

**PRUEBAS LIBRES DEL HOTEL ESCUELA  
CURSO 2017-2018  
PARA LOS CICLOS FORMATIVOS DE:**

- 1. DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**
- 2. SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**
- 3. DIRECCIÓN DE COCINA**
- 4. COCINA Y GASTRONOMÍA**

## CICLO FORMATIVO DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

TÍTULO: [http://www.madrid.org/fp/ense\\_fp/catalogo\\_LOE/pdf/HOTS05/titulo/RD20100688\\_TS\\_Direccion\\_Servicios\\_Restauracion.pdf](http://www.madrid.org/fp/ense_fp/catalogo_LOE/pdf/HOTS05/titulo/RD20100688_TS_Direccion_Servicios_Restauracion.pdf)

CURRÍCULO: [http://www.madrid.org/fp/ense\\_fp/catalogo\\_LOE/pdf/HOTS05/curriculo/D20110019\\_TS\\_Dir\\_Serv\\_Rest.pdf](http://www.madrid.org/fp/ense_fp/catalogo_LOE/pdf/HOTS05/curriculo/D20110019_TS_Dir_Serv_Rest.pdf)

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>Control de aprovisionamiento de materias primas</b>	APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIA PRIMA E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN. (9788428335720-PARANINFO) GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO. (9788446025016-AKAL)	SE REALIZARÁ UNA PRUEBA TEÓRICA CON PREGUNTAS TIPO TEST Y/O CORTAS Y/O A DESARROLLAR. OBLIGATORIO TRAER CALCULADORA, BOLÍGRAFO AZUL.		
<b>Empresa e iniciativa emprendedora</b>	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.		
<b>Gastronomía y nutrición</b>	OFERTAS GASTRONÓMICAS. PARANINFO AUTORAS: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ Y ELENA DIAZ PANIAGUA	EXAMEN: TIPO TEST, PREGUNTAS CORTAS DE DESARROLLO Y EJERCICIO DE NUTRICIÓN		
<b>Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</b>	- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO  - GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.		

<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>FECHA DE EXAMEN</b>
<b><i>Procesos de servicios en bar-cafetería</i></b>	<p>BAR Y CAFETERÍA. MANUAL PROFESIONAL. DE JUANA, ESPANTALEÓN. EDICIONES NORMA.</p> <p>MANUAL PRÁCTICO DE CAFETERÍA. JESUS FELIPE GALLEGO. EDITORIAL PARANINFO.</p>	<p>SE REALIZARÁN DOS FASES:</p> <p>1º PARTE TEÓRICA</p> <p>2ª PARTE PRÁCTICA</p> <p>SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA.</p> <p>Para la parte teórica, bolígrafo azul y calculadora.</p> <p>Para la parte práctica, uniforme profesional y utillaje de servicio individual apropiado. Se facilitará en todo caso el resto si así fuera necesario.</p>		
<b><i>Procesos de servicios en restaurante</i></b>	<p>Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales. (2011) Editorial Paraninfo.</p>	<p>La prueba de evaluación se realizará en dos fases:</p> <p>1º Fase teórica</p> <p>2ª Fase práctica.</p> <p>Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase.</p> <p>Para la prueba práctica, Uniforme de sala, bolígrafo y sacacorchos.</p>		
<b><i>Segunda lengua extranjera: Francés</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Au service du client. 978-84-9732-402-1 Thomson Paraninfo 2008</i></li> <li>- <i>Grammaire progressive du Français. 978-209-038124-5 CLE International /Sejer, Paris 2013</i></li> </ul>	<p>1ª fase eliminatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita).</li> <li>- prueba de comprensión oral.</li> </ul> <p>Se deberá superar con un mínimo de 5 cada una de las pruebas.</p> <p>2ª fase: si se ha superado la anterior fase, se pasará a realizar una prueba de expresión oral.</p>		
<b><i>Formación y orientación laboral</i></b>	<p>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL) - EDITEX - ÚLTIMA EDICIÓN ACTUALIZADA.</p>	<p>LA PRUEBA CONSTA DE PREGUNTAS TIPO TEST, Y UNOS EJERCICIOS PRÁCTICOS QUE DEBERÁ RESOLVER EL ALUMNO.</p>		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>Gestión administrativa y comercial en restauración</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		
<b>Inglés</b>	<b>Stott, T &amp; Pohl, A., (2010) <u>Highly Recommended 2. Student´s book.</u> OUP. (+ Workbook &amp; CD)</b>  Blog "I love teaching & I love learning" <a href="http://www.virginiaespin29.blogspot.com">www.virginiaespin29.blogspot.com</a>	<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> <b>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita)</b> EXPRESIÓN ORAL (Speaking) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phone conversation (Role-play)</li> <li>• Face-to-face conversation (Role-play)</li> <li>• Picture description</li> <li>• Job hunting interview</li> </ul> <b>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</b>		
<b>Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</b>	<b>"Servicio de catering"</b> .Editorial Vértice.  <b>"Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración"</b> . Editorial Síntesis.  <b>"Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales"</b> . Editorial Paraninfo	La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica. ( la prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. <b><u>Imprescindible superar la prueba teórica para poder realizar la prueba práctica.</u></b> 2ª Fase práctica. Para la prueba práctica, Uniforme de sala, bolígrafo azul o negro , calculadora ( no se admite la del móvil).		

