

PRUEBA PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO/A SUPERIOR DE FP AÑO 2026

RESOLUCIÓ de 13 de febrer de 2026, de la Direcció General de Formació Professional, per la qual es convoquen les proves per a l'obtenció de títols de tècnic o tècnica i de tècnic o tècnica superiors de Formació Professional l'any 2026.

ORIENTACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DIRIGIDAS AL:

Alumnado inscrito al módulo **0496 Control de Aprovisionamiento de Materias Primas**. Perteneciente al ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina, impartido en el curso 1º.

- La prueba tendrá lugar entre los días 22 al 29 de abril. Se publicará en la web el día, hora y lugar de la misma.
- La prueba tendrá una duración de 60 minutos.
- Contenidos básicos de la prueba:
 - Selección de materias primas:
 - Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
 - Referentes del Código Alimentario.
 - Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
 - Presentaciones comerciales.
 - Recepción de materias primas:
 - Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
 - Fases y procedimientos para recibir materias primas. Organización y control.
 - Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.
 - Almacenamiento de materias primas en restauración:
 - Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
 - Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
 - Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.
 - Control de consumos y existencias:
 - Control de existencias en restauración. Concepto.
 - Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
 - Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
 - Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.