

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0026 PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La prueba para la superación del módulo será teórico-práctica. Toda la prueba versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

1) Prueba teórica. Tiene una calificación máximo 4 puntos sobre 10 del total de la calificación total de la prueba (40 %) y tiene carácter eliminatorio, si no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba.

- La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.
- En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando “Múltiple respuesta”, en ese caso pueden ser más de una opción la respuesta correcta.
- En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con una X en la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- En las preguntas cortas solo aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.

Para superar la prueba teórica será necesario calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2) Prueba teórico-práctica: está basada en elaboraciones básicas de pastelería y repostería recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máximo 6 puntos sobre 10 del total de la calificación total de la prueba (60 %).

Se divide en 2 partes

- **2A)** Realización de ficha técnica de elaboraciones básicas de pastelería y repostería con un valor de 30% sobre 6 puntos y tiene carácter eliminatorio, si no supera esta prueba no podrá realizar la prueba 2B. Para superar la prueba será necesario calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- **2B)** Realización de una prueba práctica en el aula taller de elaboraciones básicas de pastelería y repostería con un valor de 70% sobre 6 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de 3 horas.
- Ambas pruebas anteriormente mencionadas (1 y 2) constituyen la Prueba Global del presente módulo, la cual tiene una calificación máxima de 10 puntos. Para la superación del módulo el aspirante deberá obtener un mínimo de 5 puntos.

No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

- El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, corrector y calculadora no programable para la prueba teórico – práctica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.
- Para la realización de la prueba técnica debe disponer obligatoriamente del siguiente material específico

Uniformidad de cocina exigida

- Chaquetilla de cocinero/a
- Pantalón de cocinero/a
- Delantal blanco
- Gorro
- 2 paños
- Calzado específico cerrado preferiblemente

Herramientas y cuchillería

- Cebollero
- Puntilla recta y curva
- Pelador
- Chaira
- Funda
- Boquilla lisa y rizada del número 10
- Brocha (no de pelo)
- Rasqueta de plástico (media luna)
- Rallador tipo microplane fino
- Termómetro
- Espátula de silicona mango acero inoxidable (29 cm)
- Espátula de ballena codada (25 cm aprox.)
- Tijeras de cocina (25 cm aprox.)
- Batidora de mano desmontable.
- Varilla manual (35 cm aprox.)
- 3 cucharas
- 3 tenedores
- Mechero

El material específico para el desarrollo de las pruebas técnicas, no mencionado en el párrafo anterior, y que pondrá a disposición de los aspirantes el Centro Educativo, será previamente desinfectado por parte del Centro con carácter previo antes de ser utilizado por cada uno de los aspirantes.

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0028 POSTRES EN RESTAURACIÓN

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La prueba para la superación del módulo será teórico-práctica. Toda la prueba versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

1) Prueba teórica. Tiene una calificación máximo 4 puntos sobre 10 del total de la calificación total de la prueba (40 %) y tiene carácter eliminatorio, si no supera esta prueba no podrá realizar la segunda prueba.

- La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o preguntas cortas a desarrollar relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas.
- En las preguntas tipo test solo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando “Múltiple respuesta”, en ese caso pueden ser más de una opción la respuesta correcta.
- En las preguntas tipo test dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- En las preguntas tipo test se responderá marcando la opción correcta con una X en la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- En las preguntas cortas solo aceptan respuestas correctas contestadas en su totalidad. Aquellas respuestas incorrectas o incompletas serán calificadas con 0 puntos.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora y media.

Para superar la prueba teórica será necesario calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2) Prueba teórico-práctica: está basada en elaboraciones de postres en restauración recogidas en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máximo 6 puntos sobre 10 del total de la calificación total de la prueba (60 %).

Se divide en 2 partes

- **2A)** Realización de ficha técnica de elaboraciones de postres en restauración con un valor de 30% sobre 6 puntos y tiene carácter eliminatorio, si no supera esta prueba no podrá realizar la prueba 2B. Para superar esta prueba será necesario una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- **2B)** Realización de una prueba práctica en el aula taller de elaboraciones de postres en restauración con un valor de 70% sobre 6 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de 3 horas.

Ambas pruebas anteriormente mencionadas (1 y 2) constituyen la Prueba Global del presente módulo, la cual tiene una calificación máxima de 10 puntos. Para la superación del módulo el aspirante deberá obtener un mínimo de 5 puntos.

- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.
- No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

- El aspirante debe venir previsto de bolígrafo azul o negro, corrector y calculadora no programable para la prueba teórico – práctica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.
- Para la realización de la prueba técnica debe disponer obligatoriamente del siguiente material específico

Uniformidad de cocina exigida

- Chaquetilla de cocinero/a
- Pantalón de cocinero/a
- Delantal blanco
- Gorro
- 2 paños
- Calzado específico cerrado preferiblemente
- Pantalla protectora
- Mascarilla

Herramientas y cuchillería

- Cebollero
 - Puntilla recta y curva
 - Pelador
 - Chaira
 - Funda
 - Boquilla lisa y rizada del número 10
 - Brocha (no de pelo)
 - Rasqueta de plástico (media luna)
 - Rallador tipo microplane fino
 - Termómetro
 - Espátula de silicona mango acero inoxidable (29 cm)
 - Espátula de ballena codada (25 cm aprox.)
 - Tijeras cocina (25 cm aprox.)
 - Batidora de mano desmontable.
 - Varilla manual (35 cm aprox.)
 - 3 cucharas
 - 3 tenedores
 - Mechero
- El material específico para el desarrollo de las pruebas técnicas, no mencionado en el párrafo anterior, y que pondrá a disposición de los aspirantes el Centro Educativo, será previamente desinfectado por parte del Centro con carácter previo antes de ser utilizado por cada uno de los aspirantes.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0031 SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

1. La duración de la prueba será de 1 hora y 30 minutos.

2. La prueba constará de dos partes: una parte tipo test y otra de cuestiones cortas con espacio tasado. Ambas partes versarán sobre los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas. Cada una de las partes representará el 50 % de la calificación total de la prueba.

Características:

Las preguntas tipo test, constarán de 3 ó 4 opciones posibles y una única respuesta correcta.

Cada 2 respuestas incorrectas, se restará una correcta.

Las preguntas en blanco no puntúan.

Todas las preguntas tipo test tendrán el mismo valor.

Las respuestas del tipo test se contestarán en un cuadro de respuestas.

Las cuestiones cortas pueden consistir en: definiciones, verdadero/falso, relaciona con flechas...

3. Para superar la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

4. Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba.

5. No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni en colores de bolígrafo distintos al azul o negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

El alumnado debe venir provisto de bolígrafo y DNI o pasaporte.

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0045 OFERTAS GASTRONÓMICAS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

- Descripción de la prueba escrita teórico/práctica: la Prueba Global que permite la superación del presente módulo está compuesta de preguntas tipo test sobre las referencias bibliográficas proporcionadas.
- La prueba tiene un valor máximo de 10 puntos. Para la superación de la misma el aspirante debe obtener una calificación mínima de 5 puntos.
- Otros aspectos a considerar:
- La duración de la prueba será de 2 horas.
 - En relación a las respuestas tipo test:
 - a) De todas las opciones de respuesta sólo una es correcta.
 - b) Las respuestas incorrectas restarán.
 - c) La puntuación de cada respuesta tanto acertada como errónea vendrá claramente indicada en la prueba escrita.
 - d) Las respuestas no contestadas o nulas se valoran como 0 puntos.
 - e) Aquellas respuestas contestadas a lápiz o en las que se ha marcado más de una opción, se considerarán nulas. Y por lo tanto se calificarán con 0 puntos.
 - f) Las respuestas del tipo test se contestarán en un cuadro de respuestas. Solo se corregirá lo que aparezca en dicho cuadro.
 - g) No se corregirá ninguna prueba entregada por el aspirante a lápiz, ni con colores de bolígrafo distintos al azul o negro. No se permiten tachones.
 - h) Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagado, salvo la calculadora no programable, única tipología de calculadora permitida para llevar a cabo la prueba. No se podrá utilizar en ningún caso el móvil como calculadora ni se podrá compartir calculadora durante el transcurso de la prueba.
 - i) El/la aspirante deberá identificarse mostrando físicamente su documento de identidad al inicio de la misma, de lo contrario no podrá realizar la prueba.
 - j) Cualquier intento de copia durante la prueba conllevará la expulsión de la misma y su calificación con 0 puntos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

- El/la aspirante debe venir provisto de bolígrafo azul o negro, tipex y calculadora no programable para la prueba teórica. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos entre aspirantes.
- El/la aspirante debe acudir a la prueba con al menos 10 minutos de antelación a la hora prevista de inicio. Portando en todo momento el documento acreditativo de identidad. En caso de no poder identificarse correctamente con documentación física no podrá realizar dicha prueba.

