

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)	Denominación completa del título: (1)
HOTM04	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)
0499	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

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. - Es obligatorio contar con el material especificado en la ficha del módulo profesional
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.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Elabora los siguientes platos y desarrolla la ficha técnica y el vale de pedido de cada uno de ellos:

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.25	
Organización y Limpieza	0.25	
Uso correcto de Material	0.5	
TOTAL		

- Jamoncito de pollo al cava guarnecido con tomate provenzal y puré duquesa para 1 PAX

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Vale de pedido	0.5	
Jamoncito de pollo al cava	2	
Puré duquesa	1	
Tomate provenzal	0.5	
Técnica aplicada y destreza	1	
Presentación del Resultado	0.5	
TOTAL (6 PUNTOS)		

- Tortilla enrollada rellena de salsa de tomate para 1 PAX

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.25	
Vale de pedido	0.25	
Tortilla enrollada rellena de salsa de tomate	1.5	
Técnica aplicada y destreza	0.5	
Presentación del Resultado	0.5	
TOTAL(Máx 3)		



**Comunidad
de Madrid**

FICHAS TÉCNICAS



**Comunidad
de Madrid**



**Comunidad
de Madrid**

VALES DE PEDIDO



**Comunidad
de Madrid**