

**NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASPIRANTE:**  
**D.N.I.**

[ ]

**SUPUESTO PRÁCTICO PARA COCINEROS – PRIMERA PARTE-**  
**DISPONE DE 15 MINUTOS PARA RESPONDER A LA SIGUIENTE CUESTIÓN:**

**1.- En una Residencia de Mayores de titularidad autonómica, hay un grupo de residentes celíacos. Usted, en el siguiente menú semanal, debe sustituir ciertos ingredientes por otros y expondrá las precauciones que tomaría tanto en la preelaboración como en elaboración, para que este grupo de residentes puedan comer sin riesgos.**

• **Lunes:**

1º Albóndigas de ternera con salsa de verduras (guisantes, zanahoria, judías verdes) y patatas dado fritas.

2º Ensalada de tomate, lechuga.

Postre: Yogurt.

• **Martes:**

1º Lentejas estofadas con patatas y zanahorias

2º Croquetas caseras de jamón.

Postre: Yogurt

• **Miércoles:**

1º Macarrones con tomate frito

2º Filete de pollo a la pancha con salsa de cebolla, harina y caldo

Postre: Fruta del tiempo

• **Jueves:**

1º Puré de patata.

2º Filete ruso de carne de ternera

Postre: Fruta del tiempo

• **Viernes:**

Cocido (sopa de fideos, garbanzos, patatas, carne de ternera y de pollo)

Postre: Yogourt

## **COCINEROS- 2ª PARTE**

**Dispone, Usted, de 45 minutos**

- A. DE MEDIA PECHUGA DE POLLO, SACAR 3 FILETES
- B. DESPIECE DE UN PICANTÓN Y OBTENER:
  - 1 SUPREMA TROCEADA
  - 1 MUSLITO O CHUPA-CHUPS
- C. MEDIO LITRO DE DE LECHE DE CROQUETAS DE POLLO
- D. 1 BACALADILLA EN FILETES
- F. 1 CEBOLLA EN “BRUNOISE”
- G. 1 PATATA EN “DIENTE DE AJO”