PRUEBAS SELECTIVAS AYUDANTE DE COCINA DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

EJERCICIO ÚNICO DE LA FASE DE OPOSICIÓN

INSTRUCCIONES

1. El presente cuestionario consta de dos partes: Una primera de setenta preguntas tipo test con respuestas múltiples, de las cuales las siete últimas forman parte de las preguntas de reserva. Una segunda de treinta preguntas tipo test con respuestas múltiples sobre uno o varios supuestos de carácter teórico-práctico, de las cuales las tres últimas forman parte de las preguntas de reserva.
2. Las preguntas contarán con cuatro respuestas alternativas de las que sólo una de ellas será correcta.
3. Las contestaciones erróneas se penalizarán con un cuarto del valor de la respuesta correcta. No tendrán esta consideración las preguntas no contestadas. Todas las preguntas tendrán el mismo valor, en cada una de las partes del ejercicio.
4. Para responder a las ciento diez (110) preguntas de este ejercicio, los opositores dispondrán de ciento cuarenta (140) minutos
5. Se puede abandonar el Aula pasados 15 minutos del comienzo del examen y hasta que los miembros del Tribunal les adviertan que faltan 15 minutos para terminar el mismo, a partir de ese momento nadie abandonará el aula.

Junta de Castilla y León

<u>NO ABRAN el cuadernillo de preguntas hasta que lo indique el Tribunal.</u>

1.- La comunidad de Castilla y León establecerá su himno mediante:

a) ley
b) decreto de la junta
c) orden del consejero
d) todas son falsas

2.- El pendón de nuestra comunidad autónoma vendrá constituido por un escudo cuartelado sobre un fondo de color:

a) rojo
b) morado
c) rojo y blanco
d) carmesí tradicional

3.- No corresponde a las cortes de CL:

a) ratificar convenios que la junta concluya con otras comunidades autónomas
b) interponer recurso de inconstitucionalidad de acuerdo a la c.e. y la l.o. del tr.constitucional
c) establecer y exigir tributos de acuerdo a la c.e., el estatuto de autonomía y las leyes estatales
d) nombrar al presidente de la junta de cl

4- La ley que en el título preliminar del estatuto exige sea aprobada en las cortes de cl por mayoría de 2/3 es la que fija:

a) la ubicación de los servicios advos de CL
b) la elección del presidente de la junta
c) la elección del presidente de las cortes de CL
d) la sede de las instituciones de autogobierno

5.- La propuesta de moción de censura al presidente de la junta de c.l. presentada ante las cortes de castilla y león habrá de ser firmada por ...

a) una cuarta parte de los procuradores
b) un quince por ciento de los procuradores
c) un diez por ciento de los procuradores
d) mayoría absoluta de los procuradores

6.- Los derechos y principios rectores, ¿en que título de nuestro estatuto de autonomía se encuentran regulados?

a) preliminar
b) titulo I
c) título II
d) no existe dicho enunciado

7.-Cuál de los que a continuación se citan no es un derecho social, según nuestro actual estatuto:

a) derecho a la educación
b) derecho a la salud
c) derechos laborales
d) derecho a la cultura y sucesiones

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

8.- El control de la acción de gobierno de la Junta de Castilla y León lo ejerce según el estatuto:

a) el presidente de la comunidad
b) las cortes de cyl
c) tribunal superior de justicia de cyl
d) todas son falsas

9.- La legislación delegada se denomina técnicamente, según el estatuto de autonomía:

a) decretos
b) leyes
c) decretos-legislativos
d) ordenes

10.- Según el estatuto, promover las condiciones para que la libertad del individuo sea real y efectiva, y remover los obstáculos que impidan su plenitud es competencia en Castilla y León:

a) exclusivamente del presidente de la junta de Castilla y León
b) de todos los poderes públicos de Castilla y León
c) del tribunal superior de justicia de Castilla y León
d) exclusivamente del procurador del común

11.- Es causa de pérdida de la condición de funcionario de carrera:

a) La superación del proceso selectivo en un Cuerpo o Escala de otra Administración pública
b) La situación administrativa de excedencia voluntaria
c) La incoación de un expediente disciplinario por falta muy grave
d) La jubilación total del funcionario

