



OPCIÓN <b>A</b>	<b>Ficha-receta.</b> <b>Descripción, elaboración y ejecución en cocina.</b>	Año:	2025
Especialidad:	<b>598 001 - COCINA Y PASTELERÍA</b>		

Prueba	<b>1 A (Caso práctico)</b>	Acceso:	<b>1-2</b>
--------	----------------------------	---------	------------

- Describir y elaborar un **plato principal** a base de muslo de pollo, deshuesado, relleno de duxelle y brizado con técnica o técnicas culinarias libres, **guarnición** compuesta por zanahoria, patata y champiñón torneados y glaseados, y acompañado de **salsa** española.

**Ingrediente a integrar** en el plato: bacon.

Elaborar una ficha-receta ajustada a 4 comensales, aunque la elaboración del plato que realices posteriormente en el taller, deberá ajustarse a una única ración (1 pax).

- Aplicación práctica de las técnicas para el ejercicio docente.

Debes elegir una de las opciones que se muestran a continuación, la 1 o la 2, enmarcar dentro de la normativa vigente, planteando actividades y/o actuaciones y determinando su enfoque metodológico.

1. Una justificación didáctica de la elaboración.
2. La siguiente situación de aula:

"Se debe elaborar una propuesta inicial, a modo de boceto o planteamiento preliminar, dirigida a jefatura de estudios, para el desarrollo de un Plan Marco de Formación Profesional Dual destinado al alumnado de 1.º de Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, con vistas a su implantación en el próximo curso académico."



OPCIÓN <b>B</b>	<b>Ficha-receta.</b> <b>Descripción, elaboración y ejecución en cocina.</b>	Año:	2025
Especialidad:	<b>598 001 - COCINA Y PASTELERÍA</b>		

Prueba	<b>1 A (Caso práctico)</b>	Acceso:	<b>1-2</b>
--------	----------------------------	---------	------------

- Describir y elaborar un **plato principal** a base de muslo de pollo, deshuesado, relleno de duxelle y brizado con técnica o técnicas culinarias libres, **guarnición** compuesta por calabacín, nabo y champiñón torneados y glaseados, y acompañado de **salsa** velouté.

**Ingrediente a integrar** en el plato: bacon.

Elaborar una ficha-receta ajustada a 4 comensales, aunque la elaboración del plato que realices posteriormente en el taller, deberá ajustarse a una única ración (1 pax).

- Aplicación práctica de las técnicas para el ejercicio docente.

Debes elegir una de las opciones que se muestran a continuación, la 1 o la 2, enmarcar dentro de la normativa vigente, planteando actividades y/o actuaciones y determinando su enfoque metodológico.

1. Una justificación didáctica de la elaboración.
2. La siguiente situación de aula:

"Se debe elaborar una propuesta inicial, a modo de boceto o planteamiento preliminar, dirigida a jefatura de estudios, para el desarrollo de un Plan Marco de Formación Profesional Dual destinado al alumnado de 1.º de Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, con vistas a su implantación en el próximo curso académico."



OPCIÓN <b>A</b>	<b>Ficha-receta.</b> <b>Descripción, elaboración y ejecución en cocina.</b>	Año:	2025
Especialidad:	<b>598 001 - COCINA Y PASTELERÍA</b>		

Prueba	<b>1 A (Caso práctico)</b>	Acceso:	<b>1-2</b>
--------	----------------------------	---------	------------

- Describir y elaborar un postre que se compone de: buñuelos de viento rellenos de trufa fresca.

Ingredientes a integrar en el plato: claras de huevo

Elaborar una ficha-receta ajustada a 4 comensales, aunque la elaboración del plato que realices posteriormente en el taller, deberá ajustarse a una única ración (1 pax).

- Aplicación práctica de las técnicas para el ejercicio docente.

Debes elegir una de las opciones que se muestran a continuación, la 1 o la 2, enmarcar dentro de la normativa vigente, planteando actividades y/o actuaciones y determinando su enfoque metodológico.

1. Una justificación didáctica de la elaboración.
2. La siguiente situación de aula:

Describe de forma razonada cómo integrarías de manera transversal la gastronomía extremeña en el proceso de enseñanza-aprendizaje con el alumnado del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, teniendo en cuenta su perfil académico, nivel de motivación y contexto sociocultural.



<b>OPCIÓN B</b>	<b>Ficha-receta.</b> <b>Descripción, elaboración y ejecución en cocina.</b>	<b>Año:</b>	2025
<b>Especialidad:</b>	<b>598 001 - COCINA Y PASTERÍA</b>		

<b>Prueba</b>	<b>1 A (Caso práctico)</b>	<b>Acceso:</b>	<b>1-2</b>
---------------	----------------------------	----------------	------------

- Describir y elaborar un plato que se compone de: canutillos rellenos de crema pastelera.

Ingredientes a integrar en el plato: claras de huevo.

Elaborar una ficha-receta ajustada a 4 comensales, aunque la elaboración del plato que realices posteriormente en el taller, deberá ajustarse a una única ración (1 pax).

- Aplicación práctica de las técnicas para el ejercicio docente.

Debes elegir una de las opciones que se muestran a continuación, la 1 o la 2, enmarcar dentro de la normativa vigente, planteando actividades y/o actuaciones y determinando su enfoque metodológico.

1. Una justificación didáctica de la elaboración.
2. La siguiente situación de aula:

Describe de forma razonada cómo integrarías de manera transversal la gastronomía extremeña en el proceso de enseñanza-aprendizaje con el alumnado del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, teniendo en cuenta su perfil académico, nivel de motivación y contexto sociocultural.