



AYUNTAMIENTO DE TUDELA

Personal

Plaza Vieja, 1

31500 TUDELA

Tel. 948 41 71 07

Fax.948 41 71 19

CONVOCATORIA PARA LA CONSTITUCIÓN, MEDIANTE OPOSICIÓN, DE DOS RELACIONES DE ASPIRANTES AL DESEMPEÑO DEL PUESTO DE TRABAJO DE COCINERO/A (ASIMILADO AL NIVEL/GRUPO C), UNA PARA LA FORMACIÓN Y OTRA PARA LA CONTRATACIÓN TEMPORAL, EN ORDEN A LA COBERTURA DE LAS NECESIDADES QUE SE PRODUZCAN EN EL M.I. AYUNTAMIENTO DE TUDELA.

Con fecha 14 de febrero de 2019, el Alcalde del M.I. Ayuntamiento de Tudela, dictó resolución número 356/2019, por la que aprobó la convocatoria y bases para la constitución de dos listas para la contratación de Cocinero. En el Anexo III de dichas bases vienen reflejados los temas sobre los que versará la prueba de test.

Los libros de texto que contienen las materias del temario que figuran en dicho Anexo III resultan ser los siguientes:

1.- COCINEROS DE LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA. TEMARIO PARTE ESPECIFICA. VOLUMEN I:

- Tema 1.-Zonas de trabajo. Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio. Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado y residuos.
- Tema 2.-Recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos. Reconstitución de alimentos: recalentamiento, descongelación. Seguridad alimentaria.
- Tema 3.-Recepción de alimentos. Tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos perecederos, congelados y conservas.
- Tema 4.-Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases técnicas y equipos asociados al método. Normativa higiénico-sanitaria.
- Tema 5.-Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.
- Tema 6.-Criterios de habilidad en la preparación de alimentos. Confección y elaboración. Cocciones y otras operaciones culinarias. Modalidades alimentarias.
- Tema 7.-Planificación de los menús. El código de dietas. Variedad. Rotación.
- Temas 8.-El menú basal. Características. El menú pediátrico y preescolar. Dietas especiales.
- Tema 9.-Criterio de selección de platos. Fichas técnicas de platos. Estandarización de platos. Gramajes.
- Tema 10.-Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.
- Tema 11.-Control de calidad a lo largo de la cadena alimentaria. Asesoramiento técnico-sanitario.
- Tema 12.-Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada.

2.- COCINEROS DE LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA. TEMARIO PARTE ESPECIFICA. VOLUMEN II:

Tema 13.-Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

En Tudela a 5 de abril de 2019



La Secretaria del Tribunal de Selección

Fdo. Belen Serrano Cornago.