

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	

Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)
HOTM01	TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)
0046	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE B
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa. - No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - La duración de la prueba es de dos horas. - ES obligatorio el siguiente material: Uniforme completo de la especialidad de cocina, espátula acero, cebollero, puntilla, pelador, batidor, aguja de bridar.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se valorarán las destrezas, organización y conocimientos en el desarrollo de la prueba propuesta, así como el mantenimiento de las normas de seguridad e higiene y empleo adecuado del material y maquinaria. - El no disponer de los materiales exigidos para realizar la prueba práctica dará lugar a no poder realizar la misma. - Dicha prueba tiene un valor del 60% de la nota final.

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....



Comunidad
de Madrid



DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- Haz los siguientes cortes para las siguientes hortalizas:
 - 1 Cebolla en juliana.
 - 1 Zanahoria: en brunoise (sin repasar).
 - ½ Puerro: en brunoise (sin repasar).
 - Perejil en brunoise (sin repasar).
 - Tornear calabacín obteniendo 4 unidades para guarnecer.
- Deshuesa 1 codorniz, rellénala y brídala. .
- Haz los correspondientes pasos de preelaboración para sacar los lomos del lenguado, quítales la piel y forma unas popiettas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.25	
Organización y Limpieza	0.25	
Uso correcto de Material	0.5	
Técnica aplicada y destreza		
Corte Cebolla en juliana	0.5	
Corte zanahoria en brunoise	0.5	
Corte Puerro en brunoise	0.5	
Corte perejil brunoise	0.5	
Torneado calabacín	0.5	
Deshuesado codorniz y bridado	2	
Sacar lomos de pescados sin piel	2	
Presentación del Resultado	0.5	
TOTAL		