

CONVOCATORIA	NOMEAMENTO DE FUNCIONARIADO INTERINO CON CARGO A UNHA PRAZA VACANTE
PRAZA/POSTO	1 OFICIAL/OFICIAL DE CAFETERÍA
TIPO	Primeiro exercicio - Proba tipo test
DATA	10.04.2025

1. Segundo o art. 36.1.f) da lei 7/1985, do 2 de abril, Reguladora das Bases do Réxime Local, é competencia propia da Deputación:
 - a) Asistencia na prestación dos servizos de xestión da recadación tributaria, en período voluntario e executivo, e de servizos de apoio á xestión financeira dos municipios con poboación inferior a 20.000 habitantes.
 - b) Asistencia na prestación dos servizos de xestión da recadación tributaria, en período voluntario e executivo, e de servizos de apoio á xestión financeira dos municipios con poboación igual ou inferior a 20.000 habitantes.
 - c) Asistencia na prestación dos servizos de xestión da recadación tributaria, en período voluntario e executivo, e de servizos de apoio á xestión financeira dos municipios con poboación superior a 20.000 habitantes.
 - d) Asistencia na prestación dos servizos de xestión da recadación tributaria, en período voluntario e executivo, e de servizos de apoio á xestión financeira dos municipios con poboación superior a 5.000 habitantes.

2. Segundo o art. 33.2 da lei 7/1985, do 2 de abril, Reguladora das Bases do Réxime Local, corresponde en todo caso ao Pleno da Deputación:
 - a) Dirixir, inspeccionar e impulsar os servizos e obras cuxa titularidade ou exercicio corresponde á Deputación Provincial.
 - b) Asegurar a xestión dos servizos propios da Comunidade Autónoma cuxa xestión ordinaria estea encomendada á Deputación.
 - c) A aprobación dos proxectos de obras e de servizos cando sexa competente para a súa contratación ou concesión e estean previstos no Orzamento.
 - d) A formulación de conflitos de competencias a outras Entidades locais e demais Administracións públicas.

3. Segundo o art. 24 da lei 2/2015, do 29 de abril, do emprego público de Galicia o cesamento do persoal funcionario interino producirase, ademais de por as causas que determinan a perda da condición de persoal funcionario de carreira, cando conorra algunha das seguintes circunstancias:
 - a) Pola cobertura regrada do posto por funcionario de carreira a través de calquera dos procedementos legalmente establecidos.
 - b) Polo incumprimento dos deberes como funcionario interino recolleitos nesta lei.
 - c) Pola finalización do prazo autorizado expresamente recollido no seu nomeamento.
 - d) a) e a c) son correctas.

4. Segundo o art. 71 da lei 2/2015, do 29 de abril, do emprego público de Galicia, os empregados públicos teñen os seguintes dereitos de carácter individual:
- a) Á mobilidade profesional nos termos previstos por esta lei
 - b) Á liberdade de información
 - c) Ás vacacións, descansos, permisos e licenzas establecidos nas normas aplicables.
 - d) Ao desempeño da súa carreira profesional segundo os principios constitucionais de igualdade, mérito e capacidade mediante a implantación de sistemas obxectivos e transparentes de avaliación.
5. As cafeterías, como os restaurantes e hoteis, teñen unha clasificación segundo a súa categoría. O distintivo deste establecemento son cuncas que se conceden por cumprir unha serie de requisitos. ¿Que especificación sobre o número de pezas de aseo se establece para as cafeterías de dúas cuncas?
- a) O número de pezas dos servizos hixiénicos deberá axustarse a unha proporción dun lavabo e un inodoro por cada 100 prazas.
 - b) Por cada 75 prazas deberán de ter dous lavabos e dous aseos.
 - c) Por cada 75 prazas ou fracción deberá engadirse unha peza máis de cada tipo (lavadoiro e inodoro).
 - d) Deberá haber un lavabo e un inodoro por cada 100 prazas, engadindo unha peza máis por cada 75 prazas adicionais.
6. No contexto da arquitectura e localización dos establecementos de restauración, tendo en conta a correlación de factores espaciais, hixiénico-sanitarios e funcionais, cal das seguintes afirmacións representa con máis precisión unha condición óptima para a rendibilidade e o funcionamento do negocio?
- a) A comunicación a través do transporte público será fluída, aínda que o transporte privado ten máis limitacións.
 - b) A localización no centro da cidade é sempre máis rendible, aínda que o custo do aluguer sexa o dobre.
 - c) A proximidade a centros de alta afluencia turística e deportiva favorece a viabilidade económica do establecemento.
 - d) As respostas B e C son correctas.

