

Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE
FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 1. TURNO MAÑANA.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO SALTEADO CON SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **HOJALDRE RELLENO DE MERENGUE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de un **GEL CON BASE DE AGAR-AGAR**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 1. TURNO TARDE.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **ENSALADA DE POLLO COQUELET ESCABECHADO**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **PASTA SABLÉ RELLENA DE CREMA DE CHOCOLATE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de un **VELO DE GELATINA**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE
FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 2. TURNO MAÑANA.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **CONEJO CONFITADO, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **BIZCOCHO TIPO PLUM CAKE Y CREMA INGLESA**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en aplicar la técnica de **IMPREGNACIÓN A UNA FRUTA**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE
FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.
DIA 2. TURNO TARDE.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **CALAMAR RELLENO GUIADO Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **BROWNIE Y TRUFA CRUDA O CLARA**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de una **MAHONESA, UTILIZANDO COMO INGREDIENTE EMULSIONANTE LA GOMA XANTANA EN LUGAR DE LACTEOS O HUEVOS**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 3. TURNO MAÑANA.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **LOMO DE PESCADO AZUL ESCALFADO CON GRASA, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **LECHE FRITA Y SOPA DE FRUTA**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de un **CRUJIENTE**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE
FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 3. TURNO TARDE.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **FILETE DE LENGUADO FRITO ACOMPAÑADO DE UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **SEMIFRIO DE CHOCOLATE NEGRO CON BASE DE CREMA INGLESA Y GLASEADO**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de una **ESPUMA LIGERA O AIRE**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE
FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 4. TURNO MAÑANA.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **ENTRECOT DE TERNERA PLANCHA, AL PUNTO ACOMPAÑADO DE UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **SEMIFRIO DE CAFE CON BASE DE PASTA BOMBA, Y GLASEADO**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de un **TORNEADO DE UNA HORTALIZA**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.



Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

**CUERPO (598) PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.
ESPECIALIDAD (001) COCINA Y PASTELERÍA.**

Primera prueba PARTE A: Parte práctica.

DÍA 4. TURNO TARDE.



Para el desarrollo de todos los ejercicios de la prueba dispone de un total de 4 horas.

La prueba consistirá en:

- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración culinaria que conste de **SUPREMA DE MERLUZA ESCALFADA EN CALDO CORTO ACOMPAÑADA DE UNA SALSA Y UNA GUARNICIÓN ACORDE**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Realización de una ficha técnica completa para dos raciones de una elaboración de pastelería-repostería, en base a **ÉCLAIR RELLENO DE MUSELINA DE PRALINÉ**, escogiendo los ingredientes entre los descritos en el listado anexo.
- Cumplimentar la documentación asociada al acopio de materias primas en la hoja de pedidos que se le aporta.
- Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias y de Pastelería y Repostería desarrolladas en las fichas técnicas, pudiéndose realizar tantos acompañamientos como complementos se consideren necesarios para la presentación de las elaboraciones, siempre utilizando los ingredientes del listado anexo.
- La **PRUEBA DE HABILIDAD/ DESTREZA** consistirá en la realización de una **DECORACIÓN CON CORNET**, que será aplicado a cualquiera de las elaboraciones (cocina dulce o salada) a elaborar.

El aspirante deberá indicar al tribunal el momento del comienzo de la realización de dicha habilidad.

