



PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 1

OPCIÓ A: VISUALITZACIÓ, IDENTIFICACIÓ I DEDUCCIÓ.

Primera Part

Triar l'opció adient a cada una de les qüestions proposades.

Escriure el nom i el número del producte seleccionat per resoldre cada qüestió.

Segona Part

Deduir les preparacions culinàries, amb nom propi, a través de la identificació de cada grup de les matèries primeres.

Guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No llançar res al fons.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no superació de la prova.

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 2

OPCIÓ A: Elaborar i presentar **dues racions** de plat principal, guarnició i postres.

1. Truita farcida (farcit interior) *Duxelle* amb guarnició de patates *Soufflé*.
2. Picar julivert.
3. Natilles amb fruits secs caramel·litzats. Anomenar els ingredients i quantitats de les postres.

**Guardar fins a la finalització de la prova totes les matèries primeres, restes i elaboracions no utilitzades. No llançar res al fons.*