7. Coas características que se mencionan a continuación, indica de que tipo de establecemento se trata segundo a súa localización: non ten horario propio, serve de lugar de espera de clientes e pode funcionar de forma independente ou non ao servizo do colectivo que o alberga.
- a) Bar ou cafetería como parte dun hotel.
 - b) Bar ou cafetería como parte dun restaurante
 - c) Bar ou cafetería como parte dunha empresa colectiva
 - d) Todas son correctas
8. ¿Cal é unha función que realiza o camareiro e que non se lle atribúe expresamente ao auxiliar de camareiro no desenvolvemento do servizo?
- a) Informar e asesorar ao cliente sobre a composición e elaboración dos distintos produtos.
 - b) Preparar as zonas de traballo para o servizo.
 - c) Transporte de útiles e equipamentos necesarios para o servizo.
 - d) Colaborar na facturación e cobro ao cliente.
9. Que característica define a correcta disposición dos almacéns nun bar ou cafetería en relación coa eficiencia do fluxo de traballo?
- a) A súa localización debe estar afastada da cociña para evitar a contaminación cruzada.
 - b) Deberán estar preto da cociña e da entrada de mercadorías para optimizar a loxística.
 - c) Deberán situarse preto da entrada das cámaras ou frigoríficos.
 - d) As respostas B e C son correctas.
10. ¿Cal é un dos principais motivos polos que o servizo de bar require unha atención especial en canto á limpeza?
- a) Porque o barista traballa cunha gran variedade de ingredientes facilmente contaminables.
 - b) Porque o cliente ten contacto visual directo co barman ou barwoman, o que require un coidado especial na hixiene.
 - c) Porque o bar adoita ser a zona máis grande do establecemento e necesita un mantemento máis frecuente.
 - d) Ningunha é correcta.

11. O método de conservación consistente en introducir un produto nun preparado cociñado con vinagre, aceite, sal e especias coñécese como:
- a) Adobo
 - b) Escabeche
 - c) Encurtido
 - d) Confitado
12. O documento no que se planifican todos os produtos ou ingredientes dunha preparación, as cantidades e o custo de cada un deles denomínase:
- a) A ficha de produción
 - b) O relevé
 - c) O escandallo
 - d) A proposta de pedido
13. Todos os aparellos, utensilios ou envases que estarán en contacto cos alimentos deberán estar fabricados con materiais axeitados e permitidos, de forma que non alteren os alimentos nin desprendan substancias indesexables que supoñan un risco para a saúde. Indica o Regulamento que recolle e regula a relación de materiais e obxectos para os que se establecen medidas específicas:
- a) Regulamento 1925/2024 (CE) do Parlamento Europeo e do Consello, do 27 de outubro de 2024
 - b) Regulamento 1935/2004 (CE) do Parlamento Europeo e do Consello, do 27 de outubro de 2004.
 - c) Regulamento 1935/2014 (CE) do Parlamento Europeo e do Consello, do 27 de outubro de 2014
 - d) Regulamento 1925/2014 (CE) do Parlamento Europeo e do Consello, do 27 de outubro de 2014
14. O tratamento mediante o cal se aplica calor relativamente suave, por debaixo dos 100°C, durante un tempo determinado co obxectivo de eliminar ou reducir significativamente a cantidade de microorganismos patóxenos que poidan estar presentes, sen alterar practicamente as características organolépticas do produto, denomínase:
- a) Esterilización
 - b) Escaldado
 - c) Pasteurización
 - d) Cocción

15. A recepción da mercadoría implica unha serie de comprobacións e comprobacións para garantir que a entrega se corresponde cos produtos e cantidades solicitadas, e que a mercadoría chega en perfectas condicións. Dentro dos protocolos de recepción, durante a inspección visual do produto, cal das seguintes prácticas é correcta á hora de comprobar o estado do produto:

- a) Vida útil e data de caducidade do produto
- b) As características organolépticas son desexables
- c) A información nutricional do produto é visible
- d) A e B son correctas

16. As verduras frescas son un produto perecedoiro e deterioran a temperatura ambiente. Polo tanto, deben conservarse adecuadamente para prolongar as súas propiedades. Das prácticas para a súa conservación, enumeradas a continuación, sinala a inadecuada:

- a) Manter os máis sensibles nunha cámara frigorífica
- b) Gárdalos en recipientes herméticos para evitar que o aire circule.
- c) Algunhas verduras (tubérculos, allos, cebolas) deben gardarse nun lugar seco, escuro e ventilado.
- d) As tres prácticas anteriores son correctas

17. Cales dos seguintes métodos de conservación que se enumeran a continuación se consideran químicos:

- a) Envasado en atmosfera controlada
- b) Afumado
- c) Irradiación
- d) Liofilización

18. Que perigo identifica o seguinte pictograma? (Sinala a resposta correcta):

- a) Inflamable
- b) Tóxico
- c) Comburente
- d) Extremadamente inflamable



19. Con respecto ao que establece o Regulamento (CE) nº 1272/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre clasificación, etiquetaxe e envasado de substancias e mesturas, a abreviatura para a categoría de "irritante" é... (Indique a resposta correcta):

- a) "Xn"
- b) "F"
- c) "O"
- d) "Xi"

20. Segundo o artigo 2 do Real Decreto 770/1999, do 7 de maio, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de deterxentes e limpadores, defínese aos "reforzantes" como... (escolla a resposta correcta):

- a) Todo produto cuxa composición foi especialmente estudada para colaborar ao desenvolvemento dos fenómenos de deterxencia e que se basea en compoñentes esenciais (axentes tensioactivos) e, xeralmente, compoñentes complementarios (coadxuvantes, reforzantes, cargas, aditivos e outros compoñentes accesorios).
- b) Todo composto químico que disolto nun líquido absórbese preferentemente nunha interfase, o que determina un conxunto de propiedades físicoquímicas de interese práctico.
- c) Compoñentes complementarios dun deterxente ou dun limpador, que achegan propiedades particulares ás dos compoñentes fundamentais na acción específica de limpeza.
- d) Uns compoñentes complementarios que melloran certas propiedades características dos compoñentes fundamentais

21. Cales das seguintes son especies de café arábica? (Indique a resposta correcta)

- a) Arábica corrente, moca, bourbon, kuilu
- b) Arábica corrente, bourbon, kuilu, excelsa
- c) Arábica corrente, moca, kuilu, Liberia
- d) Arábica corrente, moca, bourbon, maragogipes

22. En canto á recolección do café, como se define o "stripping"? (Escolla a resposta correcta)

- a) Realízase de forma manual gran a gran, seleccionando os froitos maduros
- b) Engánchase a máquina ao tronco da planta e mediante unha vibración leve sóltanse todos os froitos independentemente do seu grao de Maduración.
- c) Cóllese a base da rama e deslízase a man cara á parte exterior desenganhando deste xeito todos os froitos, recollendo todos os froitos independentemente do seu grao de maduración.
- d) Ningunha das respostas anteriores é correcta

23. Cales son os ingredientes do "café mazzagrán"? (Indicar a resposta correcta):

- a) Café só, brandy ou coñac e sobre de azucre
- b) Café só, terrón azucre e chartreuse amarelo
- c) Pel de limón, brandy ou ron, xarope de azucre e café granizado
- d) Xeado de vainilla, xarope de caramelo e café granizado

24. Segundo o art. 2 do Real Decreto 3176/1983 do 16 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria para a Elaboración, Circulación e Comercio de Especies Vexetais para Infusións de uso en Alimentación, defínese o "extracto soluble" como... (escolla a resposta correcta):

- a) É o produto líquido obtido pola acción da auga, a temperatura de ebulición, sobre a especie vexetal, co obxecto de extraer as substancias solubles da mesma.
- b) É a bebida soluble obtida de follas secas, partes de flores ou froitos de diversas plantas aromáticas, ás cales llas introduce en auga a piques de ferver durante un tempo predeterminado para que desta maneira a auga adquira as propiedades organolépticas da planta.
- c) É o produto soluble en auga, obtido por parcial ou total evaporación da infusión da especie vexetal correspondente.
- d) Ningunha das respostas anteriores é correcta.

25. Cal é a resposta correcta en canto ao "kukicha"?

- a) Tamén chamado té vermello. A diferenza doutros, que adoita tomarse tras a súa recolección, o proceso de fermentación desta variedade pode durar de 2 a 60 anos en barricas de carballo, isto fai que as follas obteñan unha cor cobrizo.
- b) Son follas novas que non se han oxidado; os brotes poden ser protexidos do sol para evitar a fermentación de clorofila.
- c) Cun grao de oxidación media entre os téns negros e os téns verdes. As súas follas son fermentadas preto da metade do tempo empregado no té negro.
- d) Tamén coñecido como té en rama, é unha mestura de téns feita de pecíolos, talos e poliñas. Está dispoñible como té verde ou en versións máis oxidadas.

26. ¿Cal das seguintes non é unha cualidade que debe ter o profesional encargado da toma da comanda?

