



MINISTERIO DE DEFENSA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

GRUPO PROFESIONAL: E2

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMIA

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **80** preguntas, se incluyen **6** preguntas adicionales de reserva con tres respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **OCHENTA MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas no serán penalizadas.

17 de septiembre 2022

GRUPO PROFESIONAL E2

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 1.- Para el grupo profesional E2, el IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado, establece como titulación necesaria para su acceso:
 - a) Título de Graduado en Educación Secundaria o de Técnico.
 - b) Título de Bachiller o Técnico.
 - c) Título de bachiller, Técnico o certificado de profesionalidad de Nivel 3..
- 2.- El IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado se aplica:
 - a) A todo el personal de la Administración de Justicia.
 - b) Al Personal de Alta Dirección.
 - c) Al Personal Laboral de la Administración General del Estado.
- 3.- El personal laboral sujeto al IV Convenio Único de la Administración General del Estado, tendrá derecho a:
 - a) 24 días hábiles de vacaciones con 15 años de servicios.
 - b) 24 días hábiles de vacaciones con 20 años de servicios .
 - c) 24 días hábiles de vacaciones con 25 años de servicios.
- 4.- Según el art. 30 del Convenio Único para el personal laboral de la AGE, las convocatorias públicas de los proceso de cobertura de vacantes por ingreso libre, deberán contener al menos los siguientes datos
 - a) Número de plazas y características incluido los horarios de entrada y salida a su puesto de trabajo, sistema selectivo, requisitos exigidos y baremo aplicable.
 - b) Número de plazas, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos, baremos tanto objetivos como subjetivos aplicables.
 - c) Número de plazas y sus características, desarrollo y valoración, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos y baremo.
- 5.- El periodo de prueba del personal laboral de la AGE regulado en el IV Convenio Único será de:
 - a) Tres meses para el grupo M2.
 - b) Tres meses para el grupo M1.
 - c) Tres meses para el grupo E2.
- 6.- Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución de 1978 reconoce , se interpretarán de conformidad con:
 - a) La Declaración Universal de Derechos Humanos y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - b) La Declaración Universal de Derechos Humanos del Parlamento Europeo y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - c) La Declaración Universal de la Organización de Naciones Unidas y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia aunque no hayan sido ratificados por España.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 7.- El art. 21 de la Constitución Española de 1978 reconoce el derecho de:
- a) Reunión.
 - b) Asociación.
 - c) Participación.
- 8.- El Defensor del Pueblo es :
- a) Alto comisionado de la Administración General del Estado.
 - b) Alto comisionado de las Cortes Generales.
 - c) Alto comisionado de las Administraciones Públicas.
- 9.- Según el art 19 de la Constitución el derecho de los españoles a entrar y salir libremente de España en los términos que la ley establezca, indique la opción correcta:
- a) No podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.
 - b) Podrá ser limitado por motivos políticos pero no ideológicos.
 - c) Podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.
- 10.-Son órganos superiores de la organización central de la Administración General del Estado:
- a) El Gobierno.
 - b) Los Ministros.
 - c) Los Delegados del Gobierno.
- 11.-Son órganos directivos de la organización central de la Administración General del Estado:
- a) Los Ministros.
 - b) Los Secretarios de Estado.
 - c) Los Subsecretarios
- 12.-Corresponde al Gobierno la función o potestad:
- a) Legislativa
 - b) Ejecutiva.
 - c) Judicial.
- 13.-Los Directores Generales serán nombrados y separados por:
- a) Real Decreto del Consejo de Ministros
 - b) Real Decreto del Presidente del Gobierno.
 - c) Orden Ministerial.
- 14.-La dirección de los servicios comunes de los Ministerios corresponde a:
- a) Los Secretarios de Estado.
 - b) Los Subsecretarios.
 - c) Los Secretarios Generales.

