

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO A
OTRAS CATEGORÍAS PROFESIONALES,
CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 1 DE JULIO
DE 2021 (B.O.A DEL 8), DEL DIRECTOR GENERAL
DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS
SERVIVIOS**

OFICIAL 1ª **COCINERO**

**EJERCICIO
TEÓRICO**

Fecha del ejercicio: 19.11.2022

1. El término "Prusiana" define a:

- A) Una parrilla.
- B) Una marmita.
- C) Una freidora.
- D) Una cocotera.

2. ¿Qué es una "cocotte"?:

- A) El cogollo de una verdura.
- B) Una cazuela de barro refractario.
- C) Un ave palmípeda del sudoeste francés de la que se obtiene un excelente foi-gras.
- D) Un cesto de acero empleado para escaldar verduras y hortalizas.

3. Las cámaras pequeñas, cuya misión es conservar en buenas condiciones higiénicas géneros de uso inmediato, cocinados o precocinados, reciben el nombre de:

- A) Plonge.
- B) Timbre.
- C) Cámara frigorífica.
- D) Cámara de verduras.

4. Si un Kg. de judías contiene 5.000 Kcal., ¿cuántas Kcal. suministraremos a 70 personas si cada una de ellas ingiere 80 gr.?:

- A) 35.000 Kcal.
- B) 7.000 Kcal.
- C) 28.000 Kcal.
- D) 60.800 Kcal.

5. La Faneca es un pescado:

- A) Magro de mar.
- B) Azul de mar.
- C) Blanco de río.
- D) Graso de río.

6. ¿De qué parte de la ternera se obtiene el "Rumpsteak"?:

- A) De la tapa.
- B) De la babilla.
- C) Del lomo.
- D) De la cadera.

7. ¿Cómo se denomina la salsa Bearnesa adicionada con tomate concassé?:

- A) Cóctel.
- B) Chorón.
- C) Aurora.
- D) Niçoise.

8. La elaboración compuesta por vinagre, condimentos y finas hierbas se llama:

- A) Bisque.
- B) Adobo.
- C) Vinagreta.
- D) Carbonada.

9. ¿Cuál de las siguientes no es una patata torneada, blanqueada y asada al horno con mantequilla?:

- A) Castillo.
- B) Inglesa.
- C) Avellana.
- D) Risolada.

10. ¿Qué legumbre lleva el pote gallego?:

- A) Garbanzos.
- B) No lleva legumbre.
- C) Alubias.
- D) Lentejas.

11. La chifonada es:

- A) Un ave.
- B) Un tubérculo procedente de Sudamérica.
- C) Una lechuga cortada y cocinada en mantequilla.
- D) Una hierba aromática.

12. ¿Qué es una "Costrada"?:

- A) Pasta filo, rellena de setas.
- B) Arroz de verduras al horno.
- C) Timbal de pasta quebrada.
- D) Una coca típica de Cataluña.

13. El corte extraído del centro de un filete de pescado, sin piel ni espinas, se denomina:

- A) Filete pequeño.
- B) Suprema.
- C) Rodaja.
- D) Trancha.

14. El concepto de “marcha adelante”:

- A) Permite el desarrollo de todas las fases de cocina en zonas separadas de manera que el alimento en el proceso vuelve a una zona anterior.
- B) Significa que los alimentos tienen que seguir el camino más largo posible.
- C) Implica que cada zona de trabajo estará incomunicada con las demás.
- D) Constituye un sistema de organización que obliga a que todas las tareas en cocina se hagan por orden, evitando contaminaciones cruzadas.

15. ¿Qué enfermedad se previene con la congelación del pescado?:

- A) Anisomiasis.
- B) Botulismo.
- C) Gastroenteritis.
- D) Hepatitis C.

PREGUNTAS DE RESERVA

16. ¿Cuántos Kg. de atún debemos comprar para dar de comer a 120 personas sabiendo que tiene un desperdicio del 30 % y que la ración de cada comensal es de 300 gr. en limpio?:

- A) 36 Kg.
- B) 46,800 Kg.
- C) 25,200 Kg.
- D) 51,420 Kg.

17. ¿Cuál de estas especias es tóxica consumida en elevadas proporciones?:

- A) El cilantro.
- B) La nuez moscada.
- C) La cayena.
- D) La cúrcuma.

18. El roux blanco se compone de:

- A) Leche y harina.
- B) Mantequilla y harina.
- C) Mantequilla y leche.
- D) Mantequilla, leche, aceite y harina.