



PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR ACCESO LIBRE COMO PERSONAL LABORAL FIJO.

Grupo Profesional E2

Especialidad “COCINA Y GASTRONOMÍA”

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **100** preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta y **6** preguntas adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **100 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 serán penalizadas descontando **1/3** del valor de la respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

1.- La Constitución española fue sancionada y promulgada por el Rey:

- a) El 31 de octubre de 1978.
- b) El 6 de diciembre de 1978.
- c) El 27 de diciembre de 1978.
- d) El 29 de diciembre de 1978.

2.- No es una característica de la Constitución española de 1978.

- a) Es una norma escrita.
- b) Flexible en cuanto a su reforma.
- c) De origen popular.
- d) Norma consensuada.

3.- ¿Cómo se denomina el Capítulo segundo, de la Sección primera del Título I de la Constitución española (en adelante CE)?

- a) De los derechos y deberes fundamentales.
- b) Derechos y Libertades.
- c) De los derechos fundamentales y de las libertades públicas.
- d) De los derechos y deberes de los ciudadanos.

4.- Señale la incorrecta. El artículo 18.3 de la CE garantiza el secreto de las comunicaciones y en especial de:

- a) Las postales.
- b) Las telegráficas.
- c) Las telefónicas.
- d) Las telemáticas.

5.- Cualquier ciudadano podrá recabar la tutela ante los Tribunales ordinarios por un procedimiento basado en los principios de preferencia y sumariedad de los derechos reconocidos:

- a) En el artículo 30.
- b) En el artículo 14.
- c) En la Sección segunda, del Capítulo segundo del Título I de la Constitución.
- d) En el Capítulo tercero de la Constitución.

6.- De acuerdo con el artículo 54 de la Ley 40/2015 de Régimen Jurídico del Sector Público, la Administración General del Estado actúa y se organiza de acuerdo con el principio de:

- a) Desconcentración funcional y territorial.
- b) Eficiencia en el cumplimiento de los objetivos fijados.
- c) Eficacia en la asignación y utilización de los recursos públicos.
- d) Armonización entre las Administraciones Públicas.

7.- Corresponde dirigir la política de defensa y ejercer respecto de las Fuerzas Armadas las funciones previstas en la legislación reguladora de la defensa nacional y de la organización militar.

- a) Al Consejo de Ministros.
- b) Al Presidente del Gobierno.
- c) Al Ministro de la Presidencia.
- d) A la Ministra de Defensa.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

8.- ¿A quién corresponde crear, modificar y suprimir los órganos directivos de los Departamentos Ministeriales?

- a) Al Presidente del Gobierno.
- b) Al Consejo de Ministros.
- c) A los Ministros.
- d) Al Ministro de la Presidencia.

9.- Los órganos directivos se ordenan jerárquicamente entre sí de la siguiente manera:

- a) Secretario de Estado, Subsecretario y Director General.
- b) Secretario General, Director General y Subsecretario.
- c) Subsecretario, Director general y Subdirector general.
- d) Director General, Subdirector General y Subsecretario.

10.- Según la Ley 50/1997, del Gobierno, las deliberaciones del Consejo de Ministros serán:

- a) Pùblicas.
- b) De carácter reservado.
- c) Secretas.
- d) Confidenciales.

11.- El orden del día de las reuniones del Consejo de Ministros se fijará por:

- a) El Secretariado del Gobierno.
- b) El Ministro de la Presidencia.
- c) El Vicepresidente del Gobierno.
- d) El Presidente del Gobierno.

12.- Los Secretarios Generales tienen categoría de:

- a) Secretario de Estado
- b) Subsecretario.
- c) Director General.
- d) Subdirector General.

13.- ¿El nombramiento de qué órgano directivo deberá efectuarse, con carácter general, entre funcionarios de carrera del Estado, de las Comunidades Autónomas o de las Entidades locales, pertenecientes al Subgrupo A1, salvo que el Real Decreto de estructura permita que, en atención a las características específicas de las funciones del órgano directivo, su titular no reúna dicha condición de funcionario?

- a) Secretario de Estado.
- b) Subsecretario.
- c) Director General.
- d) Subdirector General.

