

S-04/18 · OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A

Prova teòrico-pràctica: qüestionari

1. La llavor de l'aliment anomenat *quinoa* és una planta, a quina família o grup pertany el fruit, que també és una llavor?
 - a) Als cereals.
 - b) A les gramínies.
 - c) Als fruits secs.
 - d) A les algues.

2. En l'àmbit de la cuina, en què es fonamenta sempre el procés anomenat *línia freda*?
 - a) En la refrigeració.
 - b) En la congelació.
 - c) En l'envasament al buit.
 - d) Totes les respostes anteriors són certes.

3. Què és i per a què serveix l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APCC o HACCP)?
 - a) Es tracta d'un sistema de control del trànsit, que no té res a veure amb l'alimentació.
 - b) Sols serveix per a controlar el transport dels aliments una vegada cuinats.
 - c) És un procés sistemàtic preventiu per a garantir la seguretat alimentària.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.

4. Indiqueu a què fa referència *albardar* en cas que sigui un terme apropiat en l'àmbit culinari.
 - a) A un adob de peix amb herbes i un tipus de beguda que s'obté de la fermentació de l'albercoc.
 - b) Al tractament que es fa a la carn i que consisteix a donar-li petits cops continus i reiterats amb una eina denominada *barda*.
 - c) A embolicar un aliment, ja sigui peix, carn o verdura, amb una làmina prima de cansalada que li aporta greix.
 - d) És un terme que no s'utilitza en l'àmbit de la cuina, sinó que fa referència a feines de pagès.

5. A què fa referència la feina de cuina anomenada *escalopar*?
 - a) A empanar un tall de carn de vedella, pollastre o porc.
 - b) A empanar un tall de peix.
 - c) A tallar un producte en rodanxes més o menys primes i esbiaixades.
 - d) La primera i la segona respostes són certes.

6. Trieu l'opció correcta en relació amb les funcions que té assignades un oficial/a de cuina.
- a) Tenir cura de l'adequada utilització de les instal·lacions.
 - b) Mantenir net el seu lloc de treball.
 - c) Tenir cura de l'estat de conservació de l'utillatge.
 - d) Totes les respostes anteriors són certes.
7. Quina diferència hi ha entre una fitxa tècnica d'un plat i una recepta de cuina?
- a) Són el mateix, només canvia el nom.
 - b) La recepta de cuina sempre és molt més extensa.
 - c) La fitxa tècnica inclou termes més tècnics.
 - d) A la fitxa tècnica no es reflecteix mai el tipus de cocció que s'ha d'utilitzar ni el tipus de tall que s'ha de fer.
8. Quins dos aliments, entre d'altres, no poden faltar al trinxat de la Cerdanya?
- a) La col verda i els naps.
 - b) La xirivia i l'oli.
 - c) La col verda i la cansalada viada.
 - d) Les bledes i la col verda.
9. Quin tipus d'aliment és l'anomenat comercialment *arròs salvatge*?
- a) És un aliment de la família dels cereals de muntanya.
 - b) És un arròs de delta.
 - c) És la planta anomenada *zitzània*, semblant als cereals com el blat.
 - d) És un híbrid integral de l'encreuament del blat i l'arròs.
10. En una solució d'aigua i hipoclorit sòdic apta per al consum humà i per a rentar fruita o verdura que s'ha de consumir crua, quina afirmació és FALSA?
- a) Sempre s'han de seguir les instruccions que indiqui el producte (hipoclorit sòdic).
 - b) No es pot ultrapassar el temps de cinc minuts d'immersió de la fruita o verdura.
 - c) L'hipoclorit sòdic s'ha de posar a l'aigua amb generositat, ja que això ens dona més seguretat.
 - d) L'aigua utilitzada ha de ser apta per al consum humà.

11. Què és la *traçabilitat*?

- a) És un sistema de manteniment en fred dels aliments cuinats.
- b) És un sistema de manteniment dels aliments crus que, gràcies al sistema anomenat *traça*, aconsegueix allargar-los la vida.
- c) És la possibilitat de seguir la pista dels productors d'aliments en tot el trajecte, des del centre de producció fins al destí d'emmagatzematge.
- d) És la possibilitat de seguir la pista de l'aliment a través de totes les etapes de la cadena alimentària, gràcies a un sistema d'identificació i control.

