

**28 de octubre de 2023**

**SEGUNDO EJERCICIO  
PRUEBA DE COCINA  
Y  
RECONOCIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

**PRUEBAS SELECTIVAS  
ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL  
CATEGORÍA PROFESIONAL  
OFICIAL 1ª COCINERO  
(CONVOCATORIA 24/05/2021)**



## **IMPORTANTE**

Esta fase consta de cuatro pruebas que se realizarán consecutivamente conforme lo indiquen las personas responsables.

Dado el elevado número de aspirantes y la capacidad limitada de los espacios donde se realizarán las pruebas, el orden de realización de las mismas variará de unos aspirantes a otros.

En la valoración de las pruebas, salvo la de reconocimiento de materias primas, se tendrá 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.

<b>PRIMERA PRUEBA</b>	<b>PREPARACIÓN DE UNA LUBINA A LA ESPALDA</b> <b>TIEMPO: 10 minutos</b> <b>PUNTUACIÓN: 5 puntos</b>
-----------------------	---

En su mesa de trabajo encontrará una pieza de lubina que deberá abrir y preparar a la espalda, retirando totalmente la espina (sin desescamar la pieza).

Deberá presentar la lubina, junto con los desperdicios, en la bandeja de cartón facilitada e identificada con su nombre y número de aspirante.

<b>SEGUNDA PRUEBA</b>	<b>PREPARACIÓN DE UNA TORTILLA NATURAL ENROLLADA DE 3 HUEVOS</b> <b>TIEMPO: 10 minutos</b> <b>PUNTUACIÓN: 5 puntos</b>
-----------------------	--

Cuando se le indique pasará a la zona de fogones de la cocina donde deberá preparar una tortilla natural enrollada de tres huevos que deberá presentar en el plato facilitado e identificado con su nombre y número de aspirante.

<b>TERCERA PRUEBA</b>	<b>PREPARACIÓN DE SALSA ANDALUZA/ANDALOUSE (FRÍA)</b> <b>TIEMPO: 10 minutos</b> <b>PUNTUACIÓN: 5 puntos</b>
-----------------------	---

En su mesa de trabajo encontrará diversos ingredientes. Deberá seleccionar los que considere oportunos y preparar con ellos una salsa andaluza/andalouse (fría).

La salsa preparada deberá presentarla en el bol facilitado e identificado con su nombre y número de aspirante.

En la hoja de respuestas facilitada, deberá marcar los ingredientes utilizados para su elaboración.

<b>CUARTA PRUEBA</b>	<b>RECONOCIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b> <b>TIEMPO: 10 minutos</b> <b>PUNTUACIÓN: 5 puntos (0,4 puntos por materia prima correcta)</b>
----------------------	--

Deberá identificar las 20 materias primas presentadas escribiendo su nombre en la hoja de respuestas.

Solo se valorarán las respuestas correctas. Las respuestas erróneas no supondrán penalización alguna.