

CRITERIS DE VALORACIÓ
PROVA PRÀCTICA PER A ACCEDIR A LA BORSA DE PROFESSORS DE CUINA Y PASTISSERIA

De conformitat amb el que es preveu en la base 14 de la Ordre 15/2017, de 10 d'abril, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport per la qual es convoca procediment selectiu d'ingrés i procediment per a l'adquisició de noves especialitats en el cos de professors tècnics de Formació Professional (DOGV 8019/11.04.2017), i amb la finalitat d'incorporar a les bosses d'interins als aspirants que no van superar la primera prova (parts A + B) de la fase d'oposició, de l'especialitat de Cuina i Pastisseria, es realitza una prova d'aptitud.

Consisteix en la realització de diverses proves pràctiques que permetran comprovar que es posseeix una formació científica, i un domini de les habilitats tècniques pròpies de l'especialitat de Cuina i Pastisseria.

APARTATS	CRITERIS
RECONeixEMENT DE PRODUCTES	. Haurà d'identificar i reconèixer matèries primeres. . Indicarà característiques pròpies i/o les seues aplicacions culinàries.
PROVA TIPUS TEST	.S'haurà de dominar els fonaments tècnics i científics del tema.
CAS PRÀCTIC	. Resoldrà, mitjançant l'aplicació de tècniques i processos pràctics, elaboracions culinàries proposades pel tribunal.

El tribunal valorarà:

- * La neteja, uniformitat correcta, progressió adequada en el desenvolupament de la prova.
- * Ús adequat del vocabulari tècnic professional.
- * Adaptació al temps establert per a cada prova.
- * El resultat obtingut.
- * El nivell d'aprofitament de les matèries primeres.
- * La selecció i utilització de les eines i eines.
- * El nivell de destresa demostrat per l'opositor/a.
- * La idoneïtat de les tècniques aplicades.
- * La presentació dels productes acabats.
- * La justificació tècnica i didàctica del que es requerisca.
- * Respecta i aplica la legislació respecte als APPCC i riscos laborals.

M^a JOSÉ BALDOVÍ ORQUÍN
PRESIDENTA DEL TRIBUNAL