



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, COMO PERSONAL LABORAL FIJO EN EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES.

Resolución de 17 de julio de 2024, de la Subsecretaría del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (BOE núm.178 de 24 de julio)

GRUPO PROFESIONAL: E1

ESPECIALIDAD: COCINA Y RESTAURACIÓN

FASE DE OPOSICIÓN

ADVERTENCIAS:

- No abra el cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo, introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente, rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha)
- Este cuestionario consta de **60 preguntas y 6 adicionales de reserva**. Estas preguntas deben de ser contestadas en "Hoja de Examen" entre los números **1 y 60**, y las preguntas adicionales de reserva entre los números **1 y 6** de "Preguntas de reserva".
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta. Las contestaciones erróneas se penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.
- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- En la "Hoja de Examen" no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **60 minutos**.
- No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1. **De acuerdo con el artículo 54 de la Constitución Española de 1978 (en adelante CE), ¿qué institución es considerada como el alto comisionado de las Cortes Generales, designado por éstas para la defensa de los derechos comprendidos en el Título I CE?**
 - A) El Defensor del Pueblo.
 - B) El Rey.
 - C) El Presidente del Gobierno.
 - D) El Portavoz del Senado.

2. **¿En qué Título de la CE se encuentra la Sección 1ª “De los derechos fundamentales y de las libertades públicas”?**
 - A) Título IX.
 - B) Título I.
 - C) Título II.
 - D) Título preliminar.

3. **¿Qué derecho fundamental reconoce el artículo 22 de la Constitución española?**
 - A) El derecho a la producción y creación literaria, artística, científica y técnica.
 - B) El derecho de los españoles a elegir libremente su residencia y a circular por el territorio nacional.
 - C) El derecho de asociación.
 - D) El derecho de petición individual y colectiva.

4. **Señale la respuesta correcta de acuerdo con la Constitución Española:**
 - A) La Soberanía nacional reside en el Rey del que emanan los poderes del estado.
 - B) La capital del Estado es la villa de Toledo.
 - C) Los ciudadanos y los poderes públicos no están sujetos a la constitución y al resto del ordenamiento jurídico.
 - D) Una ley orgánica regulará las bases de la organización militar.

5. **De conformidad con el artículo 1.1 CE, España se constituye como:**
 - A) Un Estado social y democrático de derecho.
 - B) Un Estado laico, justo y federal.
 - C) Una República parlamentaria de derecho.
 - D) Un Estado social, centralizado y de derecho.

6. **Según el artículo 1.3 de la Constitución española, la forma política del Estado español es...:**
 - A) La Monarquía absoluta.
 - B) La República confederal.
 - C) La Monarquía democrática.
 - D) La Monarquía parlamentaria.

7. **¿Qué órgano es competente para resolver el recurso de amparo de conformidad con la CE?**
 - A) Las Audiencias Provinciales.
 - B) El Congreso de los Diputados.
 - C) El Tribunal Constitucional.
 - D) La Audiencia Nacional.

- 8. ¿Cuáles son los valores superiores del ordenamiento jurídico según la Constitución española?**
- A) La soberanía territorial, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.
 - B) La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.
 - C) La libertad, la justicia, la igualdad y el derecho a la autonomía de las provincias.
 - D) La retroactividad de las disposiciones sancionadoras no favorables, la libertad, la igualdad y el pluralismo político.
- 9. ¿Cómo son nombrados los Secretarios de Estado según el artículo 15 la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno (en adelante Ley del Gobierno)?**
- A) En todo caso por Real Decreto del Ministro de la Presidencia.
 - B) Por reglamento, aprobado a propuesta del Presidente del Gobierno o del miembro del Gobierno a cuyo Departamento pertenezcan.
 - C) Por el Rey, a propuesta del Presidente del Gobierno o del miembro del Gobierno a cuyo Departamento pertenezcan.
 - D) Por Real Decreto del Consejo de Ministros, aprobado a propuesta del Presidente del Gobierno o del miembro del Gobierno a cuyo departamento pertenezcan.
- 10. ¿Quién nombra al Presidente del Gobierno de conformidad con el art. 99 CE?**
- A) El Rey tras el voto por mayoría absoluta del Congreso de los diputados.
 - B) El Presidente del Congreso.
 - C) El Rey, a propuesta de 1/5 de los Diputados.
 - D) El Presidente del Congreso de los Diputados, a propuesta del grupo político con mayor representación en las Cortes Generales.
- 11. Atendiendo a la organización interna de los Ministerios regulada en el artículo 58 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, contarán en todo caso con:**
- A) Una Dirección General con una Subdirección General a su cargo.
 - B) Una Secretaría especial de atención al Ministro.
 - C) Una Subsecretaría, y dependiendo de ella una Secretaría General Técnica.
 - D) Una Secretaría de Estado.
- 12. De acuerdo con el artículo 103 CE, ¿cuáles son los principios de actuación de la Administración Pública?**
- A) Los principios de eficiencia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación.
 - B) Los principios de seguridad jurídica e igualdad.
 - C) Los principios de eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación.
 - D) Los principios de eficiencia, eficacia, responsabilidad y coordinación.
- 13. De conformidad con el art. 12 de la Ley de Gobierno y el art. 100 CE, ¿quién nombra a los ministros del gobierno de España?**
- A) El Presidente del Gobierno.
 - B) El Presidente del Congreso.
 - C) El Rey, a propuesta del Presidente del Congreso.
 - D) El Rey, a propuesta del Presidente del Gobierno.

