



Conserjería de
Hacienda y Administración Pública

Dirección General de
Función Pública

CONVOCATORIA DEL TURNO DE ASCENSO PARA EL PERSONAL LABORAL

ORDEN DE 20 DE MAYO DE 2019

CATEGORIA: AYUDANTE DE COCINA

PRUEBA OBJETIVA
PRIMER EJERCICIO

Mérida, 28 abril 2021





TURNO DE ASCENSO PERSONAL LABORAL
CATEGORIA: AYUDANTE DE COCINA

CUESTIONARIO

1. Los ayudantes de cocina fijos al servicio de la junta de Extremadura, podrán solicitar con 15 días de antelación un permiso sin sueldo:
 - a) Por un periodo no inferior a 10 días ni superior a 1 año, cada 3 años
 - b) Por un periodo no inferior a 5 días ni superior a 1 año, cada 2 años
 - c) Por un periodo no inferior a 10 días ni superior a 1 año, cada 2 años
 - d) Por un periodo no inferior a 10 días ni superior a 1 año, cada 3 años

- 2.- Señala cuál de las siguientes frases es correcta:
 - a) Las marmitas permiten que el líquido o el elemento húmedo que contiene adquiera t° menores a 100°C
 - b) Las sartenes abatibles también se denominan sartenes o freidoras volquetes y paelleras basculantes
 - c) En el baño maría los alimentos se meten directamente en agua caliente sin necesidad de utilizar un recipiente hasta su utilización
 - d) La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, a temperatura superior a 100°C

- 3.- A que partida pertenece la elaboración de platos de carne o pescados:
 - a) Salsero
 - b) Pastelero
 - c) Entremetier
 - d) Las respuestas a y c son correctas

- 4.- Que son las picas?
 - a) Son el espacio de la cocina en que se procede al lavado de los alimentos
 - b) Es una mesa pequeña con una tabla en la parte superior
 - c) Son mesas de acero inoxidable, de diversos tamaños, con un respaldo en la parte trasera para facilitar su limpieza
 - d) Son aparatos provistos de filtros y sistemas extractores



- 5.- Cual de estas elaboraciones NO corresponde al entremetier:**
- a) Sopas y consomés
 - b) Pasta alimenticia y los platos farináceos
 - c) Carnes
 - d) Huevos
- 6.- Es un utensilio cilíndrico estriado que sirve para mantener el corte de los cuchillos:**
- a) Broca
 - b) Chaira
 - c) Lira
 - d) Las respuestas a y b son correctas
- 7.- Cual de las siguientes medidas higiénico-sanitarias NO es correcta**
- a) Se utilizará papel de celulosa desechable para retirar la suciedad de la superficie de trabajo
 - b) Los suelos se barrerán en seco
 - c) Se utilizarán tablas de polietileno para el corte de vegetales, carnes y pescados
 - d) Todas son correctas
- 8.- Las marmitas cumplen un cometido importante incluso en cocinas pequeñas, pues en ellas se elaboran:**
- a) Caldos y fondos
 - b) Paellas
 - c) Huevos fritos
 - d) Fritura de pescado
- 9.- En todos los elementos que forman el equipamiento de la cocina es imprescindible observar unas escrupulosas medidas de limpieza y desinfección, teniendo esto en cuenta, que pasos se deben seguir en el lavado de mano:**
- a) Enjabonado, frotado, desinfectado y secado
 - b) Remojo, enjabonado, frotado, enjuagado y secado
 - c) Enjabonado, frotado, enjuagado, desinfectado
 - d) Remojo, enjabonado, desinfectado y secado
- 10.- Que otro nombre recibe la salamandra?**
- a) Gratinadora
 - b) Parrilla
 - c) Prusiana
 - d) Kamado



- 11.- Ragout que puede prepararse con carne macerada de animales de caza (ciervo, jabalí), principalmente de liebre y cuya salsa es elaborada con vino tinto, y ligada con la sangre del animal:**
- a) Breseado
 - b) Civet
 - c) Salmís
 - d) Chamber
- 12.- En la cocción el calor se propaga a los alimentos de forma diferente. ¿Cómo se denomina cuando se realiza en una marmita hirviendo?**
- a) Transmisión por conducción
 - b) Transmisión por convección
 - c) Transmisión por radiación
 - d) Transmisión por ondas electromagnéticas
- 13.- Se entiende por estovar:**
- a) Estofar
 - b) Rehogar
 - c) Saltear
 - d) Escaldar
- 14.- Patata panadera:**
- a) Se cortan en rodajas y junto con algo de cebolla se saltean en aceite, posteriormente se introducen en el horno con vino, fondo, etc. hasta que quedan cocinadas
 - b) Cortadas en rodajas y colocadas en capas dentro de un molde con mantequilla hasta su total cocción dentro del horno
 - c) Lonchas de patatas muy delgadas cortadas con mandolina y fritas en abundante aceite muy caliente
 - d) Patata cortada en juliana y frita con abundante aceite
- 15.- Que clase de empanado lleva harina, huevo batido, pan rallado y queso rallado?**
- a) Empanado inglés
 - b) Empanado milanés
 - c) Empanado parisino
 - d) Empanado vienes
- 16.- Cuales de los siguientes productos deben descongelarse a temperatura de refrigeración:**
- a) Carnes y pescados
 - b) Huevos y ovoproductos
 - c) Frutas congeladas
 - d) Todas son correctas



- 17.- Es la pieza constituida por uno o los dos carres unidos longitudinalmente, con los huesos de las costillas descarnados y enrollados:
- a) Silla
 - b) Corona
 - c) Barón
 - d) Gigot
- 18.- Porción sin piel ni espinas, que se obtiene al cortar de forma transversal y algo inclinada, cada una de las mitades longitudinales de un pez como la lubina, merluza, etc.
- a) Medallón
 - b) Rodaja
 - c) Suprema
 - d) Trancha
- 19.- Para la elaboración de aves es preciso limpiar vísceras, pero antes de esta operación se realiza otra, ¿Cuál?
- a) Saltearlas
 - b) Afeitarlas
 - c) Flamearlas
 - d) Pocharlas en aceite
- 20.- Preparación líquida aromatizada con hortalizas y especias en la que se lleva a cabo la cocción de diferentes productos, como pueden ser mariscos se denomina:
- a) Fumet blanco
 - b) Caldo corto
 - c) Fumet rubio
 - d) Fumet rojo
- 21.- En la clasificación de las hortalizas según la parte de la planta que se consume, en qué grupo encuadrarías el puerro.
- a) Verduras de tallo
 - b) Bulbos
 - c) Tubérculos
 - d) Raíces
- 22.- De los siguientes cual NO es una operación de preelaboración de la carne:
- a) La separación muscular
 - b) El pulido
 - c) El corte
 - d) Todas son opciones de preelaboración

23.- Indique cuál de las siguientes funciones NO se corresponden con las asignadas al ayudante de cocina

- a) Elaborar los pedidos
- b) Limpieza y colocación de almacén de cocina
- c) Recoger los géneros crudos o cocinados poniéndolos en recipientes adecuados y en el lugar correspondiente
- d) Limpiar y guardar las herramientas de su partida

24.- Las almejas para que eliminen la tierra se pondrán en:

- a) Agua caliente y sal
- b) Agua fría y sal
- c) Agua caliente y unas gotas de vinagre
- d) Agua fría y unas gotas de vinagre



25.- Que forma tiene una patata chateau?

- a) Bola
- b) Media luna
- c) Aceituna
- d) Irregular

26.- Que es una paupiette?

- a) Un medallón de pescado
- b) Pieza de ración con espina de forma cilíndrica obtenida por un corte transversal del pescado
- c) Filetes de pescado plano, que se enrollan sobre sí mismo
- d) Ninguna es correcta

27.- Si se quiere reservar alimentos cocinados, o guardar sobras hay que mantenerlos a una temperatura:

- a) Por encima de 40°C, o por debajo de 5 °C
- b) Por encima de 50° C, o por debajo de 0°C
- c) Por encima de 65°C, o por debajo de 5°C
- d) Por encima de 0°C

28.- Que es una estameña?

