

417

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

ASSIGNATURA: TÈCNiques
CULINÀRIESCONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICAPROFESSOR/A: V. CAPDET / M.
SAPERASCONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICA

PART A

COGNOMS I NOM: ~~XXXXXXXXXX~~DNI: ~~XXXXXXXXXX~~

CURS/GRUP: 1r

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

- Prova final pels estudiants en règim de avaluació única i d'avaluació continua
- L'examen consta de 2 apartats diferenciats: A i B amb preguntes curtes a desenvolupar.
- La part A, preguntes de la 1 a la 6. I la part B, preguntes de la 7 a la 12.
- La mitja aritmètica de la nota aconseguida en les dues parts de l'examen serà el 40% de la nota final de esta assignatura
- Cada part de l'examen s'ha de contestar en pàgines separades, i al final es graparan. L'enunciat de l'examen haurà de lliurar-se al final, conjuntament amb les respostes.
- Es pot respondre les preguntes sense seguir l'ordre mentre s'identifiqui la resposta amb el número de la pregunta i separant les preguntes corresponents a la part A i a la part B.
- Es poden contestar en el mateix enunciat quan hi hagi espai per mostrar el contingut clarament.
- En cada pàgina haurà de constar:
 - model d'examen (ho trobareu a la part superior dreta de la pàgina)
 - el vostre curs, grup, nom i DNI
- Disposeu de 120 minuts, per contestar les preguntes.
- Aquest és l'únic document que hi pot haver sobre la taula. Els fulls no poden ser desgrapats.
- La prova ha de lliurar-se en tots els casos.

CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

- En cada pregunta s'indica el valor puntuable.
- Per a la correcció de la prova es tindrà en compte la concreció, l'argumentació, els exemples, la claredat i l'ordre.

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

COGNOMS I NOM:

DNI:

CURS/GRUP:

1) Mitjançant l'exemple de l'elaboració d'un fricandó, explica: (2 punts)

- La tècnica principal d'elaboració del plat (citar i descriure). (1 punt)
- Cita les tècniques culinàries amb calor que intervenen en cadascun dels passos que s'han de realitzar per elaborar el plat. (1 punt)

2) Ingredients i elaboració de les següents salses: (2 punts)

Salsa Rouille: Pa, fetge de canoll. Fregir el fetge i fer una picada

Salsa Romesco: Pa, tomàquet, ametlles, nora, all, julivert, oli i vinagre. Fer una picada amb tots els ingredients, havent escalivat el tomàquet prèviament

Salsa Holandesa: Mantega clarificada, rovell d'ou i llet. Barrejar el rovell amb la llet en un recipient al bany Maria i sense parar de batre anar afegint la mantega

Salsa Bechamel: Farina, mantega i llet. S'han de barrejar la mantega fesa i la farina fins aconseguir un roux i després afegir la llet calenta

3) Anomena i explica 3 tipus d'arrebosat: (1.5 punts)

- Emfarinat: Farina i ou
- Double emfarinat: Farina, ou i farina
- Arrebosat: Farina, ou i algun producte amb midós com el pa rallat o el panke.

4) Marcar la resposta correcta: (2 punts)

a) Per coure llegums secs...

1. A partir d'aigua bullint 2. No cal deixar-los en remull 3. Coccions suaus i constants.

b) Els lligams com el roux o la picada...

1. Els afegim al començament 2. Ens aporten sabor i textura 3. Son aptes per celíacs.

c) Una marca per arròs es ...

1. El brou o fondo 2. el sofregit i l'arròs 3. El sofregit i la proteïna crua

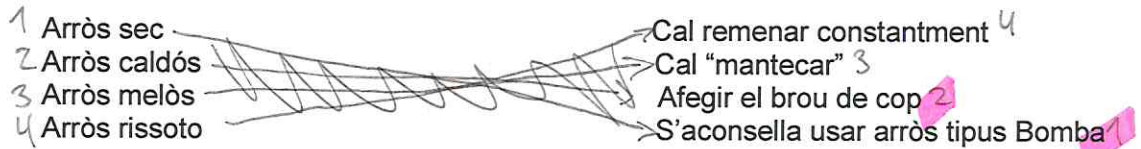
d) Una Parmentier...

1. Porta patata i mantega 2. Es pot fer amb patata bullida 3. S'aromatitza amb sal i pebre 4. Totes son correctes

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

e) Uneix correctament:



g) El millor sistema per fer salmó curat o marinat...

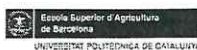
1. Es fa amb el doble de sucre que de sal 2. Es fa amb sucre i herbes fresques 3. Es fa amb sucre i sal a parts iguals, pebre i aromàtics

5) L'Oferta gastronòmica: (2 punts)

- Tipus de menús anomenats 4
- Parts per ordre que ha de tenir una carta de restaurant

6) La sostenibilitat, 2 línies de la xerrada de Klimer, sobre sostenibilitat. Què és el PLA? (0.5 punts)

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:



CETT

FORMACIÓ: _____

CONVOCATÒRIA: _____

ANY: _____

ASSIGNATURA: _____

PROFESSOR/A: _____

COGNOMS I NOM: _____

DNI: _____

1) a) Guisar : Afegir algun líquid a l'olla i es deix a reduir amb els demés ingredients durant molt temps al foc

b) Fregir : la carn s'enfarina i es fregaix

5)

- Menú del dia o de la casa, menú degustació, menú gastronòmic i menú infantil ✓

- Entrants (Aperitius, Amanides, Pasta, Arròs), Carn, Peix i marisc

i postres

- freds
- calents



1'10

+ ? ?
-
0'20