

AYUDANTES DE COCINA

GRUPO V

**PERSONAL LABORAL
DE LA ADMINISTRACIÓN
DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA
DE EXTREMADURA**

**TEMARIO ESPECÍFICO
TESTS
SUPUESTOS PRÁCTICOS**

PARTE ESPECÍFICA

Estos Temas han sido elaborados por su propietario, que tiene reservados todos los derechos. Cualquier reproducción total o parcial de este texto en fotocopia, imprenta, multicopista, por cualquier otro medio informático o electrónico o por Academias, será perseguido con todo el rigor que previene la Ley, exigiendo las responsabilidades civiles y penales procedentes.

«Será castigado con la pena de prisión de seis meses a dos años y multa de 12 a 24 meses quien, con ánimo de lucro y en perjuicio de tercero, reproduzca, plagie, distribuya o comunique públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la autorización de los titulares de los correspondientes derechos de propiedad intelectual o de sus cesionarios». (Art. 270.1 del Código Penal).

I.S.B.N. 84-8219-266-3
Depósito Legal SE-26-14
Edita y distribuye EDICIONES META
Teléfono y Fax (95) 5752594 Móvil 609512250
© M. Segura Ruiz
Web: www.editorialmeta.com
E-Mail editorialmeta@hotmail.com

PRESENTACIÓN

Presentamos esta nueva edición del Temario específico para el acceso por turno libre y discapacidad a las pruebas selectivas para puestos vacantes de personal de Ayudantes de Cocina del Grupo V de Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, que junto con el Temario Común, publicado también de manera específica y separada para esta convocatoria, constituyen todo el material necesario para hacer frente a la preparación de las pruebas selectivas.

Este Temario se compone de dos partes, en la primera de ellas se desarrollan los temas oficiales de la convocatoria, en la segunda se presenta una colección de preguntas tipo tests, supuestos prácticos y cuestionarios sobre materias específicas, todos ellos convenientemente resueltos y prácticamente todos ellos propuestos ya en anteriores convocatorias. El resultado que se ofrece no es solo un temario actualizado sino también unos cuestionarios de tests y supuestos prácticos adaptados a las últimas tendencias y respondiendo fielmente a lo dispuesto en el programa oficial publicado en la Orden de 27 de diciembre de 2013.

Con la intención de mantener el Temario actualizado aún después de su adquisición, facilitaremos las modificaciones normativas que se pueda producir a lo largo de este año de publicación, enviándolas gustosamente al opositor que lo desee.

Esperamos que todo este material constituya una importante herramienta de trabajo que permita al opositor afrontar con éxito las pruebas de selección y cualquier sugerencia o crítica que se le haga será agradecida por la Editorial.

Manuel Segura Ruiz

INDICE

Tema 1 Ayudantes de cocina al servicio de la Junta de Extremadura: Derechos y obligaciones. Brigada de cocina y atribuciones. Organización del trabajo en la cocina.....	7
Tema 2 Equipos de cocina: Instalaciones y material. Locales. Maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.....	59
Tema 3 Términos culinarios mayor uso en cocina. Métodos básicos del cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de calidad de procesos.....	77
Tema 4 Despiece de aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Pescados y mariscos, clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.....	117
Tema 5 Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.....	141
Tema 6 Características, clasificación y aplicación de hortalizas arroces, pastas y farináceas.....	151
Tema 7 Alteración de los alimentos. Contaminación y condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes. Recomendaciones para evitar el desarrollo de gérmenes.....	163
Tema 8. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Seguridad alimentaria: Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Importancia de la limpieza y desinfección, cómo realizarla para que sea más eficaz.....	189
Tema 9. Concepto y diferencias de alimentación y nutrición. Clases de alimentos y nutrientes. Tipos de dietas.....	229
Cuestionario nº 1.....	239
Cuestionario nº 2.....	245
Cuestionario nº 3.....	249
Cuestionario nº 4.....	253
Cuestionario nº 5.....	259
Cuestionario nº 6.....	265

Cuestionario nº 7.....	269
Cuestionario nº 8.....	273
Cuestionario nº 9.....	277
Cuestionario nº 1.....	281
Cuestionario nº 11.....	285
Cuestionario nº 12.....	289
Cuestionario nº 13.....	293
Cuestionario nº 14.....	297
Supuesto práctico nº 1.....	301
Supuesto práctico nº 2.....	311
Supuesto práctico nº 3.....	321
Cuestionario específico nº 1.....	331
Cuestionario específico nº 2.....	334
Cuestionario específico nº 3.....	337
Cuestionario específico nº 4.....	340
Cuestionario específico nº 5.....	343
Cuestionario específico nº 6.....	346
Cuestionario específico nº 7.....	349
Cuestionario específico nº 8.....	352
Cuestionario específico nº 9.....	355
Cuestionario específico nº 10.....	358
Cuestionario específico nº 11.....	361
Cuestionario específico nº 12.....	364
Cuestionario específico nº 13.....	367