

PRIMERA PROVA: TEÒRICA – OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A (OPO-35/23)

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, quins són els valors superiors de l'ordenament jurídic espanyol?

- a) La llibertat, la justícia i la legalitat.
- b) La llibertat, la justícia, la igualtat i el pluralisme polític.
- c) La llibertat, la igualtat, la justícia i la jerarquia normativa.
- d) La llibertat, la publicitat de les normes i la jerarquia normativa.

2. Tots els municipis han de tenir instal·lacions esportives d'ús públic?

- a) Sí.
- b) Només els que tinguin més de 5.000 habitants.
- c) Sí, si tenen població superior a 20.000 habitants.
- d) Només els que tinguin més de 50.000 habitants.

3. Segons la Constitució espanyola, quina és la norma institucional bàsica de cada comunitat autònoma?

- a) Tot l'ordenament jurídic de l'Estat.
- b) La Constitució.
- c) El seu estatut d'autonomia.
- d) Ambdós textos legals.

4. D'acord amb la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, sempre que una llei o la normativa comunitària europea no expressin una altra cosa, quan els terminis s'assenyalin per dies, com s'entén que són aquests dies?

- a) Naturals.
- b) Hàbils i queden exclosos del còmput els diumenges, els dies declarats festius i el mes d'agost.
- c) Hàbils i queden exclosos del còmput els diumenges i els dies declarats festius.
- d) Hàbils i queden exclosos del còmput els dissabtes, els diumenges i els dies declarats festius.

5. De qui depèn orgànicament la Sindicatura de Comptes?

- a) Del Tribunal de Comptes.
- b) Del Parlament de Catalunya.
- c) Del Govern de la Generalitat de Catalunya.
- d) Del Departament d'Economia i Finances.

- 6. Quina de les següents no és causa de pèrdua de la condició de funcionari de carrera de l'Administració local?**
- a) La pèrdua de la nacionalitat.
 - b) La renúncia.
 - c) La jubilació total del funcionari.
 - d) La promoció professional a una categoria superior.
- 7. Dels que es proposen, quins són els tres principis bàsics establerts a la Constitució i que presideixen les relacions entre l'Estat i les comunitats autònomes?**
- a) Autonomia, coordinació i centralització.
 - b) Unitat, autonomia i solidaritat.
 - c) Coordinació, centralització i unitat.
 - d) Desconcentració, especialització i unitat.
- 8. Malgrat tenir una població inferior a la legalment prevista, quins ajuntaments estan obligats a tenir Junta de Govern Local?**
- a) Aquells que així ho decideixin i sempre i quan les lleis de les comunitats autònomes sobre règim local ho autoritzin.
 - b) Aquells en què l'alcalde ho disposi.
 - c) Aquells en què ho acordi el Ple o ho disposi el reglament orgànic de la corporació.
 - d) Aquells en què ho acordi el Ple.
- 9. D'acord amb la Constitució espanyola, quin és el principi que és la base de l'organització i funcionament dels tribunals?**
- a) El d'independència.
 - b) El d'independència jeràrquica.
 - c) El de responsabilitat.
 - d) El d'unitat jurisdiccional.
- 10. Segons estableix l'Estatut d'autonomia, com estructura Catalunya la seva organització territorial bàsica?**
- a) En municipis i comarques.
 - b) En comarques.
 - c) En municipis i províncies.
 - d) En municipis i vegueries.

11. Quines són les escales en les que s'integren els funcionaris de carrera propis d'una Entitat local?

- a) Administració especial i serveis especials.
- b) Administració general i administració especial.
- c) Administració general, administració especial, auxiliar i subalterna.
- d) Tècnica, administrativa, auxiliar i subalterna.

12. En relació a les vicepresidències de la Diputació de Barcelona, quina de les afirmacions següents és correcta?

- a) Són d'existència obligatòria, designades lliurement per la presidència entre els membres de la Junta de Govern.
- b) Són d'existència facultativa; només n'hi ha quan lliurement les designa la presidència.
- c) Són d'existència obligatòria, designades lliurement per la presidència entre els diputats i diputades que formen el Ple.
- d) Són d'existència facultativa; el Ple determinarà el seu nombre atenent a un criteri de proporcionalitat.

