

**MÓDULO:** PEC      **PROFESOR:** MARÍA LÓPEZ      **DATA:**17/03/20

### **NORMAS PARA O DESENRROLO DA TELEFORMACIÓN DO ALUMNADO:**

O sistema de teleformación discurrirá por medio destas dúas vías: ben me devolvedes as tarefas realizadas por medio dun documento de drive cuberto ou por medio do meu correo [maria7pontes@edu.xunta.es](mailto:maria7pontes@edu.xunta.es), especificando ben claro no envío o voso nome completo e o nº de U.D, pois iranse pasando unha a unha co seu correspondente nº.

Os prazos de entrega das UD entregadas son ata o venres da semana na que se entregan ás 23:55 hrs.

### **EXERCICIOS UD 1 ORGANIZACIÓN DOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA**

- 1.-Explica a qué nos referimos cuando hablamos de los procesos de elaboración culinaria.
  - 2.-Relaciona y define los diferentes ámbitos de producción culinaria descritos en el tema.
  - 3.-Explica las diferencias que hay entre un bar y una cafetería.
  - 4.-Desde la perspectiva del sistema de la planificación de la producción, indica las diferencias que hay entre estas modalidades de oferta: menú del día, menú concertado, menú degustación y carta.
  - 5.-¿Qué tienen en común un fast food, un self service, un take away, vending, truck food, un drugstore?
  - 6.-En qué consiste el modelo de cocina 45.
  - 7.-Diferencias entre los sistemas de producción de línea caliente, línea fría y línea de vacío hasta llegar a su servicio, indícalo con un diagrama de flujo.
  - 8.-En qué se parecen y diferencian una empresa de restauración colectiva y una de catering.
  - 9.-Indica las principales diferencias que hay entre una cocina de la industria alimentaria y una cocina de un centro de producción.
  - 10.-Explica qué es el circuito de marcha hacia adelante. Observa el circuito de marcha hacia adelante del centro y analiza en qué puntos puede haber peligro de contaminación cruzada.
  - 11.-¿Qué es la brigada de cocina?, ¿Quiénes la forman?,¿Cómo se relacionan los miembros de una brigada?
- Hoy en día las brigadas tienden a ser cada vez más reducidas. Busca e investiga en internet sobre las antiguas brigadas de cocina y plasma una en este ejercicio de las más completas, las observaremos con curiosidad en clase.
- 12.-¿Por qué crees que es necesario que haya un soporte documental en el funcionamiento de una cocina?

13.-Busca cinco fichas técnicas con diferente formato. Entre ellas escogeremos la que nos parezca más idónea en clase.

14.-¿Por qué es necesario el escandallo, en qué se diferencian la ficha técnica del escandallo?,¿qué podría ocurrir si no nos rigiésemos pro las fichas técnicas?

15.-Ya has despiezado un rape entero en clase (sopa de MOLDES), indica qué entiendes por cantidad neta, cantidad bruta, merma y rendimiento. ( Pesaba 3 kg en fresco). ¿Rendirá más una merluza del mismo peso en rodajas?

16.-Explica qué mermas tienen unas cebollas, un solomillo de cerdo, un plato preparado de V gama, un conejo entero, un pollo a cuartos, un calamar congelado, un lenguado en supremas, una ensalada de IV gama.

17.-Explica qué es un relevé y cómo se elabora. ¿Qué relación tienen relevé con hoja de pedido?

18.-Cuál es el papel de cada uno de estos agentes en la elaboración del relevé y en la elaboración de las hojas de pedido y los vales de retirada:

-Cocinero/a -Jefe/a de partida -Jefe/a de cocina -Jefe/a de economato

19.-En la página 34 del libro de referencia aparecen cinco imágenes de varios tipos de fórmulas de restauración. Identifica cada una de ellas.