



Convocatòria S-28/23. OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A

Qüestionari d'opció múltiple

Marqueu en el full de respostes la lletra de l'opció que respon correctament a la qüestió plantejada.

1. Quina és la millor peça per a fer un fricandó?

- a) Mitjana estreta.
- b) Maluc.
- c) Tapa.
- d) Llata.

2. La mantega manié

- a) és un preparat de dues parts de mantega i una de farina.
- b) s'utilitza com a lligam en les salses.
- c) Les respostes a i b són correctes.
- d) s'utilitza com a guarnició. Una vegada fosa, s'hi afegeix algun ingredient i després es torna a solidificar en fred, es talla i es presenta.

3. En cas d'incendi, què NO s'ha de fer mai?

- a) Localitzar l'origen de la incidència.
- b) Classificar la magnitud de l'incendi.
- c) Comunicar el fet al cap d'emergència.
- d) Apagar el foc amb qualsevol extintor que es tingui a mà.

4. Què és la soia?

- a) Un llegum.
- b) Un cereal.
- c) Una llavor.
- d) Un tipus de vinagre.

5. El llom rostit NO és part d'una dieta...

- a) hiperproteica.
- b) hipoproteica.
- c) hipercalòrica.
- d) basal.



6. Quina de les propostes següents pot modificar el pla dels APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics)?

- a) Incorporació de la tecnologia o equipaments nous.
- b) Modificació d'una matèria primera.
- c) Modificació d'una recepta del producte.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.

7. Què és un panaché?

- a) Una guarnició composta.
- b) Una guarnició simple.
- c) Una barreja de xocolata i crema de llet.
- d) Un farciment de pastisseria.

8. Quin dels aliments següents NO pot menjar una persona celíaca?

- a) Escalopa.
- b) Llegum.
- c) Beguda de civada.
- d) Les respostes a i c són correctes.

9. Quin NO és un peix blau?

- a) Turbot.
- b) Seitó.
- c) Abadejo.
- d) Tintorera.

10. Amb què es fa el dessagnat d'una albergínia?

- a) Amb aigua i sal.
- b) Amb vinagre i sal.
- c) Amb llet i sal.
- d) Amb suc de llimona i sal.

11. Quin nom rep la patata per a guarnició que es talla amb la mandolina mitjançant moviments d'inversió de postura?

- a) Reixeta.
- b) Pont-neuf.
- c) Lunette.
- d) Ondulada.



12. Quins ingredients inclou l'assaonament d'una favada?

- a) Llorer, all, i julivert.
- b) Llorer, safrà, ceba, alls i altres ingredients.
- c) Llorer, all, ceba, julivert i pebre roig .
- d) Llorer, ceba, pebrot i julivert.

13. Què és un bitoc?

- a) Un estri de cuina.
- b) Un plat típic japonès.
- c) Un petit filet fet de carn picada.
- d) Una guarnició simple.

14. Quin tipus d'organisme provoca la toxiinfecció alimentària denominada botulisme?

- a) Un virus.
- b) Un bacteri.
- c) Un paràsit.
- d) Un fong.

15. A quants graus i en quant de temps es produeix l'esterilització dels aliments?

- a) A 60 °C en 30 minuts.
- b) A 120 °C en 20 minuts.
- c) A 180 °C en 4 minuts.
- d) A -40 °C en 24 hores.

16. Quina vitamina afavoreix l'absorció del ferro dels llegums?

- a) La vitamina A i C.
- b) La vitamina K.
- c) La vitamina C.
- d) La vitamina E.

17. Quins són els greixos amb més quantitat d'àcids grassos insaturats?

- a) Els d'origen animal.
- b) Els d'origen vegetal.
- c) Els del peix.
- d) Els que conté l'oli d'oliva verge extra.



18. A quina temperatura han d'estar les càmeres de refrigeració per a productes làctics?

- a) Entre 0 i 4 °C.
- b) Entre 3 i 5 °C.
- c) Entre 0 i 2 °C.
- d) Entre 4 i 8 °C.

19. Quins ingredients es necessiten per a fer una samfaina?

- a) Pebrot vermell i verd, ceba, carabassó, albergínia i tomàquet.
- b) Pebrot vermell i verd, ceba, carabassó i tomàquet.
- c) Pebrot vermell i verd, ceba i tomàquet.
- d) Pebrot vermell i verd, ceba, tomàquet i porro.

