



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.
Martes 22. 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.- Eligiendo ingredientes de la hoja de economato a su criterio, planifique y realice elaboraciones básicas de pastelería que sirvan como ejemplificación para entender las distintas formas de elaboración, clasificación y aplicación de **“masas hojaldradas fermentadas dulces (bollería hojaldrada)”** siguiendo 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 hará entrega de:

Un muslo de pollo.

Deberá realizar correctamente **el deshuesado de la pieza sin cortar ni romper la piel.**

(1 PUNTO)



Varios	Varios	Harinas, sémolas y féculas	Grasas, vinagre y conservas	Fruta y verdura	Azúcar y edulcorante	Bebidas
Papel de horno	Mermelada de Albaricoque	Harina floja	Aceite oliva	Manzanas	Azúcar granillo	Vino blanco
Gelatina hojas (Cola pescado)	Mix vegetal	Harina de media fuerza	Aceite girasol	Naranjas	Azúcar glas	Vino tinto
Cobertura Negra	Cacao en polvo	Harina de Fuerza	Manteca cerdo	Limonas	Miel	Brandy
Cobertura Blanca	Pasta brick	Fécula de maíz.	Mantequilla	Hierbabuena	Jarabe de Glucosa	Congelados
Cobertura de Leche			Margarina de Hojaldre		Azúcar moreno	Fresas enteras
Galletas tipo María						
Sal fina	Aromas y especias	Legumbres cereales y pastas.	Frutos secos			
Sal gruesa	Canela Rama	Arroz redondo	Almendras repelada cruda enteras			
Levadura panadera liofilizada	Canela molida	Copos de avena	Almendra granillo			
Impulsor	Aroma de Vainilla		Almendras laminadas			
Levadura panadera fresca	Anís grano		Pasas de corinto s/h			
Guindas Rojas	Clavo		Nueces peladas			
Guindas Verdes						
Mangas desechables	Lácteos y Huevos					
Ajo en polvo	Leche entera					
Semillas de sésamo	Nata 35% m.g.					
Anís en grano	Huevos (M)					
Café soluble	Yogur natural sin azúcar					
Capsulas papel nº 6						

