

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: 0028	Denominación completa del modulo profesional: POSTRES EN RESTAURACIÓN

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 y material indicado • 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"> • El examen consta de tres apartados, en cada uno de ellos se valorarán diferentes criterios en función del contenido, especificado en cada uno de ellos.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Ingredientes y elaboración de Eclairs

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita 0.2	
Organización y limpieza 0.1	
Destrezas 0.2	
Técnicas empleadas 0.4	
Resultado final 0.1	

2. Ingredientes y elaboración de crema lionesa

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Receta escrita 0.2	
Organización y limpieza 0.1	
Destrezas 0.2	
Técnicas empleadas 0.4	
Resultado final 0.1	

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

3. Emplatado y decoración del postre:

- Cubrir con fondant
- Atemperado de chocolate. Lámina impresa y escritura con cornet

CRITERIO CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Organización y limpieza 0.1	
Destrezas 0.3	
Técnicas empleadas 0.4	
Resultado final 0.2	