

**PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICION PARA LA PROVISION EN
PROPIEDAD DE UNA PLAZA DE COCINERO/A**

- 1.- Modificaciones a la consistencia de una dieta basal.
- 2.- Elaboración de un court-bouillon y aplicaciones.
- 3.- Uso y empleos del huevo en la cocina.
- 4.- Nombre diez piezas del cuarto trasero del vacuno, por orden de calidad, de mayor a menor.
- 5.- Composición y elaboración de la galantina.
- 6.- Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC: enumere los planes generales de higiene.
- 7.- Temperaturas de almacenamiento y conservación de los siguientes géneros:
 - Verduras.
 - Carnes.
 - Pescados.
 - Congelados.
- 8.- Preparación, cocción y conservación de las siguientes verduras:
 - Alcachofa.
 - Champiñón.
- 9.- Clases de arroces secos.
- 10.- Pasta fresca: ingredientes, elaboración, cocción y conservación