C2 – Escala Auxiliar de Cocina – 50 plazas
XUNTA – CONSELLERÍA DE FACENDA

Personal Funcionario – Acceso libre y Promoción interna (Administración General)

OEP 2025: Decreto 109/2015, de 1 de diciembre, DOG núm. 235, de 4 de diciembre de 2025

OEP 2026: Decreto 35/2026, de 27 de abril, DOG núm. 85, de 8 de mayo de 2026

CONVOCATORIA: Resolución de 23 de octubre de 2026, DOG núm. 208, de 30 de octubre de 2026

Sistema selectivo: Oposición

Titulación: aquella que habilite para la realización de las funciones inherentes a esta escala.

PROCESO SELECTIVO

1º Ejercicio

La fecha de realización de estos ejercicios no tendrá lugar antes de los seis (6) meses posteriores a la fecha de publicación de esta convocatoria en el DOG.

El primer y segundo ejercicios, se realizarán de modo simultáneo en la misma sesión.

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: 160 minutos (1º y 2º)

Consistirá en contestar por escrito un **cuestionario de contenido teórico de ochenta (80) preguntas tipo test,** de las que veinte **(20) corresponderán a la parte general** del programa y sesenta (**60) a la parte específica del programa**.

Dicho ejercicio dispondrá de cinco (5) preguntas de reserva, de las cuales dos (2) corresponderán a la parte general del programa y tres (3) a la parte específica y que sustituirán a las preguntas anuladas de cada parte por su orden.

Las preguntas tendrán cuatro (4) respuestas alternativas propuestas por el tribunal, de las cuales solo una será la correcta.

Cada respuesta incorrecta descontará un cuarto de una pregunta correcta. Las preguntas no contestadas no penalizan ni reciben puntuación. Las preguntas adicionales de reserva serán valoradas solo en caso de que se anule alguna de las preguntas del ejercicio.

Las personas aspirantes del turno de promoción interna estarán exentas de contestar a las preguntas de la parte común del programa, por lo que contestarán únicamente a las sesenta (60) preguntas de la parte específica y a las correspondientes preguntas de reserva.

*En el **turno de promoción interna**, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan un mínimo del 40% de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.*

*En **acceso libre**, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan las mejores puntuaciones hasta completar el número máximo de personas aspirantes determinado por el resultado de multiplicar por cinco (5) el número de plazas convocadas por este turno, siempre que alcancen el mínimo del 40% de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.*

A los efectos de lo previsto en el párrafo anterior, en lo que se refiere al número máximo de plazas convocadas por el turno de acceso libre, cabe atenerse a lo previsto en la base I.1 de esta convocatoria, con independencia de que las plazas no cubiertas por el turno de promoción interna se acumulen a las plazas convocadas por el turno de acceso libre.

El ejercicio se calificará de 0 a 60 puntos y para superarlo será necesario obtener un mínimo de treinta (30) puntos.

2º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)

Contestar por escrito un **cuestionario de carácter práctico** relacionado con las materias que figuran en la **parte específica** del programa, con un total de cuarenta **(40) preguntas tipo test,** más tres (3) preguntas de reserva que sustituirán a las preguntas anuladas por su orden.

Las preguntas tendrán cuatro (4) respuestas alternativas propuestas por el tribunal, de las cuales solo una será la correcta.

Cada respuesta incorrecta descontará un cuarto de una pregunta correcta. Las preguntas no contestadas no penalizan ni reciben puntuación. Las preguntas adicionales de reserva serán valoradas solo en caso de que se anule alguna de las preguntas del ejercicio.

Las personas aspirantes no podrán hacer uso de manuales o textos legales o de consulta para la realización de esta prueba.

*En el **turno de promoción interna, s**uperarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan un mínimo del 50% de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.*

*En **acceso libre,** superarán este ejercicio las personas aspirantes que alcancen el mínimo del 50% de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.*

La corrección de este segundo ejercicio únicamente se realizará en el caso de superar las personas aspirantes el primer ejercicio. De lo contrario, las personas aspirantes serán consideradas no evaluables.

