

Procesos selectivos para el ingreso, por el sistema general de acceso libre y de reserva por discapacidad, por concurso-oposición, a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores Especialistas en Sectores Singulares de la Formación Profesional y Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño, así como procedimiento de adquisición de nuevas especialidades por los funcionarios de carrera de los citados cuerpos para plazas del ámbito de gestión territorial del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

Convocatoria 2026
Criterios para la calificación y evaluación de las pruebas selectivas

CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (0598)
ESPECIALIDAD: 001- COCINA y PASTELERIA

CRITERIOS DE CORRECCIÓN: ORTOGRAFÍA, SINTAXIS Y REGISTRO

ESTOS CRITERIOS DE CORRECCIÓN SERÁN APLICADOS EN TODOS LOS EJERCICIOS ESCRITOS QUE REALICEN LOS ASPIRANTES.

Los criterios de corrección ortográficos elaborados para su seguimiento por el tribunal del procedimiento selectivo de ingreso al cuerpo de profesores especialistas en sectores singulares de la formación profesional (0598) especialidad 001- Cocina y Pastelería y procedimiento para la adquisición de nuevas especialidades por los funcionarios del citado Cuerpo, serán los siguientes:

Criterios de corrección: ortografía, sintaxis y registro.

- ✓ Se penalizará con 0,2 puntos por falta ortográfica cometida hasta un máximo de 10 faltas; lo que supondrá una penalización máxima total de hasta 2 puntos por este motivo.
 - No se tendrán en cuenta las faltas ortográficas idénticas que se repitan durante el examen; considerando una misma falta de ortografía cometida como una única.
 - También se considerarán faltas ortográficas la incorrección en tildes o en el uso de mayúsculas.
 - No habrá penalización entre 0 y 4 faltas cometidas.

LUGAR Y HORA DE LA CONVOCATORIA DE LOS ASPIRANTES AL PROCEDIMIENTO DE INGRESO AL CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

MELILLA – 2026



ESPECIALIDAD: Cocina y Pastelería

CENTRO: IES Juan Antonio Fernández

DIRECCIÓN: Escultor Mustafá Arruf, 5

ACTO DE PRESENTACIÓN: **sábado 20, 08:30 horas**

REALIZACIÓN DE LA PARTE "B" DE LA PRIMERA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICION: **sábado 20, 09:00 horas (sólo parte B)**

OPOSITORES: TODOS

El desarrollo de la presentación y de la primera prueba (Parte B) se realizará en **el AULA 26, en la segunda planta** del I.E.S. Juan Antonio Fernández Pérez. Se señalará el lugar exacto de la prueba en la entrada del centro.

PRIMERA PRUEBA. Prueba de conocimientos.

Calificación total de la 1ª Prueba. De 0 a 10 puntos. Resultado de sumar:

Puntuación = Calificación de Parte A x 0,6 + Calificación de Parte B x 0,4.

Para superarla la puntuación debe ser igual o superior a 5 puntos.

PARTE B. Desarrollo escrito de un tema elegido por el aspirante, entre 4 extraídos al azar por el Tribunal, de los que componen el temario oficial. Valorado de 0 a 10 Puntos. Deben obtenerse al menos **2,5 puntos**.

Para su elaboración, se deberá emplear el bolígrafo entregado por el Tribunal. No se permite el uso de correctores tipográficos.

Duración de parte B: Máxima de 2 horas

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN
 - Conocimiento científico, actualizado y en profundidad del tema.
 - Estructura del tema, su desarrollo completo y originalidad en el planteamiento.
 - Presentación, orden y redacción del tema.
 - Corrección ortográfica
2. ESTRUCTURA DEL TEMA:
 - Introducción
 - Justificación
 - Índice
 - Mapa conceptual
3. EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN:
 - Presentación
 - Estructura
 - Organización
 - Uso de vocabulario técnico
 - Ortografía



PARTE A. (Prueba práctica)

La duración de cada prueba de esta parte quedará supeditada a la naturaleza de la misma y se notificará el día del desarrollo de cada una de ellas.

Puntuación = Calificación de Parte A x 0,6 + Calificación de Parte B x 0,4.

Para superarla la puntuación debe ser igual o superior a 5 puntos.

Esta parte de la prueba se valorará de 0 a 10 puntos. Para su superación los aspirantes deberán alcanzar, al menos, una puntuación de 2,5 puntos.

1. CONTENIDO

El tribunal elegirá alguna de las prácticas siguientes:

- Elaboración completa de un plato a partir de determinadas materias primas básicas, presentando al tribunal, previamente y por escrito los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo, presentando al tribunal previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostero o de panadería.
- Realización de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Rigor en el desarrollo del ejercicio práctico
- Claridad en la resolución de cuestiones y problemas
- Utilización adecuada y precisa de materiales e instrumentos necesarios para el desarrollo de la práctica.
- Valoración a otorgar a cada uno de los ejercicios de que conste la prueba.
- Corrección ortográfica.
- Se valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas, la presentación, el planteamiento de alternativas a la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación.
- Aplicación de la normativa vigente higiénico-sanitaria y prevención de riesgos laborales.

