

**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

CURRÍCULO: 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
Control de aprovisionamiento de materias primas	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.	Martes 8 de Mayo de 11:00 a 12:00 horas, previa petición en el correo mateosdj@ieshotelescu.es Profesor: Javier Mateos	Miércoles 16 de mayo de 11.30 h. a 12:30
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 23 de abril de 15:30 horas a 16:30 horas. Profesor: Justo López Rubio	Martes 8 de mayo de 15:15 a 17:15 horas
Gastronomía y nutrición	OFERTAS GASTRONÓMICAS. PARANINFO AUTORAS: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ Y ELENA DIAZ PANIAGUA Ampliación de bibliografía recomendada: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN PARANINFO AUTOR: JOSE LUIS ARMENDARIZ	EXAMEN: TIPO TEST, PREGUNTAS CORTAS DE DESARROLLO Y EJERCICIO DE NUTRICIÓN	Miércoles 25 de abril de 13:00 a 14:00 Profesora: Beatriz Díaz	Miércoles 16 mayo de 13:30 a 15:30

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<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. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO</p> <p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL</p>	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.	<p>El día 27 de abril y 11 de mayo de 10:00 a 11:00 horas.</p> <p>PROFESOR: Socorro Medina</p>	Día 18 de mayo de 11.30 a 13.30 horas.
<i>Procesos de servicios en bar-cafetería</i>	<p>BAR Y CAFETERÍA. MANUAL PROFESIONAL. DE JUANA, ESPANTALEÓN. EDICIONES NORMA.</p> <p>MANUAL PRÁCTICO DE CAFETERÍA. JESÚS FELIPE GALLEGO. EDITORIAL PARANINFO.</p>	<p>SE REALIZARÁN DOS FASES: 1º PARTE TEÓRICA 2ª PARTE PRÁCTICA SERÁ IMPRESCINDIBLE SUPERAR LA PARTE TEÓRICA PARA PODER REALIZAR LA PARTE PRÁCTICA. Para la parte teórica, bolígrafo azul y calculadora. Para la parte práctica, uniforme profesional y utillaje de servicio individual apropiado. Se facilitará en todo caso el resto si así fuera necesario.</p>	<p>Martes y miércoles de 11.30 a 13.00. Avisar en el email mateosdj@ieshotelescu.es</p> <p>PROFESOR: Javier Mateos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fase teórica: Miércoles 16 de mayo de 12:30 a 13:30. • Fase práctica: Martes 29, a las 11.30 horas.
<i>Procesos de servicios en restaurante</i>	Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales. (2011) Editorial Paraninfo.	<p>La prueba de evaluación se realizará en dos fases: 1º Fase teórica 2ª Fase práctica. Imprescindible superar la primera para tener derecho a realizar la segunda fase. Para la prueba práctica, Uniforme de sala, bolígrafo y sacacorchos.</p>	<p>Tutorías de Martes a Viernes de 11.30 a 13.30h.</p> <p>Profesor: Carlos Cáceres</p>	<p>Día 17 de Mayo Examen teórico a las 11h. Día 25 de Mayo Prueba práctica a las 11h.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
Segunda lengua extranjera: Francés	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Au service du client. 978-84-9732-402-1 Thomson Paraninfo 2008</i> - <i>Grammaire progressive du Français. 978-209-038124-5 CLE International /Sejer, Paris 2013</i> 	<p>1ª fase eliminatória:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita). - prueba de comprensión oral. <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>Mes de abril, jueves, de 11:30-12:30</p> <p>Profesora: Arantxa Mota</p>	<p>1ª fase: Viernes 11 de mayo, 11:30-13:30</p> <p>2ª fase: jueves 31 de mayo, 11:00-12:30</p>
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.	Martes 24 de abril de 15:30 a 16:30 horas Profesor: Justo López Rubio	Martes 22 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 24 de abril de 16:30 a 17:30 horas Profesora: Yolanda Sánchez Sánchez	Martes 29 de mayo de 16:00 a 17:30 horas.

