



PARTE A - TEMAS

5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de alimentos y productos culinarios. Equipos necesarios: diferencias y ventajas. Procesos de ejecución y resultados que se deben obtener.

16. Diseño de ofertas de bebidas. Tipos. Elementos. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños. Grupos de bebidas que componen el bar.

25. Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones básicas. Aplicaciones y ejemplificaciones.

45. Identificación y características de la organización de la cocina. Las partidas de la cocina clásica. Organigramas. Organización de los recursos humanos. Funciones fundamentales de cada partida.

57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.