

CORNERSTONE RESTAURANTS II INC
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 la comida?
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. ...¿el Expeditor dice que sirvas una carne que tú consideras que no está cocinada al el termino correcto?
2. ...¿notaste que 10 minutos antes de que empiece el turno del desayuno no tenias avena?
3. ... ¿se enciende la freidora?
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 tipos de corte con el cuchillo:
2. ¿Qué es pochar?
3. ¿Qué es hummus?
4. ¿Qué es cabrales?
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?