<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>FECHA DE EXAMEN</b>
<i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i>	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)		
<i>Sumillería</i>	<b>El vino y su servicio. (2016)</b> Editorial Paraninfo.	La prueba de evaluación se realizará en dos fases:  1º Fase teórica. (prueba escrita, podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar).  <b><u>Imprescindible superar la prueba teórica para poder realizar la prueba práctica.</u></b>  2ª Fase práctica. Para la prueba práctica es imprescindible, Uniforme de sala, bolígrafo y sacacorchos.		
<b>*** 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.</b>				
<b>***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.</b>				

## CICLO FORMATIVO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

TÍTULO: <https://www.boe.es/boe/dias/2008/01/18/pdfs/A03685-03710.pdf>

CURRÍCULO: <http://www.todofp.es/dam/jcr:4645d25f-e175-418c-baf6-c870dc62ab32/madservicios-en-restauracion-pdf.pdf>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>EL VINO Y SU SERVICIO</b>	“ El vino y su servicio” Editorial :Paraninfo Edición, 2.017	La prueba consta de preguntas tipo test y a desarrollar, junto a una prueba práctica.		
<b>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</b>	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.		
<b>FRANCÉS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Au service du client. ISBN 978-84-283-3968-1 Thomson Paraninfo 2008</i></li> <li>- <i>les 500 exercices de grammaire. ISBN 978-2-01-155432-1 Hachette, Paris 2005</i></li> </ul>	<p>1ª fase eliminatória:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita).</li> <li>- prueba de comprensión oral.</li> </ul> <p>Se deberá superar con un mínimo de 5 cada una de las pruebas.</p> <p>2ª fase: si se ha superado la anterior fase, se pasará a realizar una prueba de expresión oral.</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>FECHA DE EXAMEN</b>
<b>OPERACIONES BÁSICAS EN BAR – CAFETERÍA</b>	Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA ISBN:9788428334617	La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica. La prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. Acudir con bolígrafo azul y calculadora (no se admite la del móvil).  2ª Fase práctica. Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase. Para la prueba práctica, acudir con uniforme de sala, bolígrafo azul, y sacacorchos.		
<b>OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE</b>	Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales. Editorial Paraninfo. FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA ISBN: 9788428333092	La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica. La prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. Acudir con bolígrafo azul y calculadora (no se admite la del móvil).  2ª Fase práctica. Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase. Para la prueba práctica, acudir con uniforme de sala, bolígrafo azul, y sacacorchos.		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b>	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Equipo técnico de SAIA SL. Editorial Altamar	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.		
<b>TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN</b>	María Palomo Martínez(2017) Técnicas de Comunicación en restauración ISBN 978842334693	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.		
<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>	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.		
<b>Inglés</b>	<p><b>Morgan, E., (2013) Restaurants and Catering. Burlington (Student´s book, Workbook and online material)</b></p> <p>Blog "I love teaching &amp; I love learning"<a href="http://www.virginiaespın29.blogspot.com">www.virginiaespın29.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>• Phone conversation (Role-play)</li> <li>• Face-to-face conversation (Role-play)</li> <li>• Picture description</li> <li>• Job hunting interview</li> </ul> <p><b>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</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>FECHA DE EXAMEN</b>
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	Ofertas Gastronómicas Editorial Paraninfo ISBN:978-84-283-3914-8	.La prueba consistirá en preguntas tipo test y ejercicios prácticos referentes a los contenidos del módulo		
<b>SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA</b>	Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA ISBN:9788428334617	La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica. La prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. Acudir con bolígrafo azul y calculadora (no se admite la del móvil).  2ª Fase práctica. Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase. Para la prueba práctica, acudir con uniforme de sala, bolígrafo azul, y sacacorchos.		
<b>SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES</b>	Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales. Editorial Paraninfo. FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA ISBN: 9788428333092	La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica. La prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. Acudir con bolígrafo azul y calculadora (no se admite la del móvil).  2ª Fase práctica. Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase. Para la prueba práctica, acudir con uniforme de sala, bolígrafo azul, y sacacorchos.		

