

Annex

Convocatòria S-31/20. 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 salsa s'elabora amb maionesa, rovell d'ou, cebollí, tàpares, cogombre en vinagre i mostassa?
 - a) La salsa Mornay.
 - b) La salsa Robert.
 - c) La salsa tàrtara.**
 - d) La salsa holandesa.

 2. Què significa 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 que s'han de cuinar.**
 - c) Introduir els aliments, preferiblement verdures, en una solució d'aigua i farina de blat.
 - d) És un terme tan sols utilitzat en pastisseria.

 3. Què és la salsa Velouté?
 - a) És una salsa feta amb fons de brou de verdures o au.
 - b) És una salsa feta amb fons de peix o au.
 - c) És una salsa emulsionada amb farina de blat de moro.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.**
-

4. En el nomenclàtor culinari, què és *tallar a la brunesa* (*tallar en brunoise*)?
- a) **És el tall més petit i fi que existeix a cuina; normalment s'aplica a les verdures i hortalisses i la mida dels cubs és, aproximadament, de 0,2 centímetres per banda.**
 - b) És un tipus de reducció de salsa, preferiblement de peix blanc, aromatitzada amb vi de Bordeus.
 - c) És un tall fi i allargat que també es denomina *tall allumette*.
 - d) És una eina de treball per a donar un aspecte net i brillant als plats que van napats amb salses que, en principi, són d'aspecte opac, i d'aquesta manera l'aparell brunyeix l'aspecte visual.
5. Com s'anomenen els preparats que es fan a les cuines i que serveixen per a enriquir les elaboracions pròpies?
- a) Brous concentrats industrials i de marques reconegudes.
 - b) Sofregits.
 - c) **Fons de cuina.**
 - d) Salses emulsionades.
6. Com s'anomena l'acció de concentrar un fons o una salsa per evaporació?
- a) **Reduir.**
 - b) Mullar.
 - c) Metjar.
 - d) Reescalfar en excés.
7. Què és l'arròs vaporitzat?
- a) És un tipus d'arròs que es produeix als estuaris dels rius com el delta de l'Ebre.
 - b) **És un tipus d'arròs al qual s'aplica un tractament abans de comercialitzar-lo.**
 - c) És un conreu especial que consisteix a fer els recs amb aigua tractada.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
-

8. A les instal·lacions pròpies, a quina temperatura s'ha de rebre/transportar i conservar la carn picada fins que s'utilitzi?
- a) A una temperatura de 4 °C com a mínim.
 - b) La temperatura ha de ser freda.
 - c) A una temperatura d'entre 2 °C i 8 °C.
 - d) **A 2 °C com a màxim.**
9. Dels grups d'aliments següents, quins es consideren llegums?
- a) La soja i els cacauets.
 - b) Les llenties, els cigrons les mongetes.
 - c) Els pèsols, les faves i les llenties.
 - d) **Les respostes a i b són correctes.**
10. Quines de les peces següents fan referència específicament a la carn de boví?
- a) El peixet, la tapa plana i el garrí.
 - b) **La tapa plana, el peixet i el conill de la cuixa.**
 - c) El crostó, la culata i el rel·lom.
 - d) El secret, el crostó i el llom.
11. A quin grup d'aliments pertanyen els ous, la carn d'au de caça i els peixos d'aigua dolça?
- a) **Al grup d'aliments proteics.**
 - b) Al grup d'aliments energètics.
 - c) Al grup d'aliments vitamínics.
 - d) Al grup d'aliments reguladors.
-

12. Com s'anomena l'alimentació «normal» i que ha d'aportar els nutrients necessaris per a l'activitat diària?
- a) Dieta hipercalòrica.
 - b) Dieta hipocalòrica.
 - c) Dieta basal.**
 - d) Dieta de manteniment vital.
13. De totes les combinacions d'aliments següents, quina no és de cap manera és adient per a fer una escudella?
- a) Pollastre, carn picada de porc i de vedella, col i pastanaga.
 - b) Pollastre, botifarra negra, col, pastanaga, carn de vedella i carn de porc.
 - c) Pastanaga, vi blanc, col, gallina i cansalada.**
 - d) Ceba, cansalada viada fresca, gallina i patata.
14. En quina mà s'ha de posar el guant metàl·lic de protecció de punxades i talls que cal utilitzar com a mesura de protecció i que es tracta en la norma UNE-EN 1082?
- a) Sempre a la mà dreta.
 - b) Sempre a la mà contrària a la mà amb què s'agafa el ganivet.**
 - c) És imprescindible posar-lo a les dues mans.
 - d) És molest i no es recomana utilitzar-lo. Només l'han d'utilitzar els professionals.
15. La conservació en calent d'un aliment quina temperatura mínima ha de garantir?
- a) 70 °C o més.**
 - b) Entre 65 i 45 °C.
 - c) Sempre ha de ser superior als 36,5 °C (temperatura del cos humà).
 - d) 45 °C o menys, fins a un mínim de 20 °C.
-

16. Quin ingredient no s'ha d'afegir mai en l'elaboració d'una crema catalana en una cuina col·lectiva o en un establiment de restauració?

