



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:	24/05/2024
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.- SEMILLAS DE CILANTRO
- 2.-CHILE VERDE
- 3.-LEMON GRASS O HIERBA LIMÓN
- 4.-AGUACATE
- 5.-WASABI EN POLVO

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 BUÑUELOS DE BACALAO (con pasta choux)
- ELABORACIÓN DE GUARNICIÓN DE PATATAS CERILLA

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