

Examen práctico Elaboraciones culinarias en la restauración comercial

El examen práctico se divide en 2 partes.

Parte 1

Adaptación de un plato según las columnas de restricción/aprovechamiento alimentos utilizando el/los texturizantes/técnica y una oferta concreta.

Se evaluará en trabajo teórico previo, y las decisiones tomadas para la adaptación.

Los parámetros de evaluación son los siguientes:

- Calidad global
- Calidad de la adaptación - justificación
- Calidad de trabajo
- Organización previa – control tiempos

Parte 2

En el mismo examen se dará una combinación de 2 ingredientes (frutas, verduras, hierbas o especias) con los que tendréis que elaborar un postre de alta cocina con 5 texturas como mínimo con los elementos **como protagonistas**. Se adjunta plantilla que tendréis que rellenar antes de comenzar a elaborar el postre. Los parámetros de evaluación son los siguientes:

- Calidad global
- Justificación (integración gustos)
- Calidad de trabajo
- Capacidad de programar las elaboraciones – organización y tiempos

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:

