

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)
0048	PRODUCTOS CULINARIOS

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

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Elabora los siguientes platos y desarrolla una ficha técnica de cada uno de ellos:

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.25	
Organización y Limpieza	0.25	
Uso correcto de Material	0.5	
TOTAL		

- **Bacalao al pil pil para 2 pax**

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Bacalao al pilpil	1.5	
Técnica aplicada y destreza	1	
Presentación del Resultado	0.4	
TOTAL (Max 3.4)		

- Souquet de bacalao para 2 pax

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Souquet de bacalao	1.5	
Técnica aplicada y destreza	1	
Presentación del Resultado	0.4	
TOTAL(Máx 3.4)		

- Trinxat para 2 pax

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Trinxat	1	
Técnica aplicada y destreza	0.5	
Presentación, del resultado	0.2	
TOTAL (Máx 2.4)		