



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)

SEGUNDO EJERCICIO - EJERCICIOS EN AULA

PRUEBAS SELECTIVAS 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 240093), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 30 DE OCTUBRE DE 2024, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA (BOA Nº 223, DE 15 DE NOVIEMBRE DE 2024)

6 DE JUNIO DE 2026



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)

INFORMACIÓN

El tiempo total para la realización del ejercicio práctico en aula es de **50 minutos**.

El primer ejercicio se puntuará de 0 a 10 puntos.

El segundo ejercicio se puntuará de 0 a 10 puntos.

Muy importante:

- Las respuestas se cumplimentarán en este cuadernillo.
- No hay que rellenar ningún dato personal en este cuadernillo.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)

PRIMER EJERCICIO:

Es usted un Jefe de unidad de cocina en un comedor de un colegio de educación primaria con 120 alumnos de 6 a 8 años y tiene que realizar el pedido de materias primas para elaborar los siguientes platos:

- Crema de calabacín.
- Estofado de pavo a la jardinera.
- Sandía.

Indique los ingredientes principales del pedido para realizar cada uno de los platos, y su peso en gramos, kilogramos o mililitros.

1. CREMA DE CALABACÍN.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)

2. ESTOFADO DE PAVO A LA JARDINERA.

3. SANDÍA.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 23, de 15 de noviembre de 2024)

SEGUNDO EJERCICIO

1. Desarrolle una planilla de 6 semanas para una Residencia de Mayores del Instituto Aragonés de Servicios Sociales del Gobierno de Aragón de acuerdo con la legislación vigente, teniendo en cuenta:

Personal con el que cuenta: 1 jefe de unidad de cocina (Jefe de Unidad), 3 oficiales 1ª cocinero (Cocinero), 4 oficiales 2ª ayudante de cocina (Ayudante).

El jefe de unidad trabaja siempre en turno de mañana (M).

El resto de profesionales trabaja a turnos de mañana (M) y tarde (T).

Los mínimos de trabajo serán: de Lunes a Viernes: 3 de mañana y 2 de tarde. Sábados y Domingos: 2 de mañana y 2 de tarde.

Es festivo autonómico el jueves de la segunda semana.

Se respetarán las funciones de cada categoría.

Nomenclatura: M= mañana T=tarde L=libranza F= festivo.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														