

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2023-24

(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: HOT M01	Denominación completa del título: COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: 0046	Denominación completa del modulo profesional: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<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 • Escribir con tinta indeleble, que no sea roja. • Disponer del uniforme indicado y el material • Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). • La duración de la prueba es de dos horas
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<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.

CALIFICACIÓN
.....

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.
 - Tornear 3 patatas.
- Limpiar un picantón y obtener de este las siguientes piezas:
 - Pechugas deshuesadas
 - Jamoncitos deshuesados
- 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	
Torneado patatas	0.5	
Limpieza y despiece de picantón	2	
Limpieza y sacado lomos lenguado	2	
TOTAL		