

7 de octubre de 2023

**SEGUNDO  
EJERCICIO  
PRUEBA DE COCINA**

**PRUEBAS SELECTIVAS**

**ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL**

**CATEGORÍA PROFESIONAL**

**OFICIAL 2ª AYUDANTE DE COCINA**

**(CONVOCATORIA 24/05/2021)**



## **IMPORTANTE**

**Compruebe que dispone en su zona de trabajo de dos bandejas con su nombre y número asignado.**

**Una de las bandejas la utilizará para presentar las elaboraciones de cocina y la otra para las de pastelería.**

En la valoración de cada una de las pruebas, se tendrán en cuenta:

- La calidad y adecuación del producto final obtenido y su presentación.
- El orden, la limpieza y el cumplimiento de las normas de higiene.
- El uso adecuado de las herramientas de cocina.

**TIEMPO DE DURACIÓN DE LA PRUEBA: 55 minutos en total**

**PRIMERA PRUEBA: PREPARACIÓN DE 3 FILETES DE LOMO DE CERDO**

**PUNTUACIÓN TOTAL: 6 puntos**

En su mesa de trabajo encontrará tres filetes de lomo de cerdo y diversos ingredientes.

Deberá preparar:

- Una pieza a la andaluza.
- Una pieza a la romana.
- Una pieza a la milanesa.

Una vez preparados, deberá presentar para su evaluación posterior, los tres filetes en crudo en la bandeja de presentación que contiene su nombre y número de aspirante.

En la hoja de respuestas deberá indicar los ingredientes utilizados para cada preparación.

**SEGUNDA PRUEBA: DESHUESADO Y BRIDADO DE UN CUARTO TRASERO DE POLLO**

**PUNTUACIÓN TOTAL: 6 puntos**

En su mesa de trabajo encontrará un cuarto trasero de pollo que deberá deshuesar y posteriormente bridar.

Una vez preparado, deberá presentar para su evaluación posterior, el cuarto trasero de pollo, así como los huesos y demás restos, en la bandeja de presentación que contiene su nombre y número de aspirante.

**TERCERA PRUEBA: CORTE DE VERDURAS Y HORTALIZAS****PUNTUACIÓN TOTAL: 6 puntos**

En su mesa de trabajo encontrará una cebolla, medio calabacín y una zanahoria, que deberá cortar de la siguiente forma:

- Cebolla: Brunoise.
- Calabacín: Paisana.
- Zanahora: Juliana.

Una vez cortados, deberá presentar para su evaluación posterior, las verduras anteriores cortadas en montones separados en la bandeja de presentación que contiene su nombre y número de aspirante.

**CUARTA PRUEBA: PRUEBA DE PASTERERÍA****PUNTUACIÓN TOTAL: 6 puntos**

En su mesa de trabajo encontrará un puré de patata que simulará una pasta choux, que deberá escudillar directamente sobre la bandeja de presentación de elaboraciones de pastelería, que contiene su nombre y número de aspirante, para su evaluación posterior de la siguiente manera:

- Éclair (2 unidades)
- París Brest (2 unidades)