GRUPO PROFESIONAL E2

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 15.-El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno estará compuesto por los siguientes órganos, indique la respuesta correcta:
- a) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que también será el presidente de la Comisión.
 - b) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que nunca será el mismo de su Comisión.
 - c) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que puede o no ser el mismo de su Comisión.
- 16.-Según el art 8 de la L.O. 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, todo trato desfavorable a las mujeres relacionado con el embarazo o la maternidad, constituye discriminación:
- a) Indirecta por razón de sexo.
 - b) Indirecta por razón de género.
 - c) Directa por razón de sexo.
- 17.-¿En qué artículo de la Constitución Española de 1978 se encuentra recogido el principio de igualdad y la no discriminación por sexo?.
- a) Art. 8.
 - b) Art. 14.
 - c) Art. 24
- 18.-¿Qué ley regula la prevención de riesgos laborales?.
- a) La ley 31/1985.
 - b) La ley 31/1995.
 - c) La ley 31/2000.
- 19.-El órgano científico-técnico, especializado de la Administración General del Estado cuya misión es el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo es:
- a) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
 - b) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
 - c) La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 20.-Indique la respuesta correcta en relación al Comité de Seguridad y Salud de las empresas:
- a) Todas las empresas han de contar con un Comité de Seguridad y Salud.
 - b) Formarán parte del Comité de Seguridad y Salud los delegados de prevención.
 - c) En las reuniones del Comité de Seguridad y Salud participarán con derecho a voto los técnicos de prevención de riesgos, así como los delegados sindicales.
- 21.-Son alimentos energéticos:
- a) Pan, pasta y arroz.
 - b) Carne blanca, huevos y pasta.
 - c) Carne, pescado y arroz.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 22.-Los alimentos que facilitan el desarrollo y mantenimiento de las estructuras de nuestro cuerpo, se denominan:
- a) Energéticos.
 - b) Plásticos o formadores.
 - c) Protectores o reguladores.
- 23.-Son alimentos ricos en glúcidos:
- a) Las leguminosas.
 - b) Huevos.
 - c) Margarina.
- 24.-En una dieta equilibrada, ¿qué porcentaje deben suponer las grasas?
- a) 30-35 %
 - b) 12-15 %
 - c) 35-60 %
- 25.-Según la rueda de alimentos de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación, los alimentos se clasifican en:
- a) Ocho grupos.
 - b) Siete grupos.
 - c) Seis grupos.
- 26.-La dieta hipoproteica se caracteriza por:
- a) Ser poco estimulante del tracto intestinal.
 - b) Un contenido proteico restringido.
 - c) Tener poco contenido de grasa.
- 27.-Las dietas flexiterianas se caracterizan por:
- a) Consumo de alimentos vegetales, fruta, lácteos bajos en grasa, proteínas magras, granos integrales y un bajo consumo de sal.
 - b) Consumo de alimentos vegetarianos principalmente y un bajo consumo de productos de origen animal.
 - c) Consumo de alimentos bajos en glúcidos.
- 28.-La dieta basal consiste en:
- a) Dieta pobre en grasa.
 - b) Dieta sana, rica y variada.
 - c) Dieta rica en hidratos de carbono.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

29.-El Food Truck es:

- a) Un vehículo en que se elabora y vende comida callejera.
- b) Un establecimiento en el que se ofrecen productos para su consumo exclusivamente fuera del lugar de compra.
- c) Un establecimiento que ofrece comida rápida, sencilla y reducida que se puede consumir en el propio establecimiento o fuera de este.

30.-La cocina denominada 45 emplea generalmente productos de:

- a) Segunda y tercera gama.
- b) Tercera y cuarta gama.
- c) Cuarta y quinta gama.

31.-En muchos bufés se ofrece lo que se conoce como show-cooking, ¿en qué consiste?

- a) Ofrecer un espectáculo de diversión mientras se degustan los platos.
- b) Es una exhibición de elaboraciones de platos a la vista del cliente.
- c) Es una exhibición de degustaciones.

