

**ANEXO III**

**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO DE FORMACIÓN**

**PROFESIONAL**

**Características de las pruebas**

**Curso 2021/2022**

**Centro educativo:** IES SIERRA DE SANTA BÁRBARA.

**Ciclo Formativo:** Grado Medio de Servicios de Restauración.

**Localidad:** Plasencia

**Provincia:** Cáceres

**Telf.:** 927 424626

**MÓDULO PROFESIONAL:**

**Operaciones básicas en bar-cafetería.**

**ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica y está compuesta de dos pruebas parciales. La Prueba Global versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas, y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

**1. Prueba parcial teórica:**

- Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10, del total de la calificación final de la Prueba Global (40 %).
- Esta prueba parcial tiene carácter eliminatorio, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba parcial.

- La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.
- En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como “Múltiple respuesta”, en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.
- En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- En las preguntas cortas sólo se aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como “múltiple respuesta”) se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.
- Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2. Prueba parcial práctica: Está basada en las operaciones básicas en bar-cafetería recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima 6 puntos sobre 10, sobre la calificación total de la Prueba Global (60 %). La duración total de la prueba parcial práctica es de 3 horas y 30 minutos. Esta prueba parcial consistirá de uno o más supuestos prácticos en el aula taller en los que se ha de demostrar las competencias básicas reflejadas en el currículo correspondiente.

Para obtener la calificación positiva de esta parte práctica, se han de superar las diferentes pruebas obteniendo una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en cada una de ellas.

- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

## MATERIALES NECESARIOS.

Para la realización de la primera Prueba parcial teórica el aspirante debe venir provisto de bolígrafo azul o negro.

Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

Para la realización de la segunda Prueba parcial práctica el aspirante debe venir provisto de:

- Uniformidad de restauración exigida:

- Ropa propia de camarero.
- Guantes.

- Materiales necesarios exigidos:

- Lito.
- Abrebotellas.
- Mechero.
- Bolígrafo (azul-negro)
- Block de notas.

- El material específico para el desarrollo de las pruebas técnicas, no mencionado en el párrafo anterior, y que pondrá a disposición de los aspirantes el Centro Educativo, será previamente desinfectado por parte del Centro Educativo para su utilización por cada uno de los aspirantes.

- Se pondrá a disposición de los participantes en las pruebas prácticas del proceso de evaluación, un espacio individual para la custodia de efectos personales.

- El aspirante asistirá a cada prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de Sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

- El aspirante respetará en todo momento las normas internas de higiénico-sanitarias, de circulación y distanciamiento social, establecidas en el Centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes, resto de alumnado y personal no docente del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

## MÓDULO PROFESIONAL:

### Operaciones básicas en restaurante

## ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica y está compuesta de dos pruebas parciales. La Prueba Global versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas, y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

**1) Prueba parcial teórica:** Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10, del total de la calificación final de la Prueba Global (40 %). Esta prueba parcial tiene *carácter eliminatorio*, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba parcial.

La prueba consistirá en preguntas de relacionar, verdadero o falso justificadas, ordenar, tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.

--En las preguntas de verdadero o falso, las respuestas falsas se deben justificar.

--En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como "Múltiple respuesta", en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.

--En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.

--En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.

--En las preguntas cortas sólo se aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.

--Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como "múltiple respuesta") se califican con 0 puntos.

--Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.

--Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.

--Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

**2) Prueba parcial teórico-práctica:** está basada en diferentes pruebas recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima 6 puntos sobre 10, sobre la calificación total de la Prueba Global (60 %).

--Las pruebas en las que se necesite conocer una receta o elaboración, se deberá primero elaborar una ficha técnica con el material, y materia prima necesaria para la elaboración. Deberá ser correcta para poder desarrollar la prueba.

--Se deberá disponer de todo el material requerido en las bases para desarrollar las pruebas.

--Las pruebas prácticas se deberán realizar correctamente uniformado.

--Para la calificación de esta parte, cada una de las diferentes pruebas se calificará sobre 10, debiendo obtener un mínimo de 5 puntos para obtener la media de esta segunda parte. Con la suma de todas ellas, se realizará la media de todas las pruebas, obteniéndose una calificación máxima de 10 puntos. Para la superación del módulo el aspirante deberá obtener un mínimo de 5 puntos.

-- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

-- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### **MATERIALES NECESARIOS.**

- Uniforme y calzado adecuado de restaurante
- Puntilla

- Sacacorchos
- Material de coctelería
- Litos
- Bolígrafo, comandero
- Mechero

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, tipex para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

## **MÓDULO PROFESIONAL:**

### **Técnicas de comunicación en restauración.**

#### **ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La prueba Global que permite la superación del módulo está compuesta de preguntas tipo test, sobre las referencias bibliográficas.

La prueba tiene un valor de 10 puntos. Para la superación de la misma el aspirante debe obtener una calificación mínima de 5 puntos.

La duración de la prueba será de 2 horas

-- En relación a las respuestas tipo test:

- a) De todas las opciones de respuestas sólo una es correcta, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando "Múltiple respuesta", que en ese caso pueden ser más de una.
- b) Sólo se aceptan respuestas correctamente contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- c) Las respuestas incorrectas o no contestadas se valoran como 0 puntos.
- d) Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califica con 0 puntos.
- e) Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada, de lo contrario se considerará no contestada.
- f) No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni de colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### **MATERIALES NECESARIOS.**

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

#### **MÓDULO PROFESIONAL:**

## Ofertas Gastronómicas

### ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

La prueba Global que permite la superación del módulo está compuesta de preguntas tipo test, sobre las referencias bibliográficas.

La prueba tiene un valor de 10 puntos. Para la superación de la misma el aspirante debe obtener una calificación mínima de 5 puntos.

La duración de la prueba será de 2 horas

-- En relación a las respuestas tipo test:

- a) De todas las opciones de respuestas sólo una es correcta, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando "Múltiple respuesta", que en ese caso pueden ser más de una.
- b) Sólo se aceptan respuestas correctamente contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- c) Las respuestas incorrectas o no contestadas se valoran como 0 puntos.
- d) Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califica con 0 puntos.
- e) Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada, de lo contrario se considerará no contestada.
- f) No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni de colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

-- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

-- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **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.

### MATERIALES NECESARIOS.



El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo:

<https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

## MÓDULO PROFESIONAL:

### Servicios en bar-cafetería

## ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica y está compuesta de dos pruebas parciales. La Prueba Global versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas, y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

**1) Prueba parcial teórica:** Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10, del total de la calificación final de la Prueba Global (40 %). Esta prueba parcial tiene *carácter eliminatorio*, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba parcial.

La prueba consistirá en preguntas de relacionar, verdadero o falso justificadas, ordenar, tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.

--En las preguntas de verdadero o falso, las respuestas falsas se deben justificar.

--En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como "Múltiple respuesta", en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.

--En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.

--En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.

--En las preguntas cortas sólo se aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.

--Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como "múltiple respuesta") se califican con 0 puntos.

--Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.

--Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.

--Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

---

**2) Prueba parcial teórico-práctica:** está basada en diferentes pruebas recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima 6 puntos sobre 10, sobre la calificación total de la Prueba Global (60 %).

--Las pruebas en las que se necesite conocer una receta o elaboración, se deberá primero elaborar una ficha técnica con el material, y materia prima necesaria para la elaboración. Deberá ser correcta para poder desarrollar la prueba.

--Se deberá disponer de todo el material requerido en las bases para desarrollar las pruebas.

--Las pruebas prácticas se deberán realizar correctamente uniformado.

--Para la calificación de esta parte, cada una de las diferentes pruebas se calificará sobre 10, debiendo obtener un mínimo de 5 puntos para obtener la media de esta segunda parte. Con la suma de todas ellas, se realizará la media de todas las pruebas, obteniéndose una calificación máxima de 10 puntos. Para la superación del módulo el aspirante deberá obtener un mínimo de 5 puntos.

-- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

-- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

● **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### **MATERIALES NECESARIOS.**

- Uniforme y calzado adecuado de restaurante
- Puntilla
- Sacacorchos
- Material de coctelería
- Litos
- Bolígrafo, comandero
- Mechero

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, tipex para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo:<https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

### **MÓDULO PROFESIONAL:**

**Servicio en restaurante y eventos especiales.**

### **ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica y está compuesta de dos pruebas parciales. La Prueba Global versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas, y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

**1) Prueba parcial teórica:** Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10, del total de la calificación final de la Prueba Global (40 %). Esta prueba parcial tiene *carácter eliminatorio*, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba parcial.

La prueba consistirá en preguntas de relacionar, verdadero o falso justificadas, ordenar, tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.

--En las preguntas de verdadero o falso, las respuestas falsas se deben justificar.

--En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como "Múltiple respuesta", en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.

--En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.

--En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.

--En las preguntas cortas sólo se aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.

--Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como "múltiple respuesta") se califican con 0 puntos.

--Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.

--Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.

--Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

---

**2) Prueba parcial teórico-práctica:** está basada en diferentes pruebas recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima 6 puntos sobre 10, sobre la calificación total de la Prueba Global (60 %).

--Las pruebas en las que se necesite conocer una receta o elaboración, se deberá primero elaborar una ficha técnica con el material, y materia prima necesaria para la elaboración. Deberá ser correcta para poder desarrollar la prueba.

--Se deberá disponer de todo el material requerido en las bases para desarrollar las pruebas.

--Las pruebas prácticas se deberán realizar correctamente uniformado.

--Para la calificación de esta parte, cada una de las diferentes pruebas se calificará sobre 10, debiendo obtener un mínimo de 5 puntos para obtener la media de esta segunda parte. Con la suma de todas ellas, se realizará la media de todas las pruebas, obteniéndose una calificación máxima de 10 puntos. Para la superación del módulo el aspirante deberá obtener un mínimo de 5 puntos.

-- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

-- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### MATERIALES NECESARIOS.

- Uniforme y calzado adecuado de restaurante
- Puntilla
- Sacacorchos
- Material de coctelería
- Litos
- Bolígrafo, comandero
- Mechero

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, tipex para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo:<https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

### MÓDULO PROFESIONAL:

**El vino y su servicio.**

## **ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica y está compuesta de dos pruebas parciales. La Prueba Global versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas, y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

### **1. Prueba parcial teórica:**

- Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10, del total de la calificación final de la Prueba Global (40 %).
- Esta prueba parcial tiene carácter eliminatorio, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba parcial.
- La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.
- En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como "Múltiple respuesta", en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.
- En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- En las preguntas cortas sólo se aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como "múltiple respuesta") se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.
- Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

**2. Prueba parcial práctica:** Está basada en las operaciones básicas en bar-cafetería recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima 6 puntos sobre 10, sobre la calificación total de la Prueba Global (60 %).

La duración total de la prueba parcial práctica es de 3 horas y 30 minutos. Esta prueba parcial consistirá de uno o más supuestos prácticos en el aula taller en los que se ha de demostrar las competencias básicas reflejadas en el currículo correspondiente. Para obtener la calificación positiva de esta parte práctica, se han de superar las diferentes pruebas obteniendo una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en cada una de ellas.

- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### **MATERIALES NECESARIOS.**

Para la realización de la primera Prueba parcial teórica el aspirante debe venir provisto de bolígrafo azul o negro.

Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

Para la realización de la segunda Prueba parcial práctica el aspirante debe venir provisto de:

- Uniformidad de restauración exigida:
  - Ropa propia de camarero.
  - Guantes.
- Materiales necesarios exigidos:

o Lito.

o Abrebotellas.

o Mechero.

o Bolígrafo (azul-negro)

o Block de notas.

- El material específico para el desarrollo de las pruebas técnicas, no mencionado en el párrafo anterior, y que pondrá a disposición de los aspirantes el Centro Educativo, será previamente desinfectado por parte del Centro Educativo para su utilización por cada uno de los aspirantes.

- Se pondrá a disposición de los participantes en las pruebas prácticas del proceso de evaluación, un espacio individual para la custodia de efectos personales.

- El aspirante asistirá a cada prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de Sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

- El aspirante respetará en todo momento las normas internas de higiénico-sanitarias, de circulación y distanciamiento social, establecidas en el Centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes, resto de alumnado y personal no docente del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: :<https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

#### **MÓDULO PROFESIONAL:**

**Inglés**

#### **ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

El examen consta de 4 bloques de preguntas cuyo valor es de 2,5,1 y 2 puntos respectivamente.

##### **PRIMER BLOQUE: READING COMPREHENSION**

Dos textos seguidos por dos grupos de preguntas. El alumno deberá contestar a todas las preguntas para poder obtener los 2 puntos del bloque.



## SEGUNDO BLOQUE: VOCABULARY

El segundo bloque contiene 6 preguntas sobre el vocabulario relacionado con las 20 unidades del libro. Estas podrán ser del tipo: definir, completar, eliminar,... El alumno deberá realizar todos los ejercicios para poder obtener la máxima puntuación (5 puntos).

## TERCER BLOQUE: FUNCTIONAL LANGUAGE

El tercer bloque contiene ejercicios sobre diálogos y expresiones propias utilizadas en restauración estudiadas a lo largo de los 20 temas. El alumno deberá realizar todos los ejercicios para poder obtener la máxima puntuación. (1 punto).

## CUARTO BLOQUE. LISTENING

El cuarto bloque consta de dos bloques de preguntas sobre un audio relacionado con algún tema de las 20 unidades del libro. Se reproducirá tres veces para que el alumno pueda contestar a las cuestiones planteadas. El alumno deberá contestar a todos los ejercicios para poder obtener la máxima puntuación. (2 puntos)

### Criterio de calificación:

El ejercicio se calificará de 0 a 10.

Para obtener una calificación de apto en el examen han de alcanzarse 5 puntos sobre 10.

Se valorará la **comprensión** de las cuestiones planteadas, la **expresión**, la **correcta utilización** tanto de **gramática** como de **vocabulario**, así como la **buena presentación**.

Se indica a continuación la puntuación de cada una de las cuestiones que constituyen el ejercicio de **Inglés**.

Cuestión 1º - 2 puntos

Cuestión 2º - 5 puntos

Cuestión 3º - 1 punto

Cuestión 4º - 2 puntos

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

## MATERIALES NECESARIOS.

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, para la prueba. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

No está permitida la utilización ni la mera exhibición de diccionarios, teléfono móvil o cualquier otro dispositivo electrónico para la realización del examen.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

## **MÓDULO PROFESIONAL:**

### **Formación y Orientación Laboral**

## **ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La prueba Global que permite la superación del módulo está compuesta de preguntas tipo test, sobre las referencias bibliográficas.

La prueba tiene un valor de 10 puntos. Para la superación de la misma el aspirante debe obtener una calificación mínima de 5 puntos.

La duración de la prueba será de 2 horas

-- En relación a las respuestas tipo test:

- a) De todas las opciones de respuestas sólo una es correcta, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando "Múltiple respuesta", que en ese caso pueden ser más de una.
- b) Sólo se aceptan respuestas correctamente contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- c) Las respuestas incorrectas o no contestadas se valoran como 0 puntos.
- d) Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califica con 0 puntos.
- e) Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada, de lo contrario se considerará no contestada.
- f) No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni de colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### **MATERIALES NECESARIOS.**

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>

### **MÓDULO PROFESIONAL:**

**ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:**

La prueba Global que permite la superación del módulo está compuesta de preguntas tipo test, sobre las referencias bibliográficas.

La prueba tiene un valor de 10 puntos. Para la superación de la misma el aspirante debe obtener una calificación mínima de 5 puntos.

La duración de la prueba será de 2 horas

-- En relación a las respuestas tipo test:

- a) De todas las opciones de respuestas sólo una es correcta, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando "Múltiple respuesta", que en ese caso pueden ser más de una.
- b) Sólo se aceptan respuestas correctamente contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- c) Las respuestas incorrectas o no contestadas se valoran como 0 puntos.
- d) Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califica con 0 puntos.
- e) Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada, de lo contrario se considerará no contestada.
- f) No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni de colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

-- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

-- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- **Real Decreto 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Decreto 239/2009**, de 13 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios de restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

**MATERIALES NECESARIOS.**

El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.

El aspirante asistirá a la prueba provisto de mascarilla de protección homologada por la Unión Europea y el Ministerio de sanidad de España para la prevención de la Covid 19. Que deberá llevar en todo momento perfectamente colocada cubriendo boca y nariz. Así como, una mascarilla de repuesto debidamente conservada como medida de seguridad ante posible rotura o pérdida de efectividad de uso de la anterior.

El aspirante respetará en todo momento las normas higiénico- sanitarias internas del Instituto, de circulación y distanciamiento social establecidas en el centro Educativo en el momento de la realización de las pruebas con la finalidad de garantizar la seguridad de docentes, aspirantes y resto de alumnado y personal del Centro frente a la actual situación epidemiológica. Estas medidas serán actualizadas de forma específica en los días previos a la realización de las pruebas en la Web oficial del Centro Educativo: <https://sierradesantabarbara.educarex.es/>