

RESOLUCIÓN de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se pospone la realización de las pruebas para la obtención de los títulos de técnico o técnica y de técnico o técnica superiores de Formación Profesional en el año 2024 convocadas por la Resolución de 23 de septiembre de 2024, como consecuencia de la Depresión Aislada en Niveles Altos (DANA) acontecida en la Comunitat Valenciana

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS:

Centro educativo: CIP CECHESTE .
Ciclo Formativo: Dirección de cocina
Localidad: Cheste
Provincia: Valencia Teléfono: 96 278 7572

MÓDULO PROFESIONAL:

FOL

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

La prueba constará de dos partes. Una parte teórica con 25 preguntas tipo test siendo las mismas para todos los aspirantes. Esta parte de la prueba tendrá una puntuación de 5 sobre 10 (0,20 puntos por cada respuesta correcta). Cada dos respuestas incorrectas restarán una respuesta correcta. Las preguntas no contestadas ni suman ni restan puntuación.

Solo se corregirán las respuestas contestadas en la planilla dispuesta para ello.

La parte práctica del examen tendrá una puntuación de 5. Constará de ejercicios de respuesta corta y desarrollo.

La nota final será la suma de las puntuaciones obtenidas en la parte teórica y práctica. Para superar la prueba dicha nota ha de ser de 5 o superior.

El tiempo para realizar la prueba es de 120 minutos, empezando a contar el tiempo en el momento que el tribunal lo indique, y nunca antes del reparto de los exámenes a todos los aspirantes presentes en la misma.

Los aspirantes a la prueba deberán estar como mínimo 15 minutos antes de la hora establecida. El calendario está disponible en la página web del centro.

Se nombrará a cada aspirante un máximo de 3 veces, si no se ha presentado en el tercer llamamiento, no tendrá derecho a realizar la prueba, siendo su nota en la misma de 0 puntos.

Cada aspirante deberá presentar su DNI o permiso de conducir en vigor. La no identificación del aspirante es motivo para no realizar las pruebas. 2

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo de tinta azul.
- Lápiz.
- Goma de borrar.
- Calculadora científica.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS MÓDULOS PRÁCTICOS:

La prueba constará de dos partes. Una parte teórica tipo test siendo las mismas para todos los aspirantes. Se realizará primero la parte teórica que se deberá aprobar para tener acceso al práctico (aprobado mínimo de 5 sobre 10) , los criterios de puntuación se indican en la portada de cada examen , atendiendo al nº de preguntas

Solo se corregirán las respuestas contestadas en la planilla dispuesta para ello.

La nota final será la suma de las puntuaciones obtenidas en la parte teórica y práctica. Para superar la prueba dicha nota ha de ser de 5 o superior.

El tiempo para realizar cada prueba se indica en el calendario.

Los aspirantes a la prueba deberán estar como mínimo 15 minutos antes de la hora establecida. El calendario está disponible en la página web del centro.

Se nombrará a cada aspirante un máximo de 3 veces, si no se ha presentado en el tercer llamamiento, no tendrá derecho a realizar la prueba, siendo su nota en la misma de 0 puntos.

Cada aspirante deberá presentar su DNI o permiso de conducir en vigor. La no identificación del aspirante es motivo para no realizar las pruebas. 2

LOS MÓDULOS CON PARTE PRÁCTICA DONDE SE NECESITE ENTRAR SE DEBERÁ:

Uniformidad de cocina completa atendiendo a las normas de seguridad e higiene en cocina. La no uniformidad quita el derecho a realizar la prueba, siendo la nota un 0.

Maletín de herramientas de cocina (cuchillos y otras herramientas de cocina)

Material de clase, bolígrafos, lápiz, goma, regla y calculadora.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Los criterios de evaluación de esta prueba serán los establecidos en la ORDEN 32/2013, de 26 de abril, de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina <https://dogv.gva.es/es/eli/es-vc/o/2013/04/26/32/> y en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/687/con>

CONTENIDOS:

De acuerdo con estos criterios de evaluación, los contenidos del ciclo serán los dispuestos en la ORDEN 32/2013, de 26 de abril, de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina <https://dogv.gva.es/es/eli/es-vc/o/2013/04/26/32/> y en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/687/con> .