



ANEXO V

COCINERO

5.1. – *Clasificación de la plaza:* 8 plazas de cocinero.

– 2.68.2 / 2.68.3 / 2.68.4 / 2.68.5 / 2.68.7 / 2.68.8 / 2.68.10.

– 2.68.9 (reserva discapacidad).

5.2. – *Plantilla de personal laboral:* subgrupo C2.

5.3. – *Requisitos específicos:*

– Ser laboral fijo de la entidad, con plaza de agrupación profesional o subgrupo C2, siempre que, en este último caso, desempeñe funciones sustancialmente coincidentes o análogas en su contenido profesional y en su nivel técnico.

– Estar en posesión de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente.

– En caso de optar por el turno de personas con discapacidad, poseer una discapacidad con un grado reconocido igual o superior al 33%.

5.4. – El tribunal tendrá categoría tercera.

5.5. – *Ejercicios:* los ejercicios serán dos, ambos de carácter obligatorio y eliminatorio:

– Primer ejercicio: consistirá en desarrollar por escrito, durante un tiempo máximo de una hora, dos temas extraídos al azar, inmediatamente antes del comienzo del ejercicio.

En esta prueba se valorarán los conocimientos sobre los temas expuestos y la capacidad analítica de los aspirantes.

– Segundo ejercicio: consistirá en la resolución de uno o dos supuestos prácticos, relativos a materias específicas, que serán propuestos por el tribunal inmediatamente antes del comienzo del ejercicio y resueltos en el tiempo y forma que el mismo determine. El tribunal, una vez leído el ejercicio por el aspirante, está facultado para dialogar con éste respecto a la resolución dada al supuesto o supuestos planteados.

En este ejercicio se valorarán fundamentalmente los conocimientos, capacidad de raciocinio, sistemática en el planteamiento y formulación de conclusiones.

– Los ejercicios, cuando proceda, serán leídos por los opositores ante el tribunal en sesión pública, los días y horas que oportunamente por éste se señalen.

5.6. – *Programa de temas:*

GRUPO I. – MATERIAS COMUNES.

Tema 1. – La Constitución Española de 1978. Características y estructura. Derechos y deberes fundamentales. Garantías y suspensión.

Tema 2. – La organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas. Las Entidades Locales. La Provincia: organización y competencias.



Tema 3. – Personal al servicio de las Administraciones Públicas. Clases. Derechos y deberes. Régimen disciplinario. Principio de igualdad en el empleo público.

Tema 4. – La transparencia de la actividad pública. El derecho de acceso a la información pública. La protección de los datos de carácter personal.

GRUPO II. – MATERIAS ESPECÍFICAS.

Tema 5. – Organización y profesionales en el departamento de cocina. Funciones del personal dependiente del mismo. Distribución del trabajo.

Tema 6. – Equipamiento de la cocina en los centros residenciales. Definición, mantenimiento y limpieza de los distintos elementos del equipamiento.

Tema 7. – Análisis de peligros y puntos críticos de la cocina. La seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. Infecciones alimenticias.

Tema 8. – Sistemas y métodos de conservación de los alimentos. Procedimientos físicos y químicos. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Tema 9. – Control y recepción de géneros. El almacenamiento de los alimentos. Sistemas y criterios de ordenación.

Tema 10. – Manipulación de alimentos y peligros asociados. Mantenimiento y limpieza de la cocina. Seguridad e higiene en el trabajo: aseo personal y vestuario. Prevención y actuación en caso de accidentes.

Tema 11. – Gestión y reciclaje de residuos en la cocina. Sensibilización medioambiental.

Tema 12. – Alimentación, nutrición y dietética. Clases de alimentos y nutrientes. La pirámide de los alimentos. Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos.

Tema 13. – Fondos y salsas de cocina. Aplicaciones, componentes, elaboración y conservación. Sazonamientos y condimentos.

Tema 14. – Los huevos, preparación y conservación. Su utilización en la elaboración de distintos platos.

Tema 15. – Las verduras y hortalizas. Definición. Clasificación. Preparación y conservación.

Tema 16. – Las legumbres secas y las patatas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, aplicaciones, conservación y cocinado. Potajes, sopas, consomés y cremas. Las guarniciones.

Tema 17. – Pescados y mariscos. Limpieza y conservación. Identificación del frescor, presentación en el mercado. Métodos de cocinado.

Tema 18. – Las carnes. Métodos de cocinado. El vacuno mayor, menor, el cerdo y cordero. Despieces y desguaces. Denominación de las piezas. Las aves y la caza, los despojos.

Tema 19. – Los postres. Simples y elaborados. Elaboraciones de repostería. Los quesos y lácteos. Helados. Las frutas. Elaboraciones de pastelería y panadería.



Tema 20. – Dietas en un centro asistencial. Confección de recetas de cocina habituales en el menú. Ingredientes, cantidades y proceso de elaboración. Dietas especiales según las patologías más habituales en el anciano.

5.7. – *Exención de temas*: los aspirantes podrán solicitar en su instancia la exención de aquellos temas de los señalados anteriormente, pertenecientes al grupo I de materias comunes, siempre que acrediten suficientemente que éstos fueron ya exigidos para ingresar en el subgrupo de procedencia, debiendo la Presidencia de la entidad resolver sobre la citada petición con ocasión de la publicación de la lista de admitidos y excluidos.

* * *