

**EJERCICIO PRÁCTICO ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA**

**PRUEBA ESPECÍFICA COCINA.**

**DURACIÓN. 10 minutos desarrollo escrito.**

**40 minutos desarrollo práctico.**

El aspirante comenzará a realizar el ejercicio práctico en el mismo folio del enunciado

A partir de las siguientes materias primas dadas:

- 2 SARDINAS.
- 1 TOMATE.
- 1 PEPINILLO.
- ½ LITRO DE ACEITE.
- 1 LIMÓN.

(además de materias primas comunes (sal fina, pimienta blanca, papel horno)

Realizará las pre y elaboraciones que estime valorándose la mayor cantidad de presentaciones diferentes y máximo aprovechamiento de estas materias primas.

Presentándolo en el tiempo solicitado emplatado.

**Deberán desarrollar previamente por escrito en 10 minutos, sin realizar NINGUNA MARCA EN EL FOLIO:**

- Descripción de procesos (receta con cantidades y desarrollo)
- Justificación didáctica.
- El desarrollo planteado previamente por escrito por el aspirante deberá coincidir con lo elaborado, y en caso contrario la calificación de esta parte será de 0.

## EJERCICIO PRÁCTICO ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA

### EJERCICIO HABILIDADES Y DESTREZAS:

El aspirante realizará en 5 minutos:

- BRIDADO DE 2 CODORNICES DE 3 MANERAS DIFERENTES.
- PICAR PEREJIL BRUNOISSE.
- A PARTIR DE UNA MASA FERMENTADA DADA, HEÑIR Y FORMAR 2 PIEZAS DE BOLLERÍA.
- ELABORAR UN CORNET Y REALIZAR UNA DECORACIÓN DE TRAZOS , PUNTOS , RIBETES Y/O UNA "PALABRA" A PARTIR DE UNA MATERIA PRIMA DADA.

Presentándolo en el tiempo solicitado emplatado.

EJERCICIO PRÁCTICO ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA

**PRUEBA ESPECÍFICA PASTELERÍA.**

**DURACIÓN. 10 minutos desarrollo escrito.**

**50 minutos desarrollo práctico.**

El aspirante comenzará a realizar el ejercicio práctico en el mismo folio del enunciado

ELABORAR :

- **HOJALDRE (por el sistema elegido por el aspirante) ¼ k**
- **CREMA DE RELLENO: CHIBOUST (1/2 l)**
- **PRESENTACIÓN COMO POSTRE DE RESTAURANTE O TIENDA.**

**Deberán desarrollar previamente por escrito en 10 minutos, sin realizar NINGUNA MARCA EN EL FOLIO:**

- Descripción de procesos (recetas con cantidades y desarrollo)
- Justificación didáctica.
- El desarrollo planteado previamente por escrito por el aspirante deberá coincidir con lo elaborado, y en caso contrario la calificación de esta parte será de 0.

Emplatando el resultado para su presentación final.