- a) **Ous frescos.**
- b) Llet UTH.
- c) Fècula de blat de moro.
- d) Canyella i pell de llimona.

17. A més a més de la temperatura, quin altre factor és essencial en la proliferació de microbis i patògens en els aliments?

- a) L'espai.
- b) El volum.
- c) La ventilació.
- d) **El temps.**

18. Quines són les característiques d'un fons blanc?

- a) Està format per un saltejat d'ingredients que s'introdueix en aigua calenta.
- b) Està format per un saltejat d'ingredients que s'introdueix en aigua freda.
- c) **Està format per ingredients crus que s'introdueixen en aigua freda.**
- d) Està format per ingredients crus que s'introdueixen en aigua freda i quan comencen a bullir se'ls afegeix vi blanc.

19. Quan és convenient afegir la sal en la cocció dels llegums?

- a) **Al final, quan ja estiguin gairebé cuits.**
 - b) És indiferent.
 - c) Al principi perquè disminueixi el contingut de calci.
 - d) Depèn de l'ús que se'ls vulgui donar.
-

20. Quin dels ingredients següents correspon a un element de lligam?

- a) El pa fregit.
- b) L'arròs.
- c) La llet.
- d) Les respostes a i b són correctes.**

21. Què s'ha de tenir en compte en una dieta renal?

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

22. Quina de les propostes següents pot modificar el pla d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)?

- a) La incorporació de tecnologia o d'equipaments nous.
- b) La modificació d'una matèria primera.
- c) La modificació d'una recepta del producte.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.**

23. Per què està regulat l'ús de joieria en la manipulació d'aliments?

- a) Perquè les joies són un mitjà de transport de bacteris i suport microbià.
 - b) Perquè les joies són elements que incrementen les possibilitats d'enganxaments i, per tant, poden provocar accidents.
 - c) Només es pot utilitzar l'anell de casament.
 - d) Les respostes a i b són correctes.**
-

24. Quin prerequisit és necessari per a una cuina hospitalària que pretén elaborar un pla APPCC?

- a) Tenir un pla de formació de manipuladors d'aliments.
- b) Tenir un pla de manteniment.
- c) Tenir un programa de neteja i desinsectació.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.**

25. Dels grups d'aliments següents, quins són els al·lèrgens de declaració obligatòria?

- a) Mató, blat de moro, cafè i api.
- b) Rap, nous, ostres i cacauets.**
- c) Sucre, mel, sal i oli.
- d) Nous, arròs, clara d'ou i carn de porc.

26. Quin és l'ingredient principal de la crema bretona?

- a) El porro.
- b) Les mongetes blanques.**
- c) Les mongetes verdes.
- d) La coliflor.

27. Quina quantitat de farina i de mantega cal utilitzar per a fer un litre de beixamel?

- a) 70 grams de farina i 70 grams de mantega.
 - b) 25 grams de farina i 25 grams de mantega.
 - c) 50 grams de farina i 50 grams de mantega.**
 - d) 50 grams de mantega i 75 grams de farina.
-

28. Quins ingredients cal utilitzar per a preparar una samfaina?

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

29. Què es pot elaborar amb la pasta brisa?

- a) Cassoletes.**
- b) Lioneses.
- c) Rotlles de primavera.
- d) Melindros.

30. Què no s'ha de fer mai en cas d'incendi?

- 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.**
-

PREGUNTES DE RESERVA

1. Per a què s'utilitza el llaurador?

- a) Per a agafar farina.**
- b) Per a agafar patates pelades.
- c) Per a agafar natilles.
- d) Per a agafar verdures tallades.

2. Com s'anomena la trajectòria que segueixen els aliments, estris, personal, etc. per evitar el risc de contaminació?

- a) Creuament.
- b) Marxa endavant.**
- c) Circuit.
- d) Distribució.

3. Per a què s'utilitza el ganivet anomenat *mitjalluna*?

- a) Per a tallar peix.**
 - b) Per a tallar pollastre.
 - c) Per a tallar vedella.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
-