

## **2º DE FPB**

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

**Semana del 16 al 20 de marzo**

#### **Lunes 16 de Marzo (8,15 a 10,55)**

Durante estos 3 periodos lectivos que son seguidos los alumnos realizarán las siguientes tareas:

1º abrirán el libro de texto de PBPC en la página 57, leerán el mismo detenidamente hasta la página 64. Las sopas y cremas. Una vez vistos todos los ejemplos y formas de elaborar las diversas cremas y sopas buscarán en Internet recetas de las siguientes sopas y cremas:

- Sopa Bouillabaisse
- Sopa Borsch

#### **Martes 17 de Marzo (8,15 a 10) y de 13,20 a 14,20**

Leer en la página 65 todo lo relativo a las verduras y hortalizas.

Buscar en internet la diferencia entre un panaché y una menestra  
Diferencias entre un pisto, una ratatouille, una sanfaina, un tian

#### **Miércoles 18 de marzo (11,20 a 13,05)**

Tema Potajes página 72 y siguientes

Ver la diferencia entre los distintos cocidos según las regiones, cocido lebaniego, cocido madrileño, etc.

Información sobre el cocido montañés, que diferencia tiene con el lebaniego

Deberéis entregar los trabajos de esta semana el viernes 21 a lo más tardar. Lo ideal es que lo hagáis diariamente y que me mandéis diariamente la tarea realizada

**Semana del 23 al 27 de marzo**

#### **Lunes 23 de Marzo (8,15 a 10,55)**

Pescados y mariscos de la página 79 a la 82. Leer todo bien y dedicar especial atención a los chipirones en su tinta que hemos realizado varias veces en clase Qué os parece la receta, es como la hemos hecho, que diferencias veis?

En cuanto a la forma de elaborar el pescado- ¿qué métodos os gustan más? El pescado debe cocinarse mucho o poco. Razonar la respuesta

Informaros de que es y como se hace la tortillita de camarones. ¿Qué son los camarones y de dónde son típicos?

Qué es el cazón? Cómo es la forma más habitual de prepararlo

**Martes 24 de Marzo de 8.15 a 10.00h.**

Aves página 83. Leer detenidamente el tema

¿De cuantas formas hemos preparado pollos en clase?

¿Qué es un picantón?

Ya hemos preparado en clase un pollo en pepitoria, no obstante busca una receta del mismo y cópiala.

Busca información sobre lo que es una pularda y un capón

**Miércoles 25 de Marzo de 11.20 a 13.05.**

Carnes

En clase hemos trabajado diversas carnes tales como el cerdo, la ternera y el cordero. Citar todos los platos elaborados y si no os acordáis de cómo se elaboraron buscar recetas.

Buscar recetas de cómo se elabora el Roastbeef, y con qué pieza se lleva a cabo.

**ORIENTACIÓN LABORAL**

**Martes 17 de Marzo de 13,20 a 14,10**

Leer detenidamente la documentación enviada sobre como elaborar un Curriculum vitae.

Ir preparando el vuestro, recopilando todos los datos sobre las fechas en que empezasteis a estudiar, el nombre del centro.

Pensar en cualquier actividad desarrollada, como deporte o voluntariado, que nos servirá para preparar la carta de presentación.

Hacer una carta para presentaros a una oferta de trabajo en el Hotel Reino de Aragón

**Martes 24 de marzo de 13, 20 a 14,10.**

Elaborar vuestro propio curriculum vitae entrando en internet en el modelo europass.

Todos estos trabajos deberán ser devueltos al profesor antes del lunes 30 de marzo.

**FPB- 1º CURSO**

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

### **Miércoles 18 de marzo (8,15 – 9,05)**

Leer detenidamente las fotocopias en pdf enviadas. Intentar hacer un resumen y también podéis mirar en internet para que os quede claro que es el ciclo de aprovisionamiento

### **Jueves 19 de Marzo (12,15 -14,10)**

Sabiendo en qué consiste el ciclo de aprovisionamiento calcula cuanto y cada cuanto tiempo hay que pedir materias primas si todas las semanas preparamos 30 raciones de pollo en pepitoria. Sólo utilizamos los muslos.

Los proveedores reparten el lunes y nosotros abrimos el restaurante miércoles y viernes. Busca la receta, mira los ingredientes que necesitas y piensa que será mejor, si comprar pollos enteros y reservar las pechugas para otro uso o bien comprar directamente los muslos. Razona tu elección

### **Viernes 20 de Marzo (9,10-10)**

Responde a las actividades de aplicación de la página 56 del libro. Intentar hacer las actividades diariamente y en cuanto las tengáis me las enviáis para que las corrija. El tope de entrega es el viernes a última hora.

Miércoles 25 de Marzo

Busca la definición de relevé.

Elaborar un relevé con el consumo realizado en vuestra casa esta semana.

Establecer el stock mínimo que tenéis siempre en casa, sabiendo que el stock mínimo es la cantidad mínima de un producto de la que debe disponer un establecimiento sin correr el riesgo de que se agote.

### **Jueves 26 de Marzo de 12.15 a 14.10h**

Según lo dicho en clase, hay distintos tipos de materias primas en función de su origen. Haz un cuadro clasificatorio de las mismas incluyendo el mayor número de productos que conozcas.

### **Viernes 27 de Marzo de 9.10 a 10.00h**

Haz el pedido para elaborar el siguiente menú:

Aperitivo: croquetas de jamón

Entrante: menestra de verduras

Primero: Chipirones en su tinta

Postre: Petits choux rellenos de crema pastelera

Para poder hacer bien el pedido deberás saber los ingredientes y modo de elaboración de las recetas.

Se han hecho todas en clase, pero ya que disponéis de internet buscar recetas para así repasar y que no se os olvide ningún ingrediente. Las actividades deberán estar listas a última hora del viernes.