

## 1.- CALENDARIO DE LAS PRUEBAS

### LUNES 14 DE NOVIEMBRE

CÓDIGO	MÓDULO	HORA	DURACIÓN	AULA
0503	Gestión Administrativa y comercial en restauración	13:30	120 min.	ATECA
0502	Gastronomía y nutrición	16:00	90 min.	ATECA

### MARTES 15 DE NOVIEMBRE

CÓDIGO	MÓDULO	HORA	DURACIÓN	AULA
0504	Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración	16:00	60 min.	ATECA
0500	Gestión de la producción en cocina (Teórico y práctico)	17:30	150 min.	COCINA 2

## 2.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

0503	<b>Gestión Administrativa y comercial en restauración</b>
	Preguntas tipo test, cortas. Ejercicios prácticos.
0502	<b>Gastronomía y nutrición</b>
	Examen de tipo test con posibilidad de algún ejercicio práctico.
0504	<b>Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración</b>
	Preguntas cortas con posibilidad de resolución de supuestos prácticos en los que aplicar contenidos.
0500	<b>Gestión de la producción en cocina (Teórico y práctico)</b>
	1. La prueba se realizará en dos partes, una teórica con preguntas tipo test, cortas y con posibilidad de supuestos prácticos en los que aplicar contenidos.

	2. La parte práctica constará de una primera parte escrita donde se desarrolla la ficha técnica de la elaboración a realizar en la cocina. La prueba se comenzará por la prueba teórica que durará 45 minutos, se dejarán 5 minutos para poder cambiarse de ropa, pasando a la realización de la parte práctica que durará 100 minutos.
--	---

### 3.- ÚTILES E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS

<b>0503</b>	<b>Gestión Administrativa y comercial en restauración</b>
	Calculadora y bolígrafo oscuro
<b>0502</b>	<b>Gastronomía y nutrición</b>
	Bolígrafo azul y calculadora
<b>0504</b>	<b>Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración</b>
	Bolígrafo de tinta azul o negra
<b>0500</b>	<b>Gestión de la producción en cocina (Teórico y práctico)</b>
	<p>3. Para la elaboración de la parte teórica se podrá usar calculadora y bolígrafo, al igual que para la parte práctica, donde además deberá disponer de la indumentaria apropiada para el acceso a las cocinas (chaquetilla de cocina, pantalón, delantal, paño y gorro), además de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuchillo cebollero.</li> <li>- Deshuesador.</li> <li>- Puntilla.</li> </ul> <p>NO SE PODRÁ USAR EL MÓVIL POR LO QUE EL ACCESO A LA PRUEBA SE HARÁ CON ESTE DISPOSITIVO APAGADO.</p>

### 4.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los correspondientes a cada uno de los módulos del Currículo por el que se establecen las enseñanzas del Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina para la Comunidad Autónoma de Aragón, y que pueden consultarse en los siguientes enlaces de la página oficial de Educación del Gobierno de Aragón:

- ORDEN de 18 de julio de 2011 BOA 25/08/2011 (Currículo)  
<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=616470180303>
- ORDEN de 5 de noviembre de 2014 BOA 01/12/2014 (Corrección errores I)  
<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=823790285151#page=5>
- Corrección errores II BOA 17/12/2013  
<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=767124503030&type=pdf>