

BOLSA DE EMPLEO TEMPORAL DE AUXILIAR DE COCINA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

PRUEBA ESCRITA DE CARÁCTER PRÁCTICO. MODELO A

APELLIDOS	NOMBRE	DNI

La prueba consta de 10 preguntas con respuestas alternativas, con una única respuesta correcta. No se penalizarán las respuestas erróneas. Será apto el candidato que obtenga 5 preguntas correctas.

Las preguntas 11, 12 y 13 sólo se tendrán en cuenta si alguna pregunta resulta invalidada por la Comisión de Valoración.

Tiempo de realización de la prueba: 20 minutos

PREGUNTAS

Pregunta 1

De los distintos materiales de los que está fabricado el utillaje de cocina, diga cuál es la respuesta falsa:

- a) el aluminio es un material débil, que no resiste golpes, y es un buen conductor del calor;
- b) en el hierro esmaltado, la capa de esmalte lo hace inalterable a la oxidación y permite, al contrario que en otros materiales, enfriar el recipiente caliente bajo un chorro de agua fría
- c) el acero inoxidable es un material limpio, de fácil mantenimiento y resistente, así como un buen conductor del calor
- d) el vidrio es un material caro y frágil, de fácil deterioro por erosión

Pregunta 2

Para la elaboración de un "ragout" ¿que método de cocinado se realiza?

- a) Gratinado.
- b) Estofado
- c) Parrilla.
- d) Hervido

Pregunta 3

El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para

- a) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- b) destruir las bacterias por completo y para siempre
- c) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimentos.
- d) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

Pregunta 4

¿Qué es un fumet?

- a) un caldo de verduras
- b) un fondo oscuro
- c) un caldo concentrado de pescado
- d) un jugo de carne especiado

Pregunta 5

Para cocer los garbanzos se echan al agua:

- a) Cuando está hirviendo
- b) En agua fría
- c) En agua caliente, pero sin que llegue a hervir, para evitar que se pelen
- d) En agua fría pero con bicarbonato

Pregunta 6

¿Cuales de estos productos no debería recepcionar en mi cocina por no estar dentro de la temperatura correcta de recepción?

- a) Carne picada a 8° C
- b) Filetes de merluza congelados a -19° C
- c) Tetrabrik de leche a temperatura ambiente
- d) Pollo a 3° C.

Pregunta 7

Diga cuál es la respuesta incorrecta:

- a) los alimentos de la gama I son muy perecederos, y en la mayoría de los casos precisan refrigeración;
- b) los alimentos de la gama V son los alimentos conservados por frío, es decir, por congelación o ultracongelación;
- c) la gama IV de alimentos es una línea de hortalizas y frutas frescas, que han sido sometidas a un mínimo procesamiento (lavarlos, cortarlos y envasarlos en atmósfera modificada). Son productos muy perecederos;

d) los productos de la gama II se han sometido a un proceso térmico, como la esterilización, y a un posterior envasado;

Pregunta 8

¿Cuanto tiempo debemos de tener la ensalada sumergida después de limpiarla con unas gotas de lejía alimentaria?

- a) Medio día
- b) Una hora.
- c) 10 minutos aproximadamente.
- d) Después de lavarla no hace falta hacerle nada.

Pregunta 9

¿Qué es una muestra testigo?

- a) aquella muestra que se guarda para el control posterior de los menús preparados;
- b) aquella muestra del menú diario que debemos congelar durante diez días;
- c) aquella muestra que se toma de forma no aleatoria para determinar la carga microbiana de los alimentos;
- d) todas las respuestas son correctas;

Pregunta 10

Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?

- a) deshuesado el animal
- b) despiezado el animal
- c) fileteado el animal
- d) limpiado el animal

PREGUNTAS RESERVA

Pregunta 11

¿Qué alimento se muestra más percedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?

- a) el pescado
- b) los huevos
- c) la margarina
- d) la lechuga

Pregunta 12

En una dieta hiposódica, estaría contraindicado el consumo de:

- a) Carne
- b) Pescado Azul
- c) Plátanos
- d) Embutidos

Pregunta 13

Son partes de un cuchillo:

- a) El mango y la punta
- b) La hoja y el mango
- c) El filo, el mango y la punta
- d) El filo los dientes y la hoja

BOLSA DE EMPLEO TEMPORAL DE AUXILIAR DE COCINA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

PRUEBA ESCRITA DE CARÁCTER PRÁCTICO. MODELO B

APELLIDOS	NOMBRE	DNI

La prueba consta de 10 preguntas con respuestas alternativas, con una única respuesta correcta. No se penalizarán las respuestas erróneas. Será apto el candidato que obtenga 5 preguntas correctas.

