





SEGUNDO EJERCICIO

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE <u>OFICIAL 2ª AYUDANTE DE COCINA</u> DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230044), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (BOA Nº 244, DE 20 DE DICIEMBRE DE 2022)

18 DE OCTUBRE DE 2025















INSTRUCCIONES DEL SEGUNDO EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO DE OFICIAL 2ª AYUDANTE DE COCINA (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230044)

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 35 minutos, de los cuales 7 minutos (máximo) para lectura de las instrucciones y elección de género. Finalizado este tiempo no se podrá volver a elegir ni adquirir nada más. Solo se podrá entrar al cuarto frío para utilizar las pilas.

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

Deberá dejar en su puesto de trabajo todo el género que haya cogido y no haya sido utilizado.

Una vez finalizadas las elaboraciones emplate sobre la vajilla que tiene en su puesto de trabajo.

Limpie y deje ordenado su puesto 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.

PLATOS A ELABORAR

Primero: tortilla envuelta con verduras a la paisana (sin patata, 1 ración de 3 huevos, tipo francesa).

Segundo: 1 ración de ensalada mixta con la lechuga en juliana aliñada con vinagreta.

Tercero: 1 muslo de pollo deshuesado para plancha presentado con su piel, en crudo con su hueso al lado.

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