20. Com s'anomena el tall vertical amb espina central, amb pell o sense, que es fa en els peixos?

- a) Medalló.
- b) Filet.
- c) Suprema.
- d) Rodanxa (trancha, en castellà).

21. Com es diu el ganivet que es fa servir per a tallar hortalisses, petites peces de carn i peixos?

- a) Puntilla.
- b) Ganivet de mig cop.
- c) Ganivet de verdures (cebollero, en castellà).
- d) Mitjalluna.

22. Com a maquinària auxiliar, per a què s'utilitza el blister?

- a) Per a tallar hortalisses.
- b) Per a tallar embotits.
- c) Per a cuinar i aconseguir una emulsió de salsa més fina.
- d) Per a aconseguir un triturat molt fi.

23. Què fixa el document anomenat relevé?

- a) El preu de cadascun dels ingredients.
- b) El rendiment i el minvament del producte a utilitzar.
- c) El consum del dia.
- d) L'inventari del gènere quan acaba el servei.



24. Com es prevé de manera segura l'anisakiasi procedent de la ingesta d'un peix?

- a) Congelant el peix sempre, s'hagi de consumir cru o cuinat, per a matar el bacteri de manera efectiva.
- b) Congelant a -20 °C entre 24 i 48 hores tot el peix que no sigui sotmès a un tractament tèrmic que estigui entre 60 ° i 70 °C al centre de la peça, durant almenys un minut.
- c) Només és necessari congelar el peix si posteriorment serà fumat.
- d) Amb una exhaustiva neteja de l'abdomen del peix abans de cuinar-lo.

25. Com ha de ser una dieta cetogènica?

- a) Baixa en hidrats de carboni.
- b) Moderada en proteïnes.
- c) Alta en greixos.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.

26. La salsa velouté s'engloba en el grup de

- a) petites salses bàsiques.
- b) grans salses bàsiques.
- c) salses derivades de la beixamel.
- d) salses emulsionades.

27. Quan és l'època de comercialització en fresc dels espinacs?

- a) A la tardor-primavera.
- b) A l'estiu.
- c) A l'hivern.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.

28 . L'almadrava o madrava és un art de pesca que es fonamenta en la captura de

- a) bacallà.
- b) salmó.
- c) tonyina.
- d) lluç.

29 . Quines són les característiques del peix fresc?

- a) Ulls vidriosos, opacs i còncaus.
- b) La columna i les espines es desprenen fàcilment.
- c) Olor lleugera i agradable que recorda les algues i plantes aquàtiques.
- d) Carn amb coloració vermellosa, més o menys marró, al llarg de la columna



30. A quina temperatura s'ha de conservar una semiconserva?

- a) A temperatura ambient.
- b) Entre 1 i 4 °C.
- c) Entre 4 i 8 °C.
- d) Entre 8 i 11 °C.

PREGUNTES DE RESERVA

1. Què vol dir el terme culinari *blanquejar*?

- a) Introduir carn en una solució d'aigua i vinagre durant uns segons.
- b) Escalfar en aigua bullint i durant uns segons els aliments a blanquejar.
- c) És un terme tan sols utilitzat en pastisseria.
- d) Introduir els aliments, preferiblement verdures, en una solució d'aigua i farina de blat.

2. Quins aliments són considerats de tercera gama?

- a) Aliments frescos lleugerament processats.
- b) Elaborats, cuinats i envasats.
- c) Congelats i ultracongelats.
- d) Conserves i semiconserves.

3. Què s'ha de tenir en compte davant d'una dieta renal?

- a) Ha de ser baixa en sal i proteïnes.
- b) No pot passar de 180 grams d'hidrats de carboni per ingesta.
- c) No pot incloure greixos d'origen animal.
- d) Els aliments s'han de bullir dues vegades perquè es puguin digerir millor.

Convocatòria S-28/23 OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A**Plantilla qüestionari**

Núm. pregunta	Resposta
1	D
2	C
3	D
4	A
5	B
6	D
7	A
8	D
9	C
10	C
11	A
12	B
13	C
14	B
15	B
16	C
17	D
18	A
19	A
20	D
21	C

22	D
23	D
24	B
25	D
26	B
27	A
28	C
29	C
30	B

Preguntes de reserva

Núm. pregunta	Resposta
1	B
2	C
3	A

La secretària de l'òrgan seleccionador

M. José Roda Gerona