

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 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
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	20/11/2024 TEORICO	10:35	4	QUIQUE CHESA	e.chesasoler@edu.gva.es	Ver listado(*)	<p>“Apuntes de Pastelería y Repostería” de Gabriel Javierre González. ISBN 84/8498/911/9.</p> <p>Procesos básicos de pastelería y repostería. Antonio Roquet-Jalmar. Editorial Altamar ISBN: 978-84-16415-27-1</p> <p>Recetario clásico de pastelería de COSDA</p>	Ver observaciones
	27/11/2024 PRACTICO	15:30	Taller pastelería					
Empleabilidad	19/11/2024	11:30	2	BELEN NAVIO	be.navioolivan@edu.gva.es	Bolígrafo	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL/ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I EDITORIAL: TULIBRODEFP	PREGUNTAS CORTAS
CV0001. Ingles técnico	26/11/2024	10:35		Héctor Domènech Porcar	h.domenechporcar@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	New Table For Two Ed Paraninfo ISBN978-84-283-3902- 5	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 Básicos de Pastelería y Repostería (*)

Observaciones Procesos básicos de pastelería y repostería:

Prueba teórica: Versará sobre el currículo vigente del módulo de PBPR. La prueba sobre contenidos teóricos constará de un ejercicio con un máximo de 100 preguntas. Este ejercicio podrá tener preguntas de reconocimiento visual de maquinaria, herramientas y utillaje del entorno de trabajo en un obrador y preguntas tipo test en sus diferentes variedades (marcar una o varias respuestas entre varias opciones, señalar con flechas, rellenar cuadros, responder verdadero o falso, responder con una palabra, definición, dibujo o breve explicación, también podrá incluir respuestas a desarrollar, así como preguntas de terminología técnica del módulo. La prueba teórica tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos propios del módulo PBPR. Solicitar al profesor el recetario del centro.

Prueba práctica: La prueba práctica consiste en el reconocimiento de material del entorno de trabajo (obrador) y materias primas en pastelería. La elaboración de una tarta completa del recetario clásico de COSDA valorando la realización de una orden de trabajo a realizar y una correcta Mise en place. Elaboración de elementos de decoración sencillos así como sencillas pruebas que demuestren habilidad con diferentes cremas o/i masas dulces. También se valorarán aspectos actitudinales y hábitos seguridad e higiene correcta a lo largo de toda la prueba.

Para aprobar el módulo será requisito indispensable superar positivamente ambas prueba obteniendo un mínimo 5 sobre 10 puntos. También se valorarán aspectos actitudinales y hábitos seguridad e higiene correcta a lo largo de ambas pruebas.

LISTADO DE MATERIAL ESPECÍFICO PARA LA PRUEBA TEÓRICA Y PRÁCTICA DEL MÓDULO DE PBPR (*)				
MATERIAL PRUEBA TEÓRICA	UNIFORME PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL	MATERIAL
<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex 	<ul style="list-style-type: none"> - Pantalón de cocina - Chaquetilla de cocina - Delantal Blanco - Gorro de cocina - Zuecos o zapatos cocina - Paño cocina (mínimo 2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex - Rotulador permanente - Cuchillo cebollero - Pelador económico - Báscula - Mechero - Varillas - Termómetro 	<ul style="list-style-type: none"> - Puntilla - Aguja de bridar - Tijera - Espátula plancha - Abrelatas - Descorazonador manzanas - Cuchillo de sierra - Mangas pasteleras - Lengua de silicona 	<ul style="list-style-type: none"> - Boquillas lisas y rizada - Pala de pico de pato - Cornelina pastelería lisa - Vaso medidor - Cuchara - Silpat - Biberón - Soplete - Boles pequeños - Rallador

