

0598-001 Cocina y Pastelería.

El tribunal elegirá dos o más pruebas de entre las siguientes:

- Realización completa o parcial, de una elaboración de cocina, a partir de unos determinados ingredientes facilitados por el tribunal, pudiendo solicitarse previamente y por escrito los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de una prueba análoga a la anterior para una elaboración de pastelero, repostería, panadería y/o confitería
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Identificación de materiales y productos alimentarios
- Prueba de cultura gastronómica
- Prueba de conocimientos culinarios

La duración de la prueba dependerá de la naturaleza de la misma y se notificará el día del desarrollo de cada una de ellas.

Material obligatorio:

El opositor llevará para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

-Uniforme completo de cocina:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco
- Pantalón de cocina.
- Pico opcional.
- Chaquetilla de cocina manga larga.
- Gorro de cocina.
- Delantal.
- Paños de cocina o manopla
- Bolígrafo azul o negro.

-Herramientas de mano:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Deshuesador.
- Pinzas de desespinar pescado.
- Espátula lisa y espátula de ballena.
- Mangas pasteleras y juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
- Juego cortapastas.
- Rodillo.
- Báscula de sobremesa.

- Varilla.
 - Tijera
 - Abrelatas
 - Brocha
 - Desecamador
 - Bayeta de microfibra
 - Estropajo

Estas herramientas y utillaje serán obligatorios para cada opositor, haciéndose en cualquier caso responsable de su material personal e intransferible.