- a) O halago fácil
- b) Psicoloxía, á vez que gran capacidade de observación.
- c) Aparencia externa impecable
- d) Don de xentes e facilidade de palabra

27. Cal é a forma máis correcta de presentar a carta ao cliente na mesa:

- a) Déixase encima do prato de presentación
- b) Aberta pola esquerda
- c) Aberta pola dereita
- d) Pola esquerda

28. En caso de queixas ou reclamación, entre as normas básicas de actuación que permitirán ao persoal enfrontarse á situación dunha maneira efectiva e satisfactoria para o cliente e para a empresa, non se atopa:

- a) Ignorar as queixas
- b) escoitar atentamente ao cliente
- c) Examinar os feitos
- d) Non reaccionar con agresividade

29. Á hora de servir unha mesa, a que comensal sérveselle en primeiro lugar:

- a) Persoa anfitriño
- b) Persoa convidada
- c) Á persoa anfitriño e convidada á vez.
- d) Persoa de menor idade

30. En hostalaría, o termo "desbarasar" fai referencia a:

- a) Acción de retirar da mesa os cubertos, pratos, copas, etc. e limpar os restos de comida.
- b) Acción de servir a mesa, colocar os cubertos, pratos, copas, ...
- c) Servir a cubertería.
- d) Cubrir os manxares que van en fontes.

PREGUNTAS DE RESERVA

31. Os produtos de limpeza con propiedades ou efectos toxicolóxicos pódense clasificar nas seguintes categorías de perigo... (sinale a resposta correcta):

- a) Moi tóxicos, tóxicos, nocivos, irritantes, sensibilizantes por inhalación, carcinóxeno.
- b) Moi tóxicos, tóxicos, irritantes, nocivos, corrosivos, sensibilizantes por contacto cutáneo, carcinóxeno.
- c) Moi tóxicos, tóxicos, nocivos, corrosivos, irritantes, sensibilizantes por inhalación, sensibilizantes por contacto cutáneo.
- d) Moi tóxicos, tóxicos, irritantes, corrosivos, sensibilizantes por contacto cutáneo, sensibilizantes por inhalación, tóxicos para a reprodución

32. Que lei regula actualmente as normas de hixiene para a seguridade alimentaria:

- a) Lei 17/2011, do 5 de xullo
- b) Lei 11/2011, do 5 de xullo
- c) Lei 11/2001, do 5 de xuño
- d) Lei 17/2011, do 5 de xuño

33. Cal das seguintes, constitúe unha norma xeral, en canto á posta e retirada das mesas:

- a) As copas, cuncas, etc., xa utilizadas polas persoas clientes serán levadas ao office en bandexa e nunca na man.
- b) As copas, cuncas, etc., xa utilizadas pola clientela serán levadas na man.
- c) Sempre se deberá desbarasar pola esquerda do cliente.
- d) Non se evitará facer ruído ao desbarasar.

34. As ofertas gastronómicas máis utilizadas nos bares e cafeterías españois son os pinchos, os canapés, as tapas e as racións. Todo isto acompañado de diferentes variedades de pan: branco, integral, moreno, centeo entre moitos outros. No contexto das características organolépticas e funcionais do pan inglés de uso frecuente na barra, cal é o principal factor que determina o seu uso no ámbito gastronómico e o diferencia doutros tipos de pan?

- a) A súa masa incorpora aceite de oliva virxe extra antes da cocción.
- b) O seu alto contido en fibra, que mellora a súa dixestibilidade e faino ideal para dietas saudables.
- c) É un pan de textura suave e codia menos crocante, que se vende cortado en rebandas dun centímetro de espesor, favorecendo o seu uso en bocadillos.
- d) A súa fermentación lenta e controlada, que lle confire unha textura alveolada e unha codia crocante.

35. Cal é a Lei de Prevención de Riscos Laborais?

- a) Lei 31/1995, do 8 de novembro
- b) Lei 39/1997, do 17 de xaneiro
- c) Lei 21/1995, do 8 de xaneiro
- d) Lei 29/1997, do 17 de novembro

RESPOSTAS EXERCICIO TIPO TEST
**CONVOCATORIA PARA NOMEAMENTO DE FUNCIONARIADO INTERINO CON CARGO A UNHA
PRAZA VACANTE DE OFICIAL/A DE CAFETERÍA CON DESTINO AO CPF**

1	A	PREGUNTAS RESERVA	
2	D	31	C
3	D	32	A
4	A	33	A
5	C	34	C
6	C	35	A
7	B		
8	A		
9	D		
10	B		
11	B		
12	C		
13	B		
14	C		
15	D		
16	B		
17	B		
18	C		
19	D		
20	D		
21	D		
22	C		
23	C		
24	C		
25	D		
26	A		
27	C		
28	A		
29	B		
30	A		

As persoas aspirantes terán un prazo de dous (2) días hábiles, contados a partir do día seguinte ao da publicación das respostas correctas, para presentar as reclamacións que consideren oportunas.