

PROVES PRÀCTIQUES
Cos: 0591
Especialitat: 326
PRIMER DIA (25 de juny)
Tribunal núm.: 1
Illa: Eivissa, Mallorca, Menorca

HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
MATÍ	101-102	Prova escrita tipus test 20 preguntes + fitxes protocol (1h)	PROVA ESCRITA AMB PREGUNTES ERRÒNIES A DESCOMPTAR EN EL TIPUS TEST.	:Mitjana ponderada amb totes les altres proves	%
	RESTAURANT	-Repàs de material -vestimenta d'una taula. - Muntatge per dues persones -Marcatge menú opció A o B - doblatge de dos models de torcaboques a triar per l'opositor. (25')	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	:Mitjana ponderada amb totes les altres proves	
HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
TARDA	RESTAURANT	-Marcatge coberts i servei a l'anglesa per: Opció A: Sopa Opció B: Menestra -Retirada de plats i coberts. (15')	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	:Mitjana ponderada amb totes les altres proves	

SEGON DIA(26 DE JUNY)

HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
MATÍ	BAR	Realització i servei a taula amb safata: Opció A: Expresso+ latte macchiato + té anglès Opció B: expresso+capuccino+té	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	:Mitjana ponderada amb totes les altres proves	

		amb llimona (12')			
HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
TARDA	BAR	Emplenar fitxa tècnica còctels i realització de opció A o opció B de dos còctels (12')	CORRECCIÓ DE FITXA TÈCNICA I OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	: Mitjana ponderada amb totes les altres proves	

TERCER DIA (27 DE JUNY)

HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
MATÍ	BAR	Opció A: Servei de dues cerveses de botella+realització Cuba libre+pernod Opció B: servei de dues cerveses de botella+old fashion+ricard. (10')	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	: Mitjana ponderada amb totes les altres proves	
TARDA	SUMILLERIA	-Fitxa tècnica vins (blanc, negre i generós) (15')	CORRECCIÓ DE FITXA TÈCNICA	: Mitjana ponderada amb totes les altres proves	
	RESTAURANT	-Marcatge i servei: Opció A: cava+vi negre Opció B: cava+ vi blanc (10')	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	: Mitjana ponderada amb totes les altres proves	

QUART DIA(28 de juny)

HORARI	AULA	PROVA I TEMPS	AVALUACIÓ	PONDERACIÓ	SOBRE NOTA FINAL
MATÍ	RESTAURANT	Elaboració de un plat a la vista del client: Opció A: pinya flamejada Opció B: plàtan	OBSERVACIÓ OBJECTIVA AMB CHECK LIST	: Mitjana ponderada amb totes les altres proves	

		flamejat (18')			
--	--	-------------------	--	--	--

OPOSICIONS
Serveis en Restauració 2019

PROVES DE BAR-CAFETERIA Y DE SALA-RESTAURANT

PROVA 1. RESTAURANT TÈCNIQUES D'ELBORACIÓ DE PLATS A LA VISTA DEL CLIENT	DESENVOLUPAMENT	TEMPS. 18 minuts	CRITERIS DE CORRECCIÓ
PROVA 1A. Execució d'una fitxa tècnica i elabora un <i>Steak Diana</i> per 1 comensal a la vista del client. PROVA 2B. Execució d'una fitxa tècnica i elabora un <i>Steak a la Pimenta</i> per a 1 comensal a la vista del client.	Aquesta prova pràctica es desenvoluparà de 3 en 3.		
PROVA 2. BAR CAFETERIA EXECUCIÓ DE COMANDA, ELABORA LES SEGÜENTS BEGUDES I SERVEIX A TAULA AMB SAFATA	DESENVOLUPAMENT	TEMPS. 12 minuts	CRITERIS DE CORRECCIÓ
PROVA 2A. COMANDA, 1 Cafè Irlandès, 1 bacardi cocktail 1 vermouth rosso. PROVA 2B. COMANDA 1 cafè Royal, Dama blanca, vermouth blanc dolç.	Aquesta prova pràctica es desenvoluparà individualment.		



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019
Cos: 0591
Especialitat: 226
Tribunal núm.: 1

Nom i llinatges de l'opositor/a: Illa:

40 PREGUNTES TIPUS TEST.

Cada pregunta val 0,25 punts.

Resposta en blanc: 0 punts

Resposta errada: RESTA 0,125 punts.

- 1.-Quan parlem d'aiguardent rectificat, ens referim a:
 - a) Més components primaris i pesats en l'aiguardent
 - b) Menor graduació alcohòlica
 - c) Aiguardent més neutre en sabor i aroma
 - d) Aiguardent barrejat amb aigua desmineralitzada
- 2.-Segons el tipus de client al qual s'ofereix, indica en quines tres modalitats podem classificar el servei de càtering:
 - a) Servei de càtering en mitjans de transport, col·lectivitats i serveis especials.
 - b) Serveis de càtering en mitjans de transport, centres escolars, centres penitenciaris i banquets.
 - c) Serveis de càtering en mitjans de transport, col·lectivitats i coffee-break.
 - d) Cap és correcta .
- 3.-Què signifiquen les sigles APPCC?
 - a) Anàlisi de perills i punts crítics casuais.
 - b) Anàlisi de perills i punts de control crític.
 - c) Anàlisi de punts i possibles casos crítics.
 - d) Cap és correcta.
- 4.-Quina toxiinfecció estem evitant si no consumim les conserves amb envasos bombats o que desprenguin gas en obrir-les?
 - a) Botulisme.
 - b) Salmonel·losi.
 - c) Infecció per estafilococs.
 - d) Enteritis bacteriana.
- 5.-En els conyac, el qualificatiu VO i VSOP ens indica que:
 - a) Han envellit en barrica com a mínim quatre anys i mig.
 - b) Són conyac molt vells, de cinc fins a cinquanta anys.
 - c) És un conyac amb un mínim de trenta mesos.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019
Cos: 0591
Especialitat: 226
Tribunal núm.: 1

d) Cap és correcta.

6.- Quina és la denominació d'origen de vi d'Espanya que té més extensió de cultiu?

- a) La Rioja
- b) Rueda
- c) Ribera del Duero
- d) Cap de les anteriors

7.-El te és la infusió obtinguda de les fulles processades d'una planta el nom científic de la qual és:

- a) Canna indica.
- b) Stevia rebaudiana.
- c) Camellia Sinesis.
- d) Cap és correcta.

8.-Quina varietat de cafè aporta més crema però menys cafeïna?

- a) Aràbica
- b) Robusta
- c) El procés de torrefacte és el que determina la quantitat de crema
- d) Cap de les anteriors

9.-Quin dels següents ingredients no forma part del conegut desdijuni continental?

- a) Bacó.
- b) Cafè o te.
- c) Bolleria.
- d) Mantega.

10.-En elaboracions a la vista del client, quina d'aquestes elaboracions du poma?

- a) Creppes Alaska
- b) Creppes Suzzete
- c) Creppes Normanda
- d) Creppes Alsacia.

11.-El servei de vi negre des de cistella pot fer-se:

- a) Subjectant la cistella a la mà dreta i servint directament en la copa per l'esquerra del client.
- b) Prenent la cistella amb la mà esquerra, es retira la copa de la taula amb la mà dreta i se serveix fora de la taula. Després, es torna a col·locar de nou la copa del client per la dreta.
- c) Prenent la cistella amb la mà dreta i servint directament en la copa pel costat dret



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019
Cos: 0591
Especialitat: 226
Tribunal núm.: 1

del comensal.

d) Les opcions b i c són correctes.

12.-La contaminació creuada és:

- a) Transferència de bacteris perillosos d'un aliment a un altre, generalment d'un cru a un altre ja cuinat o llest per a servir.
- b) Un tipus de contaminació per menjar productes en mal estat de conservació.
- c) Una malaltia alimentària, com les al·lèrgies o intoleràncies.
- d) Cap de les opcions és totalment correcta.

13.-Si parlem de la fase de pree-venda, quin d'aquestes afirmacions és correcta?

- a) És la segona fase del procés de venda, després de la planificació.
- b) El principal objectiu d'aquesta etapa és aconseguir que no hi hagi improvisació.
- c) És la fase en la qual hem d'aplicar les tècniques de venda directa i indirecta.
- d) Cap és correcta.

14.- Quina quantitat de sucre té un cava Brut?

- a) Fins a 12 g/l
- b) Fins a 10 g/l
- c) Fins a 8g/l
- d) Fins a 6g/l

15.-Quin d'aquestes afirmacions és incorrecta si parlem de venda directa?

- a) Si suggerim algun tipus de beguda o plat determinat, hem de fer-lo de forma clara i directa.
- b) És millor oferir dues alternatives, ja que possiblement el client es fixa més en la comparació.
- c) S'ha de suggerir o recomanar aquells productes dels quals vulguem augmentar les vendes.
- d) Si en el nostre establiment no hi ha el que ens demanen, direm que no hi ha allò que ens sol·liciten sense més problema.

16.- Quin dels següents és un licor de prunes?

- a) Kummel
- b) Mirabelle
- c) Poire Williams
- d) Apricot

17.-Les cerveses que es fermenten per la part alta són:

- a) Lager



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019
Cos: 0591
Especialitat: 226
Tribunal núm.: 1

- b) Ale
- c) Pilsen
- d) Dortmunder

18.-Quina de les següents cerveses és de fermentació espontània?

- a) Lambic
- b) Kriek
- c) Gueuze
- d) Totes les anteriors

19.-Què és un marc?

- a) Un orujo francès
- b) Un aiguardent de residus de raïm aromatitzat.
- c) Un aiguardent de vi blanc.
- d) Un aiguardent de vi negre.

20.- Què és un Whisky Blended?

- a) És el producte d'una mescla de whisky i licor aromatitzat.
- b) És el producte d'una mescla de whiskys.
- c) És un whisky que es destil·la tres vegades, en alambí de pot.
- d) És un whisky on el percentatge de blat de moro ha de ser superior al 80%.

21.-Quina quantitat de sucre ha de contenir un licor per a denominar-se crema?

- a) Entre 150gr/litre i 250gr/litre
- b) Menys de 150gr/litre
- c) 250gr/litre
- d) Més de 250 gr/litre

22.- Quin de les següents afirmacions és veritable en relació amb els licors?

- a) Grand Marnier és un licor d'herbes.
- b) Amaretto és un licor italià elaborat amb avellanes.
- c) Fra Angelico és un licor italià elaborat amb ametlles amargues.
- d) Drambuie s'edulcora amb mel.

23.-Quin de les següents famílies de còctels s'elabora en coctelera i es compon bàsicament d'una beguda alcohòlica al gust, sucre, suc de llimona i soda?

- a) Fizzes
- b) Sours
- c) Flips
- d) Crustas



24.-Un ordre ser servei és:

- a) Un document on es recullen totes les dades necessàries per al muntatge i servei d'un esdeveniment especial com, per exemple, el d'un banquet.
- b) Un document on es recullen totes les dades necessàries per a realitzar la factura al client.
- c) Un document on es recullen totes les reserves per al servei.
- d) Un document on es recullen les tasques que han de dur a terme els treballadors en un dia concret.

25.-L'ordre en el servei:

- a) Amfitrió, nen, senyora i senyor.
- b) Nen, senyora, senyor i amfitrió.
- c) Senyora, nen, senyor, i amfitrió.
- d) Amfitrió, senyora, nen i senyor.

26.-En un servei del vi amb cistella:

- a) El vi es destapa i se serveix en la pròpia cistella.
- b) El vi es destapa fora de la cistella i se serveix en la pròpia cistella.
- c) El vi es destapa en la cistella i se serveix sense ella.
- d) Cap és correcte.

27.-Els vins del nou món són:

- a) Argentins, Xile, l'Uruguai, Califòrnia, el Canadà, Austràlia, Sud-àfrica i Nova Zelanda.
- b) Argentins, Nord-americans, Sud-àfrica, Indonèsia, Canadà i Califòrnia.
- c) Argentins, el Brasil, Califòrnia, Austràlia, Sud-àfrica, Nova Zelanda, el Canadà i Xile.
- d) Argentins, Xile, l'Uruguai, la Xina, Austràlia, Sud-àfrica, Nova Zelanda, el Canadà i Califòrnia.

28.-Els vins de xerès s'elaboren mitjançant:

- a) Criança biològica
- b) Criança reductiva
- c) Criança biològica i oxidativa
- d) Criança oxidativa i reductiva.

29.- Quants mesos ha d'envellir un vi negre perquè sigui reserva?

- a) 3 anys dels quals 12 mesos en barrica de roure.
- b) 2 anys dels quals 6 mesos en barrica de roure.
- c) 4 anys dels quals 12 mesos en barrica de roure.
- d) 5 anys dels quals 2 anys en barrica de roure.



30.-En la fermentació malolàctica del vi:

- a) S'aclareix i es filtra el vi.
- b) L'àcid màlic es converteix en àcid làctic.
- c) Augmenta la temperatura i s'aclareix el vi.
- d) Els llevats converteixen el sucre en alcohol.

31.-Una comanda en SUITE significa:

- a) S'incorpora un comensal nou.
- b) Urgència per a aquesta comanda ja que s'incorpora un comensal nou a la taula o es demana un plat més.
- c) Es canvia un plat per un altre.
- d) Devolució d'un plat.

32.-En protocol, la col·locació dels comensals mitjançant el sistema anglosaxó en una taula imperial:

- a) Afavoreix la conversa de la part central de la taula on s'aglutinen les principals personalitats.
- b) Afavoreix la conversa en els extrems de la taula on s'aglutinen les principals personalitats.
- c) Afavoreix la conversa en totes les parts de la taula.
- d) Cap és correcta.

33.- Quines d'aquestes condicions no compleix una dieta equilibrada.

- a) Aportar suficient quantitat d'energia.
- b) Contenir elements formadors.
- c) Contenir elements estructurals.
- d) Proporcionar les substàncies reguladores que controlen les diferents fases del metabolisme.

34.- L'acció dinàmico-específica (ADE):

- a) Es classifica en tres grups: lleugera, moderada i intensa.
- b) És l'energia necessària per transformar els aliments en nutrients.
- c) És la despesa energètica diària coberta essencialment per glúcids.
- d) Cap és correcta.

35.- Les necessitats diàries proteiques per a un adult son:

- a) 0,10gr per Kg de pes ideal.
- b) 0,8gr per Kg de pes real.
- c) 0,10 gr per Kg dr pes real.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ PERSONAL DOCENT

Oposicions 2019
Cos: 0591
Especialitat: 226
Tribunal núm.: 1

d) 0,8 gr per Kg de pes ideal.

36.- Podem classificar els aliments segons la proporció de substàncies nutritives que posseeix i a la funció de les propietats d'aquests en:

- a) Substàncies formadores+ substàncies plàstiques+substàncies reguladores.
- b) Substàncies plàstiques+ substàncies energètiques+substàncies reguladores.
- c) Substàncies formadores+ substàncies plàstiques+substàncies reguladores.
- d) Substàncies plàstiques+substàncies energètiques, plàstiques i reguladores+ substàncies reguladores+substàncies energètiques.

37.-Una dieta equilibrada s'han de distribuir els nutrients de tal manera que:

- a) 55-60% proteïna, 30-35% greixos, 10-15% hidrats de carboni.
- b) 55-60%hidrats de carboni, 30-35% greixos, 10-15%. proteïna
- c) 55-60% proteïna, 30-35%hidrats de carboni, 10-15% greixos.
- d)Cap és correcta.

38.- La varietat més utilitzada per elaborar vi negre a Espanya és Tempranillo. Quina és la varietat característica per elaborar vins negres a Itàlia i a Califòrnia?

- a) Sangiovese i Zifandell
- b) Cabernet Sauvignon i Shiraz
- c) Shiraz i Pinotage
- d) Cabernet Sauvignon i Merlot

39.- Quantes DO de vi té Espanya i quantes d'aquestes es troben a Castella-Lleó?

- a) 70 i 8 respectivament
- b) 69 i 8respectivament
- c) 70 i 9 respectivament
- d) 69 i 9 respectivament

40.- En el procés de vinificació d'un generós, "encabezar" és:

- a) La addició de sucre per augmentar-ne el grau alcohòlic
- b) La addició d'alcohol al vi
- c) La mescla aconseguida mitjançant el sistema de "criaderas" i "soleras" que garanteix gran homogeneïtat
- d) Cap de les anteriors

Opositor:

FITXA TÈCNICA:

NOM DEL PLAT:	
INGREDIENTS I QUANTITATS PER 1 PERSONA.	OBSERVACIONS SI ES CAU.
TÈCNICA D'ELABORACIÓ.	
PRESENTACIÓ.	

Opositor:

Prova de barista: Escollir una de les dues opcions

Opció A:

Elaborar un expresso, un latte macchiato i un te amb llimona

Opció B:

Elaborar un expresso, un capuccino i un te anglès

OPCIÓ A:

MARCATGE I SERVEI DE:
CAVA PER TRES COMENSALS
VI NEGRE PER TRES COMENSALS

OPCIÓ B:

MARCATGE I SERVEI DE:
CAVA PER TRES COMENSALS
VI BLANC PER TRES COMENSALS

Execució de comanda, preparar i servir a
taula amb safata les begudes corresponents

OPCIÓ A

2 cerveses de botella

1 PERNOD

1 Cuba libre

OPCIÓ B

2 cerveses de botella

1 RICARD

1 Old Fashioned

Triar dos cocktails 1 en coctelera 1 en got
mesclador de l'opció A o B, preparar i servir a
barra dos serveis de cada un dels còctels escollits.

OPCIÓ A

DIRTY MARTINI

LONG ISLAND ICED TEA

ESPRESSO MARTINI

ROB ROY

SIDECAR

OPCIÓ B

GIMLET

SEX ON THE BEACH

PISCO SOUR

GIBSON

FRENCH 75

MENÚ 1

Entrant

Consomé Marcel

De la mar

Salmó amb salsa Tártara

De la terra

Entrecot al Roquefort

Les postres

Pinya flamejada amb gelat d'ametlla

Begudes

Dry Martini (aperitivo)

Aigua Mineral Natural

Vi blanc

Vi negre

Cava BRUT Nature

Servei de pa amb mantega de fines herbes

MENÚ 2

Entrant

Sopa Juliana

De la mar

Bacallà amb salsa holandesa

De la terra

Llom de porc amb salsa espanyola

Les postres

Poma al forn amb gelat de vainilla

Begudes

Aigua Mineral Natural

Vi blanc

Vi negre

Cava semi-sec

Copa de licor

Servei de pa amb mantega de fines herbes