



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 _____

 1	 4	 <u>OPCIÓN A</u>	23/junio/2021
4	Bavarois de ricotta y hongos 1, 2, 3, 4 ✓		
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		

 1	 4	 <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		

 Barra	 4	 <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 _____

JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN A	JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA OPCIÓN A

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 _____

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

 2	 4	 <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		

 Barra	 4	 <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 DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN B	JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO 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 _____

 3	 4	 <u>C</u>	<u>OPCIÓN</u>	23/junio/2021
4	Ostras al natural 1, 2, 3, 4 ✓			
4	Caviar de Beluga 1, 2, 3, 4 ✓			
3	Arroz a banda 1, 4, 3			
1	Sepia soasada 2			
2	Besugo relleno al horno 1, 3			
2	Callos de bacalao 4, 2			

 3	 4	 <u>OPCIÓN C</u>	23/junio/2021
1	Bot. Agua fría 1, 2		
1	Bot. Agua de tiempo 3, 4		
1	Bot. Vía de la Plata Brut Nature 1, 2, 3		
1	Bot. Viña Puebla Fermentado en Barrica. 1, 2, 3, 4		

 Barra	 4	 <u>OPCIÓN C</u>	23/junio/2021
1	Café Capuchino (técnica latte)		
1	Café bombón		
1	Té shalimar		
1	Vermú blanco		



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 DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE SALA OPCIÓN C	JUSTIFIQUE DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO Y DIDÁCTICO LA PRUEBA REALIZADA DE MECÁNICA DE BAR-CAFETERÍA OPCIÓN C

FIRMA ASPIRANTE: