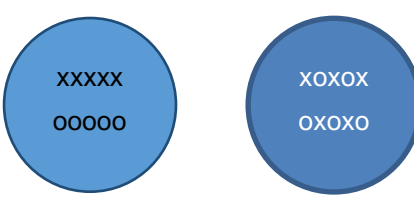


PRUEBAS 34. COCINA

	17 ABRIL	18 ABRIL	19 ABRIL
MAÑANA 4.5H		G1 MODULO 2	G2 MODULO 2
TARDE 3H	G1 MODULO 1	G2 MODULO 1	

En el tiempo total de cada uno de los módulos se incluye, el aprovisionamiento, elaboración, presentación y mise en place de recogida. Debiendo quedar el box y todo el utillaje perfectamente limpio y recogido.

MÓDULO 1		
3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B		
parte A	Finger Food	Skill 34
Descripción	Preparar, cocinar y presentar Finger Food (Tapas), un total de 20 piezas <ul style="list-style-type: none"> • 2 variedades x 10 unidades de cada variedad • 1 La variedad Vegetariana (ovo lácteo vegetariana) • 1 variedad a base de carne o pescado • 2 fuentes con 5 piezas de cada variedad para ser servidas un total de 10 piezas en cada fuente • Todas las piezas deberán poder ser degustadas en un máximo de 2 bocados. • Presentar en dos fuentes. • Servicio de cucharas, vasos, moldes, etc., no están permitidos • Se permiten moldes para ser utilizados en el proceso de cocción. • 	
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Finger Food (Tapas) que se sirven en dos fuentes - (10 piezas 5 y 5 en cada, para piezas un total de 20) 	
Ejemplo		
Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato <ul style="list-style-type: none"> • Queso Rio Vero o similar (cabra con mohó) • borrajas 	
Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	

MÓDULO 1**3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B**

parte B		Tarta normanda de manzana	Skill 34
	Descripción	Preparar, Hornear y presentar dos Tartas Normandas <ul style="list-style-type: none">• Elaborar una pasta brisa para fondear.• Se elaborarán 2 tartas de en molde desmontable rizado de 22 cm• La base perfectamente cocida, y el aparejo cuajado.• El aspecto caramelizado brillante	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none">• Se presentara en plato blanco con blonda, para el servicio en sala al día siguiente.	
	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none">• 8 manzanas reinetas• Calvados	

MÓDULO 2 – MENÚ
4,5 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B

parte A		"Pasta rellena"	Skill 34
	Descripción	Preparar una pasta fresca rellena de formato pequeño, adecuada para un Servicio de menú para ocho personas <ul style="list-style-type: none"> • La patas será presentada en una fuente de cuatro raciones para el servicio del restaurante • Las fuentes deberán estar napadas de salsa y glaseadas. • Deberá incluirse alguna guarnición vegetal para la pasta. 	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • En dos fuentes de cuatro raciones para el servicio del restaurante • Las raciones del jurado degustador las emplatarán en sala. • Cada ración deberá tener un mínimo de 6 piezas de pasta rellena. 	
	Ingredientes obligatorios	El plato debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> • Carne de cordero • Repollo. • Las hortalizas de raíz para la guarnición. • Se permiten hierbas frescas para aromatizar y decorar. 	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	
	Equipamiento e ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos. • La máquina de estirar pasta la aportará el competidor 	

MÓDULO 2 – MENÚ
4,5 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B

Parte B		“Pollo de corral asado”	Skill 34
	Descripción	Preparar, cocinar y presentar dos pollos de corral o similar (pollo de (alimentación natural) asado, con al menos una salsa (salsa que se sirve en una salsera) para ocho personas <ul style="list-style-type: none"> • Bridado y asado entero. • Presentado en fuente con la guarnición y salsera aparte para ser trinchado en sala. • Únicamente el desglasado no se considerará una salsa • Deberá incluir un mínimo de tres guarniciones. 	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes con un pollo cada una y su guarnición. • Dos salseras en el lado del plato • Las raciones del jurado degustador se emplatarán en sala. 	
	Ingredientes obligatorios	El plato debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> • dos pollos de corral o similar (pollo de (alimentación natural) • 750 gr de champiñones que se deberán tornear • 1 kg de patatas, para realizar “patatas château”. 	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	
	un equipo especial proporcionado	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes de acero para cuatro personas - Servicio de restaurante • Dos salseras en total • Ningún otro equipo de servicio, distinto al previsto según la lista de infraestructuras 	
	Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos un elemento decorativo / ornamental. Puede no ser comestible (gorro de papel) 	