



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Y JUVENTUD

Comunidad de Madrid

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

**PRUEBAS LIBRES
CICLO FORMATIVO
DE
*GRADO MEDIO EN
COCINA
Y
GASTRONOMÍA*
CONVOCATORIA 2021**

C.I.F.P. ESCUELA de HOSTELERÍA Y TURISMO “SIMONE ORTEGA”

PRUEBAS LIBRES CONVOCATORIA 2021

CONTENIDOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

▪ **LEGISLACIÓN**

- *REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.*
- *ORDEN ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.*
- *DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.*

▪ **REQUISITOS COMUNES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS:**

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico *típex* o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con **15 minutos** de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.
- Es obligatorio el uso de **mascarilla** en todo momento, no se podrá acceder al recinto de examen con comida y/o bebida.
- Si tiene síntomas compatibles con COVID, por favor, no acuda al examen.

-MARTES 27 DE ABRIL- 10:00-11:00 AM, SE RESOLVERÁN DUDAS DEL PROCEDIMIENTO VÍA TELEFÓNICA EN EL 916183177. SÓLO EN ESE HORARIO.

- **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS DE COCINA/PASTELERÍA:**

- Candado para taquillas.
- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Material específico de cada módulo se especificará en la convocatoria de cada uno.

MÓDULO PROFESIONAL DE EMPRESA E INICIATIVA EMPREENDEDORA

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0050.

- **Requisitos para la realización de la prueba**

El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones. Está prohibido el uso de teléfonos móviles.

- **Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes se dividirá en dos partes:

Primera parte de carácter teórico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 25 preguntas tipo test de respuesta múltiple, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre tres posibles alternativas. El aspirante deberá rellenar la en la plantilla de respuestas con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.

Para superar esta primera parte de la prueba deberá obtener al menos una calificación de 5 (CINCO), teniendo en cuenta que:

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,40.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,20.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Parte de carácter Práctico: Consistirá en la resolución de 5 ejercicios teórico-prácticos en los que el aspirante deberá demostrar sus conocimientos básicos para la creación, gestión y comercialización de una PYME.

Para poder superar el módulo será necesario que el aspirante obtenga, al menos un 5 (CINCO) en cada una de las dos partes de la prueba. Su calificación final se calculará valorando un 60% la prueba teórica y un 40% la parte de carácter práctico.

Ambas partes tendrán una duración total de hora y media.

▪ **Bibliografía recomendada:**

LIBROS RECOMENDADOS:

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Tu libro de FP. Autores: Bruno Jesús García González y Julia Muñoz Gil.

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Editex. Autores: María Eugenia Caldas, Reyes Carrión y Antonio José Heras.

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Mc Graw Hill. Autores: José Manuel Salinas Sánchez, Araceli Alonso Sánchez, Francisco Javier Gándara Martínez y Francisco Jesús Manzano Muñoz.

MÓDULO DE PROFESIONAL DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

*DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. **CÓDIGO 0046***

▪ **Procedimientos de evaluación y criterios de calificación**

Se realizarán 2 pruebas:

- Prueba de carácter conceptual.
- Prueba de carácter procedimental.

La prueba a realizar por los aspirantes consistirá en:

- Una prueba de carácter teórico tipo test de 100 preguntas.

- Esta prueba tendrá una duración de 90 minutos.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre cuatro posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir, deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma, excepto en los casos justificados con documentación oficial.

Para superar la prueba teórica del módulo será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5 (cinco).

Para poder realizar la prueba de carácter procedimental o práctica es necesario superar la prueba teórica.

Los procedimientos y criterios de calificación de la prueba práctica serán publicados junto con las calificaciones de la prueba teórica.

Segunda Prueba de carácter Procedimental: Consistirá en la elaboración de una elaboración culinaria que esté en relación con los contenidos del módulo, en la que el alumno deberá cumplir los criterios de evaluación que marca el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo, así como las normas de seguridad e higiene exigidas.

Para el acceso a esta 2ª prueba, el alumno deberá acudir al aula-taller de cocina correctamente uniformado con chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco. Como material específico, deberá acudir al aula-taller de pastelería con puntilla, pelador y cuchillo cebollero, pudiendo aportar todo el material de cocina extra que estime oportuno.

El alumno que no acuda a la prueba con el uniforme completo y el material exigido no podrán acceder al aula-taller de cocina, por lo que no podrán realizar la prueba.

Cuando se publiquen las calificaciones de la 1ª prueba se publicarán a la vez las características, especificaciones, procedimientos y criterios de calificación de esta 2ª prueba.

Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 (cinco) puntos en cada una de las pruebas. La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

▪ **Bibliografía recomendada:**

- *“Preelaboración y conservación de alimentos”*. José Luis Armendáriz Sanz. Editorial Paraninfo.
- *“Conservación y preelaboración de alimentos”*. Francisco Salas García. Editorial Síntesis.
- *“Preelaboración y conservación de alimentos”*. D. Infantes, G. Bartra. Editorial Altamar.

MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0026

▪ **Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación**

Se realizarán 2 pruebas:

- Prueba de carácter conceptual.
- Prueba de carácter procedimental.

La prueba a realizar por los aspirantes consistirá en:

- Una prueba de carácter teórico tipo test de 100 preguntas.
- Esta prueba tendrá una duración de 90 minutos.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre cuatro posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.

- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma, excepto en los casos justificados con documentación oficial.

Para superar la prueba teórica del módulo será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5 (cinco).

Para poder realizar la prueba de carácter procedimental o práctica es necesario superar la prueba teórica.

Los procedimientos y criterios de calificación de la prueba práctica serán publicados junto con las calificaciones de la prueba teórica.

Segunda Prueba de carácter Procedimental: Consistirá en la elaboración de una elaboración pastelero-repostera que esté en relación con los contenidos del módulo, en la que el alumno deberá cumplir los criterios de evaluación que marca el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo, así como las normas de seguridad e higiene exigidas.

Para el acceso a esta 2ª prueba, el alumno deberá acudir al aula-taller de pastelería con bolígrafo azul y un candado, correctamente uniformado con chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco. Como material específico, deberá acudir al aula-taller de pastelería con puntilla, pelador, cuchillo cebollero, varilla de acero inoxidable, manga pastelera y boquillas del nº 8 y/o 10 lisas y rizadas, pudiendo aportar todo el material de pastelería-repostería que estime oportuno.

El alumno que no acuda a la prueba con el uniforme completo y el material exigido no podrán acceder al aula-taller de pastelería, por lo que no podrán realizar la prueba.

Cuando se publiquen las calificaciones de la 1ª prueba se publicarán a la vez las características, especificaciones, procedimientos y criterios de calificación de esta 2ª prueba.

Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

- **Bibliografía recomendada:**

- *“Pastelería, Cocina”*. Guía práctica. Luis de la Traba y Víctor R. García. Ediciones Norma
- *“Pastelería y Panadería”*. J. Pablo Humanes Carrasco. Ed. Interamericana McGraw-hill.
- *“Curso Saper”*. Materias primas. Santiago Pérez García.
- *“Procesos Básicos de pastelería”*. José Luis Armendáriz. Editorial Paraninfo.
- *“Bases de procesos de pastelería y repostería”*. Francisco M. Bascuñana, Carmen Gregorio Loras. Editorial Síntesis
- *“Procesos básicos de pastelería y repostería”*. A. Roquet-Jalmar, L. Izquierdo, A. Lahera, A. Vilella. Editorial Altamar.
- *“Código alimentario español”*

MÓDULO PROFESIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0031

- **Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes consistirá en:

Una única prueba de carácter teórico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 20 preguntas tipo test de respuesta múltiple y una única opción válida, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre varias alternativas. El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta correcta, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada. En caso de duda no se tendrá en cuenta la respuesta. Esta prueba tendrá un valor de 10 puntos.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Para superar el módulo habrá que alcanzar en conjunto una calificación igual o superior a cinco puntos.

Esta prueba tendrá una duración de una hora.

▪ **Bibliografía recomendada:**

- **Autores Equipo técnico de SAIA S.L. (2013/2020). "Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos". Ed. Altamar.**
- Armendáriz San, J.L. (2012). "Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos". Ed. Paraninfo
- Martínez Calderón M.^a del Carmen. (2012). " Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos". Ed. Síntesis

MÓDULO PROFESIONAL DE TÉCNICAS CULINARIAS

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

*DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. **CÓDIGO 0047***

▪ **Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación**

Se realizarán 2 pruebas:

- Prueba de carácter conceptual.
- Prueba de carácter procedimental.

La prueba a realizar por los aspirantes consistirá en:

- Una prueba de carácter teórico tipo test de 100 preguntas.
- Esta prueba tendrá una duración de 90 minutos.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre cuatro posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir, deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.

- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Preguntas no contestadas ni suman, ni restan
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma, excepto en los casos justificados con documentación oficial.

Para superar la prueba teórica del módulo será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5 (cinco).

Para poder realizar la prueba de carácter procedimental o práctica es necesario superar la prueba teórica.

Los procedimientos y criterios de calificación de la prueba práctica serán publicados junto con las calificaciones de la prueba teórica.

Segunda Prueba de carácter Procedimental:

Consistirá en la elaboración de una elaboración culinaria que esté en relación con los contenidos del módulo, en la que el alumno deberá cumplir los criterios de evaluación que marca el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo, así como las normas de seguridad e higiene exigidas.

Para el acceso a esta 2ª prueba, el alumno deberá acudir al aula-taller de cocina correctamente uniformado con chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco. Como material específico, deberá acudir al aula-taller de pastelería con puntilla, pelador y cuchillo cebollero, pudiendo aportar todo el material de cocina extra que estime oportuno.

El alumno que no acuda a la prueba con el uniforme completo y el material exigido no podrán acceder al aula-taller de cocina, por lo que no podrán realizar la prueba.

Cuando se publiquen las calificaciones de la 1ª prueba se publicarán a la vez las características, especificaciones, procedimientos y criterios de calificación de esta 2ª prueba.

Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

- **Bibliografía recomendada:**

- “*TÉCNICAS CULINARIAS*”. Josep Valle, Joan Carles Ferri, Natxo González. Editorial ALTAMAR
- “*TÉCNICAS CULINARIAS*”. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez. Editorial PARANINFO.
- “*Técnicas en cocina*”. Francisco Salas García. Editorial Síntesis.

MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- Contenidos y Criterios de Evaluación

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0049.

- **Requisitos para la realización de la prueba**

El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones. Está prohibido el uso de teléfonos móviles.

- **Procedimiento de evaluación y criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes se dividirá en dos partes:

Primera parte de carácter teórico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 25 preguntas tipo test de respuesta múltiple, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre tres posibles alternativas. El aspirante deberá rellenar la en la plantilla de respuestas con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.

Para superar esta primera parte de la prueba deberá obtener al menos una calificación de 5 (CINCO), teniendo en cuenta que:

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,40.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,20.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Parte de carácter Práctico: Consistirá en la resolución 5 ejercicios teórico-prácticos que pongan en relación las cuestiones específicas que

constituyen el temario. El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones.

Para poder superar el módulo evaluado será necesario que el aspirante obtenga, al menos un 5 (CINCO) en cada una de las dos partes de la prueba. Su calificación final se calculará valorando un 60% la prueba teórica y un 40% la parte de carácter práctico.

Ambas partes tendrán una duración total de hora y media.

- **Bibliografía recomendada:**

- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Tu libro de FP. Autores: Bruno Jesús García González, David Tena Cornelles y M^a Carmen de Fez Sola.
- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Editex. Autores: María Eugenia Caldas Blanco y María Luisa Hidalgo Ortega.
- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Mc Graw Hill. Autores: Carmen García Leal, Lourdes Gago García, Soledad López Barra y Eugenio Ruiz Otero.

MÓDULO PROFESIONAL DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre **CÓDIGO 0045**

- **Requisitos para la realización de la prueba**

Calculadora no programable. Está prohibido el uso de teléfonos móviles.

- **Procedimiento de evaluación y criterios de calificación**

Una única prueba de carácter teórico-práctico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 20 preguntas tipo test de respuesta múltiple y una única opción válida, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre varias alternativas. El aspirante deberá responder en algunas de ellas a partir de diferentes supuestos prácticos que deberá resolver para contestar. El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta correcta, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada. En caso de duda no se tendrá en cuenta la respuesta.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Esta prueba tendrá un valor de 10 puntos.

Para superar el módulo habrá que alcanzar en conjunto una calificación igual o superior a cinco puntos.

Esta prueba tendrá una duración de una hora.

▪ **Bibliografía recomendada:**

“Ofertas Gastronómicas”. López, Ana; Carabias, Lorena; Díaz, Elena. Editorial Paraninfo y “Ofertas Gastronómicas”. Planas, Mireia; López, Mercé. Editorial Altamar.

MÓDULO PROFESIONAL POSTRES EN RESTAURACIÓN

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0028

▪ **Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación**

Se realizarán 2 pruebas:

- 1ª Prueba de carácter conceptual.
- 2ª Prueba de carácter procedimental.

Primera prueba de carácter conceptual: Consistirá en la resolución de un cuestionario de 100 preguntas de tipo test de respuesta múltiple sobre los contenidos del módulo, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre cuatro posibles alternativas. El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta. En este sentido sólo se admitirá una corrección por pregunta, por lo que se calificarán como erróneas aquellas preguntas que susciten confusión o no tengan una respuesta clara.

La prueba tendrá una duración de 90 minutos.

Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la 2ª prueba, quedando por tanto eliminados del proceso los alumnos que no alcancen esta calificación de 5 puntos.

La calificación de la prueba será la siguiente:

- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Prueba de carácter Procedimental: Consistirá en la realización de una elaboración pastelero-repostera que esté en relación con los contenidos del módulo, en la que el alumno deberá cumplir los criterios de evaluación que marca el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo, así como las normas de seguridad e higiene exigidas.

Para el acceso a esta 2ª prueba, el alumno deberá acudir al aula-taller de pastelería **con bolígrafo azul y un candado**, correctamente uniformado con chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco. Como material específico, deberá acudir al aula-taller de pastelería con puntilla, pelador, cuchillo cebollero, varilla de acero inoxidable, manga pastelera y boquillas del nº 8 y/o 10 lisas y rizadas, pudiendo aportar todo el material de pastelería-repostería que estime oportuno.

El alumno que no acuda a la prueba con el uniforme completo y el material exigido no podrán acceder al aula-taller de pastelería, por lo que no podrán realizar la prueba.

Cuando se publiquen las calificaciones de la 1ª prueba se publicarán a la vez las características, especificaciones, procedimientos y criterios de calificación de esta 2ª prueba.

Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

▪ **Bibliografía recomendada:**

- “Postres en Restauración”. Manuel García Fernández. Ed. Síntesis.
- Pastelería y Panadería. Juan Pablo Humanes Carrasco. Ed. Norma.

MÓDULO PROFESIONAL PRODUCTOS CULINARIOS

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre **CÓDIGO 0048**

▪ Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Se realizarán 2 pruebas:

- 1ª Prueba de carácter conceptual.
- 2ª Prueba de carácter procedimental.

Primera prueba de carácter conceptual: Consistirá en la resolución de un cuestionario de 100 preguntas de tipo test de respuesta múltiple sobre los contenidos del módulo, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre cuatro posibles alternativas. El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta. En este sentido sólo se admitirá una corrección por pregunta, por lo que se calificarán como erróneas aquellas preguntas que susciten confusión o no tengan una respuesta clara.

La prueba tendrá una duración de 90 minutos.

Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la 2ª prueba, quedando por tanto eliminados del proceso los alumnos que no alcancen esta calificación de 5 puntos.

La calificación de la prueba será la siguiente:

- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Prueba de carácter Procedimental: Consistirá en la elaboración de una elaboración culinaria que esté en relación con los contenidos del módulo, en la que el alumno deberá cumplir los criterios de evaluación que marca el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo, así como las normas de seguridad e higiene exigidas.

Para el acceso a esta 2ª prueba, el alumno deberá acudir al aula-taller de cocina correctamente uniformado con chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco. Como material específico, deberá acudir al aula-taller de pastelería con puntilla, pelador y cuchillo cebollero, pudiendo aportar todo el material de cocina extra que estime oportuno.

El alumno que no acuda a la prueba con el uniforme completo y el material exigido no podrán acceder al aula-taller de cocina, por lo que no podrán realizar la prueba.

Cuando se publiquen las calificaciones de la 1ª prueba se publicarán a la vez las características, especificaciones, procedimientos y criterios de calificación de esta 2ª prueba.

Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

▪ **Bibliografía recomendada:**

- “Productos Culinarios”. José Luis Armendáriz. Editorial Paraninfo.
- “Productos Culinarios”. David Beltrán Aguilar, Marc Castelló Garriga, Xavier Gruber, Jonathan Rodríguez. Editorial Altamar.

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)

Contenidos y Criterios de Evaluación del Módulo profesional: Lengua Extranjera I (Código CM15-HOT1)

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Un único examen (prueba única) que constará de 2 (dos) partes:

- Prueba de conocimiento oral (listenings) con un valor de un 40% de la nota total y
- Prueba de conocimiento escrito (Reading, Writing, Grammar and Vocabulary) con un valor de un 60% de la nota total

En cada una de las partes los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) para hacer la nota media, siendo un 5 la calificación mínima para poder superar el módulo.

- **La prueba tendrá una duración máxima de 50 minutos.**
- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES durante todo el periodo de realización de ambas pruebas.
- Una vez COMENZADO el examen NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA DE NINGÚN CANDIDATO al aula.
- Los aspirantes deberán IDENTIFICARSE con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

▪ **Bibliografía recomendada:**

- “*RESTAURANTS & CATERING*”. Emma Morgan. Editorial BURLINGTON
Unidades: 1-11

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA II (INGLÉS)

Contenidos y Criterios de Evaluación del Módulo profesional: Lengua Extranjera II (Código CM15-HOT2)

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Un único examen (prueba única) que constará de 2 (dos) partes:

- Prueba de conocimiento oral (listenings) con un valor de un 40% de la nota total y
- Prueba de conocimiento escrito (Reading, Writing, Grammar and Vocabulario) con un valor de un 60% de la nota total

En cada una de las partes los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) para hacer la nota media, siendo un 5 la calificación mínima para poder superar el módulo.

- **La prueba tendrá una duración máxima de 50 minutos.**
- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES durante todo el periodo de realización de ambas pruebas.
- Una vez COMENZADO el examen NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA DE NINGÚN CANDIDATO al aula.
- Los aspirantes deberán IDENTIFICARSE con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

▪ **Bibliografía recomendada:**

RESTAURANTS & CATERING. Emma Morgan. Editorial BURLINGTON
Unidades: 12-20

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (FRANCÉS)

▪ Contenidos y Criterios de Evaluación

La prueba estará basada en la legislación vigente:

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0003 (Lengua Extranjera).

La prueba se dividirá en dos partes:

CM15- HOT3 (Lengua Extranjera).

La prueba consta de:

1ª Una parte de conocimientos de vocabulario relacionado con el oficio (cargos, cubertería, números, comidas, tipos de establecimientos, utensilios de cocina, etc.). Y comprensión lectora (habrá que contestar con verdadero, falso o no se menciona).

2ª Un audio (una receta, tomar comanda, etc.) en el que se contesta: verdadero, falso o no se menciona.

Para superar la prueba hay que superar el 50% de los puntos del examen (ejemplo, si el total son 120 puntos, habrá que obtener 60 puntos mínimo para aprobar).

Duración de la prueba: 1 hora.

- Bibliografía recomendada:

- *Hôtellerie-restauration.com* Editorial CLÉ
- *Au service du client. Francés para Cocina y Restauración.* Editorial Thomson