

PRUEBA DE EQUIPOS TECNOLÓGICOS Y BRIGADAS DE COCINA

Instrucciones:

- Descarga la prueba y descomprímela del archivo zip para que puedas desarrollarla y modificarla.
- Investiga cada una de la preguntas y contéstalas todas.
- Una vez contestadas todas las preguntas guarda el documento en formato PDF y los envías por medio del Aula Virtual en el espacio destinado para ello en tema correspondiente.
- Son 20 preguntas, cada una tendrá un valor de 0,5 Pts para un total de 20% de las actividades del tema.
- Tienes hasta el martes 20 de marzo para enviar la prueba al Chef Docente.

01	¿El Placare es la zona donde se prepara el Mise en Place de la Panadería?
	Verdadero
	Falso

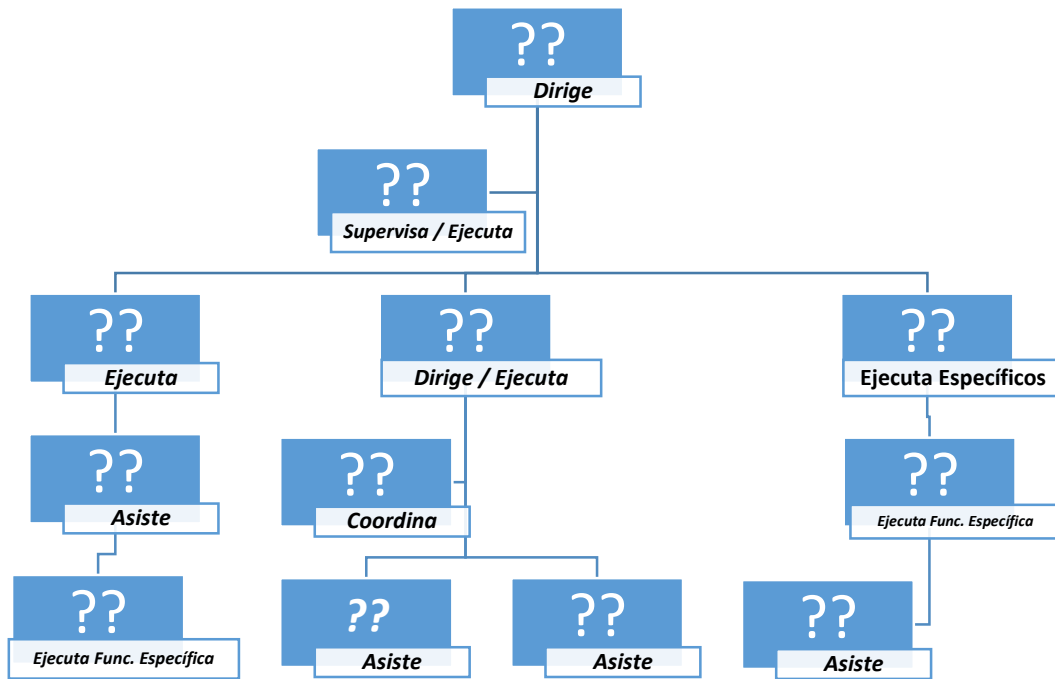
02	¿El Office en el lugar donde el Chef Ejecutivo desarrolla los menús y las tareas?
	SI
	NO

03	¿El cuarto frío es donde los insumos e ingredientes se colocan para descongelar?
	Verdadero
	Falso

04	Diga las Funciones del Saucier
	R=

05	¿En una gran organización culinaria quien lleva el control de comandas? (Entrada y salida de platos)
	A.- El Sous Chef
	B.- Aboyeur
	C.- El Chef de Partie
	D.- Cantador de Comandas

06-. Llene los puestos correspondientes a una estructura de cocina acorde para un restaurante como el de las imágenes según su criterio lógico organizacional.



Imágenes de la cocina:



07	Diga los puestos y funciones escogidas para su organigrama de acción:	
	Puesto	Función










08	¿En qué época ya las cocinas pasaron a ser un lugar importante y se dividieron en secciones por funciones?
	R=

09	¿A quién se le retribuye la organización de la cocina como estructura?
	A.- Benjamin Tompson
	B.- Antonine Carenme
	C.- August Scoffier
	D.- Catalina de Medici

10	¿Cuál es la diferencia entre estas dos funciones?
	Plongeur:
	Marmiton:

11	¿Indique como se llama el equipo que utiliza el Cousinier Mobile para ejecutar su función y que utensilios debería tener?
	R=







12	Para crear una estructura de cocina se debe tomar en consideración las siguientes descripciones y diga por qué?
Descripción	Razón de tomarla en consideración

13	Diga el nombre y la función de éstos utensilios de comedor
	
	
	
	
	
	
	
	
	

14	¿En qué época se establece el manual de buenas costumbres donde se establece comer las sopas y purés con cuchara u no bebido directamente de la fuente?
	A.- XVI
	B.- XVIII
	C.- XV
	D.- XIII

15	Defina o Explique el concepto de Civilité
R=	

16	Diga el nombre originario de donde proviene lo que hoy conocemos como cuchara
	A.- Cucharade
	B.- Cochleare
	C.- Cocharade
	D.- Clocharada

17	Diga el nombre y la función de éstos utensilios de cocina
	
	
	
	
	
	

18 Diga el nombre y la función de ésta batería de cocina



19 Diga el nombre y la función de ésta cristalería



Coctely.com



20

Diga el nombre y la función de éstos equipos de cocina

