

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 25 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A AYUDANTE, GRUPO D, EN TURNO LIBRE ORDINARIO Y LIBRE RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE PROMOCIÓN INTERNA ORDINARIO Y PROMOCIÓN INTERNA RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 3 DE SEPTIEMBRE DE 2018 (BOPA DE 11 DE OCTUBRE DE 2018).

SEGUNDO EJERCICIO

INSTRUCCIONES

1. De conformidad con lo establecido en la base séptima de la convocatoria del proceso selectivo antes citado, la segunda prueba consistirá en la superación de la correspondiente prueba práctica relacionada con la actividad profesional propia de la categoría objeto de la convocatoria.
2. El examen consta de **SIETE** supuestos prácticos, a los que habrán de responder en el espacio indicado en cada uno de los enunciados.
3. De conformidad con la base séptima de la convocatoria esta prueba se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el mismo obtener un mínimo de 10 puntos.
4. Cada uno de los supuestos prácticos se valorará de forma independiente. La puntuación de cada uno de los supuestos viene especificada en cada enunciado. La calificación final de la prueba será la resultante de la suma aritmética de la puntuación obtenida en cada supuesto.
5. Este cuestionario consta de **16 páginas** (incluida esta carátula). A continuación proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando únicamente la esquina inferior derecha de su cuestionario. El cuestionario está impreso a una cara.
6. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
7. Por acuerdo del Tribunal, la **nota de corte** para superar la prueba, en ambos turnos (libre y de promoción interna), se establece en la obtención del 50% de la puntuación directa máxima posible.
8. El tiempo para la realización de este ejercicio es de **2 horas**, transcurrido el cual todos los opositores dejarán de escribir. Se les avisará cuando queden 20 minutos para la finalización.
9. No se permitirá entregar el examen antes de la finalización del tiempo de realización del mismo, si lo hace el examen le será anulado y no será corregido.
10. Cuando se indique la finalización del ejercicio dejarán de escribir inmediatamente, dejarán los bolígrafos encima de la mesa. Se anulará el ejercicio del aspirante que continúe escribiendo tras darse la orden de finalización.
11. Tras la finalización del ejercicio y cuando así se le indique, introducirá dentro del sobre grande el sobre pequeño cerrado y el cuestionario en que ha contestado. **NO CIERRE EL SOBRE GRANDE.**
12. Una vez recogidos todos los ejercicios, los opositores que lo deseen podrán presenciar la numeración de sobres y cuestionario, para lo que deberán permanecer en la sala de examen.

SUPUESTO PRÁCTICO 1 (2 PUNTOS)

Según la definición expresada en cada punto, anote en el espacio habilitado a tal efecto, el término culinario o técnico correcto.

1. Someter a cocción lenta y suave en un recipiente tapado en presencia de grasa y sin que tome color.

2. Dar un hervor a un género para quitar mal sabor, impurezas, mal olor, etc... _____
3. Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro. _____
4. Añadir gelatina a un preparado para que adquiera mayor consistencia. _____
5. Preparar un ave para su posterior elaboración. _____
6. Bolear con las manos pequeñas porciones de masa. _____
7. Rociar una preparación con alcohol de alta graduación a la que se prende fuego. _____
8. Disolver por medio de un líquido los jugos caramelizados pegados en el fondo de un recipiente.

9. Realizar pequeños cortes a ciertos pescados para facilitar su cocción. _____
10. Suprimir elementos inútiles de un manjar, para su presentación. _____
11. Ligar o espesar una salsa u otra preparación. _____
12. Napar un alimento con una salsa que permanezca sobre el producto después de enfriarse.

13. Espolvorear con azúcar lustre. _____
14. Dar brillo con mermelada, almíbar, grasa o gelatina a un preparado. _____
15. Cocer lentamente en grasa un género. _____
16. Embellecer o dar forma regular, al aire, a una hortaliza con la ayuda de un cuchillo pequeño (puntilla).

17. Desocupar el lugar de trabajo colocando posteriormente todo en su sitio. _____
18. Cortar la cocción de una elaboración añadiendo un líquido frío. _____
19. Colocar una masa en una estufa para que fermente o aumente su tamaño. _____
20. Dorar poco tiempo a fuego muy vivo en grasa una materia prima o un preparado. _____

SUPUESTO PRÁCTICO 2 (3,75 PUNTOS)

Utilice vocabulario técnico para indicar, **debajo de cada imagen** tras el número correspondiente, el nombre del utensilio, maquinaria o ingrediente utilizado en cocina, y que se muestran a continuación:

 <p>1.</p>	 <p>2.</p>	 <p>3.</p>
 <p>4.</p>	 <p>5.</p>	 <p>6.</p>
 <p>7.</p>	 <p>8.</p>	 <p>9.</p>
 <p>10.</p>	 <p>11.</p>	 <p>12.</p>
 <p>13.</p>	 <p>14.</p>	 <p>15.</p>
 <p>16.</p>	 <p>17.</p>	 <p>18.</p>



19.



20.



21.



22.



23.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.



36.



37.



38.



39.



40.



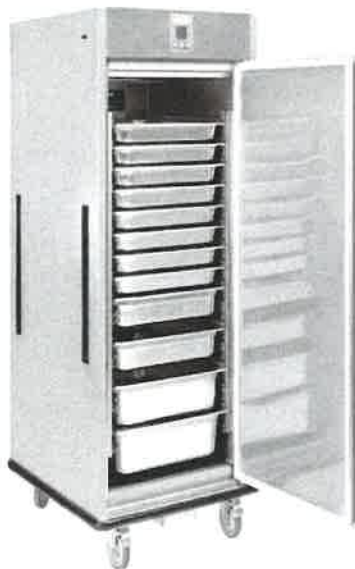
41.



42.



43.



44.



45.



46.



47.



48.



49.



50.



51.



52.



53.



54.



55.



56.



57.



58.



59.



60.



61.



62.



63.



64.



65.



66.



67.



68.



69.



70.



71.



72.



73.



74.



75.

SUPUESTO PRÁCTICO 4 (3 PUNTOS) *El desarrollo de este supuesto se realizará en las hojas en blanco anexas.

Ante una situación real, de encontrarse ocupando un puesto de cocinero/a ayudante en una gran colectividad gestionada por la administración del Principado de Asturias, describa con todo detalle el proceso que aplicaría para el consumo en crudo de hortalizas de hoja, utilizando para ello, toda y cada una de la información que se adjunta a continuación.

Litros de agua																				
Gr Cl/l	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
35	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40
40	1,8	3,5	5,3	7	8,8	11	12	14	16	18	19	21	23	25	26	28	30	32	33	35
45	1,6	3,1	4,7	6,2	7,8	9,3	11	12	14	16	17	19	20	22	23	25	26	28	29	31
50	1,4	2,8	4,2	5,6	7	8,4	9,8	11	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	28
55	1,3	2,6	3,9	5,2	6,5	7,8	9,1	10	12	13	14	16	17	18	20	21	22	23	25	26
60	1,2	2,4	3,6	4,8	6	7,2	8,4	9,6	11	12	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24

Las cantidades de la parte central de la tabla se encuentran expresadas en centímetros cúbicos (cc).

CUBETA DE USO ALIMENTARIO RECTANGULAR DE 37 LITROS DE CAPACIDAD MÁXIMA



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO

APTO PARA LA DESINFECCIÓN AGUA DE BEBIDA

DENOMINACIÓN: "XXXXXXXXX"

COMPOSICIÓN: Solución acuosa de hipoclorito sódico de 45 g/l cloro activo a la salida de fábrica.



PELIGRO

FRASES DE PRUDENCIA:

Aquatic Acute 1: H400 - Muy tóxico para los organismos acuáticos

Aquatic Chronic 2: H411 - Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

Eye Dam. 1: H318 - Provoca lesiones oculares graves

Skin Irrit. 2: H315 - Provoca irritación cutánea

P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta

P103: Leer la etiqueta antes del uso

P302+P352: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con abundante agua

P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando

P501: Elimínese el contenido y/o su recipiente mediante el sistema de recogida selectiva habilitado en su municipio EUH031: En contacto con ácidos libera gases tóxicos

EUH206: ¡Atención! No utilizar junto con otros productos. Puede desprender gases peligrosos (cloro) Manténgase fuera del alcance de los niños.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Telf.: 91 562 04 20.

FORMA DE PRESENTACIÓN: Líquido amarillo transparente. pH: 11

ENVASE: Bote de polietileno amarillo opaco. CAPACIDAD: 2 y 4 litros.

USOS/APLICACIÓN: Para la cloración y desinfección del agua de consumo público. Previo a la cloración del agua deberá solicitar una analítica de demanda de cloro. No deberá sobrepasar tres partes por millón de cloro (3 ppm.). Desinfección del agua de bebida: dosis recomendada de uso 25 c.c. por m3 de agua. Para el lavado de frutas y verduras 4 gotas por litro de agua.

Potabilización del agua 2 gotas. Agitar. Esperar ½ hora antes de beber.

