PRIMEIRA PROBA PARTE A (EXERCICIO PRÁCTICO)-OPCIÓN A

CORPO: 591 –Profesores Técnicos de Formación profesional

ESPECIALIDADE: 226 – Servizos de Restauración.

Tribunal número: 1

Apelidos:	Nome:	DNI:

PUNTOS	EXERCICIOS	OPCIÓN A	TEMPO
3	1	**Posta a punto de menú concertado e identificación de materíal específico.**	15 Min.
2	2	**Posta a punto e elaboración de pratos a vista do cliente. Pelado, trinchado de froita e posterior flameado.**	15 Min.
2	3	**Análise sensorial e caracterización de bebidas fermentadas**	5 Min.
3	4	**Posta a punto, elaboración, presentación e servizo de bebidas quentes. Elaboración de capuccinos e filtros. Posta a punto de muiño e elaboración de expresso.**	10 Min.
		TOTAL	**45 Min**

Pontevedra, ____de _____de 2021.

Hora:

Sinatura:

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A SORTEO 1

1. MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL					
NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
MESA REDONDA DE 1.50 M. PARA 4 PERSOAS MENÚ CONCERTADO ESCRIBA A MEDIDA DE MANTEL E CUBRE PARA MESA INDICADA (Mantelería Cadrada)					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

RESPOSTAS CORRECTAS X 0,10	

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A SORTEO 2

MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL					
NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
MESA REDONDA DE 1.10 M. PARA 4 PERSOAS MENÚ CONCERTADO ESCRIBA A MEDIDA DE MANTEL E CUBRE PARA MESA INDICADA (Mantelería Cadrada)					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

RESPOSTAS CORRECTAS X 0,10	

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A SORTEO 3

MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL					
NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
MESA REDONDA DE 1.30 M. PARA 4 PERSOAS MENÚ CONCERTADO ESCRIBA A MEDIDA DE MANTEL E CUBRE PARA MESA INDICADA (Mantelería Cadrada)					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

RESPOSTAS CORRECTAS X 0,10	

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A SORTEO 4

MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL					
NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
MESA REDONDA DE 1.70 M. PARA 4 PERSOAS MENÚ CONCERTADO ESCRIBA A MEDIDA DE MANTEL E CUBRE PARA MESA INDICADA (Mantelería Cadrada)					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

RESPOSTAS CORRECTAS X 0,10	

1.2 MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA SORTEO		Asdo.	

MENÚ CONCERTADO 1

PANACHÉ (Servizo Inglesa)
LANGOSTA Á PRANCHA (Servizo Empratado)
ENTRECOTE Á PEMENTA (Servizo Empratado)
FLAN CON NATA (Servizo Empratado)

AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO
VIÑO ESCUMOSO DOCE

MENÚ CONCERTADO 2

SALPICÓN DE MARISCOS (Servizo Inglesa)
LURAS RECHEAS CON ARROZ (Servizo Empratado)
RILES ASADOS (Servizo Empratado)
NATILLAS CON NUBES (Servizo Empratado)
AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO
AOC SAUTERNES

1.2 MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA SORTEO		Asdo.	

MENÚ CONCERTADO 3

SALMOREJO (Servizo Inglesa)
ROBALIZA AO FORNO (Servizo Empratado)
XABARÍN CON CASTAÑAS (Servizo Empratado)
TORTA DE AMENDOA CON XEADO (Servizo Empratado)
AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO
OPORTO

MENÚ CONCERTADO 4

TAGLIATELLE ROSINI (Servizo Inglesa)
BACALLAO PAPILLOTE (Servizo Empratado)
LEBRE ESTUFADA CON FUSILLI (Servizo Empratado)
EMPANADA DE MAZÁ (Servizo Empratado)

AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO
VIÑO ESCUMOSO DOCE

1.2 MONTAXE DE UN MENÚ CONCERTADO 4 PAX E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL

NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA SORTEO		Asdo.	

MENÚ CONCERTADO 5

ESPAGUETIS CARBONARA (Servizo Inglesa)
LINGUADO Á SOUBISE (Servizo Empratado)
CROCA GUISADA (Servizo Empratado)
MELOCOTÓNS EN ALMIBRE (Servizo Empratado)
AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO

MENÚ CONCERTADO 6

OVOS BENEDICTINI (Servizo Empratado)
XARDA ESCABECHADA (Servizo Inglesa)
MILANESA CON PATACA PALLA (Servizo Empratado)
TORTA DE QUEIXO
AUGA
VIÑO BRANCO
VIÑO TINTO
OREMUS TOKAJI 5 PUTTONYOS

2. PROBA RACIONADO E FLAMBEADO DE UNHA FROITA					
NOME OPOSITOR					TEMPO 15 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA SORTEO		Asdo.	
PLATANO			PERA		
MAZÁ			MELOCOTÓN		

4. POSTA A PUNTO, ELABORACIÓN, PRESENTACIÓN DE SERVIZO DE BEBIDAS QUENTES					
NOME OPOSITOR					TEMPO 10 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA SORTEO		Asdo.	
SORTEO 1	REGULADO DE MUIÑO E PRESENTACIÓN DE CAFÉ EXPRESSO				
SORTEO 2	ELABORACIÓN DE 2 CAPUCCINOS E 2 TAZAS DE CAFÉ EN CHEMEX				
SORTEO 3	ELABORACIÓN DE 2 CAPUCCINOS E 2 TAZAS DE CAFÉ EN AEROPRESS				

3. PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A. SORTEO 1-3

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS					
NOME OPOSITOR					TEMPO 5 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
RELACIONA CADA MOSTRA DA COPA CON UNHA OPCIÓN DA 2ª E 3ª COLUMNA					
Nº RESPOSTAS CORRECTAS					

SOLUCIONARIO

MOSTRA 1	Moscatel	Método granvás ou charmat
MOSTRA 2	Palomino fino	Criadeiras e soleiras
MOSTRA 3	Gewürztraminer	Viño tranquilo branco
MOSTRA 3	Tempranillo	Maloláctica

3. PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN A. SORTEO 2-4

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS					
NOME OPOSITOR					TEMPO 5 MINUTOS
DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
RELACIONA CADA MOSTRA DA COPA CON UNHA OPCIÓN DA 2ª E 3ª COLUMNA					
Nº RESPOSTAS CORRECTAS					

SOLUCIONARIO

MOSTRA 1	**Riesling**	**Desfangado**
MOSTRA 2	**Palomino fino**	**Crianza biolóxica**
MOSTRA 3	**PX**	**Asollar(Asoleo)**
MOSTRA 4	**Mencía**	**Antocianos**

PRIMEIRA PROBA PARTE A (EXERCICIO PRÁCTICO)-OPCIÓN B

CORPO: 591 –Profesores Técnicos de Formación profesional

ESPECIALIDADE: 226 – Servizos de Restauración.

Tribunal número: 1

Apelidos:	Nome:	DNI:

PUNTOS	EXERCICIOS	OPCIÓN B	TEMPO
3	1	**Posta a punto e desemvolvemento de un servizo á carta e toma de comanda.**	15 Min.
2	2	**Protocolo de Apertura e servizo de bebidas. Apertura decantado e servizo con protocolo de un viño veño. Apertura osixenado e servizo con protocolo de un viño xoven.**	15 Min.
2	3	**Análise sensorial e caracterización de bebidas fermentadas**	5 Min.
3	4	**Preparación presentación e servizo de Combinados.** **Receitas IBA. Elaboración de ficha técnica e posterior elaboración.**	10 Min.
		TOTAL	**45 Min**

Pontevedra, ____de _____de 2021.

