



Dirigit alumnat de CFGM 1r de Serveis en restauració.

Bases del concurs/Objectiu de l'activitat: aquesta activitat pretén que els alumnes de grau mitjà de Serveis en Restauració elaborin una recepta d'un entrepà saludable.

Per exemple: Torrada de pa de kamut amb formatge de cabra i olivada.

Pautes:

- Utilitzar ingredients d'origen vegetal i formatges.
- Fer una elaboració inèdita i original aplicant tècniques gastronòmiques.
- Complimentar el document: *Fitxa d'elaboració Sala* amb la recepta.
- Cal fer un video o fotografia del resultat final de l'entrepà (i o del procés de creació) i penjar-lo al vostre Instagram etiquetant a l'escola (@institutjrbenapres) i al restaurant (@sitja_benapres). Si no ho voleu penjar a les vostres xarxes, ho podeu enviar via whatsapp al professorat responsable i nosaltres ho penjarem a (@sitja_benapres).
- El és la data límit per entregar l'activitat.
- Cal penjar la fitxa d'elaboració al Drive a l'espai que hi teniu habilitat.
- Si sorgeix algun dubte podeu consultar amb els professors per via telemàtica.

Avaluació: Pels motius excepcionals en què es dona aquesta activitat, se la considera voluntària i no avaluable.

Dirigit alumnat de CFGM 2n de Serveis en restuaració

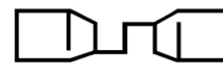
Bases del concurs/Objectiu de l'activitat: aquesta activitat pretén que els alumnes de 2n Serveis en Restauració reinterpretin una recepta de cocteleria clàssica i internacional.

Per exemple: 8 cl de gin, 4 cl de vermut blanc, 2 cops de orange bitter i sal d'oliva, és a dir, una versió molt senzilla del Dry Martini.

Pautes:

- Llegir el dossier de cocteleria pertanyent al mòdul professional 4: Serveis al bar cafeteria.
- Triar la recepta d'un còctel internacional amb vermut (si repetiu recepta és igual, ja que l'important és la reinterpretació individual.)
- Fer una reinterpretació inèdita i original aplicant tècniques gastronòmiques
- Complimentar el document: *Fitxa d'elaboració Sala* amb la recepta
- Cal fer un vídeo o fotografia del resultat final del còctel (i o del procés de creació) i penjar-lo al vostre Instagram etiquetant a l'escola (@institutjrbenapres) i al restaurant (@sitja_benapres). Si no ho voleu penjar a les vostres xarxes, ho podeu enviar via whatsapp al professorat responsable i nosaltres ho penjarem a (@sitja_benapres).
- El és la data límit per entregar l'activitat.
- Cal penjar la fitxa d'elaboració al suro virtual a l'espai que hi teniu habilitat.
- Si sorgeix algun dubte podeu consultar amb els professors per via telemàtica.

Avaluació: Pels motius excepcionals en què es dona aquesta activitat, se la considera voluntària i no avaluable.



Dirigit alumnat CFGS Direcció de Serveis.

Bases del concurs /Objectiu de l'activitat: aquesta activitat pretén que els alumnes de grau superior de Direcció de Cuina i Serveis en Restauració reinterpretin una recepta de cocteleria clàssica i internacional, pertanyent al dossier de cocteleria del Restaurant La Sitja, que trobaran enllaçat al suro virtual, aplicant tècniques pròpies del món de la gastronomia.

Per exemple: Un polo de llimona en forma esfèrica arrebossat de sal amb el cor líquid de tequila i Cointreau, és a dir, una versió molt senzilla del còctel Margarita.

Pautes:

- Llegir el dossier de cocteleria pertanyent al mòdul professional 3: Processos de servei al restaurant.
- Triar la recepta d'un còctel internacional (si repetiu recepta és igual, ja que l'important és la reinterpretació individual.)
- Fer una reinterpretació inèdita i original aplicant tècniques gastronòmiques
- Complimentar el document: *Fitxa d'elaboració Sala* amb la recepta
- Cal fer un video o fotografia del resultat final del còctel (i o del procés de creació) i penjar-lo al vostre Instagram etiquetant a l'escola (@institutjrbenapres) i al restaurant (@sitja_benapres). Si no ho voleu penjar a les vostres xarxes, ho podeu enviar via whatsapp al professorat responsable i nosaltres ho penjarem a (@sitja_benapres).
- El és la data límit per entregar l'activitat.
- Cal penjar la fitxa d'elaboració al suro virtual a l'espai que hi teniu habilitat.
- Si sorgeix algun dubte podeu consultar amb els professors per via telemàtica.

Avaluació: Pels motius excepcionals en què es dona aquesta activitat, se la considera voluntària i no avaluable.