



Oficial de 1a Cambrer/a (grup D, subgrup D2) del Departament d'Educació. Convocatòria L006/2022

Fase d'oposició

Segon exercici: Supòsit pràctic

Us trobeu en un complex educatiu a la demarcació de Girona està format per un centre educatiu on s'imparteixen cicles formatius de diferents famílies, un espai polivalent on es poden fer trobades de diferents col·lectius i una residència d'estudiants. Així mateix, el complex disposa de l'espai de menjador on s'ofereix el servei de menjador escolar i servei de cafeteria –restaurant.

Cada dia se serveixen dos menús, un de menjador escolar en una línia “self-service” i un de menú a l'espai de cafeteria–restaurant. Les vostres funcions podran variar segons el dia ja que s'han d'adequar al servei que es necessiti, segons el tipus d'activitats que es programen i el col·lectiu que hi participa.

La capacitat màxima del menjador és de fins a 200 persones. Els 60 alumnes residents d'aquest curs escolar fan un ús diari del servei de menjador escolar. Cal tenir en compte que d'entre aquests alumnes hi ha tres que tenen intolerància al gluten i una a la lactosa.

Avui ha arribat un grup de 20 professores i professors de diferents països d'Europa que participen en el programa Erasmus + i s'allotjaran a la residència. L'edat mitjana dels participants és de 40 anys però a última hora s'han afegit al grup, dues persones jubilades que tenen una trajectòria professional molt interessant per a les diferents ponències i xerrades que es duran a terme. També us comuniquen que estigueu alerta perquè una professora fa molt poc que s'ha recuperat d'una lesió al turmell i s'ajuda d'una crosseja per caminar.

Al llarg de l'estada haureu de servir l'esmorzar i/o el dinar. El darrer dia d'estada d'aquest grup s'ha organitzat una sessió de cloenda que assistiran els i les representants del Departament d'Educació i de les entitats locals col·laboradores.

1) El grup de professors del programa Erasmus + disposa d'un servei de bufet per esmorzar, quina seria la teva funció?

- a) Rebre els clients i deixar-los fer.
- b) Rebre els clients, assignar-los taula, prendre nota de les begudes , servir les begudes i convidar als clients a apropar-se al bufet, assistint a les persones amb dificultat com ara persones majors o discapacitats.
- c) Rebre els clients, assignar-los taula, prendre nota de les begudes, i atendre totes les necessitats requerides pels mateixos.
- d) Rebre els clients, assignar-los taula, prendre nota de les begudes, servir-les, prendre nota del menjar i servir-lo.

2) En cas que el servei dels clients sigui el dinar i aquest sigui de menú quin muntatge farieu a la taula:

- a) Individual i cobert.
- b) Individual, plat trinxant amb tovalló a sobre, ganivet i cullera a la dreta i forquilla trinxant a l'esquerra i a la part superior i centrada al plat, una copa d'aigua,.
- c) Individual, tovalló, ganivet a la dreta del tovalló i forquilla a l'esquerra, copa d'aigua a l'esquerra del plat a dalt .
- d) En funció del que demani cadascun ja posarem el material.

3) A l'hora de muntar i decorar el bufet d'esmorzar haureu de tenir en compte que la decoració:

- a) No cal decoració en els bufets, pot distreure i restar rellevància a la qualitat dels àpats presentats.
- b) La decoració en el bufets ha de ser molt abundant per millorar l'aspecte visual del mateix, contribuint a ressaltar la categoria del local
- c) Que sigui acolorida, que tingui protagonisme, que impacti i creï el ambient que volem aconseguir .
- d) Que sigui realment complementària, que contribueixi a millorar l'aspecte visual del plat, que no requereixi treball en la seva col·locació i que no dificulti a l'hora del servei .

4) En el moment de servir i retirar les copes d'aigua, en quina direcció cal fer l'acció?

- a) Les copes d'aigua s'omplen per l'esquerra del comensal i es retiren per la dreta .
- b) Les copes d'aigua s'omplen per la dreta del comensal i es retira quan al client ha marxat.
- c) Les copes d'aigua s'omplen per la dreta del comensal i es retiren per l'esquerra, abans del cafè.
- d) Les begudes no cal servir-les, s'obren les ampolles i es posen a sobre de la taula.