ACADEMIA IRIGOYEN

12.- Según el convenio colectivo de personal laboral de la Administración de Castilla y León, la disponibilidad máxima, supone la prestación de servicios en régimen de flexibilidad horaria, para adoptar los tiempos de trabajo a las especiales características de determinados servicios, implicando una afectación del tiempo disponible superior al siguiente porcentaje de la jornada:

a) 10%
b) 15%
c) 20%
d) 30%

13.- El convenio propicia la posibilidad de compensar las horas trabajadas que excedan de la jornada convenida por tiempo de descanso, siempre que exista acuerdo de ambas partes, fijándose el módulo de compensación en:

a) 1,5 por hora trabajada
b) 1,75 por hora trabajada
c) 2.25 por hora trabajada
d) 2,50 por hora trabajada

14.- Según el convenio colectivo, aquellos trabajadores que, por necesidades del servicio, estén obligados a realizar su jornada laboral en el período comprendido entre el 1 de junio y el 30 de septiembre, verán reducida su jornada máxima anual en:

a) 22 horas y media
b) 30 horas
c) 37 horas y media
d) 40 horas

15.- La licencia por riesgo durante el embarazo y lactancia en la funcionaria …

a) garantizará la plenitud de derechos económicos de la funcionaria
b) habrá de respetar su puesto de trabajo aunque será considerada en excedencia durante la misma
c) supondrá la pérdida del puesto de trabajo, habiendo de concursar al reincorporarse a su puesto
d) todas las respuestas son falsas

16.- La ley de prevención obliga a evaluar los riesgos que pueda tener cada puesto de trabajo a….

a) a las empresas
b) a los trabajadores
c) a la Administración
d) Todas son correctas

17.- En materia de prevención de riesgos laborales, "las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo" se conocen como:

a) daños derivados del trabajo
b) accidentes laborales
c) accidentes preventivos
d) lesiones corporales laborales

18. Señala la incorrecta.

a) La clara del huevo es más alergénica que la yema.
b) El apio puede provocar reacciones anafilácticas severas.
c) Bacalao y merluza son de entre los pescados, los únicos que no provocan reacciones adversas de tipo alérgico.
d) Las reacciones alérgicas a los frutos secos se presentan con más frecuencia en niños que en adultos

19. Respecto al proceso de limpieza, para evitar contaminaciones cruzadas:

a) Se limpiará de las zonas más limpias a las zonas más sucias.
b) Se limpiará primero lo que esté más sucio.
c) El orden no afecta al proceso de limpieza; lo importante es que quede bien limpio.
d) Lo más efectivo es utilizar máquinas de limpieza a presión

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

20. Básicamente la cocina se divide en 4 departamentos principales:

a) Salsero, entremetier, cuarto frío y pasteleria.
b) Salsero, carnicero, cuarto frío, pescadero y pastelero.
c) Entremetier, salsero, ensaladero y repostero.
d) Salsero, entremesero, potajero y cuarto frío

21. El principio por el cual podemos conocer el origen de un alimento y seguir su rastro durante toda su vida útil, se denomina:

a) Trazabilidad.
b) Denominación de origen.
c) Indicación geográfica.
d) Marcha adelante.

22. La descongelación de las materias primas congeladas deberá realizarse con carácter de urgencia. ¿Cómo?

a) En cámaras de refrigeración de 2° C a 4° C aproximadamente, aunque sea urgente.
b) A temperatura ambiente.
c) En agua templada.
d) Si es urgente cualquier método vale

23. Los placares son.

a) lugar donde se lava la batería de cocina
b) lugar donde guardan las placas de asar y las rustideras
c) el cuarto de productos no perecederos
d) el vestuario del personal.

24. La mesa caliente es un generador de calor que se utiliza en cocina para:

a) mantener calientes las elaboraciones
b) mantener calientes los platos
c) regenerar elaboraciones al vacio
d) calentar rápidamente elaboraciones grandes

25. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta? La antecámara...

a) se utiliza para conservar géneros de 0ºa 5ºC
b) conserva los alimentos frescos que no estén empezados
c) en una cámara que puede tener frio propio o no para conservar algún tipo de alimentos como los ajos.
d) Es una cámara que no tiene frío propio para conservar algún tipo de alimento como los ajos.

