

**PROCESO SELECTIVO: UNA PLAZA DE OFICIAL/A DE COCINA (CL2024J)
SEGUNDO EJERCICIO (PRUEBA PRÁCTICA)**

Fecha: **08/04/2025**

NOMBRE Y APELLIDOS:	
DNI:	

El tiempo total estimado para completar la prueba de práctica es de 45 minutos.

APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE SANITARIA (MÁXIMO 1 PUNTOS). Durante el desarrollo de las pruebas se evaluará la aplicación de las normas higiénico sanitarias.

1. Prueba 1. TORNEADO DE 2 PIEZAS DE CALABACÍN, 1 PIEZA DE ZANAHORIA Y LIMPIEZA DE UNA ACELGA Y SU CORTE EN CHIFFONADE. Proceso de la actividad a desarrollar en el taller: Torneado de 2 piezas de calabacín, 1 pieza de zanahoria y limpieza de una acelga y su corte en chiffonade en **UN TIEMPO ESTIPULADO DE UN MÁXIMO DE 10 MINUTOS**, incluyendo la recogida y eliminación del puesto de trabajo (**MÁXIMO 2 PUNTOS**).

2. Prueba 2. FORMACIÓN Y PRESENTACIÓN DE 4 "POUPIETAS" DE LENGUADO. Proceso de la actividad a desarrollar en el taller: Formación y presentación de 4 "poupietas" de lenguado en **UN TIEMPO ESTIPULADO DE UN MÁXIMO DE 15 MINUTOS**, incluyendo la recogida y eliminación del puesto de trabajo (**MÁXIMO 3 PUNTOS**).

3. Prueba 3. BRIDADO, LIMPIEZA Y DESPIECE DE UN POLLO. EN 1 MUSLO, 1 PECHUGA PARA ESCALOPES, 1 CHULETA DE POLLO Y 1 CUARTO TRASERO PORCIONADO PARA AJILLO. Proceso de la actividad a realizar en el taller: Bridado, limpieza y despiece de un pollo en 1 muslo, 1 pechuga para escalopes, 1 chuleta de pollo y 1 cuarto trasero porcionado para ajillo en **UN TIEMPO ESTIPULADO DE UN MÁXIMO DE 20 MINUTOS**, incluyendo la recogida y eliminación del puesto de trabajo (**MÁXIMO 4 PUNTOS**).