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0046 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica. La totalidad de la prueba versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

1. Prueba parcial teórica: Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10 del total de la calificación de la prueba (40 %) y tiene carácter eliminatorio, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la prueba parcial teórico – práctica (2).

La prueba consistirá en preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas y presentará las siguientes características:

- Sólo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como “múltiple respuesta”, en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.
- Dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como “múltiple respuesta”) se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora.
- Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2. Prueba parcial teórica-práctica: está basada en elaboraciones básicas de cocina relacionados con los contenidos del módulo y que están presentes en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima de 6 puntos sobre el total de 10 (60%).

La duración total de la prueba será de 3 horas y se dividirá a su vez en dos partes:

2a) Realización de una ficha técnica de elaboraciones básicas de cocina. Ésta tendrá un valor del 30% sobre los 6 que representa el total y tendrá un carácter eliminatorio. Si el participante no supera la prueba no podrá realizar la prueba 2b. Para la superación de la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10. Duración 30 minutos.

2b) Realización de una prueba práctica de elaboraciones básicas de cocina en el aula taller. Tendrá un valor del 70% sobre los 6 del total y su duración será de 2 horas 30 minutos.

Ambas pruebas, 1 y 2 , constituyen la prueba global del módulo cuya calificación máxima será de 10 puntos. Para la superación del mismo el participante deberá obtener una calificación mínima de 5 puntos.

Durante la realización de las pruebas será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagados, salvo la calculadora no programable, único tipo de calculadora permitida.

No se corregirá ninguna prueba entregada a lápiz ni en colores de bolígrafos distintos al azul o el negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

Los participantes deben venir provistos de bolígrafo azul o negro, tipex y calculadora no programable para las pruebas. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos.

Uniformidad de cocina exigida:

- Chaquetilla de cocinero/a.
- Pantalón de cocinero/a.
- Delantal blanco.
- Gorro.
- 2 paños.
- Calzado específico cerrado preferiblemente.

Herramientas y cuchillería:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta y curva
- Pelador.
- Tijeras.
- Funda.
- 2 cucharas.
- Mechero.

- El aspirante respetará en todo momento las normas que rigen en el centro educativo.

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0047 TÉCNICAS CULINARIAS.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica. La totalidad de la prueba versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

1. Prueba parcial teórica: Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10 del total de la calificación de la prueba (40 %) y tiene carácter eliminatorio, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la prueba parcial teórico – práctica (2).

La prueba consistirá en preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas y presentará las siguientes características:

- Sólo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como “múltiple respuesta”, en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.
- Dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
- Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
- Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como “múltiple respuesta”) se califican con 0 puntos.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Esta prueba tendrá una duración de una hora.
- Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2. Prueba parcial teórica-práctica: está basada en elaboraciones básicas de cocina relacionados con los contenidos del módulo y que están presentes en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima de 6 puntos sobre el total de 10 (60%).

La duración total de la prueba será de 3 horas y se dividirá a su vez en dos partes:

2a) Realización de una ficha técnica de elaboraciones básicas de cocina. Ésta tendrá un valor del 30% sobre los 6 que representa el total y tendrá un carácter eliminatorio. Si el participante no supera la prueba no podrá realizar la prueba 2b. Para la superación de la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10. Duración 30 minutos.

2b) Realización de una prueba práctica de elaboraciones básicas de cocina en el aula taller. Tendrá un valor del 70% sobre los 6 del total y su duración será de 2 horas 30 minutos.

Ambas pruebas, 1 y 2 , constituyen la prueba global del módulo cuya calificación máxima será de 10 puntos. Para la superación del mismo el participante deberá obtener una calificación mínima de 5 puntos.

Durante la realización de las pruebas será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagados, salvo la calculadora no programable, único tipo de calculadora permitida.

No se corregirá ninguna prueba entregada a lápiz ni en colores de bolígrafos distintos al azul o el negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

Los participantes deben venir provistos de bolígrafo azul o negro, tipex y calculadora no programable para las pruebas. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos.

