

ANEXO III

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2025/2026.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL		
Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA		
Localidad: CÁCERES	Provincia: CÁCERES	Tfno: 927004600
MÓDULO PROFESIONAL: Procesos de preelaboración y conservación en cocina		
Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.		
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas: 1º) Prueba conceptual basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo. 2º) Prueba práctica: elaboración de un plato a partir de una ficha receta donde se calificará su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10. Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma: 40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas) <i>Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.</i>		
MATERIALES NECESARIOS: ● BOLÍGRAFO ● CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil) ● UNIFORMIDAD COMPLETA. ● BATIDORA (NO TERMOMIX) ● CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE. ● VARILLAS. ● MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.		

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Procesos de elaboración culinaria

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas:

1º) **Prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

2º) **Prueba práctica:** elaboración de un plato a partir de una ficha receta donde se calificará su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La calificación del alumno llegará a una nota global expresada de 1 a 10.

Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma:

40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS:

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)
- UNIFORMIDAD COMPLETA.
- BATIDORA (NO TERMOMIX)
- CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE .
- VARILLAS.
- MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Control del aprovisionamiento de materias primas

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 5 preguntas de carácter teórico-práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación del alumno será una nota global expresada del 1 a 10.

Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ Bolígrafo.
- ✓ Calculadora (no se permitirá el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas:

1º) **Prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

2º) **Prueba práctica:** a partir de una ficha receta dónde se valorarán *diferentes elaboraciones de pastelería y repostería*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10.

Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma:

40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas)

Sí no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo .

MATERIALES NECESARIOS:

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)
- UNIFORMIDAD COMPLETA.
- BATIDORA (NO TERMOMIX)
- CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE .
- VARILLAS.
- MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión de la producción en cocina

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 5 preguntas de carácter teórico-práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10.

Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de una prueba tipo test de 40 preguntas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- La prueba tipo test será calificada sobre 10 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,25 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,125 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación.
- No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada en la plantilla de respuestas, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gastronomía y nutrición

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 5 preguntas de carácter teórico-práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- El examen se puntuará del 1 al 10. La calificación de cada pregunta vendrá especificada en el examen.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión administrativa y comercial en restauración

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 5 preguntas de carácter teórico-práctico

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- El examen se puntuará del 1 al 10. La calificación de cada pregunta vendrá especificada en el examen.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de una prueba tipo test de 40 preguntas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- La prueba tipo test será calificada sobre 10 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,25 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,125 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación.
- No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada en la plantilla de respuestas, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Inglés I

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

Se realizará una prueba escrita basada en los contenidos de las **unidades 1 a la 5** del manual English for kitchen and restaurant staff – de la Editorial Altamar. Además los contenidos incluyen el vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...) así como las estrategias lingüísticas y conocimientos necesarios de estructuras y fórmulas para la creación y comprensión de diálogos útiles en este entorno laboral.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

1. Ejercicios de vocabulario relacionado con el campo de la hostelería y la restauración: redactar y comprender definiciones e instrucciones, completar frases o textos, relacionar términos, completar campos semánticos, ejercicios de opción múltiple, etc. Se considerará dentro de este apartado la correcta traducción de expresiones y frases relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

2. Ejercicios de gramática tales como completar frases o textos con formas verbales, pronombres o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos, redactar oraciones con una determinada estructura, ordenar elementos de la frase, ejercicios de opción múltiple relacionados a contenidos gramaticales del módulo etc.

3. Comprensión oral: ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones y/o diálogos relacionadas con la hostelería y la restauración.

4. Expresión escrita: redacción de recetas, descripción de platos y/o del lugar y rutinas de trabajo así como diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

La prueba descrita en el apartado anterior será calificada de la siguiente forma:

- Apartado 1: 2 puntos.
- Apartado 2: 2 puntos.
- Apartado 3: 2 puntos.
- Apartado 4: 4 puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota final necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma será necesario haber superado un mínimo del 40% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Inglés II

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una prueba escrita basada en los contenidos de las **unidades 6 a 10*** del manual *English for kitchen and restaurant staff* – de la Editorial Altamar. Además los contenidos incluyen el vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...) así como las estrategias lingüísticas y conocimientos necesarios de estructuras y fórmulas para la creación y comprensión de diálogos útiles en este entorno laboral.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

1. Ejercicios de vocabulario relacionado con el campo de la hostelería y la restauración: redactar y comprender definiciones e instrucciones, completar frases o textos, relacionar términos, completar campos semánticos, ejercicios de opción múltiple, etc. Se considerará dentro de este apartado la correcta traducción de expresiones y frases relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

2. Ejercicios de gramática tales como completar frases o textos con formas verbales, pronombres o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos, redactar oraciones con una determinada estructura, ordenar elementos de la frase, ejercicios de opción múltiple relacionados a contenidos gramaticales del módulo etc.

3. Comprensión oral: ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones y/o diálogos relacionadas con la hostelería y la restauración.

4. Expresión escrita: redacción de recetas, descripción de platos y/o del lugar y rutinas de trabajo así como diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

*Dada la continuidad de los contenidos de este módulo se espera que el alumno tenga conocimiento de los contenidos correspondientes a INGLÉS I.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

La prueba descrita en el apartado anterior será calificada de la siguiente forma:

- Apartado 1: 2 puntos.
- Apartado 2: 2 puntos.
- Apartado 3: 2 puntos.
- Apartado 4: 4 puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota final necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma será necesario haber superado un mínimo del 40% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Formación y orientación laboral

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen consta de dos partes:

- 1º Parte: Prueba tipo test de 50 preguntas.
- 2º Parte: Resolución de 2 supuestos prácticos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional Formación y Orientación Laboral, en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

1ª) Prueba tipo test de 50 preguntas: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,12 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0.04 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación. No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.

2ª) Supuestos prácticos: 4 puntos. Serán calificados cada uno de ellos, con una nota máxima de 2 puntos. Para su calificación se valorará la respuesta desde la perspectiva del acierto, la relación de conceptos, la redacción y corrección ortográfica.

Aprobado: a partir de 5 puntos.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Empresa e iniciativa emprendedora

Ponerse en contacto con el profesor/a que imparte el módulo en régimen presencial.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

1ª) Prueba tipo test: de 50 preguntas: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,12 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,04 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación. No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.

2ª) Supuestos prácticos: 4 puntos. Serán calificados cada uno de ellos, con una nota máxima de 2 puntos. Para su calificación se valorará la respuesta desde la perspectiva del acierto, la relación de conceptos, la redacción y corrección ortográfica.

Aprobado: a partir de 5 puntos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional Formación y Orientación Laboral, en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

1ª) Prueba tipo test: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,15 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,075 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación. No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.

2ª) Supuestos prácticos: 4 puntos. Serán calificados cada uno de ellos, con una nota máxima de 2 puntos. Para su calificación se valorará la respuesta desde la perspectiva del acierto, la relación de conceptos, la redacción y corrección ortográfica.

Aprobado: a partir de 5 puntos.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)