14. ¿Qué documento formaliza la relación laboral del personal en la Administración Pública de conformidad con el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (en adelante ET)?
- A) Contrato de trabajo.
 - B) Carta de presentación.
 - C) Nombramiento.
 - D) Título académico.
15. Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (en adelante EBEP), ¿cuál de estos es un derecho básico del personal laboral al servicio de la Administración?
- A) Derecho a la formación continua.
 - B) Derecho a recibir premios en efectivo.
 - C) Derecho a ser contratado indefinidamente.
 - D) Derecho a decidir sus horarios.
16. ¿Qué se entiende por la suspensión del contrato de trabajo de conformidad con el art. 45 ET?
- A) La interrupción temporal de la relación laboral sin extinguirla.
 - B) El despido inmediato del trabajador.
 - C) La modificación de las tareas asignadas.
 - D) El ascenso a un puesto superior.
17. ¿Qué término describe la decisión unilateral del empleador de finalizar el contrato de trabajo en el ET?
- A) Ascenso.
 - B) Jubilación.
 - C) Renuncia.
 - D) Despido.
18. ¿Qué ley regula la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en España?
- A) Ley Orgánica 3/2007
 - B) Ley 39/2006
 - C) Ley 1/2004
 - D) Ley 2/2018
19. ¿Qué colectivo protege la Ley 4/2023, de Igualdad de Trato y No Discriminación?
- A) Personas mayores.
 - B) Colectivo LGTBI, mujeres y personas con discapacidad.
 - C) Exclusivamente mujeres.
 - D) Trabajadores autónomos.
20. De conformidad con la Ley Orgánica 3/2007, ¿qué significa el término "igualdad de género"?
- A) Mismas oportunidades para hombres y mujeres.
 - B) Igual número de hombres y mujeres en el trabajo.
 - C) Que las mujeres tengan más derechos.
 - D) Que los hombres trabajen menos.

- 21. ¿Qué es separar mediante diversos cortes, la carne del hueso siguiendo diferentes planos musculares?**
- A) Despiece.
 - B) Troceado.
 - C) Deshuesado.
 - D) Fileteado.
- 22. Según la legislación europea, ¿a qué temperatura debe conservarse la carne de pollo para evitar la aparición de bacterias?**
- A) Por debajo de los 7°C.
 - B) Por debajo de los 6°C.
 - C) Por debajo de los 5°C.
 - D) Por debajo de los 4°C.
- 23. ¿Cómo se denomina a la pieza de pescado que se obtiene cortándolo en trancas o rodajas y retirando la espina y la piel?**
- A) Medallón.
 - B) Lomos.
 - C) Filetes.
 - D) Migas.
- 24. ¿Qué aparato utilizaremos para gratinar, dorar, derretir y calentar alimentos?**
- A) Prusianas.
 - B) Asadores.
 - C) Salamandra.
 - D) Sartenes abatibles.
- 25. La salsa Genovesa es:**
- A) Una salsa oscura obtenida del pescado.
 - B) Se elabora partiendo de una reducción de vino con pimienta negra.
 - C) Una Vinagreta con finas hierbas machacadas y mostaza.
 - D) Una salsa elaborada partiendo de huesos de vacuno y despojos producidos en el deshuese de las carnes.
- 26. En la conservación de los alimentos, ¿qué medidas se deben tener en cuenta?**
- A) La temperatura no se tiene en cuenta.
 - B) La humedad relativa no tiene que estar acorde con la naturaleza del producto.
 - C) Que exista una buena circulación del aire.
 - D) Sólo se tiene en cuenta la humedad relativa.
- 27. ¿Qué condiciones generales tiene que cumplir el almacenamiento de alimentos?**
- A) Los alimentos se colocarán en pilas o lotes separados entre ellos y de las paredes, suelos y techos.
 - B) Los productos almacenados se revisarán únicamente al año.
 - C) Las condiciones del local no se tienen en cuenta.
 - D) No es necesario colocar los alimentos por lotes separados.

