



Calendari, criteris d'avaluació i relació de material necessari per a poder fer les proves curs 2023/2024

1. Calendari.

Mòdul - fase teòrica	Dia i hora de la prova	Aula
0026 - Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	23/05/2024 Examen teòric 15-16h Examen pràctic 16.10-21h	Aula 44 Obrador
0049 - Formació i orientació laboral	20/05/2024 Examen teòric 16-18h	Aula 44
0025 - Elaboracions de forneria-brioixeria	21/05/2024 Examen teòric 15-15.45h Examen pràctic 16-21h	Aula 44 Obrador

2. Criteris d'avaluació per als diferents mòduls.

0026 - Processos bàsics de pastisseria i rebosteria

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)

A. Part Teòrica.

Tindrà una durada de 45 minuts, comptarà amb 10 preguntes tipus test amb un valor de 0,50 punts cadascuna entre i de 5 preguntes a desenvolupar amb un valor d'1 punt cadascuna basades en els diferents Resultats d'Aprenentatge, i basades en els continguts del mòdul (Ordre ESD/3489/2008, de 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mig corresponent al títol de Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confiteria i en l'Ordre ESD/3408/2008, del 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà 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 240 minuts, basada en realitzacions pràctiques de processos bàsics de pastisseria i rebosteria.

La prova consta de l'elaboració d'un pastís amb diferents bescuits, *mousses, setinat i decoracions de xocolata valorant els següents criteris sobre una puntuació de 10:

Elaboració de bescuits 2,5 punts

Elaboració de *mousses 2,5 punts

Textures de xocolata i setinat 2,5 punts

Sabor i presentació final 2,5 punts

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

0049 - Formació i orientació laboral

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: tipus test (40 % de la nota final).

B. Part Pràctica: supòsits pràctics (60 % de la nota final).

La forma de qualificació serà la següent:

A. Part Teòrica: tipus test. Comptarà amb 16 preguntes tipus test, amb un valor de 0,25 punts cadascuna, basades en els continguts del mòdul (Ordre ESD/3408/2008, del 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia). Les preguntes incorrectes restaran 0,05 punts cadascuna i les preguntes no contestades ni sumaran ni restaran.

B. Part Pràctica: supòsits pràctics. Comptarà amb la realització d'una nòmina i una sèrie de supòsits pràctics, basats en els continguts del mòdul (Ordre ESD/3408/2008, del 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en



Cuina i Gastronomia). Les preguntes incorrectes o no contestades ni sumaran ni restaran.

0025 - Elaboracions de forneria-brioxeria

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 45 minuts, comptarà amb 10 preguntes tipus test amb un valor de 0,50 punts cadascuna entre i de 5 preguntes a desenvolupar amb un valor d'1 punt cadascuna basades en els diferents Resultats d'Aprenentatge, i basades en els continguts del mòdul (Ordre **ESD/3489/2008, de 3 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mig corresponent al títol de Tècnic en *Panaderia, Rebosteria i Confiteria).

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 300 minuts, basada en realitzacions pràctiques de preelaboració, obtenció de peces amb nom propi, processos tant de pastat, format, fermentat com de cocció i posterior presentació.

Consta de 2 elaboracions valorades amb 5 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 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.*

Mòduls professionals 0025 i 0026

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 utilatge:

Ganivet de xef (ceber), rasqueta o "Cornet" y Punta o "Greñador".

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

Formació i Orientació Laboral 0049

Material necessari:

Calculadora

4. *Publicació dels resultats provisionals, revisió de les proves i publicació dels resultats definitius.*

Els **resultats provisionals** de tots els mòduls es publicaran al tauler d'anuncis del centre i a la plana web el dimecres 29 de maig de 2024



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL



La **revisió de les proves** és realitzarà durant les jornades del 30 i 31 de maig i 3 de juny de 2024 amb previ correu electrònic a la secretària de la comissió avaluadora de les proves lliures de Formació Professional (aturvinas@iessaserra.cat).

La publicació dels **resultats definitius** de les proves realitzades es publicaran al tauler d'anuncis del centre i a la plana web el dimarts 4 de juny de 2024.