13. Segons la Constitució, qui dirigeix l'acció del Govern i coordina les funcions de la resta de membres?

- a) El Congrés dels Diputats.
- b) El President del Govern.
- c) El Consell de Ministres.
- d) El Ministre de la Presidència.

14. Dels actes administratius següents, quins són nuls de ple dret?

- a) Els que no siguin notificats als interessats.
- b) Els constitutius d'infracció penal.
- c) Els constitutius d'alguna infracció de l'ordenament jurídic.
- d) Els constitutius d'infracció administrativa.

15. En relació als pressupostos de les entitats locals, quina de les respostes següents els defineix millor?

- a) Constitueixen l'expressió xifrada, conjunta i sistemàtica de les obligacions que, com a màxim, es puguin reconèixer i dels drets que es preveu liquidar durant el corresponent exercici, respecte a la pròpia entitat i els seus organismes autònoms.
- b) Constitueixen l'expressió xifrada, conjunta i sistemàtica de les obligacions que es preveu liquidar i dels drets que es puguin reconèixer durant el corresponent exercici, respecte a la pròpia entitat i als seus organismes autònoms.
- c) Constitueixen l'expressió xifrada, conjunta i sistemàtica dels ingressos i de les despeses previstes amb durada indefinida.
- d) Constitueixen l'expressió xifrada, conjunta i sistemàtica dels recursos i dels deutes corresponents a diversos exercicis econòmics.

PREGUNTES DE RESERVA

16. Com s'anomena el personal que, en virtut d'un contracte de treball formalitzat per escrit, en qualsevol de les modalitats de contractació de personal previstes a la legislació laboral, presta serveis retribuïts per les administracions públiques i que en funció de la durada del contracte pot ser fix, per temps indefinit o temporal?

- a) Funcionari de carrera.
- b) Personal eventual.
- c) Personal laboral.
- d) Personal interí.

17. Quina de les següents afirmacions no és correcta?

- a) Les Corts Generals exerceixen la funció executiva de l'Estat.
- b) Les Corts Generals representen al poble espanyol.
- c) Les Corts Generals són inviolables.
- d) El Senat és la Cambra de representació territorial.

PRIMERA PROVA: TEÒRICA – OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A (OPO-35/23)

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. Què indica el terme culinari *castigar*?

- a. Que s'ha de colpejar l'aliment amb l'escumadora perquè s'estovi.
- b. Que s'ha de punxar el gènere amb un clau d'espècie.
- c. Que s'ha d'introduir el producte en aigua bullint tres vegades abans de coure'l.
- d. Que s'ha d'afegir un àcid a un almívar o caramel.

2. Què vol dir que un aliment està «empanitzat»?

- a. Que s'ha elaborat un almívar a punt de fil fluix.
- b. Que s'ha recobert un aliment amb pa ratllat.
- c. Que l'aliment triat no és el més adequat per a la recepta que s'està elaborant.
- d. Les respostes a i b són correctes.

3. Què és la tècnica *sous vide*?

- a. Els aliments s'envasen al buit i es cuinen en un bany d'aigua a baixa temperatura.
- b. Els aliments es cuinen a alta temperatura per aconseguir un segellat i que no es perdin els suc.
- c. Els aliments s'envasen al buit i es congelen posteriorment.
- d. No existeix aquesta tècnica culinària.

4. A quants graus es cuina una carn «al punt»?

- a. A 50 °C
- b. A 40 °C
- c. A 60 °C
- d. A 75 °C

5. Què és un allioli negat?

- a. Una emulsió molt espessa.
- b. Una emulsió amb molt oli.
- c. Una emulsió amb àcid integrat.
- d. Una emulsió que ha perdut la cohesió.

6. Què és el *part* en una cuina professional?

- a. La llista de feines i preparacions per al servei.
- b. La partida en què la persona ha de treballar.
- c. La conversa que manté la brigada abans de començar el servei.
- d. La conversa que manté la brigada en finalitzar el servei.

7. De major a menor, quins són els càrrecs en una cuina professional?

- a. Cap de cuina, subxef (*sous chef*), cap de partida, cuiner.
- b. Subxef (*sous chef*), cap de cuina, cuiner, marmitó.
- c. Cap de cuina, cuiner, marmitó, ajudant.
- d. Cap de cuina, cap de partida, marmitó, ajudant.

8. Quin tipus d'arròs s'utilitza per fer *risotto*?

- a. De gra curt
- b. Bomba
- c. De gra llarg
- d. Mirolone

9. Quina temperatura és l'adequada per cuinar un ou passat per aigua?

- a. 60 °C
- b. 70 °C
- c. 75 °C
- d. 85 °C

10. Quina farina s'utilitza per fer pasta fresca?

- a. De rebosteria
- b. De força
- c. Noble
- d. Fluixa

11. En quin aliment es fa el tall «ploma»?

- a. En pastanagues
- b. Només en vegetals
- c. Només en la ceba
- d. En els pits de les aus

12. Què es pot fer amb les clares dels ous?

- a. Muntar merenga
- b. Clarificar un caldo
- c. Mousses
- d. Totes les respostes anteriors són correctes.

13. Què és una mitjaglaça (*demi-glace*)?

- a. Una reducció amb fons blanc.
- b. Una concentració de fons blanc i vi negre.
- c. Una concentració de fons fosc i vi negre.
- d. Una salsa espanyola amb reducció de vi blanc.

14. En l'àmbit culinari, què és el *lligament* (*liaison*)?

- a. Una salsa derivada de la salsa holandesa.
- b. Una graella llisa per a peix.
- c. Una mescla de rovell i crema per refinar salses.
- d. Una guarnició composta.

15. Quin tipus de cocció és *brasejar*?

- a. Cocció seca.
- b. Cocció amb vapor.
- c. Cocció mixta amb daurat previ.
- d. Cocció amb convecció.

16. Quant al terme *blanquejar*, quina de les respostes següents és correcta?

- a. S'utilitza quan es vol escaldar verdures.
- b. S'utilitza quan es vol obtenir una mescla blanquinosa dels rovells i el sucre.
- c. Consisteix a afegir llet als guisats per estovar la carn.
- d. Les respostes a i b són correctes.

17. Què és una *quenelle*?

- a. Una salsa o emulsió.
- b. El procés de bullir amb sucre.
- c. Una bola d'aliment modelada amb culleres.
- d. Una salsa feta a base de crema integrada.

18. Quins són els components d'un fons blanc?

- a. Ossos d'aus torrats i verdures.
- b. Ossos d'aus i/o de boví sense daurar.
- c. Ossos de boví amb verdures torrades.
- d. Espines de peix.

19. Què és una *mantega maître d'hôtel*?

- a. Una mantega aromatitzada
- b. Una mantega fermentada
- c. Una mantega cuita a alta temperatura
- d. Una mantega salada

20. Quantes menjades es recomanen en una planificació d'alimentació de fàcil masticació?

- a. 3 menjades.
- b. 5 menjades.
- c. Depèn de la persona.
- d. 3 menjades i molta hidratació.

21. Com ha de ser l'esmorzar en una dieta tova?

- a. Només ha de contenir aliments proteics.
- b. Ha de contenir verdures, aliments farinacis i aliments proteics.
- c. Principalment ha de contenir verdures, fruites i lactis.
- d. Només ha de contenir cereals i llegums.

22. Des del punt de vista vitamínic, què diferencia els greixos vegetals dels greixos animals?

- a. No es diferencien en res, sigui quina sigui la seva procedència, i tenen les mateixes calories.
- b. Els greixos animals solen ser més líquids que els greixos vegetals i contenen les vitamines A i E.
- c. Els greixos vegetals no contenen les vitamines A i D, sinó que contenen vitamina E.
- d. Les vitamines A, B i D són pròpies dels greixos vegetals, no dels greixos animals.

