

**LISTA DE ESPERA GRUPO V
PERSONAL LABORAL
JUNTA DE EXTREMADURA
ORDEN DE 7 DE MARZO de 2019
(DOE N° 49 DE 12 DE MARZO DE 2019)**



**CATEGORÍA/ESPECIALIDAD:
CAMARERO/A-LIMPIADOR/A**

EXAMEN TIPO 1

29 DE JUNIO DE 2019

- 1.- Es una OBLIGACIÓN del personal de limpieza al servicio de la Junta de Extremadura:
- La carrera profesional
 - Guardar el secreto profesional de los asuntos que conozca por su trabajo
 - Participar en la mejora de la Administración
 - Servir con parcialidad al interés público
- 2.- ¿Qué medidas tiene la CAMA TWIN?
- 1,35 m. x 2 m.
 - 1,50 m x 2 m.
 - 1,50 m. x 1,90 m.
 - 1 m. x 2 m.
- 3.- ¿Qué tipo de prendas se pueden planchar en una CALANDRA?
- Manteles y cubre-manteles
 - Ropa interior
 - Camisas
 - Vestuario de trabajo
- 4.- ¿Cómo deben ser los centros de flores que se colocan en las mesas de comedor?
- Altos y grandes
 - Flores de perfume fuerte y penetrante
 - Bajos y sencillos que no molesten al campo visual de los comensales
 - Flores colocadas en guirnaldas alrededor de la mesa
- 5.- ¿Con qué cubiertos formamos la PINZA que utilizamos para servir la comida en el comedor?
- Con cuchara sopera y tenedor trincherero
 - Con 2 cucharas
 - Con cuchillo y tenedor
 - Es indiferente siempre que sean del mismo tamaño
- 6.- Atendiendo a la clasificación de los suelos por el tipo de material, ¿a qué grupo pertenecen los suelos de madera?
- Suelos homogéneos
 - Suelos textiles
 - Suelos de PVC
 - Suelos porosos
- 7.- ¿Cómo se limpian las lámparas halógenas?
- Con amoníaco
 - Con vinagre y agua
 - Con agua y alcohol
 - No deben limpiarse



8.- Se llama COBERTURA:

- a) A la acción de descubrir la cama por la noche
- b) A la acción de hacer la cama por la mañana
- c) A limpiar la habitación a fondo
- d) A limpiar los objetos metálicos

9.- Entre las funciones del personal camarero/a-limpiador/a al servicio de la Junta de Extremadura se encuentra:

- a) Realizar funciones de Jardinería
- b) Realizar funciones de Desratización, Desinfección y Desinsectación
- c) Reparar desperfectos del mobiliario
- d) Realizar las funciones propias de lavandería-lencería

10.- ¿A quién le corresponde el servicio de agua y vino?

- a) Al maître
- b) Al sumiller
- c) Al auxiliar de camarero
- d) Cualquiera de los empleados que entiendan de vino

11.- De las siguientes opciones indique cuál es un tipo de persiana:

- a) De pergamino
- b) Acrílica
- c) De gradalux
- d) De acetato

12.- ¿Cuál es el objetivo de los pictogramas que aparecen en las etiquetas de productos tóxicos?

- a) Desviar la atención de las sustancias que contiene el producto
- b) Informar y advertir sobre los peligros asociados a las sustancias que contiene el producto
- c) Localizar la procedencia del producto
- d) Informar de la caducidad de las sustancias que contiene el producto

13.- En las partidas de una cocina, en el cuarto frío se elaboran:

- a) Platos fríos
- b) Paella
- c) Potaje
- d) Fritos

14.- ¿Qué es un CUADRANTE cuando nos referimos a ropa de cama?

- a) Es una pieza de color blanco que va encima de la manta
- b) Es una prenda de adorno, aunque proporciona abrigo
- c) Es la tela que cubre al somier
- d) Es una almohada cuadrada de 0,60 m. x 0,60 m.

