

Convocatorias para la constitución, a través de pruebas selectivas, de dos relaciones de aspirantes al desempeño de puestos de trabajo de AYUDANTE DE COCINA, una para la contratación temporal y otra para la formación, en situación de servicios especiales.

Aprobada por Resolución 593/2016, de 14 de marzo, de la Directora General de Función Pública.

Fecha: 17 de noviembre 2016 Hora: 16 horas. Lugar: Centro Integrado Burlada, F.P.

INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA

Buenas tardes:

Por favor no toquen ni escriban nada hasta que se les autorice a hacerlo.

- ◆ AHORA, deben desconectar todos los dispositivos móviles para el correcto desarrollo de la prueba.
- ◆ En la mesa sólo podrán tener su documento acreditativo de identidad (D.N.I., N.I.E. pasaporte, permiso de conducir u otro documento de identificación que el Tribunal considere suficiente), la hoja de respuestas, el bolígrafo y el cuestionario de preguntas cuando se les reparta.

A continuación les vamos a leer unas normas que son de obligado cumplimiento por parte de todos ustedes.

- ◆ Durante la realización del ejercicio su D.N.I. o documento acreditativo debe permanecer sobre la mesa en lugar visible.
- ◆ Guarden silencio mientras permanezcan en esta sala.
- ◆ No se podrá hablar ni hacer consultas sobre el contenido de la prueba.
- ◆ Quedarán eliminadas aquellas personas que copien, hablen con otras personas o incumplan cualquiera de las instrucciones dadas.
- ◆ Nadie puede comenzar la prueba hasta que se dé la orden oportuna.
- ◆ En los últimos 5 minutos, nadie podrá abandonar el Aula.

COMPRUEBEN QUE DISPONEN DEL SIGUIENTE MATERIAL:

- BOLÍGRAFO NEGRO o AZUL OSCURO

- HOJA DE RESPUESTAS

La hoja de respuestas tiene una hoja de papel autocopiativo de color verde que podrán llevarse al final de la prueba, al igual que los cuestionarios, excepto si se abandona la realización de la prueba.

Este ejercicio consta de **UNA única prueba**, que consiste en un cuestionario de 50 preguntas con varias opciones de respuesta. En cada pregunta se encontrarán con 3 respuestas alternativas, a) b) y c).

La hoja de respuestas está preparada para responder a dos ejercicios de 50 preguntas cada una, por lo que solo deberán contestar en la parte correspondiente al primer ejercicio, dejando en blanco el área nominada como Segundo Ejercicio.

Los aspirantes deberán rellenar las casillas de identificación de la parte izquierda de la hoja de respuestas, correspondientes a los apellidos, el nombre y la fecha.

Para cumplimentar el D.N.I. o N.I.E. consulte el ejemplo que está en el reverso de la hoja de respuestas.

Los aspirantes con NIE sustituirán la letra de la izquierda (X o Y) por el número 0 y prescindirán, al igual que con los DNI, de la letra de la derecha.

Asimismo, si alguien tiene un D.N.I. con número inferior a 8 cifras, las casillas de la izquierda se llenaran con el número 0.

AHORA se deja un tiempo para que rellenen el D.N.I. antes de comenzar la prueba, y cuando se compruebe que ya han terminado se continúa.

Todas las respuestas válidas tienen **la misma valoración**. Las respuestas erróneas penalizan una cuarta parte del valor de un acierto. Las contestaciones dejadas en blanco y las que contengan más de una marca ni puntúan ni penalizan.

Una vez elegida la contestación que consideren válida pongan una marca horizontal bien clara y con suficiente intensidad dentro de la casilla correspondiente en la hoja de respuestas, sin que sobrepase los límites, como en el ejemplo de la hoja de respuestas.

Recuerden que deben responder en la hoja de respuestas, no en el cuestionario.

Si se confunden o quieren cambiar una respuesta pueden pedir otra hoja de respuestas, que les será facilitada, salvo en los cinco últimos minutos de la prueba en los que no se facilitará hoja de respuestas a ningún aspirante.

Tengan en cuenta que en ningún caso se dará más tiempo que el señalado inicialmente.

En el momento en que se les entregue la nueva hoja de respuestas, la anterior quedará automáticamente anulada y deberán pasar a la nueva hoja las respuestas que consideren válidas.