Las preguntas 11, 12 y 13 sólo se tendrán en cuenta si alguna pregunta resulta invalidada por la Comisión de Valoración.

Tiempo de realización de la prueba: 20 minutos

PREGUNTAS

Pregunta 1

Para filetear piezas de carne o pescado utilizaremos:

- a) un cuchillo de golpe
- b) un cuchillo media luna
- c) una puntilla
- d) un cuchillo trinchante

Pregunta 2

Para cocer los garbanzos se echan al agua:

- a) Cuando está hirviendo
- b) En agua fría
- c) En agua caliente, pero sin que llegue a hervir, para evitar que se pelen
- d) En agua fría pero con bicarbonato

Pregunta 3

¿Cuál de los siguientes métodos mata a las bacterias?

- a) Calentamiento

- b) Refrigeración
- c) Congelación
- d) Lavado con agua.

Pregunta 4

Diga cuál es la respuesta incorrecta:

- a) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos lácteos se hará a una temperatura de entre 0°C y 8°C;
- b) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos congelados se hará a una temperatura igual o inferior a -18°C;
- c) el almacenamiento en cámara de refrigeración de productos refrigerados se hará a una temperatura de entre 0°C y 5°C;
- d) el almacenamiento en cámara de refrigeración de pescados se hará a una temperatura de entre 0°C y 6°C;

Pregunta 5

Según las clasificaciones de alimentos ,atendiendo a la tecnología con que han sido tratados, los alimentos de cuarta gama (Gama IV) son:

- a) Productos frescos, a los que no se ha realizado ningún proceso tecnológico;
- b) Alimentos conservados que han sido sometidos a esterilización comercial;
- c) Alimentos congelados sometidos a la correspondiente cadena de frío;
- d) Todos los alimentos en los que se ha realizado operaciones previas de lavado, troceado y se presentan envasados en atmosfera modificada;

Pregunta 6

Diga cual es la respuesta falsa:

- a) para realizar un fondo oscuro normalmente se utilizan huesos de vacuno, los cuales antes de hervirlos han de freírse o asarse al horno;
- b) el fondo claro es como se denomina también al caldo de verduras;
- c) el fondo de pescado debe consumirse o congelarse en las 24 horas siguientes de ser elaborado;
- d) los fondos pueden ser de primera (si se han usado ingredientes frescos) o de segunda (si se han usado ingredientes que han servido para hacer un caldo de primera);

Pregunta 7

Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?

- a) meterla en agua con unas gotas de limón
- b) restregarla con sal
- c) limpiarla con unas gotas de lejía
- d) envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos

Pregunta 8

¿A qué temperatura deben de servirse los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria?

- a) Más de +35°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos
- b) Más de +65°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos
- c) Más de +65°C en platos calientes y menos de +12°C en platos fríos
- d) Todas son correctas.

Pregunta 9

¿Podemos utilizar el mismo cuchillo y bloque para cortar primero alimentos crudos y después alimentos cocinados?

- a) sí
- b) no
- c) no sin limpiarlos y desinfectarlos entre cada una de las dos actividades
- d) sí, si entre una actividad y otra los limpiamos con un paño de cocina

Pregunta 10

Las verduras y hortalizas se almacenarán en:

- a) almacenes a temperatura ambiente, protegidos de la luz;
- b) el cuarto frío de verduras, completamente higienizados;
- c) las antecámaras, en palets elevados del suelo;
- d) las cámaras frigoríficas, lo más higienizados posible;

PREGUNTAS RESERVA

Pregunta 11

En una dieta hiposódica, estaría contraindicado el consumo de:

- a) Carne
- b) Pescado Azul
- c) Plátanos
- d) Embutidos

Pregunta 12

Los detergentes más indicados para el tratamiento de la grasa serán los:

- a) ácidos
- b) alcalinos
- c) decapantes

d) amoniacales

Pregunta 13

Para retirar el corazón de las frutas utilizaremos:

- a) un descorazonador
- b) una cucharilla vaciadora
- c) un acanalador
- d) una espalmadera

BOLSA DE EMPLEO TEMPORAL DE AUXILIAR DE COCINA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

PRUEBA ESCRITA DE CARÁCTER PRÁCTICO. MODELO C

APELLIDOS	NOMBRE	DNI

La prueba consta de 10 preguntas con respuestas alternativas, con una única respuesta correcta. No se penalizarán las respuestas erróneas. Será apto el candidato que obtenga 5 preguntas correctas.