3. PENALIZACIONES PRUEBA PRÁCTICA. INCUMPLIMIENTOS:

- El opositor no podrá hablar con otros opositores durante el desarrollo de las diferentes pruebas prácticas. (Penalización de hasta 5 puntos)
- Cada opositor será responsable de sus elaboraciones. Si algún miembro del tribunal detecta intercambio o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación. (Penalización de hasta 10 puntos).

Ante cualquier duda, aclaración el opositor/opositores levantarán la mano y será el presidente del tribunal el que resolverá la situación.



4. MATERIAL OBLIGATORIO

El opositor traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

A/ Uniforme completo de cocina:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.
- Pantalón de cocina.
- Pico opcional.
- Chaquetilla de cocina manga larga de color blanco.
- Gorro de cocina.
- Delantal.
- Paño/paños.

NOTA. La comparecencia a las pruebas prácticas SIN LA UNIFORMIDAD REQUERIDA CON CARÁCTER OBLIGATORIO dará lugar a la calificación de 0,0000.

NOTA. El uso de cosméticos (maquillaje, esmaltes, etc.) o la utilización de complementos decorativos (pulseras, piercings, anillos, relojes, etc.) NO está permitido durante el desarrollo de la prueba.

B/Herramienta de mano:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Espátula lisa, espátula ballena.
- Mangas pasteleras y juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
- Rodillo.
- Varilla.
- Báscula y/o vaso medidor.

NOTA. Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno.

5. MATERIAL TÉCNICO A UTILIZAR EN LA PRUEBA (EQUIPAMIENTO).

- Equipamiento propio para el desarrollo de la prueba en aula/taller

SEGUNDA PRUEBA. Prueba de aptitud pedagógica.

La programación didáctica que no se ajuste a los criterios establecidos en el apartado 7.5.2 Segunda prueba. Apartado A) de la Resolución de 27 de diciembre de 2024, no será admitida.

Consta de dos Partes. Cada una se valorará de 0 a 10 puntos.

Calificación total de la 2ª Prueba. De 0 a 10 puntos evaluada globalmente. Debiendo alcanzarse una **puntuación igual o superior a 5 puntos**

Duración máxima 60 minutos. Treinta para cada parte.



PARTE A. Parte A. Presentación y defensa oral de la programación didáctica. (no podrá exceder de 30')

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Presentación, originalidad e innovación aportada y aspectos formales ajustados a la orden de convocatoria.
- Introducción, justificación y contextualización de la Programación Didáctica.
- Uso pertinente de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.
- Objetivos, contenidos, metodología, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y procedimientos de evaluación y calificación.
- Contribución de la programación al logro de los objetivos y adquisición de las competencias del currículo oficial.
- Atención a la diversidad.
- Debate sobre la programación didáctica con el tribunal.
- Concreción y corrección en las contestaciones dadas.
- Aportación de argumentos y datos actualizados respecto de la exposición oral.

1.1. PENALIZACIONES PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA. INCUMPLIMIENTOS.

PARTE B. Preparación y exposición oral de una unidad didáctica ante el tribunal. (no podrá exceder de 30')

Relacionada con la programación presentada por el aspirante o elaborada a partir del temario oficial por lo que en el primer caso elegirá el contenido de una unidad didáctica de entre 3 extraídas al azar por él mismo de su propia programación y en el segundo caso elegirá un tema de entre tres extraídos al azar del temario oficial de la especialidad.

Tiempo preparatorio: 1 hora como máximo, pudiendo utilizar el material que considere oportuno sin posibilidad de conexión con el exterior, por lo que no podrá utilizar ordenadores portátiles, teléfonos móviles ni cualquier otro dispositivo electrónico o informático (relojes inteligentes, tabletas, etc.)

Exposición: Defensa de la Programación Didáctica y a continuación exposición de la unidad didáctica. Duración máxima de 60 minutos entre las dos partes. El aspirante podrá aportar el material auxiliar, sin contenido curricular que considere oportuno y un guion que no superará un folio y que entregará al tribunal al finalizar. El tribunal podrá debatir con el aspirante por un periodo máximo de 10 minutos.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Justificación.
- Contextualización.
- Objetivos de aprendizaje.
- Contenidos
- Criterios y procedimientos de evaluación/calificación.
- Métodos de trabajo.
- Atención a la diversidad.



- Temporalización de las Unidades.
- Exposición.
- Uso y utilización de nuevas tecnologías.
- Debate con el tribunal.

2. MATERIAL PERMITIDO:

- El tribunal facilitará pizarra no digital para la presentación, no estando permitido el uso de ordenador personal propio del opositor.
- El aspirante podrá utilizar el material auxiliar sin contenido curricular que considere oportuno, que deberá aportar él mismo, así como un guion que no excederá de una cara de un folio y que deberá entregar al tribunal al término de la exposición. El referido material auxiliar servirá para apoyar la exposición mediante la utilización de recursos didácticos no electrónicos ni susceptibles de reproducción electrónica. En todo caso, los órganos de selección velarán porque dicho material auxiliar no implique una desigualdad de trato en el desarrollo de esta parte del procedimiento selectivo.

El debate con el Tribunal **(no deberá exceder de 10')**.

