

CUESTIONARIO AYUDANTE DE COCINA TURNO ASCENSO 07-07-2016

1. Son derechos retributivos de carácter complementario:
 - a) Complemento de destino, específico general y específico especial.
 - b) Retribución y complemento específico.
 - c) Retribución y la paga.
 - d) Ninguno de los anteriores.

2. Cómo se conoce a la piel de los cítricos que poseen aceites aromáticos que pueden utilizarse rallados, en hilos o enteros, para aromatizar un género:
 - a) Zeste.
 - b) Pedúnculo.
 - c) Aditivo.
 - d) Sazonar.

3. ¿Qué función desempeñan las cámaras frigoríficas?
 - a) Conservar productos congelados.
 - b) Para mantener los desperdicios del día anterior.
 - c) Para guardar los testigos.
 - d) Conservar, en buenas condiciones, los géneros de uso no inmediato.

4. Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro se le denomina:
 - a) Levantar.
 - b) Acelerar.
 - c) Escaldar.
 - d) Clarificar.



5. ¿Qué es el tournedor?
- a) Costillar de ternera.
 - b) Parte central del solomillo de la ternera.
 - c) Punta del solomillo de la ternera.
 - d) Cabeza del solomillo de la ternera.
6. El pescado estará en condiciones óptimas de frescor cuando tenga:
- a) Aspecto general mate.
 - b) Ojos vidriosos.
 - c) Escamas fuertemente adheridas y brillantes.
 - d) Vísceras hinchadas.
7. A la preparación culinaria con aplicaciones variadas (mojado de platos, ligazón de elementos, matización de sabores, etc.), considerada la base de toda buena cocina, se conoce como:
- a) Vinagreta.
 - b) Salsa.
 - c) Fondo.
 - d) Salteado.
8. ¿A qué llamamos agarrarse?
- a) Es pegarse, por efecto del calor, al fondo, un género dándole mal sabor y color.
 - b) Coger por la cabeza una res para su despiece.
 - c) Bridar una pieza de caza.
 - d) Forrar con tocino una elaboración y bridarla para su horneado y que no se desmonte y se salga su relleno.



9. ¿Cómo deben ser los suelos, techos y paredes de una cocina?

- a) Bonitos y llamativos.
- b) Superficies lisas, sin grietas ni ranuras.
- c) Rugosos y antideslizantes.
- d) Como diga el director.

10. Las hortalizas desempeñan en el organismo una función:

- a) Disolutiva.
- b) Plástica.
- c) Energética.
- d) Reguladora.

11. ¿Cuál de las siguientes respuestas se considera alteración o contaminación producida por algún alimento?

- a) Varicela.
- b) Rubeola.
- c) Salmonelosis.
- d) Gripe.

12. En una cocina para evitar el desarrollo de los gérmenes deben existir:

- a) Paños de cocina.
- b) Un lavamanos, dispensador de jabón y papel.
- c) Dispensador de jabón.
- d) Con papel para secarse es suficiente.



13. La maquinaria de cocina se debe limpiar:

- a) Una vez a la semana.
- b) Cada 15 días.
- c) Cada vez que se utilice.
- d) Cada mes.

14. ¿Cuál de los siguientes objetos forma parte en la uniformidad de un ayudante de cocina?

- a) Pantalón y zapatos.
- b) Gafas.
- c) Calcetines y ropa interior.
- d) Medias.

15. ¿Qué quieren decir las siglas APPCC?

- a) Asociación para principiantes como cocinero.
- b) Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- c) Análisis de peligros y puntos críticos de Cáceres.
- d) Análisis de peligros y puntos de calidad cacereña.

16. ¿Qué hay que tener en cuenta a la hora de usar los productos de limpieza?

- a) Utilizar los que más brillo den.
- b) Mezclar productos para obtener mejor limpieza.
- c) A más cantidad de producto, mayor limpieza.
- d) Leer la etiqueta y seguir las instrucciones.



17. Entre los derechos de los ayudantes de cocina, se encuentran:

- a) Derechos sindicales y derecho a la formación.
- b) Derechos festivos y derechos de insurrección.
- c) Derecho a tratar correctamente al administrado.
- d) Ninguna de las anteriores son correctas.

18. El trabajo en equipo exige:

- a) Comunicación, confianza y compromiso.
- b) Jerarquía, imposición.
- c) Servilismo y comunicación.
- d) Ninguna de las anteriores.

19. El establecimiento destinado al funcionamiento del restaurante debe estar ubicado:

- a) Unido a la vivienda de su propietario.
- b) Separado de la vivienda de su propietario.
- c) Es indiferente que esté separado o unido a la vivienda de su propietario.
- d) Cerca de una fuente de contaminación.

20. ¿Está permitido el uso de la madera en los utensilios de cocina?

- a) Sólo cuando esté en buen uso.
- b) Está permitido.
- c) Sí, si nuestro restaurante es antiguo y se rige por la norma sanitaria anterior.
- d) No, nunca.

21. ¿De qué peligros se encargan los APPCC?

- a) Trazabilidad, temperatura y conservación.
- b) Uniformidad y aseo personal.
- c) Biológicos, químicos y físicos.
- d) De los testigos y que las cámaras estén limpias.

