

18/3 EXERCICIOS DO MÓDULO “PREPARACIÓN E MONTAXE DE MATERIAIS PARA SERVIZOS DE CÁTERING”

REPASO:

1.- A función da máquina de vacío ou termoenvasadora é:

- a) Ablandar os alimentos
- b) Conservar os alimentos conservándoos con líquidos
- c) Envasar os alimentos en bolsas especiais para que ocupen menos espacio
- d) Conservar os alimentos en bolsas especiais seladas herméticamente

2.- defínese como orden de servizo o documento que...

- a) Recolle as elaboracións culinarias que sobran do evento realizado
- b) Recolle o protocolo ou a información das actividades para o servizo que se debe levar a cabo
- c) Especifica a hora de entrada dos operarios á empresa
- d) Recolle o gasto xenerado en materia prima

3.- a recepción de equipos e materiais na zona de descarga é:

- a) O proceso de lavado de equipos e materiais recibidos do servizo de cátering
- b) O proceso durante o cal se reciben os equipos ou materiais, despois de ter realizado o servizo de cátering.
- c) A distribución dos equipos as zonas de lavado.
- d) Ninguna das respostas é correcta.

4.- Fai unha selección de cinco elementos materiais que se laven no “office” e outros cinco que se laven na “plonge”

5.- Confecciona un esquema cos materiais que están permitidos pola autoridade sanitaria para conter ou servir alimentos.