

**CONVOCATÒRIA S-27/13 · OFICIAL CUINA  
1a FASE · PROVA TEÒRICO – PRÀCTICA**

**QÜESTIONARI**

**1. Quins dos aspectes es consideren essencials en termes d'alimentació hospitalària?**

- a) Seguretat nutricional i seguretat higiènica.
- b) Seguretat alimentària i preparació de plats.
- c) Seguretat higiènica i dieta mediterrània. (\*)
- d) Les opcions b) i c) són correctes.

**2. Per a què s'utilitza la llauradora?**

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

**3. Quin d'aquests aliments té més qualitat nutritiva:**

- a) Peix. (\*)
- b) Verdures.
- c) Llegums.
- d) Cereals.

**4. Com es fa el roux?**

- a) 50% de farina i 50 % de mantega. (\*)
- b) 60% de farina i 40 % de mantega.
- c) 30% de farina i 70% de mantega.
- d) 70% de farina i 30% de mantega.

**5. Reduir una salsa consisteix en:**

- a) Afegir nata a una salsa.
- b) Incorporar rovells d'ou a una salsa.
- c) Cobrir un aliment amb una salsa.
- d) Deixar bullir una salsa per fer-la més concentrada. (\*)

**6. En cas d'incendi 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. (\*)

**7. Per a una dieta hiposòdica molt estricta, quin dels següents aliments és desaconsellable pel seu alt nivell de sodi?**

- a) Julivert.
- b) Ceba.
- c) Vinagre.
- d) Bledes.(\*)

**8. Quin dels següents aliments és el que més greix saturat té?**

- a) Plàtan.
- b) Ametlles. (\*)
- c) Pa integral.
- e) Pèsols.

**9. Amb el concepte "brunoise" es designa:**

- a) La verdura picada en quadrats fins. (\*)
- b) Les verdures picades en quadrats gruixuts.
- c) Les verdures picades grollerament.
- d) La rodanxa grossa d'un peix rodó gran.

**10. Com s'anomena el filet de la punta del rellom (solomillo)?:**

- a) Chateaubriand.
- b) Filet de pobre.
- c) Turnedó.
- d) Filet mignon.(\*)

**11. "Ballotine" és el nom de:**

- a) Un tipus de tall de carn.
- b) Un tipus de guarnició a base de patates.
- c) Carn, au o peix desossat, farcit i enrotllat. (\*)
- d) Una màquina rectangular que s'usa per tallar verdures.

**12. Quins ingredients contenen les "fines herbes"?:**

- a) Julivert, cebollí (cebollino), llorer, estragó.
- b) Julivert, cebollí, bot (perifollo), estragó. (\*)
- c) Julivert, cebollí, api, pastanaga.
- d) Julivert, cebollí, romaní, farigola.

**13. Com s'anomena el ganivet que s'usa per tallar trossos de carn o peix en porcions:**

- a) Ceballaire (cebollero).
- b) Mig cop (Medio golpe).
- c) Mitja lluna. (\*)
- d) Matxeta (macheta).

**14. Quin nom rep la massa que envolta el rellom Wellington? :**

- a) Pasta brice.
- b) Pasta fullada. (\*)
- c) Massa filo.
- d) Massa trencada.

**15. Com s'anomena la crema que té com ingredients principals la carbassa i les patates:?**

- a) Vichy.
- b) Parmentierre.
- c) Dubarry.
- d) Potiron. (\*)

**16. La dieta basal és la que s'adreça a :**

- a) La patologia bàsica.
- b) Aquells pacients la malaltia dels quals requereix d'una intervenció quirúrgica
- c) Aquells pacients la malaltia dels quals no requereix d'una intervenció dietètica concreta. (\*)
- d) Tots els pacients d'un centre hospitalari

**17. En la producció en cadena freda, les elaboracions refrigerades s'han de guardar un màxim de :**

- a) 2 dies.
- b) 3 dies.
- c) 5 dies. (\*)
- d) 7 dies.

**18. De quina peça s'obté l'ossobuco? :**

- a) Del bracet (brazuelo).
- b) De la falda.
- c) Del palpís (babilla).
- d) Del braó (morcillo). (\*)

**19. Quina d'aquestes aus és carn roja? :**

- a) Picantó.
- b) Pintada. (\*)
- c) Gall dindi.
- d) Polarda.
- e)

**20. Quan ens referim al fet de cuinar "al caldo corto", ¿què volem dir?:**

- a) Cuinar un peix en aigua especiada. (\*)
- b) Cuinar un au en aigua especiada.
- c) Cuinar una carn en aigua especiada.
- d) Cuinar un gènere en aigua bullint.

## PREGUNTES OBERTES

### **1. Caldereta de xai per a 6 persones. Enumereu-els ingredients i expliqueu l'elaboració.**

1 kg de espatlla de xai; mig kg de mongetes blanques; 100 gr de pa ratllat; dos grans d'all; julivert; sal

Deprés de desossar l'espalla, es talla la carn de la grandària d'una nou, i amb ella prepararem un guisat de be corrent, la salsa espessa i amb molt de tomàquet. Mentre cou el guisat, es couen per separat i al natural les mongetes blanques. Quan ambdues coses estiguin cuites-la carn tendra i les mongetes senceres-s'escorren aquestes i es barregen amb el be, posant-ho tot en un cassola ampla. S'empolvora per damunt amb una barreja de pa ratllat, all i julivert, i es posa a torrar al forn. Pot assaonar amb tota mena d'espècies, menys sal, que no s'haurà d'afegir fins que les mongetes estiguin completament cuites, que tampoc han coure de pressa perquè es desfan, i per a aquest guisat convé que quedin toves, però senceres.

### **2. Sopa de Peix Mediterrània per a 6 persones. Enumereu-els ingredients i expliqueu l'elaboració.**

1 escòrpora gran, tres molls grans; congre; caps de congres; dues pastanagues; 1 porro; una branca d'api i una altra de fonoll; formatge ratllat; salsa maionesa amb all; safrà; sal i pebre.

Netejar tot el peix i posar a bullir totes les restes (espines i caps) juntament amb el porro, pastanagues i api. Condimentar amb sal i pebre (si s'utilitza una olla exprés, n'hi haurà prou amb 18 minuts, després d'iniciada la rotació de la vàlvula). Un cop cuit, treure les espines, afegir el safrà i escaldar els peixos amb aquest brou, i després retirar-los. Posar en una sopera, una cullerada de julivert picat, abocar el caldo i servir acompanyat amb la maionesa, formatge ratllat i unes torrades de pa untades amb all.

### **3. Com s'elabora la pasta "choux"? Ingredients ( no es considerarà el seu gramatge) Quines són les principals elaboracions que es fan a partir d'aquesta massa?**

#### **Ingredients**

Farina.  
Aigua/lllet  
Ous  
Mantequilla  
Sal  
Sucre (opcional)

- **Elaboracions**

- Lioneses
- Profiterols
- Roscos
- Eclairs....

**4. Enumereu els diferents tipus de talls que coneguem per cuinar el peix**

- Sencer
- Medallones
- Trancha
- Suprema
- Popieta
- Lomos
- Rodajas
- Darne
- Filete
- Goullons

**5. Enumereu els diferents mètodes de cocció dels ous**

Amb closca:

- Pasast per aigua
- Mollets
- Durs

Sense closca:

- Escalfados o pochés
- Cocotte
- Fritos
- Al plato

Ous batuts:

- Revueltos
- Tortilla
- Huevo hilado

Altres:

- Mahionesas
- Cremas
- Pastinas
- Rebocinas, etc.