

Examen temes 6 i 7 OGA IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

- 1.- Quina és la diferència entre una carta y un menú?
- 2.-Detalla les principals característiques que defineixen un menú.
- 3.-Escriu cinc normes que s'han de seguir en el disseny de un menú atractiu i variat
- 4.- Quin tipus de menú podem trobar de forma més habitual?
- 5.- Explica en que consisteix un menú degustació i quines característiques te que el diferencien d'un altre tipus de menú.
6. Elabora una proposta de menús diaris per a un període consecutiu de 4 dies , matí i vespre.
- 7.-Quines avantatges presenta per un hotel un menú tipus buffet?
- 8.- Que és un brunch? Quines elaboracions el componen?
- 9.-Que vol dir elaborar una carta de temporada? Raona les seves avantatges
- 10.-Calcula el marge de benefici empresarial (MBE) d'un plat que te un PVP de 28 euros i un cost de matèria primera (CMP) de 16 Euros
- 11.-Que podem deduir quant un plat de un IP Alta (index de popularitat) i un MBE (Marge benefici empresarial alt)?
- 12.-Quins tipus de carta podem ofertar en un restaurant?
- 13.- Que vol dir “ una carta amb maridatge”?
- 14.- Quines característiques ha de presentar una carta de ROOM_SERVICE?
- 15.-Quin PVP hauria de tenir (mínim) una elaboració amb un PC de 4,5 euros?
- 16.- Fes un breu comentari personal donant el teu parer sobre la següent carta

