

INDICACIONES A LAS PERSONAS CANDIDATAS PARA LA PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE LA PRUEBA PRÁCTICA DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO DE TRABAJO DE PROFESOR/A INSTRUCTOR/A JEFE/A RESTAURACIÓN EN LA ESCUELA DE FORMACION HACIENDA LA LAGUNA . (BOJA n.º 93)

Ref: LA_002_21_1

INDICACIONES GENERALES

Las personas candidatas que hayan superado la fase de preselección realizarán una prueba práctica, de carácter eliminatorio, que tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica, el dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente y el conocimiento de la materia a impartir de las personas aspirantes.

Las personas aspirantes deberán desarrollar e impartir una sesión formativa de 30 minutos sobre un contenido determinado de un certificado de profesionalidad/programa formativo de su área profesional utilizando recursos y materiales didácticos adaptados a la situación de aprendizaje.

La persona aspirante deberá entregar a la comisión de selección, el día que sea citado para el desarrollo de la prueba práctica, un guion didáctico de la sesión a impartir. Dicho guión debe ocupar un máximo de dos folios temporalizando cada uno de los epígrafes que contenga el mismo. La persona candidata el día de la prueba practica dispondrá previamente al desarrollo de la misma de 30 minutos para adaptar el guión didáctico a una situación de trabajo simulada.

La puntuación de la prueba práctica será de 0 a 60 puntos, teniendo las personas candidatas que alcanzar una puntuación mínima de 30 puntos para pasar a la valoración de méritos.

INDICACIONES ESPECÍFICAS

1. EL CONTENIDO A DESARROLLAR E IMPARTIR SERÁ EL SIGUIENTE:

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTR0110 Dirección y producción en cocina.

MÓDULO FORMATIVO 4 : MF1061_3: Procesos de repostería.

UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

C2: Supervisar los procesos de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE2.2 Clasificar los distintos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otras elaboraciones complementarias y específicas que se pueden utilizar en repostería, asociándolas a los productos a elaborar.

CE2.7 En un supuesto práctico de, preparación de elaboraciones complementarias.

- Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.
- Describir el orden y forma correcta de los mezclados de los ingredientes.
- Modificar en tiempo y forma adecuados aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Controlar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración.

CONTENIDO

7. Postres de cocina.

[...]

– Postres a base de semifríos y helados.

2. RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES:

Los recursos didácticos y materiales disponibles para el desarrollo e impartición de la prueba serán los siguientes:

- Equipo informático con conexión a internet.
- Paquete ofimático libreoffice.
- Pizarra digital.

En caso de que la persona candidata necesite materiales específicos o recursos didácticos diferentes a los facilitados deberá notificarlo a través del siguiente correo electrónico: efhaciendalaguna.ja.sae@juntadeandalucia.es con una antelación mínima de 48 horas. Se informará a la persona candidata de la disponibilidad o no de los mismos con la antelación suficiente, mínima de 24 horas.

3. REALIZACIONES PROFESIONALES A TENER EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS CANDIDATOS

1. Planificación y preparación de la sesión formativa.
2. Establecimiento de las condiciones que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumnado en la sesión formativa.
3. Impartición del contenido de la sesión formativa, utilizando técnicas, estrategias, recursos y materiales didácticos, acordes a la modalidad formativa y al perfil laboral de los participantes.
4. Realización de la simulación en un periodo de tiempo dado.

4. ESCALAS DE DESEMPEÑO-CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

1. No existe un desempeño competente, desconoce el procedimiento.
2. Descuida aspectos muy importantes para un desempeño competente.
3. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto relevante.
4. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto secundario.
5. Su desempeño es competente, sin descuidar ningún aspecto.