

ESTRUCTURA Y CONTENIDO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PRUEBAS DE LA ESPECIALIDAD DE COCINA Y PASTELERÍA (0598).

CONSIDERACIONES GENERALES.

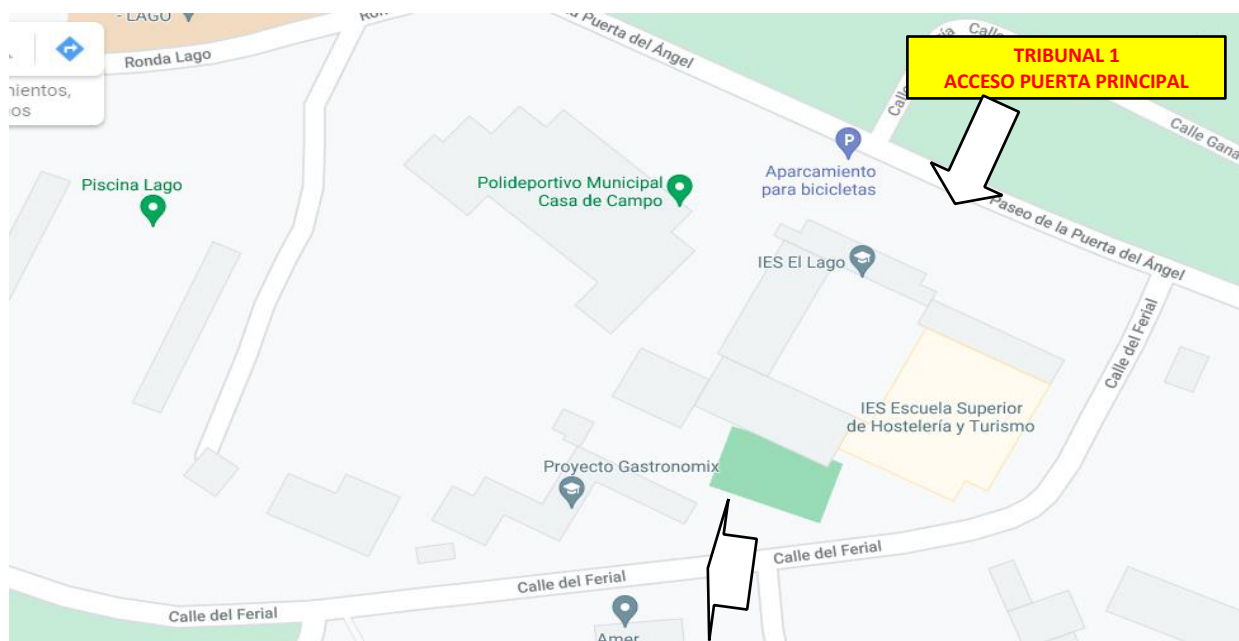
- La sede de celebración de los procesos selectivos tendrá lugar en:

“IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo, situada en Paseo de la Puerta del Ángel, 5, Madrid 28011.”

- El inicio de la primera prueba se realizará el:

Sábado 8 de junio de 2024. A las 8.00 A.M.

ADJUNTAMOS PLANO /UBICACIÓN DE LA SEDE:



- Obligatoriedad por parte de los aspirantes de asistencia a los distintos actos y llamamientos, así como documentos requeridos para acreditar identidad: *DNI, carnet de conducir, pasaporte, NIE.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº1: Entrada Puerta principal IES Escuela Superior de Hostelería y turismo, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5. Acceso directo al Hall.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº2: Entrada por puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente “AMER”) Pabellón de Málaga.*

<https://www.google.es/maps/place/Proyecto+Gastronomix/@40.41674,-3.7337561,15.85z/data=!4m6!3m5!1s0xd422909d8906bd3:0x748434f5e792d55c!8m2!3d40.4150327!4d-3.7336866!16s%2Fg%2F11j0qybyyr?entry=ttu>

- Está prohibido el uso de dispositivos electrónicos, grabación de audio e imágenes durante el desarrollo de las pruebas hasta la finalización del proceso selectivo.
- Los criterios de corrección ortográficos que se aplicarán en todas las pruebas escritas según lo establecido en el *Anexo VIII de la convocatoria, Resolución de 20 de abril de 2023, de la Dirección General de Recursos Humanos*, por la que se convocan procedimientos selectivos para ingreso y acceso a los cuerpos de profesores de Enseñanza secundaria y profesores Especialistas en sectores singulares de Formación Profesional.