28. La distribución de los productos en un almacén de manera que los primeros en salir sean los que caducan antes, se denomina...

- A) Método FIFO.
- B) Método FEFO.
- C) Método LIFO.
- D) Método ARCO.

29. La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a....

- A) A -18°C
- B) A -14°C
- C) A -12°C
- D) A -10°C

30. Toda persona que manipule alimentos,

- A) Empleará los mismos utensilios y superficies para los distintos tipos de alimentos.
- B) Mantendrá perfectamente limpios y desinfectados todos los utensilios y superficies de trabajo.
- C) No necesita utilizar mascarilla en el proceso de envasado.
- D) Puede fumar y comer durante la realización del trabajo.

31. ¿Cuál de las siguientes opciones es una característica que deben reunir los recipientes más usados en un bufé?

- A) Disminuir el atractivo visual de los alimentos.
- B) No tienen por qué adaptarse el mueble en el que se sitúan.
- C) Variar la temperatura de los alimentos, para evitar abrasiones.
- D) Conservar la temperatura de los alimentos.

32. ¿Cuál es la función de un calentaplatos?

- A) Ayudar a reblandecer la suciedad que se ha quedado seca en el plato.
- B) Mantener los platos a la temperatura deseada.
- C) Calentar los alimentos como paso previo a su cocción.
- D) Secar los platos, una vez han pasado por el proceso de limpieza.

33. Señale la respuesta correcta en relación con el transporte de la vajilla:

- A) Se debe transportar en pilas no demasiado altas.
- B) En ningún caso se debe apilar, a fin de evitar el desgaste.
- C) Se debe transportar en pilas de una altura superior a 90 centímetros, siempre que la vajilla lo permita.
- D) Se puede transportar apilada, pero en pilas de dos tres unidades como mucho.

34. Señale, de entre las siguientes opciones, cuál es una característica propia de los bufés:

- A) En ningún caso pueden ser asistidos, va en contra de su misma naturaleza.
- B) Se trata de un servicio a la carta.
- C) Pueden ser asistidos.
- D) Los manjares se preparan en función de los pedidos de los clientes.

35. Cuál de las siguientes definiciones corresponde a la de servicio en plato:

- A) Es en el que se presentan los manjares en una fuente de la que se sirve el comensal.
- B) Es en el que los géneros salen en fuentes cubiertas con una campana.
- C) Es en el que se presentan los manjares en una fuente de la que sirve el camarero.
- D) Es en el que los géneros vienen emplatados de cocina.

36. Cuál de los siguientes alimentos es característico del desayuno continental:

- A) Bacon.
- B) Huevos revueltos.
- C) Vino.
- D) Bollería.

37. ¿Cuál es la mecánica de servicio en los desayunos?

- A) Primero servir las bebidas calientes, luego las bebidas frías y, por último, la comida.
- B) Primero servir la comida, luego las bebidas frías y, por último, las bebidas calientes.
- C) Primero servir la comida, luego las bebidas calientes y, por último, las bebidas frías.
- D) Primero servir las bebidas frías, luego las bebidas calientes y, por último, la comida.

38. De los que se señalan a continuación, ¿qué equipo dentro de la maquinaria del bar-cafetería, no es generador de frío?

- A) Montadora de nata.
- B) Licuadora.
- C) Cámaras frigoríficas.
- D) Fabricadora de hielo.

39. ¿Cuál es el mejor modo de conservar el café?

- A) La conservación del café debe ser siempre fuera del embalaje original.
- B) Para la conservación del café no es necesario guardar ninguna medida especial.
- C) La conservación del café será en cajas cerradas.
- D) La conservación del café será siempre en ambientes secos y con ausencia total de corrientes de aire.

