

66

PLAZAS

Cocinero/a

(Personal Laboral Grupo III)

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN

> CONSIDERACIONES GENERALES

En el BOCYL nº 232, de 01 de diciembre de 2022, se convoca proceso selectivo para cubrir 66 plazas de Cocinero/a, por el sistema de acceso libre, mediante concurso-oposición, para la Administración de la Comunidad de Castilla y León. Del total de plazas, 7 se reservan para el cupo de personas con discapacidad.

Más información en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

> REQUISITOS

- Tener la nacionalidad española o de los Estados miembros de la Unión Europea.
- Tener cumplidos 16 años.
- Estar en posesión o en condiciones de obtener, antes de la finalización del plazo de presentación de solicitudes del título de Formación Profesional de Técnico Superior en Restauración, o equivalente.
- Poseer la capacidad necesaria para el desempeño de las funciones correspondientes a la competencia funcional a la que aspira a acceder.
- No haber sido separado mediante expediente disciplinario, del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas.
- Pagar la tasa.

Requisitos discapacidad: BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

Más información en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

> SOLICITUD

La presentación de la solicitud se realizará por cualquiera de los medios siguientes, y preferentemente por vía telemática:

- a) Telemáticamente, en el Registro Telemático de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

Síguenos en:



www.mad.es



b) Presencialmente, en soporte papel.

Tasa de examen: 9,05€

Consulta exenciones de pago en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

El plazo de presentación de solicitudes es del 02 de diciembre al 04 de enero de 2023.

Más información en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

> PROCESO SELECTIVO Y PRUEBAS

• **Oposición:**

Constará de dos ejercicios, ambos de carácter obligatorio y eliminatorio:

- **Primer ejercicio.** Consistirá en contestar por escrito un cuestionario de 80 preguntas con respuestas múltiples, basado en el programa, de las cuales 16 preguntas versarán sobre las materias comunes y las 64 restantes sobre las materias específicas. Los opositores dispondrán de 102 minutos.
- **Segundo ejercicio.** Consistirá en la elaboración de un plato de los propuestos por el Tribunal, donde se apreciará la capacidad de los aspirantes para llevar a cabo las tareas propias de su competencia funcional. El tiempo para su realización será 90 minutos.

• **Concurso:**

La valoración de los méritos se realizará una vez celebrada la fase de oposición y únicamente a los candidatos que la hayan superado.

Más información en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

> PROGRAMA

MATERIAS COMUNES

Tema 1. La Constitución Española: estructura. Contenidos de los títulos: preliminar y I. El Estatuto de Autonomía de Castilla y León: estructura. Contenidos de los títulos: preliminar y II.

Tema 2. La organización de la Administración de la Comunidad de Castilla y León: Las consejerías y delegaciones territoriales de la Junta de Castilla y León. Los organismos autónomos.

Tema 3. El TREBEP: Clases de personal. Derechos y deberes esenciales de los

empleados públicos. Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

Tema 4. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo. Conceptos básicos sobre igualdad, discapacidad y contra la violencia de género.

MATERIAS ESPECÍFICAS

Tema 1. El local de cocina. Condiciones que debe reunir un local de cocina. Departamentos de cocina. Funciones y

misiones de los mismos. Equipamiento. Distribución del trabajo en cocina.

Tema 2. Maquinaria de cocina. Generadores de calor y frío. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.

Tema 3. Control y recepción de géneros. Operaciones de almacenamiento. Circuito documental. Confección de fichas de productos. El escándalo.

Tema 4. Términos culinarios. Métodos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos.

Tema 5. Introducción a la higiene sanitaria: Higiene alimentaria y Manipuladores de alimentos: definiciones. Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas. Nociones básicas de microbiología alimentaria. Enfermedades de transmisión alimentaria.

Tema 6. Correctas Prácticas Higiénicas y de Manipulación en restauración colectiva. Legislación: Obligaciones y prohibiciones. Almacenamiento de alimentos y su adecuada conservación. Sistema de autocontrol.

Tema 7. Limpieza y desinfección de las áreas de manipulación: Diseño de los locales de Manipulación. Limpieza y desinfección. Disposición y almacenamiento de residuos. El control de las plagas.

Tema 8. Información sobre alérgenos: Alergia alimentaria e Intolerancia alimentaria.

Tema 9. Alimentos: nutrición y dietética. Clases de alimentos y nutrientes. Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales. Confección de menús y dietas.

Tema 10. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.

Tema 11. Los condimentos. El azúcar, la sal y el vinagre. Hierbas aromáticas y especias. Condimentos frescos y secos. Hortalizas de condimentación. Aderezos. Grasas y aceites.

Tema 12. Fondos de cocina. Fundamentales y complementarios.

Tema 13. Salsas. Grandes y pequeñas salsas básicas. Salsas derivadas. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.

Tema 14. Hortalizas. Hortalizas de temporada. Limpieza y conservación. Métodos de cocinado. Elaboraciones. Las ensaladas. Setas y hongos.

Tema 15. Las legumbres secas y las patatas. Clases, calidad, propiedades, pre-elaboración, aplicaciones, conservación y cocinado. Potajes, sopas, consomés y cremas. Las guarniciones.

Tema 16. Huevos. Composición, valor comercial, conservación y grado de frescura. Métodos de cocinado.

Tema 17. Las pastas. El arroz.

Tema 18. Pescados y mariscos. Limpieza y conservación. Identificación del frescor, presentación en el mercado, métodos de captura y temporadas, especies más importantes, clasificación. Métodos de cocinado. Elaboración, corte y racionado del pescado.

Tema 19. Las carnes. Generalidades, valoración comercial. Métodos de cocinado. El vacuno mayor, vacuno menor, cerdo y cordero. Despieces, desguaces y elaboración. Denominación de las piezas. Las aves, la caza. Los despojos. El foi-gras.

Tema 20. Los postres. Simples y elaborados. Elaboraciones de repostería. Los quesos y lácteos. Helados. Las frutas. Elaboraciones de pastelería y panadería

Más información en el BOCYL nº 232 de 01/12/2022.

> OPCIONES DE PREPARACIÓN

Cocinero/a

Curso MAD360 > ¡Prueba GRATIS 7 días!

- > Temario en papel y digital
- > Técnicas de memoria 360
- > Test *online*
- > Planificación del estudio
- > Consulta sobre la oposición y el proceso selectivo
- > Foro entre opositores
- > Actualizaciones legislativas
- > Recursos y novedades exclusivas

Paquete ahorro

Incluye en papel: Temario común; Temario específico 1 y 2; Test; y prueba gratis Curso MAD360.

Libros > ¡Temarios actualizados y adaptados a la convocatoria!

- > Temario común
- > Temario específico volumen 1
- > Temario específico volumen 2
- > Test

Más información en castillayleon.mad.es

MAD



Av. San Francisco Javier, 9 (Edificio Sevilla 2)
Planta 11 · Módulos 25-27 · 41018 Sevilla



www.mad.es



Tlf: (+34) 954 78 44 11