

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 19 AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0496, Control y aprovisionamiento materias primas	21/11/2024	09:10	3	RAMON REOLID	r.reolidmartinez@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro y calculadora.	Control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Paraninfo ISBN 978-84-9732-450-2 Apuntes y presentaciones Power Point facilitados por el profesor	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación y cálculo de procedimientos. La valoración de las mismas estará indicada en los criterios de calificación del propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea restan. Las preguntas serán claras y concisas ajustándose a los contenidos que marca el currículum para este módulo. Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10
0497 procesos de preelaboración y conservación en cocina	19/11/2024 TEORICO	08:15	4	Aitor Villalba	a.villalbasanchez@edu.gva.es	Teórico (DNI, bolígrafo azul o negro, cinta correctora) Práctico*	Proceos de preelaboracion y conservacion en cocina editorial paraninfo y editotial altamar.	ver observaciones
	25/11/2024 PRÁCTICO	14:30	Taller cocina					
0499 procesos de elaboración culinaria	19/11/2024 TEORICO	11:30		SALVA CHIVA	sv.chivaagut@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro *	LIBRO (APUNTES DESARROLLADOS POR EL PROFESOR) "PONERSE EN CONTACTO CON EL PROFESOR" O EN SU DEFECTO CONTENIDOS QUE MARCA EL CURRÍCULO DEL TÍTULO.	ver observaciones
	25/11/2024 PRÁCTICO	14:30	Taller cocina					

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 19 AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
Empleabilidad	26/11/2024	10:35	3	Carolina Garcia	c.garciaalcina@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro y calculadora	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL/ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I EDITORIAL: TULIBRODEFP	Preguntas tipo test y casos prácticos
0501 gestión calidad y seguridad e higiene alimentaria	20/11/2024	11:30	10 BIS	LUCIA TORTOSA	l.tortosanieto2@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. Editorial Altamar. ISBN:9788416415229	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, de resolución de procedimientos y/o casos prácticos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien). Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.
Inglés profesional	22/11/2024	11:30	DEP RT. INGL ES	HECTOR DOMENECH	h.domenechporcar@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Restaurants and Catering ISBN978-9963-51- 059-7	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado con un mínimo de un 50% en cada una de las destrezas

* **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**

Prueba teórica

- Versará sobre el currículo vigente del módulo.

- la prueba sobre contenidos teóricos constará de un ejercicio de 150 preguntas. Este ejercicio tendrá preguntas tipo test (marcar una o varias preguntas entre varias opciones, señalar con flechas, contestar verdadero o falso, contestar con una palabra, definición, dibujo o breve explicación), también podrá incluir respuestas a desarrollar. Tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos necesarios de la especialidad.

** Prueba práctica

-La prueba sobre contenidos prácticos constará de la realización de ejercicios prácticos que permitan evidenciar las distintas capacidades y competencias sobre las diferentes materias primas: cortes, torneados, racionados, piezas con denominación propia, etc.

-Escandallos y test de rendimientos de las materias primas, sus aplicaciones culinarias en las diferentes ofertas gastronómicas.

-Consistirá en la realización de varias pruebas prácticas que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad.

-La prueba podrá estar coordinada con la prueba práctica del módulo de Procesos de elaboración culinaria.

-Para la realización de esta prueba práctica será requisito superar positivamente la prueba teórica.

-El material y uniforme será requisito imprescindible para el acceso a la prueba práctica.

-En el supuesto práctico se analizarán y evaluarán las capacidades, técnicas y procesos de producción y elaboración utilizadas, así como, regeneración, emplatado/presentación y servicio de las elaboraciones requeridas.

* **Procesos elaboración culinaria**

Prueba teórica:

El examen constará de diez preguntas, con subpreguntas a desarrollar, será calificado de 1 a 10 y será penalizado; si no se responde por orden. (Ejemplo si se responde la pregunta 2 primero a la pregunta 1; la pregunta 1 no tendría valor) de esta forma el alumnado debería dejar un espacio y seguir respondiendo, en caso de no tener momentáneamente la respuesta.

Prueba práctica:

Desarrollo de las funciones propias en los distintos módulos que componen el currículo. La prueba sobre contenidos prácticos constará de la realización de ejercicios prácticos que permitan evidenciar las distintas capacidades y competencias. Consistirá en la realización de varias pruebas prácticas o supuestos prácticos que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad.

UNIFORME		MATERIAL	
*Chaquetilla de cocina		*puntilla *pelador *Cuchillo cebollero	*bolígrafo *rotulador *papel *Lengua de
*pantalón de cocina		*Tijeras *Cuchillo deshuesador *báscula	silicona *Turmix de mano *Varilla
*Gorro de cocina		de pesado	
*2 paños de cocina			
*Delantal			
*Zapatos de cocina			

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 2º CURSO DEL 19 AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024								
MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería	22/11/2024 TEORICO	08:15	6	PAU MONTERO	p.monterorosello@edu.gva.es	(*)	- APUNTES APORTADOS POR LA DOCENTE (solicitar por mail).	(*)
	26/11/2024 PRACTICO	15:30	Taller pastel eria					
0500. Gestión de la producción en cocina.	27/11/2024	11:30	4	José Manuel Aviles	jm.avilessanchez@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro Equipo informático. (2 prueba)	Base teórica del profesor de la materia adaptada al curriculum. - Apuntes y material didáctico de diferentes autores.	La prueba teorica puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación, reflexión personal y/o resolución Prueba teórico práctica: 2,5 horas de duración. La prueba consistirá en la realización de documentación incluida en el curriculum.
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	20/11/2024	14:30	6	Lourdes Codes	l.codesflores@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Empresa e iniciativa emprendedora, editorial Tulibrodefp	La puntuación total del examen será de 10 puntos. El examen consta de 50 preguntas de tipo test, 2 cuadros y 4 cuestiones prácticas. Se valorará de la siguiente manera: El test vale 5 puntos. Cada pregunta del test correcta supondrá 0'1 puntos. Cada 2 respuestas incorrectas se restará 1 correcta. Las preguntas que se dejen en blanco no puntuarán ni en positivo ni en negativo. Si hay duda en alguna contestación se contará como incorrecta. Los

								cuadros valen: 0´2 el primero y 0´8 el segundo La parte práctica se compone de 4 ejercicios. La puntuación será de 4 puntos, cada ejercicio práctico valdrá 1 punto.
CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 2º CURSO DEL 19 AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024								
MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0502. Gastronomía y Nutrición	20/11/2024	8:15	10 BIS	LUCIA TORTOSA	l.tortosanieto2@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI .	Gastronomía y nutrición. Editorial Altamar. ISBN:9788417144623	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, y casos prácticos con resolución de cálculos y procedimientos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien). Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.
CV0004 horario reservado en inglés	22/11/2024	12:25		HECTOR DOMENECH	h.domenechporcar@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Restaurants and Catering ISBN978-9963-51-059-7	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado con un mínimo de un 50% en cada una de las destrezas



CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 2º CURSO DEL 19 AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	21/11/2024	12:40	3	ASUN MOLES	ma.molesmontoliu@edu.gva.es	DNI, Bolígrafo azul o negro, regla y calculadora.-.	ver observaciones	ver observaciones
0504 Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración	25/11/2024	11:30	2	LUCIA TORTOSA	l.tortosanieto2@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Editorial Altamar. ISBN:9788417872342	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, y casos prácticos con resolución de cálculos y procedimientos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien). Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.

Material específico y método de evaluación. Módulo de Elaboraciones de pastelería y repostería (*)

MATERIAL ESPECIFICO
<p>Uniforme completo: gorro, chaquetilla, pantalones, zapato de seguridad antideslizante, delantal y paños.</p> <ul style="list-style-type: none">- Utillaje necesario: cebollero, puntilla, pelador económico, varillas, lengua, termómetro digital, báscula de cocina, pincel de silicona, espátula pequeña de codo, espátula larga pastelera, cornelina o raspador, mangas pasteleras, boquillas lisas y rizadas. Calculadora, bolígrafo y rotulador permanente.- Utillaje opcional: boles pequeños para pesaje de ingredientes, túrmix, colador fino.
METODO DE EVALUACIÓN
<p style="text-align: center;">Prueba teórica.</p> <p>FASE 1 Constará de una única prueba escrita, en la que aparecerán preguntas extraídas de las unidades didácticas marcadas por el curriculum. Estas preguntas combinarán los formatos de pregunta tipo test, respuesta corta, a desarrollar, unir con flechas y ordenar conceptos. La puntuación máxima de la misma será de 10 puntos.</p> <p>FASE 2 Control teórico sobre conocimientos prácticos y básicos de pastelería.</p> <p style="text-align: center;">Prueba práctica</p> <p>FASE 3 Realizar una orden de trabajo de las elaboraciones que se solicitan para el examen práctico.</p> <p>FASE 4 Consistirá en la realización de distintas elaboraciones de pastelería según determina el curriculum del ciclo, en las que se valorará:</p> <ul style="list-style-type: none">- Limpieza y organización durante toda la prueba.- Valoración de los procesos de elaboración, los resultados y acabados de las elaboraciones.- Aprovechamiento de género.- Conservación tanto de las elaboraciones realizadas como de la materia prima utilizada para las mismas. <p>La prueba será evaluada por medio de una rúbrica en la que aparecerán desglosados todos los puntos anteriormente expuestos, siendo esta un máximo de 10 puntos. La nota del módulo estará formada por la media de las dos pruebas, la prueba práctica y la prueba teórica, siempre que en ambas partes se haya obtenido una puntuación mínima de 5 puntos.</p>

Gestión administrativa y comercial en restauración

LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN ORIENTACIONES
<p>Normativa: Decreto 36/2023 por el que se regulan los establecimientos de restauración de la CV, la red Gastronómica y el Exquisito Mediterráneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion Administrativa y Comercial ED.Altamar - Gestión Administrativa y comercial. Ed. Paraninfo. - Mise en Place. Guía para gestionar tu restaurante. El bullifoundation 	<p>El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación, reflexión personal y/o resolución y cálculo de procedimientos, por medio de supuestos prácticos. La valoración de las mismas estará indicada en los criterios de calificación del propio examen.</p> <p>Teniendo en cuenta que sí habrá puntuación de teoría y práctica. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descontarán. Las preguntas serán claras y concisas ajustándose a los contenidos que marca el curriculum para este módulo. Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad.</p> <p>Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10</p>