



EAEko BIGARREN HEZKUNTZAKO IRAKASLEEN ETA LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOAK: 2020ko HAUTAKETA PROZEDURA AGINDUA, 2020ko otsailaren 18koa	CUERPOS DEL PROFESORADO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA Y DEL PROFESORADO TÉCNICO DE FP DE LA CAPV: PROCEDIMIENTO SELECTIVO 2020 ORDEN de 18 de febrero de 2020
LEHEN PROBA: A ZATIA PROBA PRAKTIKOA	PRIMERA PRUEBA: PARTE A PRUEBA PRÁCTICA

ESPEZIALITATEA	Sukaldaritza eta gozogintza/ Cocina y pastelería	ESPECIALIDAD
EPAIMAHAIA	A002	TRIBUNAL
EPAIMAHAIKIDEA		MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DATA		FECHA
IZANGAIAREN KODEA		CÓDIGO DE ASPIRANTE

HELBURUA	OBJETIVO
<p>7.1. Berriazko jakintzak, gaitasun pedagogikoa eta irakaskuntzan aritzeko beharrezko teknikak.</p> <p>7.1.1.1. Espezialitatearen prestakuntza zientifikoa eta irakaskuntzarako trebetasun teknikoak (epistemologikoak, curriculumeakoak eta didaktikoak).</p> <p>7.4.1.1. '0'tik '10'era X 0,7 lorturiko emaitza ponderatua</p> <p>VII. Eranskina: Espezialitateko gaitegiarekin edo/eta indarrean dauden curriculumekin zerikusia duen kasu praktiko bat</p>	<p>7.1. Conocimientos específicos, aptitud pedagógica y técnicas necesarias para el ejercicio docente.</p> <p>7.1.1.1. Formación científica y dominio de las habilidades técnicas (epistemológicas, curriculares y didácticas) de la especialidad.</p> <p>7.4.1.1 puntuación ponderada de '0' a '10' X 0,7</p> <p>Anexo VII: Caso práctico relacionado con el temario de su especialidad y/o los currículos vigentes.</p>

EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA ADIERAZLEAK VIII. Eranskina		CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN Anexo VIII			
1	PRESTAKUNTZA ZIENTIFIKO-TEORIKOA: ESPEZIALITATEKO BERARIAZKO JAKITURIA	FORMACIÓN CIENTÍFICO-TEÓRICA: CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA ESPECIALIDAD	Máx.*	NOTA	Σ
1.1	Lan ordena : sukaldaritzako elaborazio-prozesuak planifikatu eta antolatzen ditu	Orden de trabajo: planifica y organiza los procesos de elaboración culinaria	1		
1.2	Mise en place: produkzio-eremuak prestaketa	Mise en place: preparación de las zonas de producción.	1		
1.3	Egindako sukaldaritzako teknikak egokitu eta kontrolatzea	Adecuación y control de las técnicas culinarias realizadas	1		
2	TREBETASUN TEKNIKOAK ETA ESTRATEGIAK	HABILIDADES TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS			
2.1	Higiene pertsonala, lanpostu garbi eta txukun; prozesuak gurutzatutako kutsadurarik gabe	Higiene personal, puesto de trabajo limpio y ordenado; procesos sin contaminación cruzada	1		
2.2	Bukaera eta aurkezpena: platerak eskatutako elementu guztiekin, sormena, konbinazio estetikoak, plateraren osagaien oreka	Acabado y presentación: Platos con todos sus elementos, Creatividad, combinación estética, equilibrio en los componentes del plato	1		
2.3	Menuaren dastapena: zaporea (gatz-puntua, ontze-puntua) elaborazio-puntua, tenperatura egokia.	Degustación del menú: Sabor(punto de sal, de aliño), punto de elaboración, temperatura adecuada.	1		
3	IRAKASKUNTZA-KOMPETENTZIA IKASGELA-TALDE MAILAN IKASTEKO	COMPETENCIA DOCENTE EN UN GRUPO-AULA			
3.1	Ahozko aurkezpenaren denbora (gutxienez 15 min. eta gehienez 20 min.)	Tiempo de exposición (mínimo 15 min. y máximo 20 min.)	1		
3.2	Argi eta erraz azaltzen du, hizkera tekniko eta koerentea erabiliz	Explica con claridad y soltura utilizando lenguaje técnico y coherente	1		
3.3	Edukien kantitatea eta kalitatea	Cantidad y calidad de los contenidos	1		
3.4	Diskurtso dinamikoa, atsegina eta enpatikoa	Discurso dinámico, ameno y empático	1		

BESTELAKO OHARRAK / OTRAS OBSERVACIONES

EZINBESTEKOA DA PROBA PRAKTIKOKO HIRU PLATERAK EPAIMAHAIARI AURKEZTEA. BESTELA, PROBAREN KALIFIKAZIOA 2 PUNTUKOIA IZANGO DA. ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR LOS TRES PLATOS AL TRIBUNAL. DE LO CONTRARIO, LA CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA SERÁ DE DOS PUNTOS

KALIFIKAZIOA / CALIFICACIÓN	/ 10	
	% 70	

* Hamartar bat duten KALIFIKAZIOAK erabiltzea gomendatzen da / * Se recomienda utilizar CALIFICACIONES con 1 decimal