**CORPO DE AXUDANTES DE CARÁCTER FACULTATIVO DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL DA ADMINISTRACIÓN XERAL DA C.A. DE GALICIA, ESCALA TÉCNICA DE COCIÑA (SUBGRUPO C1). DOG núm. 61, do 28 de marzo de 2006 (Grupo: III - categoría: 65. Oficial 1ª cocina// oficial 1ª cocinero/a// jefe/a de cocina 2ª// cocinero/a 1ª)**

**PARTE COMÚN**

1. A Constitución española de 1978: título preliminar, título I artigo 10, 14, 23, capítulo IV e capítulo V e título VIII.
2. O Estatuto de autonomía de Galicia: título I, título II e título III da Lei orgánica 1/1981, do 6 de abril, do Estatuto de autonomía para Galicia.
3. Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas: título III, título IV capítulo I e capítulo IV e o título V.
4. Lei 2/2015, do 29 de abril, do emprego público de Galicia: título III, título VI capítulos III e IV e título VIII.
5. Lei orgánica 3/2018, do 5 de decembro, de protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais: título I, título II, título III e título VIII.
6. Decreto lexislativo 2/2015, do 12 de febreiro, polo que se aproba o texto refundido das disposicións legais da Comunidade Autónoma de Galicia en materia de igualdade: título preliminar e título I.
7. Lei orgánica 1/2004, do 28 de decembro, de medidas de protección integral contra a violencia de xénero: título I.

**PARTE ESPECÍFICA**

Tema 1. A alimentación, a saúde e o desenvolvemento. Proteínas, vitaminas, minerais, hidratos de carbono; calorías; o valor bromatolóxico dos alimentos. Confección de menús. Medidas sanitarias de orde xeral; medidas específicas para a prevención de riscos. Medidas sanitarias de orde xeral; medidas específicas para a prevención de riscos, en relación cos residuos de cociña.

Tema 2. Organización da cociña; persoal; funcións. Despensas e frigoríficos; instalacións; circulación dos produtos.

Tema 3. Condimentos, concepto e clases. O sal; o azucre; o vinagre. Condimentos de vexetais secos; especias; herbas aromáticas. Condimentos frescos. Salsas: concepto e clases; salsas básicas e derivadas. Fondos de cociña.

Tema 4. Sopas, consomés, cremas e potaxes. Propiedades, aplicacións e clases. Elaboración. Entremeses: clases.

Tema 5. Hortalizas: concepto, propiedades, aplicacións. Conservación, preparación e elaboración. Clases de hortalizas; hortalizas de temporada. Ensaladas: concepto, propiedades e aplicacións. Clases. Elaboración e presentacións.

Tema 6. A pasta italiana: cualidades. Cocción e conservación. Preparacións básicas. Os ovos: propiedades e aplicacións. Conservación; preparación.

Tema 7. Legumes secos: calidade, propiedades, conservación; clases. Preelaboración e preparación. O arroz, propiedades; elaboración. As patacas; cortes para gornición.

Tema 8. O peixe: características; clases; cualidades. Presentación e valoración comercial. Limpeza, conservación e preparación. Elaboración.

Tema 9. As carnes: características; clases. Aspecto e denominación das pezas e anacos. Preparación das carnes vermellas e brancas; emprego dos distintos anacos. Aves de curral: clases, elaboración. A caza: elaboración.

Tema 10. As sobremesas. Sobremesas de cociña: clases; características. Elaboración. Os xeados. Os queixos e derivados lácteos. As froitas. As bebidas: augas, viños e licores.