



Calendari, criteris d'avaluació i relació de material necessari per a poder fer les proves.

1. Calendari.

Mòdul - fase teòrica	Dia i hora de la prova	Aula
Tècniques culinàries.	17/05/2023 - 16.00h (90 minuts)	44
Preelaboració i conservació d'aliments.	19/05/2023 - 16.00h (90 minuts)	44

Mòdul - fase pràctica	Dia i hora de la prova	Aula
Tècniques culinàries.	17/05/2023 - 17.30h (120 minuts)	Cuina
Preelaboració i conservació d'aliments.	19/05/2023 - 17.30h (120 minuts)	Cuina

2. Criteris d'avaluació per als dos mòduls.

La prova constarà de dues parts on s'avaluaran els continguts del temari organitzats per resultats d'aprenentatge tal com estableix el decret que regula el cicle formatiu, aquestes parts seran:

A, Part Teòrica (40% de la nota final) i B, Part Pràctica (60% de la nota final)

La forma de qualificació serà la següent:

A. Part Teòrica. Tindrà una durada de 90 minuts, comptarà amb 25 preguntes amb un valor de 0,40 punts cadascuna entre els diferents Resultats d'Aprenentatge, i basades en els continguts del mòdul (Ordre ESD/3408/2008, de 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mig corresponent al títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia). Les preguntes incorrectes o no contestades ni sumaran ni restaran.

Caldrà aconseguir un mínim de 4 punts en la part teòrica per a realitzar la mitjana amb la part pràctica.



B. Part Pràctica. Prova de 120 minuts, basada en realitzacions pràctiques de preelaboració, obtenció de peces i corts amb nom propi, processos tant de conservació intermèdia com de conservació i posterior regeneració de matèries prevalguis.

Consta de 5 proves valorades amb 2 punts cadascuna, serà necessari aconseguir un mínim de 4 punts en la part pràctica per a realitzar mitjana amb la part teòrica.

Per a poder considerar el mòdul com a superat, la mitjana ponderada de la part A i B ha de resultar amb una qualificació mínima de 5 punts.

3. *Relació de material necessari per a poder fer les proves.*

Exàmens pràctics:

Els aspirant es presentaran amb document nacional d'identitat, passaport o una altra documentació oficial i aquesta romandrà a la disposició dels examinadors durant la realització de la prova.

Bolígraf blau o negre.

No es permet l'ús de tipex o correctors)

Només s'usaran folis compulsats i subministrats pel centre educatiu per a la realització de les proves

Exàmens pràctics:

Els aspirant es presentaran amb document nacional d'identitat, passaport o una altra documentació oficial i aquesta romandrà a la disposició dels examinadors durant la realització de la prova

Uniformitat:

Per a la realització de la prova a l'aula taller de cuina serà d'ús obligatori jaqueta de cuina, pantalons de cuina, davantal, calçat antilliscant i capell (aportat per l'aspirant)

Material i utilitatge:

Ganivet de xef (ceber), ganivet espanyolador, ganivet pelador o punta i tisores

La resta de material necessari així com els gèneres i matèries primeres seran aportats pel centre educatiu