



CS-3.1	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN	Año:	2024
Especialidad:	SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Prueba:	B2.1	Acceso:	1y2

Nombre y apellidos	
--------------------	--

Instrucciones para realizar la prueba	Duración de la prueba: 45 minutos
El trabajador de Servicios de Restauración tiene una serie de atribuciones propias de su perfil profesional. Una de ellas es la competencia profesional que le permite conocer, identificar, determinar y planificar útiles, maquinaria, recursos materiales y géneros de uso habitual en el sector de la restauración. A continuación, identifique y clasifique los diferentes géneros que se les presentan en recipientes numerados en la tabla 1 y los distintos elementos que aparecen fotografiados en la tabla 2. (Advertimos que los géneros presentados son claramente identificables a través de olfato, vista y tacto, no siendo necesario el uso del gusto. Ya que en su mayoría pueden contener posibles alérgenos o trazas, sugerimos no ingerirlos si usted es alérgico o sospecha serlo)	

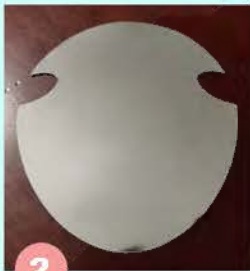


TABLA 1 “Materia Prima”		
NÚMERO	IDENTIFICACIÓN: NOMBRE	FAMILIA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
<u>JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y DIDÁCTICA DE LA PRUEBA B2.1</u>		



Nombre y apellidos	
--------------------	--

TABLA 2 “Material”		
NÚMERO	IDENTIFICACIÓN: NOMBRE	FAMILIA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y DIDÁCTICA DE LA PRUEBA B2.1		



CS-3.1	SUPUESTO TEÓRICO TÉCNICO	Año:	2024
Especialidad:	SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Prueba:	B2.2	Acceso:	1y2

Nombre y apellidos	
--------------------	--

Instrucciones para realizar la prueba	Duración de la prueba: 60 minutos
El trabajador de Servicios de Restauración tiene una serie de atribuciones propias de su perfil profesional. Entre ellas, destaca la competencia profesional que le permite conocer, planificar, elaborar y presentar elaboraciones a la vista del cliente. Además, dicha competencia proporciona al trabajador la habilidad para asesorar y recomendar a los clientes en las cuestiones y dudas que surjan en el proceso de servicio. A continuación, responda al siguiente supuesto: En el establecimiento de restauración para el que trabajamos, entre los platos que constituyen la oferta gastronómica se encuentra el “Gravlax Tradicional acompañado de salsa muselina y guarnición mimosa”. Este plato se lleva a cabo a la vista del cliente casi en su totalidad. Las operaciones que el profesional de sala realiza en presencia del comensal consisten en: el racionado del salmón, la confección de la salsa y el ensamblaje final de ambos con la guarnición mimosa. 1. Asesore a un cliente que desconoce el plato explicando en qué consiste el mismo, incluida la guarnición y salsa. Un cliente que manifiesta ser intolerante a la lactosa solicita información sobre si puede o no comer el plato referido. De una respuesta argumentada a dicho cliente y ofrezca alternativas coherentes y fundamentadas en el caso de que sea necesario. 2. Explique pormenorizadamente qué es el Gravlax. Determine su origen. 3. Enumere los ingredientes de la salsa muselina y los de la guarnición mimosa. 4. Exponga dónde reside la dificultad en la confección de la salsa muselina. 5. Realice la previsión de los recursos materiales necesarios para la ejecución del plato. 6. Detalle pormenorizadamente, paso a paso, cómo procedería a la realización, servicio y presentación del plato. 7. Concrete su marcaje y plantee un maridaje argumentando su propuesta. 8. Al finalizar, realice la Justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.	



CS-3.1	SUPUESTO TEÓRICO TÉCNICO	Año:	2024
Especialidad:	SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Prueba:	B2.2	Acceso:	1y2

Nombre y apellidos	
--------------------	--

Instrucciones para realizar la prueba	Tiempo: 45 minutos
El trabajador de Servicios de Restauración tiene una serie de atribuciones propias de su perfil profesional entre las que destaca la competencia profesional que le permite conocer, planificar, elaborar y presentar elaboraciones a la vista del cliente. También puede organizar y desarrollar servicios y eventos especiales en Restauración. A continuación, responda a este supuesto: En el salón de banquetes para el que trabajamos, un cliente contrata un servicio de cóctel. En dicho evento, entre otros productos se acordó el corte y presentación de un jamón ibérico de bellota de la DOP Dehesa de Extremadura de 9 kg de peso. - Defina jamón ibérico, enumere y explique su clasificación comercial e identifique cada una de sus partes, desarrollando sus cualidades organolépticas. - Enumere las DO e IGP de jamón existentes en España y su procedencia. - Realice una valoración del rendimiento de la pieza y su merma, proponga el número de raciones que se obtendrían del pernil. - Planifique los recursos materiales necesarios para proceder al racionado y su servicio. - Desarrolle cada paso, en el orden en el que procedería, desde que prepara la puesta a punto del lugar de trabajo, hasta que realiza el servicio del último plato. - Al finalizar, realice la Justificación del trabajo desde un punto de vista técnico y didáctico.	