

**NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASPIRANTE:**

[ ]

**SUPUESTO PRÁCTICO PARA COCINEROS – PRIMERA PARTE-  
DISPONE DE 15 MINUTOS PARA RESPONDER A LA SIGUIENTE CUESTIÓN:**

1.- En una Escuela Infantil de titularidad autonómica, un niño padece alergia a las proteínas de la leche de vaca. Usted, en el siguiente menú semanal, debe, si es el caso, sustituir ciertos ingredientes por otros y expondrá las precauciones que tomaría tanto en la preelaboración como en elaboración, para que este niño pueda comer sin riesgos.

• **Lunes:**

1º Albóndigas de ternera con salsa de verduras (guisantes, zanahoria, judías verdes) y patatas dado fritas.

2º Ensalada de tomate, lechuga y queso de cabra.

Postre: Yogurt.

• **Martes:**

1º Lentejas estofadas con patatas y zanahorias

2º Croquetas caseras de jamón.

Postre: Yogurt

• **Miércoles:**

1º Paella de mariscos con pollo

2º Ensalada de tomate y queso de oveja

Postre: Fruta del tiempo

• **Jueves:**

1º Puré de patata.

2º Filete ruso de carne de ternera

Postre: Fruta del tiempo

• **Viernes:**

Cocido (sopa de fideos, garbanzos, patatas, carne de ternera y de pollo)

Postre: Yogourt

## COCINEROS- 2ª PARTE

**Dispone, Usted, de 45 minutos para realizar:**

- A. EL DESPIECE DE UN POLLO Y OBTENER:
  - 1 SUPREMA TROCEADA
  - 3 FILETES DE PECHUGA
  - 1 JAMONCITO -similar al chupa-chups en la codorniz-
  
- B. MEDIO LITRO DE LECHE DE CROQUETAS DE JAMÓN
  
- C. 1 SARDINA EN FILETES
  
- D. 1 PUERRO EN JULIANA
  
- E. 1 PATATA TORNEADA