12. Quina afirmació és FALSA pel que fa a la higiene de les mans del manipulador/a d'aliments?

- a) Cal que el manipulador/a d'aliments es renti les mans freqüentment, amb aigua calenta i sabó i fins als colzes.
- b) Si el manipulador/a d'aliments porta guants d'un sol ús, no cal que es renti les mans.
- c) El manipulador/a d'aliments s'ha de rentar sempre les mans abans d'entrar a treballar, després d'anar al bany, de tossir o de tocar-se el cos.
- d) Cal que el manipulador/a d'aliments es renti les mans cada vegada que comença a manipular un nou aliment.

13. Indiqueu, si és el cas, quin o quins dels aliments següents són adequats en una dieta sense gluten apta per a celíacs.

- a) La pasta de sopa.
- b) El sègol i l'avena.
- c) El blat de moro i la tapioca.
- d) Cap aliment dels anteriors no és apte per a una dieta sense gluten.

14. Quin efecte produeix un abatador de temperatura?

- a) Abaixa la temperatura de 70° C a 10° C en uns 50 minuts i en tota la superfície del producte.
- b) Abaixa la temperatura de 70° C a 10° C en uns 50 minuts. La temperatura s'ha de prendre al centre de l'aliment.
- c) Emulsiona salses.
- d) No produeix cap efecte, perquè a les cuines estan prohibides totes les màquines d'abatiment de temperatura.

15. Quina afirmació sobre la carn picada és FALSA?

- a) Té un alt risc sanitari.
- b) És un aliment molt convenient i segur perquè ha passat tots els controls de sanitat, i té un alt contingut proteic.
- c) No és segura, ja que passa per un alt grau de manipulació.
- d) Té una superfície molt gran de contacte amb l'aire, de manera que és fàcil que es contami.

16. Quina afirmació és VERTADERA sobre la lactonesa?

- a) Els ingredients necessaris per a elaborar-la són: llet, oli i suc de llimona (la sal és opcional).
- b) És ideal en cas de ruptura d'estoc per a substituir una maionesa.
- c) És una salsa emulsionada.
- d) Totes les afirmacions anteriors són vertaderes.

17. Cal netejar la talladora industrial d'embotits?

- a) Sí, sempre que s'hagi de tallar un producte diferent.
- b) Sí, però sols al final de la jornada.
- c) Sí, a cada canvi de torn de treball.
- d) No, les talladores d'embotit es netegen soles.

18. En el món culinari, què és un *coulis*?

- a) És un suc concentrat de tomàquet.
- b) És un suc concentrat de fruites.
- c) És un derivat del *coulant*.
- d) La primera i segona afirmacions són vertaderes.

19. Què és el *tomàquet*?

- a) Una hortalissa.
- b) Una verdura.
- c) Una fruita.
- d) El resultat de l'encreuament entre una fruita i una hortalissa.

20. Què és l'*espigall*?

- a) Una verdura originària del Garraf.
- b) Una verdura de la família de les cols.
- c) Una verdura que també s'anomena *col brotonera* o *del fradí*.
- d) Totes les afirmacions anteriors són certes.



Núm. registre:

S-04/18 · OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A

Prova teòrico-pràctica: preguntes a desenvolupar

- 1. Explica l'elaboració del marmitako, detallant els ingredients i el gramatge corresponent per a 4 persones.**

Núm. registre:

2. Explica l'elaboració de la caldereta de xai, detallant els ingredients i el gramatge corresponent per a 4 persones.



Núm. registre:

3. Descriu el circuit que segueix una peça de carn per a elaborar un fricandó, des de la seva recepció fins al moment de cuinar-la.

Convocatòria S-04/18 · oficial/a especial cuiner/a

2a fase, prova pràctica

Plantilla respostes correctes qüestionari

pregunta	opció
1	c
2	d
3	c
4	c
5	c
6	d
7	c
8	c
9	c
10	c
11	d
12	b
13	c
14	b
15	b
16	d
17	a
18	d
19	c
20	d