

**INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2017/2018 DE LAS PRUEBAS LIBRES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA**

<b>Centro Educativo:</b>	UNIVERSIDAD LABORAL	
<b>Ciclo Formativo:</b>	Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA	
<b>Localidad:</b>	CÁCERES	
<b>Provincia:</b>	CÁCERES	Telf: 927004600

**MODULO PROFESIONAL:** RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

**ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS**

El examen constará de dos partes :

- a) Prueba tipo test.
- b) Ejercicios Prácticos

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

El examen se puntuará del 1 al 10.

La prueba **tipo test** de 40 preguntas se valorará sobre 8 puntos:

- ✓ Con 0.20 puntos la respuesta positiva.
- ✓ Se restará 0.10 puntos cada pregunta negativa.
- ✓ Las respuestas en blanco no se penalizan.

Los **supuestos práctico** se valorará sobre 2 puntos.

*Si no se alcanza un 50% de puntuación en cada una de las partes, no se dará por superada la evaluación del módulo.*

**MATERIALES NECESARIOS**

BOLÍGRAFO  
CALCULADORA.