32.-Indique cuál de los siguientes no es un tipo de menú:

- a) Del día.
- b) Nocturno.
- c) Menú-carta.

33.-Indique la afirmación falsa:

- a) Un menú degustación suele constar de un número grande de platos que son servidos en pequeñas cantidades.
- b) En la hoja de costes se tienen en cuenta el coste de los ingredientes y los demás costes generales, como puede ser electricidad, agua...etc.
- c) En el escandallo se reflejan los ingredientes necesarios para la elaboración un plato, sin que sea necesario indicar su coste.

34.-En relación al bufé, indique la opción que no corresponda:

- a) En el bufé se ofrece al comensal una variedad de elaboraciones solo frías.
- b) Los productos se presentan en mesas o mostradores, normalmente decorados de forma especial en la sala o en el comedor.
- c) Generalmente es el propio cliente el que se sirve lo que quiere consumir.

35.-Los aperitivos se sirven normalmente en:

- a) Plato trinchero.
- b) Peana o puesto.
- c) Rabaneras.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

36.-Las partidas más clásicas con algunos desdoblamientos son:

- a) Cuarto frío, cuarto caliente y cuarto mixto.
- b) Cuarto frío, cuarto mixto, entremetier y salsero.
- c) Cuarto frío, entremetier, salsero y pastelero.

37.-La dotación de la pastelería contará con:

- a) Cámara frigorífica, cámara de congelación, balanzas de gran pesada, picadoras de carne y tajo para carne.
- b) Cámaras frigoríficas, cámaras de fermentación, laminadora y turbotera.
- c) Batidora, batidora de palas, mezcladora-amasadora, refinadora y tamizadora.

38.-Entre los cometidos de la partida de Entremetier no se encuentra:

- a) Preparación de arroces.
- b) Preparación de sopas y cremas.
- c) La preparación de patés.

39.-Para cocer alimentos en los que no se aconseja su amontonamiento, como huevos, hortalizas, etc se utilizará:

- a) El rondón con tapa.
- b) El sauté.
- c) Una lubinera.

40.-¿Qué nombre recibe una marmita con forma de sartén, utilizada para saltear pequeñas cantidades de alimentos y que también puede ser utilizada para hervir líquidos?

- a) Perol.
- b) Rondón con tapa.
- c) Sauté.

41.-Entre los generadores de calor no se encuentra:

- a) Las sorbeteras.
- b) Las Salamandras.
- c) Las Sorbeteras.

42.-El cuchillo de la imagen se corresponde con:

- a) Una macheta.
- b) Un cuchillo de medio golpe.
- c) Una chaira.



43.-Son tubérculos:

- a) Los berros.
- b) Las coles de Bruselas.
- c) Los boniatos.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 44.-Dentro de las IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas) tenemos, indique la que no corresponda:
- a) El aceite de oliva de Priego (Córdoba).
 - b) La Ternera Asturiana.
 - c) El pollo o capón del Prat.
- 45.-Las supremas de pescado, indique la opción que corresponda:
- a) Se obtienen siempre del lomo de ciertas especies, pueden ser con piel o sin ella, pero siempre sin espinas.
 - b) Su forma es como una moneda grande y gruesa, están siempre limpias de piel y espinas.
 - c) Es un corte en sentido vertical siempre para pescados planos, incluye piel y espinas.
- 46.-¿Qué nombre reciben los filetes de pescado enrollados y cogidos con palillos para que no se deformen en su cocción, pudiendo combinarse varios pescados?
- a) Brocheta.
 - b) Rouladas.
 - c) Goujones.
- 47.-Dentro de los Cefalópodos tenemos:
- a) La sepia.
 - b) La navajas.
 - c) El bogavante.
- 48.-Dentro del ganado ovino, aquel que tiene un peso en canal de hasta 8 kg de peso, que se corresponde a 10-12 Kg en vivo y una edad inferior al mes y medio, criado con leche, se denomina:
- a) Ternasco.
 - b) Pacual.
 - c) Lechal.
- 49.-Los solomillos de carne de vacuno, añojo y ternera, se corresponden con:
- a) Categoría extra.
 - b) Categoría primera A.
 - c) Categoría primera B.
- 50.-Son pescados azules, indique la opción correcta:
- a) El mero, boquerón y besugo.
 - b) El boquerón, bonito y el chicharro.
 - c) El lenguado, bonito y el gallo.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 51.-La pieza de cerdo ibérico de forma alargada y estrecha, exclusivamente muscular, formada por el músculo iliocostal se denomina:
- a) Pluma.
 - b) Presa.
 - c) Lagarto.
- 52.-Es carne blanca:
- a) La de pollo.
 - b) La de buey.
 - c) La de ternera.
- 53.-¿Qué es un Turnedó?.
- a) Un corte transversal del centro del solomillo de ternera.
 - b) Un medallón grande y grueso de carne picada de ternera.
 - c) Un corte grueso y jugoso que se saca de entre las costillas del buey.
- 54.-Se denomina empanar:
- a) Técnica de fritura que consiste en pasar un alimento seco y sazonado por harina.
 - b) Técnica de fritura que consiste en pasar un alimento seco y sazonado por harina, huevo y pan rallado.
 - c) Técnica de fritura que consiste en pasar un alimento seco y sazonado por harina y huevo.
- 55.-Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se denomina:
- a) Escaldar.
 - b) Empanar.
 - c) Escudillar.
- 56.-Cuando hablamos de brasear carne nos referimos a:
- a) Cocer en agua hirviendo.
 - b) Cocer lentamente en su propio jugo, tapado en un recipiente.
 - c) Cocer en un recipiente con un poco de aceite y mantequilla, moviéndolo constantemente para evitar que se pegue o tueste demasiado.
- 57.-¿con qué ingrediente está relacionado el término laudar?
- a) Mantequilla.
 - b) Levadura.
 - c) Leche.
- 58.-¿Qué es un cornet?
- a) Máquina artesanal para merengues.
 - b) Una espátula especial para la crema
 - c) Una pequeña manga de papel.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

59.-El boleado consiste en:

- a) Voltear la masa para formar piezas circulares, todas iguales.
- b) Mezclar todos los ingredientes en un mismo bol.
- c) Dividir la masa en pequeñas bolas que pueden ser de distintos tamaños.

60.-Para preparar un savarín necesitamos:

- a) Almíbar.
- b) Crema.
- c) Confitura.

61.-De las siguientes preparaciones, ¿cuál es la que se puede realizar con pasta choux?

- a) Donas.
- b) Profiteroles.
- c) Brioches.

62.-El horno que combina vapor, presión y aire caliente, estando provisto de programas electrónicos que permiten resultados homogéneos y temperaturas y tiempos muy exactos es:

- a) El horno de convección natural.
- b) El horno de convección forzada.
- c) El microondas.

63.-El Roner es:

- a) Un termostato que permite crear una temperatura constante entre 5 y 100°C durante un tiempo programado.
- b) Es una máquina que produce frío mientras mueve el producto a través de una tolva, para que se vaya congelando lentamente.
- c) Es una máquina cuya función principal es bajar la temperatura drásticamente.

64.-La espátula utilizada para remover el chocolate en su templado manual encima del mármol será:

- a) La espátula alisadora.
- b) La espátula de pintor.
- c) La espátula de madera.

65.-La imagen se corresponde con:

- a) Una lustrera.
- b) Un hilador.
- c) Un chino.



GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

66.-¿Qué es una harina de fuerza?

- a) Es una harina rica en gluten.
- b) Es una harina pobre en gluten.
- c) Es una harina con un 25 % de humedad.

67.-En la elaboración de mermeladas tenemos que:

- a) Cocer la fruta con almíbar.
- b) Macerar la fruta con almíbar.
- c) Macerar la fruta con azúcar y después cocerla.

