



MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030

Resolución de 22 de julio de 2024, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre y por promoción interna, como personal laboral fijo, en los grupos profesionales M3, M2, M1, E2 y E1 sujetos al IV convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado.

**Fase de oposición. Ejercicio único (Segunda parte). 24 de mayo de 2025**

**M1. DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

**ACCESO PROMOCIÓN INTERNA.**

**LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES ADVERTENCIAS:**

1. NO ABRA ESTE 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). Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
2. La fase de oposición se conformará por un ejercicio único, que constará de dos partes. Será necesario superar la primera parte del ejercicio para que se proceda a la valoración de la segunda parte.  
**La segunda parte consistirá en la realización por escrito de 2 supuestos de carácter práctico relacionados con los temas de la parte específica correspondiente a la especialidad y, en su caso, programa elegido.**  
**Cada supuesto se desglosará en 10 preguntas, más 2 de reserva, que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las diez preguntas anteriores. Cada una de las preguntas contará con cuatro respuestas alternativas, siendo sólo una respuesta correcta.**  
Todas las preguntas tendrán el mismo valor, y las respuestas erróneas penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta.  
Las respuestas ilegibles o confusas se computarán como erróneas.  
Las respuestas en blanco y las preguntas con más de una contestación serán consideradas como no contestadas, y no penalizarán.  
Para la realización de este ejercicio dispondrán de un tiempo de **70 minutos**.  
En esta prueba se valorarán las capacidades de quienes concurren para desempeñar las funciones del puesto objeto de provisión.
3. La **"hoja de respuestas"**, compuesta por tres ejemplares (una original y dos en papel autocopiativo), no está nominalizada. Deberá escribir sus datos personales y especialidad a la que opta en la parte superior de la hoja, o cabecera.
4. No olvide **firmar** la hoja.  
Lea las instrucciones que en ella figuran sobre la forma correcta de cumplimentar y corregir las respuestas, y no olvide que debe utilizar, exclusivamente, **bolígrafo azul o negro**. Presione suficientemente al escribir y compruebe que el bolígrafo marca bien en el papel autocopiativo.
5. Compruebe que la respuesta que va a señalar en la "hoja de respuestas" corresponde al número de pregunta del cuestionario. Solo se valorarán las respuestas marcadas en la "hoja de respuestas", y siempre que se hayan realizado de acuerdo con las instrucciones contenidas en la misma.
6. El **sistema de calificación** del ejercicio está establecido en el Anexo V de las bases que rigen este proceso selectivo. El Tribunal calificador determinó e hizo públicos los criterios de corrección, valoración y superación del ejercicio en su página web [www.imserso.es](http://www.imserso.es).
7. Está **prohibido el uso de todo tipo de dispositivos** con posibilidad de almacenamiento de información o de comunicación mediante voz o datos (calculadoras, teléfonos móviles, tabletas, etc.)

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL

APERTURA

## M1-DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PROMOCIÓN INTERNA

### **SUPUESTO PRÁCTICO 1**

*Eres el jefe de cocina de un restaurante que ha sido contratado para organizar un banquete de boda para 170 comensales. El menú incluye tres entrantes, un plato principal a elegir (carne o pescado), y un postre. También se ha solicitado opción para personas con alergias alimentarias (gluten y frutos secos). Tienes un equipo de 8 cocineros y 4 ayudantes, y el evento es dentro de 2 días.*

- 1. ¿Cuál sería el primer paso lógico en la organización del servicio para el evento?**
  - A) Realizar los pedidos a proveedores
  - B) Distribuir las tareas del día del evento
  - C) Realizar un escandallo completo de cada plato
  - D) Reunirse con el cliente para pactar el precio
- 2. En relación con el control de alérgenos, ¿qué medida es imprescindible implementar en la cocina?**
  - A) Utilizar colorantes naturales
  - B) Etiquetar correctamente los ingredientes almacenados
  - C) Usar solo ingredientes ecológicos
  - D) Cocinar más tiempo del necesario para eliminar alérgenos
- 3. Si se sirve pescado crudo (tartar), ¿qué obligación sanitaria debe cumplirse?**
  - A) Congelarlo a -20 °C durante al menos 24 horas antes del consumo
  - B) Añadir vinagre para desinfectarlo
  - C) Marinarlo en limón y sal durante 4 horas
  - D) Servirlo inmediatamente tras la compra
- 4. ¿Qué documento ayuda a calcular costes y cantidades de materia prima necesarias?**
  - A) Ficha de proveedores
  - B) Relevé
  - C) Escandallo
  - D) Albarán
- 5. ¿Qué criterio debemos tener en cuenta a la hora diseñar la producción en cadena para este evento?**
  - A) Repartir el trabajo en función del nivel jerárquico
  - B) Cocinar todos los platos simultáneamente
  - C) Asignar a cada cocinero un plato específico
  - D) Separar procesos fríos y calientes para mayor eficiencia
- 6. ¿Cuál es una función esencial del jefe de cocina durante el servicio?**
  - A) Tomar la comanda a los comensales
  - B) Supervisar la ejecución de los platos y tiempos de pase
  - C) Elegir los vinos para los maridajes
  - D) Comprobar las cámaras frigoríficas y los almacenes
- 7. ¿Qué indicador usarías para evaluar la rentabilidad de cada plato del menú?**
  - A) Precio de venta con IVA
  - B) Coste por ración
  - C) Margen bruto de beneficio
  - D) Coste materia prima

