

ACTIVIDADES PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 15 Y 23 DE JUNIO

ORIENTACIÓN LABORAL 2º FPB

Realizar una carta de presentación para un puesto de ayudante de cocina en el Aura. Se adjuntará el CV anteriormente elaborado y se harán constar las aptitudes para el puesto.

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA 2º FPB

De todos los platos elaborados a lo largo del curso, elegir los que más os gusten y con ellos elaborar un menú completo con aperitivo, primero, carne o pescado y postre.

Realizar un vídeo con todos los pasos de las elaboraciones y del resultado final.

CONSERVACIÓN Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 1º FPB

Elaborar dos tapas que contengan productos frescos, semi-elaborados y de 5º gama.

Hacer el pedido para preparar unos espaguetis carbonara y explicar cómo se hacen

Preparar unas rosquillas como las elaboradas en clase y hacer un vídeo con todas las fases