

Convocatòria 134CMO/22 Oficial/a especial cuina - oficial/a especial cuiner/a

Qüestionari

- 1. Els següents ingredients, maionesa, rovell d'ou, cebollí, tàpara, cogombre en vinagre, mostassa, són indispensables en la confecció de:**
 - a) La salsa Mornay
 - b) La salsa Robert.
 - c) La salsa tàrtara.

- 2. L'alimentació que diem dieta normal i que ha d'aportar els nutrients necessaris per l'activitat diària, s'anomena:**
 - a) Dieta hipercalòrica
 - b) Dieta basal.
 - c) Dieta hipocalòrica.

- 3. De totes aquestes combinacions d'aliments, quina de cap manera és adient per fer una escudella.**
 - a) Pastanaga, vi blanc, col, gallina, cansalada,
 - b) El pollastre, la carn picada de porc i vedella, la col, la pastanaga.
 - c) Pollastre, botifarra negra, col, pastanaga, carn de vedella, carn de porc.

- 4. Al nomenclàtor culinari la nomenclatura Brunoise es refereix**
 - a) Al tall més petit i fi que existeix a cuina, normalment es de verdures i hortalisses i la mida dels cubs son aproximadament de 0,2 centímetres per banda.
 - b) Es un tipus de reducció de salsa preferiblement de peix blanc aromatitzat amb vi de bordeus.
 - c) Es una eina de treball per donar un aspecte net i brillant als plats que van napats amb salses que en principi son d'aspecte opac, l'aparell brunyeix l'aspecte visual.

- 5. La recepció i conservació a les instal·lacions pròpies de la carn picada fins a la seva utilització es farà com màxim.**
 - a) La temperatura de recepció i manteniment fins al consum serà com mínim de 4°C.
 - b) Per rebre i conservar les carns picades s'exigirà una temperatura entre 2° C i 8°C.
 - c) Segons normativa la carn picada s'ha de transportar i mantenir com màxim a 2°C.

- 6. Les peces que es detallen i que fan referència específica al boví són:**
- a) La tapa plana, el peixet i el conill de la cuixa.
 - b) El crostó, Culata i rellom.
 - c) El secret, el crostó i el llom
- 7. Els guants metàl·lics de protecció de punxades i talls que hem d'utilitzar com mesura de protecció dels treballadors i que parla la norma DIN 1082, i que normalment sols s'utilitza un, aquest s'ha de posar a:**
- a) Sempre a la ma dreta.
 - b) Sempre a la ma contrària a la que agafem el ganivet.
 - c) Es imprescindible utilitzar en les dues mans.
- 8. La conservació en calent d'un aliment haurà de garantir una temperatura mínima de:**
- a) De 70 ° C i més.
 - b) Entre 65 a 45 ° C.
 - c) De 45 ° C cap a baix fins un mínim de 20° C.
- 9. En el moment que qualsevol manipulador d'aliments, tant a cuina com a rebost o al menjador, interromp la seva activitat tant per esmorzar, menjar, berenar, atendre requeriments administratius o un altre activitat no relacionada amb el treball específic de manipulador d'aliments:**
- a) Es necessari comunicar-ho al Cap.
 - b) Obligatori rentar-se les mans al reincorporar-se.
 - c) La resposta A i la B son certes son vàlides.
- 10. En la confecció d'una bona crema catalana a una cuina col·lectiva o establiment de restauració, mai s'haurà d'afegir a la recepta.**
- a) Ous frescos.
 - b) Fàcula de blat de moro.
 - c) Canyella i pell de llimona
- 11. A més a més de la temperatura, quin altre factor és essencial a la proliferació de microbis i patògens als aliments?**
- a) Espai
 - b) Ventilació.
 - c) Temps.

12. A què ens referim quan parlem d'un "Bouquet garní"?

- a) Es un recull d'herbes que s'utilitza mer netejar l'aparell digestiu.
- b) Es tracta d'un mànec d'herbes aromàtiques lligades amb una brida i que utilitzem en l'elaboració de molts tipus de guisats.
- c) Cap resposta és certa.

