



MINISTERIO DE DEFENSA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

GRUPO PROFESIONAL: E1

ESPECIALIDAD: COCINA Y RESTAURACIÓN

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **40** preguntas y se incluyen **6** preguntas adicionales de reserva, cada una tiene tres respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **CINCUENTA 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.

1.- ¿Cuántos kilómetros son 4.510 metros?

- a) 45,10 km.
- b) 0,451 km.
- c) 4,51 km.

2.- ¿Cuál de las siguientes expresiones es verdadera?

a) $\frac{3}{5} = \frac{2}{3}$

b) $\frac{2}{6} = \frac{4}{3}$

c) $\frac{1}{2} = \frac{2}{4}$

3.- ¿Qué valor tiene el número que falta en esta suma? $16 + \underline{\hspace{2cm}} = 30$

- a) 10.
- b) 14.
- c) 24.

4.- ¿Qué valor tiene el 7 en el número 29.576.650?

- a) 70.000
- b) 7.000
- c) 700.000

5.- ¿Cuál es el doble del doble de 2?

- a) 8
- b) 16
- c) 32

6.- ¿Cómo se llama el polígono de tres lados?

- a) Cubo.
- b) Paralelogramo.
- c) Triángulo.

7.- ¿Cuántos minutos tiene una hora?

- a) 30 minutos.
- b) 90 minutos.
- c) 60 minutos.

8.- ¿Cuál es el resultado de dividir 27 entre 3?

- a) 9
- b) 3
- c) 4

9.- ¿Cuál de las siguientes expresiones es FALSA?

- a) $6 \times 3 = 3 \times 6$
- b) $4 - 3 = 3 - 4$
- c) $5 + 2 = 2 + 5$

10.-¿Cuál es el resultado de la siguiente operación? $3 \times (4 + 2)$

- a) 18
- b) 11
- c) 14

11.-Complete con g o con j: "Aco__edor"

- a) Acogedor.
- b) Acojedor.
- c) Las opciones a y b son correctas.

12.-Identifique el emisor en la siguiente situación comunicativa: "El doctor pide al enfermero el bisturí"

- a) El bisturí.
- b) El enfermero.
- c) El doctor.

13.-¿Cómo clasificaría la palabra "ventana" según las reglas de acentuación?

- a) Aguda.
- b) Llana.
- c) Esdrújula.

14.-¿Cuál de los siguientes es un antónimo de "comprar"?

- a) Adquirir.
- b) Vender.
- c) Alquilar.

15.-¿Dónde lleva la tilde una palabra aguda?

- a) En la última sílaba.
- b) En la penúltima sílaba.
- c) En la antepenúltima sílaba.

16.-¿Cómo se clasifican las palabras según su número de sílabas?

- a) Agudas, llanas y esdrújulas.
- b) Monosílabas, bisílabas, trisílabas y polisílabas.
- c) Monosémicas y polisémicas.

17.-¿Cuál es el grado del adjetivo en la frase "Mi edificio es tan alto como ese"?

- a) Comparativo de igualdad.
- b) Comparativo de superioridad.
- c) Comparativo de inferioridad.

18.-Completa la siguiente frase con un determinante artículo: "Hicieron ___ deberes pronto"

- a) Tres.
- b) El.
- c) Los.

19.-¿Cuál de las siguientes palabras es compuesta?

- a) Cumpleaños.
- b) Tarta.
- c) Vela.

20.-¿Cómo se lee el número 17.045?

- a) Mil setecientos cuarenta y cinco.
- b) Diecisiete mil cuarenta y cinco.
- c) Ciento setenta mil cuarenta y cinco.

21.-¿Qué es un chino en cocina?

- a) Un colador en forma de embudo.
- b) Un colador en forma cilíndrica.
- c) Un colador en forma de rombo

22.-¿Qué temperatura es la más adecuada para conservar la carne en una cámara de frigorífica?

- a) De 5°C a 10°C.
- b) De 0°C a 3°C.
- c) De -10°C a -5°C.

23.-La descongelación de un producto se realiza:

- a) A temperatura ambiente.
- b) En refrigeración.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas

24.-Un recipiente alargado con tapa y rejilla para cocer piezas enteras de pescado, se denomina:

- a) Cacerola.
- b) Lubinera.
- c) Rustidera.

25.-Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se denomina:

- a) Cocer.
- b) Empanar.
- c) Escaldar.

26.-La mezcla de hortalizas cortadas en dados que se utilizan para enriquecer salsas, ensaladas o carnes se denomina:

- a) Brunoise.
- b) Juliana.
- c) Farsa.

27.-El petit menage lo componen:

- a) Servilletas y copas.
- b) Servilletas y cubiertos.
- c) Salero y pimentero.

28.-Son equipamientos básicos para la recepción de mercancías:

- a) Básculas y termómetros.
- b) Estanterías y hornos.
- c) Utensilios de limpieza y desinfección.

29.-La pieza gruesa generalmente de material absorbente, que se utiliza para que el mantel no se deslice por la mesa, amortiguan los ruidos de los platos y los cubiertos y absorbe los líquidos derramados se denomina:

- a) Lito.
- b) Muletón.
- c) Cubremantel.

30.-¿Cómo se denomina la crema realizada a base de crustáceos?

- a) Bisque.
- b) Bioque.
- c) Ajoarriero.

31.-La copa denominada flauta se utiliza para servir:

- a) Brandy.
- b) Cava.
- c) Agua.

32.-El Club Sándwich o Sándwich Club es:

- a) Un sándwich de varios pisos.
- b) Un sándwich vegetariano de dos rebanadas.
- c) Un sándwich mixto especial, servido frío.

33.-¿Cómo actuaríamos si se atasca la picadora de carne?

- a) Metiendo más carne para desatascarla.
- b) Intentar empujar con la mano, haciendo fuerza.
- c) Antes de cualquier actuación desconectar la corriente eléctrica.

34.-¿Con qué término italiano se designa la textura de la pasta cocida cuando presenta firmeza al ser mordida, no muy blanda por fuera y poco hecha en su interior?

- a) Risotto.
- b) Al dente.
- c) Carpaccio.

35.-La prevención de riesgos laborales se regula:

- a) Por la ley 31/1995, de 8 de noviembre.
- b) Por acuerdos de los representantes de los trabajadores.
- c) Por pacto de las asociaciones empresariales.

36.-El café capuchino se elabora con:

- a) Café y Vodka.
- b) Café y crema de leche.
- c) Café y helado de nata.

37.-El barón de cordero comprende:

- a) Las dos piernas y la silla.
- b) Las dos piernas y la paletilla.
- c) Las dos piernas solamente.

38.-La posición en la mesa del cuchillo trinchero generalmente es:

- a) A la izquierda del plato, con el filo hacia dentro.
- b) A la izquierda del plato, con el fijo hacia fuera.
- c) A la derecha del plato, con el fijo hacia dentro

39.-Son tipos de servicio de mesa:

- a) El italiano, Ruso, Americano.
- b) El Alemán, Ruso y a la francesa.
- c) Russo, a la inglesa y a la francesa.

40.-El Catering se caracteriza por disociar la producción del consumo. La comida se prepara en un lugar llamado:

- a) Cocina principal.
- b) Cocina Central.
- c) Cocina primaria.

PREGUNTAS DE RESERVA

PARTE GENERAL

41.-¿Cuál de las siguientes expresiones es verdadera?

- a) $44.999 > 45.712$
- b) $44.999 = 45.712$
- c) $44.999 < 45.712$

42.-¿Qué tipo de palabra es “inteligente”?

- a) Verbo.
- b) Sustantivo.
- c) Adjetivo.

PARTE ESPECÍFICA

43.-¿Qué es una farsa?

- a) Un asado de ternera.
- b) Una mezcla de verduras cortadas en dados que se utiliza para enriquecer salsas, ensaladas o carnes.
- c) Un conjunto de géneros carnes, verduras o pescados, crudos o cocinados, que una vez mezclados, ligados y aderezados, se emplean como relleno.

44.-¿En cuál de las siguientes secciones se usarán las marmitas?

- a) Plonge.
- b) Entremetier.
- c) Cuarto frío

45.-En el transporte de comidas de línea caliente desde el lugar de elaboración al lugar de consumo ha de mantenerse la comida por encima de:

- a) 55°C.
- b) 60°C.
- c) 65°C.

46.-El sistema de funcionamiento de un horno por convección es:

- a) Normalmente funciona por medio de gas, para que tenga una mayor rapidez al cocinar.
- b) Es un horno en forma de bóveda que funciona por medio de leña.
- c) De forma eléctrica, un ventilador reparte el calor por el interior.