26.. ¿En qué partida de la cocina se encargaría de preparar una galantina?

a) El salsero.
b) Pastelero.
c) Cuarto frío.
d) Cualquiera de las tres.

ACADEMIA IRIGOYEN

27.- los fogones pegados a la pared para aprovechar el espacio se denominan

a) centrales
b) murales
c) adosados
d) fijos

28. Una vez limpio el pescado y porcionado le guardaremos en

a) timbre del pescado
b) cámara de pescados
c) armario de pescados
d) cámara de productos limpios.

29. En las instalaciones de una cocina la intensidad de iluminación artificial será como mínimo de

a) 550 Lux
b) 350 Lux
c) 250 Lux
d) 450 Lux.

30. Las maquinarias que forman parte de las cocinas pueden clasificarse en:

a) Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
b) Conservadores de calor y generadores de frío.
c) Generadores de calor y maquinaria auxiliar
d) Ninguna de las respuestas es correcta.

31. - Los generadores de calor son:

a) Aparatos utilizados para mantener el calor en la cocina.
b) Aquellos que se mantienen siempre a una temperatura elevada y constante.
c) Aquellos que pueden transformar los alimentos tanto por la acción del frío como del calor.
d) Aparatos destinados a transformar los alimentos por la acción del calor.
a)

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

32. ¿Cuál de estas afirmaciones no es correcta?

a) La bechamel se compone de roux blanco, leche, nuez moscada, pimienta blanca y sal
b) La bechamel es una pequeña salsa básica
c) La bechamel en su composición lleva harina y leche
d) La bechamel pertenece al mismo grupo de salsas que la española y la de tomate.

33. Para confeccionar una salsa Aurora ¿Cuál de estos ingredientes no utilizaremos?

a) Harina
b) leche
c) Yema de huevo
d) salsa de tomate concentrada

34. .El "Gele" es un fondo hecho con:

a) huesos de ternera, cortezas de tocino, patas y morros
b) ajo, cebolla, puerro y zanahoria
c) cebollino, aceite, puerro, laurel y cebolla
d) ninguna de las anteriores es correcta.

35. Es fondo básico

a) el consomé clarificado
b) las gelatinas
c) las ligazones
d) el caldo blanco

36. De las siguientes salsas ¿cual no es derivada de la Veloute?

a) Bercy
b) Suprema
c) Andaluza
d) Normanda

37. ¿A qué elaboraciones se les denomina fondos complementarios?

a) Ligazones
b) Marinadas
c) Aparejos y farsas
d) Todas las respuestas son correctas.

38. Salsa zíngara es una salsa elaborada con tomate lengua escarlata, jamon serrano, champiñones y cayena derivada de la

a) Demiglace o salsa española
b) Bearnesa
c) Holandesa
d) Bechamel

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

39. La conservación de salmueras consiste en:

a) Someter las superficies externas de los alimentos al contacto con la sal
b) Someter los alimentos a la acción de soluciones salinas, variando la concentraciòn
c) Extracción de la humedad contenida en los alimentos mediante sal
d) Todas las respuestas con correctas

40. .¿Que salsa sirve como base para la confección de las salsas aterciopeladas?

a) Chaud-froid
b) Aurora
c) Veloute de ave
d) Alemana

41.¿ Qué diferencia la "mantequilla meunier" del "roux rubio"?

a) Uno es para ligar salsas y el otro para ligar caldos
b) No hay diferencia
c) Uno requiere cocción y el otro no
d) La diferencia está en la dosificación de los ingredientes

42. La salsa "Bercy" está elaborada con mantequilla, chalota, fumet de pescado, veloute de pescado y perejil picado. ¿Qué le falta de los siguientes ingredientes?

a) Vino blanco
b) Yema de huevo
c) Pimienta blanca
d) Gelatina

43. ¿Qué tiempo de cocción no ha de rebasar en la elaboración del fumet de pescado?

