

**CURSO
ELABORADO POR
EL EQUIPO
TECNICO DEL
CENTRO
DOCUMENTACION
DE ESTUDIOS
Y OPOSICIONES**



CEDE

FORMACION PROFESIONAL

PROFESORES

PRÁCTICOS
Ejercicios y supuestos
**SERVICIOS DE
RESTAURACION**

ÍNDICE

- 1.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº1.....Pág. 1
Organización, prestación y control de costes en un banquete
- 2.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº2.....Pág. 48
Elaboración de un “Steak Tartare” a la vista del cliente.
- 3.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº3.....Pág. 50
Elaboración de un “Entrecote a la pimienta” a la vista del cliente.
- 4.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº4.....Pág. 51
Elaboración de “Riñones al Jerez” a la vista del cliente.
- 5.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº5.....Pág. 52
Elaboración de “Crepes Suzette” a la vista del cliente.
- 6.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº6.....Pág. 54
Elaboración de “Cóctel de langostinos” a la vista del cliente.
- 7.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº7.....Pág. 56
Desespinado de un “Lenguado” a la vista del cliente.
- 8.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº8..... Pág. 58
Pelado de una naranja a la vista del cliente.
- 9.- EJERCICIO PRÁCTICO Nº9.....Pág. 60
Elaboración del cóctel “Dry Martini”.

- 10.- EJERCICIO PRÁCTICO N°10.....Pág. 61
Elaboración del cóctel "Dama Blanca".
- 11.- EJERCICIO PRÁCTICO N°11.....Pág. 62
Elaboración del cóctel de Champagne.
- 12.- EJERCICIO PRÁCTICO N°12.....Pág. 64
Elaboración de fichas técnicas.
- 13.- EJERCICIO PRÁCTICO N°13.....Pág. 68
Proyecto de instalaciones y equipamiento para la apertura de un
bar-cafetería.