

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: 0026	Denominación completa del modulo profesional: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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											
Cada uno de los apartados se evaluarán con los siguientes criterios de calificación:											
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Receta escrita</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Organización y limpieza</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Destrezas</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Técnicas empleadas</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Resultado final</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table>		Receta escrita	0.2	Organización y limpieza	0.1	Destrezas	0.2	Técnicas empleadas	0.4	Resultado final	0.1
Receta escrita	0.2										
Organización y limpieza	0.1										
Destrezas	0.2										
Técnicas empleadas	0.4										
Resultado final	0.1										
El resultado de cada apartado supondrá una cuarta parte de la nota final (el 25%).											

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Ingredientes y elaboración de bizcocho ligero en plancha

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita	
Organización y limpieza	
Destrezas	
Técnicas empleadas	
Resultado final	

2. Ingredientes y elaboración de la crema pastelera

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita	
Organización y limpieza	
Destrezas	
Técnicas empleadas	
Resultado final	

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

3. Ingredientes y elaboración de yema fina

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita	
Organización y limpieza	
Destrezas	
Técnicas empleadas	
Resultado final	

4. Montaje de brazo de gitano con las elaboraciones anteriores, decorado con bordura de nata montada

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita	
Organización y limpieza	
Destrezas	
Técnicas empleadas	
Resultado final	