



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 Elaboración Culinaria

TEMARIO
<ol style="list-style-type: none"> 1. ÁMBITOS DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA 2. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA 3. TÉCNICAS DE COCCIÓN 4. DESCRIPCIÓN,CLASIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS 5. REALIZACIÓN Y CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS TIPO 6. VALORACIÓN DE COSTES Y RENDIMIENTOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN 7. DESCRIPCIÓN,CLASIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE GUARNICIONES 8. NORMAS BÁSICAS EN LA DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS 9. EL SERVICIO EN COCINA

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA
<p>Procesos de elaboración culinaria. Editorial Síntesis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISBN: 9788497567664 <p><u>Bibliografía para consulta:</u></p> <p>Técnicas culinarias. Editorial Altamar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISBN: 9788417872090 <p>La cocina y los alimentos. Harol McGee.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISBN: 9788483067444

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA
<p>PARTE TEÓRICA. Prueba escrita a desarrollar en tiempo establecido de 120 minutos.</p> <p>PARTE PRÁCTICA. Prueba de destrezas culinarias en un tiempo establecido de 180 minutos.</p> <p><i>"El examen práctico se realizará de manera simultánea en los módulos de PPCC y PEC, de esta manera, se evaluarán los distintos criterios y cualificaciones mínimos para la superación de la parte práctica."</i></p>

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

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.



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



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.