

RESOLUCIÓN de 3 de octubre de 2007 de la Viceconsejería de Modernización y Recursos Humanos por la que se convocan pruebas selectivas para la provisión, en turno libre y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido, de seis plazas de Cocinero/a, dos de las cuales corresponden al turno de reserva para personas con discapacidad. (BOPA 12/11/2007)

ANEXO: PROGRAMA

La normativa reguladora de las materias comprendidas en este Programa se entenderá referida a la vigente el día de la publicación en el BOPA de la resolución que señale el comienzo de las pruebas.

1. La Constitución Española: Derechos y deberes fundamentales. La organización territorial del Estado.
2. El Estatuto de Autonomía para Asturias: especial consideración de los Órganos Institucionales de la Comunidad Autónoma Asturiana.
3. El personal laboral del Principado de Asturias. Derechos y deberes.
4. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas.
5. Manipulación de alimentos. Riesgos derivados de la manipulación de alimentos: alteración de los alimentos. Contaminación de los mismos. Medios de transmisión de los gérmenes: condiciones que favorecen su desarrollo. Enfermedades originadas por alimentos contaminados.
6. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.
7. Buenas prácticas higiénicas.
8. Sopas y purés. Ingredientes y preparación.
9. Huevos y tortillas. Ingredientes y preparación.
10. Arroz y pasta. Ingredientes y preparación.
11. Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verdura. Generalidades para su preparación.
12. Menestra. Pisto. Platos más usuales de verduras. Modos de prepararlos.
13. Croquetas. Empanadas y empanadillas. Formas de preparación.
14. Las carnes: características; clases. Aspecto y denominación de las piezas. Preparación de las carnes rojas: empleo de distintos trozos. Aves de corral: clases y elaboración.
15. Los pescados: concepto, clasificación, manipulación y derivados. Envasado, transporte y requisitos de comercialización. Rotulación y etiquetado. Prohibiciones. Definición de los cortes básicos en los pescados. Formas de preparación. Los mariscos: concepto, clasificación, manipulación y derivados. Prohibiciones, envases y transportes. Definición de los cortes básicos en los mariscos.
16. Ensaladas. Tipos más usuales.
17. Salsas de tomate, bechamel, vinagreta, mayonesa y salsa verde.
18. Postres y lácteos. Elaboración, manipulación y conservación.