

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

CUERPO:	0598 PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECIALIDAD:	001 COCINA Y PASTELERÍA
PARTE :	B, B.2) - EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO. EJERCICIO PRÁCTICO-ORAL

	Puesto A	PREELABORACIÓN O TÉCNICAS DE...	EJERCICIOS	TIEMPO TOTAL
COCINA		FRÍO	<p>1.- Usted hoy es profesorado de 1º de Dirección de Cocina y tiene 4 o 5 alumn@s en el taller: Describa oralmente y de manera simultánea la justificación técnica y pedagógica ¿a qué módulo profesional está asociado? y mencione la normativa asociada.</p> <p>- Ingredientes: Gallo – 1 u</p> <p>- Preelaboración: Paupiettes o popietas – 2 u Foulard – 2 u</p>	10 min
PASTELERÍA			<p>2.- Usted hoy es profesorado de 1º Cocina y Gastronomía y tiene 4 o 5 alumn@s en el taller: Describa oralmente y de manera simultánea la justificación técnica y pedagógica ¿a qué módulo profesional está asociado? y mencione la normativa asociada.</p> <p>- Ingredientes: Masa de pan bregado – 3 porciones de 80g</p> <p>- Preelaboración: Piña – 1 u Pan candeal – 1u Fabiola – 1u</p>	

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

Puesto	PREELABORACIÓN O TÉCNICAS DE...	EJERCICIOS	TIEMPO TOTAL
COCINA	CALOR	<p>1.- Ingredientes: Huevo – 2u Perejil – c/s</p> <p>- Elaboración: Tortilla enrollada con guarnición de perejil picado.</p>	10 min
PASTELERÍA		<p>2.- Ingredientes: Cobertura (sucedáneo) de chocolate negro derretido – c/s</p> <p>- Preelaboración y/o elaboración: Realice un cornet y escriba lo siguiente en el folio-DINA3 blanco plastificado: “ Palencia. Oposiciones de COCINA Y PASTELERIA 2023 ”</p>	