Las preguntas 11, 12 y 13 sólo se tendrán en cuenta si alguna pregunta resulta invalidada por la Comisión de Valoración.

Tiempo de realización de la prueba: 20 minutos

PREGUNTAS

Pregunta 1

Para retirar el corazón de las frutas utilizaremos:

- a) un descorazonador
- b) una cucharilla vaciadora
- c) un acanalador
- d) una espalmadera

Pregunta 2

¿A qué hace referencia las siglas APPCC?

- a) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia al análisis aquellas partes del equipamiento de la cocina que puedan ser un potencial riesgo para la salud del personal que desempeña su labor en la cocina, tales como posibilidad de lesiones por cortes, electrocución, zonas resbaladizas, etc...;
- b) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista;
- c) Son las siglas del Análisis de Productos Potencialmente Cancerígenos, y hace referencia a los estudios y análisis previos que deben realizarse obligatoriamente antes

de comercializar determinados alimentos que han sido tratados con productos químicos, y con la finalidad de comprobar que son aptos para el consumo humano;

d) Son las siglas de Análisis de Productos Cárnicos, y hace referencia al control de calidad aplicable en las industrias de elaboración de productos cárnicos;

Pregunta 3

Son alimentos ricos en ácidos grasos saturados:

- a) leche, yema de huevo y aceites
- b) carne de cerdo, carne de ave y pescado
- c) leche y derivados, embutidos y carne de cerdo
- d) aceite de maíz, aceite de oliva y tocino

Pregunta 4

Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?

- a) meterla en agua con unas gotas de limón
- b) restregarla con sal
- c) limpiarla con unas gotas de lejía
- d) envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos

Pregunta 5

¿Qué es mechar?

- a) cortar la carne asada en filetes muy finos para servir con salsa
- b) cocer la carne en un utensilio con una mecha de alcohol
- c) introducir en la carne cruda tiras de panceta, zanahorias, trufas, etc.
- d) cortar la verdura para menestras

Pregunta 6

Diga cuál es la respuesta incorrecta:

- a) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos lácteos se hará a una temperatura de entre 0°C y 8°C;
- b) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos congelados se hará a una temperatura igual o inferior a -18°C;
- c) el almacenamiento en cámara de refrigeración de productos refrigerados se hará a una temperatura de entre 0°C y 5°C;
- d) el almacenamiento en cámara de refrigeración de pescados se hará a una temperatura de entre 0°C y 6°C;

Pregunta 7

¿Qué alimento se muestra más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?

- a) el pescado
- b) los huevos
- c) la margarina
- d) la lechuga

Pregunta 8

Las carnes, pescados y huevos aportan al organismo principalmente:

- a) grasas
- b) proteínas
- c) hidratos de carbono
- d) vitaminas

Pregunta 9

De los distintos materiales de los que está fabricado el utillaje de cocina, diga cuál es la respuesta falsa:

- a) el aluminio es un material débil, que no resiste golpes, y es un buen conductor del calor;
- b) en el hierro esmaltado, la capa de esmalte lo hace inalterable a la oxidación y permite, al contrario que en otros materiales, enfriar el recipiente caliente bajo un chorro de agua fría
- c) el acero inoxidable es un material limpio, de fácil mantenimiento y resistente, así como un buen conductor del calor
- d) el vidrio es un material caro y frágil, de fácil deterioro por erosión

Pregunta 10

En una dieta hiposódica, estaría contraindicado el consumo de:

- a) Carne
- b) Pescado Azul
- c) Plátanos
- d) Embutidos

PREGUNTAS RESERVA

Pregunta 11

Para filetear piezas de carne o pescado utilizaremos:

- a) un cuchillo de golpe
- b) un cuchillo media luna

- c) una puntilla
- d) un cuchillo trinchante

Pregunta 12

Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?