a) 20 minutos
b) 30 minutos
c) 15 minutos
d) 40 minutos

44. La salsa "alioli" se compone de:

a) Yema de huevo, aceite, ajo, gotas de limón y sal
b) Aceite, ajo, gotas de limón y sal
c) Yema de huevo, aceite, ajo y patata
d) Aceite, ajo, clara de huevo y sal

45.¿Que es un fondo de cocina?

a) Un elemento que tiene la cualidad de unir sólidos por sí mismos y espesar líquidos
b) Es un preparado liquido utilizado en elaboraciones de carnes rojas principalmente
c) Es el caldo resultante de la cocción lenta y continuada de huesos, carnes o pescados
d) Es el conjunto de géneros menores sólidos que acompañan al principal

ACADEMIA IRIGOYEN

46. ¿Qué cantidad de harina necesitaríamos en un roux para un litro de bechamel para croquetas.?

a) 30 gr
b) 180 gr
c) 150 gr
d) 80 gr

47. Ingredientes básicos de la bechamel

a) Leche, harina, mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada
b) Leche, harina, mantequilla y yema de huevo
c) Leche, harina, mantequilla, nata, sal y pimienta blanca
d) Leche, harina, mantequilla, nuez moscada, sal y huevo

48. Para la elaboración de un fondo oscuro se tuestan

a) La carne y los condimentos
b) Las verduras
c) La carne y los huesos con la bresa
d) Solo los huesos con la carne

49. Un fumet rojo es un

a) fondo de pescado con tomate solo
b) fondo de pescado con mariscos
c) fondo con pescado de roca
d) no existe el fumet rojo.

50. Un caldo blanco es:

a) un liquido para cocer alimentos y que no se oxiden
b) un liquido de cocer huesos blancos
c) un liquido de cocer verduras sin color
d) un liquido de aves o pescados blancos

51. Los ingredientes de la salsa tártara son:

a) mahonesa, pepinillos, alcaparras y finas hiervas
b) pimiento, cebolla, huevo cocido, aceite y vinagre
c) mahonesa, ketchup, naranja y licor
d) mahonesa, cebolla y aceitunas picadas

52. "Que se conoce con el nombre de "salsa Paris"

a) la mezcla de un roux de mantequilla con cointreau
b) una salsa para postres muy azucarada hecha con zumo de naranja
c) la mezcla de azúcar tostado sin quemarse, más agua
d) zumo de naranja con cointreau para los crepes

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

53. La Veloute de pescado es lo mismo que

a) un roux con caldo
b) caldo de pescado muy reducido
c) un roux con fumet
d) todas son falsas

54.- Los sistemas de cocinado, según la forma de transmisión del calor al interior del producto, se clasifican en:

a) Convección y radiación
b) Conducción y radiación.
c) Conducción, convección y radiación.
d) Ninguna de las anteriores es correcta

55.- Es clave en un buen asado:

a) Voltear continuamente la pieza para que se cocine por todos los lados.
b) Tener el horno, plancha o parrilla precalentado a una temperatura óptima antes de introducir el producto.
c) Pinchar a menudo el producto para comprobar el grado de cocción.
d) Todas las anteriores son correctas.

56.- Confitar consiste en introducir un alimento en un medio graso a baja temperatura por un periodo determinado de tiempo. ¿A qué temperatura ha de hacerse?

a) Entre 60 ºC y 90 ºC
b) Por debajo de 60 ºC
c) A 100 ºC
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

57- La técnica empleada para dar brillo a un alimento, previamente cocido o no, con una reducción del fondo de cocción o con un caramelo claro se denomina:

a) Papillote
b) Escalfado
c) Braseado
d) Glaseado

58. El papillote lo podemos utilizar para cocinar:

a) Piezas de carne de tamaño grande.
b) Piezas de carne duras de tamaño pequeño.
c) Huevos
d) Pescados y hortalizas

59.- Si pretendemos que al gratinar un alimento nos quede una costra crocante y seca, utilizaremos:

a) Salsa holandesa.
b) Salsa bechamel.
c) Queso o pan rallado.
d) Huevos.