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 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
0028. Postres en restauración	20/11/2024 TEÓRICO	08:15	4	CATALINA PIÑANA	c.pinanavillaplana@edu.gva.es	VER OBSERVACIONES	VER OBSERVACIONES	VER OBSERVACIONES
	26/11/2024 PRACTICO	15:30	Taller pasteleria					
0050. 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.
CV0002 Ingles técnico.	26/11/2024	10:35	2	Héctor Domènech Porcar	h.domenechporcar@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	New Table For Two Ed Paraninfo ISBN978-84-283-3902- 5	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

Material específico y método de evaluación. Módulos de postres en restauración

<p>EXAMEN PRÁCTICO</p> <p>CONTENIDOS</p>	<p>Se basan en aspectos técnicos y profesionales desarrollados a partir de los contenidos del currículum y la programación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizar las tareas para la elaboración de postres en restauración, analizando las fichas técnicas. - Elaborar postres a base de frutas, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. - Elaborar postres a base de lácteos, identificando métodos y aplicando procedimientos. - Elaborar postres fritos de sartén, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. - Elaborar helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicación de métodos y técnicas. - Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. - Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
<p>UNIFORMIDAD</p>	<p>Es requisito indispensable el uniforme completo de cocinero i el material básico obligatorio de pastelería.</p>
<p>PRUEBA PRÁCTICA</p>	<p>Realizar diferentes elaboraciones relacionadas con los puntos anteriores, a partir de unas instrucciones y unos ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las fichas técnicas. - Realizar una orden de trabajo. - Mise en place. - Realizar las diferentes elaboraciones solicitadas, siguiendo las técnicas y los aspectos profesionales propios del título. - Presentación de las elaboraciones emplatadas, poniendo en valor el producto y con criterios estéticos. <p>Recogida y limpieza de los espacios, utensilios y maquinaria utilizadas.</p>
<p>EVALUACIÓN</p>	<p>Se valorará el uso de técnicas profesionales, seguridad e higiene, uso y conservación de la maquinaria y el utillaje, organización,</p>

	aprovechamiento de género, conservación de los alimentos y productos acabados, puntos de elaboración, cocción, textura i sabor, estética y presentación, de las elaboraciones que se solicitan.
CALIFICACIONES	Se ha de superar todos los apartados con un 5 como mínimo para poder hacer la media. La nota será la media de los tres apartados (actitudinal, procedimental y teórico).

LISTADO DE MATERIAL ESPECÍFICO PARA LA PRUEBA TEÓRICA Y PRÁCTICA DEL MÓDULO DE PER

MATERIAL PRUEBA TEÓRICA - Bolígrafo azul o negro y corrector	UNIFORME PRUEBA PRÁCTICA - Pantalón de cocina - Chaquetilla de cocina - Delantal Blanco - Gorro de cocina - Zuecos o zapatos cocina - Paño cocina (mínimo 2)	MATERIAL PRUEBA PRACTICA Bolígrafo azul o negro y corrector - Rotulador permanente - Cuchillo cebollero - Puntilla - Pelador económico - Báscula - Mechero - Varillas - Termómetro - Tijeras - Espátula plancha - Espátula pastelera - Abrelatas - Descorazonador manzanas - Cuchillo de sierra	Mangas pasteleras - Cuencos pequeños para pesaje de pequeñas cantidades de ingredientes - Boquillas lisas y rizada - Pala de pico de pato - Cornelina pastelería lisa - Vaso medidor - Cuchara - Silpat - Biberón - Soplet
LIBRO DE TEXTO PARA EXAMEN TEÓRICO	Apuntes del Departamento de Hostelería y Turismo: Postres en Restauración. Solicitar los apuntes al correo del profesorado. con el siguiente temario. - Postres al plato.		

- Semifríos.
- Helados y Sorbetes.
- Postres fritos y de sartén.
- Las frutas y sus variedades.
- Frutas tropicales.
- Las frutas como postre.
- Alimentos con etiquetas de calidad.
- Texturizantes.
- Postres para personas con necesidades alimentarias especiales (alergias, intolerancias).