- a) Un paño para colar caldos
- b) Un baño para lavar las verduras
- c) Un colador para la harina
- d) Ninguna es correcta

29.- Las tablas para el corte de vegetales, carnes y pescados se limpiarán después de cada uso, pero de qué material las utilizaremos para no contaminar los alimentos.

- a) De madera
- b) De piedra
- c) De polietileno
- d) Metálicas



30.- Que edad tiene el animal cuya carne se denomina cordero pascual.

- a) 40 días
- b) Hasta 4 meses
- c) De 4 meses a un año
- d) Más de un año

31.- Se deben cubrir los pescados frescos al guardarlos en la cámara frigorífica?

- a) No, porque fermentarían
- b) No es necesario
- c) Sí, para evitar deshidratación
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

32.- Es un principio básico en la elaboración de fondos claros:

- a) Blanqueado
- b) Espumado
- c) Desgrasado
- d) Los tres son correctos

33.- Que pautas se seguirá para una regeneración de alimentos en refrigeración:

- a) Calentar el producto lo más rápido posible
- b) Mantener el alimento regenerado por encima de 65°C hasta el momento del servicio
- c) No se debe regenerar un alimento más de una vez
- d) Todas son correctas

34.- ¿Cómo se denomina la pasta a la que se le pone mantequilla, queso rallado y se liga con salsa de tomate, añadiendo tomates concassé?

- a) A la napolitana
- b) A la milanesa
- c) A la italiana
- d) A la boloñesa

35.- Muchos alimentos crudos, en particular la carne, están contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento, aplicando una temperatura en toda la masa de éste de al menos:

- a) 50°C
- b) 70°C
- c) 100°C
- d) 150°C

36.- El preparado a base de vino, hortalizas y hierbas aromáticas en el que se sumerge el producto – carne roja o pescado – se denomina:

- a) Fondo oscuro
- b) Fumet rojo
- c) Marinar
- d) Aguas aromáticas



37.- Si en un alimento te encuentras un pelo que tipo de contaminación sería:

- a) Contaminación por agentes químicos
- b) Contaminación por agentes físicos
- c) Un pelo no produce contaminación
- d) Contaminación por agentes biológicos

38.- La bresa es:

- a) Son las hortalizas hierbas aromáticas y fondo reducido que se utilizan en los breseados
- b) Es un condimento compuesto por diferentes hierbas aromáticas
- c) Es una especia para condimentar el fondo
- d) Es el líquido que interviene en la elaboración de fondos

39.- En la elaboración de un fondo oscuro ¿cuándo se deben añadir las hierbas aromáticas y las especias?

- a) Al inicio de la cocción
- b) A mitad de la cocción
- c) Casi al final de la cocción
- d) Es indiferente

40.- A que denominamos Darne:

- a) Rodaja de pescado más gruesa de lo normal
- b) Pieza constituida por la parte central de pescados como la lubina, merluza, salmón y otros de forma similar
- c) Tiras de pescado de unos 5 cm de largo y un cm de grosor, de forma cilíndrica
- d) Las respuestas a y b son correctas

41.- Indica cuál de los siguientes factores de riesgo pueden provocar la contaminación cruzada.

- a) Utilización de útiles y superficies indiscriminadamente para productos crudos y cocinados
- b) No limpiar la chaira después de afilar cuchillos sin limpiarlos previamente
- c) Accionar los mandos del fogón con las manos al mismo tiempo que se está manipulando con aves
- d) Todas son correctas



42.- Según la parte de la planta que se consume, se considera una hortaliza de tallo joven:

- a) Apio
- b) Endibia
- c) Cardo
- d) Achicoria

43.- Hervir de nuevo un preparado para comprobar una posible fermentación o deterioro se le denomina:

- a) Levantar
- b) Escaldar
- c) Clarificar
- d) Acelerar

44.- Entre las técnicas culinarias aplicables a las hortalizas, cuál de las siguientes es la que se utiliza para facilitar el pelado del producto.

- a) Breseado
- b) Asado
- c) Escaldado
- d) Al vapor

45.-Si mezclamos la leche con agua que tipo de alimento es:

- a) Alimento alterado
- b) Alimento adulterado
- c) Alimento compuesto
- d) Alimento contaminado

46.-Cuando las hortalizas se cuecen demasiado:

- a) Pierden nutrientes
- b) Pierden sabor
- c) No pierden sabor
- d) La respuesta a y b son correctas

47.- De los siguientes fondos, cual tiene con ingrediente base los pescados y mariscos:

- a) Fondo claro
- b) Fondo oscuro
- c) Caldos cortos
- d) Maceración

48.- El sistema APPCC está basado en:

- a) 2 principios
- b) 3 principios
- c) 7 principios
- d) 6 principios



- 49.- Que significa el termino culinario “mojar”?**
- a) Lavar una fruta
 - b) Meter una carne en vino tinto
 - c) Añadir la cantidad de líquido necesaria a cualquier preparación
 - d) Poner en remojo las verduras
- 50.- En el inicio de la cocción de un fondo claro cómo debe estar el agua:**
- a) fría
 - b) caliente
 - c) templada
 - d) No influye en la elaboración

PREGUNTAS DE RESERVA

- 51.- Según el tratamiento de elaboración qué tipo de arroz requiere una cocción más larga (45 minutos) y partir de agua fría.**
- a) Arroz integral
 - b) Arroz intermedio
 - c) Arroz vaporizado
 - d) Arroz tratado
- 52.- La pieza de vacuno denominada culata de contra o jerrete corresponde a la categoría comercial:**
- a) Primera A
 - b) Primera B
 - c) Segunda
 - d) Tercera
- 53.- Es en esencia, una olla de depresión, que consiste en una marmita a la que se le hace el vacío y, por tanto, trabaja a presiones y temperaturas muy bajas y se utiliza para hervir y freír los alimentos:**
- a) Rotaval
 - b) Roner
 - c) Gastrovac
 - d) Estufa
- 54.- Cuando se blanquean las hortalizas**
- a) Cuando son frescas
 - b) Cuando se encuentran en peligro de deterioro
 - c) Cuando van a ser empleadas para cocinar
 - d) las respuestas b y c son correctas



55.- Cómo se denomina el espacio donde se elaboran los segundos platos con carnes y pescados.

- a) Entremetier
- b) Leguminero
- c) Salsero
- d) Rotisseur

56.- Como se denomina la trazabilidad que vincula el producto con el cliente, permite seguir la cadena de comercialización y detectar en el mercado alimentos con riesgos sanitarios.

- a) Trazabilidad hacia atrás
- b) Trazabilidad hacia delante
- c) Trazabilidad de proceso
- d) Diagrama de flujo

57.-Identifica el cuarto principio dentro de los siete que componen el APPCC.

- a) Establecer un sistema de vigilancia de los pcc
- b) Identificar los puntos de control crítico
- c) Crear un sistema de registro
- d) Establecer un sistema de verificación

58.- Con qué periodicidad le corresponde vestuario al Ayudante de Cocina.

- a) Anual, salvo calzado bienal.
- b) Anual, salvo calzado por reposición y rebeca bienal.
- c) Bienal, salvo calzado por reposición.
- d) Todo el vestuario anual

59.- Es un pequeño tallo de color verde con pequeñas hojas que tienen un fuerte sabor, parecido al de la mostaza, es jugoso y tierno y se come fundamentalmente crudo e ensaladas sirviendo como elemento decorativo se denomina:

- a) Berro
- b) Cardo
- c) Achicoria
- d) Endibia

60.- Las dos grandes piezas en las que se separan el cuarto trasero de una res de bovino son:

- a) La bola y la mediana
- b) La pistola y la falda
- c) La falda y la carcasa
- d) La pistola y la carcasa