14.- Señale de entre los siguientes órganos superiores y directivos quien no tiene la condición de alto cargo:

- a) Secretario de Estado.
- b) Delegado de Gobierno.
- c) Subdirector General.
- d) Subsecretario.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

15.- De conformidad con el artículo 99.3, si el Congreso de los Diputados en una primera votación de investidura no otorgase su confianza al candidato a la Presidencia del Gobierno, se someterá a una segunda votación transcurrido el plazo de:

- a) 24 horas.
- b) 48 horas.
- c) 72 horas.
- d) 2 meses.

16.- El Gobierno elaborará un informe periódico sobre el conjunto de sus actuaciones en relación con la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres. De este informe se dará cuenta:

- a) Al Presidente del Gobierno.
- b) Al Defensor del Pueblo.
- c) A las Cortes Generales.
- d) Al Tribunal Constitucional.

17.- Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta:

- a) El contrato de trabajo del personal laboral de las administraciones públicas no se formaliza por escrito.
- b) Los procedimientos de selección del personal laboral serán públicos, rigiéndose en todo caso por los principios de igualdad, mérito y capacidad.
- c) En función de la duración, el contrato del personal laboral de las administraciones públicas podrá ser fijo, por tiempo indefinido o temporal.
- d) Se puede contratar personal laboral en las administraciones públicas en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral.

18.- Son funcionarios de carrera:

- a) Quienes, en virtud de nombramiento legal, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.
- b) Quienes, en virtud de contrato de trabajo, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.
- c) Quienes, en virtud de nombramiento legal, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Laboral para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.
- d) Quienes, en virtud de contrato de trabajo, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Laboral para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.

19.- Corresponden exclusivamente a funcionarios públicos las siguientes funciones:

- a) Únicamente las que se ejerciten en salvaguardia de los intereses generales del Estado y de las Administraciones Públicas.
- b) Únicamente las que impliquen la participación directa en el ejercicio de las potestades públicas.
- c) Las que impliquen la participación directa o indirecta en el ejercicio de las potestades públicas o en la salvaguardia de los intereses generales del Estado y de las Administraciones Públicas.
- d) Únicamente las que impliquen la participación directa en el ejercicio de las potestades públicas o en la salvaguardia de los intereses generales del Estado y de las Administraciones Públicas.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

20.- Son funcionarios interinos los que, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, son nombrados como tales con carácter temporal para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera, cuando se dé alguna de las siguientes circunstancias:

- a) La existencia de plazas vacantes, aun cuando sea posible su cobertura por funcionarios de carrera, por un máximo de tres años.
- b) La sustitución transitoria de los titulares, durante el tiempo estrictamente necesario.
- c) La ejecución de programas de carácter temporal, que no podrán tener una duración superior a cinco años, ampliable hasta doce meses más.
- d) El exceso o acumulación de tareas por plazo máximo de doce meses, dentro de un periodo de dieciocho meses

21.- De los siguientes ¿Cuál no es un derecho de los empleados públicos ejercido individualmente?

- a) El derecho a la inamovilidad en la condición de funcionario de carrera.
- b) El derecho al ejercicio de la huelga.
- c) El derecho a la libertad de expresión dentro de los límites del ordenamiento jurídico.
- d) El derecho a la libre asociación profesional.

22.- De acuerdo con el artículo 31 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, se entiende por participación institucional:

- a) El derecho a negociar la determinación de condiciones de trabajo de los empleados de la Administración Pública.
- b) La facultad de elegir representantes y constituir órganos unitarios a través de los cuales se instrumente la interlocución entre las Administraciones Públicas y sus empleados.
- c) El derecho a participar, a través de las organizaciones sindicales, en los órganos de control y seguimiento de las entidades u organismos que legalmente se determine.
- d) El derecho a la interposición de recursos en vía administrativa y jurisdiccional contra las resoluciones de los órganos de la administración.

23.- Los empleados públicos tienen el derecho a percibir las retribuciones que les correspondan. Las retribuciones del personal laboral se determinarán:

- a) Únicamente de acuerdo con la legislación laboral y el convenio colectivo que sea aplicable, sin limitación alguna.
- b) Únicamente de acuerdo con la legislación laboral y el convenio colectivo que sea aplicable, con los límites fijados anualmente en la Ley de Presupuestos Generales del Estado para el personal.
- c) De acuerdo con la legislación laboral, el convenio colectivo que sea aplicable y el contrato de trabajo, sin limitación alguna.
- d) De acuerdo con la legislación laboral, el convenio colectivo que sea aplicable y el contrato de trabajo, sin limitación alguna, con los límites fijados anualmente en la Ley de Presupuestos Generales del Estado para el personal.

