



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2024/2025	0	240	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ENRIQUE PRADA MÍGUEZ, MARÍA TERESA LOZANO BERNAL, SUSANA RAMILO CARRACEDO, TRINIDAD ACUÑA ABALDE, JOSÉ CARLOS QUINTAS VÁZQUEZ (Subst.), MARIO VINAGRE REY (Subst.), ROVER PARDO RODRÍGUEZ (Subst.)
Outro profesorado	ROVER PARDO RODRÍGUEZ

Estado: Supervisada



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.



2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugалlos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretoise a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

RA1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.

Posta a punto de equipamentos e instalacións de pastelería e repostería: Criterios de avaliación exisibles

- . Maquinaria básica e auxiliar.
- . Descrición, características, clasificación e localización.
- . Procedementos para o seu uso e aplicacións.
- . Principais anomalías e medidas correctoras.
- . Mantemento de primeiro nivel.
- . Batería, moldes e ferramentas:
- . Descrición e características
- . Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

RA2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.

Obtención de masas e pastas de múltiples aplicación: Criterios de avaliación exisibles

- . Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
- . Función das materias primas.
- . Operacións básicas:
- . Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
- . Preparación de latas e moldes.
- . Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira.



- . Aplicación doutras técnicas básicas.
 - Masas folladas.
 - . Características.
 - . Fundamentos do proceso de follaxe.
 - . Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida.
 - . Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras, bandas de froitas, e empanadas doces ou salgadas.
 - . Masas batidas ou esponxadas.
 - . Características e procesos de elaboración.
 - . Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e com-pactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, merengues, etc.
 - . Masas escaldadas.
 - . Características e proceso de elaboración.
 - . Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.
 - . Masas quebradas.
 - . Características, técnicas e procesos de elaboración.
 - . Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer.
 - . Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.).
 - . Pastas secas: tipos e características.
 - . Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc.
 - . Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc.
 - . Pastas de manga rizadas e lisas.
 - . Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.
 - . Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.
- RA3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
- Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións: Criterios de avaliación exisibles
 - . Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras.
 - . Ingredientes e formulación.
 - . Cremas de manteiga, inglesa , pasteira e xema pasteira.
 - . Cremas de améndoas, de requieixo e similares.
 - . Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chantilly, bávara, mousses, etc.
 - . Secuencia de operacións.



- . Consistencia e características.
- . Necesidades de conservación e rexeneración.
- . Utilización nos produtos de pastelería.
- . Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados.
- . Ingredientes e formulación.
- . Mollo bechamel e outros
- . Cremas de manteiga con elementos salgados.
- . Crema soufflé para recheo de quiches.
- . Farsas de recheo, como a da empanada.
- . Panada e outras.
- . Secuencia de operacións.
- . Consistencia e características.
- . Necesidades de conservación e rexeneración.
- . Utilización nos produtos de pastelería.

- Preparación e conservación de coberturas de chocolate.
- . Chocolate e coberturas: definición e tipos.
- . Utilización de coberturas: fundido, enfriado e atemperado. Aplicación.
- . Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

RA4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

Decoración de produtos de pastelería e repostería: Criterios de avaliación exisibles

- . Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
- . Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, manga, etc.
- . Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe, masas azucradas e outras técnicas decorativas.
- . Experimentación e avaliación de combinacións

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.



A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos e que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética de las cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico- escrito, que permita aos alumnos elaborar súas respostas de acordo con sus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico .

O exámen teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve aos que les siguen unha o máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgunhos casos debe responder con unha frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, se realizará en forma de probas obxetivas cuxas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (nunha frase o texto que faltan palabras, incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico o debuxo coma resposta. Exe., debuxo de ángulo agudo).

De discriminación

Dous opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exem.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas buenas elegir la más adecuada).

Asociación (Exem.: asociar dos palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de mayor a menor)



Localización (Exem.: localizar o error nunha proba de atención ou discriminación)

De pruebas múltiples (Exem.: identificar aquela ou aquelas erróneas).

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste en un exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

.Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolamento do exame práctico

.Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico

.Realización de tres probas prácticas agrupando contidos en cada unha das probas.

.Duración de cada proba práctica nun tempo determinado (a decidir polo tribunal nomeado)

Para a realización desta proba práctica o candidato/a deberá presentarse coa uniformidade axeitada de cociñeiro/a, ademais de un maletín de ferramentas regulamentario para poder levar a cabo este exame.