

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 51 PLAZAS DE LA CATEGORÍA DE COCINERO, GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y DE PROMOCIÓN INTERNA, Y RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO, (CONVOCATORIA BOPA DE 17 DE DICIEMBRE DE 2020).

SEGUNDA PRUEBA. TURNOS LIBRE Y DE PROMOCIÓN INTERNA. ADVERTENCIAS:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en los espacios reservados para ello del cuestionario.
3. Este cuestionario consta de nueve supuestos prácticos de diverso tipo relacionados con la actividad profesional propia de la categoría.
4. El tiempo del que dispone para la realización de esta prueba es de **una hora y treinta minutos**, contados a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste, todas las personas dejarán inmediatamente de escribir.
5. Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba. Si lo hace se le anulará el examen y se le recogerá el cuestionario de preguntas.
6. Esta prueba, de carácter obligatorio y eliminatorio, se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el ejercicio obtener un mínimo de 10 puntos.
7. Por decisión del Tribunal y de conformidad con la base séptima de la convocatoria, se informa que los primeros siete supuestos se califican con un máximo de 2 puntos, teniendo todas las respuestas de cada uno el mismo valor. El supuesto 8 se califica con un máximo de 3 puntos, teniendo todas sus respuestas el mismo valor. El supuesto 9 está compuesto por tres recetas; cada una de ellas vale un punto, si bien se advierte que la identificación de sus ingredientes tiene un valor de 0,3 puntos y la elaboración 0,7 puntos, aunque esas puntuaciones se obtienen si se identifican de forma correcta los ingredientes y los pasos de la elaboración, no valorándose con ninguna puntuación si se identifican menos o más ítems de los necesarios en cada caso.
8. El nivel mínimo de idoneidad de la segunda prueba es de 10 puntos.
9. Este cuestionario consta de 10 páginas (incluida esta carátula). A continuación proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando **únicamente** la esquina inferior derecha de su cuadernillo. El cuadernillo está impreso a doble cara.
10. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
11. Las calificaciones de este ejercicio se publicarán antes de la finalización del mes de septiembre

Lugares de publicación de los anuncios del Tribunal Calificador : tablones de anuncios del IAAP c/ Julián Clavería, 11 de Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana, Edificio EASMU, C/ Antonio Suárez, Planta Plaza y, con carácter informativo, en la página Web del IAAP (www.asturias.es/iaap)

Teléfono del Servicio de Atención Ciudadana: 012 y 985 27 91 00 para llamadas realizadas desde fuera del Principado de Asturias.

Supuesto práctico 1. (Valor máximo 2 puntos)

Indica en el cuadro inferior de respuestas, la dieta que se corresponde con cada uno de los siguientes menús:

MENÚ 1	
DESAYUNO	
Café con leche Galletas de arroz Mantequilla / mermelada	
COMIDA	
Lentejas estofadas Pollo asado con pimientos Fruta	
MERIENDA	
Yogur Tostada de maíz Jamón de york	
CENA	
Crema de zanahoria Merluza a la plancha Manzana asada	

MENÚ 2	
DESAYUNO	
Té Yogur natural Pan tostado	
COMIDA	
Pollo asado desgrasado Puré de patatas Yogur descremado	
MERIENDA	
Té Pan tostado Plátano	
CENA	
Sopa de estrellas Pescado vapor/ zanahoria cocida Manzana rallada	

MENÚ 3	
DESAYUNO	
Leche soja / café Pan Mermelada	
COMIDA	
Crema de legumbres Ternera asada con champiñones. Fruta	
MERIENDA	
Té Tostadas Fruta	
CENA	
Sopa de verduras Lenguado rebozado Compota de manzana	

MENÚ 4	
DESAYUNO	
Café con leche Pan Mantequilla/mermelada	
COMIDA	
Crema de alubias Tallarines con tomate Pera en almíbar	
MERIENDA	
Café con leche Sobaos	
CENA	
Sopa minestrone Espinacas con bechamel Fruta	

MENÚ 5	
DESAYUNO	
Leche/Cacao Galletas Mantequilla/mermelada	
COMIDA	
Macarrones con tomate Ternera asada con champiñones Fruta	
MERIENDA	
Bocadillo de pechuga pavo Fruta	
CENA	
Crema de verduras Salchichas con puré de patatas Natillas	

DIETAS
Infantil
Ovolacteovegetariana
Celiaca
Astringente
Sin lactosa

↓ RESPUESTAS	
MENÚ 1	
MENÚ 2	
MENÚ 3	
MENÚ 4	
MENÚ 5	

Supuesto práctico 2. (Valor máximo 2 puntos)

Entre estos ingredientes: ¿Cuáles son necesarios para la realización de las siguientes elaboraciones básicas de repostería?