Criterios de corrección: ortografía, sintaxis y registro.	Penalización
- La escritura incorrecta de una palabra.	0,25 puntos
- Si la única incorrección se debe a una tilde.	0,15 puntos
- La escritura de dos palabras como una sola.	0,15 puntos
- La división de una palabra en dos dentro de un renglón.	0,15 puntos
- La separación incorrecta de dos vocales de una palabra al cambiar de renglón.	0,15 puntos
- La utilización de abreviaturas para expresar palabras, nexos, pronombres, terminaciones de adverbios, del tipo "tb" por <i>también</i> , "pq" en vez de <i>porque</i> o <i>porqué</i> , "q" en lugar de <i>que</i> o <i>qué</i> , adverbios que terminan en mente y se utiliza la "barra inclinada" (/).	0,10 puntos

- Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez.
- Estos criterios de corrección serán aplicados en todos los ejercicios escritos que realice el aspirante.

DESARROLLO DE LAS PRUEBAS

PRIMERA PRUEBA- PARTE B. (Desarrollo escrito de un tema).

- La llegada de los/as aspirantes tendrá lugar a partir de las *8:00 horas del día 08 de junio de 2024 en el IES Escuela Superior de Hostelería Y Turismo de Madrid.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº1: Entrada Puerta principal IES Escuela Superior de Hostelería y turismo, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5. Acceso directo al Hall.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº2: Entrada por puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente "AMER") –Pabellón de Málaga.*
- Tras un primer llamamiento (08:10), se efectuará un segundo llamamiento únicamente para aquellos opositores y opositoras que no hayan comparecido al primero.
- Los aspirantes podrán acceder a sus aulas en el orden de llegada para evitar aglomeraciones, pudiéndose sentar donde consideren, siempre y cuando respeten las mesas señalizadas para aquellos/as candidatos/as con alguna adaptación o discapacidad.
- *Hora de inicio de la prueba: 9:00 a.m.*
- La duración de la prueba será de dos horas a partir de los cuatro temas obtenidos por sorteo.
- La extracción de las bolas que determinen los temas se realizará en el salón de actos con la presencia de 2 opositores voluntarios de cada tribunal.
- La *documentación* que deberá aportar el opositor durante el desarrollo de la prueba será el *DNI, pasaporte o NIE.*
- Los opositores no tendrán a su alcance bolsos, carpetas u otros accesorios, así como material electrónico como móvil, tablets, relojes inteligentes, anillos, auriculares, etc.
- El opositor/ra deberá llevar el pelo recogido y el pabellón auditivo al aire.
- Utilizarán bolígrafo *azul o negro.*
- El tiempo mínimo de permanencia en el aula hasta poder abandonarla es de 30 minutos.

- Si en algún momento fueran sorprendidos con algún instrumento electrónico o similar, el aspirante deberá abandonar en ese momento el examen, y se calificará con 0,0000 el ejercicio.

PRIMERA PRUEBA- PARTE A. (Prueba práctica)

- La llegada de los/as aspirantes tendrá lugar a partir de las *8:00 horas del día 15 de junio de 2024 en el IES Escuela Superior de Hostelería Y Turismo de Madrid.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº1: Entrada puerta principal IES, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5. Acceso directo al Hall.*
- Aspirantes *TRIBUNAL nº2: Entrada por la puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente "AMER") –Pabellón de Málaga.*
- Tras un primer llamamiento (08:10), se efectuará un segundo llamamiento únicamente para aquellos opositores y opositoras que no hayan comparecido al primero.
- Se trasladará a los opositores a los vestuarios/aulas para que puedan cambiarse dejando sus pertenencias en la zona habilitada quedando guardadas bajo llave hasta la finalización de la prueba práctica.
- Los aspirantes permanecen en un aula asignada hasta el inicio de la prueba práctica.
- *Hora de inicio de la prueba: 9:00 a.m.*
- Los aspirantes deberán introducir sus teléfonos y dispositivos electrónicos (móviles, relojes inteligentes, anillos, cascos, etc...) dentro de una bolsa facilitada por el tribunal donde marcaran con su DNI y será depositada en una caja custodiada por el tribunal correspondiente y que será devuelto al opositor tras la finalización del proceso.
- La duración de la prueba teórica será de máximo 15 minutos.
- La duración de la prueba práctica será de máximo 45 minutos.
- La documentación que deberá aportar el opositor durante el desarrollo de la prueba será el DNI, pasaporte o NIE.
- Utilizarán bolígrafo azul o negro.
- El opositor/a no podrá abandonar el aula taller hasta la finalización de la prueba.

