



TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNCIÓN PÚBLICA, DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022 (DOCM Nº 244, DE 22 DE DICIEMBRE).

CATEGORÍA:	COCINERO		
PROCESO SELECTIVO:	ESTABILIZACIÓN TEMPORAL DE EMPLEO – CONCURSO OPOSICIÓN		
SISTEMA DE ACCESO:	LIBRE	FECHA:	16/12/2023
APELLIDOS Y NOMBRE:		DNI:	
FIRMA:		TURNO:	

RECONOCIMIENTO SITUACIONAL Y ELABORACIÓN EN LA COCINA

Dispone de 30 minutos, que deberá distribuirse como considere más oportuno, en dos partes:

A.- Reconocimiento visual y olfativo, de 6 productos. Deberá poner el nombre a continuación de cada número que se relaciona en el listado:

- 1.- Pichón.
- 2.- Soja en grano.
- 3.- Berenjena japonesa.
- 4.- Cañadillas o Cañailas.
- 5.- Eneldo fresco.
- 6.- Patata morada

B.- En un comedor escolar tiene hoy para comer Cordón bleu de lomo de cerdo con concasse de tomate y perejil en brunoise. Debe preparar una ración para un niño intolerante a la lactosa.

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- Cordón bleu de lomo de cerdo
- Concasse de tomate y perejil en brunoise

La primera parte (A) tendrá una validez máxima de 3 puntos la elaboración (B) y correcta ejecución en cocina será de 7 puntos máximo.

FIRMA Y SELLO