

PRIMERA PROVA: TEÒRICA – AUXILIAR DE CUINA (OPO-22/22)

Primer exercici: qüestionari temari general

**Marqueu en el full de respostes la lletra de l'opció que respon correctament a la qüestió plantejada, en la columna "prova 1".*

1. Segons la Constitució espanyola, de qui emanen els poders de l'Estat?

- a) Del Govern.
- b) Del Parlament.
- c) Dels partits polítics.
- d) Del poble.

2. Quins són els elements constitutius del municipi?

- a) L'alcalde, el Ple i la Junta de Govern Local.
- b) L'ajuntament, l'alcalde, els tinents d'alcalde i la Junta de Govern Local.
- c) El territori, la població i l'organització.
- d) L'organització, el territori i l'ajuntament.

3. Segons l'Estatut bàsic de l'empleat públic, com es defineix el dret a la carrera professional dels funcionaris de l'Administració local?

- a) Un conjunt ordenat d'oportunitats de millorar en les capacitats professionals.
- b) Un conjunt ordenat d'oportunitats d'ascens i expectatives de progrés professional conforme als principis d'igualtat, mèrit i capacitat.
- c) Un complement de productivitat en funció del desenvolupament del lloc de treball.
- d) Un sistema objectiu que permet avaluar el desenvolupament professional.

4. Qui elabora el pressupost de la Generalitat i qui l'aprova?

- a) L'elabora la Conselleria d'Economia i l'aprova el Govern.
- b) L'elabora i aprova la Conselleria d'Economia.
- c) L'elabora el Govern i l'aprova el Parlament.
- d) El Govern en tots dos casos.

5. Quina de les següents no és funció del Ple?

- a) Representar a la diputació.
- b) La modificació dels pressupostos.
- c) L'aprovació de la relació de llocs de treball.
- d) El control i la fiscalització dels òrgans de govern.

6. Quins conceptes retributius mínims integren les pagues extraordinàries?

- a) Sou, triennis i complement específic.
- b) Sou i triennis.
- c) Sou, grau i triennis.
- d) Sou, triennis i complement de destinació.

7. Segons s'estableix al Títol Preliminar de la Constitució, com han de ser l'estructura interna i el funcionament dels sindicats i de les associacions professionals?

- a) Democràtica.
- b) Liberals en els sindicats, i conservadors en les associacions professionals.
- c) Estructurats.
- d) Jeràrquica.

8. En quins ajuntaments existeixen els tinents d'alcalde?

- a) Només en aquells ajuntaments que així ho hagin previst.
- b) Només en municipis capitals de província.
- c) En ajuntaments amb població superior a 5.000 habitants i en els de menys, quan així ho disposi el seu reglament orgànic o així ho acordi el Ple del seu ajuntament.
- d) En tots els ajuntaments.

9. Segons la diferent naturalesa de la relació jurídica que manté amb l'Administració, com es classifica el personal de les administracions locals?

- a) Funcionaris administratius i tècnics.
- b) Funcionaris de carrera, personal interí, eventual i laboral.
- c) Funcionaris administratius i laborals.
- d) Funcionaris amb habilitació nacional, funcionaris de l'entitat i personal directiu.

10. Qui integra el Ple de la Diputació de Barcelona?

- a) Els diputats i la Secretària General.
- b) La Presidenta i els diputats de l'equip de govern.
- c) La Presidenta, els vicepresidents, els diputats i la Secretària General.
- d) La Presidenta i els diputats.

PREGUNTES DE RESERVA

11. Quina de les següents és una competència pròpia dels municipis?

- a) Avaluació i informació de situacions de necessitat social i atenció immediata a persones en situació o risc d'exclusió social.
- b) Protecció de la salubritat pública.
- c) Promoció en el seu terme municipal de la participació dels ciutadans en l'ús eficient i sostenible de les tecnologies de la informació i les comunicacions.
- d) Totes les competències anteriors són pròpies dels municipis.

12. Quina de les següents matèries no està regulada en el Títol Preliminar de la Constitució espanyola?

- a) Els sindicats de treballadors.
- b) Les Forces Armades.
- c) La reforma constitucional.
- d) Els partits polítics.

PRIMERA PROVA: TEÒRICA – AUXILIAR DE CUINA (OPO-22/22)

Segon exercici: qüestionari temari específic

**Marqueu en el full de respostes la lletra de l'opció que respon correctament a la qüestió plantejada, en la columna "prova 2".*

1. Segons la seva naturalesa, com pot ser la brutícia?

- a. Proteica
- b. Greixosa
- c. Inorgànica i pigmentada
- d. Totes les respostes anteriors són correctes.

2. Quin dels aliments següents està considerat com a al·lergen?

- a. L'api
- b. El sèsam
- c. La mostassa
- d. Totes les respostes anteriors són correctes.

