



Castilla-La Mancha



PRUEBA SITUACIONAL

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PÚBLICAS, DE 22 DE MARZO DE 2021 (DOCM nº 62, DE 31 DE MARZO).

| | | | |
|--------------------|---|--------|------------|
| CATEGORÍA: | COCINEROS/AS | | |
| SISTEMA DE ACCESO: | LIBRE, PROMOCIÓN INTERNA, PERSONAS CON DISCAPACIDAD | FECHA: | 13/02/2022 |

RECONOCIMIENTO SITUACIONAL Y ELABORACIÓN EN LA COCINA

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

A.- Reconocimiento *visual* de 6 productos. Deberá poner el nombre a continuación de cada número que se relaciona en el listado

- 1.- TAMARINDO
- 2.- MAQUI DESHIDRATADO
- 3.- SEMILLA DE MOSTAZA
- 4.- QUINOA
- 5.- BONIATO/ BATATA
- 6.- JENGIBRE

B.- En una residencia para personas mayores, hoy domingo el cocinero quiere sorprenderles con la elaboración de unos huevos (producto siempre del agrado de los mayores), pero en una presentación especial. Siendo usted el cocinero, deberá preparar la siguiente receta, para un usuario del centro:

HUEVO MOLLET NAPADO CON BECHAMEL

Completamos la prueba con unas PATATAS DIENTE DE AJO Y PATATAS BASTON

La primera parte tendrá una validez máxima de 3 puntos y la elaboración en cocina será de 7 puntos máximo

FIRMA Y SELLO

Encarnación