



TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNCIÓN PÚBLICA, DE 05 DE DICIEMBRE DE 2024 (D.O.C.M. N.º 244, DE 18 DE DICIEMBRE DE 2024).

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

PARTE 1: SUPUESTO PRÁCTICO

* Dispone de 10 minutos para la realización del supuesto práctico que se presenta a continuación: En una guardería de la JCCM tenemos el siguiente menú; señale las posibles variaciones y cambios del mismo para un niño celiaco y uno con intolerancia a la lactosa,

ELABORACIONES	CELIACO	INTOLERANTE A LA LACTOSA
VICHISOISE	Asegurarse de que no lleve picatostes o sustituirlos por pan sin gluten.	Sustituir la leche y sus derivados por opciones sin lactosa o bebidas de origen vegetal.
MERLUZA REBOZADA CON LIMÓN	Sustituir la harina de trigo por harina de arroz o maizena o rebozado específico sin gluten. Utilizar aceite limpio para freír	Asegurarse de que el pescado no ha sido marinado en leche. Utilizar aceite limpio para freír.
NATILLAS CASERAS	Asegurarse que el espesante sea almidón de maíz en lugar de almidones de cereales con gluten. Evitar acompañarlas de la clásica galleta de trigo (usar galletas certificadas sin gluten)	Elaborarlas con leche sin lactosa o bebidas vegetales.
FRUTA DEL TIEMPO	Es un alimento libre de gluten	Apta sin cambios, ya que no contiene lácteos.

La parte 1 de la Prueba situacional tendrá una validez máxima de 2 puntos y la parte 2 de elaboración/es y correcta ejecución en cocina será de 8 puntos.

FIRMA Y SELLO



Castilla-La Mancha

PRUEBA SITUACIONAL



TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNCIÓN PÚBLICA, DE 05 DE DICIEMBRE DE 2024 (D.O.C.M. N.º 244, DE 18 DE DICIEMBRE DE 2024).

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

PARTE 2: ELABORACIÓN/ES EN LA COCINA

* Dispone de 30 minutos, que deberá distribuirse como considere más oportuno:

El aspirante deberá elaborar una ración de sardinas en escabeche con ensalada de tomate y canónigos.

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- ELABORACIÓN DE SARDINAS EN ESCABECHE.
- ELABORACIÓN DE ENSALADA DE TOMATE Y CANONIGOS.

La parte 1 de la Prueba Situacional tendrá una validez máxima de 2 puntos y la parte 2 de elaboración/es y correcta ejecución en cocina será de 8 puntos.

FIRMA Y SELLO

--