

OPTATIVAS 2º GS DIRECCIÓN DE COCINA.

MATERIA: GEOGRAFÍA INTERNACIONAL DEL SABOR.

DESCRIPCIÓN:

- Determinar y diseñar ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
- Identificar productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
- Seleccionar materias primas, vinos y bebidas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
- Identificar tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
- Reconocer la gastronomía internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

MATERIA: DINAMIZACIÓN DE LA OFERTA DE PRODUCTOS SELECTOS, BEBIDAS Y VINOS SIGNIFICATIVOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

DESCRIPCIÓN:

- Preparar y servir bebidas y vinos para su servicio, identificando sus características y justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.
- Determinar y diseñar ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
- Seleccionar materias primas y vinos identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
- Realizar catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.
- Desarrollar servicios y productos turísticos, caracterizando las actividades que se practican en el turismo gastronómico y de restauración.

MATERIA: INGLÉS.

DESCRIPCIÓN:

- Comprender información de índole profesional contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
- Producir mensajes orales claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.
- Aplicar actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.