



CONVOCATORIAS DE PROMOCIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA

ÁREA COCINA



INDICE

JEFE DE COCINA I (NIVEL 6) ÁREA B	3
JEFE DE COCINA II (NIVEL 5), ÁREA B	4
COCINARO (NIVEL 4), ÁREA B	6
AYUDANTE DE COCINA (NIVEL 3), ÁREA B	7



TEMARIO DE LA CATEGORÍA DE JEFE DE COCINA I

1. Departamentos que conforman un local de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipamiento básico de cada uno. Herramientas, batería, moldes y utensilios de uso más común. Sus características, aplicaciones, dimensiones y material de fabricación.
2. Términos culinarios de mayor uso en la cocina. Métodos básicos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de calidad de los procesos.
3. Los generadores de calor y los de frío. Características, funcionamiento, fuentes energéticas que utilizan, fundamento, manejo, aplicaciones y conservación.
4. Maquinaria e instalaciones de uso más común en la cocina. Aplicaciones, fundamento y conservación.
5. Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.
6. Los huevos, control de calidad en la recepción, precauciones en su manipulación y conservación. Aplicaciones culinarias fundamentales, complementarias y auxiliares.
7. Despiece de las aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Elaboración, aplicaciones y conservación. Los despojos: clasificación, limpieza y precocinado.
8. Pescados y mariscos. Clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.
9. Riesgos para la salud derivados de la manipulación de alimentos, alteraciones, manipulación en la venta, preparación, conservación y servicio.
10. Aprovechamiento de los restos de géneros crudos y cocinados. Conocimiento de precios, calidad, rendimiento, estacionalidad y procedencia de los géneros.



11. Cálculo de cantidades de géneros por persona para menú, de hortalizas, legumbres secas, farináceas, huevos, pescados, mariscos, carnes, aves; adecuación de empleo. Conservación.
12. Salsas básicas y derivadas. Enumeración, definición, composición, variaciones, elaboración, aplicaciones, puntos claves y conservaciones.
13. Hortalizas: definición, propiedades, métodos básicos de cocinado, aplicaciones, conservación, preparación, condimentación, clases, estacionalidad y calidad.
14. Legumbres secas, patatas y farináceas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, cocinado, compra, aplicaciones y conservación. Platos importantes.
15. Postres, clases, cualidades, composición, elaboración, aplicaciones, presentaciones y conservación.
16. Composición del menú; los primeros platos, los segundos platos y los postres. Definición, clases, características, composición, propiedades, elaboración, aplicaciones, conservación y aprovechamiento
17. Conservación de géneros, fundamento, sistemas y métodos, calidad, aplicaciones y elaboraciones. Congelación de géneros y sistemas de descongelación.
18. Planificación de un local de cocina y condiciones que debe reunir. Necesidades de instalaciones, maquinaria y menaje para montaje de una cocina.
19. Organigramas de cocina. Funciones, obligaciones y atribuciones de las categorías, legislación.
20. La compra. Proveedores, calidades, los precios, el coste, el rendimiento y la rentabilidad de los géneros. Reposición e inventario.
21. Gastos generales, inútiles, variables. Material inventariable. Rendimiento de una cocina.
22. Planificación de menús. Valoración nutricional y económica. Dieta equilibrada según necesidades de nutrientes. Necesidades nutricionales según edades. Regímenes alimenticios para distintos tipos de enfermos.



23. Prevención de riesgos laborales: derechos y obligaciones de los trabajadores (artículos 14, 15, 17, 18, 19 y 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales).



TEMARIO DE JEFE DE COCINA II

1. Departamentos que conforman un local de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipamiento básico de cada uno. Herramientas, batería, moldes y utensilios de uso más común. Sus características, aplicaciones, dimensiones y material de fabricación.
2. Términos culinarios de mayor uso en la cocina. Métodos básicos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de calidad de los procesos.
3. Los generadores de calor y los de frío. Características, funcionamiento, fuentes energéticas que utilizan, fundamento, manejo, aplicaciones y conservación.
4. Maquinaria e instalaciones de uso más común en la cocina. Aplicaciones, fundamento y conservación.
5. Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación
6. Los huevos, control de calidad en la recepción, precauciones en su manipulación y conservación. Aplicaciones culinarias fundamentales, complementarias y auxiliares
7. Despiece de las aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Elaboración, aplicaciones y conservación. Los despojos: clasificación, limpieza y precocinado.
8. Pescados y mariscos. Clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.
9. Riesgos para la salud derivados de la manipulación de alimentos, alteraciones, manipulación en la venta, preparación, conservación y servicio



