



**Unió Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT  
VALENCIANA**  
Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101  
03130-Santa Pola (Alacant)  
Tlf. 96 691 25 25  
www.iescapdelaljub.com  
03010168@edu.gva.es



## PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado medio cocina y gastronomía	Tècniques culinàries

### TEMARIO

1. El servicio en cocina.
2. Procesos de cocción de los alimentos.
3. Las técnicas de cocción.
4. Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.
5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos.
6. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Salsas, farsas, mantequillas y aceites.
7. Elaboraciones elementales en cocina.
8. Guarniciones y elementos de decoración.
9. Acabados y presentaciones.

### TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

**Título:** Técnicas culinarias  
**Autores:** J. Valle, J.C. Ferri, I. González  
**Editorial:** Altamar.  
**ISBN:** 9788417872090

### MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

**Teórico:** Bolígrafo azul o negro

**Práctico:**

- Bolígrafo azul o negro
- Báscula
- Batidora de mano
- Cuchillo cebollero
- Puntilla
- Pelador
- Mechero
- Varilla
- Material adicional que considere la persona que realizará la prueba.



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierteix en el teu futur"



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101  
03130-Santa Pola (Alacant)  
Tif. 96 691 25 25  
www.iescapdelaljub.com  
03010168@edu.gva.es



- Uniformidad completa para trabajo en cocina: zapatos de seguridad, pantalón de cocina, chaquetilla blanca, mandil y gorro de cocina.

### FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

#### PARTE 1ª: Parte teórica.

- 10 preguntas teóricas de formato variado pertenecientes al contenido del texto de referencia.

#### PARTE 2ª: Parte práctica.

- Aplicación de los conocimientos teóricos y procedimentales en casos concretos relacionados con el contenido del texto de referencia.
- Ajuste de recetas, cálculo de cantidades, adecuación de elaboraciones al número de comensales.
- Ejecución de elaboraciones básicas, guarniciones y elementos de decoración.
- Montaje de elaboraciones elementales de cocina, acabados y decoraciones.

### CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

#### PARTE 1ª: Parte teórica.

- Valorada sobre 10 puntos.
- Peso sobre el total de la prueba del 40%.

#### PARTE 2ª: Parte práctica.

- Valorada sobre 10 puntos.
- Peso sobre el total de la prueba del 60%.

### OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.
- No se permitirá el acceso a la prueba al aspirante que no presente la uniformidad completa ni el material necesario especificado en este documento.
- Un retraso de más de 10 minutos sobre el horario programado para la prueba constará como un "no presentado" a la misma.
- Las pruebas se realizarán únicamente en bolígrafo azul o negro.