

INSERTAR AQUÍ ETIQUETA
IDENTIFICATIVA

TRIBUNAL Nº 16

Grupo: V

Especialidad: AYUDANTE DE COCINA.

**TURNO DE ASCENSO CONVOCADO POR ORDEN DE 15 DE ENERO DE
2016, PARA EL PERSONAL LABORAL AL SERVICIO DE LA COMUNIDAD
AUTÓNOMA DE EXTREMADURA (DOE Nº 12, de 20 de enero de 2016)**



SUPUESTO PRÁCTICO AYUDANTE DE COCINA, TURNO DE ASCENSO

10-10-2016

Don José Pérez empieza a trabajar como ayudante de cocina en una Residencia de Mayores de la Junta de Extremadura. El primer día de trabajo se le plantean una serie de cuestiones:

1. Clasificar las diferentes piezas o partes de carne de vacuno, según su categoría: **El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos.**

- Rabillo de cadera.
- Brazuelo.
- Aguja.
- Solomillo.
- Costillar.
- Morcillo.
- Redondo.
- Pescuezo.
- Pez.
- Pecho.
- Cadera.
- Espaldilla.
- Rabo.
- Tapa.
- Morrillo.
- Babilla.
- Falda.
- Aleta.
- Lomo alto.
- Contra.

EXTRA	PRIMERA A	PRIMERA B	SEGUNDA	TERCERA
SOLOMILLO	REDONDO CADERA TAPA BABILLA LOMO ALTO CONTRA	RABILLO DE CADERA AGUJA PEZ ESPALDILLA	BRAZUELO MORCILLO MORRILLO ALETA	COSTILLAR PESCUEZO PECHO RABO FALDA



2.- El Sistema APPCC nos permite en todo momento aplicar a cada riesgo o peligro la medida preventiva adecuada.

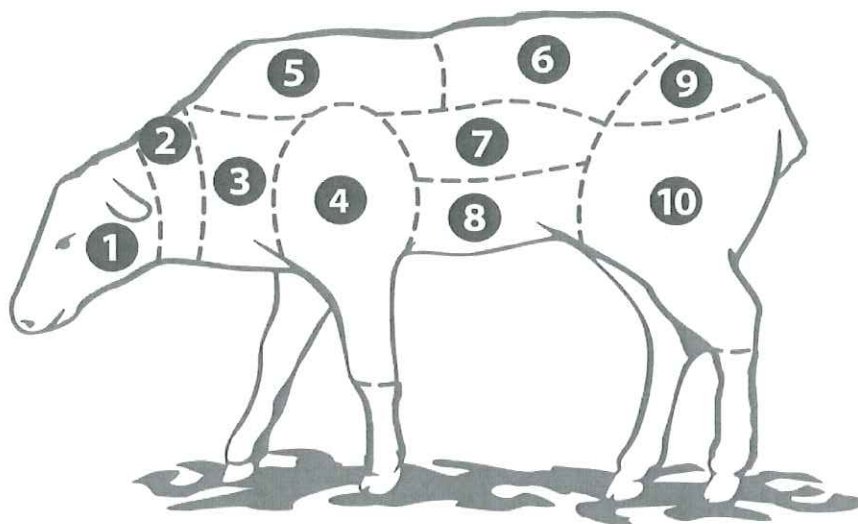
Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos.

En la siguiente tabla, indicar cada uno de estos principios. **Si se contestan correctamente los siete principios, se puntuará con 2 puntos. Si no fuera así, cada principio contestado correctamente equivale a 0,25 puntos.**

PRINCIPIOS PARA SU APLICACIÓN
ANÁLISIS DE PELIGRO
DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
FIJACIÓN DE LOS LÍMITES CRÍTICOS
ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE VIGILANCIA
FORMULACIÓN DE LAS MEDIDAS CORRECTORAS
VERIFICACIÓN DEL SISTEMA
DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO



3.- A continuación, se presenta la imagen de un ovino, indicar a qué corresponde cada una de las piezas numeradas. **El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,20 puntos.**



Nº	PIEZA
1	CABEZA
2	CUELLO
3	PECHO
4	PALETILLA
5	CHULETAS AGUJA
6	CHULETAS CENTRO
7	COSTILLAS
8	FALDA
9	SILLA
10	PIERNA



4.- Clasificar las siguientes verduras según su forma. **El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos.**

ACELGA	ENDIBIA
ACHICORIA	ESCAROLA
AJO	ESPÁRRAGO
ALCACHOFA	NABO
BERENJENA	PEPINO
CALABACÍN	PIMIENTO
CARDO	PUERRO
CEBOLLINO	RÁBANO
CHIRIVÍA	REMOLACHA
DIENTE DE LEÓN	TOMATE

HOJA Y TALLO	FRUTOS Y FLORES	RAICES	VAINAS O SEMILLAS
ACELGA ACHICORIA CARDO DIENTE DE LEÓN ENDIBIA ESCAROLA ESPÁRRAGO	ALCACHOFA BERENJENA CALABACÍN PEPINO PIMIENTO TOMATE	AJO CEBOLLINO CHIRIVÍA NABO PUERRO RÁBANO REMOLACHA	



5.- A continuación, indicamos una serie de definiciones de términos culinarios, indicar a cuál corresponde: **El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos.**
Cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos.

1. Dar brillo con mermelada, almíbar, grasa o gelatina a un preparado.
2. Menguar el volumen de un líquido por la acción del calor directo.
3. Cocer lentamente en aceite un género.
4. Cocinar un género en su propio jugo con algo de grasa o fuego muy lento y con el recipiente tapado.
5. Dorar un alimento en manteca o grasa.
6. Embellecer o dar forma regular al aire a una hortaliza con la ayuda de un cuchillo pequeño (puntilla).
7. Desocupar el lugar de trabajo colocando posteriormente todo en su sitio.
8. Forrar las paredes interiores de un molde con tiras finas de un género, posteriormente rellenarlo con una farsa y cocerlo en caliente o cuajarlo en frío.
9. Cortar la cocción de una elaboración añadiendo un líquido frío.
10. Ramillete compuesto de puerro, laurel, tomillo y perejil que sirve para aromatizar los caldos, sopas y guisos.
11. Mezcla de harina y mantequilla puesta al calor. Hay tres tipos: claro, rubio y oscuro dependiendo del color o tostado.
12. Formar pequeños canales con un acanalador en la piel de una fruta o de una hortaliza para embellecer su presentación final.
13. Colocar una masa en una estufa para que fermente o aumente su tamaño.
14. Trabajar una grasa sólida (manteca, mantequilla), con calor hasta obtener una textura untuosa.
15. Envolver con láminas finas de tocino un género para evitar que se reseque durante su cocinado.
16. Los mejores trozos de un ave, pescado u otra pieza. Sin huesos, espinas ni piel.
17. Dorar poco tiempo a fuego muy vivo en grasa una materia prima o un preparado.
18. Introducir un género en agua hirviendo poco tiempo.
19. Aderezar.
20. Cubrir con salsa un preparado.



Nº	RESPUESTAS
1	ABRILLANTAR
2	REDUCIR
3	CONFITAR
4	ESTOFAR
5	RISOLAR
6	TORNEAR
7	DESBARASAR
8	ENCAMISAR
9	ASUSTAR
10	BOUQUET GARNI
11	ROUX
12	ACANALAR
13	ESTUFAR
14	EMPOMAR
15	ALBARDAR
16	SUPREMAS
17	SALTEAR
18	ESCALDAR
19	ALIÑAR
20	NAPAR

