



Junta de Andalucía

Consejería de Educación y Deporte

Procedimiento selectivo 2020 y 2021
para el Cuerpo de Profesores de Música y Artes Escénicas.

Convocado por Orden de 30 de noviembre de 2020, por la que se efectúa convocatoria de procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y al Cuerpo de Profesores de Artes Plásticas y Diseño

CUERPO 591 – PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD (226)

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

PARTE

Nº 1

PRUEBA ESCRITA-PRÁCTICA

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 10 minutos para realizar la ficha técnica de la salsa de acompañamiento, trincar y elaborar la ensalada.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

Nombre del plato a la vista del cliente:

ENSALADA ALIÑADA Y ACOMPAÑADA DE SALSA NATA AGRIA

Nº D.N.I OPOSITOR/A:

CANTIDAD	ARTÍCULOS

ELABORACIÓN:

PRUEBA ESCRITA-PRÁCTICA

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 10 minutos para realizar la ficha técnica de la salsa de acompañamiento, trincar y elaborar la ensalada.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

Nombre del plato a la vista del cliente:

ENSALADA ALIÑADA Y ACOMPAÑADA VINAGRETA DE VINO TINTO

Nº D.N.I OPOSITOR/A:

CANTIDAD	ARTÍCULOS

ELABORACIÓN:

PRUEBA ESCRITA-PRÁCTICA

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 10 minutos para realizar la ficha técnica de la salsa de acompañamiento, trinchar y elaborar la ensalada.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

Nombre del plato a la vista del cliente:

ENSALADA ALIÑADA Y ACOMPAÑADA DE SALSA FRENCH DRESSING

Nº D.N.I OPOSITOR/A:

CANTIDAD	ARTÍCULOS

ELABORACIÓN:

PRUEBA ESCRITA-PRÁCTICA

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 10 minutos para realizar la ficha técnica de la salsa de acompañamiento, trincar y elaborar la ensalada.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

Nombre del plato a la vista del cliente:

ENSALADA ALIÑADA Y ACOMPAÑADA DE SALSA MAHONESA ALIGERADA

Nº D.N.I OPOSITOR/A:

CANTIDAD	ARTÍCULOS

ELABORACIÓN:

PRUEBA PRÁCTICA

REALIZAR UN SERVICIO CON CADA BEBIDA EN BANDEJA UTILIZANDO UN

REFRESCO. TIEMPO DE EJECUCIÓN: 5 minutos (máximo)

Nº D.N.I. OPOSITOR/A:

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos, marcándola con una X la actividad elegida.

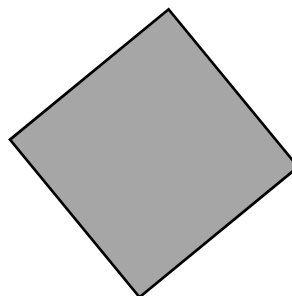
	Aguardiente obtenido de sustancia de feculenta. Aguardiente obtenido de sustancia azucarada.
--	---

1. Escribe las bebidas que correspondan a la actividad:

a.

b.

5. En la mesa dibujada se debe enumerar los cuatros posibles clientes según criterio profesional:



1.- La bebida feculenta lo ha solicitado el cliente nº 1. 2.- La bebida azucarada los ha solicitado el cliente nº 3.

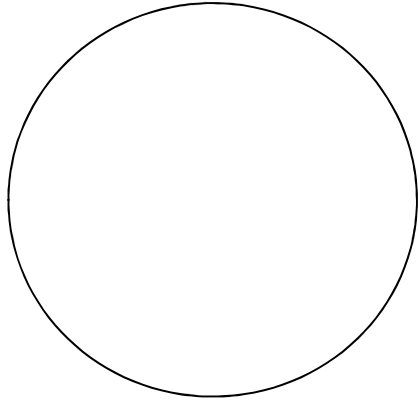
PARTE

Nº 5

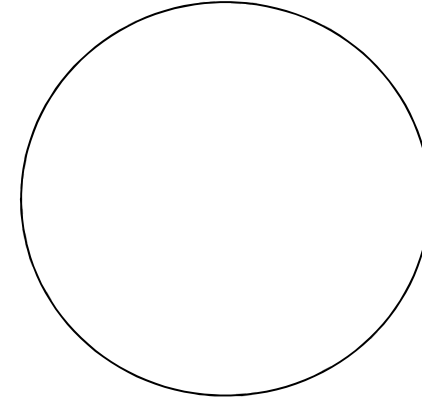
CATA DE BEBIDAS

BLANCAS

1



2



PRUEBA PRÁCTICA

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 10 MINUTOS (máximo)

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS BLANCAS

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se evaluará de 0 a 10 puntos: nivel de conocimiento sobre las distintas bebidas blancas presentadas, mediante la evaluación de la ficha.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

Nº D.N.I OPOSITOR/A:

CATA NUMERO:

 (1) (2)

NOMBRE DE LA BEBIDA:

INGREDIENTES:

GRADUACIÓN:

PROCEDENCIA:

PARTE

Nº 6

PRUEBA PRÁCTICA

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 5 MINUTOS (máximo)


RECONOCER Y DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE SACACORCHOS

Nº D.N.I OPOSITOR/A

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se evaluará de 0 a 10 puntos: Reconocer y descripción de los distintos tipos de sacacorchos tras su historia.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

	Breve descripción:
	Año de la fabricación:
	Lugar de fabricación:

PRUEBA PRÁCTICA

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 5 MINUTOS (máximo)


RECONOCER Y DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE SACACORCHOS

Nº D.N.I OPOSITOR/A

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se evaluará de 0 a 10 puntos: Reconocer y descripción de las distintos tipos de sacacorchos tras su historia.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos.

	Breve descripción:
	Año de la fabricación:
	Lugar de fabricación:

PARTE

Nº 7

PRUEBA PRÁCTICA
ATRIBUCIONES DOCENTES

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 50 minutos (máximo)

Nº D.N.I. OPOSITOR/A:

La relación de la actividad a desarrollar con aspectos curriculares de los módulos profesionales donde tendría atribución docente, así como su finalidad o intención educativa.

El opositor/a deberá elegir una actividad entre las dos, marcándola con una X la actividad elegida.

- *Montaje de una Mesa Imperial.*
- *Puesta a punto de un Restaurante “Comedor”.*