



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	Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina EPR

TEMARIO

Supervisión y puesta a punto de la preparación de las zonas de producción de postres:

– Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Ubicación, procedimientos de uso, regulación, parada, limpieza y mantenimiento.

– Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

– Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

– Fichas técnicas de producción y órdenes de trabajo.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

– Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.

– Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.

Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.

– Preparación de latas y moldes.

– Manejo de espátula, rodillo, manga y cartucho.

– Masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.

– Masas, pastas y otras elaboraciones básicas (dulces y saladas)

tradicionales de la Comunidad Valenciana y asociadas a las principales fiestas populares.

– Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

– Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

– Formulaciones.

– Conservación y regeneración de productos de pastelería y repostería.

Elaboración de postres:

– Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.

– Postres a base de: frutas, lácteos, fritos o de sartén.

– Helados, semifríos y sorbetes.

- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
- Procedimientos de ejecución de postres.
- Conservación y regeneración.

Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Aplicación de las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

-Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina.
R.Soler, L. Izquierdo, A. Lahera. Editorial Altamar
ISBN 978-8417144616

-Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina
Jose Luís Armendáriz Sanz, M.ª Pilar Carrero Casrribios
Editorial Paraninfo. ISBN 978-8428340946

OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Para el examen práctico de pastelería, traer material y utensilios básicos que se consideren necesarios para la realización del mismo, por ejemplo: puntilla, cebollero, pelador, microplane, espátula, lengua, túrmix, batidor de mano, manga pastelera, boquilla, peso de gramos...
Antes de empezar la prueba se revisará el material y los utensilios por si alguno de ellos no se considerase adecuado para la realización de la prueba.

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

Examen escrito

- PARTE A: Test con cuatro opciones de respuesta, que incluye todo el contenido teórico del módulo.
- PARTE B: Prueba práctica en el aula taller de pastelería.

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

PARTE A: Puntuación máxima 5 puntos. Para superar la prueba se tendrá que obtener al menos un 50% de la puntuación máxima, para poder hacer media con la parte B.
El tipo test se valorará de la siguiente manera: cada respuesta incorrecta penalizará 1/3 del valor de una respuesta correcta. Las respuestas sin responder (en blanco), no penalizan. Por tanto el



Unión Europea

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



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



cálculo de la nota se realizará de la siguiente manera:
(Preguntas correctas – Preguntas falladas x Penalización (0'33)) / número de preguntas válidas
totales x la nota máxima posible (5).

PARTE B: 5 puntos. Para superar la prueba se tendrá que obtener al menos un 50% de la
puntuación máxima, para poder hacer media con la parte A.

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, ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.