

Conserjería de
Hacienda y Administración Pública

Dirección General de
Función Pública



CONVOCATORIA DEL TURNO DE ASCENSO PARA EL PERSONAL LABORAL

ORDEN DE 20 DE MAYO DE 2019

CATEGORIA: AYUDANTE DE COCINA

PRUEBA OBJETIVA

SEGUNDO EJERCICIO - SUPUESTOS PRACTICOS

Mérida, 11 de Junio 2021



SUPUESTO 1

Para la realización de las siguientes tareas , indique que útiles de cocina emplearías :

CHAMPIÑON – ESPUELA – ACANALADOR – MORTERO – MANGA PASTELERA – CUCHILLO DE GOLPE – ESPALMADERA – TURBOTERA

- CORTAR MASAS	- ESPUELA
- CORTAR HUESOS NO MUY DUROS	- CUCHILLO DE GOLPE
- REALIZAR ESTRIAS EN FRUTAS Y VERDURAS	- ACANALADOR
- RELLENAR Y DECORAR GENEROS TANTO SALADO COMO DULCES	- MANGA PASTELERA
- ADELGAZAR GENEROS PRINCIPALMENTE CARNES Y PESCADOS	- ESPALMADERA
- AYUDAR A PASAR GENEROS POR EL TAMIZ	- CHAMPIÑON
- MAJAR	- MORTERO
- COCION DE PESCADOS PLANOS COMO EL RODABALLO	- TURBOTERA

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0.25 puntos



SUPUESTO 2

Nombra tipos de cortes de hortalizas que se practiquen en cocina:

- 1.- JULIANA**
- 2.- PAISANA**
- 3.- BRUNOISE**
- 4.- MIREPOIX**
- 5.- REJILLA**

Chips, soufflés, cerilla, bastón, puente nuevo, española, paja, avellana, chateâu, torneado, carré o en dado, diente de ajo, cachelos, parisién, batalla, onduladas, panadera, gajo, espiral

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0.40 puntos

SUPUESTO 3

Rellena el recuadro según el cuchillo que corresponda:

CUCHILLO DE GOLPE – CUCHILLO DE MEDIO GOLPE – PUNTILLA – MACHETA – CUCHILLO MEDIA LUNA -

- CORTAR CARNE CON HUESOS NO MUY DUROS	- CUCHILLO DE MEDIO GOLPE
- CORTAR HUESOS NO MUY DUROS	- CUCHILLO DE GOLPE
- FILETEAR O CORTAR EN TROZOS CARNES O PESCADOS	- CUCHILLO MEDIA LUNA
- PELAR Y TORNEAR HORTALIZAS	- PUNTILLA
- TROCEAR PIEZAS GRANDES CON HUESO	- MACHETA

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0.40 puntos



SUPUESTO 4

Según el método de cocinado, sitúa los huevos en las casillas correspondientes:

MOLDEADOS, REVUELTOS, MOLLETS, EN COCOTTÉ, FRITOS, DUROS, ESCALFADOS, A LA POËLE, TORTILLAS, PASADOS POR AGUA,

HUEVOS COCINADOS CON CÁSCARA	<ul style="list-style-type: none">- PASADOS POR AGUA- MOLLETS- DUROS
HUEVOS COCINADOS CASCADOS SIN BATIR	<ul style="list-style-type: none">- ESCALFADOS- EN COCOTTE- MOLDEADOS- FRITOS- A LA POËLE
HUEVOS COCINADOS DESPUES DE BATIDOS	<ul style="list-style-type: none">- REVUELTOS- TORTILLA

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos cada respuesta correcta equivale a 0.20 puntos



SUPUESTO 5

Coloca los siguientes términos al lado de la definición a la que correspondan:

ALBARDAR, ASUSTAR, AVIAR, BRESEAR, ESPALMAR, LEVANTAR, MARCAR, MECHAR, NAPAR, TRABAR,

Hacer hervir un preparado para su utilización	LEVANTAR
Cortar la cocción añadiendo hielo o agua	ASUSTAR
Ligar	TRABAR
Despojar y limpiar un ave para su posterior preparación	AVIAR
Cubrir con unas salsa	NAPAR
Aplastar ligeramente un género mediante golpes suaves para darle una forma más delgada	ESPALMAR
Introducir en un género tiras de elementos grasos o aromatizantes por medio de una puntilla	MECHAR
Cubrir un género con finas lonchas de tocino para evitar que se reseque durante la cocción	ALBARDAR
Preparar un plato a falta de su terminación	MARCAR
Método de cocción empleado generalmente para las carnes duras , lentamente y por un tiempo prolongado	BRESEAR

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos cada respuesta correcta equivale a 0.20 puntos