24.- Según el artículo 11 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, en función de su duración, el contrato de trabajo del personal laboral de las administraciones públicas podrá ser:

- a) Fijo, a tiempo parcial o de duración determinada.
- b) Fijo, por tiempo indefinido o temporal.
- c) Fijo, de duración determinada o fijo discontinuo.
- d) Fijo o temporal.

25.- De las siguientes, ¿cuál no es causa de suspensión del contrato de trabajo?

- a) El mutuo acuerdo de las partes.
- b) El ejercicio del derecho de huelga.
- c) Incapacidad temporal.
- d) El cierre ilegal de la empresa.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

26.- Es una causa de extinción del contrato de trabajo:

- a) La fuerza mayor temporal.
- b) El nombramiento como alto cargo por el Gobierno de la Nación.
- c) El nombramiento como personal eventual para ocupar puestos de trabajo con funciones expresamente calificadas como de confianza o asesoramiento político.
- d) La dimisión del trabajador.

27.- De acuerdo a lo establecido en el artículo 96 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público no puede sancionarse con el despido disciplinario del personal laboral:

- a) La falta de asistencia al trabajo sin causa justificada de tres o cuatro días en el período de un mes.
- b) La prevalencia de la condición de empleado público para obtener un beneficio indebido para sí o para otro.
- c) El incumplimiento de la obligación de atender los servicios esenciales en caso de huelga.
- d) El incumplimiento de las normas sobre incompatibilidades cuando ello dé lugar a una situación de incompatibilidad.

28.- La consecuencia de la declaración de improcedencia el despido del personal laboral fijo, acordado como consecuencia de la incoación de un expediente disciplinario es:

- a) La readmisión.
- b) La sanción a la autoridad que acordó el despido declarado improcedente.
- c) La reincorporación del trabajador, con traslado forzoso para evitar que puedan volver a producirse los hechos.
- d) La reincorporación del trabajador, con la penalización a efectos de carrera, promoción o movilidad voluntaria.

29.- Según el artículo 19 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el derecho a la carrera profesional y la promoción del personal laboral de las administraciones públicas se hará efectivo a través de:

- a) Los procedimientos previstos en el Estatuto de los Trabajadores exclusivamente.
- b) Los procedimientos previstos exclusivamente en los convenios colectivos.
- c) Los procedimientos previstos en el Estatuto de los Trabajadores o en los convenios colectivos.
- d) Los procedimientos de carrera y promoción interna regulados en el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público para los funcionarios de carrera.

30.- Indique la afirmación correcta en relación a la sindicación del personal laboral:

- a) Está exceptuado del ejercicio de este derecho el personal laboral que presta servicios en las administraciones públicas.
- b) El personal laboral de las administraciones públicas no podrán pertenecer a sindicato alguno mientras se hallen en activo.
- c) Todos los trabajadores tienen derecho a sindicarse libremente para la promoción y defensa de sus intereses económicos y sociales.
- d) Se regirá por su normativa específica, dado el carácter de imparcialidad de las administraciones públicas.

31.- De acuerdo a la Ley Orgánica 11/1985, de 2 de agosto, de Libertad Sindical el personal laboral de las administraciones públicas:

- a) No puede fundar sindicatos sin autorización previa.
- b) Únicamente puede afiliarse a sindicatos que restrinjan su ámbito de actuación a las administraciones públicas.
- c) Está obligado a afiliarse a un sindicato del ámbito de las administraciones públicas.
- d) Tiene el derecho a afiliarse al sindicato de su elección con la sola condición de observar los estatutos del mismo.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

32.- Conforme al artículo 8 de la Ley Orgánica 11/1985, de 2 de agosto, de Libertad Sindical, los trabajadores afiliados a un sindicato pueden en el ámbito del centro de trabajo:

- a) Celebrar reuniones, sin necesidad de notificación previa, dentro del horario de trabajo.
- b) Distribuir información sindical, dentro del horario de trabajo y sin limitación alguna.
- c) Recaudar cuotas perturbando la actividad normal de la empresa.
- d) Constituir Secciones Sindicales de conformidad con lo establecido en los Estatutos del Sindicato.

33.- Con el fin de facilitar la promoción profesional de las empleadas públicas y su acceso a puestos directivos en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella, en las convocatorias de los correspondientes cursos de formación, qué porcentaje de las plazas se reservará para aquéllas que reúnan los requisitos establecidos:

- a) Al menos un 33%.
- b) Al menos un 40%.
- c) Al menos un 50%.
- d) Al menos un 65%.

34.- La Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en el capítulo II del título V, reconoce el principio de presencia equilibrada en la Administración General del Estado y en los Organismos públicos vinculados o dependientes de ella. Señale la incorrecta:

- a) Los tribunales y órganos de selección del personal de la Administración General del Estado y de los organismos públicos vinculados o dependientes de ella responderán al principio de presencia equilibrada de mujeres y hombres, salvo por razones fundadas y objetivas, debidamente motivadas.
- b) El Gobierno atenderá al principio de presencia equilibrada de mujeres y hombres en el nombramiento de las personas titulares de los órganos directivos de la Administración General del Estado y de los organismos públicos vinculados o dependientes de ella, considerados en su conjunto, cuya designación le corresponda.
- c) La representación de la Administración General del Estado y de los organismos públicos vinculados o dependientes de ella en las comisiones de valoración de méritos para la provisión de puestos de trabajo procurará atender al principio de composición equilibrada de ambos性.
- d) La Administración General del Estado y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella observarán el principio de presencia equilibrada en los nombramientos que le corresponda efectuar en los consejos de administración de las empresas en cuyo capital participe.

35.- De conformidad con el artículo 42 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, realizará programas específicos para internos condenados por delitos relacionados con la violencia de género:

- a) Los Juzgados de violencia sobre la mujer.
- b) Los Juzgados de Primera Instancia e Instrucción.
- c) La Administración penitenciaria.
- d) La Junta de Tratamiento.

36.- La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, tiene por objeto actuar contra la violencia que, como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de:

- a) De quienes sean sus cónyuges.
- b) De quienes hayan sido sus cónyuges.
- c) De quienes estén o hayan estado ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, aun sin convivencia.
- d) Todas son correctas.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

37.- Señale la incorrecta. Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, establece en su artículo 1 que esta Ley tiene por objeto:

- a) La promoción de la autonomía personal.
- b) La accesibilidad universal.
- c) La vida independiente.
- d) El desarrollo de las actividades básicas de la vida diaria.

38.- De conformidad con lo establecido en el artículo 14.1 de la Ley 39/2006, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia (en adelante Ley de Dependencia), las prestaciones de atención a la dependencia podrán tener la naturaleza de:

- a) Servicios y prestaciones económicas.
- b) Pensiones asistenciales.
- c) Becas de apoyo educativo.
- d) De exenciones fiscales.

39.- El reconocimiento de la situación de dependencia se efectuará mediante:

- a) Resolución expedida por la Administración Autonómica correspondiente a la residencia del solicitante.
- b) Resolución expedida por la Entidad Local correspondiente a la residencia del solicitante, a propuesta de los servicios sociales.
- c) Dictamen técnico de los servicios sociales y sanitarios.
- d) Resolución expedida por la Administración Central y tendrá validez en todo el territorio nacional.

40.- La situación de dependencia se clasificará en:

- a) Grados.
- b) Porcentajes.
- c) Grados y porcentajes.
- d) Niveles e intervalos.

41.- ¿A qué grupo pertenecen las siguientes hortalizas: tomate, calabacín, pimiento?

- a) Tallos.
- b) Frutos.
- c) Flores.
- d) Rizomas.

42.- ¿Con cuál de las siguientes legumbres secas se parte de agua caliente al cocerse?

- a) Judías blancas.
- b) Garbanzos.
- c) Verdinas.
- d) Lentejas.

43.- Los huevos frescos al introducirlos en agua salada:

- a) Se depositan en el fondo.
- b) Flotan a media altura.
- c) Sobresalen de la superficie.
- d) Ninguna de las anteriores.

44.- Señale el grupo al que pertenece la hortaliza denominada Alcachofa:

- a) Flores.
- b) Fruto.
- c) Tallo.
- d) Tubérculo.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

45.- De las siguientes hortalizas, ¿con cuál se elabora mermelada?

- a) Achicoria.
- b) Acedera.
- c) Lechuga.
- d) Ruibarbo.

46.- Señale la mezcla de especias que se utiliza para elaborar tajines de cordero.

- a) Ras el Hanout.
- b) Especias cajún.
- c) Garam Masala.
- d) Himi togarashi.

47.- ¿Qué es un restaurante Bistró?

- a) Son establecimientos normalmente familiares, pequeños y modestos, con una carta corta de cocina tradicional y casera. Además, siempre tienen una buena selección de quesos y vinos locales.
- b) En estos establecimientos se puede hacer una comida ligera o tomar un tentempié. Son originales de Estados Unidos y habitualmente están situados cerca de bloques de oficinas, edificios o núcleos urbanos. En ellos se ofrecen platos económicos como hamburguesas, bocadillos, ensaladas o tapas con un servicio rápido.
- c) Una derivación del snack bar americano. La mayor actividad de estos negocios se centra desde la hora del desayuno hasta la hora de la comida.
- d) Establecimientos de grandes espacios donde la cocina elabora su carta con alimentos de quinta gama.

48.- ¿Qué es una Brasserie?

- a) Una cervecería, pero actualmente se utiliza para referirse a los restaurantes tipo pub inglés, que guardan un buen equilibrio entre lo elegante e informal y donde se sirven comidas a cualquier hora y hasta bien entrada la noche. La cerveza sigue siendo una de sus características y ofrecen grandes selecciones.
- b) Un establecimiento que suele contar con un menú fijo y una carta en la que el café es su principal producto de venta.
- c) Un establecimiento cuyo principal servicio es el de desayuno buffet.
- d) Un establecimiento donde la oferta gastronómica se basa en elaboraciones de hortalizas y verduras frescas.

49.- Las principales características de los restaurantes temáticos son:

- a) Cada establecimiento tiene una oferta gastronómica diferente según la provincia en la que esté situado el establecimiento, los platos que ofrecen se basan en pescados y cada gerente decide cómo gestionar el establecimiento.
- b) Suelen pertenecer a cadenas de restaurantes o franquicias, la decoración está definida y es igual cuando se trata de locales de una cadena, la producción se realiza en cocinas centrales, suelen utilizar productos de 4.^a y 5.^a gama y la oferta gastronómica está definida y estandarizada.
- c) Siempre pertenecen a un único gerente, la producción se realiza en cada establecimiento y siempre usan productos congelados.
- d) Los establecimientos tienen como elemento en común el dueño sin tener nada en común entre sí.

50.- ¿Qué son los Casual food son?

- a) Establecimientos cuyo servicio se realiza servido en mesa y siempre su oferta gastronómica resulta costosa.
- b) Establecimientos donde se sirven sándwich.
- c) Establecimientos que unen la comida rápida con menús equilibrados y con menos contenido en grasas y calorías.
- d) Establecimientos donde solo pueden comer veganos y vegetarianos

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

51.- ¿Qué es un establecimiento delivery-food?

- a) Ofrece una oferta gastronómica de productos económicos de comida a domicilio.
- b) Ofrece una oferta gastronómica de productos de alta calidad a un precio medio-alto.
- c) Tiene una oferta de alimentos que solo se pueden comer en el establecimiento.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

52.- La servucción puede definirse como:

- a) El proceso de elaboración de un servicio.
- b) El proceso de fabricación de quesos a nivel comarcal.
- c) El proceso de diseño de una carta.
- d) El proceso de elaboración de tartas

53.- ¿Qué es una estameña?

- a) Una sartén para saltear pescados o carnes.
- b) Una tela tupida para colar caldos.
- c) Un tamiz para harinas.
- d) Un trapo de cocina que se utiliza para evitar quemaduras.

54.- ¿Cómo cocina el alimento el horno de convección?

- a) Mediante resistencias en todo el habitáculo.
- b) Mediante aire caliente en movimiento.
- c) Mediante vapor y placas radiantes.
- d) Mediante ondas electromagnéticas.

55.- ¿Para qué se emplea la máquina Ronner?

- a) Para batir líquidos a gran velocidad.
- b) Para picar verduras a gran velocidad.
- c) Para cocer alimentos a temperatura controlada.
- d) Para cocinar alimentos a más de 200 °C

56.- ¿Para qué se emplea la mandolina?

