

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 - 0497	Denominación completa del módulo profesional: (1) PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN 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. - Es obligatorio el siguiente material: Uniforme completo de la especialidad de cocina, espátula acero, cebollero, puntilla, pelador, batidor, aguja de bridar.
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. Haz los siguientes cortes para las siguientes hortalizas:
 - a. 1 zanahoria en juliana
 - b. ½ puerro en juliana
 - c. 2 patatas torneadas
 - d. 4 patatas diente de ajo
 - e. Tornear zanahoria y calabacín obteniendo 4 unidades para guarnecer
 - f. Picar perejil en brunoise (sin repasar)

2. Haz los correspondientes pasos de preelaboración para sacar los lomos del gallo, quítales la piel y forma unas popiettas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.5	
Organización y Limpieza	1	
Uso correcto de Material	0.5	
Técnica aplicada y destreza		
Corte hortalizas en juliana	0.5	
Torneado de patata	1	
Patata diente de ajo	1	
Corte perejil brunoise	0.5	
Torneado de calabacín y zanahoria	1	
Sacar lomos de pescados sin piel	3	
Presentación del Resultado	1	
TOTAL		