En este momento vamos a repartir el cuestionario de la prueba, **pero NO EMPIECEN TODAVIA.**

Deben recordar que durante la realización de la prueba no se puede hacer ningún tipo de consulta.

Disponen de **50 minutos** para responder a esta prueba. Les informaremos cuando falten 5 minutos para que se agote el tiempo, y, como ya se les ha indicado, en esos últimos 5 minutos no podrán pedir nueva hoja de respuestas.

Se anuncia, que a la salida se pondrá la plantilla con las respuestas correctas de la prueba en el Tablón de Anuncios del Centro.

Los resultados provisionales se publicarán en la página web www.navarra.es, "Empleo", "ofertas de empleo", "Empleo Público" y en el Tablón de Anuncios del Gobierno de Navarra, el día 22, martes, si es posible o, en su defecto el miércoles, día 23.

Si alguien necesita certificado de asistencia, puede solicitarlo al acabar la prueba.

Ahora ya pueden iniciar el ejercicio. ¡**TIEMPO!**

AVISAR CUANDO FALTEN 5 MINUTOS PARA TERMINAR

LES QUEDAN 5 MINUTOS PARA TERMINAR

1. En un horno de convección-vapor podemos encontrar diferentes funciones. Una de ellas se representa con un icono en el que aparece la letra "R" acompañada de barras u ondas azules. ¿Qué función se selecciona con este icono?
 - a) Ciclo de aire caliente.
 - b) Ciclo mixto de aire caliente con vapor de agua.
 - c) Calentamiento rápido con la humedad necesaria para regenerar sin resecar el producto.
2. En un quemador sabemos que hay mala combustión (el gas se está quemando mal).
 - a) cuando la llama es rojiza.
 - b) cuando la llama es azul.
 - c) cuando la llama es grande y azul.
3. Que aplicaciones tiene la Salamandra.
 - a) Freír ciertos preparados de cocina o pastelería.
 - b) Asar ciertos preparados de cocina o pastelería.
 - c) Dorar o gratinar la superficie de ciertos preparados
- 4.Cuál es la función de un cuchillo deshuesador.
 - a) Mondar las verduras y frutas.
 - b) Despiezar, y deshuesar carnes.
 - c) Retirar huesos de frutas y aceitunas.
5. Para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos recién cocinados se emplea un aparato denominado...
 - a) Abatidor de temperatura.
 - b) Congelador.
 - c) Cámara de refrigeración.
6. Señala cual sería la definición de una Marmita.
 - a) Recipiente cilíndrico, con dos asas, cuya altura es inferior a la base.
 - b) Recipiente cilíndrico, con dos asas, cuya altura es muy superior a la base. Se emplea en la elaboración de fondos, cremas y sopas.
 - c) Recipiente cilíndrico provisto de un mango para su manejo.
7. Señala cual sería la definición de un Saute.
 - a) Recipiente cilíndrico, con dos asas, cuya altura es inferior a la base.
 - b) Recipiente cilíndrico, con dos asas, cuya altura es muy superior a la base. Se emplea en la elaboración de fondos, cremas y sopas.
 - c) Recipiente cilíndrico, de diámetro grande, con bordes bajos y provistos de un mango, que se emplea principalmente para elaborar salsas y saltear. Las paredes son verticales.

8. Cuál es la principal función del “piloto de un quemador” o termo pack (válvula de seguridad)
- a) Evitar tener que encender el fuego con cerillas o mechero cada vez que lo vas a utilizar.
 - b) Ahorrar combustible
 - c) Evitar que el gas salga por el quemador si se apaga la llama de manera accidental.
9. Indica cual es el procedimiento correcto para la cocción de hortalizas verdes.
- a) Inmersión en agua hirviendo con abundante sal, manteniendo la cocción sin interrupción.
 - b) Poner a hervir con muy poco agua hasta que esta quede casi evaporada.
 - c) Poner a cocer en agua con sal, harina y zumo de limón.
10. El método de cocinado denominado Breseado, aplicado a las hortalizas ...
- a) consiste en cocinar las hortalizas sobre planchas o parrillas.
 - b) consiste en el cocinado por acción del agua que contienen en combinación con algún elemento graso.
 - c) no es viable, por la gran cantidad de agua que poseen.
11. El denominado Caldo Blanco para cocción de hortalizas se aplica en ...
- a) la cocción de hortalizas de colores (zanahorias)
 - b) la cocción de hortalizas verdes
 - c) la cocción de hortalizas que se oxidan en contacto con el aire
12. Existen varios tipos de cebolla. Una de ellas se caracteriza por tener forma de diente de ajo, su sabor es una mezcla entre el ajo y la cebolla y es un ingrediente indispensable en la cocina francesa, donde se utiliza como condimento. Indica su nombre.
- a) Cebolla roja
 - b) Chalota o echalotte.
 - c) Cebollita francesa
13. Realizar un corte de hortalizas, por ej. cebolla, en dados muy pequeños, se denomina ...
- a) Corte en mirepoix
 - b) Corte en Juliana
 - c) Corte en brunoise
14. El denominado corte avellana o noisette se obtiene ...
- a) utilizando un sacabocados del tamaño de una avellana.
 - b) torneando la pieza con una puntilla.
 - c) con ayuda de un acanalador.

15. El denominado corte de patatas en Paisana se realiza...
- a) con cuchillo y se trata de patata rectangular y muy gorda.
 - b) con cutter y se trata de patatas redondas con anchura y forma de una moneda de 2 Euros.
 - c) con cuchillo y se trata de dados pequeños de patata.
16. En un huevo cocido puede aparecer un color verdoso en la zona de contacto entre la yema y la clara. ¿Cómo se puede evitar este efecto?
- a) Utilizando huevos muy frescos.
 - b) Ajustando el tiempo de cocción y enfriando rápidamente el huevo una vez cocido.
 - c) Pinchando la cascara antes de cocerlo.
17. Indica el tiempo de cocción que se debe aplicar a los huevos Mollet.
- a) 3 minutos
 - b) 5 minutos
 - c) Los huevos Mollet no van cocidos. Son huevos moldeados.
18. Indica cual es la estructura final (textura) adecuada en un huevo escalfado.
- a) Clara semi-liquida y yema coagulada.
 - b) Coagulación total de la clara y yema semi-liquida o liquida.
 - c) Clara y yema totalmente coaguladas para asegurar el total cocinado del huevo.
19. En una cocina vitrocerámica...
- a) se transmite el calor por ondas magnéticas.
 - b) la resistencia eléctrica o quemadores de gas calientan el recipiente directamente.
 - c) la resistencia eléctrica o quemadores de gas calientan un cristal especial y este transmite el calor al recipiente.
20. El lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina se llama...
- a) fregadero o lavadero.
 - b) marmitón
 - c) plonge
21. Los siguientes materiales son...
- a) inalterables: aluminio, cobre, hierro.
 - b) inalterables: cristal, acero inox. plástico.
 - c) alterables: cristal y loza.

22. Los recipientes de acero inoxidable, para cocinar disponen en su base de una gruesa placa circular.
- a) Verdadero, para que el calor se difunda por toda la base del recipiente.
 - b) Verdadero, para darle estabilidad al recipiente.
 - c) Falso, solo lo tienen los rondones.
23. Aplicaciones de la bandeja turbotera.
- a) Cocinar con turbo (olla rápida)
 - b) Hervir o brasear rodaballos o pescados similares.
 - c) Montar salsas emulsionadas
24. Como se denomina el barreño cuya forma es totalmente redonda (media esfera).
- a) barreño de media esfera.
 - b) barreño de medio punto
 - c) sopera-legumbreira.
25. El corte denominado mirepoix se refiere a..
- a) cortar en trozos de 1 o 2 m. de lado
 - b) cortar en dos un género.
 - c) cortar en trozos más o menos gruesos.
26. El corte denominado Juliana se refiere a...
- a) cortar en trozos más o menos gruesos
 - b) cortar en tiras finas y largas.
 - c) cortar en trozos de 1 o 2 mm. de lado
27. Para cortar patatas rejilla usaremos...
- a) una mandolina
 - b) una rejilla
 - c) un cuchillo especial
28. La sal más recomendada por sus cualidades nutritivas es...
- a) la sal gema
 - b) la sal marina
 - c) la sal nitro
29. La nuez moscada se emplea...
- a) picándola con molinillo de pimienta.
 - b) entera.
 - c) rallándola con rallador o puntilla

30. Indica a cuál de estas salsas añadirías nuez moscada.

- a) Salsa de tomate
- b) Salsa bechamel
- c) Salsa bearnesa

31. La matalahúva es lo mismo que...

- a) el tomillo
- b) el laurel
- c) el anís

32. El azafrán se emplea para...

- a) dar color y sabor.
- b) decorar
- c) evitar que se pase el arroz

33.- El pimentón es el condimento más empleado en...

- a) la fabricación de salchichas
- b) la fabricación de chorizos
- c) la fabricación de morcillas

34. De mayor a menor categoría profesional indicar cuál es la respuesta correcta.

- a) Jefe de cocina, cocinero, segundo jefe de cocina, ayudante.
- b) Jefe de cocina, segundo jefe de Cocina, ayudante, cocinero.
- c) Jefe de cocina, segundo jefe de cocina, cocinero, ayudante.

35. Cuáles son las partidas clásicas.

- a) Guardia, restaurantero y cuarto frío.
- b) Salsero, entremetier, pastelería y cuarto frío.
- c) Bufetero, entremesero y parrillero.

36. En las partidas clásicas, el cocinado de pescados y carnes, corresponde a

- a) salsero
- b) entremetier
- c) guardia

37. En entremetier se elaboran...

- a) los platos fríos.
- b) los platos entrantes.
- c) los platos de 2º (ración).

38. Las ensaladas se elaboran en...

- a) entremetier
- b) cuarto frío
- c) salsero

39. Los postres se elaboran en...

- a) pastelería.
- b) cuarto frío.
- c) salsero.

40. Los potajes y las verduras se cocinan en...

- a) salsero
- b) entremetier
- c) cuarto frío

41. Las carnes y pescados se limpian, racionan y preparan para su posterior cocinado en...

- a) salsero.
- b) entremetier
- c) cuarto frío.

42. Porqué es aconsejable la luz natural y no la eléctrica en la cocina.

- a) porque la eléctrica es mala para la conservación de los alimentos.
- b) porque la eléctrica deteriora los alimentos.
- c) porque la natural respeta el color de los alimentos.

43. La mise en place es :

- a) El periodo de noche completo
- b) El periodo de preparación de las elaboraciones culinarias desde el comienzo de la jornada hasta que los empleados de la cocina se sientan a comer.
- c) El periodo que va desde que el personal ha terminado de comer hasta que se cierra el comedor a los clientes, periodo que hay que estar con la máxima atención.

44.- Las grasas son :

- a) Sustancias de origen orgánico
- b) Sustancias de origen inorgánico
- c) Sustancias de origen organico e inorgánico

45.- Cuales de estas grasas son mixtas?

- a) Mantequilla y colza
- b) Colza, Nuez y grasas de pato
- c) Oleinas de fritura y margarinas

46.- Las grasas pueden ser:

- a) Aceites y mantecas
- b) aceites y sebos
- c) aceites, mantecas y sebos

47.- El grado de acidez del aceite de oliva lampante tiene que ser

- a) Que su acidez máxima sea superior a 3.3 gr por cada 100 gr.
- b) Que su acidez máxima sea de 2 gr. por cada 100 gr.
- c) Que su acidez máxima sea de 1 gr por cada 100 gr.

48.- La mantequilla se obtiene

- a) De aceites comestibles variados
- b) Del tejido adiposo de algunos animales.
- c) De la nata de la leche una vez separado el suero

49.- La conservación por frio puede ser:

- a) Por frio positivo o por frio negativo
- b) Por un sistema mixto de frio
- c) Por deshidratación

50.- ¿Cómo se consigue la ultracongelación?

- a) Enfriando rápidamente un producto sometiéndole a temperaturas de - 40°C
- b) Enfriando rápidamente un producto sometiéndole a temperaturas de - 30°C
- c) Enfriando rápidamente un producto sometiéndole a temperaturas de - 20°C

PLANTILLA DE CORRECCIÓN TEST.

1- C	24-B	47-A
2-A	25-C	48 – C
3-C	26-B	49 – A
4-C	27-A	50- A
5-A	28-B	
6-B	29-C	
7-C	30-B	
8-C	31-C	
9-A	32-A	
10-B	33-B	
11-C	34-C	
12-B	35-B	
13-C	36-A	
14-A	37-B	
15-C	38-B	
16-B	39-A	
17-B	40-B	
18-B	41-C	
19-C	42-C	
20-C	43-B	
21-B	44- A	
22-A	45-C	
23-B	46-C	