

**28 de octubre de 2023**

**SEGUNDO  
EJERCICIO  
PRUEBA DE  
PASTELERÍA**

**PRUEBAS SELECTIVAS  
ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL  
CATEGORÍA PROFESIONAL  
OFICIAL 1ª COCINERO  
(CONVOCATORIA 24/05/2021)**



## **IMPORTANTE**

**Compruebe que dispone en su zona de trabajo de un folio de tamaño DIN A3 identificado con su nombre y número de aspirante donde deberá presentar las elaboraciones de pastelería que se indican a continuación.**

En la valoración de esta prueba se tendrá en cuenta:

- La calidad y adecuación del producto final obtenido y su presentación.
- El orden, la limpieza y el cumplimiento de las normas de higiene.
- El uso adecuado de las herramientas de cocina.

**TIEMPO DE DURACIÓN DE LAS PRUEBAS: 10 minutos en total**

<b>PRIMERA PRUEBA</b>	<b>PLIEGUE DE MASA LAMINADA</b> <b>PUNTUACIÓN: 5 puntos</b>
-----------------------	----------------------------------------------------------------

En su mesa de trabajo encontrará dos masas:

- Una de color blanco que simulará la masa.
- Una de color amarillo que simulará la materia grasa.

Con ellas deberá:

- Primero: Introducir la materia grasa a 2/3.
- Segundo: Realizar un pliegue simple.

El resultado lo deberá presentar directamente sobre el folio DIN A3 facilitado e identificado con su nombre y número de aspirante, para su evaluación posterior.

**SEGUNDA PRUEBA****ESCUDILLADO DE UNA CENEFA TRICOLOR****PUNTUACIÓN: 5 puntos**

En su mesa de trabajo, además del folio de tamaño DIN A3, encontrará:

- Tres recipientes con crema de diferentes colores.
- 1 manga pastelera.
- 1 boquilla.
- 1 pliego de papel de horno.

Deberá escudillar una cenefa tricolor (similar a la de la fotografía) directamente sobre el folio DIN A3 de presentación que contiene su nombre y número de aspirante, para su evaluación posterior.

