

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN

ORDEN ECU/1900/2022 (BOA 28/12/2024)

PARTE A: TEMA ESCRITO.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	TEMA SELECCIONADA:

TEMA Nº 5:		
INDICADORES		PUNTUACIÓN
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema. (7,5 puntos)	1. Domina el contenido epistemológico de la especialidad. (0,25 puntos) 2. Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.(0,25 puntos) 3. Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. Se evaluarán 2 citas (0,25 puntos) 4. En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.(0,25 puntos)	1,0000
	<i>Clasificación</i>	0,2600
	<i>Conservación: métodos tradicionales (salado,secado,ahumado,acidificación,confitado).Definición,equipos,proceso y resultado. Ejemplificación orientada a la especialidad</i>	2,8600
	<i>Conservación: métodos físicos (calor, frío,radiaciones,envasado al vacío,fermentación láctica).Definición,equipos,proceso y resultado.Ejemplificación orientada a la especialidad</i>	2,6000
	<i>Conservación:métodos químicos (aditivos:conservantes y antioxidantes).Definición,equipos,proceso y resultado.Ejemplificación orientada a la especialidad</i>	0,5200
	<i>Regeneración: Definición,equipos,proceso y resultado.Ejemplificación orientada a la especialidad</i>	0,2600
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (hasta 7,5 puntos)	 puntos
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (2 puntos)	El tema presenta una estructura coherente -índice , planteamiento , desarrollo, conclusiones - que facilita su comprensión.	1,0000
	Contextualiza el tema con los contenidos propios de la especialidad	0,2500
	El tema se cierra de forma coherente con su desarrollo(especialidad y currículo)	0,5000
	Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas	0,2500
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (hasta 2 puntos)	puntos
Redacción del tema (0,5 puntos)	Utiliza un vocabulario rico y variado con buenas estructuras gramaticales empleando la terminología propia de la especialidad	0,4000
	La presentación es adecuada.	0,1000
Redacción del tema (hasta 0,5 puntos)	puntos
NOTA FINAL TEMA ESCRITO		10,0000

*Si la expresión escrita no es legible, no se corregirá.



Departamento de Educación,
Ciencia y Universidades

** Por cada falta de ortografía se restará 0.25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de dos puntos en la prueba

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN

ORDEN ECU/1900/2022 (BOA 28/12/2024)

PARTE A: TEMA ESCRITO.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	TEMA SELECCIONADA:

TEMA Nº 14:		
INDICADORES		PUNTUACIÓN
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema. (7,5 puntos)	1. Domina el contenido epistemológico de la especialidad. (0,25 puntos) 2. Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.(0,25 puntos) 3. Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. Se evaluarán 2 citas (0,25 puntos) 4. En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.(0,25 puntos)	1,0000
	<i>Clasificación de los aguardientes</i>	0,2000
	<i>Aguardientes de vino (brandy de jerez ,cognac y armagnac).Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	1,2600
	<i>Aguardientes de almidones (whisky escocés,whisky irlandés, whiskey americanos,vodkas y ginebras).Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	2,1000
	<i>Aguardientes de sustancias azucaradas(ron industrial, ron agrícola y agave).Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	1,2600
	<i>Aguardientes de frutas .Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	0,4200
	<i>Aguardientes de residuos de uva.Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	0,4200
	<i>Otros aguardientes .Elaboración, naturaleza, clasificación y servicio.</i>	0,8400
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (hasta 7,5 puntos)	 puntos
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (2 puntos)	El tema presenta una estructura coherente -índice , planteamiento , desarrollo, conclusiones - que facilita su comprensión.	1,0000
	Contextualiza el tema con los contenidos propios de la especialidad	0,2500
	El tema se cierra de forma coherente con su desarrollo(especialidad y currículo)	0,5000
	Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas	0,2500
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (hasta 2 puntos)	puntos
Redacción del tema (0,5 puntos)	Utiliza un vocabulario rico y variado con buenas estructuras gramaticales empleando la terminología propia de la especialidad	0,4000
	La presentación es adecuada.	0,1000



Redacción del tema (hasta 0,5 puntos)puntos
NOTA FINAL TEMA ESCRITO	10,000

*Si la expresión escrita no es legible, no se corregirá.

** Por cada falta de ortografía se restará 0.25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de dos puntos en la prueba

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN

ORDEN ECU/1900/2022 (BOA 28/12/2024)

PARTE A: TEMA ESCRITO.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	TEMA SELECCIONADA:

TEMA Nº 55:		
INDICADORES		PUNTUACIÓN
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema. (7,5 puntos)	1. Domina el contenido epistemológico de la especialidad. (0,25 puntos) 2. Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.(0,25 puntos) 3. Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. Se evaluarán 2 citas (0,25 puntos) 4. En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.(0,25 puntos)	1,0000
	<i>Identificación, diferenciación y características de las aves</i>	1,0000
	<i>Identificación, diferenciación y características de los géneros de caza</i>	1,0000
	<i>Clasificación de las aves</i>	0,5000
	<i>Clasificación de los géneros de caza</i>	0,5000
	<i>Aplicaciones gastronómicas en cocina de las aves. Aplicaciones gastronómicas en sala de las aves</i>	0,7500
	<i>Aplicaciones gastronómicas en cocina de los géneros de caza. Aplicaciones gastronómicas en sala de los géneros de caza.</i>	0,7500
	<i>Procedimiento de servicio de las aves</i>	1,0000
	<i>Procedimiento de servicio de los géneros de caza</i>	1,0000
	Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (hasta 7,5 puntos)	
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (2 puntos)	El tema presenta una estructura coherente -índice , planteamiento , desarrollo, conclusiones - que facilita su comprensión.	1,0000
	Contextualiza el tema con los contenidos propios de la especialidad	0,2500
	El tema se cierra de forma coherente con su desarrollo(especialidad y currículo)	0,5000
	Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas	0,2500
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (hasta 2 puntos)	puntos
Redacción del tema (0,5 puntos)	Utiliza un vocabulario rico y variado con buenas estructuras gramaticales empleando la terminología propia de la especialidad	0,4000
	La presentación es adecuada.	0,1000
Redacción del tema (hasta 0,5 puntos)	puntos



NOTA FINAL TEMA ESCRITO

10,000

*Si la expresión escrita no es legible, no se corregirá.

** Por cada falta de ortografía se restará 0.25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de dos puntos en la prueba

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN

ORDEN ECU/1900/2022 (BOA 28/12/2024)

PARTE A: TEMA ESCRITO.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	TEMA SELECCIONADA:

TEMA Nº 56:		
INDICADORES		PUNTUACIÓN
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema. (7,5 puntos)	1. Domina el contenido epistemológico de la especialidad. (0,25 puntos) 2. Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.(0,25 puntos) 3. Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. Se evaluarán 2 citas (0,25 puntos) 4. En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.(0,25 puntos)	1,0000
	<i>Identificación, diferenciación y características</i>	2,0000
	<i>Clasificación</i>	0,5000
	<i>Aplicaciones gastronómicas en cocina. Aplicaciones gastronómicas en sala</i>	2,0000
	<i>Procedimiento de servicio</i>	2,0000
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (hasta 7,5 puntos)	 puntos
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (2 puntos)	El tema presenta una estructura coherente -índice , planteamiento , desarrollo, conclusiones - que facilita su comprensión.	1,0000
	Contextualiza el tema con los contenidos propios de la especialidad	0,2500
	El tema se cierra de forma coherente con su desarrollo(especialidad y currículo)	0,5000
	Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas	0,2500
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (hasta 2 puntos)	puntos
Redacción del tema (0,5 puntos)	Utiliza un vocabulario rico y variado con buenas estructuras gramaticales empleando la terminología propia de la especialidad	0,4000
	La presentación es adecuada.	0,1000
Redacción del tema (hasta 0,5 puntos)	puntos
NOTA FINAL TEMA ESCRITO		10,0000

*Si la expresión escrita no es legible, no se corregirá.

** Por cada falta de ortografía se restará 0.25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de dos puntos en la prueba

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN

ORDEN ECU/1900/2022 (BOA 28/12/2024)

PARTE A: TEMA ESCRITO.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	TEMA SELECCIONADA:

TEMA Nº 61:		
INDICADORES		PUNTUACIÓN
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema. (7,5 puntos)	1. Domina el contenido epistemológico de la especialidad. (0,25 puntos) 2. Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.(0,25 puntos) 3. Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. Se evaluarán 2 citas (0,25 puntos) 4. En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.(0,25 puntos)	1,0000
	<i>Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas.</i>	0,5000
	<i>Aperitivos sencillos</i>	0,2500
	<i>Canapés</i>	0,2500
	<i>Tostadas</i>	0,2500
	<i>Tortitas</i>	0,2500
	<i>Sandwiches, emparedados y bocadillos</i>	1,7500
	<i>Platos combinados y análogos</i>	1,5000
	<i>Salsas utilizadas en el bar</i>	0,5000
	<i>Procedimiento de servicios</i>	1,2500
Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (hasta 7,5 puntos)	 puntos
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (2 puntos)	El tema presenta una estructura coherente -índice , planteamiento , desarrollo, conclusiones - que facilita su comprensión.	1,0000
	Contextualiza el tema con los contenidos propios de la especialidad	0,2500
	El tema se cierra de forma coherente con su desarrollo(especialidad y currículo)	0,5000
	Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas	0,2500
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento (hasta 2 puntos)	puntos
Redacción del tema (0,5 puntos)	Utiliza un vocabulario rico y variado con buenas estructuras gramaticales empleando la terminología propia de la especialidad	0,4000
	La presentación es adecuada.	0,1000
Redacción del tema (hasta 0,5 puntos)	puntos




NOTA FINAL TEMA ESCRITO

10,000

*Si la expresión escrita no es legible, no se corregirá.

** Por cada falta de ortografía se restará 0.25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de dos puntos en la prueba

PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL. PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.	 GOBIERNO DE ARAGON Departamento de Educación, Ciencia y Universidades
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	
EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2	

PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO MAÑANA 22/ 06/ 2024

INSTRUCCIONES:

- El ejercicio se debe realizar en máximo dos folios autocopiables.
- El examen se valorará sobre 10 puntos. El valor de las preguntas se detalla al final de cada uno de los enunciados.
- Al finalizar el examen debe entregar todos los folios utilizados en el mismo, incluidos enunciado y los borradores (los borradores tachando toda la hoja).

PRUEBA:Identificación de utillaje y materiales de uso en el desarrollo de actividades propias de la especialidad .Dispondrá de 30 minutos.

- 1. Identificación de utillaje y materiales de uso en el desarrollo de actividades propias de la especialidad: 9 puntos**
- 2. Vinculación con el currículo: 1 punto**

PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.



ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2

IMAGEN N°1



IMAGEN N°2



IMAGEN N°3



IMAGEN N°4



IMAGEN N°5



IMAGEN N°6



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.



ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2

IMAGEN N°7



IMAGEN N°8



IMAGEN N°9



IMAGEN N°10



IMAGEN N°11



IMAGEN N°12



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.



ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2

IMAGEN Nº13



IMAGEN Nº14



IMAGEN Nº15



IMAGEN Nº16



13-15 cm

IMAGEN Nº17



IMAGEN Nº18



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.



ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2

IMAGEN N°19



IMAGEN N°20



IMAGEN N°21



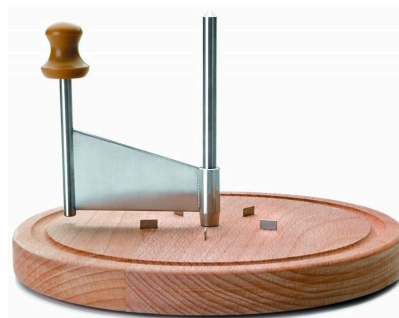
IMAGEN N°22



IMAGEN N°23



IMAGEN N°24



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.



ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2

IMAGEN Nº25



IMAGEN Nº26



IMAGEN Nº27



IMAGEN Nº28



IMAGEN Nº29



IMAGEN Nº30



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2



PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2



PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO MAÑANA 27/ 06/ 2024

INSTRUCCIONES:

- El ejercicio se debe realizar en el mismo folio.
- El examen se valorará sobre 10 puntos. El valor de las preguntas se detalla al final de cada uno de los enunciados.
- Al finalizar el examen debe entregar todos los folios utilizados en el mismo, incluidos enunciado y los borradores (los borradores tachando toda la hoja).
- A todo aquel que no disponga del uniforme propio de la especialidad se le impedirá el acceso a la prueba de taller.

NOMBRE Y APELLIDOS EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA:El siguiente ejercicio práctico se compondrá de 3 partes tal y como se detalla a continuación:

1º MONTAJE DE CARTA PARA 3 PERSONAS

2º SERVICIO A LA INGLESA DE FUENTE A PLATO

3º TRANSPORTE 3 PLATOS SIN APILAR.

