



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), 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)

SEGUNDO EJERCICIO

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª COCINERO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230036), 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)

23 DE JULIO DE 2025



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), 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)



2. Instrucciones de las elaboraciones a realizar en cocina:

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 **47 minutos**, distribuidos de la siguiente manera:

- **7 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.

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

Se facilitará menaje 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.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), 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)

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

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

PLATOS A ELABORAR

Primero: 2 raciones de arroz negro.

Segundo:

- 1 ración de 1 lomo de dorada con salsa al cava y salteado de verduras en juliana.
- 1 lomo de dorada en crudo desespinado y sin piel.

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.