



ANEXO XIV – COCINERO

14.1. – Número de plazas y características:

– Número: 7.

– 2.18 – 2.68.

1 OEP 2022.

5 OEP 2023.

1 OEP 2024.

– Subgrupo C2.

14.2. – Requisitos específicos:

– Estar en posesión de graduado en educación secundaria obligatoria o equivalente.

14.3. – Ejercicios: serán dos, ambos de carácter obligatorio y eliminatorio:

– Primer ejercicio: consistirá en contestar por escrito un cuestionario tipo test de respuestas alternativas de un máximo de 50 preguntas, cuya duración se determinará en el momento del examen, que versará sobre la totalidad del temario. Las preguntas acertadas se valorarán con 0,20 puntos, las erróneas con -0,06 y las contestadas en blanco con -0,02.

– Segundo ejercicio: consistirá en la resolución de uno o varios supuestos prácticos, relacionados con las materias específicas del temario, que será propuesto por el tribunal inmediatamente antes del comienzo del ejercicio y resuelto en el tiempo y forma que el mismo determine.

En este ejercicio se valorarán fundamentalmente los conocimientos, capacidad de raciocinio, sistemática en el planteamiento y formulación de conclusiones.

14.4. – Programa de temas:

Grupo I. Materias comunes.

Tema 1. – La Constitución española de 1978. Características y estructura. Derechos y deberes fundamentales. Garantías y suspensión.

Tema 2. – La organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas. Las Entidades Locales. La Provincia: organización y competencias.

Tema 3. – Personal al servicio de las Administraciones Públicas. Clases. Derechos y deberes. Régimen disciplinario. Principio de igualdad en el empleo público.

Tema 4. – El Protocolo de Prevención de la violencia ocupacional en la Diputación de Burgos. El Protocolo de Prevención de acoso en la Diputación de Burgos.

Grupo II. Materias específicas.

Tema 5. – Organización y profesionales en el departamento de cocina. Funciones del personal dependiente del mismo. Distribución del trabajo.

Tema 6. – Equipamiento de la cocina en los centros residenciales. Definición, mantenimiento y limpieza de los distintos elementos del equipamiento.



Tema 7. – Análisis de peligros y puntos críticos de la cocina. La seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. Infecciones alimenticias. Gestión y reciclaje de residuos en la cocina. Sensibilización medioambiental.

Tema 8. – Sistemas y métodos de conservación de los alimentos. Procedimientos físicos y químicos. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Tema 9. – Control y recepción de géneros. El almacenamiento de los alimentos. Sistemas y criterios de ordenación.

Tema 10. – Manipulación de alimentos y peligros asociados. Mantenimiento y limpieza de la cocina. Seguridad e higiene en el trabajo: aseo personal y vestuario. Prevención y actuación en caso de accidentes.

Tema 11. – Alimentación, nutrición y dietética. Clases de alimentos y nutrientes. La pirámide de los alimentos. Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos.

Tema 12. – Fondos y salsas de cocina. Aplicaciones, componentes, elaboración y conservación. Sazonamientos y condimentos.

Tema 13. – Los huevos, preparación y conservación. Su utilización en la elaboración de distintos platos.

Tema 14. – Las verduras y hortalizas. Definición. Clasificación. Preparación y conservación.

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

Tema 16. – Pescados y mariscos. Limpieza y conservación. Identificación del frescor, presentación en el mercado. Métodos de cocinado.

Tema 17. – Las carnes. Métodos de cocinado. El vacuno mayor, menor, el cerdo y cordero. Despieces y desguaces. Denominación de las piezas. Las aves y la caza, los despojos.

Tema 18. – Los postres. Simples y elaborados. Elaboraciones de repostería. Los quesos y lácteos. Helados. Las frutas. Elaboraciones de pastelería y panadería.

Tema 19. – Dietas en un centro asistencial. Confección de recetas de cocina habituales en el menú. Ingredientes, cantidades y proceso de elaboración. Dietas especiales según las patologías más habituales en el anciano.

Tema 20. – Salud laboral: condiciones de trabajo y seguridad en la cocina. Especial referencia al puesto de Cocinero. Factores de riesgo. Medidas de prevención y protección.

14.5. – Si con posterioridad a la aprobación de las bases específicas se modificara la normativa incluida en los correspondientes programas o temarios, las referencias en los mismos contenidas se entenderán referidas a la normativa que en cada momento resulte de aplicación.

\* \* \*