

10
EVIDÈNCIA 1.2 Examen Final Teòric

EXCEL·LENT

Test: 2,5
Preguntes: 7,2
TOTAL: 9,7

CETT

Campus
de Turisme, Hótelaria
i Gastronomia

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONOMIQUES

ASSIGNATURA: Elaboracions Culinàries en
la Restauració Comercial

CONVOCATÒRIA: JUNY 2019

PROFESSOR/A: F.Celis Bueno, F. M-C Revuelta, A. Sánchez Esteban

MODEL

A

COGNOMS I NOM:

DNI:

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

Prova escrita en la qual no es permet consultar material didàctic en cap tipus de format durant el seu desenvolupament. Està prohibit l'ús de telèfons mòbils i altres dispositius electrònics. L'alumne disposa de dues hores, a distribuir com desitgi, per resoldre els exercicis. Un cop repartit l'examen, el professor explicarà la prova. A partir d'aquest moment, l'alumne pot resoldre els dubtes sorgits de la interpretació, format o no comprensió de les preguntes.

CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

- El test consta de x preguntes, de les quals l'alumne només respondrà a x (a la seva elecció). Les respostes correctes sumen x punts i les incorrectes resten x punts. La puntuació màxima, per tant, és de x punts.
- La puntuació de la resta de les preguntes està especificada, entre parèntesi, al costat de l'enunciat de cada pregunta.

Es valorarà:

- Encert i pertinència en les respostes.
- Transmissió coherent dels coneixements adquirits.
- Maduresa en la reflexió de les preguntes que la requereixin.
- Correcció gramatical i sintàctica en la llengua triada.

DESCRIPCIÓ DE LA PROVA

1. **TEST DE TEXTURITZANTS (2,5 punts):** respon 14 preguntes de les 18, tenint en compte que les respostes correctes sumen 0,18 punts i les errònies resten 0,09 punts. Només hi ha una resposta correcta per pregunta. Escriu les solucions en la taula:

1.- Quin dels següents texturitzants serveix per fer una falsa emulsió:

- A. Xantana
- B. Glice
- C. Sucro
- D. Emulsionant en pasta (Sosa)

2.- Quins texturitzants tenen sinergies (estudiats a classe):

- I Garrofi + Xantana
- II Kappa + Garrofi
- III Iota + Metil

- A. I
- B. I i II
- C. I i III
- D. Totes

3.- Quins texturitzants serveixen per fer escumes:

- I Agar Agar - *NO airegant*
- II Glice - *baume oli*
- III Metil - *Calent*
- IV Gelatina cua de peix ✓

- A. Cap
- B. Tots
- C. I i II
- D. II, III i IV

4.- Quina proporció aproximada de kuzu es fa servir per fer gnocchi:

- A. 0.1%
- B. 1%
- C. 5%
- D. 10%

6.- Quin percentatge de xantana es fa servir per aconseguir efecte suspensió:

- A. 0.1%
- B. 1.5%
- C. 0.3% - *0,28%*
- D. 3%

7.- Quina de les següents afirmacions és falsa:

- A. La cua de peix es pot fer servir per fer esferificació inversa amb formes.
- B. La gelatina resultant de l'esferificació inversa es pot fer servir com a farcit d'un pa de pessic. - *Calent*
- C. El gluconolactat càlcic no es fa servir en la esferificació inversa pel gust que hi aporta.
- D. Es poden esferificar pures de verdures per fer esfèrics menys líquids.

13.- La gelatina vegetal (Gelificant vegetal/ marca Sosa) és:

- A. Iota + Kappa
- B. Kappa + Garrofi *0,7 + 0,3 x 1,2%*
- C. Garrofi + Iota
- D. Gellan + Garrofi

14.- Els aires de lecitina queden millor si:

- A. El líquid inicial es espès.
- B. A més concentració d'airejant.
- C. El líquid inicial és lleuger.
- D. Si es munta poca quantitat de líquid.

15.- Les emulsions aconseguiran segons la temperatura, concentració d'emulsionants i percentatge de W/O una diferent textura. La textura resultant es pot classificar en:

- I Maionesa
- II Merengue
- III Mousse
- IV Vinagreta

- A. I i II
- B. Totes
- C. I, II i III
- D. I, III i IV

16.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

- I La intensitat de gust dels aires ha de ser molt alta degut a que, quan airegen, la quantitat que consumim de massa és molt baixa.
- II Els aires congelats necessiten una manera de presentació que els ajudi a mantenir freda la preparació, ja que es desfan molt ràpid.
- III Una mica de repòs després de muntar els aires va bé perquè les bombolles grosses esclatin, de tal manera que guany estabilitat.
- IV Hi ha ingredients que airegen per si sols, com ara la pastanaga, la regalèssia o la remolatxa.

- ~~E. I i II~~
- F. Totes
- ~~G. I, II i III~~
- ~~D. I, III i IV~~

17.- En relació als midons, quina de les següents afirmacions és falsa:

- A.- Els midons nadius poden presentar beneficis tecnològics en relació als modificats.
- B.- Els midons nadius es poden hidratar a temperatura ambient.
- C.- Tots els midons modificats s'han de bullir per fer la hidratació correcta.
- D.- Els midons serveixen principalment com a espessidors.

