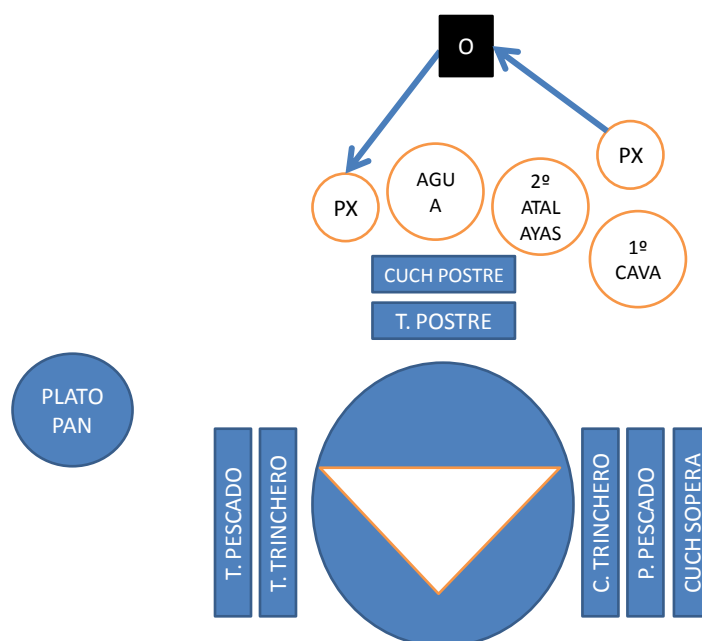


CORREGIDOR EXÁMENES

1. DIBUJADME EL MONTAJE DE UNA MESA QUE LLEVA DE MENÚ:

- 1) CREMA DE CALABACINES
- 2) SALMÓN MARINADO CON VERDURITAS
- 3) SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA
- 4) POSTRE: FLAN AL CARAMELO
- 5) BEBIDA: AGUA, 1º CAVA, 2º ALTALAYAS DE GOLBAN, VINO DE POSTRE PX



2. **FUNCIONES DEL MAITRE** Es el máximo responsable del funcionamiento del restaurante. Tiene a su mando a todo el personal que forma la brigada. La persona que ocupa este cargo debe distinguirse por su calidad humana en el buen trato a subordinados y a clientes, así como por sus conocimientos profesionales. Sus funciones son:

- Planificar y distribuir el trabajo de cada una de las personas que forman la brigada, distribución de horarios, días libres, etc.
- Organización y dirección del establecimiento siguiendo las estrategias empresariales de la dirección.
- Controlar y supervisar todos los servicios llevados a cabo en el comedor, así como el control del libro de reservas.
- Hacer cumplir todas las normas de seguridad e higiene.
- Realizar el control de inventarios y stock.
- Intervenir, junto con el jefe de cocina, en la realización de la oferta gastronómica.

- Debe informar a su brigada de la composición de las distintas ofertas gastronómicas.
- Recepción, acogida y toma de comanda a los clientes. También debe asesorarles, siempre que el cliente lo solicite.
- Supervisa todas las facturas.
- Atiende las posibles quejas y reclamaciones de los clientes.
- Debe hablar dos idiomas extranjeros.

3. **FUNCIONES DEL SUMILLER** Es la persona responsable de la compra, conservación y servicio de vinos, licores y demás bebidas del establecimiento. Debe poseer amplios conocimientos de cata para poder asesorar al cliente.

Además de las vistas, sus funciones son:

- Confección de la carta de vinos.
- Toma la comanda de vinos al cliente y le asesora si este lo requiere, de lo contrario se limitará a servir lo que le pidan.
- Realiza el servicio de vinos y bebidas en el comedor.
- Gestiona y controla los inventarios de las existencias de la bodega.

4. **UNIFORMES CLÁSICOS DEL:**

- 1) **JEFE DE SECTOR:** Suele utilizar Smoking, chaquetilla francesa o chaquetilla Spencer (algo más corta que la francesa). Con cualquiera de estas chaquetillas combinará pantalón negro, camisa blanca, pajarita y fajín negro, zapatos y calcetines negros.
- 2) **SUMILLER :** Suele vestir de Smoking, además lleva un delantal o peto de cuero donde coloca los utensilios necesarios para el servicio del vino. También suele llevar una concha

de plata o similar colgada del cuello para la cata del vino. Esta concha recibe el nombre de "tastevin". En algunos lugares utiliza como uniforme de trabajo el traje típico de la región.

5. **ORDEN DE MONTAJE DE UNA MESA**

- 1) **LOZA (PLATO PRESENTACIÓN)**
- 2) **CUBIERTOS**
- 3) **PLATO DE PAN**
- 4) **CRISTALERIA**
- 5) **SERVILLETAS**
- 6) **PETIT MENAGE.....**