

**PRUEBAS LIBRES DEL HOTEL ESCUELA
CURSO 2018-2019
PARA LOS CICLOS FORMATIVOS DE:**

1. DIRECCIÓN DE COCINA

CICLO FORMATIVO DE DIRECCIÓN DE COCINA

TÍTULO: <https://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

CURRÍCULO: <http://www.todofp.es/dam/jcr:85d0a272-9de3-422b-9d97-85a505f17cd2/maddireccion-de-cocina-pdf.pdf>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas editorial síntesis Nuria Pérez y Juan José Civera	SE REALIZARÁ UNA PRUEBA TEÓRICA CON PREGUNTAS TIPO TEST Y/O CORTAS Y/O A DESARROLLAR. OBLIGATORIO TRAER CALCULADORA, BOLÍGRAFO AZUL.	Martes 9 de abril De 11:30 a 13:30 horas Profesora: M ^a Ángeles Bernabé Martín	13 de Mayo de 11:30 a 13:30 horas
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL) - EDITEX - ÚLTIMA EDICIÓN ACTUALIZADA.	LA PRUEBA CONSTA DE PREGUNTAS TIPO TEST, Y UNOS EJERCICIOS PRÁCTICOS QUE DEBERÁ RESOLVER EL ALUMNO.	Lunes 8 de abril de 16:00 a 17:00 horas Profesor: Justo López Rubio	Viernes 10 de mayo de 15:15 a 17:15 horas

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<i>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN</i>	<p>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN PARANINFO AUTOR: JOSE LUIS ARMENDARIZ ED. Paraninfo</p> <p>Ampliación de bibliografía recomendada. OFERTAS GASTRONÓMICAS. ED.PARANINFO AUTORAS: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ Y ELENA DIAZ PANIAGUA</p>	EXAMEN: TIPO TEST Y EJERCICIO DE NUTRICIÓN	<p>Jueves 25 de abril de 13:00 a 14:00</p> <p>Profesora: Soraya Lumbreras</p>	Jueves 16 mayo de 13:30 a 15:30
<i>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA</i>	<p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL</p> <p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO</p>	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.	<p>El día 25 de abril de 15:30 a 16:30 horas.</p> <p>PROFESOR: Socorro Medina</p>	Día 17 de mayo de 11.30 a 13.30 horas.

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<p>PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA</p>	<p>“Los procesos de elaboración en cocina”. Autor: Manuel Quevedo Balboa Editorial: Síntesis “Procesos de elaboración culinaria” Autores: J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirà Editorial: Altamar</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES: 1º PARTE TEÓRICA (Eliminatoria) La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul. 2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) Para la parte práctica, uniforme profesional completo: chaquetilla, pantalón, pico, gorro, delantal, paños de cocina, calzado de cocina y herramientas básicas de cocina. SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA.</p>	<p>Los días 23 y 30 de abril de 16:30 a 17:30 h. Profesora: Gemma González</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 6 de mayo de 15:30 a 17:00 h. Los aspirantes deberán estar 15 minutos antes del inicio de la prueba.</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA Día 21 de mayo de 15:00 a 16:30 h</p> <p>Los aspirantes deberán estar uniformados 10 minutos antes del inicio de la prueba.</p>
<p>PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA</p>	<p>“Los procesos de preelaboración y conservación en cocina” Ed. Síntesis, Juan José Civera Bendicho y Nuria Pérez Oreja. Ed. Paraninfo, Jose Luis Armendariz Sanz Editorial Akal, Alfredo Gil Martínez</p>	<p>La prueba se realizará en dos partes: 1º parte teórica: La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. para la parte teórica, bolígrafo azul. 2ª parte práctica: Para la parte práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, pico, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina. Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</p>	<p>El día 23 y 30 de abril de 14:30 a 15:30 h. Profesora: Ana Maireles</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 8 de mayo de 15:30 a 17:00 h.</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA Día 20 de mayo de 18:00 a 19:30 h.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	León, M. & Díaz, E. (2013) Recursos Humanos y Dirección de equipos en Restauración. Ed. Paraninfo: Madrid. (ISBN: 978-84-9732-436-6)	La prueba constará de preguntas teóricas tipo test, y/o preguntas cortas, y ejercicios prácticos sobre los contenidos del módulo. (Obligatorio traer calculadora no científica)	9 de Abril de 18 .00 a 19h PROFESORA: Esther Alvarez	Lunes 13 de mayo de 2019 16.30h a 17.30h PROFESORA: Esther Alvarez del Cerro
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	“Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” Ed. Paraninfo, José Luis Armendariz Sanz y M ^a Pilar Carrero Casarrubios Ed. Síntesis, Gloria Blasco Alonso.	La prueba se realizará en dos partes: 1º parte teórica: la prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuestas cortas y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul. 2ª parte práctica: Para la par práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, pico, gorro, delantal, paños de cocina, calzado de cocina) y herramientas básicas de cocina. Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.	El día 23 y 30 de abril de 14:30 a 15:30 h. Profesora: Ana Maireles	PRUEBA TEÓRICA: Día 14 de mayo de 14:30 a 16:00 h. PRUEBA PRÁCTICA Día 28 de mayo de 15:00 a 16:30 h.

