

CUERPO: 0591

ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA – 201

TRIBUNAL: 1

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS DE LA FASE DE OPOSICIÓN. ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA
ACCESOS 1 Y 2: Ingreso libre y cupo reservado a personas con discapacidad para el ingreso libre.

TÉCNICAS DE PASTELERÍA

NOMBRE:	
PRUEBA DE PASTELERÍA: ELABORAR UNA COLETA CONFORME A TESTIGO	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1- Conoce el tipo de bollería con el que se elabora la pieza	
2- Demuestra destreza aplicando las técnicas de pastelería en las fases de ejecución: boleado, formado, etc.	
3- Utiliza el utillaje apropiado para elaborar la pieza	
4- Resultado de la elaboración de la coleta	
5- Respeta y aplica las normas higiénicas sanitarias establecidas en la APPCC y los Riegos Laborales.	
NOTA FINAL	

CUERPO: 0591

ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA – 201

TRIBUNAL: 1

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS DE LA FASE DE OPOSICIÓN. ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA
ACCESOS 1 Y 2: Ingreso libre y cupo reservado a personas con discapacidad para el ingreso libre.

TÉCNICAS DE PASTELERÍA

NOMBRE:	
PRUEBA DE PASTELERÍA: ELABORAR UN CROISANT CONFORME A TESTIGO	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1- Conoce el tipo de bollería con el que elabora la pieza	
2- Demuestra destreza aplicando las técnicas de pastelería en las fases de ejecución: estirado y cortes apropiados	
3- Utiliza el utillaje apropiado para elaborar la pieza	
4- Resultado de la pieza de croissant	
5- Respeta y aplica las normas higiénicas sanitarias de la APPCC y los Riegos Laborales.	
NOTA FINAL	