

**CURSO
ELABORADO POR
EL EQUIPO
TÉCNICO DEL
CENTRO
DOCUMENTACIÓN
DE ESTUDIOS
Y OPOSICIONES**



CEDE

FORMACIÓN PROFESIONAL

PROFESORES

PRÁCTICOS
Ejercicios y supuestos

**COCINA Y
PASTELERÍA**

ÍNDICE

I. REALIZACIÓN COMPLETA DE UN PLATO, A PARTIR DE UNA DETERMINADA MATERIA PRIMA BÁSICA, PRESENTANDO AL TRIBUNAL PREVIAMENTE Y POR ESCRITO LOS PROCESOS DE TRABAJO QUE SE VAN A LLEVAR A CABO

A continuación se desarrollarán diferentes fichas técnicas de procesos culinarios seleccionados del temario de oposición que hacen referencia a elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería

Ejemplificación 1: Vacuno

Ejemplificación 2: Ovino

Ejemplificación 3: Porcino

Ejemplificación 4: Aves

Ejemplificación 5: Pescados y Mariscos

Ejemplificación 6: Caza

Ejemplificación 7: Huevo

Ejemplificación 8: Hortalizas

Ejemplificación 9: Purés y Cremas

Ejemplificación 10: Ensaladas

Ejemplificación 11: Potajes y Sopas

Ejemplificación 12: Arroces y Pastas

Ejemplificación 13: Fondos

Ejemplificación 14: Salsas

Ejemplificación 15: Guarniciones

Ejemplificación 16: Cremas, Almíbares...

Ejemplificación 17: Merengues

Ejemplificación 18: Masas esponjosas

Ejemplificación 19: Masas estiradas

Ejemplificación 20: Masas fermentadas

Ejemplificación 21: A base de frutas

Ejemplificación 22: Helados

Ejemplificación 23: Pan

II. PROPUESTAS DE MENÚS PARA CASOS ESPECÍFICOS

1. Menú Degustación
2. Menú Concertado: enlace, fin de año, navidad, etc.
3. Menú Regional
4. Menú Monográfico
5. Cartas Estacionales
6. Buffet
7. Cafetería
8. Menú del día
9. Catering – Avión
10. Propuestas de Menús

- Personal
- Fiestas y Tradiciones
- Homenajes
- Room service
- Lunch o merienda
- Desayuno
- Infantil
- Coctel, aperitivo o vino español