



**INSTRUCCIONES DEL SEGUNDO EJERCICIO de las Pruebas Selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios.**

No se puede hablar durante los ejercicios. Deberá desconectar teléfono, reloj con señales acústicas, reloj inteligente o cualquier otro aparato electrónico.

### **EJERCICIO PRÁCTICO EN COCINA**

Con carácter previo al inicio de la prueba los opositores accederán a los vestuarios para cambiarse. El Tribunal le indicará dónde dirigirse.

Para el **ejercicio práctico en cocina** cada opositor recibirá una pegatina con un número que le identificará durante el ejercicio práctico. Deberá colocarla en la parte superior delantera de su ropa, en un lugar visible. En caso de pérdida de la misma deberá solicitar otra al miembro de tribunal más cercano a su puesto de trabajo.

El tiempo total de la **prueba en cocina** será de **45 minutos**, distribuidos de la siguiente manera:

- **5 minutos** para **elección** de género. Finalizado este tiempo no se podrá volver a elegir ni adquirir nada más.
- **40 minutos** restantes para **elaboración y presentación**.

El opositor tendrá a su disposición en su puesto de trabajo los útiles necesarios aportados por la administración para la realización de la prueba.

Se facilitará mensaje de presentación.

Una vez finalizadas las elaboraciones emplate sobre la vajilla que aportará el tribunal.

Limpie y deje ordenado su lugar de trabajo.

En este momento se realizará una fotografía y la prueba en cocina habrá finalizado.

Para evitar aglomeraciones no es posible limpiar sus herramientas aquí, por lo que se le entregará una bolsa para poder llevarse todas sus pertenencias.

Cuando le indique el tribunal pasará a realizar la prueba en aula.

**Está prohibido tocar la temperatura del horno.** El opositor que lo haga finalizará en ese momento la prueba, pudiendo ser suspendido en el acto.

### **FINALIZACIÓN DEL SEGUNDO EJERCICIO**

El segundo ejercicio finalizará una vez realice las dos pruebas.

La salida del edificio se realizará siguiendo las instrucciones del tribunal.



## Elaboraciones a realizar (una ración):

### 1º: Libros de lomo sin gluten con parmentier

- **Cantidad:** 2 unidades por ración.
- **Guarnición:** 1 porción de parmentier.

### 2º: Popietas de rodaballo con salsa Bercy

- **Cantidad:** 3 unidades por ración y un filete de muestra en crudo.
- **Salsa:** Salsa Bercy.