



<b>CS-3.1</b>	<b>Enunciado de Prueba</b>	<b>Año:</b>	2023
<b>Especialidad:</b>	598-001 COCINA Y PASTELERÍA		

<b>Prueba:</b>	<b>Específica 1A – Cocina</b>	<b>Acceso:</b>	1 y 2
----------------	-------------------------------	----------------	-------

<b>Nombre:</b>	26 /06 /2023
----------------	--------------

**Prueba 1 A (Segunda Parte – Cocina)**

**Instrucciones:**

- Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 3 opciones, durante el transcurso de este tiempo, no podrás escribir.
- Dispones de 20 minutos para realizar el desarrollo de los puntos 1, 2 y 3.

**Señala con una X una de las siguientes opciones:**

Granadinas con Salsa Oporto y arroz Pilaw. – Servicio de Tapa.

Granadinas con Salsa Robert y patatas Cerilla. – Servicio a la Americana.

**1.- Realiza una ficha-receta, para presentar una ración, de la opción elegida.**

**2.- Realiza una justificación del trabajo, desde el punto de vista técnico, de la opción elegida.**

**3.- Realiza 3 propuestas gastronómicas diferentes e idóneas para cada servicio, especificando la pieza de ternera empleada y la propuesta de elaboración para la misma:**

<b>Servicio</b>	<b>Pieza de Ternera empleada</b>	<b>Propuesta Gastronómica</b>
<b>Desayuno</b>		1:
		2:
		3:
<b>Cocktail</b>		1:
		2:
		3:

<b>CS-3.1</b>	<b>Enunciado de Prueba</b>	<b>Año:</b>	2023
<b>Especialidad:</b>	598-001 COCINA Y PASTELERÍA		

<b>Prueba:</b>	<b>Específica 1A - Pastelería</b>	<b>Acceso:</b>	<b>1 y 2</b>
----------------	-----------------------------------	----------------	--------------

<b>Nombre:</b>	<b>23 / 06 /2023</b>
----------------	----------------------

**Prueba 1 A (Primera Parte - Pastelería) Instrucciones:**

- Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 2 opciones, durante el transcurso 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:**

CREPES NORMANDA CON CREMA SABAYÓN Y FILIGRANA DE CHOCOLATE\_1

CREPES SUZETTE CON CREMA SABAYÓN Y FILIGRANA DE CHOCOLATE\_2

**2.- Realiza una ficha-receta, para presentar una ración, de la opción elegida.**

- **Nota:** Para los Crepes, formula teniendo en cuenta que dispones de 1 huevo.

**3.- Realiza una justificación del trabajo, desde el punto de vista técnico, de la opción elegida.**

**4.A.- En base a la opción elegida, indica los cambios en los ingredientes y cantidades que sean necesarios en la formulación, para cubrir la siguiente necesidad alimenticia:**

<b>CELIAQUÍA</b>	<b>INTOLERANTE A LA LACTOSA</b>	<b>DIABETES</b>

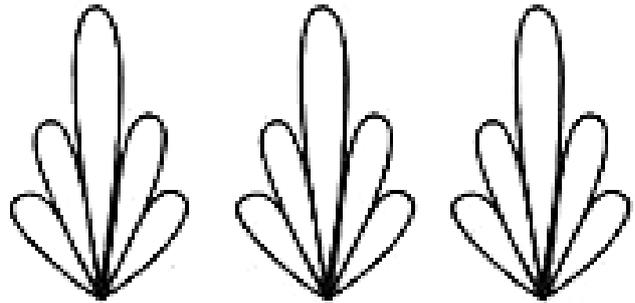
**4.B.- Completa un menú para una persona celíaca, que incluya la Opción elegida en el punto 1, realizando una propuesta para un día:**

<b>Día 1</b>	
<b>Desayuno</b>	
<b>Comida</b>	
<b>Cena</b>	



<b>CS-3.1</b>	<b>Enunciado de Prueba</b>	Año:	2023
Especialidad:	598-001 COCINA Y PASTELERÍA		

- FILIGRANA DE CHOCOLATE\_1.



- FILIGRANA DE CHOCOLATE\_2.