ACADEMIA IRIGOYEN

60.- ¿Cómo se elaboran las patatas risoladas?

a) Se cortan y se fríen
b) Se doran al horno
c) Se asan enteras con piel en el horno.
d) Ninguna de las anteriores es correcta

61- ¿Cómo se llama la protección utilizada para las frituras y que lleva harina y huevo?

a) Enharinado
b) Empanado
c) Rebozado
d) Rehogado

62- ¿Qué diferencia hay entre la cocción normal y la cocción al vapor?

a) En la cocción al vapor el alimento entra en contacto con el líquido.
b) En la cocción normal el alimento no entra en contacto con el líquido.
c) En la cocción al vapor se producen mayores pérdidas de nutrientes y en la normal no.
d) Ninguna de las anteriores es correcta

63.- ¿Qué es correcto en la cocción a partir de un líquido frío?

a) Solo se puede hacer en agua.
b) Nunca se puede hacer con caldo porque debería estar hirviendo.
c) Consiste en preparar agua o un fondo de cocción apropiado y cuando se enfría se introduce el género y se inicia el calentamiento.
d) La A y la B son correctas.

64. El procedimiento culinario consistente en envolver trozos de carne magros con tiras o lonchas de grasa, generalmente tocino, panceta o bacón, para que resulten jugosos al cocinarlos se denomina:

a) Albardar
b) Arropar
c) Encamisar
d) Ninguna de las anteriores

65- Una emulsión es una mezcla de dos líquidos:

a) Que no se pueden mezclar por sí solos
b) Inmiscibles
c) Inmiscibles de forma homogénea o no
d) Todas son correctas

66. El término francés que se refiere a los alimentos cocinados en un recipiente del mismo nombre, sobre la mesa es:

a) Dauphiné
b) Sauté
c) Fondue
d) Duxelle

ACADEMIA IRIGOYEN

67. La levadura química también recibe el nombre de:

a) Impulsor
b) Gasificante
c) Levadura biológica
d) A y B son correctas

68. El aparato que se utiliza para impregnar al vacío mediante bajas presiones se denomina:

a) Horno de vapor
b) Cocedor de vapor
c) Roner
d) Gastrovac

69. Las reacciones de Maillard dan lugar a multitud de compuestos que generan diferentes sabores y aromas en los alimentos y se producen entre:

a) Proteínas y grasas de los alimentos
b) Hidratos de carbono y proteínas de los alimentos
c) Azúcares y proteínas de los alimentos
d) B y C son correctas

70. El proceso físico por el que en dos disoluciones con distinta concentración se produce un paso de líquido de la disolución menos concentrada a la disolución más concentrada se denomina:

a) Impregnación
b) Saturación
c) Difusión
d) Ósmosis

71. La existencia de Viceconsejerías en la Administración de CL tiene carácter:

a) facultativo
b) preceptivo
c) obligatorio
d) todas son falsas

72. El desplazamiento como causa de movilidad geográfica tiene una duración máxima de:

a) 12 meses en 2 años
b) 12 meses en 3 años
c) 12 meses
d) 3 años

73. El calor modifica:

a) Química y físicamente los alimentos
b) Las características organolépticas de los alimentos
c) El gusto, el color y el olor de los alimentos
d) Todas las anteriores son correctas

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

74. Una bresa es:

a) Un recipiente utilizado para bresear
b) Una mezcla de hortalizas utilizadas en el breseado
c) Un fondo muy concentrado
d) Ninguna es correcta

75. Dentro de la batería de cocina, para qué son "los recipientes Gastronorm"?

a) Son recipientes que permiten conservar, transportar, calentar e incluso cocinar en el mismo recipiente.
b) Utensilios para remover caldos.
c) Cazuelas para cocer mariscos.
d) Cazuelas de cocer pescados y mariscos.

76. El "SAUTÉ" se usa para:

a) Preparar caldos y fondos, principalmente consomés.
b) No es un utensilio de cocina.
c) Rehogar, saltear y estofar géneros.
d) Como su nombre indica, para elaborar patatas "Sautignon

77 ¿Que es un "fry tops"?

a) electrodoméstico para gratinar sin grasa
b) una cesta de alambre para meter en las freidoras cosas muy pequeñas
c) una placa plana de acero que supera los 300ºC para gran volumen de trabajo y cuyos módulos pueden ser independientes o integrados en las cocinas
d) una cuba grande donde se fríen grandes cantidades de fritos en una cinta transportadora

ACADEMIA IRIGOYEN

SUPUESTO PRÁCTICO

El restaurante "El Caldero", celebra las jornadas gastronómicas con motivo del día internacional sin gluten.

El personal de cocina tiene una baja por enfermedad a última hora, de Luis, el cocinero. Las reservas de comedor están todas confirmadas. Javier el jefe de cocina habla con recursos humanos para que cubran esta baja de inmediato. Llaman a Ana, que es ayudante de cocina, y solo tiene un mes de experiencia en el sector. Aún así, se incorpora a la hora del servicio temerosa por la fama del jefe de cocina de lo estricto que es con los requisitos que exige el reglamento en cuestión de higiene alimentaria y de las guías de buenas prácticas de estos.

Las órdenes que recibe Ana del jefe de cocina son muy claras. Debe de ayudar en la elaboración de los siguientes platos: Tournedó de cerdo con salsa Perigueux guarnecido con patatas puente nuevo, Ensalada templada con gulas, Huevos Poché con crujiente de Jamón y espárragos , consomé Royal, Peras Bourdalou, Arroz condé y Profiteroles con chocolate. Y una vez acabado el servicio se debe de encargar, junto con su compañero, de la limpieza de máquinas y utensilios utilizados durante este.

Expuesto lo anterior, se plantean las siguientes cuestiones:

1. **¿Cuáles de los siguientes ingredientes corresponden a la elaboración de las peras Bourdalou?**

   a) Peras, vino tinto, canela y nata.
   b) Peras, vino blanco, nata y azúcar.
   c) Peras, crema pastelera, nata y almendras.
   d) Peras, azúcar, nata y coñac

2. **¿Qué ingredientes añadiremos fuera del fuego al elaborar un arroz condé**?

   a) Yemas ligeramente montadas
   b) Claras ligeramente montadas
   c) Mantequilla
   d) A y C son correctas

3. **¿Qué afirmación de las siguientes es incorrecta a la hora de elaborar un arroz con leche?**
   a) Blanquear el arroz en primer lugar.
   b) Infusionar la leche con vainilla y limón.
   c) Añadir el azúcar cuando este el arroz casi en su punto
   d) Todas son correctas.

4. ¿Con qué ingredientes se elabora la masa de los profiteroles?

a) Agua, mantequilla, manteca, harina fuerte, sal, huevos.
b) Agua, manteca, mantequilla, yemas de huevo, harina fuerte, sal
c) Agua, mantequilla, manteca, harina floja, sal, huevos.
d) Agua, mantequilla, manteca, harina floja, sal, yemas de huevo.

5. ¿Cómo se denomina la masa de los profiteroles?

a) Masa quebrada
b) Pasta choux
c) Pasta filo
d) Pasta Orly

6. Para cortar patatas puente nuevo, es necesario usar:

a) Cuchillo cebollero
b) Mandolina
c) Puntilla
d) Acanalador

7. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta cuando nos referimos a las patatas puente nuevo?.

a) Se fríen en abundante aceite a 175 C- 180 C una vez lavadas y bien escurridas en el momento de utilizarlas.
b) Son patatas rectangulares de grosor máximo de 1 cm de lado por 8 cm de largo. Se pochan a 150 C sin que tomen color con antelación al servicio.
c) Se pochan a 130 C a 140 C sin que tomen color con antelación al servicio , para en el momento de uso aplicar un segundo baño a 180 C
d) Ninguna de las anteriores es correcta

8. ¿Cómo se clasifica la masa de los profiteroles?

a) Masa batida
b) Masa escaldada
c) Masa mezclada
d) Masa azucarada

9. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones corresponde a la definición de tournedó?

a) Pieza que se obtiene al cortar el morcillo junto con el hueso en gruesas rodajas para bresear, pesa alrededor de 250 gr.
b) Parte más gruesa del solomillo. Se corta y se presenta en trozos gruesos.
c) Es la parte más estrecha del solomillo y se obtiene de la cola o punta. Contextura que se derrite en la boca,
d) Es la parte central del solomillo, se obtiene de un corte transversal de esta, de aquí salen los medallones de solomillos tiernos de 125 gr- 150 gr.

10. ¿De qué salsa es derivada la salsa Périgueux?

a) Veloute
b) Holandesa
c) Española
d) Bearnesa

11. ¿Qué ingredientes componen la salsa Périgueux?

a) Holandesa, vino blanco, setas, tomate concasse y zumo de limón
b) Veloute, nata líquida, mantequilla fresca.
c) Bechamel, salsa de tomate.
d) Española, vino Madeira, trufa.

12. ¿Cuál de las opciones siguientes es una diferencia entre intolerancia y alergia?

a) En las intolerancias interviene el sistema inmunológico y en las alergias, no.
b) Las intolerancias no presentan problemas digestivos como ocurre con las alergias.
c) En caso de intolerancia se pueden consumir pequeñas dosis del componente.
d) Todas son correctas.

13. ¿Qué Reglamento Europeo regula la información al consumidor sobre alérgenos?

a) Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre.
b) Reglamento 169/2011 de 25 de octubre.
c) Reglamento 852/2004 de 25 de octubre.
d) Reglamento 852/2011 de 25 de octubre

14. ¿Por qué medios se puede informar al consumidor respecto a los alimentos sin envasar?

a) Con carteles situados donde los alimentos se presenten para su venta.
b) La normativa vigente solo exige la información respecto a alimentos envasados.
c) A través de la información oral.
d) a y c son correctas.

15. ¿Cuál de las siguientes tareas corresponde al Cocinero?

a) Diseñar platos y participar en su elaboración.
b) Colaborar y sustituir al Jefe de Cocina en las tareas propias del mismo.
c) Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
d) Todas las anteriores son correctas.

16. El consomé Royal está formado por una guarnición de:

a) pequeños dados de flan salados hechos con consomé
b) fideos pequeños tipo “cabello de ángel”
c) costrones de pan frito y hortalizas torneadas
d) pequeños profiteroles rellenos

17. El gluten es una proteína que se encuentra en...

a) La semilla del trigo, centeno, cebada.
b) Las legumbres.
c) Productos lácteos.
d) Las semillas del trigo.

18. ¿Qué deberemos tener en cuenta a la hora de limpiar la sartén basculante?

a) Desconexión eléctrica o cierre de la llave de gas según sea el sistema de alimentación.
b) Limpieza de todas las superficies de aluminio.
c) Mantenimiento de la tapa abierta cuando no se utilice la máquina durante un tiempo prolongado.
d) Todas son correctas

19. ¿Qué deberemos hacer cuando nos dispongamos hacer la limpieza de la freidora?

a) Desconexión eléctrica o cierre de la llave de gas según sea el sistema de alimentación.
b) Vaciado del aceite mediante la apertura del grifo de descarga.
c) Limpieza de la cubeta con un detergente desengrasante mezclado con agua calentada en la propia cuba y que eliminaremos de la misma forma que hemos hecho con el aceite.
d) Todas son correctas

20. Las verduras son:

a) Las hortalizas cuya parte comestible es de color verde.
b) Lo mismo que las hortalizas, son sinónimos.
c) Las hortalizas pertenecientes a la familia de los tubérculos.
d) Todas son incorrectas

21. Una ensalada templada se denomina de esa forma....

a) Cuando uno o varios ingredientes son templados.
b) Cuando todos los ingredientes son templados.
c) Cuando se sirve un aderezo o salsa caliente.
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

22. ¿Qué objetivo tiene la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación?

a) Aplicar pautas estandarizadas de procesos de elaboración de comidas
b) Establecer protocolos de limpieza
c) Ayudar a garantizar el cumplimiento del autocontrol basado en el APPCC
d) Ninguna respuesta es correcta

23. ¿Cómo se denomina al compuesto perjudicial que se genera de forma natural en la patata cuando está sometida a ciertas condiciones de almacenamiento, sobre todo ante la exposición a la luz?

a) Solanum
b) Solanina
c) Acrilamida
d) Oídio

24. Los huevos poché después de su cocinado deben quedar

a) Yema semilíquida y clara coagulada totalmente
b) Yema líquida y clara sólida coagulada
c) Yema liquida y clara semicoagulada
d) Yema y clara coagulada.

25. El despiece del ganado porcino se clasifica en:

a) Extra, primera A, primera B y segunda
b) Extra, primera, segunda y resto
c) Solomillo, lomo, paletilla y piernas
d) Presa, solomillo, carrillada y pluma

26.¿Qué es falso sobre la limpieza de los fogones?

a) Es aconsejable en todos los casos desmontar las piezas para limpiarlas fuera del modulo
b) Las llaves de conexión o mandos se desmontarán para sumergirlos en agua con desengrasante
c) La limpieza de encimeras, laterales, frontales, etc., se hará siempre en sentido descendente
d) Para la limpieza se utilizará agua jabonosa

27. ¿Cómo se denominan los materiales de consumo habitual, sujetos a todas las operaciones de gestión de almacén?

a) Inventariables
b) No inventariables
c) Almacenables
d) No almacenables

28. ¿Cuáles son los materiales inventaríales?

a) Fungible
b) No fungible
c) Los que se agotan o consumen con el uso
d) No almacenables

29. Si se pide un saco de patatas, ¿de qué unidad se trata?

a) Unidad de almacenaje
b) Unidad de entrega
c) Unidad de compra
d) Todas las respuestas son correctas

30.. ¿Cuándo se consume carne de cerdo infectada ¿qué tipo de transmisión se ha dado?

a) Directa.
b) Indirecta.
c) Cruzada.
d) Horizontal.

PREGUNTAS DE RESERVA

1. ¿A quién se aplica la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación?

a) Al consumidor
b) Al personal sanitario
c) A todos los profesionales implicados
d) A la administración

2. ¿Qué hará el manipulador de alimentos si, por ejemplo, está afectado por un proceso diarreico?

a) No presentarse a trabajar.
b) No realizará ningún tipo de trabajo de manipulación, independientemente de la gravedad de la infección.
c) Informará con la finalidad de que se valore la necesidad de someterse a examen médico, y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
d) Continuará con su tarea normal, ya que no influye en su trabajo.

3 . ¿Qué requisitos exige el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo, para los locales destinados a los productos alimenticios?

a) Habrá ventilación artificial para evitar tener que hacer control de temperatura.
b) Se evitarán las corrientes de aire desde zonas contaminadas a zonas limpias.
c) Dispondrán siempre de buena iluminación natural.
d) Todas las respuestas son correctas.

Junta de Castilla y León

Servicios Sociales de Castilla y León

PLANTILLA DE RESPUESTAS DEL SUPUESTO PRACTICO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DEAYUDANTE DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (16/05/2023 Academia Irigoyen)

NÚMERO DE PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
1	C
2	D
3	B
4	C
5	B
6	A
7	C
8	B
9	D
10	C
11	D
12	C
13	A
14	D
15	C
16	A
17	A
18	A
19	D
20	A
21	A
22	C
23	B
24	B
25	B
26	B
27	A
28	B
29	B
30	A
PREGUNTAS DE RESERVA	
1	C
2	C
3	B

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

Junta de Castilla y León

Servicios Sociales de Castilla y León

PLANTILLA DE RESPUESTAS DEL PRIMER EJERCICIO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DEAYUDANTE DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (16/05/2023 Academia Irigoyen)

NÚMERO DE PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
1	A
2	D
3	D
4	D
5	B
6	B
7	D
8	B
9	C
10	B
11	D
12	B
13	B
14	C
15	A
16	A
17	A
18	C
19	A
20	A
21	A
22	A
23	D
24	B
25	C
26	C
27	B
28	A
29	B
30	A
31	D
32	B
33	C
34	A
35	A

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0

36	C
37	D
38	A
39	B
40	C
41	C
42	A
43	B
44	B
45	C
46	C
47	A
48	C
49	B
50	A
51	A
52	C
53	C
54	C
55	B
56	A
57	D
58	D
59	C
60	D
61	C
62	D
63	C
64	A
65	D
66	C
67	C
68	D
69	D
70	D
71	A
72	B
73	D
74	B
75	A
76	C
77	C

ACADEMIA IRIGOYEN 3.0