

Orden EDU/255/2020, de 4 de marzo, (BOCyL de 6 de marzo)

CUERPO:	0591
ESPECIALIDAD:	201 COCINA Y PASTELERÍA
PRUEBA:	TEMA ESCRITO
TURNO:	1 y 2

11	Caracterización de los principios inmediatos. Descripción de la rueda de alimentos, relacionando y describiendo la aportación de los principios inmediatos fundamentales de cada grupo de alimentos.
31	Caracterización y clasificación de las ensaladas. Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso, o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes, y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
34	Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados posibles que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
40	Autoservicio o servicios análogos. Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de las diferentes clases de servicios.
52	Merengues, confituras y mermeladas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.