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<i>Inglés</i>	<p>Stott, T & Pohl, A., (2010) Highly Recommended 2. Student´s book. OUP. (+ Workbook & CD)</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)</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXPRESIÓN ORAL (Speaking) • Phone conversation (Role-play) • Face-to-face conversation (Role-play) • Picture description • Job hunting interview <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Miércoles, de 12.30 a 13.30</p> <p>PROFESORA:</p> <p>Virginia Espinosa</p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) Miércoles, 9 de mayo 10.00 - 14.00</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) Miércoles, 23 de mayo 10.00 - 14.00</p>
<i>Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</i>	<p>"Servicio de catering" .Editorial Vértice. ISBN-978-84-9931-182-1</p> <p>"Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración". Editorial Síntesis. ISBN-978-84-907716-0-0</p> <p>"Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales". Editorial Paraninfo ISBN-978-84-9732-814-2</p>	<p>La prueba de evaluación se realizará en dos fases:</p> <p>1º Fase teórica. (la prueba podrá ser tipo test y/o preguntas cortas o preguntas a desarrollar. <u>Imprescindible superar la prueba teórica para poder realizar la prueba práctica.</u></p> <p>2ª Fase práctica. Para la prueba práctica, Uniforme de sala, bolígrafo azul o negro , calculadora (no se admite la del movil).</p>	<p>Lunes 7 de mayo de 11:30 a 12:30. Sala de profesores planta -1</p> <p>Isabel Sanz García</p>	<p>Día 14 de Mayo a las 11.30h prueba teórica. Día 28 de Mayo a las 11.30h prueba práctica.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<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 no científica)	23 de abril de 2018 de 12:30 a 13:30 horas. PROFESORA: Cristina Huélamo	7 de mayo de 2018 de 11:30 a 13:00 horas. PROFESORA: Cristina Huélamo
<i>Sumillería</i>	El vino y su servicio. (2016) 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). <u>Imprescindible superar la prueba teórica para poder realizar la prueba práctica.</u> 2ª Fase práctica. Para la prueba práctica es imprescindible, Uniforme de sala, bolígrafo y sacacorchos.	Lunes 07 mayo de 12.30 a 13.30 horas. PROFESOR: Francisco J. García	Prueba teórica: 16 mayo a las 10 horas. Prueba práctica: 24 mayo a las 11:30 horas.
*** 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). <i>iiiSin identificación NO se podrá efectuar ninguna prueba!!! Además, se necesitan dos bolígrafos negros o azules.</i>				

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
FRANCÉS	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Au service du client. ISBN 978-84-283-3968-1 Thomson Paraninfo 2008</i> - <i>les 500 exercices de grammaire. ISBN 978-2-01-155432-1 Hachette, Paris 2005</i> 	<p>1ª fase eliminatória:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita). - prueba de comprensión oral. <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>Mes de abril, martes, de 11:30-12:30</p> <p>Profesora: Martine Salaun</p>	<p>1ª fase: Viernes 11 de mayo, 11:30-13:00</p> <p>2ª fase: Martes 29 de mayo, 11:30-12:30</p>
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR – CAFETERÍA	<p>Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA ISBN:9788428334617</p>	<p>La prueba de evaluación se realizará en dos fases:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>23 de abril de 18:00 a 19:00 horas</p> <p>Profesor: Agustín Peral</p>	<p>4 de mayo de 15:15 a 17:15 horas parte teórica</p> <p>18 de mayo de 15:15 a 17:15 horas parte práctica</p>

<p>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</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>	<p>Miércoles del mes de abril de 18:00 a 19:00 Profesora: Alba Guiomar González</p>	<p>Miércoles 16 de mayo, 18:00 a 19:00 Profesora: Alba Guiomar González</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.***

