

Convocatòria R-03/25 Oficial/a especial cuiner/a

Qüestionari

1. La dieta basal és la que s'adreça a...

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

2. La *beurre manié*...

- a) Porta una mescla a parts iguals de farina i mantega.
- b) La seva preparació és en fred.
- c) Serveix per lligar alguns tipus de salsa.
- d) Totes són correctes.

3. En una dieta sense gluten NO es pot menjar:

- a) Carn empanada.
- b) Puré de patates.
- c) Fruita en almívar.
- d) Les respostes a i b són correctes.

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

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

5. Com s'anomena el ganivet que s'usa per tallar trossos del peix en porcions?

- a) Ceber (en castellà, *cebollero*).
- b) De mig cop (en castellà, *de medio golpe*).
- c) Mitjalluna.
- d) Matxeta (en castellà, *macheta*).

6. Com es fa el *roux*?

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

7. Com s'aconsegueix la clarificació del consomé?

- a) El caldo ha de mantenir una cocció uniforme.
- b) S'afegeix xerès al caldo.
- c) S'hi afegeixen clares d'ou sense batre.
- d) El caldo ha de bullir durant força temps perquè es redueixi.

8. La *ballottine* (*palpitón*) 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.

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

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

10. Quin ingredient es necessiten per fer una samfaina?

- a) Pebrot vermell i verd, ceba, carbassó, albergínia i tomàquet.
- b) Pebrot vermell i verd, ceba, carbassó i tomàquet.
- c) Pebrot vermell i verd, ceba, i tomàquet.
- d) Pebrot vermell i verd, ceba, tomàquet i porro.

11. Com es prevé de manera segura l'anisakiasi, causada per la ingesta d'un peix?

- a) Congelant sempre el peix, ja s'hagi de consumir cru o cuinat, per matar el bacteri de manera efectiva.
- b) Congelant a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ entre 24 i 48 hores tot el peix que no sigui sotmès a un tractament tèrmic que estigui entre els 60 i $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ al centre de la peça almenys durant un minut.
- c) Només cal congelar el peix si posteriorment serà fumat.
- d) Amb un neteja exhaustiva de l'abdomen del peix abans de cuinar-lo.

12. Què vol dir el terme culinari *blanquejar*?

- a) Introduir carn en una solució d'aigua i vinagre durant uns segons.
- b) Escalfar en aigua bullent i durant uns segons els aliments a blanquejar.
- c) És un terme que només es fa servir en pastisseria.
- d) Introduir els aliments, preferiblement verdures, en una solució d'aigua i farina de blat.

13. Quins aliments són considerats de tercera gamma?

- a) Aliments frescos lleugerament processats.
- b) Elaborats, cuinats i envasats.
- c) Congelats i ultracongelats.
- d) Conserves i semiconserves.

14. Reduir una salsa consisteix en el següent:

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

15. Quin tipus de cocció s'utilitza per fer un estofat?

- a) Cocció ràpida a alta temperatura.
- b) Cocció lenta a baixa temperatura.
- c) Fregida a alta temperatura.
- d) Cocció al vapor.

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

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

17. Com s'aconsegueixen els olis aromatitzats ?

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

18. Una crema lligada amb farina a base de fumets de peix, carn o verdures s'anomena:

- a) Fons blanc.
- b) *Demi-glace*.
- c) Fons fosc.
- d) *Veloutée*.

19. Els ingredients principals de la guarnició bretona són:

- a) Mongetes blanques amb tomàquet.
- b) Verdures tallades a daus.
- c) Patates saltejades amb ceba.
- d) Amanida variada.

20. Quin requisit és necessari per a una cuina hospitalària que pretén elaborar un pla APPCC?

- a) Tenir un pla de formació de manipuladors d'aliments.
- b) Tenir un pla de manteniment.
- c) Tenir un programa de neteja i desinsectació.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.

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

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

22. Què no s'ha de fer mai en cas d'incendi?

- 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.

23. Amb les clares dels ous podem...

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

24. Quina és la diferència entre *fitxa tècnica* i *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 la seva presentació.
- c) L'escandall pot determinar el preu de venda i la fitxa tècnica no.
- d) Els dos són el mateix però es diferencien en el fet que la fitxa té una fotografia del plat i l'escandall no.

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

- a) Fer revisions mèdiques anualment.
- b) Fer servir correctament els equips de protecció.
- c) Crear un pla d'emergència.
- d) Contractar una assegurança.

26. Quina part de la vedella va més bé per estofar?

- a) Cap de mort.
- b) Falda.
- c) Conills.
- d) Pit.

27. Quina és la funció d'una reducció en cuina?

- a) Espessir i concentrar el sabor d'un líquid.
- b) Refredar ràpidament.
- c) Desengreixar caldos.
- d) Augmentar el volum d'una salsa.

28. Quin mètode de cocció fa servir calor seca i aire calent en circulació?

- a) Bullida.
- b) Cocció al vapor.
- c) Rostit.
- d) Escalfat.

29. Quin és el temps recomanat per coure llegums secs després de remullar-los?

- a) 30-40 minuts.
- b) 1-2 hores.
- c) 3-4 hores.
- d) 5-6 hores.

30. Quin tipus de cocció s'utilitza per fer una tempura?

- a) Fregida a alta temperatura.
- b) Cocció al vapor.
- c) Cocció lenta amb oli.
- d) Cocció al forn.

PREGUNTES DE RESERVA

1. Quin és el temps recomanat per coure arròs blanc?

- a) 10-12 minuts.
- b) 15-18 minuts.
- c) 20-25 minuts.
- d) 30-35 minuts.

2. Quin és el temps recomanat per coure carn a la brasa?

- a) 5-10 minuts.
- b) 15-20 minuts.
- c) 25-30 minuts.
- d) Depèn del gruix de la carn.

3. Quin és el mètode correcte per conservar peix fresc?

- a) Refrigerat a 10-15 °C.
- b) En un lloc sec.
- c) Refrigerat a 0-4 °C.
- d) Congelat a -10 °C.

Convocatòria R-03/25 Oficial/a especial cuiner/a

Cas pràctic

Feu una adaptació d'un plat del menú principal (canelons) per a les dietes següents:

- **Sense gluten**
- **Sense lactosa**
- **Vegana**
- **Astringent**
- **Hipocalòrica**

Cal demostrar coneixements d'ingredients alternatius i procediments per evitar la contaminació creuada.

Convocatòria R-03/25 Oficial/a especial cuiner/a

Plantilla qüestionari

Pregunta	Resposta
1	c
2	d
3	a
4	d
5	c
6	a
7	c
8	c
9	a
10	a
11	b
12	b
13	c
14	d
15	b
16	d
17	d
18	d
19	a
20	d
21	b
22	d
23	d
24	c
25	b
26	b
27	a
28	c
29	b
30	a

Preguntes de reserva:

Pregunta	Resposta
1	b
2	d
3	c

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0021457
Tipus documental	Publicació
Títol	Publicació plantilla qüestionari prova teoricopràctica R-03/25 Oficial/a especial cuiner/a

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	President de l'òrgan seleccionador	Signa	16/07/2025 13:55

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
066e481feb37f1ff8ead	https://seuelectronica.diba.cat	

