

PROCESO SELECTIVO 2015
CRITERIOS DE VALORACIÓN COCINA Y PASTELERÍA

TURNO DE ACCESO: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

PRIMERA PRUEBA, PARTE A, DE CONTENIDO PRÁCTICO

VALORACIÓN 50% DE LA PRUEBA

Nº	CRITERIOS/INDICADORES DE VALORACIÓN	PONDERACIÓN
1.	Elabora correctamente la hoja de pedido	10%
2.	Preelabora adecuadamente	15%
3.	Aplica las técnicas con corrección	15%
4.	Maneja el instrumental y la maquinaria adecuados	10%
5.	Respeto y aplica la legislación vigente respecto a los APPCC, riesgos laborales y uniformidad	10%
6.	Presenta las elaboraciones correctamente, a la temperatura adecuada y la cata es correcta	10%
7.	Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración del ejercicio	10%
8.	Obtiene el resultado correcto	10%
9.	Aplica medidas correctiva, en el caso de necesidad y contesta a las cuestiones científicas, metodológicas o didácticas que formule el tribunal.	10%
	TOTAL	100%