

La brigada de cocina está compuesta por:

1 Técnico de cocina (con barba y un pearcing en la nariz)

1 Técnico de cocina (con pelo largo y varios pendientes)

1 PAS

1º) Van a recibir una serie de artículos entre los que se encuentra:

- Pollo
- Nuggets congelados
- Margarina
- lentejas
- Cuajadas frescas
- Pan de molde sin gluten
- Plátanos
- Brócoli fresco

Explicar detalladamente:

- a) Acciones a realizar antes de entrar en su puesto de trabajo.
- b) Protocolos a seguir con respecto a la recepción de mercancías.
- c) Acciones a realizar con respecto a cada producto recibido.

2º) El opositor debe desarrollar la receta de los Huevos cocidos en salsa Mornay para 10 comensales.

Se tendrán en cuenta las siguientes características; uno de los comensales es celiaco y otro es intolerante a la lactosa.

Los intolerantes y 3 basales tomarán la lasaña en el mismo servicio de la realización, (el almuerzo), y el resto se reservará para la cena.

A tener en cuenta:

- La mise en place.
- Cantidades.
- La elaboración de la receta.
- La finalización.
- Al final de todo el proceso ¿Cuántas raciones se han realizado?
- Documentación de todos los procesos con la normativa vigente.
- El lenguaje propio del gremio.
- Todo aquello específico del puesto de trabajo.
- Menaje y utensilios propios.
- Trazabilidad y registros.