



ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA PRÁCTICA

COCINA Y PASTELERÍA

El Tribunal propondrá una prueba con las siguientes características:

Realización Completa de un plato, a partir de una determinada materia prima básica, presentando al Tribunal previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.

Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería.

Una vez finalizada la prueba, el aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los aspirantes los medios técnicos para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas, la presentación, el planteamiento de alternativas a la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación así como la aplicación de la normativa vigente.