



Castilla-La Mancha



PRUEBA SITUACIONAL

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PÚBLICAS, DE 22 DE MARZO DE 2021 (DOCM nº 62, DE 31 DE MARZO).

CATEGORÍA:	COCINERO/A		
SISTEMA DE ACCESO:	LIBRE, PROMOCIÓN INTERNA, PERSONAS CON DISCAPACIDAD	FECHA:	20-02-2022

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 6 productos. Deberá poner el nombre a continuación de cada número que se relaciona en el listado

- 1.- HOJA DE MOSTAZA
- 2.- HOJA DE REMOLACHA
- 3.- HINOJO
- 4.- KURKUMA
- 5.- LEVADURA FRESCA. PRENSADA NO QUÍMICA
- 6.- ÑORA

B.- En un comedor escolar hoy tienen de segundo plato: TORTILLA DE CHAMPIÑÓN. En la prueba de hoy el aspirante deberá elaborar:

- TORNEAR DOS CHAMPIÑONES Y ELABORAR CON ELLOS UNA TORTILLA RELLENA ENROLLADA (2 huevos)
- DE GUARNICIÓN SE PONDRÁ ENSALADA DE LECHUGA EN CHIFFONADE

La primera parte tendrá una validez máxima de 3 puntos y la elaboración en cocina será de 7 puntos máximo

FIRMA Y SELLO