

PRUEBA PARTE “A”

DURACIÓN TOTAL DE LA PRUEBA 50 MINUTOS.

Deberá realizar de manera práctica:

- **1 UNIDAD DE CODORNIZ PARA “CRAPOUDINE” SIN COCINAR.**
- **TORNEADO DE UN CHAMPIÑÓN Y TORNEADO DE UNA ZANAHORIA.**
- **PREPARACIÓN Y COCINADO DE 2 PAUPIETTES DE LENGUADINA RELLENAS CON SU MOUSELINA Y NAPADOS CON SALSA CHORÓN - para 2 yemas –**
- **PREPARACIÓN DE CREMA DE MANTEQUILLA CON AZÚCAR COCIDO, para 150 g de mantequilla o margarina y ELABORAR CONCHA Y ROSETONES CON LA MISMA.**

Deberán desarrollar por escrito, **SIN REALIZAR NINGUNA MARCA EN EL FOLIO FACILITADO:**

- **DESCRIPCIÓN DE PROCESOS.**
- **CANTIDADES.**
- **JUSTIFICACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ELABORACIONES PRÁCTICAS - Ciclo, Módulo.**
- **Si el aspirante es sorprendido hablando con otro opositor, sonara algún dispositivo electrónico/teléfono, compartiera herramienta/elaboraciones, será expulsado de la prueba obteniendo la calificación de “0”.**
- **Cualquier duda será planteada EN VOZ ALTA Y RESPONDIDA DE LA MISMA MANERA, por parte de algún miembro del Tribunal.**
- **Se recuerda además, que se aplicarán los mismo criterios de penalización ortográfica en la parte escrita de la prueba, como se fija en las bases y criterios publicados.**