Uniformidad de cocina exigida:

- Chaquetilla de cocinero/a.
- Pantalón de cocinero/a.
- Delantal blanco.
- Gorro.
- 2 paños.
- Calzado específico cerrado preferiblemente.

Herramientas y cuchillería:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta y curva
- Pelador.
- Tijeras.
- Funda.
- 2 cucharas.
- Mechero.

- El aspirante respetará en todo momento las normas que rigen en el centro educativo.

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0048 PRODUCTOS CULINARIOS.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La Prueba Global para la superación del módulo será teórico-práctica. La totalidad de la prueba versará sobre el contenido recogido en las referencias bibliográficas y consistirá en las partes que se detallan a continuación:

1. Prueba parcial teórica: Tiene una calificación máxima de 4 puntos sobre 10 del total de la calificación de la prueba (40 %) y tiene carácter eliminatorio, si el aspirante no supera esta prueba no podrá realizar la prueba parcial teórico – práctica (2).

La prueba consistirá en preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional y los contenidos recogidos en las referencias bibliográficas y presentará las siguientes características:

- Sólo hay una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles, salvo que la pregunta comience con un encabezado señalando como “múltiple respuesta”, en ese caso puede ser más de una opción, la respuesta correcta.
 - Dos respuestas incorrectas, resta una correcta.
 - Se responderá marcando la opción correcta con un círculo alrededor de la letra seleccionada. De lo contrario se considerará no contestada.
 - Aquellas respuestas contestadas a lápiz, no contestadas o en las que se ha marcado más de una opción (a excepción de aquellas enunciadas como “múltiple respuesta”) se califican con 0 puntos.
 - Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
 - Esta prueba tendrá una duración de una hora.
 - Para superar la prueba teórica será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.
2. Prueba parcial teórica-práctica: está basada en elaboraciones básicas de cocina relacionados con los contenidos del módulo y que están presentes en las referencias bibliográficas. Tiene una calificación máxima de 6 puntos sobre el total de 10 (60%).

La duración total de la prueba será de 3 horas y se dividirá a su vez en dos partes:

2a) Realización de una ficha técnica de elaboraciones básicas de cocina. Ésta tendrá un valor del 30% sobre los 6 que representa el total y tendrá un carácter eliminatorio. Si el participante no supera la prueba no podrá realizar la prueba 2b. Para la superación de la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10. Duración 30 minutos.

2b) Realización de una prueba práctica de elaboraciones básicas de cocina en el aula taller. Tendrá un valor del 70% sobre los 6 del total y su duración será de 2 horas 30 minutos.

Ambas pruebas, 1 y 2 , constituyen la prueba global del módulo cuya calificación máxima será de 10 puntos. Para la superación del mismo el participante deberá obtener una calificación mínima de 5 puntos.

Durante la realización de las pruebas será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagados, salvo la calculadora no programable, único tipo de calculadora permitida.

No se corregirá ninguna prueba entregada a lápiz ni en colores de bolígrafos distintos al azul o el negro.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

Los participantes deben venir provistos de bolígrafo azul o negro, tipex y calculadora no programable para las pruebas. Todos estos materiales son de uso individual y no podrán ser compartidos.

Uniformidad de cocina exigida:

- Chaquetilla de cocinero/a.
- Pantalón de cocinero/a.
- Delantal blanco.
- Gorro.
- 2 paños.
- Calzado específico cerrado preferiblemente.

Herramientas y cuchillería:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta y curva
- Pelador.
- Tijeras.
- Funda.
- 2 cucharas.
- Mechero.

- El aspirante respetará en todo momento las normas que rigen en el centro educativo.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0049 FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La prueba consistirá en un tipo test entre 30 y 50 preguntas con cuatro opciones donde solo una alternativa es correcta. Las preguntas mal contestadas restan un tercio de su valor.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

El alumnado debe venir provisto de bolígrafo y calculadora.

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

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SAN FERNANDO.

Ciclo Formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Localidad: Badajoz.

Provincia: Badajoz.

Telf.: 924 01 34 44.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0050 EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS.

La prueba consistirá en un tipo test entre 30 y 50 preguntas con cuatro opciones donde solo una alternativa es correcta. Las preguntas mal contestadas restan un tercio de su valor.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las competencias, resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen la siguiente normativa:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

El alumnado debe venir provisto de bolígrafo y calculadora.