- Si en algún momento fueran sorprendidos con algún instrumento electrónico o similar, el aspirante deberá abandonar en ese momento el examen, y se calificará con 0,0000 el ejercicio.
- El opositor traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

A) Uniforme completo de cocina:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.
- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla de cocina manga larga de color blanco.
- Gorro de cocina.
- Delantal.
- Paño/paños.
- Bolígrafo azul o negro.

B) Herramienta de mano:

- Pliego film transparente.
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Deshuesador.
- Pinzas de desespinar pescado.
- Espátula lisa.
- Espátula ballena.
- Mangas pasteleras.
- Juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
- Juego cortapastas.
- Rodillo.
- Báscula de sobremesa.
- Acanalador.
- Varilla.
- Báscula de mano

NOTA: Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno.

C) Material técnico a utilizar en la prueba (equipamiento).

- Equipamiento propio para el desarrollo de la prueba en aula/taller.
- Botiquín de primeros auxilios.

Instrucciones para el ejercicio nº 1. (Primera prueba. Parte A. Prueba práctica)

- El opositor/a deberá desarrollar por escrito correctamente las realizaciones de las distintas pruebas requeridas.
- El porcentaje de nota de la parte escrita será del 5% de la nota.

Instrucciones para el ejercicio nº 2. (Primera prueba. Parte A. Prueba práctica)

- El opositor/a deberá desarrollar correctamente las diferentes elaboraciones requeridas.
- Realización completa de un plato, a partir de una determinada materia prima básica, presentando al tribunal previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostería o de panadería.
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.
- El porcentaje de nota de la parte práctica será del 95% de la nota.

PENALIZACIONES PRIMERA PRUEBA. PARTE A. (Prueba práctica).	Penalizaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Hablar con otros opositores durante el desarrollo de las pruebas. 	5 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - Intercambio de material/herramienta/utillaje con otros/as opositores/as 	2 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - Intercambio o sustracción de elaboraciones, productos, materia prima o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación. 	10 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - Comparecencia a las pruebas prácticas sin la uniformidad requerida con carácter obligatorio 	10 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - El uso de bolígrafo distinto a negro o azul. 	10 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar anotaciones, firma o marca distintiva que le identifique 	10 puntos
<ul style="list-style-type: none"> - El uso de bolígrafo con tinta borrrable 	10 puntos
<p>Si se detectara el uso de cualquiera de estos dispositivos el opositor será <i>excluido del procedimiento</i> siendo calificado como no presentado.</p>	

INDICADORES DE EVALUACION PRIMERA PRUEBA. PARTE A. (Prueba práctica).	PORCENTAJE
- Desarrolla las operaciones de preelaboración necesarias e idóneas para el desarrollo de la prueba de forma correcta y profesional.	17,5%
- Ejecuta correctamente el aprovechamiento de las materias primas, así como la idoneidad en su manipulación y tratamiento.	5%
- Aplica la normativa de seguridad e higiene y riesgos laborales durante todo el proceso de desarrollo de la prueba.	15%
- Desarrolla correctamente las destrezas y habilidades específicas para la obtención de los resultados exigidos en la prueba.	10%
- Aplica y desarrolla correctamente las técnicas culinarias necesarias e idóneas en cada una de las realizaciones requeridas.	17,5%
- Realiza correctamente la prueba práctica en el tiempo estipulado.	5%
- Presenta las elaboraciones requeridas cuidando su presentación y estética culinaria.	15%
- Realiza las elaboraciones culinario-pasteleras cuya cata se ajusta a la identidad de las mismas.	10%

SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).

- Los aspirantes que hayan superado la Primera Prueba deberán hacer entrega de la programación didáctica en la fecha y hora que indique cada tribunal.

