

Trabasse

TECNICO DE COCINA

92 Plazas Libres

(Grupo III, Nivel 5, Área B)

► **Comunidad de Madrid**



☎ 609 009 933 - direccion@trabasse.es

Tipo de personal:

Laboral

Sistema selectivo:

Oposición.

Convocatoria:

Orden 379/2022,
de 1 de
marzo (BOCM
11 de marzo).

Número de plazas:

92 plazas.

Bolsa de empleo:

SI

Solicitudes:

14 de marzo al 8
de abril de
2022 (ambos
inclusive).

RESUMEN REQUISITOS:

- Estar en posesión o en condiciones de obtener en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes cualquiera de las titulaciones o habilitaciones que se indican a continuación: FP II o Formación Profesional de Grado Superior Rama Técnico Superior en Dirección Cocina.

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 150 euros
- Ciclo 4 clases 110 euros *Envío material no incluido en el precio.*

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 matricula 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 [AQUI](#)*
- *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, que estará integrada por los ejercicios que a continuación se indican, todos y cada uno de ellos tendrá carácter obligatorio y eliminatorio.

Primer ejercicio. Consistirá en contestar por escrito un cuestionario tipo test propuesto por el Tribunal, compuesto por sesenta preguntas más cinco adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores, que estarán distribuidas de forma equilibrada entre los distintos temas que integran el mismo y, que se ajustarán a la siguiente distribución:

- Las diez primeras preguntas versarán sobre los temas del temario general del programa.
- Las restantes cincuenta preguntas versarán sobre los temas del temario específico del programa.

Para cada pregunta se propondrán cuatro respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta. Cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, las que figuren las cuatro letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta. El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de sesenta y cinco minutos.

Segundo ejercicio. Los aspirantes desarrollarán por escrito dos supuestos prácticos propuestos por el Tribunal, que versarán sobre el correspondiente temario específico. Para la realización de este ejercicio, cuya duración máxima será de dos horas, los aspirantes podrán acudir provistos de la documentación y el material que el Tribunal determine en la convocatoria de este ejercicio. Los supuestos serán leídos por los aspirantes en sesión pública ante el Tribunal, que valorará la capacidad para aplicar los conocimientos a las situaciones prácticas que se planteen en el supuesto a realizar, así como la amplitud de dichos conocimientos, el rigor analítico, la claridad y orden de ideas a fin de la elaboración de una propuesta razonada para la resolución de los planteamientos contenidos en el mismo. El Tribunal podrá dialogar con los aspirantes durante un tiempo máximo de quince minutos.

La fecha y lugar exacto de celebración del primer ejercicio se determinarán, a propuesta del Tribunal Calificador, en la Resolución por la que se aprueben las relaciones definitivas de aspirantes admitidos y excluidos del proceso selectivo correspondiente, que se publicará en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, con una antelación mínima de diez días hábiles.

La publicación del anuncio de celebración del segundo y, en su caso, sucesivos ejercicios, y la lista de aprobados/as de los mismos, se efectuará en los tabloneros de anuncios de las oficinas de asistencia en materia de registro.

<https://www.comunidad.madrid/servicios/empleo/tecnico-cocina-2022>

Infórmate: ☎ 609 009 933 direccion@trabasse.es

PROGRAMA:

Temario general

1. La Constitución española de 1978: características, estructura, principios y valores fundamentales. De los derechos y deberes fundamentales. Los derechos fundamentales y su especial protección.
2. El Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid: estructura y contenido. Las competencias de la Comunidad de Madrid: potestad legislativa, potestad reglamentaria y función ejecutiva.
3. La Asamblea de Madrid: composición, elección y funciones. Funcionamiento, órganos y estatuto de sus miembros. El procedimiento legislativo. La Ley de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid: estructura y contenido. El Gobierno de la Comunidad de Madrid: el Presidente y los Consejeros.
4. La Administración de la Comunidad de Madrid: organización y estructura básica de las Consejerías. La Administración Institucional de la Comunidad de Madrid. La Administración de Justicia en la Comunidad de Madrid.
5. Información Administrativa y atención al ciudadano en la Comunidad de Madrid en los canales presencial, electrónico y telefónico. La Administración electrónica. La identificación y autenticación de las personas físicas y jurídicas para las diferentes actuaciones en la gestión electrónica. Especial referencia a la administración electrónica en la Comunidad de Madrid.
6. La protección de datos de carácter personal. El Reglamento 2016/679, de 27 de abril de 2016, del Parlamento Europeo y el Consejo relativo al tratamiento y libre circulación de datos personales y la adaptación del ordenamiento jurídico español al mismo. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales.
7. El personal al servicio de las Administraciones Públicas. El texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público. Clases de personal al servicio de las Administraciones Públicas.
8. Derechos y deberes de los empleados públicos. Código de conducta. Régimen disciplinario. Régimen de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.
9. El Convenio Colectivo Único para el Personal Laboral al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid.
10. El principio de igualdad entre mujeres y hombres. La tutela contra la discriminación. El marco normativo para la promoción de la igualdad de género y para la protección integral contra la violencia de género, la LGTBIfobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.