68.-Al preparar la pasta Choux:

- a) Calentamos el líquido con la grasa y la harina.
- b) Calentamos el líquido con la grasa y después añadimos la harina de golpe.
- c) Calentamos el líquido con la grasa y con la harina.

69.-La Bullabesa es:

- a) Una sopa de pescado.
- b) Una sopa de pan.
- c) Es una crema de marisco.

70.-Cuando confitamos fruta sustituimos el agua por:

- a) Azúcar.
- b) Miel.
- c) Almíbar.

71.-En relación a la trenza de Almudevar, indica la opción que no corresponda:

- a) Es una pieza de bollería hojaldrada con mantequilla.
- b) Está cubierta de una glasa para darle brillo y una textura crujiente.
- c) Es original de Andalucía.

72.-El bacalao cocido y desmigado que se pone sobre una rodaja de patata cocida, al que se le añade ajo, huevos duros y se baña en ajoaceite, se denomina:

- a) Bacalo ajoarriero.
- b) Bacalao a la baturra.
- c) Atascaburra.

73.-El sofrit Pagés, plato típico de Ibiza y Formentera, se elabora con:

- a) Carne de pollo y vaca.
- b) Carne de vaca y cordero.
- c) Carne de pollo y cordero.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 74.-¿A qué Comunidad Autónoma pertenecen los productos de Cerdo Ibérico de Guijuelo?
- a) Andalucía.
 - b) Castilla- La Mancha.
 - c) Castilla y León.
- 75.-El dulce canario, cuya receta se elabora a base de huevos, almendras y azúcar o miel de Palma y con textura de crema espesa, se denomina:
- a) Bienmesabe.
 - b) Tarta de Calabaza.
 - c) Suspiros de Moya.
- 76.-Se elaboran con hojaldre:
- a) Las bambas.
 - b) Las trenzas.
 - c) Las bayonesas.
- 77.-Las conservas de Santoña son conocidas internacionalmente, especialmente las de:
- a) Navajas.
 - b) Sardinas.
 - c) Anchoas.
- 78.-Se elaboran con masa quebrada:
- a) Los bocaditos.
 - b) Las Quiches.
 - c) Los vol-au-vent.
- 79.-Los ingredientes de la salsa tártara son entre otros:
- a) Cebolla, mahonesa, alcaparras y pepinillos.
 - b) Cebolla, ajo, champiñones y mahonesa.
 - c) Yogur, limón y pimentón picante.
- 80.-En relación al bouquet garni, indique la opción correcta:
- a) Se utiliza para adornar los buffet.
 - b) Es un elemento básico de la cocina Italiana.
 - c) Está compuesto fundamentalmente por tomillo, perejil y laurel.

GRUPO PROFESIONAL E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

REGUNTAS DE RESERVA

PARTE GENERAL

- 81.- Cuando un empresario no tome las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores o impida que otra persona las tome, los representantes de los trabajadores pueden decidir paralizar el trabajo. La autoridad laboral debe decidir si los trabajadores vuelven al trabajo o no por existir riesgo, en el plazo de:
- a) 72 horas.
 - b) 48 horas.
 - c) 24 horas.
- 82.- El Recurso de Amparo se interpone ante el:
- a) Tribunal Superior de Justicia.
 - b) Tribunal Supremo.
 - c) Tribunal Constitucional.

PARTE ESPECÍFICA

- 83.- El postre de la foto se denomina:

- a) Pera bella Otero.
- b) Pera bella Helena.
- c) Pera real.



- 84.- Son postres semifríos:

- a) Las tartas.
- b) Los sorbetes.
- c) Las mouses.

- 85.- ¿Qué plato de origen italiano se obtiene del morcillo?

- a) Villagodio.
- b) Bitoke.
- c) Ossobucco.

- 86.- La crema sabayón:

- a) Es una crema a base de nata.
- b) Es una crema a base de trufa.
- c) Es una crema a base de huevo.