

## **CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL OFERTAS GASTRONÓMICAS (0045)**

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje contenidos en dicha normativa, teniendo estos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Una vez superados todos los resultados de aprendizaje, los resultados del 1 al 5 tendrá un valor del 16% cada uno, mientras que el resultado 6 tendrá un valor del 20%.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación vinculados son:

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han descrito las relaciones externas con otras empresas o con otras áreas.
- g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración, de acuerdo con la legislación vigente.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta
- c) Se han tenido en cuenta en la elaboración de ofertas gastronómicas, las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional

- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta
- h) Se ha actuado con creatividad e imaginación en la presentación de ofertas gastronómicas.
- i) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- j) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han distinguido las diferencias entre alimentación y nutrición
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- e) Se han descrito las dietas tipo
- f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
- h) Se han identificado las diferentes enfermedades ocasionadas por la malnutrición

4. Calcula las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas, redactando órdenes de petición.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de materias primas asociadas a las diferentes ofertas gastronómicas planificadas
- b) Se ha cumplimentado la documentación específica de solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados
- c) Se han utilizado eficazmente medios ofimáticos disponibles para la formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- d) Se han identificado los niveles de existencias del almacén, así como sus métodos de valoración.
- e) Se ha elaborado un fichero de proveedores de materias primas
- f) Se han seleccionado los potenciales proveedores de materias primas atendiendo a criterios de eficacia, eficiencia, calidad, cantidad y coste de materias primas.
- g) Se ha cumplimentado la solicitud de aprovisionamiento al proveedor seleccionado.

5. Recepciona y almacena las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

**Criterios de Evaluación:**

- a) Se ha comprobado que las materias recibidas se correspondan con las que constan en el pedido.
- b) Se han identificado señas y atributos de calidad de géneros culinarios de acorde a aquello que se especifica en la ficha técnica.
- c) Se han comprobado las unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, temperatura adecuada, embalaje perfecto y registros sanitarios.
- d) Se han identificado los diferentes sistemas de almacenamiento.
- e) Se han almacenado las mercancías teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura, grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.
- f) Se han ordenado alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- g) Se han utilizado los documentos y libros necesarios para el control de almacén.
- h) Se han detectado los posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento y se han efectuado las operaciones de retirada.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen:

**Criterios de Evaluación:**

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de las elaboraciones culinarias.
- d) Se ha valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precio de la oferta gastronómica.
- i) Se han reconocido y realizado los métodos para evaluar las ventas.
- j) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles así como los software específicos.

**La prueba consistirá en:**

- Una o varias preguntas de verdadero o falso y/o tipo test, en las cuales las preguntas incorrectas resten 1/3 del valor de una respuesta correcta.

- Uno o varios problemas numéricos.
- Una o varias preguntas a desarrollar y/o para completar huecos.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso. La prueba tendrá una duración de dos horas.

Por último, el/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo.
- Calculadora no programable, no permitiéndose el uso del teléfono móvil ni cualquier otro dispositivo conectado a la red para este fin.
- Documento oficial identificativo.