Antes de proceder a la ejecución de cada una de ellas, deberá confeccionar una ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos (1 punto):

- **Material necesario:**
 - Montaje de carta para 3 personas.
 - Servicio a la inglesa de fuente a plato
 - Transporte 3 platos en una mano
- **Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria**
- **Vinculación con el currículo**

Ejecución de la prueba práctica (9 puntos). Dispondrá de 12 minutos

- **Montaje de carta para 3 personas**
- **Servicio a la inglesa de fuente a plato**
- **Transporte 3 platos sin apilar**

PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2



PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO TARDE 27/ 06/ 2024

INSTRUCCIONES:

- El ejercicio se debe realizar en el mismo folio.
- El examen se valorará sobre 10 puntos. El valor de las preguntas se detalla al final de cada uno de los enunciados.
- Al finalizar el examen debe entregar todos los folios utilizados en el mismo, incluidos enunciado y los borradores (los borradores tachando toda la hoja).
- A todo aquel que no disponga del uniforme propio de la especialidad se le impedirá el acceso a la prueba de taller.

NOMBRE Y APELLIDOS EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: Elaboración de una unidad del cóctel internacional denominado “*New York Sour*”, según la *International Bartenders Association* .

Antes de proceder a la ejecución, deberá confeccionar una ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos (**1 punto**):

- **Material necesario**
- **Ingredientes**
- **Técnica de elaboración y servicio**
- **Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria**
- **Vinculación con el currículo**

Ejecución del cóctel (9 puntos. Dispondrá de 10 minutos

PROCEDIMIENTO SELECTIVO CUERPO EL DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

PROCESO DE ESTABILIZACIÓN AÑO 2024.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

EJERCICIO PRÁCTICO. PARTE B.2



PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO MAÑANA 28/ 06/ 2024

INSTRUCCIONES:

- El ejercicio se debe realizar en máximo dos folios
- El examen se valorará sobre 10 puntos. El valor de las preguntas se detalla al final de cada uno de los enunciados.
- Al finalizar el examen debe entregar todos los folios utilizados en el mismo, incluidos enunciado y los borradores (los borradores tachando toda la hoja).

NOMBRE Y APELLIDOS EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: ANÁLISIS SENSORIAL DE VINO

Ficha técnica de cata del vino tipificando toda la información que consiga recoger. Dispondrá de 35 minutos.

- 1. Cata de vino blanco: 4,5 puntos**
- 2. Cata de vino tinto: 4,5 puntos**
- 3. Vinculación con el currículo: 1 punto**

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ESTABILIZACIÓN
ORDEN ECD/1900/2022 (BOA 28/12/2022)
PARTE B2. PRUEBA DE CARÁCTER PRÁCTICO

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	FECHA:
MIEMBRO DEL TRIBUNAL:	HORA CONVOCATORIA:
ASPIRANTE:	OPCIÓN SELECCIONADA:

DIMENSIONES	Hasta (Punt. Máx.)	INDICADORES	
Dominio de habilidades técnicas de la especialidad, resolución del ejercicio y resultados obtenidos (9 puntos)	0,9 puntos	Prueba 1	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.
	2,7 puntos	Prueba 2	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba. Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente. La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado. El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.
	2,7 puntos	Prueba 3	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba. Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente. La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado. El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.
	2,7 puntos	Prueba 4	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba. Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente. La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado. El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.
Conocimiento científico de la especialidad (1 punto)	0,1 puntos	Prueba 1	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.
	0,3 puntos	Prueba 2	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.
	0,3 puntos	Prueba 3	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.
	0,3 puntos	Prueba 4	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.
Redacción en pruebas prácticas escritas y rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	*		La expresión escrita es legible.
	**		Uso correcto de la lengua, la ortografía y la puntuación.
	***		La presentación es adecuada.
	****		Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.
NOTA FINAL PRUEBA PRÁCTICA			
	*	En caso de no legibilidad el apartado será puntuado con 0 puntos.	
	**	Por cada falta de ortografía, se restará 0,25 puntos (solo se penalizará una vez la falta de ortografía en la misma palabra), hasta un máximo de 2 puntos en la prueba.	
	***	Si la presentación no es adecuada, respetando orden y limpieza en la presentación, se restará hasta un máximo de 0,20 puntos por apartado.	

Si el ejercicio no sigue una correcta estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical, se restará 0,20 puntos por apartado.