

Acrobat

outsourcing

Your Hospitality Staffing Professionals
666 Third St., Suite 415 • San Francisco, CA 94107

First and Last Name: Rosabeticia Vicarte
Email: lettivic63@hotmail.com
Phone number: (818) 400-3442

Working Experience:

Company Name: Dulce Morales
Dates of Employment: 03/16 - 06/17
Job Responsibility: cocinera y atendedora

Company Name: Target
Dates of Employment: 09/2000 - 02/2015
Job Responsibility:

Company Name: Yoshinoya
Dates of Employment: 05/00 - 07/02
Job Responsibility: 05/91 - 07/92

Skills:

Examen de Cocinero

Score 15/20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

- a 1) Un galón es igual a _____ onzas
- a. 56
 - b. 145
 - c. 32
 - d. 128
- c 2) ¿Mesclun son qué tipo de vegetal?
- a. Raíces
 - b. Frijoles
 - c. Ensalada Verde
 - d. Especias
- b 3) ¿Qué significa el término cocinar a fuego lento?
- a. Sotar rápidamente de los dos lados
 - b. Cocinar despacio en un sartén tapado con un poco de líquido
 - c. Cocinar a fuego alto y rápidamente
 - d. Cocinar en agua hirviendo lentamente
- b 4) ¿A qué temperatura interna debe cocinar pollo para que sea sano comer?
- a. 155 grados F
 - b. 165 grados F
 - c. 175 grados F
 - d. 185 grados F
- a 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanché?
- a. Sumergir unos instantes en agua hirviendo
 - b. Cocinar ligeramente en mantequilla a fuego medio
 - c. Remojar en agua fría durante la noche
 - d. Frotar con sal antes de cocinar
- c 6) ¿Cuál de los siguientes ingredientes comprimirías antes de medir?
- a. Aceite de oliva
 - b. Sal
 - c. Azúcar morena
 - d. Azúcar blanco
- a 7) ¿Qué es Al Dente?
- a. Firme, pero no duro
 - b. Suave al tocar
 - c. Muy duro
 - d. Muy suave
- b 8) El alimento se debe dejar fuera no mas de
- a. 2 horas
 - b. 3 horas
 - c. 4 horas
 - d. 5 horas

Examen de Cocinero

C

9) ¿Cuál es la manera incorrecta para descongelar alimentos congelados?

- a. En el refrigerador
- b. En un fregadero con agua fría
- c. En el mostrador
- d. En el microondas

C

10) ¿Cuál de los siguientes se puede utilizar para apagar un fuego de grasa?

- a. Bicarbonato de sodio
- b. Levadura en polvo
- c. Harina
- d. Agua

B

11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro?

- a. 25-135
- b. 40-140
- c. 50-160
- d. 30-130

C

12) ¿Dónde se debe dejar la manija de un sartén mientras estas cocinando?

- a. Sobre el fuego
- b. Dado vuelta hacia usted para un mejor control
- c. Dado vuelta hacia la izquierda o derecha
- d. Siempre sobre la encimera

C

13) ¿Cuándo se escaifa algo, se cocina con qué?

- a. Fideos
- b. Verduras
- c. Líquido
- d. Aceite

a

14) ¿Cuál cuchara se usa para quitar la grasa de las sopas y guisados?

- a. Cuchara de hilván
- b. Cucharon
- c. Cuchara ranurada
- d. Cuchara de porción

b

15) ¿Cuál de los siguientes significa cocinar en una pequeña cantidad de grasa?

- a. Sazonar
- b. Saltear
- c. Asar
- d. Hervir
- e. Freír

a

16) ¿Qué significa corta a Julien?

- a. Comida cortada en tiras largas
- b. Comida cortada en tiras largas y luego bolteadas y cortado en cubitos
- c. Comida picada en cubitos chicos y uniformes
- d. Comida pelada y cortado en forma parecida a un balón de futbol americano.

a

17) ¿Cuál significa cocinar en un sartén en fuego bajo hasta que la comida suaviza y suelta humedad?

- a. Sudar
- b. Hervir
- c. Asar

Examen de Cocinero

Rellene el espacio en blanco (1 punto cada uno)

- 18) sal & pimienta son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta
- 19) picar : significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan.

Plan de Cochinos

El presente documento es una copia de la información que se encuentra en el archivo de la oficina de la Secretaría de la Defensa Nacional.

El presente documento es una copia de la información que se encuentra en el archivo de la oficina de la Secretaría de la Defensa Nacional.