

## **2º DE FPB**

### **ASIGNATURA. PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

**Semana del 30 de marzo al 3 de abril**

**Lunes 30 de Marzo (8,15 a 10,55)**

Hacer las actividades de aplicación y comprobación de la página 92 correspondientes al tema 3

**Martes 31 de Marzo (8,15 a 10) y de 13,20 a 14,20**

Leer el tema 4 del libro, sobre los postres básicos. Hacer un esquema clasificando los tres grupos de postres (a base de lácteos, de frutas o de sartén)

**Miércoles 1 de Abril (11,20 a 13,05)**

Elaborar un postre de los que figuran en el tema 4 y mandarme una foto

### **ORIENTACIÓN LABORAL**

**Martes 31 de Marzo de 13,20 a 14,10**

Seguir con el curriculum vitae

## **FPB- 1º CURSO**

### **ASIGNATURA: CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.**

**Miércoles 1 de abril (8,15 – 9,05)**

Leer detenidamente la receta de los donuts y buscar los ingredientes. Si no podéis conseguir todos los ingredientes con lo que tengáis en casa pensar que postre podéis hacer



<p>DONUTS</p>	
<p>RECURSO PARA HACER LA TAREA</p>	<p>VIDEO DE YOUTUBE <a href="https://www.youtube.com/watch?v=bQdv2XrJxmw">https://www.youtube.com/watch?v=bQdv2XrJxmw</a></p>

**Jueves 2 de Abril (12,15 -14,10)**

Hacer una buena mise en place de todos los ingredientes y empezar a hacer los donuts. Como necesitan unas dos horas para que fermenten, sacar una foto de las distintas fases y del resultado final.

**Viernes 3 de Abril (9,10-10)**

Contarme como os quedaron de ricos y cuanto tiempo duraron.