



ANEXO XV – AUXILIAR DE COCINA

15.1. – Número de plazas y características:

– Número: 12.

– 2.8.

4 OEP 2022.

3 OEP 2023.

5 OEP 2024.

– Subgrupo AP.

15.2. – 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.

15.3. – Programa de temas:

Grupo I. Materias comunes.

Tema 1. – La Constitución española de 1978. Principios y estructura. Derechos y deberes fundamentales. La organización territorial del Estado. La Provincia.

Tema 2. – 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 3. – El local de cocina. Condiciones que debe reunir. Departamentos de cocina: funciones y misiones. Equipamiento. Distribución del trabajo en cocina.

Tema 4. – Maquinaria de cocina. Generadores de calor y de frío. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.

Tema 5. – Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulación de alimentos. Almacenamiento de alimentos: sistemas y criterios de ordenación. Adecuada conservación de los alimentos: conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación.



Tema 6. – Conocimiento de la composición nutritiva de los alimentos. Alimentación y nutrición. Concepto y clasificación de los alimentos. La pirámide de los alimentos. Conceptos básicos sobre los distintos tipos de dietas.

Tema 7. – Términos culinarios. Técnicas básicas de cocinado: descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Fondos de cocina básicos y complementarios. Salsas básicas y derivadas. Preparación de pescados y carnes.

Tema 8. – Mantenimiento y limpieza de cocina. Suelos y paredes. Mobiliario e instalaciones. Maquinaria y elementos auxiliares. Menaje, vajillas y enseres. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

Tema 9. – Gestión y reciclaje de residuos en la cocina. Sensibilización medioambiental.

Tema 10. – Salud laboral: condiciones de trabajo y seguridad en la cocina. Especial referencia al puesto de Auxiliar de Cocina. Factores de riesgo. Medidas de prevención y protección.

15.4. – 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.

* * *