



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)
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	PROCESOS BÁSICOS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

TEMARIO

- Masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas.
- Masas escaldadas.
- Masas azucaradas.
- Masas fermentadas.
- Cremas y rellenos dulces y salados.
- Semifríos.
- Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias.
- Decoración y acabados.
- Conservación y regeneración de géneros.

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: Procesos Básicos de Pastelería y Repostería.

Autores: Antonio Roquet-Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo, Assumpció Vilella.

Editorial: Altamar.

Año de edición: 2021

ISBN: 978-84-17872-91-5

MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Bolígrafo, lápiz, marcador permanente y libreta tamaño cuartilla/octavilla.

Calculadora.

Báscula de cocina digital y báscula de precisión.

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



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte 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



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.**
- **Montaje de elaboraciones básicas de pastelería y repostería destinadas a conformar postres de restauración.**

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.**