

**PRUEBAS LIBRES DEL HOTEL ESCUELA  
CURSO 2021-2022  
PARA LOS CICLOS FORMATIVOS DE:  
DIRECCIÓN DE COCINA**

**TÍTULO:** <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2010-9270>  
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2010-12971>

**CURRÍCULO:** <https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/educacion/fp/FP-Ensenanza-HOTS04-LOE-Curriculo-D20110018.pdf>  
[http://www.bocm.es/boletin/CM\\_Orden\\_BOCM/2017/12/21/BOCM-20171221-1.PDF](http://www.bocm.es/boletin/CM_Orden_BOCM/2017/12/21/BOCM-20171221-1.PDF)

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<b><i>CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</i></b>	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 o negro.	21 de abril de 16:30 a 17:00 horas  <b>Profesora: Ana Maireles Montenegro</b>
<b><i>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</i></b>	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL) - EDITEX - (ISBN: 978-84-1321-234-0)	La prueba consta de preguntas tipo test, y unos ejercicios prácticos que deberá resolver el alumno.	Martes: 12, 19 y 26 de abril de 13.30 a 14.30. <b>Profesora: Pilar Hernández Blázquez</b>
<b><i>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN</i></b>	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN EDITORIAL: ALTAMAR  Ampliación de bibliografía recomendada. OFERTAS GASTRONÓMICAS. ED.PARANINFO	Examen: La prueba consistirá en preguntas cortas y tipo test relacionados con los contenidos del módulo, así como ejercicios prácticos de nutrición. Es necesaria una calculadora no científica.	1, 22 y 29 de abril de 18.00h a 19.00h  <b>Profesora: Esther Álvarez Del Cerro</b>

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<b><i>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA</i></b>	<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>Lunes 4 y 25 de abril de 19.00h a 20.00h</p> <p><b>Profesor:</b> <b>Ernesto Gozalo Rojo</b></p>
<b><i>PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA</i></b>	<p><b>“Los procesos de elaboración en cocina”.</b> Autor: Manuel Quevedo Balboa Editorial: Síntesis</p> <p><b>“Procesos de elaboración culinaria”</b> Autor: José Luis Armendariz Sanz Editorial: Paraninfo</p>	<p><b>La prueba se realizará en dos partes:</b></p> <p><b>1º parte teórica:</b> La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p><b>2ª parte práctica:</b> Para la parte práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina.</p> <p><b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b></p>	<p>21 de abril de 17:30 a 18:00 horas</p> <p><b>Profesor:</b> <b>Oscar Arruñada Sánchez</b></p>

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<p><b><i>PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA</i></b></p>	<p>“Los procesos de preelaboración y conservación en cocina” Ed. Síntesis, Juan José Civera Bendicho y Nuria Pérez Oreja.</p> <p>“Los procesos de preelaboración y conservación en cocina” Ed. Paraninfo, José Luis Armendariz Sanz</p> <p>“Los procesos de preelaboración y conservación en cocina” Editorial Akal, Alfredo Gil Martínez</p>	<p><b>La prueba se realizará en dos partes:</b></p> <p><b>1º parte teórica:</b> La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p><b>2ª parte práctica:</b> Para la parte práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina. <b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b></p>	<p>21 de abril de 17:00 a 17:30 horas</p> <p><b>Profesora:</b> <b>Ana Maireles Montenegro</b></p>
<p><b><i>RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN</i></b></p>	<p>León, M. &amp; Díaz, E. (2013) Recursos Humanos y Dirección de equipos en Restauración. Ed. Paraninfo: Madrid. (ISBN: 978-84-9732-436-6)</p>	<p>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)</p>	<p>5 - 19 - 26 de abril de 11:30 a 12:30 horas</p> <p><b>Profesora:</b> <b>María Plasencia Gutiérrez</b></p>

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<b><i>ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA</i></b>	<p>“Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” Ed. Paraninfo, José Luis Armendariz Sanz y M<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios</p> <p>“ La elaboración de pastelería y repostería en cocina” Autor: Gloria Blasco Alonso. Editorial: Síntesis,</p>	<p><b>La prueba se realizará en dos partes:</b></p> <p><b>1º parte teórica:</b> La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p><b>2ª parte práctica:</b> Para la parte práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina.</p> <p><b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b></p>	<p>28 de abril de 17:00 a 17:30 horas</p> <p><b>Profesora:</b> <b>Ana Maireles Montenegro</b></p>
<b><i>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</i></b>	<p>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE) - EDITEX - (ISBN: 978-84-1321-232-6)</p>	<p>La prueba consta de preguntas tipo test, y unos ejercicios prácticos que deberá resolver el alumno.</p>	<p>Miércoles: 13, 20 y 27 de abril de 13.30 a 14.30.</p> <p><b>Profesora:</b> <b>Pilar Hernández Blázquez</b></p>

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<b><i>GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</i></b>	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	14, 21 y 28 de abril de 19.00h a 20.00h  <b>Profesor:</b> <b>Antonio García-Casarrubios</b>
<b><i>GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA</i></b>	<b>“Gestión de la producción en cocina”</b> Autores: Juan José Civera Bendicho - Nuria Pérez Oreja Editorial: Síntesis	<b>La prueba se realizará en dos partes:</b>  <b>1º parte teórica:</b> La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.  <b>2ª parte práctica:</b> Para la parte práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina.  <b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b>	28 de abril de 17:30 a 18:00 horas  <b>Profesor:</b> <b>Oscar Arruñada Sánchez</b>

<b>MÓDULOS</b>	<b>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</b>	<b>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</b>	<b>HORARIO DE CONSULTA</b>
<i>Inglés</i>	<p><b>Morris, Catrin E., (2015) <u>Excellent! ELI</u></b></p> <p>Blog “I love teaching &amp; I love learning” <a href="http://www.virginiaespin29.blogspot.com">www.virginiaespin29.blogspot.com</a></p>	<p><b>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria)</b>          COMPRENSIÓN ORAL (Listening)          COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading)          EXPRESIÓN ESCRITA (Writing)          GRAMÁTICA          VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO          Para superar esta prueba habrá que <b>superar cada una de las partes.</b></p> <p><b>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita)</b>          EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Picture description</li> </ul> <p><b>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</b></p>	<p>Jueves 7, 21 y 28 de abril, de 11.30 a 12.30</p> <p><b>Profesora:</b>  <b>Virginia Espinosa Berrocal</b></p>

<p><b><i>Ampliación de Inglés</i></b></p>	<p>Morris, Catrin E., (2015) Excellent! ELI</p> <p>Blog “I love teaching &amp; I love learning”<a href="http://www.virginiaespin29.blogspot.com">www.virginiaespin29.blogspot.com</a></p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria)  <b>COMPRENSIÓN ORAL (Listening)</b>  <b>COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading)</b>  <b>EXPRESIÓN ESCRITA (Writing)</b>  <b>GRAMÁTICA</b>  <b>VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO</b>  Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita)  <b>EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Job interview</li> </ul> <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Jueves 7, 21 y 28 de abril, de 11.30 a 12.30</p> <p><b>Profesora:</b>  <b>Virginia Espinosa Berrocal</b></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.***