

Nom i llinatges:

Opció A	
Opció B	

PART B DE LA PRIMERA PROVA. Dia 1.

Tria, marca i realitza una de les dues opcions. (A,B)

El temps de la prova inclou la recollida de la taula de treball.

En acabar la prova hem establert un temps de 10 minuts per a que ho deixeu tot recollit abans de que entri l'altre grup d'aspirants.

Temps: 1 hora 20 minuts	
Opció A	Opció B
<p>Proposa una activitat i realitza la seva justificació didàctica ubicant el contingut pràctic a dos currículums diferents, indicant a cada un els coneixements o capacitats prèvies que ha de tenir l'alumnat per desenvolupar l'activitat, els recursos necessaris, els criteris i instruments d'avaluació. (30 minuts)</p> <p>Identificació. Escriu el nom i varietat de l'ingredient que correspon a cada nombre de les diferents estacions. (10 minuts per estació)</p>	<p>Els ous, mètodes de cocció.</p> <p>Comença la prova enumerant els diferents mètodes de cocció del ous, les seves tècniques i ingredients principals.</p> <p>Realitza i presenta a una safata una unitat de cada un dels mètodes de cocció recollits a l'esquema anterior i emplata la truita francesa.</p>



G CONSELLERIA  
 O EDUCACIÓ  
 I I UNIVERSITAT  
 B DIRECCIÓ GENERAL  
 / PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019  
 Cos: 0591  
 Especialitat: 201  
 Tribunal núm.: 1  
 Illa: Mallorca

Nom i llinatges:

Opció A	
Opció B	

PART B DE LA PRIMERA PROVA. Dia 2.

Tria, marca i realitza una de les dues opcions. (A,B)

El temps de la prova inclou la recollida de la taula de treball.

En acabar la prova hem establert un temps de 10 minuts per a que ho deixeu tot recollit abans de que entri l'altre grup d'aspirants.

Temps 80 minuts.		
Opció A	Opció B	
Seguint les tècniques de preelaboració de tot tipus d'aliments i les tècniques de preparació i presentació de diferents plats:	Seguint les tècniques de preparació i presentació de diferents tipus de plats de la cuina regional, nacional i internacional, i utilitzant les tècniques de cocció: friture amb protecció, blanquejat, i cocció mixta, realitza i presenta, amb els ingredients que te proporcionem a la panera, tres varietats de tapes. (Una ració de cada una).	
Desossa, brida i presenta sencer el conill. (Cru)	Aladroc: 200g aprox. Ceba: 1 unitat Tomàtiga: 2 unitats	
Presenta: ( En Cru) 5 xampinyons tornejats 3 patates tornejades 2 fons de carxofa	Gua tlla: 1 unitat	Vi, licor: 1dl Pebre bo.
Extreu les supremes del peix. Realitza i presenta aquestes a l'espatlla.	Carxofa: dues unitats.	Farina 200g aprox.
Abans de realitzar la pràctica, fes un petit esquema amb les tècniques i ingredients principals de l'activitat.	Sal	Ous: 2 unitats
	Oli: 1 litre	Alls: 4 dents
	Llimona: 1 unitat	Llorer: 2 fulles
	Vinagre: 2dl.	Mantega: 100g
	Pastanaga: 2 unitats	Julivert: 2 branques
	Abans de realitzar la pràctica, fes un petit esquema amb les tècniques i ingredients principals de l'activitat que duràs a terme.	



G CONSELLERIA  
O EDUCACIÓ  
I I UNIVERSITAT  
B DIRECCIÓ GENERAL  
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019  
Cos:0591  
Especialitat:201  
Tribunal núm:1  
Illa:Mallorca

PART B DE LA PRIMERA PROVA. Dia 3.

Opció A	
Opció B	

Tria, marca i realitza una de les dues opcions. (A,B)

El temps de la prova inclou la recollida de la taula de treball.

En acabar la prova hem establert un temps de 10 minuts per a que ho deixeu tot recollit abans de que entri l'altre grup d'aspirants.

Dia 3 Temps: 1 hora 20 minuts	
A	B
<p>Seguint les tècniques de preparació, realització i presentació d'elaboracions culinàries de pastisseria realitza i presenta amb el material que se te proporciona, un pastís d'aniversari de nata muntada i maduixes com ingredients principals, decorat i escrit amb l'ajuda d'un cornet; Molts d'anys.</p> <p>Planxa bescuit: 1/2 planxa Maduixes: 250 g Sucre pols: 100 g Nata: 1L. Sucre granillo: 150 g Manega pastissera Ous: 2 unitats Llimona Colorant Paper de forn</p>	<p>Seguint les tècniques de preparació , realització i presentació d'elaboracions culinàries de pastisseria, rebosteria i forneria presenta en peces de 30 grams: El tribunal proporcionarà la massa.</p> <p>6 magranetes marcades a ma. 6 peces rodones formades a dues mans. 6 panets amb punta formats a dues mans.</p> <p>2 peces rodones de 250 g formades a dues mans.</p> <p>Elabora i presenta dues racions de crema catalana.</p> <p>Escriu, abans de realitzar la crema, els ingredients, quantitats i tècnica a utilitzar per a la seva realització.</p>