La calificación del segundo ejercicio será de 0 a 40 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de veinte (20) puntos para su superación.

3º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 60 minutos

Las personas aspirantes deberán resolver una prueba práctica propuesta por el Tribunal, cuyo objeto será evaluar la capacidad de las personas aspirantes para desarrollar las funciones propias de la escala auxiliar de cocina, mediante la elaboración de un menú completo compuesto por un primer plato, un segundo plato y un postre, de acuerdo con las instrucciones facilitadas por el Tribunal.

Las elaboraciones propuestas tendrán una dificultad acorde con las funciones y responsabilidades propias de la escala y deberán resultar adecuadas para su utilización en comedores escolares, residencias de personas mayores y centros de atención a personas con discapacidad, entre otros centros institucionales.

Durante su realización, el Tribunal valorará la correcta ejecución de las operaciones de preelaboración y elaboración culinaria, la organización del trabajo, la aplicación de las técnicas culinarias, la calidad de las preparaciones obtenidas, la presentación de los platos y el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

La prueba **se calificará** sobre un **máximo de 100 puntos**, distribuidos conforme a los siguientes criterios:

- Organización y planificación del trabajo (10 puntos).
- Operaciones de preelaboración (10 puntos).
- Aplicación de las técnicas culinarias (20 puntos).
- Calidad y punto de elaboración de los platos (15 puntos).
- Sabor, aroma y condimentación (10 puntos).
- Adecuación del menú a la restauración colectiva (10 puntos).
- Presentación y acabado de las elaboraciones (5 puntos).
- Higiene y seguridad alimentaria (10 puntos).
- Utilización de los equipos, aprovechamiento de los recursos y prevención de riesgos laborales (5 puntos).
- Cumplimiento del tiempo establecido y finalización de la prueba (5 puntos).

El Tribunal, con carácter previo al inicio del ejercicio, aprobará los criterios de corrección, valoración y superación aplicables. Asimismo, teniendo en cuenta el número de personas aspirantes convocadas, podrá decidir la realización de las pruebas en diferentes llamamientos.

Las personas aspirantes deberán presentarse a la realización de esta prueba con:

- Maletín básico de utensilios y herramientas.
- Instrumental básico de corte.
- Uniforme adecuado conforme a la normativa higiénico-sanitaria.

A las personas aspirantes que se presenten al llamamiento del ejercicio sin este material se las tendrá por decaídas en su derecho a realizarlo.

La ejecución de la prueba será pública, pero no se permitirá su grabación por ningún medio audiovisual, ya que podría afectar a la seguridad, al derecho a la intimidad personal y al derecho a la propia imagen de las personas que intervengan en ella.

4º Ejercicio*

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 60 minutos

Constará de dos pruebas:

Primera prueba: consistirá en una traducción de un texto del castellano al gallego elegido por sorteo de entre dos textos propuestos por el tribunal.

Segunda prueba: consistirá en una traducción de un texto del gallego al castellano, elegido por sorteo de entre dos textos propuestos por el tribunal.

Será valorado como **apto o no apto.**

** Estarán exentos los aspirantes que acrediten poseer en el día de la finalización del plazo de presentación de instancias el CELGA 3 o equivalente*

La acreditación deberá tramitarse antes de que finalice el plazo de presentación de solicitudes, a través de la aplicación FIDES.

La Dirección General de Empleo Público y Administración de Personal publicará, junto con la lista provisional de personas admitidas y excluidas, la relación de las personas aspirantes exentas de realizar la prueba de acreditación del conocimiento del idioma gallego.

El tribunal fijará la fecha de realización de esta prueba de acreditación en la misma resolución por la que se convoca a las personas aspirantes para la realización del primer y segundo ejercicios.

