

Convocatoria regulada por Orden de 14 de octubre de 2009

Prueba de selección para determinar la idoneidad de los aspirantes en la especialidad de Procesos en la industria alimentaria (590-116)

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA Y CRITERIOS DE VALORACIÓN

1.- La prueba específica de aptitud constará de dos partes, que se realizarán por el siguiente orden y se ajustarán a lo que a continuación se indica:

Parte A: (Teórica)

Los aspirantes deberán ir provistos de bolígrafo de tinta azul o negra.

La prueba constará de 30 preguntas tipo test, y estará basada en los contenidos de los módulos atribuidos a la especialidad Procesos en la industria alimentaria del cuerpo de Profesores de Educación Secundaria.

Para valorar esta prueba, cada respuesta correcta puntuará 0,33, siendo la puntuación máxima 9'99. Cada respuesta incorrecta restará 0'1 puntos, y aquellas preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán puntuación.

Duración máxima de la Parte A: 90 minutos.

Parte B: (Práctica)

La prueba práctica versará sobre uno o varios supuestos, que se realizarán en un taller de cocina-pastelería, relacionados con el título de Técnico en panadería, repostería y confitería recogido en el Real Decreto 1339/2007 de 29 de octubre. La prueba hará referencia a aquellos módulos en los que la atribución docente es de los profesores de la especialidad de Procesos en la industria alimentaria y más específicamente al módulo de Productos de obrador.

Los aspirantes deberán ir provistos del siguiente material específico:

- UNIFORMIDAD DE PASTELERO
- MANGA PASTELERA
- 2 BOQUILLAS RIZADAS DEL 11 Y 13
- 2 BOQUILLAS LISAS DEL 11 Y 13
- 1 ESPÁTULA
- 1 PUNTILLA

Duración máxima de la Parte B: 90 minutos.

La valoración de la prueba práctica se efectuará atendiendo a los criterios y puntuaciones máximas para cada criterio que aparecen en la tabla siguiente

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LA PARTE PRÁCTICA	Puntuación máxima
Limpieza y uniformidad	0.5
Maneja el instrumental y la maquinaria adecuados	1.5
Respeto y aplica la legislación respecto a los APPCC y riesgos laborales	0.5
Aplica las técnicas correctamente	1.5
Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración del ejercicio	1
Corrección en las presentación, temperatura y cata de la elaboración	1.5
Adecuación al tiempo establecido	0.5
Consigue los objetivos adecuados obteniendo los resultados correctos	3
<i>PUNTUACIÓN MÁXIMA DEL EJERCICIO</i>	10

2. Calificación final de la prueba:

Para superar la prueba será obligatorio presentarse a las dos partes.

A efectos de obtener la calificación final de la prueba, la Parte A supone un 50% y la Parte B un 50%. Esta media se realizará siempre que se haya obtenido al menos un 4 en la parte A y un 5 en la parte B.

La prueba específica de aptitud se considerará superada cuando el aspirante alcance una calificación final igual o superior a 5.

Murcia, a 21 de octubre de 2009

La Comisión de Selección.