Hora:

Sinatura:

Xacobeo 2021

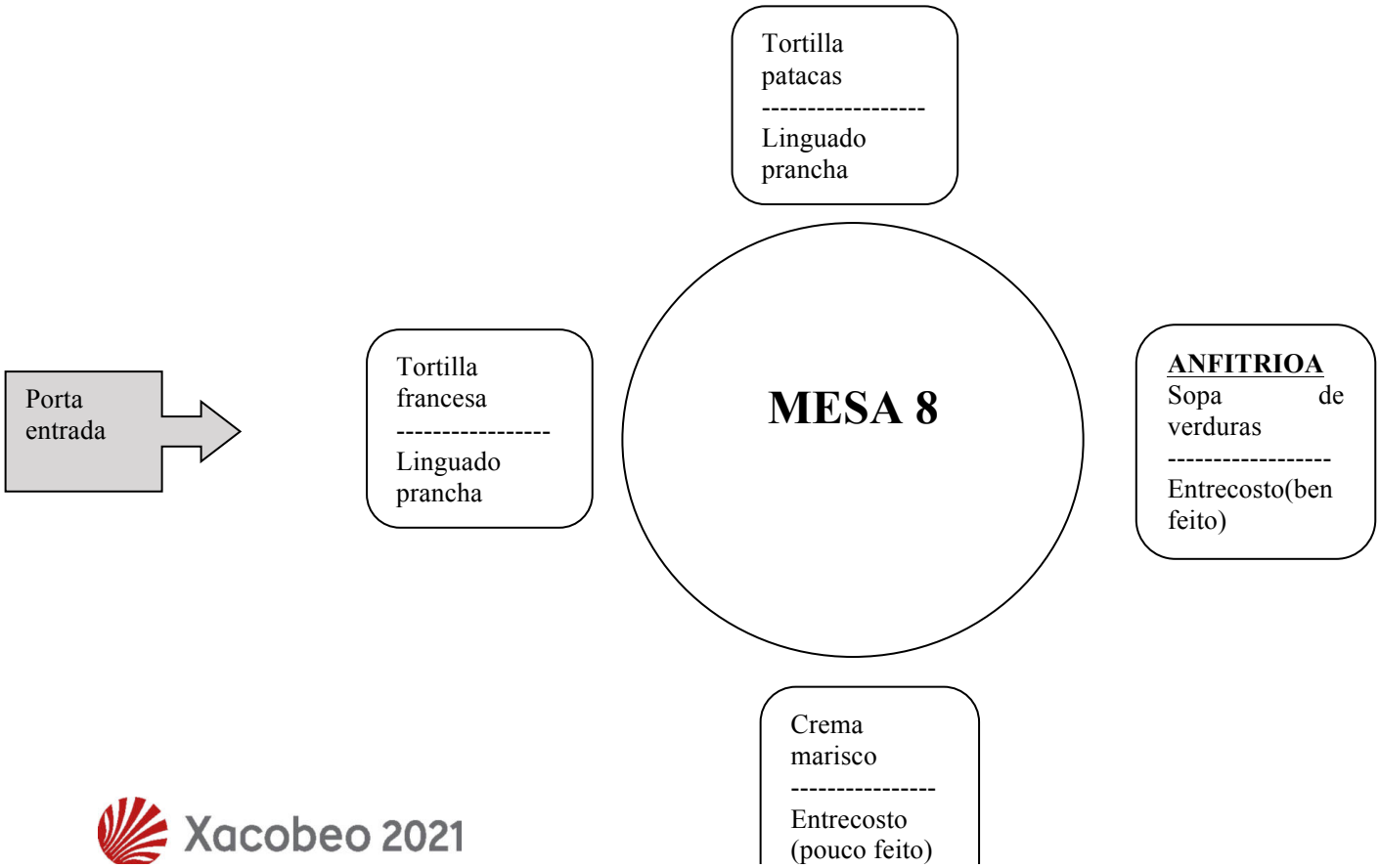
Cortesía de CEDE www.cede.es

PROBA 1. Posta a punto e desenvolvemento dun servizo á carta.					
Exercicio 1A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 minutos con montaxe
DATA		SORTEO	1	Asdo.	
Puntuación Exercicio (Cubrir tribunal)					
Escriba a medida de mantel e cubre para mesa indicada (mantelería cadrada): mesa redonda de 1.50 m					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B
SORTEO 1

1.A Complete a comanda á carta co modelo que se presenta, utilizando o suposto da mesa e os pratos correspondentes a cada situación. Teña en conta a persoa anfitrioa.