**\*\*\* 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.***

## 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
<b>CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b>	Gestion y control del aprovisionamiento de materias primas editorial síntesis Nuria Perez y Juan Jose Civera	SE REALIZARÁ UNA PRUEBA TEÓRICA CON PREGUNTAS TIPO TEST Y/O CORTAS Y/O A DESARROLLAR. OBLIGATORIO TRAER CALCULADORA, BOLÍGRAFO AZUL.		
<b>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</b>	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.		
<b>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN</b>	OFERTAS GASTRONÓMICAS. ED.PARANINFO AUTORAS: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ Y ELENA DIAZ PANIAGUA	EXAMEN: TIPO TEST, PREGUNTAS CORTAS DE DESARROLLO Y EJERCICIO DE NUTRICIÓN		
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA</b>	- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO  - GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA</b>	<p>“Los procesos de elaboración en cocina”.</p> <p>Autor: Manuel Quevedo Balboa Editorial: Síntesis</p> <p>“Procesos de elaboración culinaria”</p> <p>Autores: J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirà Editorial: Altamar</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p>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.</p> <p>2ª PARTE PRÁCTICA Para la parte práctica, uniforme profesional completo: chaquetilla, pantalón, pico, gorro, delantal, paños de cocina y herramientas básicas de cocina. <b>SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA.</b></p>		
<b>PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA</b>	<p>“Los procesos de preelaboración y conservación en cocina”</p> <p>Ed. Síntesis, Juan José Civera Bendicho y Nuria Pérez Oreja. Ed. Paraninfo, Jose Luis Armendariz Sanz 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, pico, gorro, delantal) y herramientas básicas de cocina. <b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b></p>		
<b>RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN</b>	<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)</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>FECHA DE EXAMEN</b>
<b>ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA</b>	<p>“Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina”            Ed. Paraninfo, José Luis Armendariz Sanz y M<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios            Ed. Síntesis, Gloria Blasco Alonso.</p>	<p>La prueba se realizará en dos partes:  <b>1º parte teórica:</b>            la prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuestas cortas y/o de desarrollo.            Para la parte teórica, bolígrafo azul.  <b>2ª parte práctica:</b>            Para la par práctica, uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, pico, gorro, delantal, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina.  <b>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</b></p>		
<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>	<p>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE) - EDITEX - ÚLTIMA EDICIÓN ACTUALIZADA.</p>	<p>LA PRUEBA CONSTA DE PREGUNTAS TIPO TEST, Y UNOS EJERCICIOS PRÁCTICOS QUE DEBERÁ RESOLVER EL ALUMNO.</p>		
<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</b>	<p>Gestión Administrativa y Comercial en Restauración (2014) Editorial Paraninfo            Gestión Administrativa y comercial en Restauración (2011) Editorial Síntesis.</p>	<p>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.</p>		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA</b>	<p><b>"Gestión de la producción en cocina"</b>            Autor: Roberto González Castro.            Editorial: Paraninfo</p> <p><b>"Gestión de la producción en cocina"</b>            Autores: Juan José Civera Bendicho            Nuria Pérez Oreja            Editorial: Síntesis</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 y herramientas básicas de cocina.  <b>SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA.</b></p>		
<b>Inglés</b>	<p><b>Morris, Catrin E., (2015) Excellent! ELI</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>  <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> <li>• Job hunting interview</li> </ul> <p><b>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</b></p>		
<p><b>*** 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.</b></p>				
<p><b>***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.</b></p>				

## CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

TÍTULO: <https://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>

CURRÍCULO: <http://www.todofp.es/dam/jcr:882888af-a5d7-42f2-bb9e-c001d4f6f1f8/madcocina-y-gastronomia-pdf.pdf>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>	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.		
<b>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<p>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS -JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ ED. PARANINFO</p> <p>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS -DAVID INFANTES / GABRIEL BARTRA ED. ALTAMAR</p> <p>CONSERVACIÓN Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS -FRANCISCO SALAS GARCIA ED. SINTESIS</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p><b>1º PARTE TEÓRICA (eliminatória)</b> La prueba consistirá en dos partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La primera parte consta de preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.</li> <li>• La segunda consistirá en una prueba escrita de identificación de materias primas y material</li> </ul> <p>Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p><b>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica)</b> Para la parte práctica el aspirante llevará uniforme profesional completo y herramientas básicas de uso personal en cocina .</p>		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<p><b>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b></p>	<p><b>Libros recomendados para la parte teórica:</b>  <b>"Procesos básicos de pastelería y repostería"</b> de Alfredo Martínez Gil  Editorial: Akal  ISBN:9788446031512  De este libro se tendrá en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Términos culinarios de pastelería</li> <li>• Todo lo referente al obrador, zonas de trabajo, equipos y maquinaria, utillaje y herramientas. Descripción, usos, puesta en marcha, conservación, etc.</li> <li>• Tema referido a las materias primas utilizadas en pastelería y panadería.</li> </ul> <p><b>Para el resto de ud didácticas:</b>  <b>"Procesos básicos de pastelería y repostería"</b> de Antonio Roquet-Jalmar.  Editorial Altamar.  ISBN: 9788416415274  Otra bibliografía de consulta recomendada para la parte práctica:  Libros de consulta y apoyo: PANADERIA PASTELERIA por Humanes, Juan Pablo  Editorial: Norma ISBN: 978-84-8451-036-9  PASTELERIA. COCINA. GUIA PRACTICA por De la Traba, Luis; García, Luis R.  Editorial: Norma ISBN: 84-8451-023-9</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS FASES:  <b>1º PARTE TEÓRICA (Si no se supera será eliminatoria)</b>  La prueba consistirá preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo y/o de identificación de materias primas, materiales, herramientas y maquinaria de uso común en pastelería/repostería.  Será necesario traer bolígrafo azul o negro</p> <p><b>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica)</b>  Se desarrollará en dos fases:  1ª Fase: Desarrollo escrito de la receta con ingredientes, cantidades y descripción del desarrollo de la elaboración. (Esta fase será eliminatoria). Será necesario bolígrafo azul o negro  2ª Fase: Resolución práctica de la/las recetas descritas en la fase 1ª  Será necesario para la parte práctica, uniforme profesional completo y herramientas básicas de uso personal en repostería.</p>		
<p><b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>	<p>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.  Equipo técnico de SAIA SL.  Editorial Altamar</p>	<p>La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.</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>FECHA DE EXAMEN</b>
<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas Culinarias. Josep Valle/Joan Carles Ferri/Natxo González Editorial Altamar. ISBN:978-84-15309-51-2</li>   <li>• Técnicas Culinarias. Elena Crespo Fernández/ Nabor González González Editorial Paraninfo. ISBN:978-84-283-3770-0</li> </ul>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p><b>1º PARTE TEÓRICA (eliminatória)</b> Consta de preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.</p> <p>Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p><b>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica)</b> Realización en el aula práctica de recetas y/o elaboraciones referidas a Técnicas Culinarias. Para la parte práctica el aspirante llevará uniforme profesional completo y herramientas básicas de uso personal en cocina.</p>		
<b>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</b>	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.		
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b> Editorial Paraninfo ISBN:978-84-283-3914-8	La prueba consistirá en preguntas tipo test y ejercicios prácticos referentes a los contenidos del módulo		