23. En què consisteix la pasteurització?

- a. A escalfar un aliment entre 63 i 80 °C i després refredar-lo.
- b. A escalfar un aliment a 120 °C durant 3 segons.
- c. A escalfar un aliment a 120 °C durant 30 minuts.
- d. A escalfar un aliment a 90 °C durant 3 segons.

24. Què és la batàvia?

- a. Un enciam que pot ser vermell i verd.
- b. Un tipus de patata semblant al moniato.
- c. Una guarnició simple.
- d. Una eina que s'utilitza per pelar gambes.

25. Quant al sistema de cocció per expansió, quina de les respostes següents és correcta?

- a. Provoca les sortides de certs elements amb sabor envers el líquid de cocció.
- b. Realitza una coagulació superficial de proteïnes i la caramel·lització de fluids.
- c. Provoca la concentració d'elements nutritius i aromàtics a prop del centre de l'aliment.
- d. Es cuina en absència d'aigua i part de l'aigua de l'aliment s'evapora.

26. En referència als ous escalfats (*ous pochés*), quina de les afirmacions següents és falsa?

- a. Han de ser molt frescos.
- b. Se'ls ha de treure els filaments.
- c. Es poden col·locar en torrades.
- d. S'han de refrescar en aigua.

27. Quin d'aquests aliments és una fruita?

- a. La ceba
- b. La coliflor
- c. El tomàquet
- d. L'api

28. Quina part de la vedella és millor per estofar?

- a. El cap de mort
- b. La falda
- c. Els conills
- d. El pit

29. Quina diferència hi ha entre la fitxa tècnica i l'escandall?

- a. La fitxa tècnica descriu els ingredients i les quantitats, i l'escandall no.
- b. La fitxa tècnica descriu la realització del plat i l'escandall només en descriu la presentació.
- c. L'escandall pot determinar el preu de venda, i la fitxa tècnica no.
- d. Tots dos són el mateix, però la fitxa té foto del plat i l'escandall no.

30. Quin tipus d'extintor és adequat per a focs de greix a la cuina?

- a. El d'aigua
- b. El de pols química
- c. El de classe F (espuma especial per a olis i greixos)
- d. El de CO₂ (diòxid de carboni)

PREGUNTES DE RESERVA

31. Què s'ha de fer abans d'utilitzar un producte de neteja nou?

- a. Provar-lo en una superfície petita.
- b. Barrejar-lo amb aigua.
- c. Llegir-ne l'etiqueta i la fitxa de seguretat.
- d. Guardar-lo a la nevera.

Continua per darrera

32. Quina és una obligació del treballador segons la Llei de prevenció de riscos laborals?

- a. Fer revisions mèdiques als companys.
- b. Utilitzar correctament els equips de protecció.
- c. Crear el pla d'emergència.
- d. Contractar l'assegurança.

SEGONA PROVA: PRÀCTICA – OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A (OPO-35/23)

Supòsit pràctic

Ingredients i quantitats per a fer racions per a 4 persones de:

- Pizza
- Bunyols (fets amb massa *choux*)
- Massa brisa

OPO-35/23 – OFICIAL/A ESPECIAL CUINER/A
Rectificació plantilla qüestionari de temari específic

El tribunal qual·lificador ha acordat anul·lar les preguntes **2 i 28** del qüestionari de temari específic, substituïnt-les per les preguntes de reserva (**31 i 32**).

TEMARI GENERAL

1	B
2	C
3	C
4	C
5	B
6	D
7	B
8	C
9	D
10	D
11	B
12	A
13	B
14	B
15	A

PREGUNTES DE RESERVA

16	C
17	A

TEMARI ESPECÍFIC

1	D
2	ANUL·LADA
3	A
4	C
5	D
6	A
7	A
8	A
9	D
10	B
11	C
12	D
13	C
14	C
15	C
16	D
17	C
18	B
19	A
20	B
21	B
22	C
23	A
24	A
25	A
26	A
27	C
28	ANUL·LADA
29	C
30	C

PREGUNTES DE RESERVA

31	C
32	B