

PROCESO SELECTIVO 2015

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COCINA Y PASTELERÍA

TURNO DE ACCESO : INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACIDAD ACREDITADA
--

A/Primera prueba: prueba de conocimientos específicos del la especialidad:

1. **“Criterios de evaluación del desarrollo del tema”:** consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por el aspirante de entre un número de temas, extraídos al azar por el tribunal.

Material necesario: bolígrafo azul. No están permitidos bajo ningún concepto la utilización de móviles o cualquier otro dispositivo electrónico. En caso de incumplimiento de esta norma, conllevará la eliminación del aspirante en el proceso selectivo.

Criterios de evaluación:

- Lectura fluida y comprensible.
 - Claridad y precisión en los conceptos básicos, siendo fiel a lo escrito.
 - Expone los contenidos más relevantes, tiene capacidad de síntesis.
 - Realiza llamadas de atención sobre el oyente: miradas, pausas, gestos...
 - Originalidad tanto en la forma como en el contenido, penalizándose aquellos contenidos que no formen parte del tema o unidad objeto de examen.
 - El tema recoge: introducción, justificación de los apartados a desarrollar, conclusión y bibliografía.
 - Los contenidos están actualizados, de forma significativa y coherente.
 - Aborda y desarrolla todos los apartados del epígrafe (de forma compensada en cada uno de ellos).
 - Hace referencia a la normativa vigente, aplicable al tema desarrollado.
 - La redacción es ordenada clara y correcta.
 - Utiliza terminología precisa y rica en sus expresiones.
 - Las faltas de ortografía y errores gramaticales detraerán puntos de la nota
2. **“Criterios de evaluación de la parte práctica”:** consistirá en una prueba escrita y práctica, cuyas características y contenidos permitirán comprobar que los aspirantes poseen la formación científica y el dominio de las técnicas necesarias para impartir áreas propias de la especialidad.

➤ **“Parte escrita”**

Material necesario: bolígrafo azul y calculadora no científica. No están permitidos bajo ningún concepto la utilización de móviles o cualquier otro dispositivo electrónico En

caso de incumplimiento de esta norma, conllevará la eliminación del aspirante en el proceso selectivo.

Criterios de evaluación:

- Enumeración completa de los platos que componen el menú.
- Se tienen en cuenta las características del colectivo al que va dirigido.
- Alimentos y cantidades idóneas de los platos señalados.
- Las faltas de ortografía y errores gramaticales detraerán puntos de la nota.

➤ **Parte práctica:** cuyas características y contenido se ajustara a lo dispuesto en el anexo XV de la Resolución de 7 de abril de 2015.

Para acceder a la prueba será necesario que el aspirante aporte el uniforme de Cocina que se compone de:

Chaquetilla cruzada de manga larga, pantalón específico de cocina, zapatos con puntera reforzada, mandilón francés o peto y gorro de cocina (uniforme obligatorio para acceder)

Además será necesario que el opositor traiga el siguiente utillaje para el desarrollo de las pruebas prácticas: cebollero, puntilla, pelador, deshuesador, mangas pasteleras, cucharilla sacabocados, boquillas rizadas y lisas de distinta numeración, varilla, espátula y lengua).

No están permitidos bajo ningún concepto la utilización de móviles o cualquier otro dispositivo electrónico. En caso de incumplimiento de esta norma, conllevará la eliminación del aspirante en el proceso selectivo.

Criterios de evaluación:

- Aplicación correcta de la seguridad e higiene tanto personal como de la uniformidad.
- Manejo profesional del utillaje y maquinaria.
- Correcta "Mise en Place" y adecuada temporalización de las elaboraciones.
- Aplica la normativa Higiénico Sanitaria y ambiental vigente durante la prueba práctica.
- Correcto aprovechamiento de los géneros a utilizar.
- Correcta realización de las elaboraciones.
- Presentación adecuada de las mismas.
- Compostura, actitud, destreza y habilidad.
- Presentación adecuada de las mismas.