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.	Miércoles 25 de abril De 16:30 a 17:30 horas	Miércoles 9 de Mayo de 15:15 a 17:15 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.	Martes 24 de abril de 15:30 a 16:30 horas Profesor: Justo López Rubio	Martes 22 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>OFERTAS GASTRONÓMICAS. ED.PARANINFO AUTORAS: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ Y ELENA DIAZ PANIAGUA</p> <p>Ampliación de bibliografía recomendada: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN PARANINFO AUTOR: JOSE LUIS ARMENDARIZ</p>	EXAMEN: TIPO TEST, PREGUNTAS CORTAS DE DESARROLLO Y EJERCICIO DE NUTRICIÓN	<p>Miércoles 25 de abril de 13:00 a 14:00</p> <p>Profesora: Beatriz Díaz</p>	Miércoles 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. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO</p> <p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL</p>	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.	<p>El día 27 de abril y 11 de mayo de 10:00 a 11:00 horas.</p> <p>PROFESOR: Socorro Medina</p>	Día 18 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 25 de abril de 16:30 a 17:30 h. Profesora: Gemma González</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 7 de mayo de 15:15 a 16:45 h. Los aspirantes deberán estar 15 minutos antes del inicio de la prueba. PRUEBA PRÁCTICA Día 28 de mayo de 15:15 a 16:45 h 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 25 de abril de 16:30 a 17:30 h. Profesora: Ana Maireles</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 7 de mayo de 13:30 a 15:00 h. PRUEBA PRÁCTICA Día 28 de mayo de 13:30 a 15:00 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)	23 de abril de 2018 de 12:30 a 13:30 horas. PROFESORA: Cristina Huélamo	7 de mayo de 2018 de 11:30 a 13:00 horas. PROFESORA: Cristina Huélamo
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 24 y 26 de abril de 16:30 a 17:30 h. Profesora: Ana Maireles	PRUEBA TEÓRICA: Día 14 de mayo de 13:30 a 15:00 h. PRUEBA PRÁCTICA Día 28 de mayo de 19:00 a 20:30 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 23 de abril de 15:30 a 16:30 horas. Profesor: Justo López Rubio	Martes 8 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 24 de abril de 16:30 a 17:30 horas Profesora: Yolanda Sánchez Sánchez	Martes 29 de mayo de 16:00 a 17:30 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 24 y 26 de abril de 16:30 a 17:30 h.</p> <p>Profesora: Gemma González</p>	<p>PRUEBA TEÓRICA: Día 14 de mayo de 15:15 a 16:45 h.</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA Día 28 de mayo de 17:15 a 18:45 h.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<p><i>Inglés</i></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) 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. 2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picture description • Job hunting interview <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Miércoles, de 12.30 a 13.30</p> <p>PROFESORA: Virginia Espinosa</p>	<p>PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) Miércoles, 9 de mayo 10.00 - 14.00</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) Miércoles, 23 de mayo 10.00 - 14.00</p>
<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.</p>				
<p>***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.</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
<p>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</p>	<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>	<p>Lunes 23 de abril de 15:30 a 16:30 horas.</p> <p>Profesor: Justo López Rubio</p>	<p>Martes 8 de mayo de 15:15 a 17:15 horas</p>
<p>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<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. SÍNTESIS</p> <p>CONSERVACIÓN Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS -FRANCISCO SALAS GARCÍA ED. SÍNTESIS</p>	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p>1º PARTE TEÓRICA (eliminatória) La prueba consistirá en dos partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La primera parte consta de preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. • La segunda consistirá en una prueba escrita de identificación de materias primas y material <p>Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) Para la parte práctica el aspirante llevará uniforme profesional completo y herramientas básicas de uso personal en cocina.</p>	<p>Viernes 27 abril de 10:30 a 11:30</p> <p>PROFESORES: Pablo Díaz José Ramón Orcero</p>	<p>Teórico:16 mayo de 9:00 a 11:00 Práctico:28 de mayo de 16:00 a 18:00 Identificación práctica:28 de mayo de de 16:00 a 17:00</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
<p>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</p>	<p>Libros recomendados para la parte teórica: "Procesos básicos de pastelería y repostería" de Alfredo Martínez Gil Editorial: Akal ISBN:9788446031512 De este libro se tendrá en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Términos culinarios de pastelería • Todo lo referente al obrador, zonas de trabajo, equipos y maquinaria, utillaje y herramientas. Descripción, usos, puesta en marcha, conservación, etc. • Tema referido a las materias primas utilizadas en pastelería y panadería. <p>Para el resto de ud didácticas: "Procesos básicos de pastelería y repostería" 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: 1º PARTE TEÓRICA (Si no se supera será eliminatoria) 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>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) 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>El lunes 23 de abril de 11 a 12 en la sala de profesores de la -2.</p> <p>Profesores: Fernando Sesma y Mª Ángeles Bernabé</p>	<p>Teórico: El lunes 14 de mayo de 11:45 a 12:45 Supuesto práctico: El lunes 14 de 12:45 a 13 15</p> <p>Prueba práctica: El lunes 28 de 8:15 a 10:15</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<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>	<p>Miércoles del mes de abril de 18:00 a 19:00</p> <p>Profesora: Alba Guiomar González</p>	<p>Miércoles 16 de mayo, 18:00 a 19:00</p> <p>Profesora: Alba Guiomar González</p>
TÉCNICAS CULINARIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Culinarias. Josep Valle/Joan Carles Ferri/Natxo González Editorial Altamar. ISBN:978-84-15309-51-2 • Técnicas Culinarias. Elena Crespo Fernández/ Nabor González González Editorial Paraninfo. ISBN:978-84-283-3770-0 	<p>LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS PARTES:</p> <p>1º PARTE TEÓRICA (eliminatória) Consta de preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.</p> <p>Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) Realización en el aula práctica de recetas y/o elaboraciones referidas a Técnicas Culinarias.</p> <p>Para la parte práctica el aspirante llevará uniforme profesional completo y herramientas básicas de uso personal en cocina .</p>	<p>Jueves 26 de Abril 10,00 a 11,00 horas Profesor: Miguel Pérez</p> <p>Jueves 26 de Mayo de 10,00 a 11,00 horas. Profesor: Javier Sabe Andreu.</p>	<p>Teórico: 08 mayo de 12:30 a 14:00 horas Profesor: Miguel Pérez</p> <p>Práctico: 28 de Mayo de 13,00 a 15,30 h. Profesor: Javier Sabe Andreu.</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
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.	Martes 24 de abril de 15:30 a 16:30 horas Profesor: Justo López Rubio	Martes 22 de mayo de 15:15 a 17:15 horas.
OFERTAS GASTRONÓMICAS	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. Será necesario calculadora	Martes 24 de abril de 10:00 a 11:00 Profesora: Ana Belén Alcalde	Martes 8 de mayo de 10:00 a 12:00 horas
POSTRES EN RESTAURACIÓN	Libros: Postres en restauración de Manuel García Fernández Editorial Síntesis S.A ISBN: 978-84-907714-2-6 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	LA PRUEBA SE REALIZARÁ EN DOS FASES: 1º PARTE TEÓRICA (Si no se supera será eliminatoria) 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 2ª PARTE PRÁCTICA (sólo si se ha superado la parte teórica) 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.	El lunes 23 de abril de 12 a 13 en la sala de profesores de la -2. Profesores: Fernando Sesma y Mª Ángeles Bernabé	Teórico: El lunes 14 de mayo de 10 a 11:15 Prueba práctica: Lunes 28 de mayo de 10:30 a 13:00

