



PARTE A: EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

Nº 5

Especialidad: 591-226 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Tribunal 1 y 2

1. Cata de vinos:

- Tiempo:
 - ✓ 10 min.
- Identificar tres copas de cata indicando el tipo de vino y su variedad de uva.
 1. Vino blanco joven variedad Verdejo.
 2. Vino blanco crianza variedad Godello.
 3. Vino blanco joven variedad Albariño.

2. Montaje de mesa:

- Tiempo: 10 min.
- Realizar el degüelle con tenacillas de un vino Oporto, decantarlo y realizar el servicio de dos copas. Previo a este ejercicio el opositor deberá realizar una ficha solicitando el material necesario para ejecutarla, tendrá 2 minutos para su realización. Sólo se le aportará el material que solicita en dicha ficha.

3. Plato a la vista del cliente:

- Tiempo:
 - ✓ 1 min. Mise en Place.
 - ✓ 10 min. Elaboración.
 - ✓ 2 min. Debate.
- Realizar una ración de Langostinos Newburg la vista del cliente.
Previo a la prueba debe confeccionar una ficha técnica con los ingredientes y sus cantidades los más aproximadas posibles. Para realizar esta ficha dispondrá de dos minutos para su realización.

4. Prueba barista:

- Tiempo:
 - ✓ 1 min. Mise en Place
 - ✓ 10 min. Elaboración
 - ✓ 2 min. Debate.
- Seleccionar y poner a punto la maquinaria y elementos necesarios para la elaboración y servicio de, un CAFÉ LATTE con dibujo en máquina **Expresso** y un café de 200 ml por inmersión y extracción a goteo en cafetera **Clever**.
Durante su ejecución el opositor debe ir explicando el funcionamiento de cada uno de los métodos y mencionar sus diferencias.

5. Prueba de Coctelería:

- Tiempo:
 - ✓ 6 min. Mise y elaboración
 - ✓ 2 min. Debate.
- Elegir por sorteo entre siete cócteles introducidos en un bote. Entre los cócteles seleccionados están: Sidecar y Grasshopper. Realizar la mise en place y la elaboración de dos medidas del cóctel sorteado incluyendo decoración de creación libre seleccionando productos de una mesa expositora.



PARTE A: EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

Nº 2

Especialidad: 591-226 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Tribunal 1 y 2

1. Cata de vinos generosos:

- Tiempo:
 - ✓ 10 min.
- **Identificar el contenido** de cuatro copas enumeradas indicando el tipo de vino y su variedad de uva.
 1. Tipo: Fino, bodegas Don Pablo.
 2. Tipo: Palo Cortado, "Península" de bodegas Lastau.
 3. Tipo: Oloroso, "Alfonso" de bodegas González Byass.
 4. Tipo: Oporto, bodegas Don Pablo estilo tawny.

2. Montaje de mesa:

- Tiempo: 10 min.
- Montaje de mesa buffet (formato petaca) y sobre ella realizar la apertura de un vino con abridor de láminas para proceder a su posterior decantación y finalizar con el servicio de dos copas. Previo a este ejercicio el opositor dispondrá de 2 minutos para realizar una ficha con el material necesario para su ejecución. Sólo se le aportará el material solicitado en dicha ficha.

3. **Plato a la vista del cliente:**

- Tiempo:
 - ✓ 2 min. Mise en Place.
 - ✓ 10 min. Elaboración.
 - ✓ 2 min. Debate.
- Elaborar una ración de Lubina a la sal al Hinojo con guarnición de pimientos asados. Previo a esta prueba el opositor debe realizar una ficha con los ingredientes necesarios para su ejecución. Para realizar dicha ficha dispondrá de 2 minutos.

4. **Prueba barista:**

- Tiempo:
 - ✓ 1 min. Mise en Place
 - ✓ 10 min. Elaboración
 - ✓ 2 min. Debate.
- Seleccionar y poner a punto la maquinaria y elementos necesarios para la elaboración y servicio de, un CAFÉ LATTE con dibujo en máquina **Expresso** y un café de 150 ml por goteo en cafetera **V60**. Durante su ejecución el opositor debe ir explicando el funcionamiento de cada uno de los métodos y mencionar sus diferencias.

5. Prueba de Coctelería:

- Tiempo:
 - ✓ 6 min. Mise en Place y elaboración.
 - ✓ 2 min. Debate.
- Elegir al azar de un cestillo un cóctel. Entre los cócteles seleccionados están: Pisco Sour y Grasshopper. Realizar la mise en place y la elaboración de dos medidas del cóctel sorteado incluyendo una decoración de creación libre seleccionando productos de una mesa expositora.

Previamente a la prueba el opositor deberá apuntar en la ficha técnica los ingredientes exactos del cóctel sin tener en cuenta sus medidas. Para realizar la ficha dispondrá de 1 minutos para su realización y en caso de no ser correctos los ingredientes no podrá realizar este ejercicio.



PARTE A: EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

Nº 4

Especialidad: 591-226 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Tribunal 1 y 2

1. Cata de vinos:

- Tiempo:
 - ✓ 10 min.
- Identificar tres copas de cata indicando el tipo de vino y su variedad de uva.
 1. Vino blanco joven variedad chardonay.
 2. Vino blanco crianza variedad viura.
 3. Vino blanco joven variedad sauvignon.

2. Montaje de mesa:

- Tiempo: 12 min.
- Montaje de mesa buffet (formato petaca) y sobre ella realizar una rodaja de **piña al pastis** torneando la piña para una ración de dos rodajas. En esta prueba no hay que hacer ficha técnica, se le aporta la bandeja de la mise en place montada con todo lo necesario.

3. Plato a la vista del cliente:

- Tiempo:
 - ✓ 2 min. Mise en Place.
 - ✓ 10 min. Elaboración.
 - ✓ 2 min. Debate.
- Realizar el servicio completo de media ración de **ostras** (3 uds.) a la vista del cliente con su acompañamiento. Además, realizarán una salsa **Tártara** a la vista del cliente que se servirá en salsaera acompañando a las ostras.

Previo a la prueba debe confeccionar una ficha técnica, en un tiempo de 2 minutos, con los ingredientes y sus cantidades los más aproximadas posibles.

4. Prueba barista:

- Tiempo:
 - ✓ 1 min. Mise en Place
 - ✓ 10 min. Elaboración
 - ✓ 2 min. Debate.
- Seleccionar y poner a punto la maquinaria y elementos necesarios para la elaboración y servicio de, un CAFÉ LATTE con dibujo en máquina **Expresso** y un café de 250 ml por sistema de vacío en cafetera **Siphon**.

Durante su ejecución el opositor debe ir explicando el funcionamiento de cada uno de los métodos y mencionar sus diferencias.

5. Prueba de Coctelería:

- Tiempo:
 - ✓ 6 min. Mise en Place y elaboración.
 - ✓ 2 min. Debate.
- Elegir por sorteo entre siete cócteles introducidos en un bote. Entre los cócteles seleccionados están: **Brandy Crusta** y **Expresso Martini**.

Realizar la mise en place y la elaboración de dos medidas del cóctel sorteado con decoración de creación libre seleccionando los productos de una mesa expositora.