Para la limpieza y desinfección de utensilios de cocina: 2 cucharadas por litro de agua. Para la desinfección de sanitarios: 200 cc sin diluir. Para la desinfección de suelos: 100 cc por 10 litros de agua.

FABRICADO POR: XXXXX, S.L. Bxxxxxx
Ctra. xxxxxxxxxx, s/n xxxx XXXX
XXXXXX comercial@xxxxxx.com

Telf: XXXXXXXX

SOPA CASTELLANA TRADICIONAL				
<input type="checkbox"/> Aceite y ajo	<input type="checkbox"/> Perejil	<input type="checkbox"/> Huevo	<input type="checkbox"/> Pimentón	<input type="checkbox"/> Unto de cordero
<input type="checkbox"/> Pan	<input type="checkbox"/> Agua o caldo	<input type="checkbox"/> Ajo y cebolla	<input type="checkbox"/> Tomate	<input type="checkbox"/> Azafrán
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar pan. 2. Dorar en el unto el ajo y el pimentón. 3. Añadir agua o caldo al pan con el sofrito de ajo. 4. Dorar los ajos, el pimentón y el pan en el aceite. 5. Cascar el huevo en la sopa cuando hierva. 6. Hacer el sofrito de ajo, cebolla, pimentón y tomate. 7. Calentar agua con sal, azafrán y pimienta. 8. Poner huevo cocido por encima al terminar la cocción. 9. Cortar el pan en rodaja fina. 10. Servir en recipiente de barro. 				
FASES				

PORRUSALDA VIZCAÍNA				
<input type="checkbox"/> Vino blanco	<input type="checkbox"/> Cebolla	<input type="checkbox"/> Puerro	<input type="checkbox"/> Carne pimiento choricero	<input type="checkbox"/> Bacalao
<input type="checkbox"/> Merluza	<input type="checkbox"/> Aceite de oliva	<input type="checkbox"/> Patatas	<input type="checkbox"/> Agua	<input type="checkbox"/> Fumet
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la merluza en agua, escoger la carne y reservar el caldo. 2. Rehogar lentamente los puerros en aceite de oliva sin que tomen color. 3. Cocer el bacalao en agua, escoger la carne y reservar el caldo. 4. Sofreír cebolla y blanco de puerro en aceite de oliva sin que tome color. 5. Pelar y chascar en cubos grandes las patatas, dejándolas cubiertas de agua fría. 6. En aceite de oliva, pochar blanco de puerro y cebolla cortado en rodajas. Añadir carne de choricero. 7. Agregar pescado troceado, dar un hervor al conjunto y rectificar de sal. 8. Agregar vino blanco y dejar reducir. 9. Pelar y cortar las patatas en rodajas gruesas, rehogar, cubrir de caldo y cocer. 10. Cortar blanco de puerro en trozos de unos 3 - 4cm. 				
FASES				

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA				
<input type="checkbox"/> Ajo, cebolla y tomates	<input type="checkbox"/> Carne picada ternera	<input type="checkbox"/> Ajo, cebolla y Pimiento rojo	<input type="checkbox"/> Spaguetti cocidos	<input type="checkbox"/> Vino blanco
<input type="checkbox"/> Fondo blanco	<input type="checkbox"/> Zanahoria	<input type="checkbox"/> Carne picada mixta	<input type="checkbox"/> Fondo oscuro	<input type="checkbox"/> Vino tinto
<ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir vino y reducir. 2. Mojar con fondo y rectificar de sal. 3. Dorar en aceite muy caliente la carne. 4. Rehogar las hortalizas. 5. Saltear la carne y desglasar con el vino. 6. Estofar la carne junto con las hortalizas. 7. Incorporar hortalizas, sofreír y cocer unos minutos. 8. Cocer la carne en el fondo junto con las hortalizas. 9. Asar las hortalizas y desglasar con vino. 10. Mezclar la salsa con la pasta, sirviendo con queso rallado. 				
FASES				

SUPUESTO PRÁCTICO 7 (2 PUNTOS) **El desarrollo de este supuesto se realizará en las hojas en blanco anexas.*

Para la elaboración del postre "Fresas con Chantilly", previsto para el menú a confeccionar en una colectividad, detalle los aspectos a tener en cuenta durante la realización del mismo en cuanto a:

- **MANIPULACIÓN.**
- **BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.**
- **CONSERVACIÓN.**

DE LA CREMA CHANTILLY EXCLUSIVAMENTE, incidiendo en los puntos clave para la obtención de un óptimo resultado.

CHANTILLY

- 1L. nata líquida de vaca para montar.
- 150-180 gr. de azúcar en grano.
- Esencia de vainilla.

Batir todos los ingredientes hasta obtener una textura densa y firme.