8. **¿Qué técnica culinaria sería más adecuada para preparar una carne a baja temperatura?**  
A) Rehogado  
B) Estofado  
C) Sous-vide (al vacío)  
D) Parrilla directa
9. **Si uno de los ayudantes falta el día del evento, ¿qué decisión sería más acertada?**  
A) Adelantar el servicio para adelantar el trabajo  
B) Reasignar sus tareas al resto del equipo según prioridad  
C) Eliminar uno de los entrantes del menú  
D) Solicitar que un camarero ayude en cocina
10. **¿Qué sistema es más eficaz para asegurar la trazabilidad de los productos usados?**  
A) Llevar una libreta de notas de compra  
B) Etiquetar cada producto con fecha de recepción y lote  
C) Hacer inventario mensual  
D) Conservar todas las facturas impresas

#### **PREGUNTAS DE RESERVA SUPUESTO PRÁCTICO 1**

1. **Si el evento es en otoño, en concreto en noviembre, y el postre es a base de fruta, ¿cuál de las siguientes frutas sería más apropiado utilizar, teniendo en cuenta la temporada de la misma?**  
A) Melón  
B) Peras de San Juan  
C) Albaricoque  
D) Mandarina
2. **El postre que se servirá será un semifrío de mandarina con salsa de avellana y chocolate. ¿Un cliente celiaco podría tomarlo con seguridad?**  
A) Sí, porque la fruta no contiene gluten  
B) No, porque los frutos secos contienen gluten  
C) En cualquier caso, habría que mirar detenidamente la ficha técnica para ver si cada uno de los ingredientes, son aptos para celíacos  
D) Se le preguntaría al cliente, y que el decida si lo toma, o prefiere otra cosa

## **SUPUESTO PRÁCTICO 2**

*Como jefe de cocina de una residencia geriátrica con 150 residentes, muchos de ellos con necesidades alimentarias especiales (dieta blanda, diabética, hiposódica, triturada, etc.). Debes garantizar menús adaptados, seguros, equilibrados y agradables, teniendo en cuenta que muchos usuarios presentan dificultades de masticación, digestión o patologías crónicas.*

1. **¿Qué característica debe cumplir obligatoriamente el menú en una cocina geriátrica?**
  - A) Ser bajo en proteínas para todos
  - B) Estar diseñado por un chef de autor
  - C) Adaptarse a patologías comunes como pueden ser hipertensión o diabetes
  - D) Basarse en recetas tradicionales sin restricciones
2. **¿Cuál de las siguientes técnicas culinarias es la más adecuada para una dieta de fácil masticación?**
  - A) Plancha o parrilla fuerte
  - B) Fritura con rebozado
  - C) Cocción al vapor o hervido
  - D) Salteado rápido a fuego vivo
3. **¿Qué riesgo está más presente en una dieta no triturada para un usuario con disfagia?**
  - A) Rechazo del plato por sabor
  - B) Alergia a la proteína vegetal
  - C) Deshidratación
  - D) Atragantamiento o broncoaspiración
4. **¿Qué documento debe incluir las dietas especiales, texturas y restricciones alimentarias de cada residente?**
  - A) Carta de menús estacionales
  - B) Listado de residentes
  - C) Hoja de planificación nutricional individualizada
  - D) Acta de formación del personal
5. **¿Cuál es el papel del jefe de cocina ante una nueva pauta médica de dieta triturada para un residente?**
  - A) Decidir si se aplica o no
  - B) Esperar que el residente lo solicite
  - C) Modificar solo el postre
  - D) Coordinarse con enfermería y aplicar la pauta de inmediato
6. **¿Qué materia prima es más adecuada para incorporar fibra soluble en la dieta de un residente con estreñimiento crónico?**
  - A) Arroz blanco
  - B) Puré de zanahoria cocida
  - C) Pan de molde sin corteza
  - D) Manzana con piel en crudo
7. **¿De qué manera podemos planificar correctamente los platos triturados con una presentación más apetecible?**
  - A) Ficha de escandallo
  - B) Moldeado por capas y color
  - C) Siguiendo las pautas de un recetario tradicional
  - D) Ficha técnica de platos

8. **¿Cuál es una prioridad en la elaboración de menús en una residencia geriátrica?**  
A) Maximizar el uso de especias para el sabor  
B) Centrar la alimentación en carnes rojas  
C) Garantizar aporte nutricional y buena digestibilidad  
D) Servir los platos a temperatura ambiente
9. **¿Qué práctica favorece una mejor aceptación del menú por parte de los residentes?**  
A) Rotar los menús cada 15 días  
B) Usar platos industriales precocinados  
C) Eliminar sopas y purés  
D) Cocinar teniendo en cuenta la cultura del lugar
10. **¿Qué acción preventiva es clave en una cocina geriátrica para garantizar la seguridad alimentaria?**  
A) Cocinar todo a más de 250 °C  
B) Evitar el uso de guarniciones  
C) Controlar temperaturas y registros sanitarios a diario  
D) Servir directamente tras cocinar

#### **PREGUNTAS DE RESERVA SUPUESTO PRÁCTICO 2**

1. **Para un residente que tiene pauta una dieta hiposódica, ¿Cuál de estos alimentos es más recomendable?**  
A) Queso curado  
B) Pechuga de pollo fresca  
C) Anchoas en conserva  
D) Embutido cocido
2. **¿Cuál de las siguientes opciones representa una combinación equilibrada y adaptada para un menú geriátrico estándar?**  
A) Sopa de pescado, merluza al horno con patata y compota de manzana  
B) Lentejas con chorizo y arroz con leche  
C) Gazpacho, costillas al horno y flan de huevo  
D) Ensalada de garbanzos, hamburguesa con pan y pastel de chocolate

[illegible]