

2º DE FPB

ASIGNATURA. PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Semana del 20 al 22 de Abril

Lunes 20 de Abril (8,15 a 10)

Entrar en la página fpcnas.cifpa.aragon.es y leer el tema 3 de Técnicas culinarias, y realizar los cuestionarios. En este tema se repasan todas las salsas que vimos en clase.

Martes 21 de Abril (8,15 a 10)

Hacer un plato de vuestra elección que contenga alguna de las salsas vistas en el tema 3 y enviarme una foto.

Miércoles 22 de Abril (11,20 a 14,10)

Preparar una carta para un restaurante que ofrezca menú del día.

La carta deberá contener 4 primeros, 4 carnes o pescados, y 4 postres.

Una vez hecho esto, deberéis elaborar uno o varios de estos platos para vuestra familia y mandarme una foto.

ORIENTACIÓN LABORAL

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

Lee la hoja adjunta referida al salario y responde a las tres preguntas

FPB- 1º CURSO

ASIGNATURA: CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

Miércoles 15 de abril (8,15 – 9,05)

Realizar las actividades de aplicación del tema 5