

Comunidad de Madrid

EJERCICIO PRÁCTICO ESPECIALIDAD: **COCINA Y PASTELERÍA**

PRUEBA ESPECÍFICA COCINA.

DURACIÓN: 50 MIN

El desarrollo por escrito se realizará en folio auto copiativo aportado por el tribunal

Lomos de trucha chaud-froid historiado.

Champiñón torneado (1 UNID) SIN COCINAR

Tallado de Flor de patata (1 UNIDAD) SIN COCINAR

Realizará:

Preelaboración y elaboraciones que estime necesarias, además del máximo aprovechamiento de estas materias primas. (Dejando en la bandeja todo el desperdicio de la materia prima adjuntada)

Emplatado y presentación al menos **de una ración**, (1 lomo) en el tiempo solicitado

Deberán desarrollar por escrito, sin realizar NINGUNA MARCA EN EL FOLIO:

- Descripción de procesos
- Cantidades.
- Justificación didáctica de la práctica – CICLO, MÓDULO
- El desarrollo planteado previamente por escrito por el aspirante deberá coincidir con lo elaborado, y en caso contrario la calificación de esta parte será de 0.
- Si el aspirante es sorprendido hablando con otro opositor será expulsado de la prueba obteniendo la calificación de “0”
- Por protocolo COVID ningún aspirante podrá compartir herramienta, utillaje , caso contrario se aplicará la penalización descrita en los criterios de calificación
- El aspirante se ayudará con una carpeta para desarrollar la parte teórica en el puesto de trabajo

Comunidad de Madrid

EJERCICIO PRÁCTICO ESPECIALIDAD: **COCINA Y PASTELERÍA**

PRUEBA ESPECÍFICA PASTELERIA.

DURACIÓN: 55 MIN

El aspirante comenzará a realizar el ejercicio práctico en un folio facilitado por el tribunal

BARTOLILLOS (3 UNID) RELLENOS DE CREMA FRANCHIPANE.

COBERTURA FUNDIDA ESCRIBIR LA PALABRA CUMPLEAÑOS, TERMINAR CON LA MISMA COBERTURA FUNDIDA, MÍNIMO UN ARABESCO O LOS QUE SE DESEEN.

Realizará:

Preelaboraciones y elaboraciones que estime además del máximo aprovechamiento y proporción de cantidades de estas materias primas.

Presentándolo en el tiempo solicitado emplatado.

Deberán desarrollar previamente por escrito , sin realizar NINGUNA MARCA EN EL FOLIO:

- Descripción de procesos
- Cantidades
- Justificación didáctica de la práctica – CICLO, MÓDULO
- El desarrollo planteado previamente por escrito por el aspirante deberá coincidir con lo elaborado, y en caso contrario la calificación de esta parte será de 0.
- Si el aspirante es sorprendido hablando con otro opositor será expulsado de la prueba obteniendo la calificación de “0”
- Por protocolo COVID ningún aspirante podrá compartir herramienta, utillaje , caso contrario se aplicará la penalización descrita en los criterios de calificación