- a) deshuesado el animal
- b) despiezado el animal
- c) fileteado el animal
- d) limpiado el animal

Pregunta 13

Para cocer los garbanzos se echan al agua:

- a) Cuando está hirviendo
- b) En agua fría
- c) En agua caliente, pero sin que llegue a hervir, para evitar que se pelen
- d) En agua fría pero con bicarbonato

BOLSA DE EMPLEO TEMPORAL DE AUXILIAR DE COCINA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

PRUEBA ESCRITA DE CARÁCTER PRÁCTICO. MODELO D

APELLIDOS	NOMBRE	DNI

La prueba consta de 10 preguntas con respuestas alternativas, con una única respuesta correcta. No se penalizarán las respuestas erróneas. Será apto el candidato que obtenga 5 preguntas correctas.

Las preguntas 11, 12 y 13 sólo se tendrán en cuenta si alguna pregunta resulta invalidada por la Comisión de Valoración.

Tiempo de realización de la prueba: 20 minutos

PREGUNTAS

Pregunta 1

¿A qué hace referencia las siglas APPCC?

- a) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia al análisis aquellas partes del equipamiento de la cocina que puedan ser un potencial riesgo para la salud del personal que desempeña su labor en la cocina, tales como posibilidad de lesiones por cortes, electrocución, zonas resbaladizas, etc...;
- b) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista;
- c) Son las siglas del Análisis de Productos Potencialmente Cancerígenos, y hace referencia a los estudios y análisis previos que deben realizarse obligatoriamente antes de comercializar determinados alimentos que han sido tratados con productos químicos, y con la finalidad de comprobar que son aptos para el consumo humano;
- d) Son las siglas de Análisis de Productos Cárnicos, y hace referencia al control de calidad aplicable en las industrias de elaboración de productos cárnicos;

Pregunta 2

Son alimentos ricos en ácidos grasos saturados:

- a) leche, yema de huevo y aceites
- b) carne de cerdo, carne de ave y pescado
- c) leche y derivados, embutidos y carne de cerdo
- d) aceite de maíz, aceite de oliva y tocino

Pregunta 3

¿Qué es un fumet?

- a) un caldo de verduras
- b) un fondo oscuro
- c) un caldo concentrado de pescado
- d) un jugo de carne especiado

Pregunta 4

¿Podemos utilizar el mismo cuchillo y bloque para cortar primero alimentos crudos y después alimentos cocinados?

- a) sí
- b) no
- c) no sin limpiarlos y desinfectarlos entre cada una de las dos actividades
- d) sí, si entre una actividad y otra los limpiamos con un paño de cocina

Pregunta 5

Para cocer los garbanzos se echan al agua:

- a) En agua fría
- b) Cuando está hirviendo
- c) En agua caliente, pero sin que llegue a hervir, para evitar que se pelen
- d) En agua fría pero con bicarbonato

Pregunta 6

¿Cuales de estos productos no debería receptionar en mi cocina por no estar dentro de la temperatura correcta de recepción?

- a) Carne picada a 8° C
- b) Filetes de merluza congelados a -19° C
- c) Tetrabrik de leche a temperatura ambiente
- d) Pollo a 3° C.

Pregunta 7

¿Cuál de los siguientes métodos mata a las bacterias?

- a) Calentamiento
- b) Refrigeración
- c) Congelación
- d) Lavado con agua.

Pregunta 8

Diga cuál es la respuesta incorrecta:

- a) los alimentos de la gama I son muy perecederos, y en la mayoría de los casos precisan refrigeración;
- b) los alimentos de la gama V son los alimentos conservados por frío, es decir, por congelación o ultracongelación;
- c) la gama IV de alimentos es una línea de hortalizas y frutas frescas, que han sido sometidas a un mínimo procesamiento (lavarlos, cortarlos y envasarlos en atmósfera modificada). Son productos muy perecederos;
- d) los productos de la gama II se han sometido a un proceso térmico, como la esterilización, y a un posterior envasado;

Pregunta 9

¿Qué alimento se muestra más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?

- a) el pescado
- b) los huevos
- c) la margarina
- d) la lechuga

Pregunta 10

En una dieta hiposódica, estaría contraindicado el consumo de:

- a) Carne
- b) Plátanos
- c) Pescado Azul
- d) Embutidos

PREGUNTAS RESERVA

Pregunta 11

Las carnes, pescados y huevos aportan al organismo principalmente:

- a) grasas
- b) proteínas
- c) hidratos de carbono
- d) vitaminas

Pregunta 12

Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?

- a) deshuesado el animal
- b) despiezado el animal
- c) fileteado el animal
- d) limpiado el animal

Pregunta 13

De los distintos materiales de los que está fabricado el utillaje de cocina, diga cuál es la respuesta falsa:

- a) el aluminio es un material débil, que no resiste golpes, y es un buen conductor del calor;
- b) en el hierro esmaltado, la capa de esmalte lo hace inalterable a la oxidación y permite, al contrario que en otros materiales, enfriar el recipiente caliente bajo un chorro de agua fría
- c) el acero inoxidable es un material limpio, de fácil mantenimiento y resistente, así como un buen conductor del calor
- d) el vidrio es un material caro y frágil, de fácil deterioro por erosión

BORSA D'OCUPACIÓ TEMPORAL D'AUXILIAR DE CUINA DE LA PROVÍNCIA DE VALÈNCIA

PROVA ESCRITA DE CARÀCTER PRÀCTIC. MODEL D

COGNOMS	NOM	DNI

La prova consta de 10 preguntes amb respostes alternatives, amb una única resposta correcta. No es penalitzen les respostes errònies. Serà apte el candidat que obtinga 5 preguntes correctes.

Les preguntes 11, 12 i 13 només es tindran en compte si alguna pregunta resulta invalidada per la Comissió de Valoració.

Temps de realització de la prova: 20 minutos

PREGUNTES

Pregunta 1

A què fa referència la sigla APPCC?

- a) És la sigla d'anàlisi de perills i punts de control crítics i fa referència a l'anàlisi d'aquelles parts de l'equipament de la cuina que poden ser un potencial risc per a la salut del personal que exerceix la seua tasca en la cuina, com ara la possibilitat de lesions per talls, l'electrocució, les zones esvaroses, etc.
- b) És la sigla d'anàlisi de perills i punts de control crítics i fa referència el sistema preventiu de gestió de la innocuïtat alimentària que cal aplicar a tota la cadena alimentària, des de la producció primària en la distribució al detall.
- c) És la sigla de l'anàlisi de productes potencialment cancerígens, i fa referència als estudis i a les anàlisis prèvies que han de fer-se obligatòriament abans de comercialitzar determinats aliments que han sigut tractats amb productes químics, i amb la finalitat de comprovar que són aptes per al consum humà.
- d) És la sigla d'anàlisi de productes carnis, i fa referència al control de qualitat aplicable a les indústries d'elaboració de productes carnis.

Pregunta 2

Són aliments rics en àcids grassos saturats:

- a) La llet, el rovell d'ou i l'oli.
- b) La carn de porc, la carn d'au i el peix.
- c) La llet i els derivats, els embotits i la carn de porc.

d) L'oli de dacsa, l'oli d'oliva i la cansalada.

Pregunta 3

Què és un fumet?

- a) Un brou de verdures.
- b) Un fons fosc.
- c) Un brou concentrat de peix.
- d) Un suc de carn especiat.

Pregunta 4

Podem utilitzar el mateix ganivet i bloc per a tallar primer aliments crus i després aliments cuinats?

- a) Sí.
- b) No.
- c) No sense netejar-los i desinfectar-los entre cadascuna de les dues activitats.
- d) Sí, si entre una activitat i una altra els netegem amb un drap de cuina.

Pregunta 5

Per a coure els cigrons es tiren a l'aigua:

- a) En aigua freda
- b) Quan bull.
- c) En aigua calenta, però sense que arribe a bullir, per a evitar que es pelen.
- d) En aigua freda però amb bicarbonat.

Pregunta 6

Quins d'aquests productes no hauria de recepcionar a la meua cuina pel fet de no estar dins de la temperatura correcta de recepció?

- a) Carn picada a 8°C.
- b) Filets de lluç congelats a -19°C.
- c) Bric de llet a temperatura ambient.
- d) Pollastre a 3°C.

Pregunta 7

Quin dels següents mètodes mata els bacteris?

- a) Escalfament.
- b) Refrigeració.
- c) Congelació.

d) Rentada amb aigua.

Pregunta 8

Digueu quina és la resposta incorrecta:

- a) Els aliments de la gamma I són molt peribles, i en la majoria dels casos requereixen refrigeració.
- b) Els aliments de la gamma V són els aliments conservats per fred, és a dir, per congelació o ultracongelació.
- c) La gamma IV d'aliments és una línia d'hortalisses i fruites fresques que han sigut sotmeses a un mínim processament (llavar-los, tallar-los i envasar-los en atmosfera modificada). Són productes molt peribles.
- d) Els productes de la gamma II s'han sotmés a un procés tèrmic, com l'esterilització, i a un envasament posterior.

Pregunta 9

Quin aliment es mostra més perible en un ambient de temperatura mitjana de 15°C?

- a) El peix.
- b) Els ous.
- c) La margarina.
- d) L'encisam.

Pregunta 10

En una dieta hiposòdica, està contraindicat el consum de:

- a) Carn.
- b) Peix blau.
- c) Plàtans.
- d) Embotits.

PREGUNTES RESERVA

Pregunta 11

La carn, el peix i els ous aporten a l'organisme principalment:

- a) Greixos.
- b) Proteïnes.
- c) Hidrats de carboni.
- d) Vitamines.

Pregunta 12

Quan en un boví separem les diferents masses musculars de la canal, la qual ha sigut dividida prèviament en el quart davanter i el posterior, què n'hem fet?

- a) Desossament l'animal.
- b) Especejament l'animal
- c) Filetejament l'animal
- d) Neteja de l'animal

Pregunta 13

Dels diferents materials dels quals està fabricat l'utilitatge de cuina, digueu quina és la resposta falsa:

- a) L'alumini és un material feble, que no resisteix colps, i és un bon conductor de la calor.
- b) En el ferro esmaltat, la capa d'esmalt el fa inalterable a l'oxidació i permet, al contrari que en altres materials, refredar el recipient calent sota un doll d'aigua freda.
- c) L'acer inoxidable és un material net, de fàcil manteniment i resistent, com també un bon conductor de la calor.
- d) El vidre és un material car i fràgil, de fàcil deterioració per erosió.

BOLSA DE EMPLEO TEMPORAL DE AUXILIAR DE COCINA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

PRUEBA ESCRITA DE CARÁCTER PRÁCTICO. MODELO E

APELLIDOS	NOMBRE	DNI

La prueba consta de 10 preguntas con respuestas alternativas, con una única respuesta correcta. No se penalizarán las respuestas erróneas. Será apto el candidato que obtenga 5 preguntas correctas.

Las preguntas 11, 12 y 13 sólo se tendrán en cuenta si alguna pregunta resulta invalidada por la Comisión de Valoración.

Tiempo de realización de la prueba: 20 minutos

PREGUNTAS

Pregunta 1

Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?

- a) deshuesado el animal
- b) limpiado el animal
- c) fileteado el animal
- d) despiezado el animal

Pregunta 2

¿A qué hace referencia las siglas APPCC?

- a) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia al análisis aquellas partes del equipamiento de la cocina que puedan ser un potencial riesgo para la salud del personal que desempeña su labor en la cocina, tales como posibilidad de lesiones por cortes, electrocución, zonas resbaladizas, etc...;
- b) Son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y hace referencia el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista;
- c) Son las siglas del Análisis de Productos Potencialmente Cancerígenos, y hace referencia a los estudios y análisis previos que deben realizarse obligatoriamente antes

de comercializar determinados alimentos que han sido tratados con productos químicos, y con la finalidad de comprobar que son aptos para el consumo humano;

d) Son las siglas de Análisis de Productos Cárnicos, y hace referencia al control de calidad aplicable en las industrias de elaboración de productos cárnicos;

Pregunta 3

Son alimentos ricos en ácidos grasos saturados:

- a) leche, yema de huevo y aceites
- b) carne de cerdo, carne de ave y pescado
- c) leche y derivados, embutidos y carne de cerdo
- d) aceite de maíz, aceite de oliva y tocino

Pregunta 4

Diga cual es la respuesta falsa:

- a) para realizar un fondo oscuro normalmente se utilizan huesos de vacuno, los cuales antes de hervirlos han de freírse o asarse al horno;
- b) el fondo claro es como se denomina también al caldo de verduras;
- c) el fondo de pescado debe consumirse o congelarse en las 24 horas siguientes de ser elaborado;
- d) los fondos pueden ser de primera (si se han usado ingredientes frescos) o de segunda (si se han usado ingredientes que han servido para hacer un caldo de primera);

Pregunta 5

Las verduras y hortalizas se almacenarán en:

- a) almacenes a temperatura ambiente, protegidos de la luz;
- b) el cuarto frío de verduras, completamente higienizados;
- c) las antecámaras, en palets elevados del suelo;
- d) las cámaras frigoríficas, lo más higienizados posible;

Pregunta 6

Diga cuál es la respuesta incorrecta:

- a) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos lácteos se hará a una temperatura de entre 0°C y 8°C;
- b) el almacenamiento en cámara de refrigeración de los productos congelados se hará a una temperatura igual o inferior a -18°C;
- c) el almacenamiento en cámara de refrigeración de productos refrigerados se hará a una temperatura de entre 0°C y 5°C;
- d) el almacenamiento en cámara de refrigeración de pescados se hará a una temperatura de entre 0°C y 6°C;

Pregunta 7

¿Qué alimento se muestra más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?

- a) el pescado
- b) los huevos
- c) la lechuga
- d) la margarina

Pregunta 8

Las carnes, pescados y huevos aportan al organismo principalmente:

- a) grasas
- b) proteínas
- c) hidratos de carbono
- d) vitaminas

Pregunta 9

De los distintos materiales de los que está fabricado el utillaje de cocina, diga cuál es la respuesta falsa:

- a) el aluminio es un material débil, que no resiste golpes, y es un buen conductor del calor;
- b) en el hierro esmaltado, la capa de esmalte lo hace inalterable a la oxidación y permite, al contrario que en otros materiales, enfriar el recipiente caliente bajo un chorro de agua fría
- c) el acero inoxidable es un material limpio, de fácil mantenimiento y resistente, así como un buen conductor del calor
- d) el vidrio es un material caro y frágil, de fácil deterioro por erosión

Pregunta 10

Según las clasificaciones de alimentos ,atendiendo a la tecnología con que han sido tratados, los alimentos de cuarta gama (Gama IV) son:

- a) Productos frescos, a los que no se ha realizado ningún proceso tecnológico;
- b) Alimentos conservados que han sido sometidos a esterilización comercial;
- c) Alimentos congelados sometidos a la correspondiente cadena de frío;
- d) Todos los alimentos en los que se ha realizado operaciones previas de lavado, troceado y se presentan envasados en atmosfera modificada;

PREGUNTAS RESERVA

Pregunta 11

Para filetear piezas de carne o pescado utilizaremos:

- a) un cuchillo de golpe
- b) un cuchillo trinchante
- c) una puntilla
- d) un cuchillo media luna

Pregunta 12

Para cocer los garbanzos se echan al agua:

- a) Cuando está hirviendo
- b) En agua fría
- c) En agua caliente, pero sin que llegue a hervir, para evitar que se pelen
- d) En agua fría pero con bicarbonato

Pregunta 13

Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?

- a) meterla en agua con unas gotas de limón
- b) restregarla con sal
- c) limpiarla con unas gotas de lejía
- d) envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos

BORSA D'OCUPACIÓ TEMPORAL D'AUXILIAR DE CUINA DE LA PROVÍNCIA DE VALÈNCIA

PROVA ESCRITA DE CARÀCTER PRÀCTIC. MODEL E

COGNOMS	NOM	DNI

La prova consta de 10 preguntes amb respostes alternatives, amb una única resposta correcta. No es penalitzen les respostes errònies. Serà apte el candidat que obtinga 5 preguntes correctes.

Les preguntes 11, 12 i 13 només es tindran en compte si alguna pregunta resulta invalidada per la Comissió de Valoració.

Temps de realització de la prova: 20 minuts

PREGUNTES

Pregunta 1

Quan en un boví separem les diferents masses musculars de la canal, la qual ha sigut dividida prèviament en el quart davanter i el posterior, què n'hem fet?

- a) Desossament l'animal.
- b) Neteja de l'animal
- c) Filetejament l'animal
- d) Especejament l'animal

Pregunta 2

A què fa referència la sigla APPCC?

- a) És la sigla d'anàlisi de perills i punts de control crítics i fa referència a l'anàlisi d'aquelles parts de l'equipament de la cuina que poden ser un potencial risc per a la salut del personal que exerceix la seua tasca en la cuina, com ara la possibilitat de lesions per talls, l'electrocució, les zones esvaroses, etc.
- b) És la sigla d'anàlisi de perills i punts de control crítics i fa referència el sistema preventiu de gestió de la innocuïtat alimentària que cal aplicar a tota la cadena alimentària, des de la producció primària en la distribució al detall.
- c) És la sigla de l'anàlisi de productes potencialment cancerígens, i fa referència als estudis i a les anàlisis prèvies que han de fer-se obligatòriament abans de comercialitzar determinats aliments que han sigut tractats amb productes químics, i amb la finalitat de comprovar que són aptes per al consum humà.

d) És la sigla d'anàlisi de productes carnis, i fa referència al control de qualitat aplicable a les indústries d'elaboració de productes carnis.

Pregunta 3

Són aliments rics en àcids grassos saturats:

- a) La llet, el rovell d'ou i l'oli.
- b) La carn de porc, la carn d'au i el peix.
- c) La llet i els derivats, els embotits i la carn de porc.
- d) L'oli de dacsa, l'oli d'oliva i la cansalada.

Pregunta 4

Digueu quina és la resposta falsa:

- a) Per a realitzar un fons fosc normalment s'utilitzen ossos de boví, els quals abans de bullir-los han de fregir-se o rostir-se al forn.
- b) El fons clar és com es denomina també el brou de verdures.
- c) El fons de peix ha de consumir-se o congelar-se en les 24 hores següents de ser elaborat.
- d) Els fons poden ser de primera (si s'hi han usat ingredients frescos) o de segona (si s'hi han usat ingredients que han servit per a fer un brou de primera).

Pregunta 5

Les verdures i hortalisses s'han d'emmagatzemar en:

- a) Magatzems a temperatura ambient, protegits de la llum.
- b) La cambra freda de verdures, completament higienitzades.
- c) Les avantcambres, en palets elevats del sòl.
- d) Les cambres frigorífiques, tan higienitzats com siga possible.

Pregunta 6

Digueu quina és la resposta incorrecta:

- a) L'emmagatzematge en càmera de refrigeració dels productes lactis s'ha de fer a una temperatura entre 0°C i 8°C.
- b) L'emmagatzematge en càmera de refrigeració dels productes congelats s'ha de fer a una temperatura igual o inferior a -18°C.
- c) L'emmagatzematge en càmera de refrigeració de productes refrigerats s'ha de fer a una temperatura entre 0°C i 5°C.
- d) L'emmagatzematge en càmera de refrigeració de peixos s'ha de fer a una temperatura entre 0°C i 6°C.

Pregunta 7

Quin aliment es mostra més perible en un ambient de temperatura mitjana de 15°C?

- a) El peix.
- b) Els ous.
- c).L'encisam.
- d) La margarina

Pregunta 8

La carn, el peix i els ous aporten a l'organisme principalment:

- a) Greixos.
- b) Proteïnes.
- c) Hidrats de carboni.
- d) Vitamines.

Pregunta 9

Dels diferents materials dels quals està fabricat l'utilitatge de cuina, digueu quina és la resposta falsa:

- a) L'alumini és un material feble, que no resisteix colps, i és un bon conductor de la calor.
- b) En el ferro esmaltat, la capa d'esmalt el fa inalterable a l'oxidació i permet, al contrari que en altres materials, refredar el recipient calent sota un doll d'aigua freda.
- c) L'acer inoxidable és un material net, de fàcil manteniment i resistent, com també un bon conductor de la calor.
- d) El vidre és un material car i fràgil, de fàcil deterioració per erosió.

Pregunta 10

Segons les classificacions d'aliments, atesa la tecnologia amb què han sigut tractats, els aliments de quarta gamma (gamma IV) són:

- a) Productes frescos, als quals no s'ha realitzat cap procés tecnològic.
- b) Aliments conservats que han sigut sotmesos a esterilització comercial.
- c) Aliments congelats sotmesos a la cadena de fred corresponent.
- d) Tots els aliments en els quals s'han efectuat operacions prèvies de rentada i trossejament i es presenten envasats en atmosfera modificada.

PREGUNTES RESERVA

Pregunta 11

Per a filetejar peces de carn o peix hem d'utilitzar:

- a) Un ganivet de colp.
- b) Un ganivet de trinxar.

- c) Un punyalet.
- d) Un ganivet de mitja lluna.

Pregunta 12

Per a coure els cigrons es tiren a l'aigua:

- a) Quan bull.
- b) En aigua freda.
- c) En aigua calenta, però sense que arribe a bullir, per a evitar que es pelen.
- d) En aigua freda però amb bicarbonat.

Pregunta 13

Si, en pelar una hortalissa s'ennegreix, què hem de fer?

- a) Ficar-la en aigua amb unes gotes de llima.
- b) Refregar-la amb sal.
- c) Netejar-la amb unes gotes de lleixiu.
- d) Embolicar-la amb paper d'alumini durant 10 minuts.