



Castilla-La Mancha

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS
CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNCIÓN PÚBLICA, DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022
(DOCM Nº 244, DE 22 DE DICIEMBRE).

PRUEBA SITUACIONAL



Escuela de
Administración
Regional

PRUEBAS SELECTIVAS

CATEGORÍA:	COCINERO		
PROCESO SELECTIVO:	SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE Y PROMOCIÓN INTERNA		
SISTEMA DE ACCESO:		FECHA:	9/03/2024
APELLIDOS Y NOMBRE:		DNI:	
FIRMA:		TURNO:	

RECONOCIMIENTO SITUACIONAL Y ELABORACIÓN EN LA COCINA

Dispone de 30 minutos, que deberá distribuirse como considere más oportuno, en dos partes:

A.- Reconocimiento visual y olfativo, de 5 productos. Deberá poner el nombre a continuación de cada número que se relaciona en el listado:

- 1.- PAPEL DE ARROZ.
- 2.-BAYAS DE ENEBRO
- 3.-GALANGA
- 4.-MOSTAZA EN GRANO
- 5.-AJÍ PANCA

B.- EL ASPIRANTE ELABORARÁ Y PRESENTARÁ UNA RACIÓN DE CADA UNA DE LAS ELABORACIONES QUE A CONTINUACIÓN SE DESCRIBEN

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- ELABORACIÓN DE BALOTINA DE AVE RELLENA DE DUXELLE
- ELABORACIÓN DE GUARNICIÓN DE PURÉ PARMENTIER

La parte (A) tendrá una validez de 2 puntos y la parte (B) de elaboración y correcta ejecución en cocina será de 8 puntos.

FIRMA Y SELLO

--