40. En cuanto a la reposición de los espacios de almacenaje, ¿qué orden debemos seguir?:

- A) Colocar las mercancías antiguas en la parte menos accesible para utilizar primero las más nuevas.
- B) Colocar junto a mercancía junto a mercancías similares, sin ningún orden añadido.
- C) Colocar la mercancía nueva en la parte menos accesible para utilizar primero la más antigua.
- D) No se establece orden para la reposición.

41. ¿Se pueden utilizar las bebidas simples, como zumos, batidos e incluso bebidas refrescantes, como ingredientes de cocina?

- A) En ningún caso, lo ideal siempre es Vino o Cerveza.
- B) Su uso exclusivo en salsas es lo frecuente.
- C) Sus usos más frecuentes van desde marinadas y salsas, hasta aliños e incluso guarniciones.
- D) En la cocina no se utilizan bebidas como ingredientes en las recetas.

42. Dentro del servicio de barra, punto de contacto directo del personal y el cliente, ¿qué se considera esencial para generar una experiencia satisfactoria?

- A) La calidad del servicio, la rapidez en la atención y el conocimiento de los productos.
- B) Dar conversación al cliente.
- C) Rapidez en la atención y entablar conversación mientras consume.
- D) Aconsejarle sobre qué consumir, aunque no lo solicite.

43. ¿Qué funciones debe tener un asistente en el servicio de bar?

- A) Servir las mesas de los clientes.
- B) Exclusivamente manejar los pagos.
- C) Preparar el área de trabajo, reabastecer durante el servicio y tomar los pedidos.
- D) Preparar el área de trabajo antes del comienzo de la jornada.

44. ¿Qué medida higiénica para prevenir la contaminación de los alimentos es INCORRECTA?

- A) Mantener la ropa de trabajo limpia.
- B) Mantener las uñas limpias y cortas.
- C) Mantener la ropa de calle durante el servicio.
- D) Mantener el pelo recogido y protegido.

45. Para la preparación de alimentos y bebidas en un bar, además de las técnicas culinarias, ¿qué se requiere?

- A) La originalidad en las creaciones.
- B) El respeto a las normas de seguridad alimentaria.
- C) Una decoración exquisita.
- D) El trato familiar y jovial con el cliente.

46. ¿Por qué es importante que el personal del sector público de restauración esté al día de las novedades en prácticas y tendencias?

- A) Para mejorar la eficacia operativa y la satisfacción del cliente.
- B) Para obtener más beneficios económicos.
- C) Para servir únicamente al interés público.
- D) Para reducir los tiempos de preparación y espera.

47. ¿Qué funciones forma parte del jefe de cocina?

- A) Realizar los pedidos, organizar el trabajo y preparar todas las comidas.
- B) Organizar el trabajo a los cocineros, estar en contacto con otros departamentos, proponer los menús, entre otros.
- C) Únicamente proponer y cocinar los menús.
- D) El jefe de cocina es el encargado de cocinar.

48. Según el Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en relación con la formación de manipuladores de alimentos, deben garantizar al menos:

- A) Un protocolo de manipulación de alimentos.
- B) Que se cumpla con la legislación autonómica.
- C) Exclusivamente formación de los responsables de las cocinas.
- D) Formación adecuada y cumplimiento de requisitos de la legislación vigente.

- 49. Según el Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, ¿debe haber controles oficiales por las autoridades competentes?**
- A) Si, y se desarrolla específicamente en el artículo 6: "Controles oficiales, registro y autorización".
 - B) No se detalla en el Reglamento Europeo.
 - C) Será decisión de los responsables de empresa.
 - D) Ninguna es correcta.
- 50. ¿Existe un régimen sancionador específico por incumplimiento en materia de seguridad alimentaria y nutrición?**
- A) Si, reglamentariamente.
 - B) No, no hay regulación específica.
 - C) Si, y vienen reguladas como leves, graves y muy graves en la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
 - D) Viene regulada únicamente en normativa europea.
- 51. ¿Cómo se denomina a la contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimentos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas?**
- A) Brotes epidemiológicos.
 - B) Conservación inadecuada.
 - C) Infección alimentaria.
 - D) Contaminación cruzada.
- 52. ¿Qué ley regula la prevención de riesgos laborales en España?**
- A) Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
 - B) Real Decreto 356/2015 de 13 de mayo de Prevención de Riesgos Laborales.
 - C) No hay regulación específica.
 - D) Ley Orgánica 33/1995, de 8 de diciembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- 53. ¿Qué entendemos por prevención?**
- A) Los manuales para la prevención de riesgos.
 - B) Los riesgos derivados de los locales y equipos de trabajo.
 - C) El conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.
 - D) Todas son correctas.
- 54. ¿Cuál de estas medidas preventivas es adecuada para evitar caídas al mismo nivel?**
- A) Trabajar en silencio para evitar distracciones.
 - B) El uso de guantes.
 - C) Mantener los obstáculos en los pasos o accesos.
 - D) Limpiar inmediatamente los derrames de aceites y grasas.
- 55. Cuando un riesgo resulta probable que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores, ¿a qué no referimos?**
- A) Riesgo grave e inminente.
 - B) Medida preventiva.
 - C) Factor de riesgo.
 - D) Prevención.