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE) - EDITEX - ÚLTIMA EDICIÓN ACTUALIZADA.	LA PRUEBA CONSTA DE PREGUNTAS TIPO TEST, Y UNOS EJERCICIOS PRÁCTICOS QUE DEBERÁ RESOLVER EL ALUMNO.	Lunes 29 de abril de 16:00 a 17:00 horas. Profesor: Justo López Rubio	Viernes 17 de mayo de 15:15 a 17:15 horas.
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración (2014) Editorial Paraninfo Gestión Administrativa y comercial en Restauración (2011) Editorial Síntesis	La prueba consistirá en: preguntas teóricas y/o tipo test, y/o preguntas cortas, y ejercicios prácticos sobre los contenidos del módulo. Obligatorio traer calculadora	Martes 23 de abril de 16:30 a 17:30 horas Profesora: M ^a Ángeles Bartolomé Juan	Jueves 30 de mayo de 16:30 a 18:00 horas.
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	<p>"Gestión de la producción en cocina" Autor: Roberto González Castro. Editorial: Paraninfo</p> <p>"Gestión de la producción en cocina" Autores: Juan José Civera Bendicho Nuria Pérez Oreja Editorial: Síntesis</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p>1º PARTE TEÓRICA (Eliminatoria) La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) Para la parte práctica, uniforme profesional completo (chaquetilla, pantalón, pico, gorro, delantal, paños de cocina, calzado de cocina) y herramientas básicas de cocina.</p> <p>SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA.</p>	<p>Los días 23 y 30 de abril de 16:30 a 17:30 h.</p> <p>Profesora: Gemma González</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 7 de mayo de 14:30 a 16:00 h.</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA Día 27 de mayo de 18:00 a 19:30 h.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<i>Inglés</i>	<p>Morris, Catrin E., (2015) <u>Excellent! ELI</u></p> <p>Blog "I love teaching & I love learning" www.virginiaespin29.blogspot.com</p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) COMPRENSIÓN ORAL (Listening) COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading) EXPRESIÓN ESCRITA (Writing) GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picture description <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Martes 23 y 30 de abril, de 11.30 a 12.30</p> <p>PROFESORA: Virginia Espinosa</p>	<p>PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) Jueves, 9 de mayo</p> <p>Inglés (9-12)</p> <p>PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) Jueves, 23 de mayo 10.00 - 13.00</p>

<p>Ampliación de Inglés</p>	<p>Morris, Catrin E., (2015) Excellent! ELI</p> <p>Blog “I love teaching & I love learning” www.virginiaespin29.blogspot.com</p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) COMPREENSIÓN ORAL (Listening) COMPREENSIÓN ESCRITA (Reading) EXPRESIÓN ESCRITA (Writing) GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Job interview <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Martes 23 y 30 de abril, de 11.30 a 12.30</p> <p>PROFESORA: Virginia Espinosa</p>	<p>PRUEBA ESCRITA (Eliminataria) Jueves, 9 de mayo</p> <p>Ampliación de Inglés (12:30-14:30)</p> <p>PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) Jueves, 23 de mayo 10.00 - 13.00</p>
------------------------------------	--	--	---	--

***** SE REMITE AL ALUMNADO AL CURRÍCULO Y TÍTULO DE DICHO CICLO FORMATIVO DONDE ESTÁN A SU DISPOSICIÓN TODOS LOS CONTENIDOS PARA PODER PREPARARSE LOS DISTINTOS MÓDULOS. LAS SUGERENCIAS QUE EN UN MOMENTO DETERMINADO PUEDAN APARECER EN ESTE RECUADRO DEBEN DE CONSIDERARSE COMO LA MISMA PALABRA INDICA “SUGERENCIA”. NO ES DE OBLIGADA ADQUISICIÓN, PUES EXISTEN DIVERSOS LIBROS QUE PUEDEN AYUDAR A PREPARAR LOS DIFERENTES MÓDULOS.**

*****Para todas las pruebas es esencial traer documento acreditativo de identificación (sea DNI, pasaporte o tarjeta de residencia). iiiSin identificación NO se podrá efectuar ninguna prueba!!! Además, se necesitan dos bolígrafos negros o azules.**