de desarrollo de la prueba: 15 minutos**

Imagine que trabaja en un hotel y ese día se encuentra en turno de cafetería. En un momento dado, su responsable le comunica que debe acudir al comedor y sustituir a un compañero/a que, de forma repentina, ha tenido que ausentarse del servicio por un motivo de fuerza mayor.

Al llegar allí, el maître, le indica cual es el rango que debe cubrir y le muestra el aparador de apoyo al servicio que corresponde a dicho rango. Sobre él se encuentran las comandas de las mesas entre otros elementos.

Partiendo de las comandas como guion en el procedimiento de servicio y de la situación de las mesas en el momento de la sustitución, continúe con el servicio del rango, estableciendo un orden coherente y correcto de los procesos a seguir. La prueba **concluirá** una vez agotado el tiempo disponible o en el momento que el tribunal indique al aspirante que ha finalizado todas las acciones previstas por el tribunal en el ejercicio.

A conocer por el aspirante:

- Código de comunicación escrito en la comanda:
  - Grupo de platos marchados ✓
  - Grupo de platos pasados y servidos ~~PLATOS~~
- Código de comunicación verbal con cocina: Empieza/Sigue/Termina ----- Marcha/Pasa.
- Número adjudicado a cada posición en la mesa. Estará señalizado en la mesa
- Mesa de pase de cocina donde se solicitarán los platos. Señalizada en el aula
- Aparador con materiales necesarios para el desarrollo del servicio. Señalizado
- Todo el servicio se realizará emplatado.
- Protocolo Ordinario

**SEGUNDA PARTE (MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA)**

**Tiempo de desarrollo de la prueba: 10 minutos**

En su puesto en Bar-Cafetería ya mencionado debe atender en la barra a un número determinado de clientes (indicados en la comanda). Realice los servicios de bebidas solicitados de forma coherente en el tiempo establecido.






**EJERCICIO 1A PRUEBA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIOS EN DIVERSAS MODALIDADES. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS.  
JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**

Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021




## OPCIÓN A

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_




FIRMA ASPIRANTE \_\_\_\_\_

| <br>1 | <br>4 | <br><u>OPCIÓN A</u> | 23/junio/2021 |
|--|--|--|---------------|
| 4  | <del>Bavarois de ricotta y hongos 1, 2, 3, 4 ✓</del>                                   |  |               |
| 2  | Sopa Bullabesa 1, 4  |  |               |
| 2  | Ballotina de perdiz 2, 3   |  |               |
| 2  | Lomo de Wagyu 1 (-), 4 (.)   |  |               |
| 1  | Mormo de atún asado 2 (.)  |  |               |
| 1  | Bacalao negro confitado 3  |  |               |

| <br>1 | <br>4 | <br><u>OPCIÓN A</u> | 23/junio/2021 |
|--|--|---|---------------|
| 1  | Bot. Agua fría 1, 3, 4   |   |               |
| 1  | Bot. Agua de tiempo 2  |   |               |
| 3  | Cervezas 4, 3, 2   |   |               |
| 1  | Bot. Muga Fermentado en Barrica 1, 2, 3, 4   |   |               |

| <br>Barra | <br>4 | <br><u>OPCIÓN A</u> | 23/junio/2021 |
|--|--|--|---------------|
| 1  | Café Capuchino (técnica latte)   |  |               |
| 1  | Carajillo de ron   |  |               |
| 1  | Té a la inglesa  |  |               |
| 1  | Licor de café Tía María con hielo  |  |               |



**EJERCICIO 1A PRUEBA**

**JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**  
Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

FECHA:

**Tiempo de desarrollo: 5 minutos**

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

| <b>JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN A</b> | <b>JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA OPCIÓN A</b> |
|--|---|
|  |   |

FIRMA ASPIRANTE:









**EJERCICIO 1A PRUEBA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIOS EN DIVERSAS MODALIDADES. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS.**  
**JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**  
 Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

## OPCIÓN B

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

FIRMA ASPIRANTE \_\_\_\_\_

| <br>2 | <br>4 | <br><u>OPCIÓN B</u> | 23/junio/2021 |
|--|--|--|---------------|
| 4  | <del>Ensalada Nicoise 1, 2, 3, 4</del> ✓   |  |               |
| 3  | <del>Arroz caldoso con bogavante 1, 4, 3</del>   |  |               |
| 1  | <del>Langosta Bellavista 2</del> ✓   |  |               |
| 2  | Jarrete de buey a baja temperatura 1, 3  |  |               |
| 1  | Costilla de cerdo ibérica laqueada 2   |  |               |
| 1  | Confit de pato 4   |  |               |

| <br>2 | <br>4 | <br><u>OPCIÓN B</u> | 23/junio/2021 |
|--|---|--|---------------|
| 1  | Bot. Agua fría 4  |  |               |
| 1  | Bot. Agua de tiempo 2, 3, 1   |  |               |
| 1  | Bot. Blume verdejo 2, 4   |  |               |
| 1  | Bot. Payva Crz. 1, 2, 3, 4  |  |               |

| <br>Barra | <br>4 | <br><u>OPCIÓN B</u> | 23/junio/2021 |
|--|--|--|---------------|
| 1  | Café Capuchino (técnica latte)   |  |               |
| 1  | Brûlé de whisky  |  |               |
| 1  | Té americano   |  |               |
| 1  | Cerveza (botellín)   |  |               |



**EJERCICIO 1A PRUEBA**  
**JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**  
Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

FECHA:

Tiempo de desarrollo: 5 minutos

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

| JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN B | JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA OPCIÓN B |
|--|---|
|  |   |

FIRMA ASPIRANTE:












**EJERCICIO 1A PRUEBA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIOS EN DIVERSAS MODALIDADES. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS.  
JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**

Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

**OPCIÓN C**

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

FIRMA ASPIRANTE \_\_\_\_\_

| <br>3 | <br>4 | <br><u>C</u> | <u>OPCIÓN</u><br><br>23/junio/2021 | <br>3 | <br>4 | <br><u>OPCIÓN C</u> | <br>23/junio/2021 | <br>Barra | <br>4 | <br><u>OPCIÓN C</u> | <br>23/junio/2021 |
|--|--|---|------------------------------------|--|---|--|-------------------|--|--|--|-------------------|
| 4  | <del>Ostras al natural</del>   | 1, 2, 3, 4 ✓  |                                    | 1  | Bot. Agua fría  | 1, 2   |                   | 1  | Café Capuchino (técnica latte)   |  |                   |
| 4  | <del>Caviar de Beluga</del>  | 1, 2, 3, 4 ✓  |                                    | 1  | Bot. Agua de tiempo   | 3, 4   |                   | 1  | Café bombón  |  |                   |
| 3  | Arroz a banda  | 1, 4, 3   |                                    | 1  | Bot. Viña Puebla Fermentado en Barrica.   | 1, 2, 3, 4   |                   | 1  | Té shalimar  |  |                   |
| 2  | Besugo relleno al horno  | 1, 3  |                                    |  |   |  |                   | 1  | Vermú blanco   |  |                   |
|  | 2  | Callos de bacalao   | 4, 2                               |  |   |  |                   |  |  |  |                   |



**EJERCICIO 1A PRUEBA**  
**JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO**  
Procedimiento selectivo Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional 2021

FECHA:

Tiempo de desarrollo: 5 minutos

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

| <b>JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN C</b> | <b>JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA OPCIÓN C</b> |
|--|---|
|  |   |

FIRMA ASPIRANTE: