



Unión 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)
Tif. 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 Superior en Dirección de Cocina	Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina.

TEMARIO

1. Encendido, limpieza y puesta a punto de fogones y cocinas
2. Manejo y conservación de maquinaria e instalaciones fijas
3. Manejo y conservación de herramientas
4. Manejo y conservación de útiles
5. Retirada y reposición de géneros de economato y su distribución
6. Colocación de géneros
7. Conocimiento y conservación de cámaras frigoríficas
8. Cuarto de verduras
9. Timbres de pescado
10. Labores de ayuda referidas a las diversas partidas
11. Legumbres secas
12. Tratamiento de hortalizas y legumbres en crudo
13. Ensaladas
14. Crustaceos y moluscos. Preparación
15. Preparación de pescados. Grados de frescura, limpieza y conservación
16. Confección de fondos básicos
17. Fondos complementarios
18. Preparación previa a "Mise in Place" referida a las diferentes partidas
19. Desarrollo del servicio
20. Terminación del servicio
21. Tratamiento de determinadas hortalizas y legumbres
22. Preparado y hervido de pastas italianas. Conservación
23. Cuidados para la conservación de las grasas de fritura
24. La patata
25. Limpieza de carnes
26. Despellejado y vaciado del conejo, liebre, etc.
27. Limpieza de aves. Su bridado y albardado
28. Preparación de bacalao seco
29. Manejo de manga y cornet con géneros recuperables
30. Manejo del rodillo
31. El azúcar
32. Frutas
33. Masas y pastas

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

-Procesos de preelaboración y conservación en cocina. Editorial Paraninfo.

- ISBN: 9788428343022

-Cocina profesional. Tomo 1. Editorial Paraninfo.

- ISBN: 9788428318389

Bibliografía para consulta:

La cocina y los alimentos. Harol McGee.

- ISBN: 9788483067444

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

PARTE TEÓRICA.

Prueba escrita a desarrollar en tiempo establecido de 120 minutos.

PARTE PRÁCTICA.

Prueba de destrezas culinarias en un tiempo establecido de 180 minutos.

“El examen práctico se realizará de manera simultánea en los módulos de PPCC y PEC, de esta manera, se evaluarán los distintos criterios y calificaciones mínimos para la superación de la parte práctica.”

MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LA PRUEBA

APARTADO TEÓRICO:

- Bolígrafo azul/negro.

APARTADO PRÁCTICO:

Toda persona que no esté debidamente uniformada y con el uniforme limpio no podrá realizar la prueba. La uniformidad consta de:

- Gorro de cocina (tipo tubo o tipo champiñón)
- Pico de cocina
- Chaquetilla (blanca o negra)
- Pantalón de cocina
- Trapo de cocina
- Delantal (francés o de peto)
- Calzado antideslizante (preferiblemente con refuerzo en la punta)

Utillaje básico: pelador, cuchillo, puntilla, varilla, mechero, báscula, batidora manual (opc).

- Material adicional que considere la persona que realizará la prueba



Unión Europea

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



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



CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

APARTADO TEÓRICO:

La parte teórica tendrá un valor total del 40% teniendo que alcanzar como mínimo una nota de 5 sobre 10 para poder realizar media ponderada con la parte práctica.

- El tiempo que se emplea para poder realizar la prueba según el examen será de 120 minutos.

APARTADO PRÁCTICO:

La parte práctica tendrá un valor del 60% teniendo que alcanzar como mínimo una nota de 5 sobre 10 para poder realizar media ponderada con la parte teórica.

El tiempo que se emplea para poder llevar a cabo la prueba será de 180 minutos desde el comienzo de la misma hasta el final.

- Dentro de las misma se dispondrá de un tiempo de 10 minutos para entregar una orden de trabajo con las distintas elaboraciones y la justificación de las mismas.
- Se penalizará con 2 puntos el no seguir las normas higiénico sanitarias.
- No se permitirá llevar anillos, pulseras, relojes y collares. Los pendientes y piercing se retirarán o se cubrirán con una tirta.
- Se dispondrá de 30 minutos adicionales evaluables al finalizar la prueba dedicados exclusivamente a la limpieza de la zona de trabajo y del material empleado.
- Se tiene que presentar TODAS las elaboraciones que se piden, en caso de faltar alguna, se considerará nulo el examen y con una calificación de 0.

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.