**Escribe sobre las líneas de puntos que van a continuación de cada elaboración, el número que acompaña a los siguientes ingredientes:*

Ingredientes.

- | | | |
|--------------------|------------|------------------|
| 1. Huevo entero. | 5. Leche | 9. Aceite. |
| 2. Yema de huevo. | 6. Nata. | 10. Mantequilla. |
| 3. Clara de huevo. | 7. Azúcar. | 11. Canela. |
| 4. Harina/Almidón. | 8. Agua. | 12. Vainilla |

Elaboraciones:

- | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|-------|-------|----------------|-------|-------|-------|-------|
| Merengue italiano | | | | Masa quebrada. | | | | |
| Azúcar fondant. | | | | Leche frita. | | | | |
| Yema pastelera. | | | | Hojaldre. | | | | |
| Pasta choux. | | | | Glasa Real. | | | | |
| Bizcocho pesado. | | | | Chantilly. | | | | |

Supuesto práctico 3. (Valor máximo 2 puntos)

Relacionar las elaboraciones de huevos con su método de cocción.

**Marcar con una X en la opción correcta.*

PREPARACIÓN	ESCAL-FADOS	FRITOS	DUROS	PREPARACIÓN	ESCAL-FADOS	FRITOS	DUROS
COLBERT				BENEDICTINE			
A LA INGLESA				A LA POELE			
A LA ESCOCESA				CHIMAY			
CARDINAL				MIMOSA			
A LA RUSA				GRAN DUQUE			

Supuesto práctico 4. (Valor máximo 2 puntos)

¿Con qué denominación culinaria introducirías las siguientes elaboraciones en un menú?

**Usar un máximo de 4 palabras en cada caso.*

Definición

↓ Respuesta

1. Ensalada de tomate, queso mozzarella y albahaca
.....
2. Supremas de merluza rellenas de jamón y queso; rebozadas y fritas.
.....
3. Puré de patatas enriquecido con mantequilla y yemas o huevos enteros.
.....
4. Lasaña de berenjenas y picadillo de carne de cordero
.....
5. Crema fría de ajo, almendras y pan. Guarnecido con uvas.
.....
6. Truchas fritas rellenas de jamón.
.....
7. Pechugas de pollo envueltas en bechamel, empanadas y fritas.
.....
8. Masa de harina, agua y sal. Escudillada y frita.
.....
9. Salsa bechamel guarnecida con cebolla pochada.
.....
10. Picadillo rehogado de cebolla y champiñones.
.....

Supuesto práctico 5. (Valor máximo 2 puntos)

Al comedor infantil asisten **60** niños de 3-6 años y **40** de 7-12 años.

Tabla de cantidades recomendadas de alimentos por niño/a por edad

		Cantidad en grs. y en crudo	
		3-6 años	7-12 años
Verduras	Plato principal	100-120	120-150
	Guarnición	50-60	60-100
Frutas	Fruta fresca	90-120	120-150
Tubérculos y cereales	Patatas (plato principal)	150-200	200-250
	Patatas (guarnición)	80-90	90-100
	Arroz, pasta (plato principal)	50-60	60-80
	Arroz, pasta (sopa o guarnición)	20-25	25-30
Legumbres	Legumbres (plato principal)	30-50	50-60
	Legumbres (guarnición)	15-20	20-30
Pescado, huevos y carne	Pescado (filete)	50-60	70-90
	Huevos	1 ud. pequeña	1-2
	Filete o tozos de carne (sin hueso)	40-50	60-80
	Pollo, conejo, costillas de cerdo o cordero (peso bruto)	50-65	75-100
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa, boloñesa...)	40-50	60-80
Lácteos	Yogur natural (sin azúcar añadido)	50-100	100
	Queso (para gratinar, para pasta..)	10	15

Parte A

A partir de la tabla anterior (**usando la cantidad máxima de producto en cada edad**) calcular las cantidades de producto a pedir a los proveedores para realizar las siguientes elaboraciones del menú de la próxima semana.

