

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.

## OPERACIONES DE PREELABORACIÓN

### NOMBRE DEL OPOSITOR:

PRUEBA DE PREELABORACIÓN: DESPIECE DE UNA CODORNIZ	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1-Eviscerado, chamuscado, despojado y lavado	
2-Utiliza el cuchillo correcto y lo porta de manera adecuada y profesional.	
3-Ejecuta las piezas con rapidez, soltura y profesionalidad	
4-Calidad de la ejecución de las piezas	
5-Aplica todas las normas higiénico sanitarias que la prueba permite.	
<b>NOTA FINAL</b>	

PRUEBA DE PREELABORACIÓN: TORNEAR DOS CHAMPIÑONES	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1-Correcta manipulación y limpieza de los champiñones	
2-Utiliza el cuchillo correcto y lo porta de manera adecuada y profesional.	
3-Ejecuta las piezas con rapidez, soltura y profesionalidad	
4-Calidad de la ejecución de las piezas	
5-Aplica todas las normas higiénico sanitarias que la prueba permite.	
<b>NOTA FINAL</b>	

### SUMA TOTAL

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.

## OPERACIONES DE PREELABORACIÓN

### NOMBRE DEL OPOSITOR:

PRUEBA DE TÉCNICA CULINARIA: TORNEADO DE TRES PATATAS	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1-Correcta manipulación, limpieza y aprovechamiento de las patatas	
2-Utiliza el cuchillo correcto y lo porta de manera adecuada y profesional.	
3-Ejecuta las piezas con rapidez, soltura y profesionalidad	
4-Calidad de la ejecución de las piezas	
5-Aplica todas las normas higiénico sanitarias que la prueba permite.	
<b>NOTA FINAL</b>	

PRUEBA DE TÉCNICA PASTELERA: DESPIECE DEL CONEJO	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1-Eviscerado y lavado	
2-Utiliza el cuchillo correcto y lo porta de manera adecuada y profesional.	
3-Ejecución de las piezas solicitadas con rapidez, soltura y profesionalidad	
4-Calidad de la ejecución de las piezas	
5-Aplica todas las normas higiénico sanitarias que la prueba permite.	
<b>NOTA FINAL</b>	

### SUMA TOTAL