10. Aprovechamiento de los restos de géneros crudos y cocinados. Conocimiento de precios, calidad, rendimiento, estacionalidad y procedencia de los géneros.
11. Cálculo de cantidades de géneros por persona para menú, de hortalizas, legumbres secas, farináceas, huevos, pescados, mariscos, carnes, aves; adecuación de empleo. Conservación.
12. Salsas básicas y derivadas. Enumeración, definición, composición, variaciones, elaboración, aplicaciones, puntos claves y conservaciones.
13. Hortalizas: definición, propiedades, métodos básicos de cocinado, aplicaciones, conservación, preparación, condimentación, clases, estacionalidad y calidad.
14. Legumbres secas, patatas y farináceas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, cocinado, compra, aplicaciones y conservación. Platos importantes.
15. Composición del menú; los primeros platos, los segundos platos y los postres. Definición, clases, características, composición, propiedades, elaboración, aplicaciones, conservación y aprovechamiento.
16. Conservación de géneros, fundamento, sistemas y métodos, calidad, aplicaciones y elaboraciones. Congelación de géneros y sistemas de descongelación.
17. Organigramas de cocina. Funciones, obligaciones y atribuciones de las categorías, legislación
18. Gastos generales, inútiles, variables. Material inventariable. Rendimiento de una cocina.
19. Planificación de menús. Valoración nutricional y económica. Dieta equilibrada según necesidades de nutrientes. Necesidades nutricionales según edades. Regímenes alimenticios para distintos tipos de enfermos.
20. Prevención de riesgos laborales: derechos y obligaciones de los trabajadores (artículos 14, 15, 17, 18, 19 y 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales).



TEMARIO DE C O C I N E R O

1. Departamentos que conforman un local de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipamiento básico de cada uno. Herramientas, batería, moldes y utensilios de uso más común. Sus características, aplicaciones, dimensiones y material de fabricación.
2. Términos culinarios de mayor uso en la cocina. Métodos básicos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de Calidad de procesos.
3. Los generadores de calor y los de frío. Características, funcionamiento, fuentes energéticas que utilizan, fundamento, manejo, aplicaciones y conservación.
4. Maquinaria e instalaciones de uso más común en la cocina. Aplicaciones, fundamento y conservación.
5. Condimentos secos y frescos, especias, hierbas aromáticas; procedencia, clases, presentaciones, composición, usos y conservación. Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.
6. Los huevos, calidad, grado de frescura, conservación y precauciones. Métodos básicos de cocinado. Aplicaciones auxiliares de los huevos.
7. Despiece de las aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Elaboración, aplicaciones y conservación.
8. Pescados y mariscos. Clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.
9. Riesgos para la salud derivados de la manipulación de alimentos, alteraciones, manipulación en la venta, preparación, conservación y servicio.
10. Salsas básicas y derivadas. Enumeración, definición, composición, variaciones, elaboración, aplicaciones, puntos claves y conservaciones.



11. Hortalizas: definición, propiedades, métodos básicos de cocinado, aplicaciones, conservación, preparación, condimentación, clases, estacionalidad y calidad.
- 12- Legumbres secas, patatas y farináceas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, cocinado, compra, aplicaciones y conservación. Platos importantes.
13. Los postres de pastelería, métodos básicos de cocinado, presentaciones, aportes.
14. Conservación de géneros, fundamento, sistemas y métodos, calidad, aplicaciones y elaboraciones. Congelación de géneros y sistemas de descongelación.
15. Prevención de riesgos laborales: derechos y obligaciones de los trabajadores (artículos 14, 15, 17, 18, 19 y 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales).



TEMARIO DE AYUDANTE DE COCINA

1. Departamentos que conforman un local de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipamiento básico de cada uno. Herramientas, batería, moldes y utensilios de uso más común. Sus características, aplicaciones, dimensiones y material de fabricación.
2. Términos culinarios de mayor uso en la cocina. Métodos básicos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de Calidad de procesos.
3. Maquinaria e instalaciones de uso más común en la cocina. Aplicaciones, fundamento y conservación.
4. Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.
5. Características, clasificación y aplicación de hortalizas, arroces, pastas y farináceas.
6. Los huevos: calidad, grado de frescura, conservación y precauciones. Métodos básicos de cocinado.
7. Despiece de las aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Pescados y mariscos. Clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.
8. Riesgos para la salud derivados de la manipulación de alimentos, alteraciones, manipulación en la venta, preparación, conservación y servicio.
9. Prevención de riesgos laborales: derechos y obligaciones de los trabajadores (artículos 14, 15, 17, 18, 19 y 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales).