

Criterios de evaluación parte practica

ORDEN ECD/17/2018, DE 6 DE MARZO, QUE ESTABLECE LAS BASES Y CONVOCA PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA EL INGRESO Y ACCESO A CUERPOS DOCENTES, ASÍ COMO PARA LA ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES, Y EFECTÚA LA CONVOCATORIA PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE ASPIRANTES A DESEMPEÑAR PUESTOS EN RÉGIMEN DE INTERINIDAD EN DICHS CUERPOS.

(BOC DE 13 de marzo).

**CUERPO: PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

Lugar: IES PEÑACASTILLO

**Dirección: AVDA. EDUARDO GARCIA, S/N
PEÑACASTILLO (SANTANDER)
39011 - CANTABRIA**

Criterios orientativos para la corrección de la prueba de desarrollo de un tema, junto con lo que marca la normativa se debería tener en cuenta.

Estructura:

Incluye Índice: en un folio aparte.

Realiza: Introducción y justificación del tema (15-20 líneas).

Deja márgenes.

Letra clara y legible.

Contenido actualizado del tema.

Desarrollo del tema y todos sus apartados.

Bibliografía.

Normativa aplicable.

Criterios orientativos para la corrección de la prueba practica:

A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene.
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades de la prueba. - Utiliza tiempo marcado para la mise en place. - Mantiene las normas de seguridad e higiene.
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta. - Aplica la técnica adecuada. - Utiliza géneros según receta. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma. - Realiza una presentación final correcta.
D	Servicio y elaboración: --Alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida según receta. - Realiza una presentación final correcta. - Sirve la bebida según tipo, de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino. - Utiliza la técnica adecuada.
E	identificación: --Alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes según receta. - Manipula con destreza. - Identifica la variedad. - Identifica la bebida. - Realiza el servicio de alimentos aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio. - Identifica los alimentos según sus características.
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Resuelve quejas y reclamaciones de los clientes. - Realiza el protocolo adecuado según el evento.

Santander, a 20 de junio de 2018

EL/LA PRESIDENTE/A DEL TRIBUNAL ÚNICO



ANTONIO DIAZ PÉREZ