

# Convocatòria R-04/25 Auxiliar de cuina

## Qüestionari

- 1. Quin tipus de tall es fa per preparar una juliana de verdures?**
  - a) Talls en cubs.
  - b) Talls en tires fines.
  - c) Talls en rodanxes.
  - d) Talls irregulars.
  
- 2. Què vol dir el terme *mise en place*?**
  - a) Preparar els ingredients i utensilis abans de començar a cuinar.
  - b) Cuinar els ingredients en el moment.
  - c) Organitzar la cuina després de cuinar.
  - d) Servir els plats als clients.
  
- 3. Quin utensili s'utilitza per tallar aliments en rodanxes fines i uniformes?**
  - a) Ganivet.
  - b) Pelador.
  - c) Mandolina.
  - d) Batedora.
  
- 4. Quina temperatura han d'assolir els aliments cuinats abans de ser servits?**
  - a) 40 °C.
  - b) 60 °C.
  - c) 80 °C.
  - d) 100 °C.
  
- 5. Quina és la millor manera de tallar carn per fer estofat?**
  - a) A talls petits i uniformes.
  - b) A talls grans i irregulars.
  - c) A talls en tires llargues.
  - d) A talls en daus petits.
  
- 6. Una vegada obert, l'envàs de llet esterilitzada es pot conservar al frigorífic durant:**
  - a) 12 hores.
  - b) 36 hores.
  - c) 48 hores.
  - d) 72 hores.
  
- 7. 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.

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

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

**9. 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.

**10. El procés de «marxa endavant» no implica:**

- a) Que no s'hagin de creuar les vies «brutes» i «netes».
- b) Que els aliments no hagin de tornar enrere en el procés.
- c) Que la distribució de la cuina hagi d'estar determinada pel procés.
- d) Que la sortida de distribució a planta es faci de forma ordenada.

**11. Per a la neteja del llenguado, cal treure les vísceres:**

- a) Per les brànquies.
- b) Per una incisió transversal sota l'os de la ventresca.
- c) Fent una fina obertura longitudinal al llarg de l'aleta caudal.
- d) Les respostes a i c són correctes.

**12. Per què no es poden barrejar els aliments crus amb els cuits?**

- a) Perquè l'aliment cru agafa el gust del cuit.
- b) Perquè els gèrmens poden passar dels aliments crus als cuits.
- c) A fi que no es barregin.
- d) Totes les respostes són correctes.

**13. Què és una emulsió?**

- a) Una barreja de dos líquids que no es poden mesclar naturalment.
- b) Una reducció de líquids.
- c) Una tècnica de fermentació.
- d) Una tècnica de tall.

**14. Què indica un pictograma amb una flama sobre un líquid?**

- a) Un producte corrosiu.
- b) Producte inflamable.
- c) Producte tòxic.
- d) Producte radioactiu.

**15. Quina de les següents substàncies està considerada com a al·lergen?**

- a) Api.
- b) Sèsam.
- c) Mostassa.
- d) Totes són correctes.

**16. Per a què s'utilitza el llaurador?**

- a) Per agafar la farina.
- b) Per agafar patates pelades.
- c) Per agafar verdures tallades.
- d) No és correcta cap de les respostes.

**17. Què vol dir *blanquejar* un aliment?**

- a) Coure'l completament.
- b) Submergir-lo breument en aigua bullent i després en aigua freda.
- c) Fregir-lo fins que sigui daurat.
- d) Marinar-lo amb llet.

**18. Què és una reducció en cuina?**

- a) Tallar els aliments en trossos petits.
- b) Cuinar un líquid fins que disminueixi el volum i se'n centri el sabor.
- c) Afegir aigua en una salsa.
- d) Refredar un aliment ràpidament.

**19. Quina d'aquestes opcions és una font de greixos insaturats saludables?**

- a) Mantega.
- b) Formatge curat.
- c) Fruita seca.
- d) Embotits.

**20. Quin d'aquests aliments és una bona font de proteïna vegetal?**

- a) Mantega.
- b) Arròs blanc.
- c) Lenties.
- d) Sucre.

## **PREGUNTES DE RESERVA**

- 1. A quin lloc i com s'han de guardar els productes de neteja?**
  - a) Identificats i convenientment separats dels aliments.
  - b) En capsos tancades.
  - c) A l'entrada de la cuina.
  - d) Totes són correctes.
  
- 2. A partir de la seva presentació al mercat, les hortalisses i verdures es classifiquen en:**
  - a) Fresques i congelades.
  - b) Crues i envasades.
  - c) Processades i ultraprocesades.
  - d) Les respostes a i b són correctes.

## **Convocatòria R-04/25 Auxiliar de cuina**

### **Cas pràctic**

- 1. Enumera 6 al·lèrgens de declaració obligatòria.**
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
  
- 2. Simula la recepció d'un lot de peix fresc. Descriu i executa (simuladament) els passos per a la seva verificació correcta, manipulació, etiquetatge i emmagatzematge, tenint en compte la prevenció d'anisakis i la traçabilitat. Identifica com a mínim dos punts crítics de control en el procés de manipulació del peix i explica com els monitoritzaries.**

## **Convocatòria R-04/25 Auxiliar de cuina**

### **Plantilla qüestionari**

| <b>Pregunta</b> | <b>Resposta</b> |
|-----------------|-----------------|
| 1               | b               |
| 2               | a               |
| 3               | c               |
| 4               | b               |
| 5               | b               |
| 6               | c               |
| 7               | d               |
| 8               | b               |
| 9               | d               |
| 10              | d               |
| 11              | b               |
| 12              | b               |
| 13              | a               |
| 14              | b               |
| 15              | d               |
| 16              | a               |
| 17              | b               |
| 18              | b               |
| 19              | c               |
| 20              | c               |

Preguntes de reserva:

| <b>Pregunta</b> | <b>Resposta</b> |
|-----------------|-----------------|
| 1               | a               |
| 2               | d               |