



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 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 10 personas hospedadas, mañana entra un grupo de otros 35. Tenemos que preparar cocido madrileño para comer y fruta del tiempo. Indique las cantidades del vale de pedido para su elaboración.

INGREDIENTE	CANTIDAD
GARBANZOS	De 3.6 a 4,5 kg
JUDIAS VERDES	De 1 a 1.5kg
REPOLLO	3 o 4 unidades 5 kg aproximadamente
ZANAHORIAS	De 2.5 a 3 kg
PATATAS	De 7 a 7,5 kg
MORCILLO DE TERNERA	3600 a 4.500 gr
GALLINA	3 o 4 unidades unos 3 kg
TOCINO	De 1.5 a 2 kg
JAMÓN	1.5 kg
HUESOS DE VACUNO	1.5 kg
CHORIZO	De 2.5 a 3 kg
MORCILLA	De 1.5 a 2 kg
SAL	De 20 a 40 gr.
FIDEOS	De 900 a 1200 gr
FRUTA (VARIEDAD)	45 piezas

\*Ninguno de los huéspedes padece de alérgias 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:

RISOTTO DE POLLO Y CHAMPIÑONES Y CRUJIENTE DE QUESO

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- ELABORACIÓN DE RISOTTO DE POLLO Y CHAMPIÑONES
- ELABORACIÓN DE CRUJIENTE DE QUESO.

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

--