

SUPUESTO Nº 1

Vamos a cocina para recoger la hoja de menú del día anterior. Vemos al cocinero detrás de un gorrión que acaba de entrar por la ventana; una vez expulsado el animal, reparamos en el “chichón” que luce en la calva de su cabeza provocado por la picadura de una avispa que deambula por allí, junto a otras, picoteando en los restos de alimentos que había por los rincones. Nos asustamos ante el grito del ayudante al ver pasar junto a él a un ratoncillo corriendo que se mete por el sumidero.

En la siguiente tabla :

- 1.- Indica escuetamente y en cada celda todas las *irregularidades* que hayas observado en este relato.
- 2.- Determina las *soluciones* que se necesitan para subsanarlas

1 - IRREGULARIDADES	2 - SOLUCIONES

(El número de filas de la tabla es orientativo, pero en ningún caso se pueden añadir más filas)

SOLUCIÓN SUPUESTO N° 1

1 - IRREGULARIDADES	2 - SOLUCIONES
Pájaro	Protección de ventana con rejilla
Avispas	Desinsectación
Cocinero sin cubrir la cabeza	Proteger la cabeza
Suelo de cocina sucios	Desinfección
Sumidero sin protección	Proteger sumidero (rejillas, sifones)
Ratón	Desratización

PUNTOS: 1

SUPUESTO N° 2

Cogemos de cocina la hoja del menú del viernes 11 de Febrero de la Residencia Universitaria.

En el desayuno y comida hay 80 comensales; pero al ser viernes, algunos residentes se marchan de fin de semana y no cenan.

En la hoja de salidas del menú aparecen 3 Kg de queso curado que han sacado de la cámara, pero no han puesto el resto de los artículos.

- a).- Anota el peso de cada ración.
- b).- Indica las cantidades totales que han salido del almacén de los artículos que se relacionan.
- c).- Averigua el número de comensales que quedaron para la cena.
- d).- Señala el total del gasto del día.
- e).- Averigua el precio de la plaza/día de los residentes que hicieron las tres comidas.

Se adjunta Menú con hoja de salidas de almacén y precios de artículos. Realiza en él las anotaciones

MENÚ Viernes, 11 de Febrero de 2011

DESAYUNO	COMIDA	CENA
LECHE	ARROZ A BANDA	JUDIAS VERDES
MANZANA	REDONDO DE TERNERA	SALMON RODAJA
BOCADILLO DE PAN	NARANJA	QUESO
	BOCADILLO DE PAN	BOCADILLO DE PAN

SALIDAS DE ALMACEN A COCINA

ARTICULOS	(PESO RACION)	CANTIDAD TOTAL	PRECIO	IMPORTE
Bocadillo de pan (Unidad)			0,10 €	
Leche			0,60 €	
Manzana			0,65 €	
Arroz			1,50 €	
Tenera			6,50 €	
Naranja			0,70 €	
Judías verdes			1,50 €	
Salmón rodaja			7,00 €	
Queso		3 Kg	8,25 €	
TOTAL GASTOS DEL DIA				
TOTAL ALUMNOS CENA				
TOTAL PLAZA/DIA				

SOLUCIÓN SUPUESTO Nº 2

SALIDAS DE ALMACEN A COCINA

ARTICULOS	(PESO RACION)	CANTIDAD TOTAL	PRECIO	IMPORTE
Bocadillo de pan (Unidad)	60-80 gr	210 u	0,10 €	21,00 €
Leche	200-250 ml	16 - 20 Lt	0,60 €	9,60 - 12,00 €
Manzana	130-200 gr	10,4 - 16Kg	0,65 €	6,76 - 10,40 €
Arroz	60-80 gr	4,8 - 6,4 Kg	1,50 €	7,20 - 9,60 €
Ternera	100-150 gr	8 - 12 Kg	6,50 €	52,00 - 78,00 €
Naranja	130-200 gr	10,4 - 16 Kg	0,70 €	7,28 - 11,20 €
Judías verdes	200-250 gr	10 - 12,5 Kg	1,50 €	15,00 - 18,75 €
Salmón rodaja	125-175 gr	6,25 - 8,75 Kg	7,00 €	43,75 - 61,25 €
Queso	60 gr	3 Kg	8,25 €	24,75 €
TOTAL GASTOS DEL DIA				187,34 - 246,95 €
TOTAL ALUMNOS CENA				50
TOTAL PLAZA/DIA				2,968 - 3,872 €

PUNTOS: 5

SUPUESTO N° 3

Necesitamos hacer un pedido de cajas zumos de 2 Lt para nuestro almacén de alimentación; solicitamos precio a tres empresas que nos lo quedan de la siguiente forma:

EMPRESA	PRECIO	DESCUENTO
Zumatrex	2 €	6 %
Frutazum	1.9 €	3%
Zumostrol	2.2 €	11%

- Se lo adjudicamos al de menor precio y el día 20 de Enero de 2011 nos manda un pedido de 60 botellas.
- Al día siguiente se llevan para el comedor 15 botellas.
- El día 26 se vuelven a llevar al comedor para el desayuno 12 cajas que hacían falta.
- El día 31 al entrar en el almacén vemos que se ha caído un palé y se han roto 3 cajas.
- Nos disponemos a hacer otro pedido y nos responde el proveedor que han tenido un problema en la empresa y no nos podían atender hasta pasado un tiempo largo; hacemos el pedido al siguiente proveedor con mejor precio y no nos contesta, por lo que tenemos que pedirlo al tercero.
- El día 1 de Febrero nos mandan las 20 botellas que le hemos pedido.
- Para el día 3 se lleva el cocinero a la cocina para preparar una salsa 6 cajas.

Se adjunta una hoja del Libro de Almacén :

1. Rellenarla haciendo constar los datos que se dan
2. Calcular en las casillas de Valor y el precio de coste medio.

LIBRO DE ALMACEN

ARTICULO:						Unidad de medida:	
Referencia:				Observaciones:		Exist. max.:	
Precio coste medio:						Exist. min.:	
FECHA	PROCEDENCIA O DESTINO	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
		Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR

SOLUCIÓN SUPUESTO Nº3

ARTICULO: ZUMOS						Unidad de medida: 2 Lt.	
Referencia:			Observaciones:			Exist. max.:	
Precio coste medio: 1.84 / 1.88 / / /						Exist. min:	
FECHA	PROCEDENCIA O DESTINO	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
		Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR
20/01/11	Frutazum	60	110.40			60	110.40
21/01/11	Comedor			15	27.60	45	82.80
26/01/11	Comedor			12	22.08	33	60.72
31/01/11	Roto			3	5.52	30	55.20
01/02/11	Zumostrol	20	39.20			50	94.40
03/02/11	Cocina			6	11.28	44	83.12

Proveedores.-

Zumatrex: 2 € x 6% = 1.88 €

Frutazum: 1.9 € x 3% = 1.84 €

Zumostrol: 2.2 € x 11% = 1.96 €

Puntos: 4