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<b>POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>	<p><b>Libros:</b>            Postres en restauración de Manuel García Fernández            Editorial Síntesis S.A            ISBN: 978-84-907714-2-6</p> <p><b>Otra bibliografía de consulta recomendada para la parte práctica:</b>            Libros de consulta y apoyo:            PANADERIA PASTELERIA por Humanes, Juan Pablo            Editorial: Norma ISBN: 978-84-8451-036-9</p> <p>PASTELERIA. COCINA. GUIA PRACTICA por De la Traba, Luis; García, Luis R.            Editorial: Norma ISBN: 84-8451-023-9</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS FASES:  <b>1º PARTE TEÓRICA (Si no se supera será eliminatoria)</b>            La prueba consistirá preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo y/o de identificación de documentos asociados a la producción.            Será necesario traer bolígrafo azul o negro</p> <p><b>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica)</b>            Se desarrollará en dos fases:            1ª Fase: Desarrollo escrito de un modelo personal de ficha técnica de producción para la elaboración, presentación y servicio de un postre compuesto. (Esta fase será eliminatoria)            2ª Fase: Resolución práctica de la/las recetas descritas en la fase 1ª            Será necesario para la parte práctica, uniforme profesional completo y herramientas de uso personal en repostería.</p>		
<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>	<p><b>*Productos culinarios. (Paraninfo).</b>            Jose Luis Armendariz.</p> <p><b>*Productos culinarios ( Altamar).</b>            David Beltran, Marc Castelló, Xavier Gruber, Jonathan Rodriguez.</p>	<p>*2 pruebas:</p> <p><b>*Primera de prueba de carácter conceptual.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prueba tipo test.</li> <li>● Bolígrafo azul o negro.</li> </ul> <p><b>*Segunda prueba de carácter procedimental.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Uniforme de cocina completo.</li> <li>● Herramientas de trabajo para el desarrollo de la prueba.</li> </ul> <p><b><u>*Para acceder a la prueba procedimental hay que superar la prueba conceptual o teórica.</u></b></p>		

<p><b>FRANCÉS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Au service du client. ISBN 978-84-283-3968-1 Thomson Paraninfo 2008</i></li> <li>- <i>les 500 exercices de grammaire. ISBN 978-2-01-155432-1 Hachette, Paris 2005</i></li> </ul>	<p>1ª fase eliminatória:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita).</li> <li>- prueba de comprensión oral.</li> </ul> <p>Se deberá superar con un mínimo de 5 cada una de las pruebas.</p> <p>2ª fase: si se ha superado la anterior fase, se pasará a realizar una prueba de expresión oral.</p>		
<p><b>INGLÉS</b></p>	<p><b>Evans, V, Dooley, J &amp; Hayley, R., (2013) <u>Cooking. Express Publishing (+Class Audio CDs)</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 (Eliminatória)</b>          COMPRENSIÓN ORAL (Listening)          COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading)          EXPRESIÓN ESCRITA (Writing)          GRAMÁTICA          VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO</p> <p>Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p><b>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita)</b>  <b>EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Picture description</li> <li>● Job hunting interview</li> </ul> <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>		
<p><b>*** 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.</b></p>				
<p><b>***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.</b></p>				