



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:	17/12/2023
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.- Perdiz.
- 2.- Cúrcuma.
- 3.- Azúcar perlado.
- 4.- Galera.
- 5.- Vayas de enebro
- 6.- Sésamo negro.

B.-En una residencia de mayores tienen hoy para cenar Popieta de trucha con duxelle y salsa bechamel al vino blanco, debe preparar una ración para una persona hipertensa.

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- Popieta de trucha con duxelle
- Salsa bechamel al vino blanco.

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
---------------