Temario específico

1. Alimentos: nutrición y dietética. Clases de alimentos y nutrientes. Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales.
2. Necesidades nutricionales en las personas según su edad.
3. Dietoterapia: conceptos básicos y elaboración de menús y dietas. Cálculo de cantidades de género por persona y menú.
4. Manipulación de alimentos (I): normas sobre manipulación de alimentos y buenas prácticas de manipulación. Concepto de análisis de peligros. Alergias e intolerancias. Contaminaciones cruzadas.
5. Manipulación de alimentos (II): higiene necesaria en su elaboración. Higiene en los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador: higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.
6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.
7. Rotación y caducidad de artículos. Plan de control de desperdicios.

Infórmate: ☎ 609 009 933 direccion@trabasse.es

PROGRAMA:

8. El local de cocina. Condiciones que debe reunir un local de cocina. Equipamiento.
9. Departamentos de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Distribución del trabajo en cocina.
10. Maquinaria de cocina. Generadores de calor y frío. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.
11. Términos culinarios. Métodos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos.
12. Control y recepción de géneros. Operaciones de almacenamiento. Circuito documental. Confección de fichas de productos. El escandallo. Trazabilidad. Etiquetado.
13. Introducción a la higiene sanitaria: los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas.
14. Nociones básicas de microbiología alimentaria. Enfermedades de transmisión alimentaria.
15. Prácticas correctas higiénicas y de manipulación en restauración colectiva. Legislación: Obligaciones y prohibiciones. Almacenamiento de alimentos y su adecuada conservación.
16. Limpieza y desinfección de las áreas de manipulación: Diseño de los locales de Manipulación. Limpieza y desinfección. Conservación y Limpieza de instrumentos y elementos de trabajo.
17. Disposición y almacenamiento de residuos. El control de las plagas.
18. Información sobre alérgenos: alergia alimentaria e Intolerancia alimentaria.
19. Plan de Autocontrol y Sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
20. Los condimentos. El azúcar, la sal y el vinagre. Hierbas aromáticas y especias. Condimentos frescos y secos. Hortalizas de condimentación. Aderezos. Grasas y aceites.
21. Fondos de cocina. Fundamentales y complementarios. Salsas. Grandes y pequeñas salsas básicas. Salsas derivadas. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.
22. Hortalizas. Hortalizas de temporada. Limpieza y conservación. Métodos de cocinado. Elaboraciones. Las ensaladas. Setas y hongos.
23. Las legumbres secas y las patatas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, aplicaciones, conservación y cocinado. Potajes, sopas, consomés y cremas. Las guarniciones.
24. Huevos. Composición, valor comercial, conservación y grado de frescura. Métodos de cocinado.
25. Las pastas.
26. El arroz.
27. Pescados y mariscos. Limpieza y conservación. Identificación del frescor, presentación en el mercado, métodos de captura y temporadas, especies más importantes, clasificación. Métodos de cocinado. Corte y racionado del pescado.
28. Las carnes. Generalidades, valoración comercial. Métodos de cocinado. El vacuno mayor, vacuno menor, cerdo y cordero. Despieces y desguaces. Denominación de las piezas. Las aves, la caza. Los despojos.
29. Los postres. Simples y elaborados. Elaboraciones de repostería. Los quesos y lácteos. Helados. Las frutas. Elaboraciones de pastelería y panadería.
30. Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría. Especial referencia a: manejo de productos peligrosos, retirada y traslado de residuos biosanitarios y citotóxicos, químicos y tóxicos. Higiene postural. Riesgos de caídas.

TODA LA INFORMACION:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/empleo/tecnico-cocina-2022>

Infórmate: ☎ 609 009 933 direccion@trabasse.es