

Modalidad: **35. Servicio de restaurante y bar.**

RELATIVO AL MODULO I

- 1. Montaje de mesa según menú ¿qué menú se va a servir?**
Servicio bistró, plato frío un tartar, surtido de 4 quesos, 2 ensalada de frutas, 2 piña tropical flambeada.
- 2. Elaboración de cocteles ¿Cuántos cocteles y qué cantidad de cada uno?**
Cocteles de IBA según DT, por sorteo, 2 und de cada coctel.
- 3. Trinchado frutas ensalada ¿Cuántas raciones?**
2 raciones.
- 4. Platos a la vista del cliente, ¿Qué receta usamos para guiarnos? ¿Cuántas de estas recetas deberá hacer el alumno y el número de raciones?**
Se dará los ingredientes el día antes de la competición, entre 2 y 4 raciones, todos los competidores tendrán los mismos ingredientes, no se podrá aportar nada por el competidor, cada uno utiliza la técnica que quiera.

RELATIVO AL MODULO II

- 5. Elaboración de café, ¿Cuántos cafés de cada?**
2 cafés espresos, 2 capuccinos.
- 6. - Cata de vinos ¿Qué D.O de origen se va a utilizar para la cata de todos los vinos, cavas y vinos fortificados?**
Nota: No tenemos D.O. los vinos son monovarietales, los que nos aporte el patrocinador, los cavas son de freixenet.

RELATIVO MODULO III

- 7. Servir platos preparados desde cocina y repostería. ¿Los platos a presentar para su posterior servicio serán los de nuestra comunidad autónoma?**
Están puestos en la DT DEL SKILLS 34 COCINA, se pretende que cada uno sirva los de su comunidad autónoma.
- 8. Servir combinado de vodka y ginebra, ¿Cuántos de cada?**
2 de vodka, 2 de ginebra.