

**ANEXO II  
 LUGAR, FECHA Y HORA DE REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA**

<b>Cuerpo PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL</b>				
<b>Especialidad</b>	<b>Fecha Examen</b>	<b>Hora</b>	<b>Lugar</b>	<b>Pruebas</b>
<p align="center"><b>0591 - 201</b></p> <p align="center"><b>COCINA Y PASTELERIA</b></p>	<p align="center"><b>20/10/2014</b></p> <p align="center"><b>Lunes</b></p>	<p><b>09:15</b></p>	<p><b>CINTFP SAN LORENZO</b>  <b>CL. MADRID, 2</b>  <b>HUESCA</b>  <b>974243633</b></p>	<p><b>CELEBRACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA</b></p> <p>Hora: 09:15 horas, presentación de los aspirante y la documentación            10:00 horas, inicio de la prueba práctica</p> <p><b>CONTENIDO DE LA PRUEBA:</b>            Características de la prueba: práctica: Duración 60 minutos            Técnicas de preelaboración de materias primas.            Técnicas de elaboración de materias primas.            Técnicas de preelaboración de panadería pastelería.            Técnicas de elaboración de panadería pastelería.</p> <p><b>MATERIALES</b></p> <p>Uniforme completo de cocina, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria. Este requisito es imprescindible para ser admitido a la realización de la prueba.</p> <p>Cada aspirante aportará el material de cocina-pastelería que considere necesario para la realización de la prueba. El centro docente facilitará los elementos de cocción para la realización de la prueba.</p>