1.B De seguido, realice a montaxe da mesa, e faga a marcaxe correcta de todos os pratos segundo a comanda. Servizo con auga e viño.



PROBA 1. A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 mín con montaxe
DATA		SORTEO	1	Asdo.	

MODELO COMANDA

			Cod.123456

Xacobeo 2021

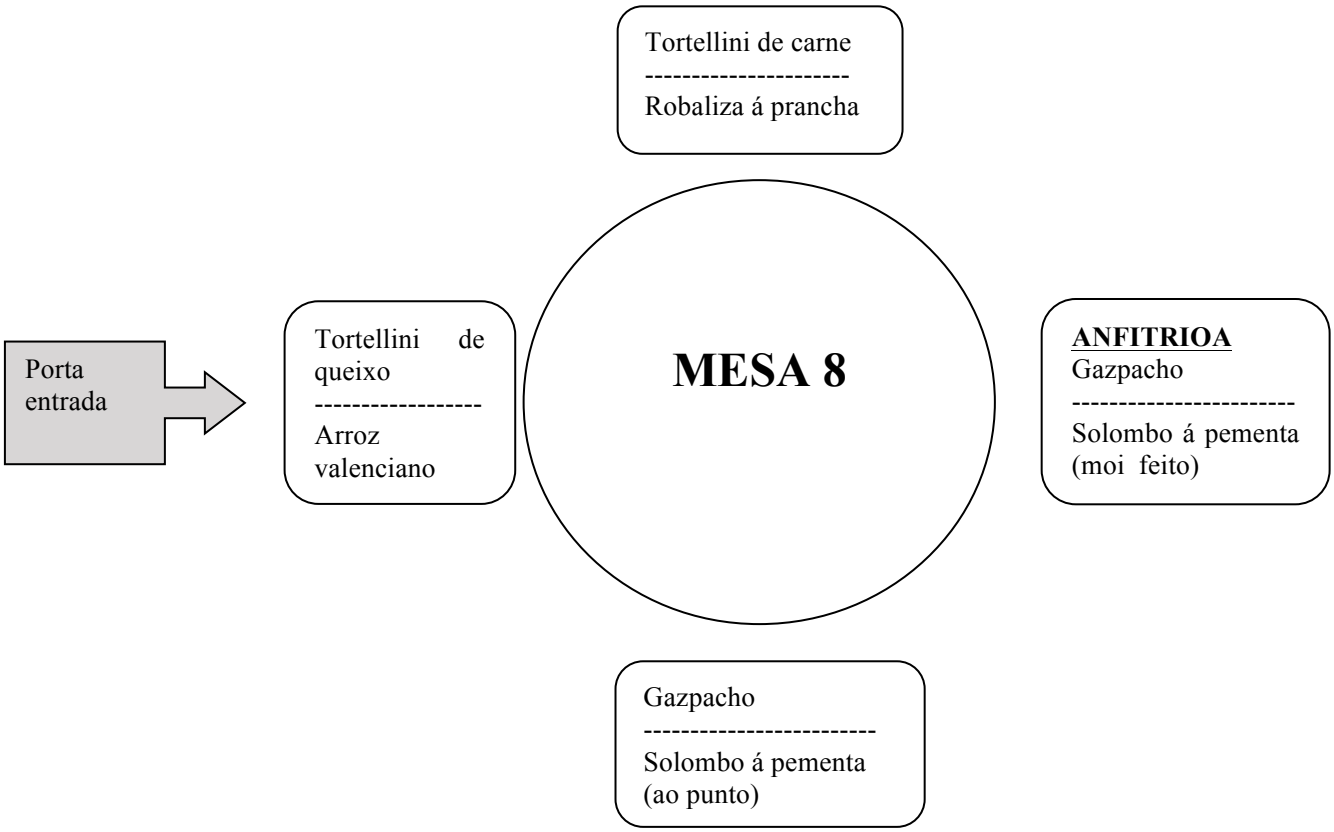
Cortesía de CEDE www.cede.es

PROBA 1. Posta a punto e desenvolvemento dun servizo á carta.					
Exercicio 1A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 minutos con montaxe
DATA		SORTEO	2	Asdo.	
Puntuación Exercicio (Cubrir tribunal)					
Escriba a medida de mantel e cubre para mesa indicada (mantelería cadrada): mesa redonda de 1.80 m					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B
SORTEO 2

1.A Complete a comanda á carta co modelo que se presenta, utilizando o suposto da mesa e os pratos correspondentes a cada situación. Teña en conta a persoa anfitrioa.