PENALIZACIONES SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).	Penalización
- Programación didáctica con un número inferior a 15 unidades didácticas.	3 puntos

- En caso de que la programación no se presente conforme a los requisitos de forma establecidos: DIN-A4, por una sola cara en letra Arial de 12 puntos sin comprimir a doble espacio (excepto en tablas), márgenes a 2, 54cm.	5 puntos
- En caso de sobrepasar los 80 folios se anularán, sin valorar las páginas que sobrepasen este número.	2 puntos
- Si se comprueba que no es de elaboración propia la programación se considerará inválida.	10 puntos

INDICADORES DE EVALUACIÓN. SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).	Porcentaje
- Presenta adecuadamente el documento en forma con índice claro y sujeto a normativa vigente.	15%
- Presenta una introducción coherente y establece las características del contexto del centro en función de la normativa vigente.	15%
- Distribución temporal de los bloques de contenidos en unidades didácticas y resultados de aprendizaje acorde a las propuesta de los objetivos	5%
- Diseño de la programación, justificación del módulo, presentación y contextualización.	5%
- Determinación de los objetivos, formulación correcta y concreción de las competencias profesionales	2%
- Relaciona los contenidos con los criterios de evaluación y los estándares de aprendizaje evaluables; todos ellos a su vez con los criterios de calificación, los instrumentos y procedimientos de evaluación.	10%
- Determina la metodología que se va a poner en práctica, los recursos y materiales en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica y uso de los elementos vinculados a la digitalización y sostenibilidad.	13%
- Temporalización y secuenciación.	10%
- Explica el tratamiento de la diversidad, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	5%
- Conocimiento técnico y científico del módulo.	5%
- Claridad coherencia y uso correcto del lenguaje	5%
- Aplicación práctica en el aula y desempeño de competencias docentes	5%
- Respuesta a las preguntas aportación de datos y argumentos	5%

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.

SEGUNDA PRUEBA.PARTE B. (Preparación y exposición oral de una unidad didáctica/unidad de trabajo ante el tribunal).

- El/a aspirante dispondrá de un tiempo máximo de una hora para la preparación de la unidad didáctica, pudiendo utilizar el material auxiliar que considere oportuno, sin posibilidad de comunicación del aspirante, por lo que el material que vaya a utilizar no podrá ser susceptible de dicha comunicación (ordenadores portátiles, teléfonos móviles, etcétera).

- Para esta prueba el/la opositor/a podrá utilizar un guión que no exceda de un folio por una cara, en forma de esquema que le sirva para ordenar su exposición y que deberá ser entregado al tribunal al término de esta. Así mismo podrán hacer uso de las nuevas tecnologías para mostrar ejemplos, recursos materiales, actividades, y material auxiliar que consideren oportuno sin contenido curricular.
- La exposición se realizará en sesión pública en las condiciones que determine el tribunal.
- Para su exposición oral ante el tribunal el/la opositor/a dispone de 60 minutos.
- El aspirante iniciará su exposición con la defensa de la programación didáctica presentada, que no podrá exceder de veinte minutos.
- El aspirante realizará la exposición de la unidad didáctica/unidad de trabajo/proyecto o reto, que no excederá de treinta minutos.
- El debate con el Tribunal no podrá exceder de 10' minutos.

INDICADORES DE EVALUACIÓN SEGUNDA PRUEBA.PARTE B. (Preparación y exposición oral de una unidad didáctica/unidad de trabajo ante el tribunal).	Porcentaje
- Diseña, presenta, contextualiza y justifica la Unidad de trabajo.	5%
- Fundamenta la unidad didáctica/unidad de trabajo.	5 %
- Contiene los objetivos generales del ciclo así como su concreción con coherencia,capacidades etc.	10%
- Selecciona correctamente los contenidos y resultados de aprendizaje enmarcados en el currículo y adaptados al ciclo.	10%
- Trata la metodología y las actividades correctamente para alcanzar los objetivos y el desarrollo de los contenidos e implementa el uso de los elementos vinculados a la digitalización.	15%
- La secuenciación temporal es lógica y ordenada.	5%
- Desarrolla los criterios de evaluación en relación con las competencias específicas y criterios de calificación así como los instrumentos de evaluación y expone de manera coherente el tratamiento de la diversidad.	10%
- Conocimiento técnico y científico del módulo.	10%
- Claridad coherencia y uso correcto del lenguaje	10%
- Aplicación práctica en el aula y desempeño de competencias docentes	10%
- Respuesta a las preguntas aportación de datos y argumentos	10%

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.