8.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

- A. La lecitina, en calent, serveix per fer aires d'oli.
- B. La lecitina serveix per fer aires d'alcohol.
- C. La proteïna de patata no serveix per fer emulsions aigua - greix, només per fer aires.
- D. El sucro serveix per fer aires d'olis.

9.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

- I El gel fluid d'agar-agar amb malto es pot deshidratar.
- II El kappa va bé per aconseguir textura de flam.
- III La iota aguanta bé la congelació.

- A. I
- B. I i II
- C. II i III
- D. I i III

10.- Quina de les següents afirmacions sobre l'agar- agar és verdadera:

- I Va ser la primera gelatina calenta que es va fer servir el Bulli.
- II Té una histerèsi alta.
- III S'ha de bullir per hidratar-la (com a mínim la barreja ha d'arribar a 80°C).

- A. I i II
- B. II i III
- C. Totes son verdaderes
- D. Cap es verdadera

11.- Quin texturizant es feia servir a el Bulli per fer les llenties de pernil:

- A. Kappa
- B. Iota
- C. Metil
- D. Agar-Agar

12.- Quin gelificant funciona millor per fer vels (estirat i/o laminat en talladora):

- I Gellan
- II Kappa
- III Cua de peix
- IV Garrofi

- A. III
- B. Totes
- C. II
- D. I i II

18.- En relació a les pectines, la següent afirmació és falsa:

- A.- La classificació general és en Hm o Lm.
- B.- Poden tenir sals retardants, per fer una gelificació més lenta i així poder manipular-les abans que gelifiquen.
- C.- Lm son termo-reversibles.
- D.- Hm poden ser amidades per modificar el seu comportament.**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
A	X							X			X							X
B		X											X				X	
C						X	X			X				X				
D			X	X								X						

Correctes	14	2,52
Incorrectes	—	
TOTAL		2,52

2. **ANÀLISI DEL EMPLATAT (2,25 punts).** Observa la imatge projectada a l'aula durant l'examen amb la finalitat de:

- Analitzar els elements formals de la composició (ver llistat) i aplicar els teus coneixements per deduir quines coses o valors expressen:

✓ Textures visuals.

✓ Colors.

✓ Formes: composició.

Referències (si n'hi haguessin): figuració, escultura... ¿Se sembla a alguna cosa coneguda?

Significats culturals: tradició - innovació, creativitat, sorpresa, estil, etc.

(Els que no podem percebre a través de la imatge: gustos, textures tàctils, sons i olors).

3. **ELABORACIONS CULINÀRIES (2,25 punts): Anàlisi:** respon a les següents preguntes sobre l'oferta "menú degustació":

a) Què vol dir l'expressió *llarg i estret* aplicada a un menú degustació?

b) Enumera avantatges i inconvenients –tant pel comensal com per la cuina- d'oferir com única oferta un menú degustació.

4. **APROFITAMENT (1,5 punts):** Dins el context de la restauració, en general; i en l'alta cuina, en particular, una de les eines imprescindibles per evitar el malbaratament alimentari és el CONEIXEMENT. Assenyalat 5 aspectes o moments en els quals aquest coneixement sigui útil i busca, per il·lustrar-ho, un exemple per cadascú d'ells.

EXEMPLE: Tenir en compte fenòmens puntuals, com ara la meteorologia, pot ajudar-nos a afinar una proposta gastronòmica apetible. Si puc treballar amb suggeriments fora de carta, els dies freds convidaran a oferir sopes calentes i plats més contundents; i a l'inrevés.

5. **PREGUNTES BREUS (0,3 x 5 = 1,5 punts):**

5.1. D'entre les tendències que hem vist que es produeixen a la restauració actualment, assenyalat les 5 que et semblin més importants.

5.2. Esmorzar Continental: famílies de productes o elaboracions habituals que el componen.

5.3 El mètode Espai Sucre fa incidència a la importància de l'emplatat de postres, tot i que també podríem

5.4. ¿Què es una cuina 45? ¿Què permet o quines avantatges te la implantació en la restauració de les cuines 45?

5.5 ¿Què són les cuines en diferit? ¿Quines són les tècniques més habituals emprades a aquestes cuines?

2 -> Anàlisi d'omplertat.

Per me es un plat que transmet ^{amb} armonia, però moviment l'obra, ja que es colons ^{amb} blancs, verds ^{amb} blau i ho cap-contrast fort de color, encara que hi ha diposa des unes gotes pel plat que et trahida l'atenció, ja que es un color molt més fort dels altres que hi ha al plat.

A part, es un plat que juga amb les textures, ja que veus una part més comosa com una crema i per acabar la parte una très ruixent disposada a sobre, per tant el plat esta elaborat amb diferents textures que són totalment diferents creant un joc en el paladar. A part encara que si no ho prova no ho podem saber, però segun que juga amb el sabor amb tots més avuls que provenen de la parte i tots

5 més lleugers, dels de la crema:

La disposició del plat; formant amb la crema una esfera, que dona com més tranquil·litat per l'orde; la geometria i els colons que són armonics, però la parte la manera en la que esta distribuïda és totalment el contrari ja que transmet moviment plés plés i dona volume al plat per la posicio en la esfera esta colocada que forma com una corba de parte.

Per últim, dir que és un plat que juga a dos bandes, per una banda tens l'armonia dels colons i la disposició dels elements en el plat jugant amb la geometria, però per una altra part juga amb els contrastes de textura, sabors i moviment a causa de la parte.

Referenciar al producte i al seu context.

3 →

a) Menú llarg i estret, vol dir que és un menú el qual conté molts plats a un preu quantitat, això implica que en una mosega de la hegi molta informació, que pot causar algun esgotament. A part el contingut de 30-40 plats en petites quantitats no es capes de poder menjar casi ningun i menys quan son plats no equilibrats nutricionalment.

B) Avantatges:- Provar diferents plats en un mateix restaurant.
- Si ets persona no podria, critic... poder gaudir del menjar?
- Cuines controlen la miche en place.
- Exclusivitat.
(Degustar el menú)
- Maxime expressió del cuiner.

Inconvenients:- Plats freds o templats la mehora
- Client no decideix, el xef t'impone el que has de menjar
- Saturació de tanta informació a un borselo
- No poder repetir.
- Molts plats, l'ideal estan 6-8 plats.
- Molt de temps desperant per temps en menjar el plat, però també molt de temps en veure el degust.
(Placions molt petites)
- Degustar i no disfrutar perquè estas concentrat
- Cambres interrompen molt, expliquen història del plat, quan el plat havia de parlar per si vol.
- No poder recordar de tots el plats, merms dels que t'impacten més per l'experiencia.
- Cuines es poden abarcar per la memòria del cuier, no hi ha estres.

2,25

- 4-1- Conèixer el que menja el client, que vol? ja que tot el que no s'acaba
el client ve a la brossa i pels diners, no aprofites tot.
- 2- Receptaris, conèixer plats característics d'aprofitament de epaves de pastissos
✓ un aprofitament tot el que tenies i més, per poder elaborar plats, també
mirar altres ^{etnies} ~~utilitats~~, on pot trobar receptes d'aprofitament.
- 3- Control d'stock tenir lo just i necessari pel rebre i mitjans
més ~~at~~ stock de compte i estirar algo, saber el motiu pel qual
es llença, sigui perquè es trenca la cadena de fred, descongela sense voler,
data de caducitat, ...
- 4- Controla l'orgànica, saber el que trau a la brossa exactament
✓ a pensar que podries fer amb allò que tires, per tant podries tenir una
~~llista~~ ~~llista~~ llista oberta on posar plat del dia o oferir un snack
amb allò que anaves a tirar però que es pot aprofitar.
- 5- Proveïdors → conèixer els teus proveïdors, que et portin només el que
necessites pel rebre i que cede més i contacten amb ells perquè et portin
productes que no entrin dins del circuit comercial per rebre el millor
preu tant alimentari per qüestions de bellesa i conèixer el producte
per saber que fer amb ell. Utilitzen productes de temporada.

5 →

5.1 → Sostenibilitat - medi ambient ✓
• Salut. → menus + equilibrats. ✓

Et 3
• Ètica social. → mirar les persones on exclusió social.

• ~~Demmo~~ - Take away o delivery ✓

~~Comida de pa~~

• Obria 2 maneres els d'alta cuina, per un altre públic no tan exclusiu.

5.2 → Entorns continentals.

Et 3
↳ Pa, torrades, Bollerie, muntatge, mermelada, fucs, cafes o infusions i una o'incorpore cereals, fruits, formatges, ... segons les característiques ~~de~~ de la zona i clima que va a l'hotel.

5.3 → Empietat → segons espai que has de saber cop o que ve

el empletat, és a dir o que ve dirigit i com vols que mengi cada elaboració i amb que? a partir d'aquestes tres preguntes, elabora

Et 3
el empletat, el qual el que es vol fer es "manipular al client" per que es mengi el plat com tu vols. Has de saber que una persona esqumane es menjar el plat diferent d'una persona d'altre. ni hi ha volum comer. les per dal o pel centre. Segons la disposició dels elements combusen a menjar per una banda o una altra.

5.4 → Cuina 45, es que ~~una~~ elabora el seu menu amb productes de Vi IV gamma. ✓

Et 3
Avantatges → menys minus del producte, control millor del stock, permet ~~elaborar~~ elaborar menys, ~~però~~ però més exacte de tenir un control més. Sobre la cante. → menys personal o menys qualitat.

5.5 → Cuines a diferent, son cuines que calen cuinar amb productes llevats les quals la coccio i empletat del producte estan en diferent temps.

Et 3
Les tecniques més habituals són:

- coccio al buit

- abertiment

- Refrigeració - Mantindre
↳ NO treure cadere.

- Regeneració

- Servei.

CETT

FORMACIÓ: _____

CONVOCATÒRIA: _____

ANY: _____

ASSIGNATURA: _____

PROFESSOR/A: _____

COGNOMS I NOM: _____

DNI: _____