3. Quina és la temperatura ideal per conservar els aliments refrigerats?

- a. 10°C
- b. 0°C
- c. 4°C
- d. 8°C

4. Pel que fa a una amanida composta, quina de les respostes següents és correcta?

- a. Totes les hortalisses de temporada formen part d'una amanida composta.
- b. Es compon d'un plat principal, un plat secundari i amaniment.
- c. Conté ingredients de colors vistosos.
- d. L'enciam ha de formar part del 50 % del plat.

5. Quina és la millor manera de netejar una taula de tallar després de tallar carn crua?

- a. Amb un drap sec
- b. Amb aigua freda
- c. Amb aigua calenta i sabó
- d. Amb vinagre

6. Quin dels aliments següents és una flor?

- a. La col de cabdell
- b. La carxofa
- c. Les bledes
- d. Les faves

7. Que és una juliana?

- a. Un tipus de salsa
- b. Un tall fi i allargat de verdures
- c. Un mètode de cocció
- d. Un tipus de carn

8. Quina és la temperatura mínima per cuinar el pollastre de forma segura?

- a. 65 °C
- b. 70 °C
- c. 75 °C
- d. 80 °C

9. Què vol dir *clarificar la mantega*?

- a. Fondre-la i separar-ne el sèrum
- b. Afegir-li clara d'ou
- c. Refredar-la i batre-la
- d. Mesclar-la amb mantega

10. Què vol dir *emulsionar*?

- a. Tallar a daus
- b. Barrejar dos líquids que normalment no es barregen
- c. Fregir amb oli abundant
- d. Coure al bany maria

11. Què significa “*mise en place*”?

- a. Rentar els plats
- b. Preparar tots els ingredients abans de cuinar
- c. Servir el plat
- d. Proposar un menú

12. Què és un escandall?

- a. Una tècnica de tall
- b. Un sistema de neteja
- c. Un càlcul del cost i la quantitat d'ingredients per ració
- d. Un tipus de menú

13. Pel que fa a les mongetes del ganxet, quina de les respostes següents és correcta?

- a. Són blanques, de gra petit i esfèric.
- b. Són grans, de color blanc i de forma llarga i aplanada.
- c. Són de color blanc marfil i el gra és de mida mitjana.
- d. Són mongetes que se seleccionen prèviament a la dessecació.

14. Quin ganivet s'ha d'utilitzar per filetejar o tallar carn o peix a trossos?

- a. Matxet
- b. Mitja lluna
- c. De cop
- d. De mig cop

15. Quin tipus d'organisme provoca la infecció alimentària denominada *triquinosi*?

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

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

- a. La vitamina A
- b. La vitamina D
- c. La vitamina E
- d. La vitamina C

17. Durant quant de temps, com a mínim, es guarden les mostres testimoni?

- a. 48 hores
- b. 72 hores
- c. 1 setmana
- d. 3 dies

18. Quin és el tall de la carn de porc que limita amb el tall que el separa del cap i el tall que el separa de la cama?

- a. Paleta
- b. Llonza
- c. Pernil
- d. Costellam

19. Quin utensili de cuina s'utilitza per donar forma de boles petites a fruites i verdures?

- a. Buidador
- b. Tornejador
- c. Cullereta
- d. Rebusqui

20. Una de les accions següents no és un prerequisit de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). Quina?

- a. La recepció de matèries primeres.
- b. El control de plagues.
- c. El control de proveïdor.
- d. El control d'aigua potable.

PREGUNTES DE RESERVA

21. Quina és la millor pràctica per evitar la contaminació creuada?

- a. Rentar els aliments
- b. Utilitzar una taula de tallar per a tots els aliments
- c. Separar els aliments crus dels cuinats
- d. Cuinar a la màxima temperatura

22. Quina és una bona pràctica per evitar talls amb ganivets?

- a. Tallar ràpidament.
- b. Utilitzar guants de làtex.
- c. Mantenir els ganivets ben esmolats i utilitzar tècniques segures.
- d. Rentar els ganivets amb altres estris.

23. Què indica un pictograma amb una flama sobre un líquid?

- a. Producte corrosiu
- b. Producte inflamable
- c. Producte tòxic
- d. Producte radioactiu

24. Què s'ha de fer si un company es crema amb oli calent?

- a. Aplicar mantega a la cremada.
- b. Refredar la cremada amb aigua freda i avisar el responsable.
- c. Tapar la cremada amb un drap sec.
- d. Esperar que la cremada es refredi sola.

SEGONA PROVA - PRÀCTICA (OPO-22/22)

AUXILIAR DE CUINA

Per una col·lectivitat de 100 persones i amb el menú següent:

- 1r plat: gaspatxo
- 2n plat: pollastre a la taronja
- postre: púding

quins ingredients i quines quantitats aproximades heu de preparar per a cuinar cada plat?

OPO-22/22 – AUXILIAR DE CUINA**Plantilla qüestionaris****TEMARI GENERAL**

1	D
2	C
3	B
4	C
5	A
6	B
7	A
8	D
9	B
10	D

PREGUNTES DE RESERVA

11	D
12	C

TEMARI ESPECÍFIC

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

PREGUNTES DE RESERVA

21	C
22	C
23	B
24	B