TEMARIO: 22 temas

Parte general

1. La Constitución española de 1978: títulos preliminar, I, II y VIII.
2. Ley orgánica 1/1981, de 6 de abril, del Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I y II. Competencias: exclusivas, desarrollo legislativo y ejecución.
3. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas: títulos preliminar, I, II, III, IV y V.
4. Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno: título preliminar, título I: capítulos I, II, IV y V, y título II: secciones 1, 2 y 3 del capítulo I.
5. Ley 2/2015, de 29 de abril, del empleo público de Galicia: títulos I, III, IV y V.
6. Ley 7/2023, de 30 de noviembre, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres de Galicia: títulos preliminar, I, II (capítulos I, II y XI), VII y VIII.
7. Real decreto legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley general de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social: título preliminar, título I (sección 1ª del capítulo V y capítulo VIII) y título II.
8. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I, II y III.

Parte específica

1. La alimentación y la nutrición: macronutrientes, micronutrientes y el valor bromatológico de los alimentos. La salud y el desarrollo. Elaboración y confección de menús completos según la tipología de los usuarios/comensales. Identificación, elaboración y confección de las dietas terapéuticas y de sus características específicas. Los alérgenos alimentarios e intolerancias alimentarias.
2. Tipos de cocinas atendiendo a la institución y al sistema de producción. Tipo de maquinaria generadora de frío, generadora de calor y neutra, herramientas, batería de cocina y demás equipos y elementos propios de la cocina. Presentación de los alimentos en platos, bandejas, bandejas isotérmicas y otros envases aptos para el uso alimentario y para su posterior distribución y servicio en función de la tipología del centro institucional.
3. El economato, despensas y zonas de almacenaje refrigeradas. Medidas sanitarias de orden general y medidas específicas para la prevención de riesgos en el almacenaje de productos perecederos, semi-perecederos, no perecederos y congelados. Identificación y características del mobiliario y la maquinaria específica de estos departamentos.
4. Condimentos y especias: concepto, clasificación, características, aplicaciones culinarias, formas de utilización, conservación y almacenamiento. Salsas y fondos de cocina: concepto, clasificación, tipos, ingredientes, técnicas, procedimientos de elaboración, conservación y almacenamiento.
5. Consomés, sopas, créemelas y potajes: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Legumbres secas: identificación, concepto, tipos, características, clases y métodos de conservación. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocción de las legumbres. Identificación de las elaboraciones culinarias con nombre propio.

6. Hortalizas, frutas y verduras: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Ensaladas: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Identificación de las ensaladas con nombre propio.
7. La pasta italiana: variedades, identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Elaboraciones culinarias con nombre propio. El arroz: variedades, identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Elaboraciones culinarias con nombre propio. Los huevos: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Elaboraciones culinarias con nombre propio.
8. Los pescados y mariscos: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Elaboraciones culinarias con nombre propio.
9. Las carnes: identificación, concepto, características, tipos y clases. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración culinaria, técnicas específicas de cocinado y métodos de conservación. Elaboraciones culinarias con nombre propio.
10. Sobremesas de restauración: frutas, quesos, yogures y helados. Elaboraciones básicas de panadería y pastelería. Técnicas de preelaboración, técnicas de elaboración, presentación y métodos de conservación. Elaboraciones con nombre propio. Las bebidas: aguas, refrescos, vinos, licores, cafés e infusiones. Identificación, concepto, características, tipos y clases.
11. Medidas sanitarias de orden general y medidas específicas para el tratamiento y manipulación de los productos alimenticios, los residuos de cocina y para la circulación de los productos.
12. Ley 1/2024 de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia: el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
13. Normativa sobre alérgenos, disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria: el Real decreto 126/2015, de 27 de febrero, y los reglamentos (UE) 2021/382 y 1169/2011.
14. Normativas de temperaturas y toma de muestras; el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, (comidas preparadas y refrigeradas) y el Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre (higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios).

Se tendrán en cuenta las normas de derecho positivo relacionadas con el contenido del programa que, con fecha límite de la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes, cuenten con publicación oficial en el boletín o diario correspondiente, aunque su entrada en vigor esté diferida a un momento posterior.