



ANEXO XXVI

AUXILIAR DE COCINA

26.1. – *Número de plazas y características:*

Número: 8.

Grupo: Agrupación profesional.

1 plaza OEP 2017 (1.891).

Procedimiento: Plazas personal indefinido por sentencia.

Sistema selectivo: Concurso-oposición.

Turno: General.

3 plazas OEP 2018 (2.8.1/ 2.8.4/ 2.8.8).

Procedimiento: Estabilización.

Sistema selectivo: Concurso-oposición.

Turno: General.

4 plazas OEP 2019 (2.8.6/ 2.8.12/ 2.8.15/2.8.16).

Sistema selectivo: Oposición.

Turno: General.

26.2. – *Ejercicios de la fase de oposición:* Los ejercicios serán dos, ambos de carácter obligatorio y eliminatorio:

– Primer ejercicio: Consistirá en contestar por escrito, durante un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de 40 preguntas, cada una de las cuales constará de varias respuestas alternativas, de las que sólo una se considerará válida.

– Segundo ejercicio: Consistirá en contestar por escrito un cuestionario de 40 preguntas de carácter práctico, relativas a materias específicas, cada una de las cuales constará de varias respuestas alternativas, de las que sólo una se considerará válida, o en la resolución de un supuesto práctico, relativo a las materias específicas y relacionado con las funciones habituales de la plaza convocada, que será propuesto por el tribunal inmediatamente antes del comienzo del ejercicio, y resuelto en el tiempo y forma que el mismo determine.

26.3. – *Programa de temas:*

GRUPO I. – MATERIAS COMUNES.

Tema 1. La Constitución Española de 1978. Principios y estructura. Derechos y deberes fundamentales. La organización territorial del Estado. La provincia.

Tema 2. Personal al servicio de las Administraciones Públicas. Clases. Derechos y deberes. Principio de igualdad en el empleo público.

GRUPO II. – MATERIAS ESPECÍFICAS.

Tema 3. El local de cocina. Condiciones que debe reunir. Departamentos de cocina: Funciones y misiones. Equipamiento. Distribución del trabajo en cocina.



Tema 4. Maquinaria de cocina. Generadores de calor y de frío. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.

Tema 5. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulación de alimentos. Almacenamiento de alimentos: Sistemas y criterios de ordenación. Adecuada conservación de los alimentos: Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación.

Tema 6. Conocimiento de la composición nutritiva de los alimentos. Alimentación y nutrición. Concepto y clasificación de los alimentos. La pirámide de los alimentos. Conceptos básicos sobre los distintos tipos de dietas.

Tema 7. Términos culinarios. Técnicas básicas de cocinado: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Fondos de cocina básicos y complementarios. Salsas básicas y derivadas. Preparación de pescados y carnes.

Tema 8. Mantenimiento y limpieza de cocina. Suelos y paredes. Mobiliario e instalaciones. Maquinaria y elementos auxiliares. Menaje, vajillas y enseres. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

Tema 9. Gestión y reciclaje de residuos en la cocina. Sensibilización medioambiental.

Tema 10. Prevención de riesgos laborales y accidentes en la cocina. Peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos y medidas preventivas. Actuación en caso de accidente.

* * *