

## Desenvolupament de la prova i criteris d'Avaluació de la part A de la segona prova:

L'aspirant, disposarà de **1 hora i 15 minuts (75 minuts)** per realitzar dos documents i respondre una pregunta de situació aprenentatge:

**PREGUNTA** situació aprenentatge.

**PRIMER DOCUMENT:** Els ingredients (quantitat i unitat) que destinarà a cada elaboració i les tècniques emprades per a cada una d'elles.

**SEGON DOCUMENT:** La comanda de les matèries primeres (quantitat i unitat)

Exhaurit el temps, l'aspirant entregarà tots els fulls utilitzats i se li entregarà una còpia (que podrà utilitzar durant la prova pràctica) **de 3 hores de durada ( 180 minuts)**

Tots els aspirants entraran **ahora** a la cuina, cada un a la seva zona de treball prèviament assignada.

A la cuina, s'entregarà a cada aspirant:

→Una caixa d'estris que podrà utilitzar durant la realització de la prova, dins d'aquesta caixa hi haurà un inventari del contingut de la caixa. En acabar la pràctica l'aspirant haurà d'entregar els estris perfectament nets i desinfectats dins la caixa.

→Un recipient on dipositar tots els residus que es generin durant la prova. Al final de la prova l'aspirant haurà de separar correctament els residus a la zona de deixalles.

→S'entregarà a cada aspirant els documents originals que ha generat al principi.

El tribunal explicarà la zona de treball, estris i maquinària comuns que pot utilitzar i en cas necessari especificacions d'ús i temperatures de la maquinària de la que es disposarà.

Es mostrarà tota la zona de productes culinaris que es tindrà a disposició durant la realització de la prova (Els frescos només estaran disponibles durant la primera hora, moment en que es retiraran i ja no se'n podrà fer ús)

El 'PASE' es realitzarà de manera esglaonada, generant una sensació de servei, de la manera següent:

<b>2 hores (PASE Tapes i Entrant)</b>	<b>2,5 hores (PASE Peix i Carn)</b>	<b>3 hores ( PASE Postres, petit fours i pa) * més el plats no presentats a les franges establertes</b>
---------------------------------------	-------------------------------------	---

(L'aspirant que no presenti els plats en la franja prevista, podrà fer-ho, només al final de la prova)

Durant el desenvolupament de la prova el tribunal avaluarà diferents ítems valorant la intervenció de manera global dels diferents aspirants:

- Documents: Llistat d'ingredients, tècniques i comanda
- Neteja i ordre (Durant TOTA la prova a les zones de treball i estris)
- Recollida de tota la cuina i la zona de treball específica de cada aspirant
- Correcta separació dels residus a la zona de deixalles.
- Aprofitament de les matèries primeres
- Adequació de la comanda a les necessitats
- Execució i idoneïtat de les tècniques escollides, tast...
- Temperatura de servei i composició del plat
- Tast tecnològic
- Entrega dels plats dins dels temps indicats

Al final de la prova l'aspirant haurà de llegir la part que fa referència a la situació d'ensenyament aprenentatge.