



ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA

PRIMER EJERCICIO - PARTE A – (Desarrollo escrito de un tema).

- Hora de inicio de la prueba: 8:30 horas.
- La duración de la prueba será de 2 horas a partir de la obtención de los cinco temas extraídos por sorteo.
- Los opositores no tendrán a su alcance bolsos, carpetas u otros accesorios electrónicos y deberán tener el pabellón auditivo despejado, obligatoriedad de tener el pelo recogido.
- En la corrección de esta prueba se garantiza el anonimato del examinado.
- Antes de empezar a desarrollar el ejercicio, deben escribir con claridad los datos de identificación solicitados en el folio/portada de las hojas de desarrollo de la prueba. No se puede hacer ningún tipo de anotación (firmas, rayas, etc) fuera de los espacios reservados a tal fin, puesto que la existencia de cualquiera de estas podrá conllevar la anulación del ejercicio. Tampoco está permitido escribir los ejercicios con más de una tinta; solo pueden utilizar tinta azul o negra.
- No pueden tener al alcance ningún dispositivo de comunicación electrónico. Las mesas deben estar vacías, excepto documento identificativo.
- Si algún opositor no desea realizar la prueba, deberá indicarlo en la primera media hora y entregar las hojas, cumplimentada o en blanco, antes de abandonar el aula; esta incidencia se reflejará en la hoja-relación de examinados. En este caso el aspirante se considerará como no presentado. A partir de la primera media hora, todos los que continúen realizando el ejercicio serán calificados del mismo.
- Durante el último cuarto de hora de la prueba nadie podrá abandonar el aula de examen.



CONVOCATORIA (BOE 30/12/2022)	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE A-
PROCESO	CONCURSO-OPOSICIÓN PROCEDIMIENTO ESTABILIZACIÓN

N.º	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE A- (Desarrollo de un tema por escrito).
1	Conocimientos científicos: actualizados y en profundidad del tema. (5 puntos). <ul style="list-style-type: none">• Desarrolla el tema en profundidad utilizando contenidos actualizados.• Desarrolla técnicamente cada apartado al que hace referencia el título del tema.• Incluye una valoración y fundamentación de los contenidos.• Ilustra los contenidos con gráficos, esquemas, ejemplos, etc.• Realiza una secuencia ordenada y lógica de los contenidos.• Usa correctamente el lenguaje técnico y con terminología actualizada.
2	Estructura del tema, su desarrollo completo (3 puntos). <ul style="list-style-type: none">• Establece un índice adecuado al título del tema.• Realiza una introducción en la que se explica la justificación e importancia del tema.• Desarrolla todos los apartados recogidos en el título del tema e índice.• Incluye una conclusión en la que a modo de síntesis relaciona todos los apartados del tema.• Incluye referencias bibliográficas, autores, webgrafía, fuentes fidedignas y actualizadas.
3	Originalidad en el planteamiento (1 punto). <ul style="list-style-type: none">• Plantea el tema de una forma original e innovadora.
4	Corrección ortográfica (1 punto). <ul style="list-style-type: none">• Presentación adecuada y corrección ortográfica, gramatical y sintáctica en la redacción del tema. La escritura incorrecta de cada palabra, incluidas las tildes, se penalizará con 0,25 puntos.

Ceuta, a 14 de junio de 2023

VºBº El Presidente del tribunal

Fdo.: Ramón Prieto Valdés

El Secretario del tribunal

Fdo.: Javier Ragel Vázquez



ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA

EJERCICIO -PARTE B1- (PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN ORAL DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA).

- El aspirante, previamente a la defensa oral de la unidad didáctica, dispondrá de un tiempo de 15 minutos en el que podrá realizar un guion para la presentación de la misma con una extensión máxima de un folio por una cara que, en su caso, deberá entregar al tribunal al finalizar su exposición.
 - Durante este tiempo, podrá consultar el material que considere oportuno, sin posibilidad de conexión con el exterior, por lo que no podrá utilizar ordenadores portátiles, teléfonos móviles ni cualquier otro dispositivo informático o electrónico.
 - Finalizados este tiempo, el aspirante iniciará la presentación, exposición y defensa de la unidad didáctica, para lo que dispondrá de un periodo máximo de treinta minutos. En la exposición de la unidad didáctica se podrá utilizar el material auxiliar sin contenido curricular que considere oportuno, que deberá aportar él mismo, así como un guion que no excederá de una cara de un folio y que deberá entregar al tribunal al término de la exposición.
 - El referido material auxiliar servirá para apoyar la exposición mediante la utilización de recursos didácticos no electrónicos ni susceptibles de reproducción electrónica.
 - Finalizada su defensa, el tribunal podrá debatir con el aspirante por un periodo de tiempo que no excederá los 15 minutos, pudiendo plantear preguntas o cuestiones en relación con el contenido de su intervención.
-



CONVOCATORIA (BOE 30/12/2022)	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE B1-
PROCESO	CONCURSO-OPOSICIÓN PROCEDIMIENTO ESTABILIZACIÓN

N.º	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE B1- (Preparación y exposición oral de una unidad didáctica).
1	Organización y contextualización. (3 puntos). <ul style="list-style-type: none">• Presenta una introducción coherente y establece las características del contexto del centro en función de la normativa vigente.• Ubica y contextualiza la unidad con respecto a la programación general.
2	Adecuación a los elementos del currículo correspondiente. (4 puntos). <ul style="list-style-type: none">• Se relaciona la unidad con los resultados de aprendizaje.• Se presentan coherentemente los contenidos.• Presenta las actividades, así como las diferentes sesiones que componen la unidad didáctica.• Expone la utilización de las TIC en la unidad didáctica.• Expone de manera coherente el tratamiento a la diversidad.
3	Claridad de la exposición (1 punto). <ul style="list-style-type: none">• Expone la unidad con solvencia, corrección lingüística, claridad, fluidez, evidenciando habilidades comunicativas.
4	Debate con el tribunal. (2 puntos). <ul style="list-style-type: none">• Concreción y corrección en las respuestas dadas.• Aportación de argumentos y datos actualizados y/o ampliados respecto de la exposición oral.

Ceuta, a 14 de junio de 2023

El Secretario del tribunal

Fdo.: Javier Ragel Vázquez

VºBº El Presidente del tribunal

Fdo.: Ramón Prieto Valdés



ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA

EJERCICIO -PARTE B2- (Ejercicio de carácter práctico).

- Las características de este ejercicio se ajustarán a las especificaciones y criterios establecidos en el Anexo III de la convocatoria.
- La duración del ejercicio quedará supeditada a la naturaleza de la misma, y la determinará el tribunal.
- Los aspirantes realizarán el ejercicio de carácter práctico en la fecha que determine el tribunal, siendo realizado dicho ejercicio, en todo caso, con carácter previo a la exposición y defensa por los aspirantes de la unidad didáctica.

MATERIAL OBLIGATORIO.

El opositor traerá para la realización de los ejercicios de carácter práctico el siguiente material.

- Mascarilla higiénica.
- Uniforme completo de cocina, que comprenderá al menos, calzado cerrado reglamentario o zueco antideslizante, pantalón de cocina, chaquetilla de cocina, gorro de cocina, delantal.

Nota: La comparecencia a los ejercicios prácticos SIN LA UNIFORMIDAD REQUERIDA CON CARÁCTER OBLIGATORIO dará lugar a la calificación de 0,000.

- Herramientas de mano: cuchillo cebollero, puntilla y bolígrafo.
- Los aspirantes tendrán vestuarios habilitados para el cambio de ropa realizándola de forma individual y diferenciados por sexos.
- Los candidatos que no cumplan con las normas higiénico – sanitarias supondrá la expulsión de la prueba.



- Durante el desarrollo de las pruebas nadie podrá abandonar la estancia de espera hasta que realice y finalice el examen práctico individual.
- Los candidatos depositarán sus pertenencias en lugar habilitado para ello, debiendo apagar teléfonos móviles y desactivando previamente cualquier tipo de alarma. Se verificará cuidadosamente que ningún candidato lleve aparatos electrónicos tales como relojes inteligentes o cualquier otro de aparato electrónico que sirva para comunicarse o reproducir cualquier tipo de información.
- En caso de acudir al baño, irá siempre acompañado de un miembro del tribunal.

CONTENIDOS PRUEBA PRÁCTICA DE LA ESPECIALIDAD DE COCINA Y PASTELERÍA

Se propondrán algunas de las prácticas siguientes:

- Elaboración completa de un plato a partir de determinadas materias primas básicas, presentando al tribunal, previamente y por escrito los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería.
- Realización de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicios en diversas modalidades.

Una vez finalizado el ejercicio, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El tribunal valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas, la presentación, el planteamiento de alternativas a la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación, así como la aplicación de la normativa vigente.



CONVOCATORIA (BOE 30/12/2022)	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE B2-
PROCESO	CONCURSO-OPOSICIÓN PROCEDIMIENTO ESTABILIZACIÓN

N.º	CRITERIOS DE VALORACIÓN -PARTE B2- (Ejercicio de carácter práctico).
1	Desarrolla las operaciones de preelaboración necesarias e idóneas para el desarrollo del ejercicio práctico de forma correcta y profesional. (1 punto) .
2	Ejecuta correctamente el aprovechamiento de las materias primas, así como la idoneidad en su manipulación y tratamiento. (1 punto) .
3	Aplica normativa de seguridad e higiene y riesgos laborales durante el proceso de desarrollo del ejercicio práctico. (1 punto) .
4	Desarrolla correctamente las destrezas y habilidades específicas para la obtención de los resultados exigidos en el ejercicio. (1,5 puntos) .
5	Aplica y desarrolla correctamente las técnicas culinarias necesarias e idóneas en cada una de las realizaciones requeridas. (2 puntos) .
6	Realiza correctamente el ejercicio práctico en el tiempo estipulado. (1 punto) .
7	Presenta las elaboraciones requeridas cuidando su presentación y estética culinaria. (1,5 puntos) .
8	Elaboración correcta de la ficha técnica del caso práctico (1 punto) .

PENALIZACIONES DEL EJERCICIO PRÁCTICO. INCUMPLIMIENTOS.

- El/la opositor/a no podrá hablar con otros opositores durante el desarrollo del ejercicio de carácter práctico. **(Penalización de 3 puntos)**.
- Cada opositor/a será responsable de sus elaboraciones y realizaciones prácticas. Si algún miembro del tribunal detecta intercambio o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación. **(Penalización de 6 puntos)**.

Ceuta, a 14 de junio de 2023

VºBº El Presidente del tribunal

Fdo.: Ramón Prieto Valdés

El Secretario del tribunal

Fdo.: Javier Ragel Vázquez

