



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 servicios	Postres en restauración

TEMARIO

- UT1: Los postres en la restauración.
- UT2: Postres a base de frutas.
- UT3: Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén.
- UT4: Postres de semifríos, helados y sorbetes.
- UT5: Postres de las cocinas territoriales españolas.
- UT6: Postres de la cocina internacional.
- UT7: Postres de autor.
- UT8: Acabado y presentación a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

El libro de referencia será "POSTRES EN RESTAURACIÓN" de la editorial ALTAMAR con

ISBN: 978-84-15309-74-1 En él figurarán las unidades de trabajo de las que consta el módulo.



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



MATERIALES PARA REALIZAR LAS PRUEBAS

Teórico: Bolígrafo azul o negro

Práctico:

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

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

Parte 1: Teórico: El examen podrá ser de tipo desarrollo o bien de tipo test y la calificación, del tipo test, se realizará según la fórmula que se muestre en la entrega del examen.

Parte 2: Práctico: El examen práctico constará de los siguientes puntos:

- Descripción de las elaboraciones: Se dispondrá de 10 minutos para revisar el género, pasado ese tiempo se irá a un aula polivalente para escribir las elaboraciones que vayan a realizar en un tiempo de 30 minutos que no se incluyen en el tiempo de elaboración.
- 1 Prepostre basado en la elaboración de cocina regional
- 1 Petit four basado en la elaboración de cocina internacional
- 1 Postre de restauración que se realizará con el género que se aportará el día del examen. Dicho postre constará como mínimo de: Elemento principal con o sin núcleo (dependerá del postre) un baño o cubierta, una salsa que acompañe el postre, un complemento y un elemento decorativo.
Se tendrá en cuenta la adaptación y la combinación.



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



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
 - 90 minutos para el examen de tipo desarrollo
 - 45 minutos para el examen de tipo test

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 3 horas desde el comienzo de la misma hasta el final
 - 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)
 - Dentro del tiempo se tiene que entregar las elaboraciones que se piden
 - 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 tiritita.
- Se dispondrá de 30 minutos adicionales 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)
Tlf. 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.
- Sólo se podrá acceder a la prueba teórica con bolígrafo. La mochila, apuntes, estuches, etc se dejarán a la entrada del aula
- El examinado, deberá aportar un sobre con su nombre en el que se depositará cualquier aparato electrónico, a saber, teléfonos y relojes con esfera o pantalla negra y que se quedará en la mesa del profesor hasta finalizar la prueba, todos ellos apagados o en modo avión.
- Aquella persona que tenga el pelo largo, deberá recogerlo en una cola por encima de las orejas.