- a) Asar carnes y pescados a la plancha.
- b) Cocer pescados al caldo corto.
- c) Cortar hortalizas.
- d) Limpiar Hortalizas

57.- Para introducir tiras de tocino en una pieza de carne para que no se reseque durante su cocción, ¿qué utilizaremos?

- a) Aguja mechadora.
- b) Aguja de bridar.
- c) Acanalador.
- d) Macheta.

58.- Señale la maquinaria generadora de calor.

- a) Paco Jet.
- b) Mantecadora.
- c) Gastrovac.
- d) Abatidor

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

59.- Señale el pescado del cual se puede sacar un medallón de pescado:

- a) Merluza.
- b) Rodaballo.
- c) Lenguado.
- d) Gallo

60.- ¿Cuál de los siguientes mariscos pertenece a la familia de los cirrípedos?

- a) Centollo.
- b) Percebe.
- c) Cañaílla.
- d) Pepino de mar.

61.- ¿Dónde se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, donde se indican requisitos en cuanto a la higiene, la limpieza y el control de plagas?

- a) El Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre.
- b) El Real Decreto 1194/2002 de 14 de marzo.
- c) El Real Decreto 1087/1998 de 15 de diciembre.
- d) No están establecidas

62.- ¿Qué es la liofilización?

- a) La reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de la misma.
- b) La esterilización de una materia prima para su conservación.
- c) El aumento del volumen de una materia prima mediante la congelación.
- d) La compresión de un alimento mediante el envasado al vacío.

63.- La UE se establece la obligatoriedad de aplicar un procedimiento de autocontrol basado en los principios de APPCC en el reglamento, ¿cuál es?

- a) CE 852/2004.
- b) CE 975/2006.
- c) CE 735/2005.
- d) CE 632/2009.

64.- ¿A qué familia pertenece el jengibre?

- a) Rizoma.
- b) Raíces.
- c) Bulbos.
- d) Hojas.

65.- Señale el Caldo de pescado o Fumet que lleva doble cocción:

- a) Fumet Blanco.
- b) Fumet Rojo.
- c) Fumet Corto.
- d) Fumet Claro.

66.- De los siguientes Roux, señale con cuál debemos realizar una salsa Española:

- a) Roux Blanco.
- b) Roux Rubio.
- c) Roux Oscuro.
- d) Roux Rojo.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

67.- ¿Cómo se denomina el líquido utilizado para evitar la oxidación de ciertas verduras, como la Alcachofa?

- a) Caldo Corto.
- b) Caldo Blanco.
- c) Caldo Rubio.
- d) Caldo Espeso.

68.- Si calentamos la mantequilla para retirar los sólidos de la leche que contiene, estamos obteniendo una Mantequilla:

- a) Fundida.
- b) Líquida.
- c) Clarificada.
- d) Limpia.

69.- ¿Cuál de las siguientes salsas básicas está compuesta por un roux Oscuro y un Fondo Oscuro?

- a) Salsa Española.
- b) Salsa Velouté.
- c) Salsa Bechamel.
- d) Salsa Cardinal.

70.- Al realizar un Consomé, para quitarle impurezas se elabora una clarín o clarif, ¿qué alimento lleva dicha clarín?

- a) Huevo Entero.
- b) Yema de huevo.
- c) Claras de Huevo.
- d) Cáscaras de Huevo.

71.- ¿Qué es una espuela?

- a) Una herramienta para cortar masas y darle forma.
- b) Una herramienta para picar masas y evitar que crezcan.
- c) Una herramienta que se utiliza para medir la densidad de una masa.
- d) Una herramienta para hacer canales en los alimentos.

72.- ¿Qué es un micro plane?

- a) Un colador fino.
- b) Un pequeño cuchillo de forma semicircular.
- c) Un rallador rectangular con el mango de plástico.
- d) Sirve para hacer ondas en los alimentos.

73.- ¿Qué forma tiene el molde de savarín?

- a) Rectangular.
- b) Un molde redondo con un hueco en el centro.
- c) Un molde cuadrado de paredes altas.
- d) Un molde con forma de cuadrado.

74.- Una seta es un utensilio, ¿para qué sirve?

- a) Para pasar un alimento por un cedazo.
- b) Para majar en el mortero un género.
- c) Para ayudar a pasar una elaboración por el chino.
- d) Para limpiar los recipientes de restos de comidas.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

75.- Un molde perfecto es un:

- a) Molde para hacer bizcochos redondos.
- b) Molde para hacer helados.
- c) Molde para hacer bavaroise.
- d) Molde para magdalenas.

76.- ¿Qué forma tiene el molde Pullman?

- a) Es rectangular con tapa y se usa para hornear panes especiales.
- b) Es cuadrado y se usa para hacer algunos tipos de panes.
- c) Es redondo con tapa y se usa para hacer algunos tipos de bizcocho.
- d) Es redondo y sirve para hacer donuts.

77.- Señale el tipo de hojaldre, en el cual la grasa envuelve a la masa:

- a) Hojaldre mitad y mitad.
- b) Hojaldre común.
- c) Hojaldre Invertido.
- d) Hojaldre Bollería.

78.- Señale la pieza de hojaldre que no es conveniente congelar:

- a) Vol-au-vent.
- b) Piezas con relleno.
- c) Piezas sin relleno.
- d) Eclairs.

79.- Señale la elaboración de pastelería realizada con masa de hojaldre:

- a) Crunis.
- b) Merlitones.
- c) Píos.
- d) Buñuelos de viento.

80.- ¿Qué cantidad de capas salen al elaborar una vuelta doble en una masa de hojaldre?

- a) 3 Capas.
- b) 2 Capas.
- c) 4 Capas.
- d) 5 Capas.

81.- ¿Cuál es el motivo por el cual las masas batidas o esponjadas en bizcochos ligeros suben?

- a) Por la acción del impulsor que duplica el volumen.
- b) Por la acción del batido del huevo y el azúcar, al aumentar 3 veces el volumen.
- c) Por la acción de la carga la cual hace que suba en el horno.
- d) Por la acción de la grasa que potencia el aire caliente.

82.- De los siguientes Bizcochos indique cuál es el bizcocho Cocido al Vapor:

- a) Bizcocho Capuchina.
- b) Bizcocho Corriente.
- c) Bizcocho Genovés.
- d) Bizcocho Vigata.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

83.- ¿Con qué se elabora la tarta Saint-Honoré?

- a) Bizcocho y un relleno de trufa.
- b) Profiteroles y hojaldre.
- c) Bizcocho de chocolate, pasta quebrada y nata.
- d) Buñuelos de viento y crema pastelera.

84.- ¿Qué es una Bavaroise?

- a) Un helado.
- b) Una masa frita rellena de alguna crema.
- c) Postre semifrío de nata, gelatina y crema inglesa o frutas.
- d) Un bizcocho de chocolate con trufa.

85.- ¿De qué se compone la yema fina?

- a) Yemas, almidón, azúcar y zumo de limón.
- b) Huevos, almidón, azúcar moreno y harina de arroz.
- c) Yemas de huevo, azúcar y agua.
- d) Yemas con glasa real.

86.- ¿Cómo se elabora el merengue francés?

- a) Con el almíbar hirviendo.
- b) Batiendo directamente las claras con el azúcar.
- c) Calentando las claras con el azúcar y después batiendo.
- d) Claras con azúcar invertido y calor.

87.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones en relación a la crema inglesa es correcta?

- a) No debe hervir.
- b) Debe cocer un minuto para que espese.
- c) Debe hervir entre 10 y 15 minutos.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

88.- ¿Cuál es el contenido mínimo de azúcar de una jalea?

- a) 40%.
- b) 50%.
- c) 60%.
- d) 5%.

89.- El Ajo Blanco es un plato frío de cuchara, que tiene su origen en la Comunidad Autónoma de:

- a) Cataluña.
- b) Galicia.
- c) Andalucía.
- d) Castilla la Mancha.

90.- El Morteruelo, es un plato típico de la cocina castellano manchega, ¿qué se hace en su elaboración?

- a) Triturar, para que se quede como un paté.
- b) Amasar, para que se integren los ingredientes.
- c) Fermentar, para que aumente el doble de su volumen.
- d) Se deja fermentar para potenciar su sabor.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

91.- Los calsots es una elaboración típica de la cocina catalana, ¿mediante qué técnica de cocinado se elaboran?

- a) Fritos.
- b) Salteados.
- c) A la brasa.
- d) Al baño maría.

92.- ¿Cuál es el ingrediente utilizado para realizar el pote Gallego?

