



## **Consejería de Educación y Deporte**

Procedimiento selectivo convocado por Orden de 30 de noviembre de 2020, por la que se efectúa convocatoria de procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y al Cuerpo de Profesores de Artes Plásticas y Diseño

**CUERPO 591 – PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**ESPECIALIDAD (201)**

**Cocina y pastelería**

**Primera prueba, parte A: Parte práctica.  
Jueves 24. Mañana**

**Para el desarrollo de los tres puntos de esta actividad dispone de 4 horas.**

1.- Utilizando el documento nº1 por ambas caras, redacte de forma concisa los procesos que llevaría a cabo en el aula para el desarrollo de la actividad didáctica que se describe en el **punto 2**.

El objetivo primordial deberá ser el aprendizaje del alumnado por medio de estrategias didácticas que incluyan actividades motivadoras, significativas, colaborativas, globalizadoras y aplicativas; teniendo en cuenta el entorno educativo al que se dirigen, y con la finalidad de alcanzar los distintos objetivos didácticos.

2.- Partiendo de los siguientes géneros: **Dorada y sardina**, planifique y realice, según las características y naturaleza de las piezas los siguientes procesos:

- Cumplimentar la documentación pertinente asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta. **Una vez entregada la hoja de pedido al tribunal, no se podrán modificar cantidades o solicitar otros géneros.**
- Preelaboración y conservación de materias primas durante el desarrollo de la actividad.
- Aplicación de técnicas culinarias más significativas.
- Elaboración de elementos de guarnición y acompañamiento acordes al género tratado.
- Utilizar técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

**(6 PUNTOS)**



**DOCUMENTO 1**





## DOCUMENTO 2

3.- Una vez presentadas las elaboraciones al tribunal:

Comience por montar la nata que se le entregará, y posteriormente realice sobre el papel sulfurizado, **usando la misma boquilla lisa de tamaño medio, seis tipos de cordones diferentes o filas de la misma figura repetida**. Las elaboraciones obtenidas han de ser idóneas para utilizarse como instrumento a la hora de mostrar al alumnado posibilidades y formas para decorar el borde de una tarta. La longitud del cordón será de unos 20 cm aproximadamente.

**(1 PUNTO)**



| Principal                  | Lácteos y Huevos | Condimentos y especias | Fruta y verdura | Pastelería     | Legumbres cereales y pastas. | Bebidas                            |
|----------------------------|------------------|------------------------|-----------------|----------------|------------------------------|------------------------------------|
| <b>2 doradas de ración</b> | Leche entera     | Salsa soja             | Ajo             | Pasas          | Arroz largo                  | Vino blanco                        |
| <b>1 kg sardinas</b>       | Nata cocinar     | Tabasco                | Cebolla         | Almendra       | Arroz redondo                | Vino tinto                         |
|                            | Queso crema      | Orégano                | Puerro          | Miel           | Tallarines                   | Brandy                             |
|                            | Grana padano     | Tomillo                | Apio            | Pasta brick    |                              |                                    |
| <b>Varios</b>              | Yogur natural    | Colorante alimentario  | Zanahoria       | Fécula de maíz | <b>Congelados</b>            | <b>Grasas, vinagre y conservas</b> |
| Pan rallado                | Huevos           | Pimienta negra         | Tomates         | Harina Floja   | Pan                          | Aceite oliva                       |
| Papel de horno             |                  | Pimienta blanca        | Pimiento verde  | Azúcar         | Guisante                     | Aceite girasol                     |
| Langostinos                |                  | Comino                 | Pimiento rojo   | Cola pescado   |                              | Manteca cerdo                      |
| Bacon                      |                  | Curry                  | Limonas         | Azúcar moreno  |                              | Vinagre vino                       |
| Hilo bramante              |                  | Pimiento seco          | Cebollino       |                |                              | Vinagre arroz                      |
| Tomate triturado           |                  | Laurel                 | Hierbabuena     |                |                              | Mantequilla                        |
| Manga desechables          |                  | Cayena                 | Perejil         |                |                              |                                    |
|                            |                  | Sal fina               | Cilantro        |                |                              |                                    |
|                            |                  | Sal gruesa             | Manzana         |                |                              |                                    |
|                            |                  | Estragón               | Patatas         |                |                              |                                    |
|                            |                  | Mostaza Dijon          | Setas de cardo  |                |                              |                                    |
|                            |                  | Pimentón dulce         | Tomate cherry   |                |                              |                                    |
|                            |                  | Pimentón picante       | Mezclum         |                |                              |                                    |
|                            |                  | Romero                 | Champiñones     |                |                              |                                    |
|                            |                  | Semilla cilantro       | Calabacines     |                |                              |                                    |
|                            |                  | Jengibre en polvo      | Berenjenas      |                |                              |                                    |
|                            |                  |                        |                 |                |                              |                                    |

