



TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNCIÓN PÚBLICA, DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022 (DOCM Nº 244, DE 22 DE DICIEMBRE).

CATEGORÍA:	COCINERO		
PROCESO SELECTIVO:	SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE Y PROMOCIÓN INTERNA		
SISTEMA DE ACCESO:		FECHA:	9/03/2024
APELLIDOS Y NOMBRE:		DNI:	
FIRMA:		TURNO:	

RECONOCIMIENTO SITUACIONAL Y ELABORACIÓN EN LA COCINA

Dispone de 30 minutos, que deberá distribuirse como considere más oportuno, en dos partes:

A.- Reconocimiento visual y olfativo, de 5 productos. Deberá poner el nombre a continuación de cada número que se relaciona en el listado:

- 1.- PAPEL DE ARROZ.
- 2.-BAYAS DE ENEBRO
- 3.-MALANGA O TARO
- 4.-MOSTAZA EN GRANO
- 5.-AJÍ PANCA

B.- EL ASPIRANTE ELABORARÁ Y PRESENTARÁ UNA RACIÓN DE CADA UNA DE LAS ELABORACIONES QUE A CONTINUACIÓN SE DESCRIBEN

EN ESTA PRUEBA SE PIDE AL COCINERO:

- ELABORACIÓN DE BALOTINA DE AVE RELLENA DE DUXELLE
- ELABORACIÓN DE GUARNICIÓN DE PURÉ PARMENTIER

La parte (A) tendrá una validez de 2 puntos y la parte (B) de elaboración y correcta ejecución en cocina será de 8 puntos.

FIRMA Y SELLO