

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	0591
ESPECIALIDAD:	201 COCINA Y PASTELERÍA
PRUEBA:	TEMA ESCRITO
TURNO:	COVID

12	Caracterización de las dietas más habituales: composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
23	Tratamiento culinario del ovino: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con cordero.
52	Merengues, confituras y mermeladas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.
57	Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros tipo: helados, biscuits, sorbetes elementales. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados
59	Decoración y presentación de elaboraciones pasteleras y de repostería: normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas. Diseño de modelos gráficos y bocetos. Aplicaciones y ejemplificaciones básicas