

JUMP HIGHER MEXX, LLC
CUESTIONARIO DE CULINARIA

Favor de responder todas las preguntas de acuerdo sus conocimientos.

NOMBRE DEL CANDIDATO: _____

POSICION: _____

HOSPITALIDAD/SERVICIO

1. ¿Cuál es su definición de “un buen servicio?”

2. ¿Cuales trabajos de restaurantes ha usted dejado y por qué?

3. ¿De cuáles trabajos de restaurantes lo despidieron y por qué?

4. De los restaurantes en los que ha usted trabajado ¿cuál le enseñó mas sobre servicio al cliente?

5. ¿Le gustaría hacer de su trabajo una carrera? ¿Por qué sí o por qué no?

6. ¿Ha sido de ayuda su sentido del humor en sus trabajos dentro del negocio de restaurantes?

7. Para ayudarnos a conocerlo mejor, por favor califíquese a usted mismo en escala del 1 al 10 (10 siendo la más alta) en cada una de las siguientes áreas:

_____ Conocimiento de vinos	_____ Servicio al Cliente	_____ Trabajo en equipo
_____ Conocimientos en Gastronomía	_____ Amigable	_____ Vendedor
_____ Confiabilidad	_____ Comunicación	_____ Actitud Positiva

QUE HACES SI...

1. ...cocinas un bistec mediano y lo regresan por que esta “depajo o sobre” la temperature cocinada?

2. ...¿te enteras 10 minutos antes del comienzo del turno que no tienes crema agria?

3. ... ¿Son las 8 de la noche de un Sabado y acabas de utilizar tu ultimo contenedor con arroz?

4. ... ¿te enteras 15 minutos más tarde que te olvidaste de preparar un platillo?

PASION CULINARIA

1. ¿Cuál es tu libro de cocina favorito y por qué?
2. ¿Cuál es tu platillo favorito para cocinar y por qué?
3. Si un día abrieras tu propio restaurante ¿qué clase de restaurant sería y por qué?
4. ¿Cuál es tu utensilio para cocinar favorito, sin el cual no puedes vivir?
5. ¿Cuál es tu vino favorito y por qué?

CONOCIMIENTOS CULINARIOS

1. ¿ Enlista 3 cortes de cuchillos:
2. ¿Qué es pochar?
3. ¿Qué es salsa mole?
4. ¿Qué es queso fresco?
5. ¿Qué significa “mis en place”?
6. ¿Qué es braising?
7. Enlista como los siguientes ingredientes deberán de ser guardados en el refrigerador de arriba hacia abajo:

_____ Carne
_____ Pescado
_____ Pollo
_____ Vegetales
8. Cuales son los grado de temperatura en un cocimiento de carne?