- a) Acelgas.
- b) Espinacas
- c) Berzas.
- d) Achicoria.

93.- Para realizar las Verdinas con Almejas de Asturias, ¿qué acción es necesaria para elaborar el plato?

- a) Poner en remojo el día anterior.
- b) Cocer directamente sin hidratar.
- c) Cocer directamente partiendo de agua caliente.
- d) Cocer directamente partiendo de agua templada.

94.- ¿Con qué legumbre se realiza el Cocido Montañés de Cantabria?

- a) Alubia.
- b) Lenteja.
- c) Garbanzo.
- d) Fabes.

95.- ¿Cuál es la principal característica de una carlota?

- a) Que se cuece al vapor y se sirve templada.
- b) Que se sirve fría y que no requiere horneado.
- c) Que es un postre que se toma frío después de hornearlo.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

96.- ¿Con qué se rellenan las crêpes Normanda?

- a) Zumo de naranja, curaçao, coñac, azúcar y mantequilla.
- b) Manzanas reinetas, mantequilla, zumo de limón y azúcar.
- c) Jalea de grosella, piel de naranja confitada y mantequilla.
- d) Crema pastelera.

97.- ¿Qué es el praliné?

- a) Una crema o pasta hecha con chocolate y frutos secos caramelizados.
- b) Un puré de frutas mezclado con nata montada que se utiliza como relleno.
- c) Una pasta hecha a base de frutas frescas y azúcar.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

98.- ¿Cómo se cuece el bizcocho Imperial?

- a) Al vapor.
- b) A 180 °C.
- c) A 220 °C.
- d) A la salamandra.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

99.- En la elaboración de la crema de mantequilla, ¿cómo la incorporaremos?

- a) Fría.
- b) Fundida.
- c) En pomada.
- d) Muy caliente.

100.- ¿Qué es un coulis?

- a) Un puré de frutas.
- b) Una salsa de chocolate.
- c) Un bizcocho típico de Francia.
- d) Una decoración típica.

PREGUNTAS DE RESERVA:

101.- Señale la correcta. Con la finalidad garantizar y promover el derecho a la igualdad real y efectiva de las personas LGTBI, en lo referente al empleo público, las Administraciones Públicas, en el ámbito de sus competencias, prevé las siguientes medidas:

- a) Implantarán medidas para la promoción y defensa de la igualdad de trato y no discriminación de las personas LGTBI en el acceso al empleo público y carrera profesional, previa negociación con las organizaciones sindicales de conformidad con la normativa aplicable.
- b) Incluirán en los programas de las pruebas selectivas de acceso al empleo público formación y conocimientos sobre igualdad de trato y no discriminación de las personas LGTBI.
- c) Procurar que la documentación administrativa y los formularios sean adecuados a la diversidad en materia de orientación sexual, identidad sexual, expresión de género y características sexuales y a la diversidad familiar.
- d) Todas son correctas.

102.- De conformidad con lo establecido en artículo 11 de la Ley Orgánica 11/1985, de 2 de agosto, de Libertad Sindical, las administraciones públicas procederán al descuento de la cuota sindical sobre los salarios y a la correspondiente transferencia al sindicato del trabajador afiliado:

- a) Siempre que lo solicite el sindicato.
- b) Siempre que lo solicite el trabajador.
- c) A solicitud del sindicato del trabajador afiliado y previa conformidad, siempre, de éste.
- d) En ningún caso puede procederse al descuento de la cuota sindical en las administraciones públicas.

103.- ¿Qué tipo de queso se utiliza en la elaboración del tiramisú?

- a) Crema.
- b) Mascarpone.
- c) Fresco.
- d) Manchego curado.

104.- ¿Con qué tipo de azúcar se elabora la glasa real?

- a) Pilón.
- b) Granillo.
- c) Glas.
- d) Moscovada.

ACCESO LIBRE.E2 – COCINA Y GASTRONOMÍA.

105.- Señale el nutriente que no tienen las legumbres secas:

- a) Hidratos de carbono.
- b) Proteínas.
- c) Grasas.
- d) Ninguna de las anteriores.

106.- ¿Cómo se llama la maquina generadora de calor que sirve para realizar el pase de los alimentos de la cocina al comedor?

- a) Mesa Caliente.
- b) Aparador.
- c) Abatidor.
- d) Armario Caliente.