13. Quan parlem de contaminació creuada, ens referim a:

- a) Traspassar els patògens d'un aliment a un altre per mitjà dels equips, superfícies de treball, mans brutes.
- b) Traspassar d'una persona a un altre per mètodes aeròbics.
- c) La contaminació creuada no existeix en termes culinàries.

14. Característiques d'un fons blanc:

- a) Saltejat d'ingredients i s'introdueix aigua calenta
- b) Ingredients en cru i s'introdueixen en aigua freda
- c) Ingredients en cru, s'introdueix en aigua freda i quan comenci a bullir s'afegeix vi blanc.

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

- a) Pa fregit
- b) Arròs
- c) La a i la b són correctes

16. Què hem de tenir en compte davant d'una dieta renal?

- a) Que ha de ser baixa en sal i en proteïnes
- b) Que no pot passar de 180 Hidrats de Carboni per ingesta
- c) Que no pot prendre greixos d'origen animal

17. Quina de les propostes següents poden modificar el pla dels APPCC?

- a) Incorporació de la tecnologia o equipaments nous
- b) Modificació d'una matèria prima i/o una recepta de producte
- c) Totes les opcions són correctes

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

- a) Mató, blat de moro, cafè, api
- b) Rap, nous, ostres, cacauets
- c) Nous, arròs, clara d'ou, carn de porc

19. Per a què s'utilitza la llauradora?

- a) Per agafar la farina
- b) Per agafar patates pelades
- c) Per agafar verdures tallades

20. Les trajectòries que segueixen els aliments, estris, personal, etc. Se les denominen

- a) Marxa endavant
- b) Circuits
- c) Distribució

21. El ganivet denominat mitjalluna s'utilitza essencialment per:

- a) Tallar peix.
- b) Tallar pollastre.
- c) Tallar vedella.

22. Quins aliments són considerats de 3a gama?

- a) Elaborats, cuinats i envasats.
- b) Congelats i ultracongelats.
- c) Conserves i semiconserves

23. 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.

24. Com s'aconsegueixen els olis aromatitzats

- a) Per infusió.
- b) Per maceració.
- c) La a i la b són correctes.

25. Els principals ingredients de la guarnició Bretona són

- a) Mongetes blanques amb tomàquet
- b) Verdures tallades a daus
- c) Patates saltejades amb ceba

PREGUNTES DE RESERVA:

26. Una crema lligada amb farina a base de fumets de peix, carn o verdures se la denomina:

- a) Fons blanc
- b) Demi- glace
- c) Velouté

27. En una dieta sense gluten NO ES pot menjar:

- a) Carn empanada
- b) Puré de patates.
- c) Les respostes A i B són correctes.

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

- a) Vinagre.
- b) Ceba.
- c) Bledes.

29. Amb el concepte *brunoise* es designa...

- a) La verdura picada en daus fins.
- b) Les verdures picades en daus gruixuts.
- c) La rodanxa grossa d'un peix rodó gran.

30. Com s'aconsegueix la clarificació del consomé?

- a) El caldo manté una cocció uniforme.
- b) Se li afegeix xerès al caldo
- c) Se li afegeix clares d'ou sense batre.

Convocatòria 134CMO/22 Oficial/a especial cuina - oficial/a especial cuiner/a

PROVA PRÀCTICA PER A OFICIALS ESPECIALS DE CUINA

La prova consistirà en el desenvolupament per escrit de les següents receptes i que contemplarà per una part els ingredients corresponents i l'elaboració de les mateixes.

L'aspirant podrà triar una de les dues opcions per a cada plat:

Primer. Arròs milanesa / Fideuada de peix

Segon. Estofat de gall d'indi a la jardinera / Bacallà amb samfaina.

Postres. Púding de croissant / Peres al vi

134CMO/22 Oficial/a especial cuina-oficial/a especial cuiner/a

Plantilla qüestionari

Pregunta	Resposta
1	C
2	B
3	A
4	A
5	C
6	A
7	B
8	A
9	C
10	A
11	C
12	B
13	A
14	B
15	C
16	A
17	C
18	B
19	A
20	A
21	A
22	B
23	C
24	C
25	A

Preguntes de reserva:

Pregunta	Resposta
1	C
2	A
3	C
4	A
5	C