

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 CULINARIAS BÁSICAS

NOMBRE:	
<b>PRUEBA DE TÉCNICAS CULINARIAS: ELABORAR DOS TORTOS DE 18 CENTIMETROS DE DIAMETRO</b>	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1- <b>Planifica correctamente los tiempos</b> ; reposo de la masa, calienta el aceite previamente	
2- <b>La elaboración de la masa es adecuada</b> ; ingredientes, proporción o rendimiento, humedad, textura,	
3- <b>Elaboración del torto</b> ; tamaño y grosor, empleo de papel o film para que no se pegue,	
4- <b>Fritura</b> ; aceite( temperatura y cantidad adecuada), utiliza papel absorbente tras la fritura para el exceso de aceite	
5- <b>Producto final</b> ; suflado correcto, dorado, cocción, grosor, sin aceite, sabor.	
6- <b>Normativa higiénico sanitaria</b> ; demuestra orden y limpieza en la ejecución.	
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 CULINARIAS BÁSICAS

NOMBRE:	
<b>PRUEBA DE TÉCNICAS CULINARIAS: FILETES DE TRUCHA FRITOS ORLY</b>	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	NOTA
1- <b>Planifica correctamente los tiempos</b> ; reposo de la masa, calienta el aceite previamente.	
2- <b>Limpieza y corte del pescado</b> ; el fileteado es correcto (la espina central está limpia, sin cortes ni carne adherida, los filetes están uniformes, sin cortes y correctamente desespinaados).	
3- <b>La elaboración de la orly es adecuada</b> ; ingredientes, proporción o rendimiento, humedad, textura.	
4- <b>Fritura</b> ; aceite (temperatura y cantidad adecuada), utiliza papel absorbente tras la fritura para el exceso de aceite.	
5- <b>Producto final</b> ; suflado correcto, dorado, cocción, grosor, sin aceite, sabor.	
6- <b>Normativa higiénico sanitaria</b> ;, demuestra orden y limpieza en la ejecución.	
NOTA FINAL	