**CORPO DE AUXILIARES DE CARÁCTER TÉCNICO DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL DA ADMINISTRACIÓN XERAL DA COMUNIDADE AUTÓNOMA DE GALICIA, ESCALA AUXILIAR DE COCIÑA (SUBGRUPO C2). DOG núm. 81 do 27 de abril de 2006 (Grupo: IV, categoría: 5. Oficial 2ª cocina//cocinero/a oficial 2ª)**

**PARTE COMÚN**

Tema 1. A Constitución española de 1978: títulos preliminar, I, II y VIII.

Tema 2. Lei orgánica 1/1981, do 6 de abril, do Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I e II. Competencias: exclusivas, desenvolvemento lexislativo e execución.

Tema 3. Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas: títulos preliminar, I, II, III, IV e V.

Tema 4. Lei 1/2016, do 18 de xaneiro, de transparencia e bo goberno: título preliminar, título I: capítulos I, II, IV e V e título II: seccións 1, 2 e 3 do capítulo I.

Tema 5. Lei 2/2015, do 29 de abril, do emprego público de Galicia: títulos I, III, IV e V.

Tema 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, título I: capítulos I e II.

Tema 7. Real decreto lexislativo 1/2013, do 29 de novembro, polo que se aproba o texto refundido da Lei xeral de dereitos das persoas con discapacidade e da súa inclusión social: título preliminar; capítulo V, sección 1ª, e capítulo VIII do título I e título II.

Tema 8. Lei 31/1995, do 8 de novembro, de prevención de riscos laborais: capítulos I, II e III.

**PARTE ESPECÍFICA**

Tema 1. As cociñas; utensilios. Tratamento e manipulación dos produtos alimenticios. Normas e criterios para a elaboración das comidas.

Tema 2. Despensas e frigoríficos; circulación dos produtos. Os produtos conxelados.

Tema 3. Condimentos; clases. Salsas e fondos de cociña; clases; elaboración. Tema 4. Consomés, sopas e cremas; clases. Elaboración.

Tema 5. Hortalizas; clases. Limpeza, preparación e elaboración. Ensaladas; elaboración.

Tema 6. Legumes secos; clases; conservación. Preelaboración e coción. Potaxes; clases.

Tema 7. A pasta italiana; coción e preparación. O arroz; elaboración. Os ovos, elaboracións básicas.

Tema 8. Os peixes; clases, limpeza e preparación. Elaboración; conservación.

Tema 9. As carnes; clases; as distintas pezas e a súa utilización. Preparación. Elaboracións.

Tema 10. Sobremesas; froitas, queixos e iogures, xelados, postres de cociña. Presentación; preparación. As bebidas: augas, viños e licores.