



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 residencia de la JCCM tenemos el siguiente menú; señale las posibles variaciones y cambios del mismo para tres residentes con disfagia leve y otros dos con diabetes TIPO 2.

ELABORACIONES	DISFAGIA	DIABETES
CREMA PARMENTIER CON CRUTONES.	Debe pasarse por chino o colador para evitar grumos y hebras, debe tener consistencia de puré fino y espeso. Eliminar los crutones.	Sustituir una parte de la patata por otra verdura como calabacín para reducir la carga de almidón. Evitar picatostes de pan blanco
LOMO ASADO CON ZANAHORIAS Y ARROZ BLANCO.	Se debe titurar añadiendo un poco de salsa o caldo para obtener una crema espesa y suave.	Sustituir el arroz blanco por arroz integral (aporta fibra que ralentiza la absorción de glucosa. Controlar la cantidad de zanahoria.
YOGOUR DE SABOR (AZUCARADO).	Se debe verificar que no contenga trozos de fruta. Si es necesario, utilizar espesante para eliminar goteo de jugo	Cambiar por yogur natural sin azúcar a ser posible desnatado
FRUTA DEL TIEMPO.	Se debe preparar en compota triturada o puré de fruta espesando si fuera necesario.	Priorizar frutas con menor carga glucémica.

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:

**CREPES RELLENOS DE BECHAMEL CON SETAS Y JAMÓN Y CONCASSÉ DE TOMATE.**

**EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:**

- ELABORACIÓN DE CREPPES
- ELABORACIÓN DE BECHAMEL CON SETAS Y JAMÓN Y CONCASSÉ DE TOMATE.

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

--