

CIP FP CHESTE PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO/A O TÉCNICO/A SUPERIOR

Pruebas libres

Resolución de 13 de febrero de 2026

INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS

CICLO	DIRECCIÓN DE COCINA
-------	----------------------------

MIÉRCOLES 22 ABRIL		JUEVES 23 ABRIL		VIERNES 24 ABRIL		LUNES 27 ABRIL		MARTES 28 ABRIL		MIÉRCOLES 29 ABRIL	
08:00 10:45	*Gestión de la producción en cocina	08:00 09:50	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.	08:00 11:30	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene Alimentaria	09:00 11:15	Procesos de Preelaboración y conservación..... (1) Práctico	09:00 12:45	Gestión de la producción en cocina (1) Práctico	08:00 11:15	Elaboraciones de Pastelería y repostería (1) Práctico
10:45 11:15	Esplai	09:50 10:20	Esplai	11:30 11:50	Esplai	11:15 11:45	Esplai	12:45 13:15	Esplai	11:15 11:30	Esplai
11:15 12:45	*Procesos de Preelaboración y conservación.....	10:20 12:00	*Procesos de Elaboración culinaria	11:50 13:10	Recursos humanos y dirección de equipos en R.	11:45 14:15	Procesos de Elaboración culinaria (1) Práctico	13:15 14:30	Inglés CV0003	11:30 13:00	Empresa e iniciativa emprendedora
12:45 14:00	Control del Aprovisionamiento de las Materias Primas	12:00 14:00	*Elaboraciones de Pastelería y repostería en cocina	13:10 14:30	Gastronomía y nutrición			14:30 15:30	Inglés CV0004	13:00 14:30	Formación y orientación laboral

- Los exámenes se realizarán en la escuela de hostelería, en la planta 3ª aula 3.14 o adyacentes.

ORIENTACIONES PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR

NORMATIVA: RESOLUCIÓN de 13 de febrero de 2026, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se convocan las pruebas para la obtención de los títulos de técnico o técnica y de técnico o técnica superiores de Formación Profesional en el año 2026.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS:

Curso 2025/2026

Centro educativo: CIPFP CECHESTE.

Ciclos Formativos: **GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA**

Localidad: Cheste Provincia: Valencia Teléfono:962787572

- Habrá que estar como mínimo 15 minutos antes de la hora establecida para la prueba. El calendario estará 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, permiso de conducir en vigor o pasaporte. La no identificación del aspirante es motivo para no realizar las pruebas. Si el alumnado necesita justificante de asistencia al examen este se expedirá una vez finalice el examen, aportando su documento de identificación y siendo firmado por algún miembro del tribunal.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo de tinta azul.
- Lápiz.
- Goma de borrar.
- Calculadora científica. (No se permite el uso de la aplicación del móvil)
- ***Solo se corregirán las respuestas contestadas en la planilla dispuesta para ello. Se ruega evitar tachones.***
- El tiempo para realizar la prueba es del marcado en el horario, 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. Se hará entrega en ese momento de las partes del examen que correspondan.

- MÓDULOS MARCADOS CON *:

- Habrá que superar los exámenes teóricos para acceder a la parte práctica,
- Dichos exámenes prácticos se realizan los días 27,28,29 de abril en **horario de mañana o tarde dependiendo de la disposición de talleres** y número de aspirantes. (1) susceptible de cambiar a horario de tarde)
- Se publicará aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica el VIERNES 24 de abril. (Solo se publicarán aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica)
- Para los exámenes prácticos será imprescindible traer ropa laboral del oficio y herramientas y utillaje de uso personal, que cumplan la normativa de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales
- Las notas de todos los módulos no se publicarán hasta no haber finalizado el proceso completo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A tener en cuenta que se trata de ciclos formativos LOE, los criterios de evaluación de esta prueba serán los establecidos en: **Para Ciclo de grado superior de dirección de Cocina:**

• NORMATIVA ESTATAL:

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.

• NORMATIVA AUTONÓMICA, COMUNITAT VALENCIANA:

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.

Conforme a la normativa citada, los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje son los siguientes:

• Se marcan en el RD 687/2010 DE 20 DE MAYO

• CONTENIDOS: Ver **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.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL Y EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- 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 (es decir -0,10 puntos por cada pregunta incorrecta). Las preguntas no contestadas ni suman ni restan puntuación. (+/- 0puntos)
- La parte teórico-práctica a desarrollar tendrá una puntuación de 5 puntos, constará de ejercicios de respuesta corta y desarrollo, en la que solamente se valoraran las respuestas correctas.
- 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.

• **CONTENIDOS FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL:** Ver **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.

- Búsqueda activa de empleo:
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico superior en Dirección de Cocina.
- Definición y análisis del sector profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.

Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.

- Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass (elaborado en una segunda lengua europea), Ploteus, Erasmus.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: fuentes de información y reclutamiento.
- Técnicas para la selección y organización de la información.
- Carta de presentación. Currículum vitae.
- Tests psicotécnicos.
- Entrevista de trabajo.
- Valoración de otras posibilidades de inserción: autoempleo y acceso a la función pública.
- El proceso de toma de decisiones. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.

- Concepto de equipo de trabajo.
- Tipos de equipos en las empresas de hostelería según las funciones que desempeñan.

Características de un equipo de trabajo eficaz.

- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los diferentes roles de los participantes. Etapas de formación de los equipos de trabajo.
- Técnicas de dinamización de grupos.
- Definición del conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto Causas del conflicto en el mundo laboral. Métodos para la resolución o supresión del conflicto. Negociación, mediación, conciliación y arbitraje.
- Contrato de trabajo: El derecho del trabajo. Fuentes del derecho del trabajo Análisis de la relación laboral individual. Relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.
- Nuevas formas de regulación del trabajo.
- Intervención de los organismos públicos en las relaciones laborales
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral. El contrato de trabajo: características, contenido mínimo, formalización y período de prueba.
- Modalidades de contratos de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ETT.
- Tiempo de trabajo: jornada, descanso, vacaciones, permisos, horas extraordinarias, festivos, horarios...
- Condiciones de trabajo relacionadas con la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Salario: estructura del salario, SMI, FOGASA, recibo de salarios. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Finiquito.
- Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales. Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico superior en

Dirección de Cocina.

- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevas formas de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- Planes de igualdad. Seguridad Social, empleo y desempleo
- El sistema de Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- Estructura del sistema de Seguridad Social: niveles de protección; regímenes especiales y general
- Determinación de las principales obligaciones de los empresarios y los trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La acción protectora de la Seguridad Social: prestaciones contributivas y no contributivas.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo: prestación de desempleo, subsidio, renta activa de inserción.

- RETA: obligaciones y acción protectora. Evaluación de riesgos profesionales:
 - La cultura preventiva: integración en la actividad y organización de la empresa.– Valoración de la relación entre trabajo y salud.
 - Normativa reguladora.
 - El riesgo profesional.
 - El daño laboral: AT, EP, otras patologías.
 - Técnicas de prevención.
 - Análisis de factores de riesgo.
 - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
 - Metodología de evaluación.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.– Riesgos específicos en el sector de la hostelería.
 - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
 - Planificación de la prevención de riesgos en la empresa
 - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Gestión de la prevención en la empresa.
 - Modalidades de organización de la prevención a la empresa.
 - Auditorías internas y externas.
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales: OIT, Agencia Europea de Seguridad y salud laboral, INSST, Inspección de trabajo, INVASSAT. Gestión de la prevención a la empresa.
 - Planificación de la prevención a la empresa.
 - Investigación, notificación y registro de accidentes de trabajo.
 - Índices de siniestralidad laboral. Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.
- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa
- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva
 - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

- Primeros auxilios: concepto, aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

• **CONTENIDOS EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA:** Ver **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.

- Iniciativa emprendedora:– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la dirección de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).– Beneficios sociales de la cultura emprendedora.
- iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de hostelería.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la hostelería.
- El riesgo en la actividad emprendedora
- Concepto de empresario.
- Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.– Objetivos personales versus objetivos empresariales.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina.
- Buenas prácticas de cultura emprendedora en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina. La empresa y su entorno
- La empresa como sistema.
- Funciones básicas de la empresa.
- Distintas formas de organización: ventajas e inconvenientes.
- El organigrama. El entorno general de la empresa: económico, social, demográfico, cultural y medioambiental. El entorno específico de la empresa: clientes, proveedores y competencia.
- Análisis del entorno general de una pyme de hostelería.– Análisis del entorno específico de una pyme de hostelería.
- El estudio de mercado.
- Localización de la empresa.
- Plan de marketing.
- Relaciones de una pyme de hostelería con su entorno.
- Relaciones de una pyme de hostelería con el conjunto de la sociedad.

- Contribución de una pyme de hostelería al desarrollo sostenible.– Cultura de la empresa e imagen corporativa.
- La ética empresarial y los principios éticos de actuación.
- La responsabilidad social corporativa.
- El balance social.
- Responsabilidad social y ética de las empresas de hostelería. Creación y puesta en marcha de una empresa
- Concepto jurídico de empresa.
- Tipos de empresa y elección de la forma jurídica: responsabilidad, fiscalidad, capital social, dimensión y número de socios.
- Requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes para poner en marcha una pequeña y mediana empresa.
- La ventanilla única empresarial. Concepto de inversión y fuentes de financiación.– Instrumentos de financiación bancaria.
- Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas de hostelería.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de hostelería. Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Función administrativa:
- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.– La contabilidad como imagen fiel de la situación económica. El balance y la cuenta de resultados.
- Análisis de la información contable.
- Libros y documentos obligatorios según la normativa vigente.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa de hostelería.

MÓDULO PROFESIONAL

- INGLÉS TÉCNICO I (CV 0003)
- INGLÉS TÉCNICO II (CV 0004)
- INGLÉS (0179)

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

Comprensión escrita: 2 ejercicios

TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Verdadero o Falso - 1 punto
- Ejercicio 2: Respuesta corta - 1 punto

Expresión Escrita (Incluye Gramática y Vocabulario): 3 ejercicios

TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Gramática - Corrige los errores de las frases - 1 punto
- Ejercicio 2: Vocabulario - Rellena las frases con la palabra correspondiente en negrita - 1 punto
- Ejercicio 3: Redacción de 30-60 palabras - 0'5 puntos (recetas o menús)

Comprensión oral: 2 ejercicios

TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Tipo Test, a, b o c - 1'5 puntos
- Ejercicio 2: Rellenar los huecos - 1 punto

Expresión oral: 1 ejercicio

TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Monólogo - 2'5 puntos
-

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación descritos van unidos al Resultado de aprendizaje del que vienen:

Resultado de Aprendizaje (RA)

R1 - Comprensión Oral (Listening) 25%

- b) Se ha identificado el hilo argumental de mensajes orales y determinado los roles que aparecen en los mismos.
 - c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje, ya se trate de un mensaje directo, telefónico o en cualquier otro medio auditivo.
 - i) Se ha extraído información específica contenida en discursos orales, en lengua estándar, relacionados con la vida social, profesional o académica.
-

R2 - Comprensión Escrita (Reading) 25%

- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
 - c) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
 - d) Se han reconocido las ideas principales de un texto escrito identificando la información relevante, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos de dicho texto.
-

R3 - Expresión Oral (Speaking) 25%

- a) Se han determinado los registros más adecuados para la emisión del mensaje.
 - b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión, marcadores discursivos y estrategias de interacción acordes a la situación de comunicación.
 - c) Se han descrito hechos breves relacionados con la profesión.
 - d) Se usa correctamente terminología de la profesión.
 - e) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
 - i) Se ha intercambiado, con relativa fluidez, información específica utilizando estructuras diferentes.
 - k) Se ha comunicado espontáneamente adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
 - l) Se han respondido preguntas relativas a su vida socio-profesional, incluidas las propias de una entrevista de trabajo.
-

R4 - Expresión Escrita (Writing) 25%

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se va a elaborar.

CONTENIDOS: De acuerdo con estos criterios de evaluación, los contenidos del ciclo serán los dispuestos en la ORDEN 24/2013 de 21 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 Servicios en Restauración y el Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. https://dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013_3940.pdf y en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y Técnico Superior en Dirección de Cocina. y se fijan sus enseñanzas mínimas <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688>.

LIBROS DE CONSULTA PARA PREPARAR LA PRUEBA:

English for Kitchen and Restaurant Staff. Editorial Altamar.

New Table for two. Inglés para Cocina y Restauración. Editorial Paraninfo.

Excellent! Catering: Cooking and Service. Editorial ELI.

Highly Recommended 2. English for the hotel and catering industry. Editorial Oxford.

Restaurants and Catering. Editorial Burlington.

Cualquier libro relacionado con el módulo.