

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2025-2026

(Resolución de 12 de diciembre de 2025 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: (1) HOTM04	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
Clave o código del módulo: (1) 10 - 0498	Denominación completa del módulo profesional: (1) ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE B
- 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 - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - La duración de la prueba es de dos horas. - Obligatorio disponer del material indicado en la ficha
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
Indíquese: - Se valorarán las destrezas, organización y conocimientos en el desarrollo de la prueba propuesta, así como el mantenimiento de las normas de seguridad e higiene y empleo adecuado del material y maquinaria. - El no disponer de los materiales exigidos para realizar la prueba práctica dará lugar a no poder realizar la misma. - Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA PRÁCTICA:

1. Elabora dos galos bañados con una glasa al agua.
 - a. Realiza la ficha receta básica
 - b. Realiza el vale de pedido

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.5	
Organización y Limpieza	1	
Uso correcto de Material	1	
Técnica aplicada y destreza		
Elaboración de la masa	2	
Elaboración de la glasa	2	
Técnica de cocinado	2	
Presentación del Resultado	1.5	
TOTAL		



**Comunidad
de Madrid**



FICHA RECETA BÁSICA



**Comunidad
de Madrid**



VALE DE PEDIDO