



PRINCIPADO DE ASTURIAS  
Instituto Asturiano de Admón.  
Pública "Adolfo Posada"

Apellidos y nombre

D.N.I.

Fecha

Sello de control



Esta prueba consiste en la realización de un escandallo de un cocido madrileño, servido como menú completo, para una colectividad de 120 adultos de edades comprendidas entre 45 y 50 años, sin ningún tipo de restricción ni alergia alimentaria.

Las respuestas se cubrirán en los espacios correspondientes. Deberán indicar las cantidades expresadas en la unidad a la que se hace referencia.

Para las operaciones se podrá utilizar la hoja borrador.

El Tribunal permitirá un margen de error de **un 20% en las cantidades de cada ingrediente.**

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO/UD	COSTE
<b>PARA EL COCIDO</b>				
Garbanzos	Kg		2,00 €/Kg	
Repollo	Kg		1,00 €/Kg	
Patata	Kg		0,60 €/Kg	
Zanahoria	Kg		1,60 €/Kg	
Cebolla	Kg		0,75 €/Kg	
Morcillo o chamón	Kg		11,00 €/Kg	
Codillo de jamón	Kg		3,50 €/Kg	
Chorizo	Kg		10,00 €/Kg	
Pie de cerdo salado	Kg		3,00 €/Kg	
Gallina	Kg		5,00 €/Kg	
Tocino	Kg		8,00 €/Kg	
Fideos	Kg		0,80 €/Kg	
Morcilla	Kg		12,00 €/Kg	
<b>PARA LA PELOTA O RELLENO</b>				
Carne picada	Kg		6,00 €/Kg	
Harina	Kg		0,80 €/Kg	
Huevo	Ud		1,40 €/docena	
Pan rallado	Kg		1,20 €/Kg	
Perejil picado	Kg		0,60 €/100 gr	
<b>PARA EL REFRITO</b>				
Aceite	L		4,00 €/litro	
Dientes de ajo	Kg		3,50 €/Kg	

COSTE TOTAL (en €)	
COSTE POR PERSONA (en €)	



PRINCIPADO DE ASTURIAS  
Instituto Asturiano de Admón.  
Pública "Adolfo Posada"

Apellidos y nombre

D.N.I.

Fecha

Sello de control



Esta prueba consiste en el reconocimiento visual de 20 géneros culinarios.

Las respuestas se cubrirán en los espacios correspondientes.

No está permitido oler ni tocar ninguno de los recipientes numerados.

El tiempo para la realización del ejercicio es de 5 minutos. Cuando se indique la finalización del ejercicio dejarán de escribir inmediatamente, darán la vuelta a las hojas de examen y dejarán todos los instrumentos de escritura encima de la mesa. Se anulará el ejercicio del opositor/a que continúe escribiendo tras darse la orden de finalización. Asimismo, deberán seguir las instrucciones que se darán en ese momento. Cualquier comentario por parte del opositor durante la realización del ejercicio dará lugar a la retirada y anulación del mismo.

1.	8.	15.
2.	9.	16.
3.	10.	17.
4.	11.	18.
5.	12.	19.
6.	13.	20.
7.	14.	

Esta prueba consiste en la realización práctica de los ejercicios que se indicarán a continuación, para lo cual dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos, debiendo dejar el puesto de trabajo en las mismas condiciones que lo encontraron.

- a) Tortilla paisana enrollada de 3 huevos con los siguientes ingredientes para el relleno: patata, zanahoria, guisante y pimiento morrón enlatado.
- b) Torneado y presentación en crudo de tres piezas de calabacín, tres de zanahoria y tres de patata.
- c) Elaborar sobre papel de horno, con cornet y cobertura de chocolate vegetal la palabras **Feliz Cumpleaños**, pudiendo utilizar trazos de decoración.

### **Criterios de calificación**

Para la calificación de esta prueba se valorará:

- Aseo personal
- Organización en el puesto de trabajo
- Organización de tareas
- Manejo de utensilios y maquinaria
- Elaboración y destreza en la realización
- Emplatado y tiempo de ejecución