

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: COCINERO

PRUEBA OBJETIVA

SEGUNDO EJERCICIO – SUPUESTOS PRACTICOS

Mérida, 11 Junio 2021



SUPUESTO 1

Vamos a elaborar un menú de cocina extremeña, entre los siguientes platos coloca en el recuadro cuál de ellos son típicos de la cocina extremeña: Tècula mécula, Pisto manchego, Filloas, Huevos a la flamenca, Cojondongo, Fricandó, Panellets, Tencas fritas, Moragas de sardinas, Caldereta de cordero.

PLATO DE ENTRADA	Cojondongo
PLATO DE PESCADO	Tencas fritas
PLATO DE CARNE	Caldereta de cordero
PLATO DE DULCE	Tècula mécula

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0.50 puntos

SUPUESTO 2

DE LOS SIGUIENTES MÈTODOS DE COCINADO SITÙA CADA UNO DE ELLOS DONDE CORRESPONDA.

HERVIDO, ASADO, SALTEADO, BRESEADO, ESTOFADO, AL VACÍO, EN COCOTTE, FRITOS, A LA SARTÉN, GRATINADOS

MÈTODOS BÁSICOS DE COCINAR CON ELEMENTOS HÙMEDOS	<ul style="list-style-type: none">- HERVIDO- ESTOFADO- BRESEADO
COCER CON GRASA	<ul style="list-style-type: none">- ASADO- FRITO- SALTEADO- A LA SARTEN
OTROS MÈTODOS DE COCINADO	<ul style="list-style-type: none">- AL VACÍO- EN COCOTTE- GRATINADO

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos, cada respuesta correcta equivale a 0,20 puntos



SUPUESTO 3

Relaciona cada ensalada con sus ingredientes:

**TROPICAL – MOJETE- ESCALIVADA- NAPOLITANA- ZORONGOLLO-
WALDORF- - MIMOSA- CESAR- BRETONA- PIPIRRANA**

Apio, dados de manzana, nueces picadas y aliñada con salsa crema	WALDORF
Pimiento, cebolla y ajos asados, huevo cocido y aliñada con salsa vinagreta aromatizada con comino	MOJETE
Judías blancas cocidas, lardones de Bacon fritos, cebolla caída y aliñada con salsa vinagreta	BRETONA
Rodajas de tomate, queso mozzarella, anchoas, albahaca y aliñada con aceite de oliva y sal	NAPOLITANA
Lechuga, melón, kiwi, piña aguacate, palmitos, langostinos, aliñada con salsa rosa y presentada en una piña	TROPICAL
Lechuga, costrones de pan, queso, y aliñada con salsa mayonesa aromatizada con mostaza	CESAR
Lechuga, gajos de naranja, uvas, huevo cocido, aderezado con vinagreta de limón	MIMOSA
Pimientos, tomates, pepino, cebolla, aliñada con salsa vinagreta	PIPIRRANA
Pimiento rojo asado en tiras, tomate asado y triturado, juliana de cebolla y aliñada con salsa vinagreta	ZORONGOLLO
Hortalizas asadas, como berenjena, tomate, cebolla, pimiento, calabacín y aliñada con sal y aceite de oliva	ESCALIVADA

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,20 puntos



SUPUESTO 4

Relaciona correctamente los siguientes términos culinarios que se exponen a continuación:

CORTAR – LIGAR – ESPESAR – QUEMAR – FORRAR – NAPAR – ATAR – SAZONAR -

- TRINCHAR	- CORTAR
- ADEREZAR	- SAZONAR
- ENCAMISAR	- FORRAR
- BRIDAR	- ATAR
- TRABAR	- LIGAR
- CHAMUSCAR	- QUEMAR
- SUFRATAR	- NAPAR
- ESPESAR	- LIGAR

El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,25 puntos



SUPUESTO 5

Indique en la casilla correspondiente las que considere verdaderas (V) o falsas (F)

El aceite deberá estar siempre limpio cuando se vaya a utilizar para un residente celiaco	V
La yema de huevo cuanto más amarilla sea, más calidad nutritiva tiene	F
Los goujones son tiras de pescado	V
Los elementos cocinados al vapor pierden sus nutrientes	F
El fumet es un fondo de pescados y mariscos	V

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