

PROVA ESPECÍFICA
OPOSICIONS CUINER RESIDÈNCIA.

Bases BOIB: Núm. 76
17 de juny de 2025
Fascicle 169 - Sec. II. - Pàg. 33758

Nom:	Puntuació
Data:	
Criteris qualificació: - Resposta correcta: 1.75 p. - Resposta en blanc o assenyalar més d'una opció: 0 - Resposta errònia penalitza un terç del valor assignat a la resposta correcta: 0,58 p.	
Qualificació: 0 a 35 p. Per superar la prova mínim el 50% de la puntuació. Temps màxim: 40 min	

1. La cuina hospitalària ha de permetre un flux de treball:

- a) Circular
- b) D'una sola direcció
- c) Aleatori
- d) Bidireccional

2. Els residus s'han de retirar:

- a) Cada tres dies
- b) Diàriament
- c) Quan s'omple el contenidor
- d) Només al final de la setmana

3. Els productes químics de neteja han d'estar:

- a) Amb els aliments
- b) En un armari separat i identificat

- c) Al rebost
- d) A prop dels fogons

4. El control d'al·lèrgens és important per:

- a) Millorar el sabor
- b) Evitar reaccions adverses greus
- c) Reduir costos
- d) Fer menús més variats

5. Els menús hospitalaris s'han de planificar:

- a) Setmanalment o mensualment
- b) Cada dia
- c) Cada sis mesos
- d) Sense planificació.

6. Quin és l'objectiu principal de la manipulació d'aliments?

- a) Millorar el sabor
- b) Reduir costos
- c) Evitar la contaminació alimentària
- d) Facilitar la conservació

7. La traçabilitat alimentària permet:

- a) Localitzar l'origen i el recorregut d'un aliment
- b) Controlar el preu de mercat
- c) Determinar la qualitat organolèptica
- d) Calcular la vida útil

8. La temperatura de refrigeració adequada és:

- a) Entre 0 i 5 °C
- b) Entre 5 i 10 °C
- c) A temperatura ambient
- d) A -18 °C

9. Els aliments congelats s'han de conservar a:

- a) -10 °C
- b) -12 °C
- c) -18 °C o menys
- d) 0 °C

10. La temperatura mínima de manteniment en calent és:

- a) 45 °C
- b) 60 °C
- c) 65 °C
- d) 70 °C

11. Quin microorganisme està associat principalment als ous crus?

- a) Clostridium botulinum
- b) Salmonella spp.
- c) E. coli
- d) Listeria monocytogenes

12. Quina és la base de la salsa beixamel?

- a) Ous i oli
- b) Farina i mantega
- c) Farina, mantega i llet
- d) Oli i vinagre

13. Un consommé és:

- a) Una sopa espessa
- b) Un brou clar concentrat
- c) Una crema vegetal
- d) Una salsa reduïda

14. Els llegums secs s'han de posar en remull per:

- a) Eliminar toxines i millorar la cocció
- b) Donar més sabor

- c) Reduir el contingut en fibra
- d) Augmentar el contingut calòric

15. Quina tècnica de tall és pròpia de les hortalisses?

- a) Juliana
- b) Brunoise
- c) Bastonet
- d) Totes les anteriors

16. Quin procés evita la proliferació bacteriana en carns?

- a) Congelació
- b) Assecat
- c) Cocció adequada
- d) Totes les anteriors

17. Quines postres són més adequades en dietes hospitalàries?

- a) Pastís de nata
- b) Fruita natural
- c) Crema de xocolata
- d) Rebosteria industrial

18. Els olis usats s'han de:

- a) Llançar per la pica
- b) Guardar al magatzem d'aliments
- c) Portar a un gestor autoritzat
- d) Barrejar amb aigua calenta

19. Les parets i superfícies de la cuina han de ser:

- a) Poroses
- b) Llises, clares i bones de fer net.
- c) Fosques
- d) De fusta

20. Un abatedor de temperatura serveix per:

- a) Refredar ràpidament aliments cuinats
- b) Escalfar menjar
- c) Congelar lentament
- d) Esterilitzar estris