



HEZKUNTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

2020ko EPEa. LANBIDE HEZIKETA

OPE 2020. FORMACIÓN PROFESIONAL

**ESPEZIALITATEA / ESPECIALIDAD:
SUKALDARITZA ETA GOZOGINTZA-COCINA Y PASTELERÍA**



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina, con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos.

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituena.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituena.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupeneko.

SEGUNDO PLATO

PESCADO PLANO

POSTRE

HOJALDRE

BIGARREN PLATERA

ARRAIN LAUA

POSTREA

HOSTOREA



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina, con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituen.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituen.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupenekoa.

SEGUNDO PLATO

PESCADO CILÍNDRICO

POSTRE

MASAS AZUCARADAS

BIGARREN PLATERA

ARRAIN ZILINDRIKOA

POSTREA

ORE AZUKREDUNAK



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituena.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituena.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupeneko.

SEGUNDO PLATO

PESCADO DE RACIÓN

POSTRE

MASAS ESPONJADAS Y/O BATIDAS

BIGARREN PLATERA

ANOAKO ARRAINA

POSTREA

ORE APARRATSUAK EDOTA IRABIATUAK



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina, con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos

SEGUNDO PLATO

CORDERO

POSTRE

HELADOS VARIADOS

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituena.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituena.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupenekoa.

BIGARREN PLATERA

ARKUMEA

POSTREA

ASKOTARIKO IZOZKIAK

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA. BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA. ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina, con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos.

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituena.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituena.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupeneko.

SEGUNDO PLATO

CONEJO

POSTRE

MASA ESCALDADA

BIGARREN PLATERA

UNTXIA

POSTREA

MASA GALDARRAZTATUA



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos.

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituena.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituena.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupeneko.

SEGUNDO PLATO

CERDO

POSTRE

SEMIFRÍO

BIGARREN PLATERA

TXERRIA

POSTREA

ERDI-HOTZA



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA:



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

Realiza el diseño, la planificación (orden de trabajo), elaboración, emplatado y presentación de un menú gastronómico que se compone de:

Un primer plato de tu elección con los ingredientes disponibles en cocina.

Un segundo plato a partir de un elemento principal prefijado que contenga mínimamente una salsa adecuada, una guarnición y una decoración.

Elaboración de un postre prefijado en base a masas, pastas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones que contenga su salsa o coulis y un crujiente.

La presentación didáctica del menú gastronómico estará dirigida a un grupo de alumnos de segundo curso de Dirección de cocina, con una duración mínima de 15 minutos y máxima de 20 minutos

Egin menú baten diseinua, plangintza (Lan-ordena), prestaketa, plateretzatzea eta aurkezpena, honako osagai honekin:

Zure aukerako lehen platera, sukaldean eskuragarri dauden osagaiekin.

Bigarren plater bat, aurrez finkatutako elementu nagusi batetik abiatuta, saltsa egokia, goarnizioa eta dekorazioa dituen.

Aurrez finkatutako postre bat egitea, masetan, pastetan eta aplikazio ugariko beste elaborazio batzuetan oinarrituta, saltsa edo coulis eta kurruskari bat dituen.

Sukade-Zuzendaritzako bigarren mailako ikasle talde bati zuzenduta egongo da menú gastronomikoaren aurkezpen didaktikoa, gutxienez 15 minutu eta gehienez 20 minutu iraupeneko.

SEGUNDO PLATO

CODORNICES

POSTRE

MOUSSE

BIGARREN PLATERA

GALEPERRAK

POSTREA

MOUSSE



PRUEBA 1A FROGA

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA.

BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOA IZANGO DA.

ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

ORDEN DE TRABAJO/LAN -ORDENA

NOMBRE DEL OPOSITOR/HAUTAGAIEN IZENA