56. ¿A qué denominamos riesgo ergonómico?

- A) Usar freidoras y otros electrodomésticos de cocina.
- B) Manipulación manual de cargas por encima de los 3 kg.
- C) La falta de señalización de las salidas de emergencia.
- D) Falta de revisión de las instalaciones eléctricas.

57. Señala la INCORRECTA. ¿qué medidas preventivas utilizaremos para evitar un riesgo ergonómico?

- A) Levantar la carga doblando las rodillas y con la espalda recta.
- B) Transportar la carga utilizando ambas manos, próximas al cuerpo.
- C) Dejar libres las salidas de emergencia.
- D) Empujar las cargas en vez de tirar de ellas.

58. Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad debemos:

- A) Limitar la presencia de posibles agentes de riesgo.
- B) Evitar los riesgos en el entorno laboral.
- C) Coordinar las tareas a realizar en el puesto de trabajo.
- D) Valorar conjuntamente la probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo.

59. ¿Cuál es el peso máximo recomendado que no se debe sobrepasar en condiciones ideales de manipulación?

- A) Máximo 3 kg tanto hombres como para mujeres.
- B) 40 kg, 20 kg si la población expuesta son mujeres, trabajadores jóvenes o de edad avanzada.
- C) 25 kg, 15 kg si la población expuesta son mujeres, trabajadores jóvenes o de edad avanzada.
- D) No hay ningún peso máximo recomendado para una carga en condiciones ideales de levantamiento.

60. ¿Qué son, según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, los EPI'S:

- A) Estadística de Prevención de Incendios.
- B) Estadísticas de Protección Individual.
- C) Equipos de Protección Independientes.
- D) Equipos de Protección Individual.

PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

1. Según el artículo 18 de la Constitución española. ¿Qué derecho fundamental se garantiza?

- A) La libertad de culto.
- B) El derecho de reunión pacífica y sin armas.
- C) El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.
- D) El derecho a la educación.

2. **¿Qué porcentaje mínimo de mujeres debe haber en los órganos directivos públicos según la Ley 3/2007?**
- A) 25%
 - B) 40%
 - C) 75%
 - D) 30%
3. **Dónde se encuentra la parte de vacuno denominada “aguja”:**
- A) Entre el pecho y el cuello.
 - B) Está situada encima del morcillo.
 - C) Está situada entre el lomo y el pescuezo.
 - D) Es la parte situada sobre el esternón y parte de las costillas.
4. **Las hojas de espinacas se lavarán:**
- A) En abundante agua con gotas de lejía.
 - B) Con vinagre.
 - C) Con un poco de limón y sal.
 - D) Con agua y limón.
5. **¿Cómo se denomina al Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico que viene establecido en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios?**
- A) APPCC.
 - B) Plan de higiene y control de plagas.
 - C) PHCP.
 - D) No se establece ningún plan en dicho Reglamento.
6. **En cuanto al trabajo en cámaras frigoríficas, regulado en el Real Decreto 1561/1995, de 21 de septiembre, sobre jornadas especiales de trabajo, ¿cuál es la jornada máxima del personal que trabaja en cámaras frigoríficas y de congelación?**
- A) En las cámaras de cero hasta cinco grados bajo cero, no hay descanso si la jornada es de 7 horas y media.
 - B) Lo normal, en cámaras, de cero hasta cinco grados bajo cero, descanso de 10 minutos cada tres horas de trabajo ininterrumpidas.
 - C) La jornada máxima de permanencia en las cámaras es de 2 horas.
 - D) Si el material es el adecuado, no es necesario un descanso durante la jornada laboral.

