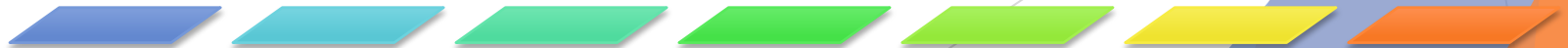


COCINERO

Grupo C, Subgrupo C2

Ayuntamiento de Madrid

 609 009 933 - direccion@trabasse.es



TIPO DE PERSONAL:

Funcionario

BASES ESPECIFICAS:

BOAM núm. 8.993
11/10/21

[MAS INFO](#)

PLAZAS:

Pendiente.

INSTANCIAS:

Pendiente

REQUISITOS:

- Deberán estar en posesión del título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria, o el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, expedido con arreglo a la legislación vigente.

MODALIDAD CURSO ONLINE:

- Programación en ciclos de 4 semanas: periodo en el que se imparten 4/8 temas (en función de extensión y dificultad de los temas).
- Temario: envíos periódicos cada 4 semanas del material correspondiente a cada ciclo. Formato papel a través de mensajería. Además material adicional en la plataforma.
- Clases por videoconferencia en directo: una sesión de 3 horas a la semana en las que nuestros profesores expertos y titulados desarrollarán 1/2 temas. Dudas al profesor en simultáneo o por email.

GRUPOS:

- Sábados: 10:00 a 13:00

PRECIO:

- Matrícula 200 euros
- Ciclo 4 clases 110 euros
- *Envío material no incluido en el precio. Coste 10 euros / envío para la Península Ibérica. Otros territorios consultar.*

MODALIDAD CURSO PRESENCIAL:

- Programación en ciclos de 4 semanas.
- Material en formato papel: entrega de 6/8 temas por ciclo.
- Profesores cualificados.
- Test de repaso
- Información de todas las convocatorias que se produzcan. Aforo limitado.

GRUPOS

- Lunes 17:00 a 21:00 - Centro: C/Maqueda, 30 Madrid

PRECIO:

- Matrícula 200 euros
- Ciclo 4 clases 120 euros

Infórmate: ☎ 609 009 933 -
direccion@trabasse.es

- Conocimientos informáticos a nivel de usuario.
- Disponer de una cuenta de correo electrónico. + Disponer de una buena conexión a Internet.
- Dispositivos: Ordenador sobremesa, portátil, Smartphone o tablet.
- Tarjeta de sonido, micrófono y altavoces.
- Paquete informático MS-Office o similar y lector de ficheros en formato pdf.



REQUISITOS TECNICOS CURSO ONLINE

RESERVA DE PLAZA

❖ TRANSFERENCIA BANCARIA:

Para reservar tu plaza será necesario realizar el pago de la matrícula del curso y enviar el justificante de pago junto con tu teléfono de contacto a: formacion@trabasse.es o direccion@trabasse.es **No olvides indicar el horario / curso / nombre del alumno.** BANCO SANTANDER - ES13 0049 2795 8925 1458 8987

❖ EN NUESTROS CENTROS: **CON CITA PREVIA**

C/San Bernardo, 35, Metro: Noviciado. - Telf: 91 074 45 00

C/ Maqueda 30, Metro: Campamento / Empalme. - Telf: 91 070 68 89

INFORMACIÓN PARA EL ALUMNADO:

- *Las partes tienen derecho a exigir la formalización de un contrato».*
- *Las enseñanzas impartidas por este centro no conducen a la obtención de un título con validez oficial».*
- *Los folletos o documentos informativos sobre los cursos impartidos, precios y modalidades de pago, así como los modelos de contratos utilizados por el centro, en su caso, están a disposición del público en nuestros centros».*
- *El texto completo del Decreto que regula el derecho a la información y los derechos económicos de los alumnos se encuentra a disposición del público en nuestros centros» Descárgalo [AQUÍ](#)*
- *Existen hojas de reclamaciones a disposición del usuario que las solicite».*

Infórmate: ☎ 609 009 933 - direccion@trabasse.es

EJERCICIOS:

El **SISTEMA SELECTIVO** será el de **OPOSICIÓN** y constará de los siguientes ejercicios:

Primer ejercicio: Consistirá en contestar un cuestionario de 70 preguntas que versarán sobre el contenido del programa que figura como Anexo a estas bases.

Las primeras 10 preguntas del cuestionario corresponderán al grupo I del programa que figura como Anexo a estas bases. El tiempo para la realización de este ejercicio será de setenta minutos.

Los cuestionarios estarán compuestos por preguntas con tres respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

Segundo ejercicio: Consistirá en la realización, durante el tiempo de 90 minutos, de una prueba práctica de carácter manual.

La prueba consistirá en la ejecución de una elaboración culinaria sencilla con una materia principal a determinar por el órgano de selección, deberá contener todos los procesos previos a la elaboración (Mise en place) y los procesos propios del cocinado.

Se valorarán las destrezas, conocimiento y capacidades del/de la opositor/a en relación con todos los aspectos relacionados con las funciones propias de un/a cocinero/a: normas de manipulador de alimentos, organización de los procesos de cocinado

PROGRAMA:

GRUPO I

1. La Constitución Española de 1978: Estructura y contenido. Los Derechos y deberes fundamentales.
2. Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid: las Áreas de Gobierno y su estructura interna. Órganos superiores de las Áreas de Gobierno; Órganos Centrales directivos. Número y denominación de las actuales Áreas de Gobierno. Los Distritos: Organización y estructura administrativa.
3. El personal al servicio de la Administración Pública según el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre: clases. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario. Situaciones administrativas. Derechos de los empleados públicos. Derecho a la carrera profesional y a la promoción interna. La evaluación del desempeño. Derechos retributivos. Derechos a la jornada de trabajo, permisos y vacaciones. Régimen disciplinario.
4. Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Delegados de prevención. Comités de seguridad y salud. Especial referencia a la prevención de riesgos laborales del Acuerdo Convenio en vigor sobre condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Autónomos. Representación de los empleados públicos.
5. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. El Plan de Igualdad entre mujeres y hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos: ámbito municipal; principios rectores; estructura del Plan de Igualdad.

Infórmate: ☎ 609 009 933 - direccion@trabasse.es

PROGRAMA:

GRUPO II.- Temas Específicos

- 1.- Organización del trabajo en cocina: cocina, el office y el comedor: concepto, descripción, funciones y misiones de estos. Equipos y/o maquinaria básica de cada uno: descripción, funciones y mantenimiento de uso.
- 2.- Herramientas, batería y utensilios de uso más común. Descripción, características y funciones.
- 3.- La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Prevención de riesgos y accidentes laborales asociados al área de cocina: local, instalaciones, equipos y maquinaria básica, especial referencia a los generadores de calor y frío, utensilios, herramientas y menaje.
- 4.- Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria. Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (pre-elaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, LIBRO I, II, III, VII.
- 5.- Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación. Causas más comunes y prevención. Sistemas y métodos de limpieza.
- 6.- Términos culinarios de mayor uso en cocina. Técnicas de cocina: conceptos generales. Procesos de ejecución de las técnicas básicas.
- 7.- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: definición, aplicaciones y elaboración. Fondos de cocina básicos y complementarios. Gelatinas saladas y dulces. Naturales y elaboradas. Aplicaciones y presentación.
- 8.- Salsas básicas y derivadas: tomate, besamel, vinagreta, mayonesa y salsa verde: composición, variaciones, elaboración y conservación.
- 9.- Los huevos: calidad, grado de frescura, conservación. Métodos básicos de cocinado.
- 10.- Técnicas básicas de despiece de aves, de carnes vacuna, ovina y porcina. Elaboración, aplicaciones y conservación.
- 11.- Pescados y mariscos: clases, racionamiento, elaboración, aplicaciones y conservación.
- 12.- Hortalizas y frutas: clases. Métodos básicos de cocinado, aplicaciones y conservación.
- 13.- Legumbres: sus clases. Patatas, arroz y pastas. Elaboración, aplicaciones y conservación.
- 14.- Guarniciones culinarias: clases y aplicaciones, elaboración. Condimentos secos y frescos, especias, hierbas aromáticas. Clases, usos y conservación.
- 15.- Postres: clasificación y descripción. Técnicas básicas de elaboración de postres y repostería.
- 16.- Regeneración de materias primas y elaboraciones culinarias. Definición. Procedimientos. Control de resultados.
- 17.- Conservación de géneros y elaboraciones culinarias. Sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema o método. Técnicas de ejecución.

Mas información: pincha [AQUI](#)

Infórmate: ☎ 609 009 933 - direccion@trabasse.es