22. Antes de limpiar las paredes de las despensas o de la cocina, ¿qué es lo primero que debemos tener en cuenta?

- a) Cortar el agua.
- b) Cerrar los conductos de gas.
- c) Apagar todas las luces.
- d) Desconectar todos los aparatos eléctricos, así como el cuadro general.

23. ¿Se pueden comprar o adquirir alimentos a cualquier proveedor?

- a) Sí, siempre que sean de temporada.
- b) No, sólo compraremos a los que estén legalmente establecidos, y que tengan la correspondiente autorización sanitaria.
- c) Sí, si es de mucha confianza.
- d) No, sólo a los de la misma Comunidad Autónoma.

24. La higiene personal es un aspecto fundamental en las actividades de la manipulación de alimentos, ¿a qué puede dar lugar si no es la correcta?

- a) A nada, puesto que no hay relación entre ellos.
- b) Al contagio de los mismos.
- c) Que te amoneste el director.
- d) Que te incoen expediente.



25. ¿A qué llamamos desglasar?

- a) Quitar parcial o totalmente la grasa a un caldo, sopa o cualquier tipo de preparación.
- b) Añadir vino a una asadora recién utilizada para recuperar las grasas o jugos que contengan.
- c) Cubrir una elaboración con una salsa para dorarlo ligeramente en la salamandra.
- d) Retirar con una espumadera las impurezas que flotan en un preparado durante la cocción.

26. Indique cuál de los siguientes es un pescado de agua dulce:

- a) Trucha.
- b) Atún.
- c) Bacalao.
- d) Besugo.

27. ¿Qué entendemos por brigada de cocina?

- a) Es el personal que, dependiendo directamente del jefe de cocina, participa en la elaboración de alimentos que constituyen la minuta.
- b) Es el personal que, dependiendo indirectamente del jefe cocina, participa en la elaboración de alimentos que constituyen la minuta.
- c) Es el personal que, dependiendo directamente del jefe de cocina, participa en la degustación e alimentos que constituyen la minuta.
- d) Es el personal máximo jerárquico que participa en la elaboración de alimentos que constituyen la minuta.

28. Son deberes de los ayudantes de cocina:

- a) Asistencia al trabajo.
- b) Asistencia al trabajo, cuando el responsable así lo decida.
- c) Deberes retributivos.
- d) En la normativa no se establecen los deberes.



29. ¿Qué es la falda?

- a) Pieza de alta calidad muy sabrosa y jugosa de la que se sacan las chuletas.
- b) Parte superior de la pierna trasera.
- c) Pieza de segunda categoría que está situada en el cuello.
- d) Pieza rectangular que está pegada al costillar, en la parte baja del lomo bajo.

30. Los preparados líquidos utilizados en pre-elaboraciones de carnes rojas y piezas de caza principalmente, se llaman:

- a) Fondo oscuro.
- b) Salsa española.
- c) Marinada.
- d) Caldo blanco.

31. Las pastas se clasifican en:

- a) Macarrones y tallarines.
- b) Frescas y secas.
- c) Tallarines y lazos.
- d) Canelones y lasaña.

32. ¿Cómo se llama el sistema que permite identificar el origen de un alimento, en cualquier punto o eslabón de la cadena alimentaria?

- a) Control de calidad.
- b) APPCC.
- c) Trazabilidad.
- d) Desinfección.



33. ¿En qué norma autonómica vienen recogidas las obligaciones del ayudante de cocina?

- a) No se recogen las obligaciones en ninguna norma.
- b) En la Constitución española.
- c) En la Ley Agraria.
- d) En el V Convenio Colectivo.

34. ¿Podemos tener la basura en cubos sin tapaderas?

- a) Sí, si tenemos mucho trabajo.
- b) Sí, si constantemente estamos tirando basura.
- c) No, no está permitido por higiene.
- d) No, estéticamente no es recomendable.

35. Aunque limpio exteriormente y aparentemente limpio en su interior, el recipiente puede no estarlo ¿Cuál es la mejor revisión que se puede hacer?

- a) Pasándole un papel limpio y blanco.
- b) Pasar el paño de cocina.
- c) Pasarle el dedo.
- d) Con la punta del cuchillo.

36. Si una cámara de frío o congelación no funciona bien:

- a) Debemos avisar para que solucionen el problema.
- b) Debemos evitar abrirla muy a menudo.
- c) Podemos utilizarla mientras no pare de funcionar.
- d) Podemos seguir almacenando alimentos.



37. Es necesario que las relaciones entre los miembros de la organización se traten:

- a) Competitivamente.
- b) Deshonradamente.
- c) Competitivamente y deshonradamente.
- d) Unidos.

38. Los alimentos y productos de limpieza:

- a) Deben estar juntos.
- b) Nunca deben estar juntos.
- c) Son muy importantes para la cocina.
- d) Pueden almacenarse con facilidad.

39. A la puesta a punto, dejar preparado y recogido todo para el inicio del servicio, se le conoce como:

- a) Mise en place.
- b) Zafarrancho.
- c) Brigada.
- d) Partida.

40. A parte de la limpieza corporal que exigen las medidas de higiene y convivencia, ¿de qué más cuidará el ayudante de cocina?

- a) Darle conversación al cocinero.
- b) Controlar las temperaturas de las cámaras.
- c) Que sus manos y cabellos estén bien limpios y aseados.
- d) Tener ambientada la cocina con buena música.



41. A la cocción de un alimento con su guarnición en el interior de un papel, untado de materia grasa y cerrado herméticamente se le conoce por:

- a) Braseado.
- b) Tournedor.
- c) Papillote.
- d) Blanqueta.

42. ¿En cuántos tipos podemos clasificar los fondos?

- a) Blancos y oscuros.
- b) Caldos y farsas.
- c) Rubios y dorados.
- d) Básicos y complementarios.

43. Poner en una estufa o un lugar tibio, una pasta de levadura bien tapada para que fermente y desarrolle, se denomina:

- a) Marinar.
- b) Estufar.
- c) Marinar.
- d) Hornear.

44. ¿Cómo debe ser el uniforme del personal que trabaja en una cocina?

- a) Del color y tejido que nosotros queramos.
- b) Con el que nos encontremos más cómodos.
- c) Con ropa de calle.
- d) Amplio para facilitar movimientos y que permita la transpiración.



45. Cuando un alimento se contamina por materias que puedan caer en ellos (vidrios, plásticos), se llama contaminación:

- a) Química.
- b) Biológica.
- c) Física.
- d) Bacteriana.

46. ¿Qué temperatura es la ideal para que los microorganismos se desarrollen y multipliquen en los alimentos llegando a causar enfermedad?

- a) 3 a 4 grados.
- b) 7 a 10 grados.
- c) 65 a 70 grados.
- d) 20 a 30 grados.

47. Para utilizar un caldo refrigerado, debemos:

- a) Hervir a 100° C.
- b) Se puede utilizar sin problemas.
- c) Hervir a 40°C.
- d) Calentar a 60°C.

48. Para que una superficie de trabajo quede desinfectada, debemos:

- a) Pasar una bayeta húmeda.
- b) Fregar con detergente y estropajo.
- c) Fregar con detergente, un desinfectante y enjuagar.
- d) Pasar un paño seco.



49. ¿Cuál de los siguientes puntos NO es correcto, en razón del aspecto ordenado que tiene cualquier miembro de una brigada de cocina?

- a) Puesta a punto de la cocina.
- b) Ayudar al cocinero.
- c) Limpiar los fogones.
- d) Realizar trabajos permaneciendo sentados.

50. El despeje y la limpieza en el lugar de trabajo una vez realizado el mismo:

- a) Se puede dejar sucio para limpiarlo al finalizar la jornada.
- b) Hay que dejarlo en disposición de uso inmediato.
- c) Se limpia lo imprescindible para continuar.
- d) Lo limpia y lo despeja el que lo necesite.

PREGUNTAS DE RESERVA

51. ¿Cómo se le llama a los pequeños almacenes, dentro de una cocina, que contienen todo el material necesario para la limpieza?

- a) Office.
- b) Cuarto frío.
- c) Salsero.
- d) Entremetier.

52. El arroz:

- a) Posee gluten.
- b) No posee gluten.
- c) Es el cereal más consumido en nuestro país.
- d) Tiene gluten en pequeñas cantidades.



53. ¿Cuál de los siguientes es un pescado graso?

- a) Merluza.
- b) Lenguado.
- c) Caballa.
- d) Gallo.

54. ¿Qué debemos hacer si se nos atasca una picadora de carne?

- a) Meter más carne para que se desatasque.
- b) Intentar empujar con la mano haciendo fuerza.
- c) Manipularla hasta conseguir desatascarla.
- d) Antes de manipularla, desconectarla de la corriente.

55. Dorar a fuego vivo con grasa, un género que resultará totalmente cocinado, se le denomina:

- a) Risolar.
- b) Mechar.
- c) Alicatar.
- d) Saltear.

56. Las hortalizas:

- a) Tienen alto valor calórico.
- b) Tienen alto contenido en agua.
- c) Son pobres en minerales y vitaminas.
- d) Tienen alto contenido en grasas.



57. ¿Cuál de estas grasas es la menos adecuada y recomendable para la fritura, por su posible descomposición y pérdida de calidad y digestibilidad?

- a) Aceite de girasol.
- b) Mantequilla.
- c) Aceite de oliva.
- d) Soja.

58. ¿Para la clarificación de un consomé y dar transparencia a un caldo, qué elemento clarificante podemos utilizar?

- a) Bechamel.
- b) Roux.
- c) Carne roja.
- d) Velouté.

59. La enfermedad que se produce fundamentalmente, por consumo de conservas mal esterilizadas es:

- a) Botulismo.
- b) Salmonelosis.
- c) Intoxicación estafilocócica.
- d) Fiebre malta.

60. ¿Cuándo se friega a fondo el suelo de una cocina?

- a) Cada dos horas.
- b) Una vez al día.
- c) Después de cada servicio.
- d) Una vez a la semana.

