

225 LIQUOR LICENSEE, 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. ...¿el Expeditor dice que sirvas una carne que tú consideras que no está cocinada al el termino correcto?
2. ...¿te enteras 10 minutos antes del comienzo del turno que no tienes acelgas?
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. ¿Cuáles son las 5 cosas más importantes que un cocinero debe hacer?
2. ¿Qué es pochar?
3. ¿Qué es salsa holandesa?
4. ¿Qué es chévre?
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. Enlista 3 cortes de cuchillos: