

OPTATIVES 2n GS DIRECCIÓ DE CUINA.

MATÈRIA: GEOGRAFIA INTERNACIONAL DEL SABOR.

DESCRIPCIÓ:

- Determinar i dissenyar ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.
- Identificar productes culinaris establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals i avançades.
- Seleccionar matèries primeres, vins i begudes identificant les seves qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.
- Identificar tendències gastronòmiques analitzant els seus principis i característiques.
- Reconèixer la gastronomia internacional, identificant els productes, elaboracions i tradicions i/o costums més representatius.

MATÈRIA: DINAMITZACIÓ DE L'OFERTA DE PRODUCTES SELECTES, BEGUDES I VINS SIGNIFICATIUS DE LA COMUNITAT VALENCIANA.

DESCRIPCIÓ:

- Preparar i servir begudes i vins per al seu servei, identificant les seves característiques i justificant les tècniques i procediments seleccionats.
- Determinar i dissenyar ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.
- Seleccionar matèries primeres i vins identificant les seves qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.
- Realitzar tastos de vins i altres begudes reconeixent i analitzant les seves característiques organolèptiques.
- Desenvolupar serveis i productes turístics, caracteritzant les activitats que es practiquen en el turisme gastronòmic i de restauració.

MATÈRIA: ANGLÈS.

DESCRIPCIÓ:

-Comprendre informació d' índole professional continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

-Produir missatges orals clars i estructurats, participant com a agent actiu en converses professionals, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l' interlocutor.

-Aplicar actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, descrivint les relacions típiques característiques del país de la llengua estrangera.