



CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

**CUERPO DE TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN
COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
REGIONAL**

ACCESO LIBRE

SEGUNDO EJERCICIO

FECHA 07/ MARZO/ 2025

*ORDEN DE 28 DE NOVIEMBRE DE 2019, POR LA QUE SE CONVOCAN
PRUEBAS SELECTIVAS PARA CUBRIR 8 PLAZAS DEL CUERPO DE
TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN
PÚBLICA REGIONAL, (CÓDIGO DFX15L19).*

Nombre:
Apellidos:
DNI:

Este ejercicio consta de dos supuestos prácticos, estando el primero desglosado en preguntas y el segundo en el desarrollo de fichas técnicas.

La puntuación máxima del ejercicio es de 10 puntos, siendo la puntuación mínima para aprobar de 5 puntos. El desglose de puntuaciones es el siguiente:

SUPUESTO 1 (puntuación máxima 4 puntos)

Compuesto de 4 preguntas:

- Pregunta 1 (1 punto)
- Pregunta 2 (1punto)
- Pregunta 3 (1punto)
- Pregunta 4 (1punto)

SUPUESTO 2 (puntuación máxima 6 puntos)

Compuesto de 3 fichas técnicas

- Ficha 1 (2 puntos)
- Ficha 2 (2 puntos)
- Ficha 3 (2 puntos)

SUPUESTO 1

Responda a las siguientes cuestiones:

- 1.- **Clasifica las siguientes carnes o partes de carne de vacuno según su categoría comercial:**

Lomo, cadera, solomillo, rabo, pecho, morcillo, redondo, tapa, aguja, brazuelo.

EXTRA	PRIMERA A Y B	SEGUNDA	TERCERA

- 2.- **Clasifica las siguientes hortalizas según la parte de la planta que se consume:**

Acelga, ajo, alcachofa, berenjena, cebolla, pimiento, nabo, puerro, espárrago, remolacha, zanahoria, batata, guisante.

HOJA	FRUTO	RAIZ	FLORES

BULBOS	TUBÉRCULOS	TALLOS	VAINAS

3.- A continuación, clasifica los siguientes términos con las definición que le corresponde:

Medallón, puesta a punto, napar, filet mignon, trazabilidad, brunoise, juliana, marinar, roux, popieta.

DEFINICIÓN	TÉRMINO
1. Cubrir con una salsa un preparado.	
2. Poner géneros, generalmente carnes, en compañía de vino, hierbas aromáticas, etc... para conservar, aromatizar o ablandarlos.	
3. Preparación y organización de todo lo necesario para empezar a trabajar.	
4. Forma de cortar en tiras, de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de ancho.	
5. Mantequilla y harina rehogadas a partes iguales, en más o menos cantidad por litro. Base de una bechamel.	
6. Corte de verduras finamente cortados a muy utilizado en cocina por el que se obtienen cubos de unos 3 mm, aproximadamente.	
7. Sistema de identificación de productos o grupos de productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, que permite conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros.	
8. Corte de carne o de pescado en forma de rodajas redondas u ovales, sin espinas y sin piel, con un peso de entre cincuenta y setenta y cinco gramos. Suelen ponerse dos o tres por ración.	
9. Pequeños escalopes de pescado rellenos con una farsa y enrollados.	
10. Corte de carne obtenido de la punta del solomillo de vaca o de buey.	

- 4.- En concreto, la normativa en vigor incluye 14 grupos de alérgenos sobre los que se tiene que advertir. A continuación, marca las casillas de los alimentos de obligada declaración:

	Huevos
	Cereales con gluten
	Maíz
	Sulfitos
	Zanahoria
	Lácteos
	Cacahuetes
	Apio
	Café
	Moluscos
	Altramuces
	Manzana
	Crustáceos
	Pollo
	Frutos de cáscara
	Soja
	Granos de Sésamo
	Aceitunas
	Mostaza
	Té verde
	Coliflor
	Pescados

SUPUESTO 2

Elabora las fichas técnicas de las siguientes elaboraciones para 8-10 personas:

Se valorará la información necesaria para realizar la receta, indicando los ingredientes que se emplean, las cantidades y los procedimientos de elaboración, y observaciones.

- Gazpacho andaluz.
- Potaje de vigilia.
- Arroz con leche.

DNI:

PAX:

OBSERVACIONES

[illegible]