1.B De seguido, realice a montaxe da mesa, e faga a marcaxe correcta de todos os pratos segundo a comanda. Servizo con auga e viño.



PROBA 1. A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 mín con montaxe
DATA		SORTEO	2	Asdo.	

MODELO COMANDA

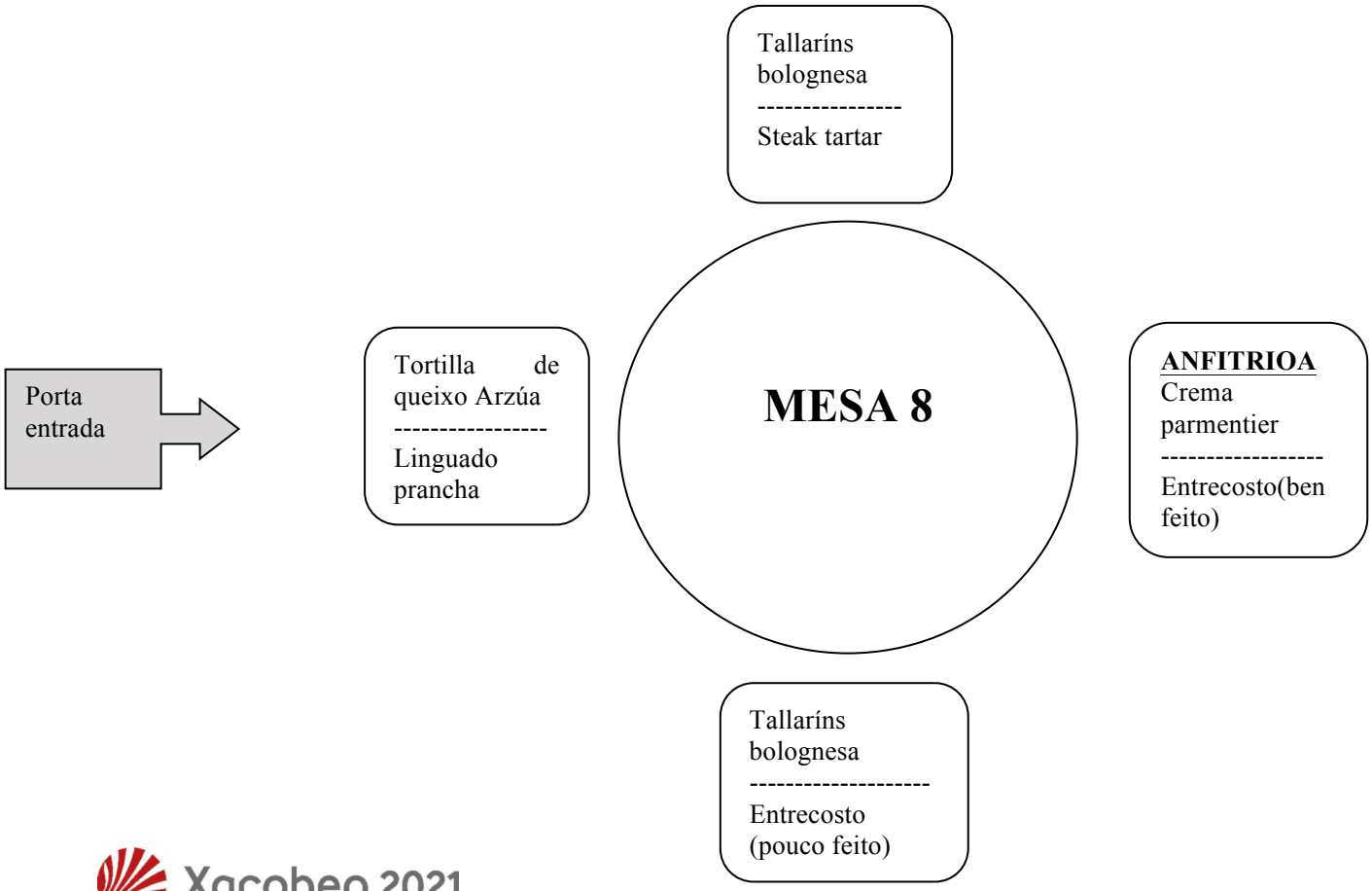
			Cod.123456

PROBA 1. Posta a punto e desenvolvemento dun servizo á carta.					
Exercicio 1A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 minutos con montaxe
DATA		SORTEO	3	Asdo.	
Puntuación Exercicio (Cubrir tribunal)					
Escriba a medida de mantel e cubre para mesa indicada (mantelería cadrada): mesa redonda de 1.40 m					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B
SORTEO 3

1.A Complete a comanda á carta co modelo que se presenta, utilizando o suposto da mesa e os pratos correspondentes a cada situación. Teña en conta a persoa anfitrioa.

1.B De seguido, realice a montaxe da mesa, e faga a marcaxe correcta de todos os pratos segundo a comanda. Servizo con auga e viño.



PROBA 1. A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 mín con montaxe
DATA		SORTEO	3	Asdo.	

MODELO COMANDA

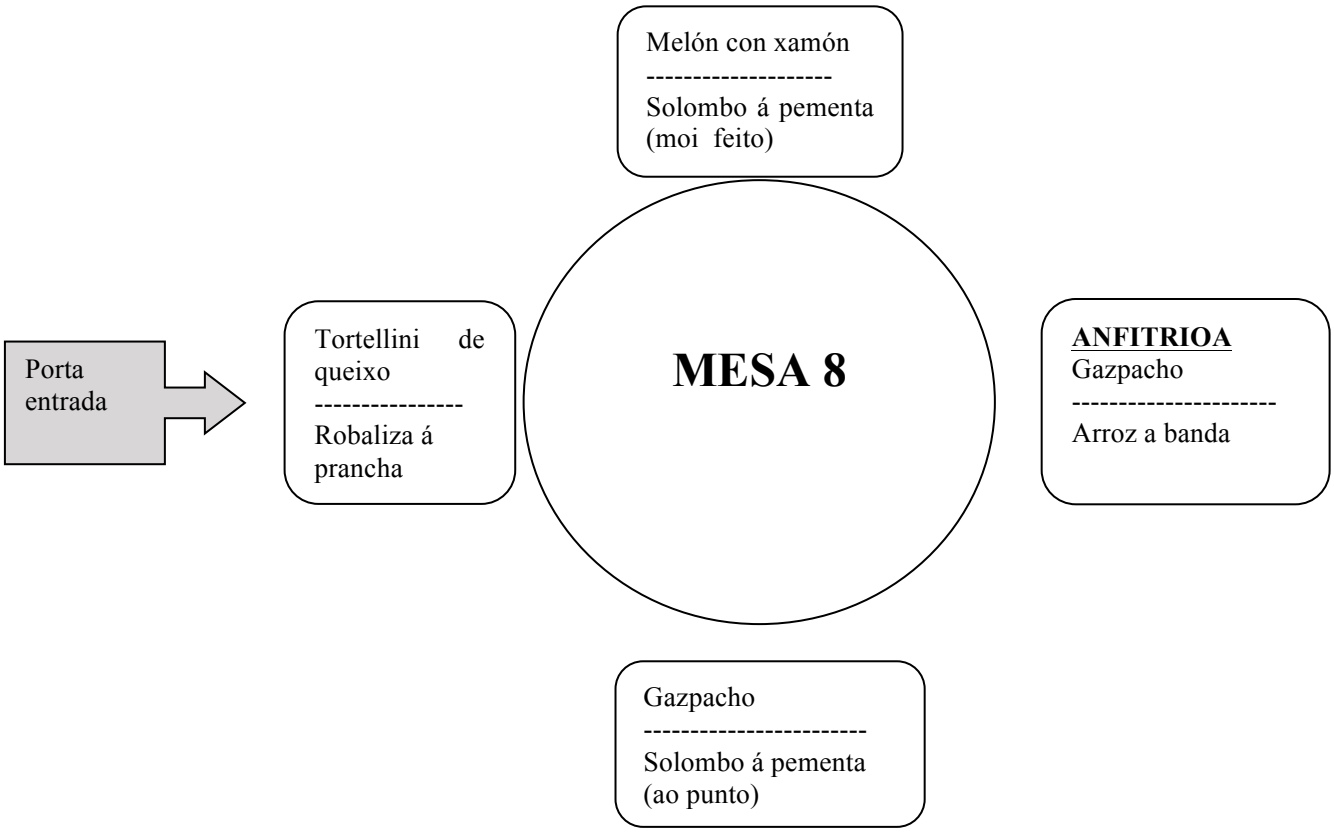
			Cod.123456

PROBA 1. Posta a punto e desenvolvemento dun servizo á carta.					
Exercicio 1A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 minutos con montaxe
DATA		SORTEO	4	Asdo.	
Puntuación Exercicio (Cubrir tribunal)					
Escriba a medida de mantel e cubre para mesa indicada (mantelería cadrada): mesa redonda de 1.90 m					
MEDIDA MANTEL		MEDIDA CUBRE			

PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B
SORTEO 4

1.A Complete a comanda á carta co modelo que se presenta, utilizando o suposto da mesa e os pratos correspondentes a cada situación. Teña en conta a persoa anfitrioa.

1.B De seguido, realice a montaxe da mesa, e faga a marcaxe correcta de todos os pratos segundo a comanda. Servizo con auga e viño.



PROBA 1. A) TOMA DE COMANDA					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 mín con montaxe
DATA		SORTEO	4	Asdo.	

MODELO COMANDA

			Cod.123456

PROBA 2. APERTURA E SERVIZO DE BEBIDAS.					
APELIDOS E NOME OPOSITOR-A					TEMPO 15 mín con montaxe
DATA		SORTEO		Asdo.	
SORTEO 1	APERTURA, DECANTADO E SERVIZO DE VIÑO VEÑO CON PROTOCOLO				
SORTEO 2	APERTURA, OSIXENADO E SERVIZO DE VIÑO XOVEN				

PROBA4. FICHA TÉCNICA DE COCTEL CLÁSICO REFERENCIADO NA IBA			
NOME OPOSITOR			TEMPO 10 MINUTOS
DATA		Asdo.	

NOME DO CÓCTEL SORTEO			
MÉTODO DE ELABORACIÓN		DECORACIÓN	
VASO OU COPA DE PRESENTACIÓN		CAPACIDADE DA COPA EN CL.	
CENTILITROS	INGREDIENTES		
PUNTUACIÓN DA PROBA			

3. PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B . SORTEO 1-3

DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
RELACIONA CADA MOSTRA DA COPA CON UNHA OPCIÓN DA 2ª E 3ª COLUMNA					
Nº RESPOSTAS CORRECTAS					

SOLUCIONARIO

MOSTRA 1	GIN	OLD TOM
MOSTRA 2	WHISKY MALTA	POT STILL
MOSTRA 3	RON LATINO	MELAZA
MOSTRA 4	COGNAC	FINE CHAMPAGNE

3. PRIMEIRA PROBA PARTE A OPCIÓN B . SORTEO 2-4

DATA		OPCIÓN ELIXIDA		Asdo.	
RELACIONA CADA MOSTRA DA COPA CON UNHA OPCIÓN DA 2ª E 3ª COLUMNA					
Nº RESPOSTAS CORRECTAS					

SOLUCIONARIO

MOSTRA 1	MEZCAL	ESPADIN
MOSTRA 2	PISCO	MOSTO VERDE
MOSTRA 3	BRANDY JEREZ	HOLANDAS
MOSTRA 4	CACHAÇA	JUGO DE CAÑA