



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 - EJERCICIO EN COCINA

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)

EL TIEMPO TOTAL PARA LA REALIZACIÓN DEL EJERCICIO PRÁCTICO EN COCINA ES DE 60 MINUTOS.

EL EJERCICIO SE PUNTUARÁ DE 0 A 30 PUNTOS.

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

- **10 minutos** para la **lectura de estas instrucciones y elección de género**. Finalizado este tiempo no se podrá volver a elegir ni adquirir nada más.
- **50 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.

Una vez finalizadas las elaboraciones emplate sobre la vajilla aportada.

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 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)

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 o pasará a vestuarios si la ha realizado previamente.

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



Elaboraciones a realizar:

1º: Dos raciones de pechugas villaroy con patatas paja.

2º: Dos raciones de crepe rellenas de crema pastelera: