



Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Medio de Cocina y gastronomía/ Servicios en Restauración 2022

OFERTAS GASTRONÓMICAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Complimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)
- .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.
- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.
- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) OFERTAS GASTRONÓMICAS		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

- 1. Fernand Point fue...**
 - a. Gran cocinero francés y uno de los creadores de la Nouvelle Cuisine
 - b. Gran cocinero francés con residencia en Barcelona, creador del libro "1080 recetas de cocina"
 - c. Químico molecular del instituto Nacional de investigación agrónoma en Francia creador del libro "Gastronomía, explorando la química del sabor"

- 2. La única mujer del mundo con 7 estrellas Michelin es:**
 - a. Simone Ortega
 - b. Carme Ruscalleda
 - c. Elena Arzak

- 3. El movimiento culinario que promueve la educación alimentaria basada en el aprendizaje, la degustación como experiencia formativa y el deleite del sentido del gusto, se denomina...**
 - a. Cocina de mercado
 - b. Slow food
 - c. Cocina Tecnoemocional

- 4. Una lata de tomate frito esterilizado, sería un producto de...**
 - a. Primera gama
 - b. Segunda gama
 - c. Tercera gama

- 5. El Ternasco es:**
 - a. Una carne típica de Cataluña
 - b. Un plato de base de verdura típico de Castilla León
 - c. Una carne típica de Aragón

- 6. El queso de Mahón, es típico de:**
 - a. Islas Baleares
 - b. Islas Canarias
 - c. Comunidad Valenciana

- 7. El polvorón de Estepa es típico de:**
 - a. Comunidad Valenciana
 - b. Andalucía
 - c. Murcia

- 8. Las filloas son:**
 - a. Un plato de cuchara típico de Extremadura
 - b. Un plato de base de verduras típico de Asturias
 - c. Un postre típico de Galicia

- 9. Los quesos de Idiazábal o Roncal, son quesos con denominación de origen de:**
 - a. Andalucía
 - b. Castilla La Mancha
 - c. Navarra

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

10. Los borrachinos, los carballones y los frixuelos, son típicos de:

- a. Asturias
- b. Cataluña
- c. Comunidad Valenciana

11. Las carcamusas, la chanfaina y la gallina en pepitoria, son platos típicos de:

- a. Castilla León
- b. Castilla La Mancha
- c. Extremadura

12. Las rosquillas de la tía Javiera, son típicas de:

- a. Castila La Mancha
- b. Comunidad de Madrid
- c. Extremadura

13. Según la clasificación de los establecimientos de restauración en función de sus características, un restaurante de un aeropuerto sería:

- a. Restauración pública o sector comercial
- b. Restauración colectiva o sector institucional
- c. Restauración institucional-comercial

14. La persona encargada de elegir los proveedores, solicitar pedidos según calidad y cantidad deseada, recibir y controlar los géneros es...

- a. El jefe de economato
- b. El bodeguero
- c. Ninguna de las opciones es correcta

15. La zona común entre cocina y sala destinada a limpieza del material proveniente de la sala: vajilla, cristalería, cubertería y loza, se denomina:

- a. Office
- b. Plonge
- c. Ninguna de las opciones es correcta

16. El Marmitón se encarga de:

- a. Limpieza y conservación de la batería de cocina y otros utensilios.
- b. Elaborar salsas calientes
- c. Elaborar sopas, consomés, cremas y potajes.

17. La lactosa es...

- a. Un hidrato de carbono complejo
- b. Un hidrato de carbono simple- monosacárido
- c. Un hidrato de carbono simple- disacárido

18. Las vitaminas hidrosolubles:

- a. No se almacenan en el organismo, a excepción de la B12
- b. Se disuelven en las grasa y son transportadas por ellas
- c. Ambas opciones son correctas

19. Una persona, cuya ingesta diaria recomendada es de 2000kcal, para llevar una dieta saludable, debería ingerir en el desayuno:

- a. 300-500 kcal
- b. 200 kcal
- c. 400-500 kcal

20. Una persona, cuya ingesta diaria recomendada es de 2000kcal, para llevar una dieta saludable, debería ingerir en la comida:

- a. Unos 87,5 grms de hidratos de carbono
- b. Unos 38,8 gramos de hidratos de carbono
- c. Unos 350 grms de hidratos de carbono