5) Identifica la seqüència correcta per a la implantació, en la zona de servei (menjador), de l'anàlisi de riscos i el control de punts crítics:

- a) Adopció dels procediments de comprovació, identificació i determinació dels punts crítics de control, selecció de les mesures preventives i correctores i anàlisi i avaluació de riscos.
- b) Detecció dels punts crítics i aplicació de mesures preventives .
- c) Identificació i determinació dels punts crítics de control, anàlisi i avaluació de riscos, selecció de les mesures preventives i correctores, adopció dels procediments de comprovació
- d) Identificació i determinació dels punts crítics de control, anàlisi i avaluació de riscos, selecció de les mesures preventives i correctores, execució de les mesures de control.

6) Atès que el servei de bufet és de modalitat no assistit, les vostres tasques són:

- a) Únicament reposar gèneres.
- b) Retirar taules i servir begudes
- c) Reposar gèneres, retirar taules i ajudar els clients a resoldre dubtes .
- d) Atendre principalment els clients per suggerir que triïn els aliments més adients en una dieta saludable.

7) En el menjador escolar com espai educatiu ha de potenciar que l'alumnat usuari:

- a) Es renti les mans abans i després de cada àpat i mengi de manera tranquil·la.
- b) Parli lliurement sense tenir en compte el to de veu, és important que socialitzi.
- c) Pugui compartir els aliments del menú amb els/les companyes.
- d) Mengi ràpidament per poder assistir a les activitats extraescolars i/o esbarjo.

8) El darrer dia d'estada del grup es requereix de muntar un servei de coffe break, per a la sessió de cloenda, aquest servei consisteix en:

- a) Un servei de cafè que es fa durant la reunió i els assistents poden prendre cafè i aigua.
- b) Una interrupció programada durant una reunió per a que els assistents puguin descansar i prendre un refrigeri i prosseguir després amb la reunió .
- c) Un terme anglès que fa referencia a la manera de preparar el cafè: èmbol, càpsules o automàtic.
- d) Un servei de cafè i entrepans que s'ofereix en finalitzar la reunió per a què els participants puguin concloure els temes treballats de manera informal.

9) El servei mínim d'atenció al bufet comprèn:

- a) Reposar material i gèneres i mantenir l'ordre per a què us resulti més fàcil la tasca de recollir el servei.
- b) Reposar material i gèneres i mantenir ordenats els aliments en la zona de bufet, per evitar que aquest no perdi l'estètica i, per tant , conservi durant tot el servei l'atractiu i el suggeriment.
- c) Reposar material i gèneres, no deixant als comensals abusar de les racions, fent un control existiu del gèneres exposats i reordenant el material i el menjar en tot moment.
- d) Reposar material i generes, retirar taules i fer cafès

10) Quines funcions tindríeu en compte a l'hora de posar a punt el menjador (“mise-en-place”) per al servei del dinar:

- a) Repàs i col·locació del material , preparació de mobiliari i maquinaria, muntatge de taules, preparació i muntatge de serveis especials, reposició de generes, coordinació amb la cuina .
- b) Repàs d'espais , muntatge de taules, servei de viandes, recollida de restes.
- c) Repàs d'utilatge, muntatge de taules, atenció de serveis especials, neteja d'espais, reposició de generes.
- d) Repàs i col·locació del material, muntatge de taules, coordinació amb la cuina per a futures comandes i reposició de generes.

PREGUNTES DE RESERVA

1) En cas que heu de fer el servei de pa individual al comensal per on el servireu i el retirareu?

- a) El pa es un servei que no es pot fer de manera individual .
- b) El pa es serveix i es retira per la dreta del comensal .
- c) El pa es serveix per la esquerra i es retira per la dreta del comensal .
- d) El pa es serveix i es retira per l'esquerra del comensal .

2) En acabar el servei de dinar, la professora que fa servir les crosses demana un te amb llet, com el servireu:

- a) En una tassa de llet posareu la bossa de te i després la llet calenta a infusionar
- b) Una tassa de cafè amb llet damunt d'un plat per l'esquerra del comensal i una tetera amb un saquet de te infusionat amb llet calenta .
- c) Una tassa de cafè amb llet damunt d'un plat per la dreta del comensal i una tetera amb un saquet de te infusionat amb aigua i una gerra de llet calenta al costat
- d) Una tassa de cafè amb llet damunt d'un plat, per la dreta del comensal una tetera amb un saquet de te infusionat amb aigua i una gerra de llet freda al costat.