Junta de Andalucía

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. Tarde

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: **Arroz bomba, basmati y vaporizado,** planifique y realice, según las características y naturaleza de los productos, 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, ni solicitar nuevos 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:

Se le entregarán:

1.- Una lámina de papel sulfurizado de pastelería.
2.- 250 gr de azúcar granillo.

Realice un caramelo rubio y con él, sobre el papel sulfurizado que se le entrega, **elabore peinetas y algunos elementos decorativos sencillos** para decorar postres y otras preparaciones de pastelería. (Puede usar los utensilios y herramientas que desee además del papel).

(1 PUNTO)

Principal	**Lácteos y Huevos**	**Condimentos y especias**	**Fruta y verdura**	**Pastelería**	**Legumbres, cereales y pastas.**	**Bebidas**
1 kg arroz bomba	Leche entera	Salsa soja	Ajo	Pasas		Vino blanco
1 kg arroz basmati	Nata cocinar	Tabasco	Cebolla	Almendra		Vino tinto
1 kg arroz vaporizado	Queso crema	Orégano	Puerro	Miel		Brandy
	Grana padano	Tomillo	Apio	Pasta brick		
Varios	Yogur natural	Clavo	Zanahoria	Fécula de maíz		
Pan rallado	Huevos	Pimienta negra	Tomates	Harina Floja	**Congelados**	**Grasas, vinagre y conservas**
Papel de horno		Pimienta blanca	Pimiento verde	Azúcar	Pan	Aceite oliva
Cuarto trasero pollo		Comino	Pimiento rojo	Cola pescado	Guisantes	Aceite girasol
Langostinos		Curry	Limones	Azúcar moreno	Judías verdes	Manteca cerdo
Alga Nori		Pimiento seco	Cebollino			Vinagre vino
Bacon		Laurel	Hierbabuena			Vinagre arroz
Hilo bramante		Cayena	Perejil			Mantequilla
Tomate triturado		Sal fina	Cilantro			
		Sal gruesa	Manzana			
		Comino	Patatas			
		Mostaza Dijon	Setas de cardo			
		Pimentón dulce	Tomate cherry			
		Pimentón picante	Mezclum			
		Romero	Champiñones			
		Wasabi	Calabacines			
		Jengibre en polvo	Berenjenas			
		Estragón	Pepino			
		Semilla cilantro	Aguacate			
		Azafrán hebra				
		Colorante alimentario				