



Llinatges:

Nom:

Document d'identificació núm.:

Qualificació	
--------------	--

<b>PROVA D'ACCÉS A CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ</b>
---

<b>Convocatòria setembre de 2013</b>
--------------------------------------

<b>Part lingüística: Llengua catalana</b>
---

### **El menjar més criticat**

Les safates dels avions mantenen la mala fama, tot i els esforços d'algunes companyies a favor de la qualitat.

Un panet, una porció individual de mantega, un plat allargat amb pasta o arròs en una banda, quatre verdures massa cuites i carn camuflada darrere una salsa a l'altra, i un tros de pastís prefabricat. Això és el que sol aparèixer sota el plàstic que protegeix les safates de menú dels avions. Escàs, poc atractiu i sense possibilitat de canvis. Els cacauets es paguen i les xocolatines, encara més. Els àpats al cel no tenen gaire bona fama, tot i que les persones que viatgen en preferent i *business* poden tenir més sort i algunes companyies sí que s'hi escarrassen.

Menjar a terra no és el mateix que fer-ho a l'aire. Amb els canvis de pressió i d'altura els sabors es perden, “de manera que hem de preparar els plats més forts perquè a bord de l'avió tinguin el gust que han de tenir”, explica Hermann Freidanck, director d'Alimentació i Begudes de Singapore Airlines, una de les companyies més curoses a l'hora de decidir i preparar l'alimentació dels passatgers. “No som un restaurant volador”, admet, “nosaltres no sabem què voldrà la gent, però mirem d'acomodar el servei al tipus de passatger i al destí de l'avió”.

I si no ho aconsegueixen no és perquè els professionals que hi ha als fogons de l'aerolínia asiàtica no s'hi esforcin. Per decidir els menús Freidanck treballa amb nou xefs escollits que representen un tipus de cuina diferent d'arreu del món. Cada quatre mesos es canvia la carta; cada temporada sumen 3.500 plats diferents, i la base de dades de l'ordinador on emmagatzemen les propostes acumula 25.000 plats. Els vins també reben un tracte similar, amb tres assessors reconeguts que seleccionen les ampolles que se serviran dins la nau.

“A bord de l'avió l'ambient és molt sec i a les llargues distàncies la mucosa es resseca i es perd el gust”, continua Freidanck, aspectes que cal tenir en compte en el moment d'elaborar els àpats. Hi ha vegetals que no aguanten tantes hores en sec, el peix ha de tenir més textura i sabor, cosa que comporta “escollir molt bé els aliments”. No és recomanable recórrer a productes en cru o poc cuits, com sushi o un tàrtar de carn, perquè els controls de seguretat alimentària i d'higiene són molt estrictes i podrien posar-les en risc.



“L’espera i l’espai són les principals dificultats amb què ens trobem”, reconeix el xef alemany; per això els plats que es pensen han de ser fàcils de preparar per la tripulació i cal tenir present que l’espai i els mitjans són escassos. Les aerolínies dissenyen els plats, però treballen amb *càterings* ubicats a prop dels aeroports que són els encarregats d’executar allò que les companyies els demanen i els que els serveixen a bord. Un cop elaborat, els plats es refreden immediatament fins que pugem a l’avió per evitar l’acció dels bacteris. Cada servei es prepara i s’embala el dia anterior al vol i un cop dins l’aeronau s’escalfa uns 20 minuts abans de servir-lo.

Ànnia Monreal (Adaptació del text publicat a *Cuina* l'11 de juliol de 2012)

1. Fes un resum del text de 40/50 paraules (3 punts: 1,5 comprensió i 1,5 expressió).

2. Contesta les preguntes següents que fan referència al text anterior:

a) Escribeu la forma femenina dels adjectius següents: (1 punt)

- |             |             |
|-------------|-------------|
| - escàs:    | - atractiu: |
| - difícil:  | - ràpid:    |
| - estricte: |             |

b) Cerca cinc infinitius en el text i escriviu-los (1 punt):

c) Completa la sèrie del present d'indicatiu del verb reconèixer (1 punt):

- |             |                   |
|-------------|-------------------|
| - Jo .....  | - Nosaltres ..... |
| - Tu .....  | - Vosaltres ..... |
| - Ell ..... | - Ells reconeixen |

d) Escribeu el sinònim d'aquests mots (1 punt):

- |              |               |
|--------------|---------------|
| - protegir:  | - elaboració: |
| - seguretat: | - selecció:   |
| - aeronau:   |               |

3. Redacció (100 paraules aproximadament). Tria una d'aquestes dues opcions (3 punts).

Puntuació: correcció (1 punt); adequació i cohesió (1 punt); coherència (1 punt).

- Les operacions d'estètica en persones joves.
- La importància de l'aspecte físic en la nostra societat.