

(626)
Serveis de restauració
Full proves 1

OPCIÓ A

Prova 1:

Elaboració d'un plat de fruita a la vista del client. (Kiwi, poma i maduixa)

Temps: 30 min

Prova 2:

Muntatge d'una taula per a 2 persones (banquet)

- Ostres fresques
- Sushi
- Chateaubriand/ Tournedó
- Profiteroles amb xocolata calenta
- VINS (1 per plat): Amontillado, sake, V.Ardanza.

Muntatge d'una taula bufet tancada (petaca)

Temps: 30 min

Prova 3.1:

Confecció d'una nota de tast de 3 vins tranquils

Temps: 30 min

Prova 3.2:

Identificació olfactiva de 5 aromes

Temps: 30 min

OPCIÓ B

Prova 1:

Elaboració d'un plat de fruita a la vista del client. (Kiwi, taronja i plàtan)

Temps: 30 min

Prova 2:

Muntatge d'una taula per a 2 persones (banquet)

- ***Gules a la Bilbaïna***
- ***Espagueti al pesto***
- ***Confit/Pallarda***
- ***Perles de Cantaloup amb gelat***
- ***VINS (1 per plat): Albarinho, Cremant d'Alsace, Cencibel Roble***

Muntatge d'una taula bufet tancada (petaca)

Temps: 30 min

Prova 3.1:

Confecció d'una nota de tast de 3 vins tranquils

Temps: 30 min

Prova 3.2:

Identificació olfactiva de 5 aromes

Temps: 30 min

(626)
Serveis de restauració
Full proves 2

OPCIÓ A

Prova 1:

Elaboració de dos còctels, cadascun per 3 persones, escollits entre Alexander, Daiquiri, Dry Martini, Sidecar, Rob Roy i Presidente. Un ha de ser elaborat amb coctelera i l'altre amb got mesclador. Un dels dos còctels ha de ser elaborat amb got mesurador (jigger).

Temps: 15 min

Prova 2:

Elaboració d'uns Préssecs flamejats.

Temps: 15 min

Prova 3:

- Elaboració de la fitxa tècnica de l'Aeropress.
- Descrigui en quin mòdul i en quin moment del curs desenvoluparia l'activitat de cocteleria realitzada prèviament? Justifiqueu-ho. Com ho adaptaria en un grup classe divers?

Temps: 20 min

OPCIÓ B

Prova 1:

Elaboració de dos còctels, cadascun per 3 persones, escollits entre Alexander, Daiquiri, Dry Martini, Sidecar, Rob Roy i Presidente. Un ha de ser elaborat amb coctelera i l'altre amb got mesclador. Un dels dos còctels ha de ser elaborat amb got mesurador (jigger).

Temps: 15 min

Prova 2:

Elaboració d'uns Plàtans Grand Marnier

Temps: 15 min

Prova 3:

- Elaboració de la fitxa tècnica de la V60.
- Descrigui en quin mòdul i en quin moment del curs desenvoluparia l'activitat de cocteleria realitzada prèviament? Justifiqui-ho. Com ho adaptaria en un grup classe divers?

Temps: 20 min