ELABORACIONES:

- Lentejas estofadas.
- Ternera guisada con patatinos.
- Merluza a la romana.
- Macarrones con tomate.
- Arroz blanco con huevo frito.

Pedido a realizar.

Producto	Kilogramos a pedir
Ternera para guisar	
Filete de merluza	
Lentejas	
Macarrones	
Huevos	unidades

Parte B

Para el pedido de **TERNERA PARA GUIJAR** indicar cuáles son **más apropiadas** para dicha elaboración. **Marcar con una X las 5 respuestas correctas. Cada respuesta incorrecta restará una correcta en esta parte del ejercicio.**

↓ Respuesta	↓ Respuesta	↓ Respuesta
<input type="checkbox"/> Redondo	<input type="checkbox"/> Llana	<input type="checkbox"/> Espaldilla
<input type="checkbox"/> Aguja	<input type="checkbox"/> Carrillera	<input type="checkbox"/> Pez
<input type="checkbox"/> Morcillo	<input type="checkbox"/> Lomo bajo	
<input type="checkbox"/> Babilla	<input type="checkbox"/> Rabillo	

Supuesto práctico 6. (Valor máximo 2 puntos)

En la siguiente imagen se ve la cámara frigorífica a nuestra disposición. Asignar a cada producto o preparaciones el **número de lugar** en el cual los conservarías.

**Puede haber algún producto que no se deba conservar en la cámara en ese formato: en ese caso marcar con el número 0*



↓ Indicar el número de almacenamiento elegido		↓ Indicar el número de almacenamiento elegido	
	Gastronorm metálico con carne guisada al vino tinto.		Gastronorm con bacalao a la vizcaína
	Contenedor plástico de 12 lechugas enteras		Contenedor con pimientos limpios y preparados para usar
	Gastronorm con chuletero entero de añojo.		Lata de tomate frito empezado.
	Bandeja con filetes de merluza racionados.		Contenedor de bacaladas enteras con hielo
	Bandeja con chuletas de cerdo de 180 grs.		Gastronorm con pisto de verduras

Supuesto práctico 7. (Valor máximo 2 puntos)

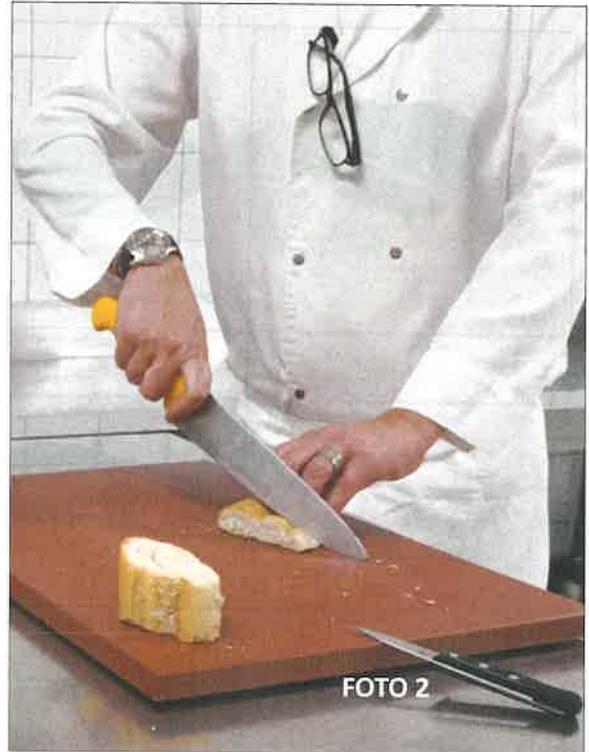
Nombra los siguientes productos, piezas o cortes en el espacio debajo de cada imagen.

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

Supuesto práctico 8. (Valor máximo 3 puntos)

En las siguientes fotografías se cometen diversas irregularidades de seguridad e higiene en cocina.

**Indica con una frase corta cada uno de ellos en el espacio para respuestas.*



Respuestas Foto 1

1.	
2.	
3.	
4.	

Respuestas foto 2

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	



El rectángulo gris no entra en la valoración de los errores

Respuestas foto 3

1.	
2.	
3.	
4.	

Supuesto práctico 9. (Valor máximo 3 puntos)

En las siguientes elaboraciones:

1º Selecciona **SOLO** los ingredientes necesarios, señalándolos con una "X".

