



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 un albergue de la JCCM tenemos hoy 25 personas hospedadas, mañana entra un grupo de otros 35. Tenemos que preparar pote gallego para comer y fruta del tiempo. Indique las cantidades del vale de pedido para su elaboración.

INGREDIENTE	CANTIDAD
Judías blancas 80-100	De 4800 a 6000 gr
Patatas 150-200	De 9 a 12 kg
Oreja de cerdo 30-50	De 1800 a 3000 gr
Pata de cerdo 30-50	De 1800 a 3000 gr
Chorizo 10-20	De 600 a 1200 gr
Jamón o lacón 10-20	De 600 a 1200 gr
Unto 10-15	De 600 a 650 gr
Nabizas o grelos 150-200	De 9 a 12 kg
Fruta del tiempo 1	60 piezas, 14-15 kg.

*Ninguno de los huéspedes padece de alergias alimentarias

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:

SOLDADITOS DE PAVIA CON PATATAS CERILLA Y LACTONESA DE AJO

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- ELABORACIÓN DE SOLDADITOS DE PAVIA, CON PATATAS CERILLA.
- ELABORACIÓN DE LACTONESA DE AJO (con varillas).

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

--