

**ROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y
ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE
PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES
TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y PROFESORES DE
MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS**

Página 1 de 3

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)
TURNO:	1 y 2

Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)

La prueba tiene una duración de 18 minutos.

Los 2 primeros minutos podrán ser empleados para la preparación de la prueba.

Los tiempos de cada prueba son orientativos. El aspirante podrá organizarlos como estime oportuno.

1.-Ejercicio: Atención al cliente (8 minutos)

- Explique el menú degustación propuesto.
- Recomiende a los clientes la bebida más acorde para cada plato o grupo de platos del menú degustación.

Las bebidas que proponga el aspirante serán escogidas obligatoriamente de la lista propuesta por el tribunal. No es obligatorio hacer uso de todas ellas.

MENÚ DEGUSTACIÓN
1. Escalope de foie fresco con coulis de frutos rojos
2. Pan tumaca de cristal con anchoas y boquerón en vinagre
3. Maki de atún rojo de almadraba
4. Carne de corzo con ragú de setas, parmentier y yema trufada
5. Tabla de quesos Stilton, Cabrales y Roquefort
6. Crema de chocolate blanco con nueces y frutos rojos



PROPUESTA DE BEBIDAS
1. Oporto Tawny 10 años Quinta do Noval
2. Fino González Byass Tres Palmas
3. Oloroso VORS Lustau
4. Ca'Bianca Moscato D'Asti
5. Ámbar IPA
6. Kriek de Frambuesa
7. Alvear PX 1927
8. Enate Gewürztraminer
9. Chateau D'Yquem 2015
10. 1906 Red Vintage
11. Sauvignon Blanc Ecológico Menade
12. Paulaner Hefe-weizen
13. Valverán Sidra de Hielo
14. Riesling Dr. Loosen Kabinet 2019

**ROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y
ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE
PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES
TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y PROFESORES DE
MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS**

Página 2 de 3

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)
TURNO:	1 y 2

2.- Ejercicio: Elaboración del cóctel WHITE LADY para 1 persona. Será servido en mesa baja (6 minutos).

GRUPO IVEP
Preparadores



**ROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y
ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE
PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES
TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y PROFESORES DE
MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS**

Página 3 de 3

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	Profesores Técnicos de Formación Profesional
ESPECIALIDAD:	226 Servicios de Restauración
PRUEBA:	<u>Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)</u>
TURNO:	1 y 2

Prueba Práctica B (parte práctica del ejercicio práctico)

Esta prueba se llevará a cabo en la cocina, aunque se considerará en todo momento que el aspirante se encuentra en el restaurante trabajando a la vista del cliente.

La prueba tiene una duración de 40 minutos:

- 1^a Elaboración: 10 minutos
- 2^a Elaboración: 20 minutos
- Desbarasado del puesto de trabajo: 10 minutos

Los tiempos de cada prueba son orientativos. El aspirante podrá organizarlos como estime oportuno, siempre respetando el orden propuesto para cada una de las pruebas.

1.-Ejercicio. Elaboración a la vista del Cliente:

Pollo asado en su jugo y guarnición de patatas chips.

Se racionará medio pollo para 2 personas.

Se servirá al cliente en plato de presentación.

Se servirá la guarnición aparte y la salsa desde un bol o salsera.

2.- Ejercicio. Elaboración de snack-cafetería:

Sándwich “LA GRANJA” con bacón, pechuga de pollo, tomate, lechuga, huevo plancha y salsa mahonesa. Esta elaboración será para 1 persona.

La elaboración de la mahonesa se realizará a la vista del cliente.