

PARTIENDO DEL SIGUIENTE MENÚ:

- 1^{ER} PLATO: CREMA DE CHAMPIÑÓN
- 2º PLATO: LENGUADO MEUNIERE CON PATATAS AL VAPOR.
- POSTRE: MANZANA

1º SUPUESTO

Se debe realizar comida para 10 comensales,

En el almuerzo comerán:

- 4 comensales con dietas basales
- 1 comensal con intolerancia al gluten
- 1 comensal hiposódico

En la cena comerán:

- 4 comensales con dietas basales

Teniendo en cuenta todo lo anterior, usted debe realizar el pedido del género para la elaboración de las recetas, trabajaran en todo momento con materia prima fresca.

Tras la elaboración del pedido deben describir el proceso de recepción y colocación del género.

Se valorará en la realización de las recetas, cantidades, misse emplace, lenguaje propio del gremio

¿Qué número de raciones habremos realizado al final de todos los procesos? Razone la respuesta.

Detalle lo más claramente posible como va a realizar su trabajo desde el inicio de la jornada hasta la finalización del servicio.

2º SUPUESTO

Este día también recibirá una inspección de APPCC. Describa toda la información posible de lo que le va a requerir el auditor.

Recuerden que se trata de un supuesto **práctico**.