2º Selecciona **SOLO** las fases necesarias para la elaboración de la receta, ordena de forma lógica y refleja los números en la cuadrícula facilitada.

MARMITAKO				
- Ingredientes				
<input type="checkbox"/> Carne pimiento choricero	<input type="checkbox"/> Pimiento verde	<input type="checkbox"/> Cebolla	<input type="checkbox"/> Bonito del norte	<input type="checkbox"/> Agua
<input type="checkbox"/> Tomate	<input type="checkbox"/> Azafrán	<input type="checkbox"/> Patata	<input type="checkbox"/> Carne de ñora	<input type="checkbox"/> Sal
-Preparación				
1. Limpiar, desespinar y trocear el bonito en dados 2. Poner a punto de sal. 3. Pochar la cebolla y el pimiento verde picados en brunoise. 4. Añadir la carne de pimiento choricero y rehogar con la verdura y la patata. 5. Rallar el tomate y añadirlo al guiso. 6. Añadir la carne de ñora y rehogar con la verdura y la patata. 7. Añadir el bonito cuando la patata esté cocinada, dejar hervir un minuto y apagar. 8. Añadir a la verdura la patata cascada y rehogar todo junto. 9. Mojar con el fumet hasta cubrir y dejar cocer. 10. Añadir el azafrán al caldo. 11. Hacer un fumet con las espinas del bonito				
- Orden de fases de cocinado				

POLLO AL CHILINDRÓN				
- Ingredientes				
<input type="checkbox"/> Pollo	<input type="checkbox"/> Pimientos	<input type="checkbox"/> Cebolla	<input type="checkbox"/> Ajo	<input type="checkbox"/> Agua
<input type="checkbox"/> Tomate	<input type="checkbox"/> Azafrán	<input type="checkbox"/> Laurel	<input type="checkbox"/> Jamón	<input type="checkbox"/> Sal
<input type="checkbox"/> Huevo duro	<input type="checkbox"/> Vino blanco	<input type="checkbox"/> Brandy	<input type="checkbox"/> Almendras	
-Preparación				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pochar la cebolla y los pimientos en brunoise y sobre esto rehogar el pollo. 2. Dejar cocer a fuego suave hasta que resulte tierno. 3. Dorar el pollo y colocar en un rondón con vino blanco. 4. Ligar con un majado de pan frito y yema de huevo duro. 5. Limpiar, trocear y salar el pollo en octavos 6. Presentar el plato con un espolvoreado de clara de huevo duro en brunoise 7. En el aceite sobrante rehogar el jamón e incorporar la cebolla y los pimientos brunoise, el laurel. Rehogar unos minutos, añadir el tomate, dejar unos minutos a fuego suave e incorporar sobre el pollo. 				
- Orden de fases de cocinado				

TIRAMISÚ				
- Ingredientes				
<input type="checkbox"/> Bizcocho de cacao	<input type="checkbox"/> Yemas de huevo	<input type="checkbox"/> Queso crema	<input type="checkbox"/> Brandy	<input type="checkbox"/> Agua
<input type="checkbox"/> Amareto.	<input type="checkbox"/> Queso Mascarpone	<input type="checkbox"/> Azúcar	<input type="checkbox"/> Nata	<input type="checkbox"/> Bizcocho Savoiardi.
<input type="checkbox"/> Café solo	<input type="checkbox"/> Colas de pescado	<input type="checkbox"/> Claras de huevo	<input type="checkbox"/> Virutas chocolate	<input type="checkbox"/> Cacao en polvo
-Preparación				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Montar las claras a punto de nieve fuerte e incorporar el resto del azúcar. 2. Incorporar la nata montada a la mezcla de queso. 3. Mezclar las claras con movimientos envolventes con la crema de yemas y queso. 4. Remojar las colas de pescado, fundirlas y añadir a la crema de crema de queso. 5. Montar las yemas con la mitad del azúcar e incorporar el mascarpone. 6. Colocar los bizcochos, calar con el café y cubrir con la crema de queso. 7. La capa final será de crema que espolvorearemos con cacao en polvo. 8. Terminar con espolvoreado de café molido. 9. Colocar en un molde los bizcochos, calar con el café y el licor, sobre éstos añadir la crema de queso, alternando con más bizcochos que iremos calando. 				
- Orden de fases de cocinado				