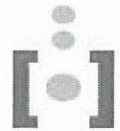




Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

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 Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD	FECHA:	19/02/2022

RECONOCIMIENTO SITUACIONAL Y ELABORACIÓN EN LA COCINA

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

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

- 1.- PATA DE LIEBRE
- 2.- SHIMEJI
- 3.- SALVIA
- 4.- CALABACÍN LUNA ZAPALLA
- 5.- BROTE CEBOLLA/ CEBOLLINO
- 6.- SEMILLA DE AMAPOLA

B.- En un comedor escolar hoy tienen de segundo plato sardinas. Siendo este pescado difícil para los niños, se lo vamos a facilitar fileteándola, de forma que apenas queden espinas y frita en tempura. Y de postre natillas.

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- FILETEADO DE UNA SARDINA Y FRITA EN TEMPURA
- ELABORACIÓN DE UNAS NATILLAS FINAS PARA UNA NIÑA DIABÉTICA

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

FIRMA Y SELLO

Erandoia Ruiz