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA	FECHA DE EXAMEN
PRODUCTOS CULINARIOS	<p>*Productos culinarios. (Parainfo)). Jose Luis Armendariz.- ISBN-978-84-283-3552-2</p> <p>*Productos culinarios (Altamar). David Beltran,Marc Castelló,Xavier Gruber,Jonathan Rodriguez. ISBN-978-84-15309-73-4</p>	<p>*2 pruebas:</p> <p>*Primera de prueba de carácter conceptual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prueba tipo test. • Bolígrafo azul o negro. <p>*Segunda prueba de carácter procedimental.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de cocina completo. • Herramientas de trabajo para el desarrollo de la prueba. <p><u>*Para acceder a la prueba procedimental hay que superar la prueba conceptual o teórica.</u></p>	<p>27 de Abril 10:00 a 11:00. Aula nº 6. Planta -1.</p> <p>Profesor : Valentín Cobos Mendía</p>	<p>1ª Prueba. Parte conceptual: 21 de Mayo 11:30 a 13:00 horas.</p> <p>2ª Prueba. Parte procedimental: 29 de Mayo. 08:30 a 11:00 horas.</p>
FRANCÉS	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Au service du client.</i> ISBN 978-84-283-3968-1 Thomson Parainfo 2008 - <i>les 500 exercices de grammaire.</i> ISBN 978-2-01-155432-1 Hachette, Paris 2005 	<p>1ª fase eliminatória:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prueba escrita: comprensión lectora, gramática, vocabulario técnico y expresión escrita). - prueba de comprensión oral. <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>Mes de abril, jueves, de 11:30-12:30</p> <p>Profesora: Arantxa Mota</p>	<p>1ª fase: Viernes 11 de mayo, 11:30-13:30</p> <p>2ª fase: jueves 31 de mayo, 11:00-12:30</p>

INGLÉS	<p>Evans, V, Dooley, J & Hayley, R., (2013) <u>Cooking. Express Publishing (+Class Audio CDs)</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 ● Job hunting interview <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>Miércoles, de 12.30 a 13.30</p> <p>PROFESORA:</p> <p>Virginia Espinosa</p>	<p>PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) Miércoles, 9 de mayo 10.00 - 14.00</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) Miércoles, 23 de mayo 10.00 - 14.00</p>
<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.</p>				
<p>***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.</p>				