

2º DE FPB

ASIGNATURA. PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Semana del 14 de abril al 17 de abril

Martes 14 de Abril (8,15 a 10) y de 13,20 a 14,20

Leer el tema 5 del libro y hacer un esquema. Indica cuantas guarniciones de las que figuran en el libro hemos hecho en clase

Miércoles 15 de Abril (11,20 a 13,05)

Me imagino que estaréis cocinando estos días así que mandar foto de algún plato que hayáis hecho y que incluya una o dos de estas guarniciones. Me gustaría ver si ya sabéis torrear bien.

ORIENTACIÓN LABORAL

Martes 14 de Abril de 13,20 a 14,10

Repasar todos los apuntes y terminar el CV

FPB- 1º CURSO

ASIGNATURA: CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

Miércoles 15 de abril (8,15 – 9,05)

Leer el tema 5 del libro, hasta la página 60

Jueves 16 de Abril (12,15 -14,10)

Buscar etiquetas de 5 productos que tengáis en casa y comparar con lo que dice el libro, mirar si todo es correcto. Fotografiarlas y mandármelas

Viernes 17 de Abril (9,10-10)

Una vez estudiado lo que son los productos con distintivo de calidad, buscar 5 productos con denominación de origen, 5 con indicación geográfica protegida, y 5 especialidades tradicionales garantizadas.

