

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

El examen constará de dos partes:

- 1ª) Prueba **tipo test** de **50 preguntas**.
- 2ª) Resolución de un **supuesto práctico**.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10.

La prueba **tipo test** se valorará:

- ✓ Con 0.16 puntos la respuesta positiva.
- ✓ Se restará 0.08 puntos cada pregunta negativa.
- ✓ Las respuestas en blanco no se penalizan.

El **supuesto práctico** se valorará sobre 2 puntos.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ CALCULADORA (prohibido usar el móvil)

DURACIÓN DE LA PRUEBA: 90 minutos

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

El examen constará de dos partes:

- 1ª) Prueba **tipo test** de **50 preguntas**.
- 2ª) Resolución de un **supuesto práctico**.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10.

La prueba **tipo test** se valorará:

- ✓ Con 0.16 puntos la respuesta positiva.
- ✓ Se restará 0.08 puntos cada pregunta negativa.
- ✓ Las respuestas en blanco no se penalizan.

El **supuesto práctico** se valorará sobre 2 puntos.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ CALCULADORA (prohibido usar el móvil)

DURACIÓN DE LA PRUEBA: 90 minutos

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : OFERTAS GASTRONÓMICAS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen constará de dos partes :

a) Prueba de 40 preguntas tipo test las cuales se valorarán:

- 0,25 puntos valdrá cada Respuesta Correcta
- 2 Respuestas Incorrectas **restan** 1 Correcta
- Las Respuestas en Blanco **No restan**

b) Ejercicio Práctico

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Al tratarse de dos partes se valorarán de la siguiente forma:

60% (prueba tipo test) 40% (ejercicio práctico)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las partes, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ CALCULADORA (prohibido usar el móvil)

DURACIÓN DE LA PRUEBA: 90 minutos

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : POSTRES EN RESTAURACIÓN

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una **prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas y tipo test donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

Y por otro lado se realizará una **prueba práctica** a partir de una ficha receta dónde se valorarán los procesos de prelaboración y conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Si no se alcanza un 5 de puntuación en la prueba conceptual, que será la primera en realizarse, no se podrá pasar a prueba práctica

Al tratarse de dos pruebas (una conceptual y otra práctica) se valorarán de la siguiente forma:

60% (pruebas prácticas) 40% (pruebas conceptuales)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ UNIFORMIDAD COMPLETA.
- ✓ CUCHILLOS DE SIERRA.
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO.
- ✓ PUNTILLA
- ✓ BATIDORA (NO TERMOMIX)
- ✓ VARILLAS.
- ✓ MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

DURACIÓN:

Prueba Conceptual: 60 minutos.

Prueba Práctica: se informará antes del inicio del examen

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una **prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas y tipo test donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

Y por otro lado se realizará una **prueba práctica** a partir de una ficha receta dónde se valorarán los procesos de preelaboración y conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Si no se alcanza un 5 de puntuación en la prueba conceptual, que será la primera en realizarse, no se podrá pasar a prueba práctica

Al tratarse de dos pruebas (una conceptual y otra práctica) se valorarán de la siguiente forma:

60% (pruebas prácticas) 40% (pruebas conceptuales)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ UNIFORMIDAD COMPLETA.
- ✓ CUCHILLOS DE SIERRA.
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO.
- ✓ PUNTILLA
- ✓ BATIDORA (NO TERMOMIX)
- ✓ VARILLAS.
- ✓ MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

DURACIÓN:

Prueba Conceptual: 60 minutos.

Prueba Práctica: se informará antes del inicio del examen

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una **prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas y tipo test donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

Y por otro lado se realizará una **prueba práctica** a partir de una ficha receta dónde se valorarán los procesos de preelaboración y conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Si no se alcanza un 5 de puntuación en la prueba conceptual, que será la primera en realizarse, no se podrá pasar a prueba práctica

Al tratarse de dos pruebas (una conceptual y otra práctica) se valorarán de la siguiente forma:

60% (pruebas prácticas) 40% (pruebas conceptuales)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ UNIFORMIDAD COMPLETA.
- ✓ CUCHILLOS DE SIERRA.
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO.
- ✓ PUNTILLA
- ✓ BATIDORA (NO TERMOMIX)
- ✓ VARILLAS.
- ✓ MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

DURACIÓN:

Prueba Conceptual: 60 minutos.

Prueba Práctica: se informará antes del inicio del examen

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : PRODUCTOS CULINARIOS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una **prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas y tipo test donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

Y por otro lado se realizará una **prueba práctica** a partir de una ficha receta dónde se valorarán los procesos de preelaboración y conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Si no se alcanza un 5 de puntuación en la prueba conceptual, que será la primera en realizarse, no se podrá pasar a prueba práctica

Al tratarse de dos pruebas (una conceptual y otra práctica) se valorarán de la siguiente forma:

60% (pruebas prácticas) 40% (pruebas conceptuales)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ UNIFORMIDAD COMPLETA.
- ✓ CUCHILLOS DE SIERRA.
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO.
- ✓ PUNTILLA
- ✓ BATIDORA (NO TERMOMIX)
- ✓ VARILLAS.
- ✓ MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

DURACIÓN:

Prueba Conceptual: 60 minutos.

Prueba Práctica: se informará antes del inicio del examen

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen constará de **40 preguntas tipo test** las cuales se valorarán:

- ✓ 0,25 puntos cada Respuesta Correcta.
- ✓ 2 Respuestas Incorrectas **restan** 1 Correcta.
- ✓ Las Respuestas en Blanco **No restan**.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10.

MATERIALES NECESARIOS

BOLÍGRAFO

DURACIÓN DE LA PRUEBA: 60 minutos

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2016/2017 DE LAS PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Centro Educativo:	I.E.S "Universidad Laboral"	
Ciclo Formativo:	"Cocina y Gastronomía"	
Localidad:	Cáceres	
Provincia:	Cáceres	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL : TÉCNICAS CULINARIAS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una **prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas y tipo test donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

Y por otro lado se realizará una **prueba práctica** a partir de una ficha receta dónde se valorarán los procesos de preelaboración y conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Son los definidos en el DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen se puntuará del 1 al 10

Si no se alcanza un 5 de puntuación en la prueba conceptual, que será la primera en realizarse, no se podrá pasar a prueba práctica

Al tratarse de dos pruebas (una conceptual y otra práctica) se valorarán de la siguiente forma:

60% (pruebas prácticas) 40% (pruebas conceptuales)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ BOLÍGRAFO
- ✓ UNIFORMIDAD COMPLETA.
- ✓ CUCHILLOS DE SIERRA.
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO.
- ✓ PUNTILLA
- ✓ BATIDORA (NO TERMOMIX)
- ✓ VARILLAS.
- ✓ MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

DURACIÓN:

Prueba Conceptual: 60 minutos.

Prueba Práctica: se informará antes del inicio del examen