- 15.- ¿Cómo deben ir los productos cuando se monta el carro de limpieza, para evitar accidentes?
- a) En envases reciclados siempre que indiquemos su contenido
 - b) Correctamente envasados y etiquetados en sus recipientes de origen
 - c) En envases de colores para diferenciarlos entre sí
 - d) Tienen que conocerlos los trabajadores que utilizan el carro, lo demás no importa
- 16.- ¿Cuál de los siguientes platos es el más pequeño?
- a) Plato sopero
 - b) Plato trincherero
 - c) Platillo de consomé
 - d) Platillo de moka
- 17.- Señale un DERECHO de carácter profesional del personal de limpieza al servicio de la Junta de Extremadura
- a) A la retribución correspondiente
 - b) A la protección de la integridad y la salud en el trabajo
 - c) A la formación profesional
 - d) Al derecho de reunión
- 18.- ¿Cómo se denomina al “conjunto de personas reunidas para la preparación, montaje, servicio y recogida del comedor”?
- a) Tropa
 - b) Rechaud
 - c) Convoy
 - d) Brigada
- 19.- ¿Cuál de las siguientes plantas tienen flores?
- a) Palmeras
 - b) Hiedra
 - c) Helechos
 - d) Orquídeas
- 20.- ¿Qué es un MULETÓN?
- a) Tela gruesa que se pone debajo del mantel para amortiguar los golpes de los platos y absorber líquidos
 - b) Paño que se utiliza para repasar copas
 - c) Utensilio de madera que sirve para estirar masas
 - d) Recipiente para servir aperitivos
- 21.- En el montaje de la mesa, el plato del pan se coloca:
- a) A la derecha del comensal
 - b) A la izquierda del comensal
 - c) Al frente del comensal
 - d) No tiene importancia la colocación



- 22.- La PRENSA DE VAPOR se utiliza para el planchado de:
- a) Americanas, abrigos, pantalones
 - b) Sábanas
 - c) Manteles
 - d) Muletón
- 23.- Los riesgos que pueden provocar enfermedades por organismos vivos (como virus, bacterias) se denominan:
- a) Riesgos químicos
 - b) Riesgos físicos
 - c) Riesgos biológicos
 - d) Riesgos psicológicos
- 24.- ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde a la "COPA BALÓN"?
- a) Corta y abombada, con los bordes recogidos para apreciar los aromas del coñac
 - b) Es alta y amplia para los combinados y refrescos
 - c) Forma de tulipa o flauta
 - d) Ancha y baja para bebidas con mucho hielo
- 25.- ¿A qué se denomina RANGO en restauración?
- a) Al conjunto de mesas que un camarero tiene que atender durante el servicio
 - b) Al número de filas de mesas que componen el comedor
 - c) Al grupo de mesas que se encuentran a un lado del comedor
 - d) Al conjunto de mesas con menús especiales
- 26.- ¿Para qué se utiliza el CUCHILLO DE TRANCHELAR?
- a) Para tornear verduras
 - b) Para cortar el pescado
 - c) Para cortar el pan
 - d) Para cortar asados
- 27.- ¿Cuál de los siguientes alimentos es más susceptible de tener un mayor crecimiento de microorganismos?
- a) Leche en polvo
 - b) Bacalao en salazón
 - c) Legumbres secas
 - d) Tomate natural
- 28.- ¿Qué significan las siglas APPCC?
- a) Atención Personal de la Posibilidad de Controlar Comida
 - b) Análisis de Peligros Profesionales en Control de Comedores
 - c) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
 - d) Asociación de Profesionales de Comedores

- 29.- ¿Cuál de las siguientes “Enfermedades por Transmisión Alimentaria” es producida por un PARÁSITO?
- a) Salmonelosis
 - b) Campylobacter
 - c) Triquinosis
 - d) Botulismo
- 30.- ¿Dónde podemos encontrar los MANGUEROS?
- a) En el Office
 - b) En la Lavandería
 - c) En el Comedor
 - d) En la Cocina
- 31.- ¿Qué medida preventiva se ha de llevar a cabo cuando utilizamos productos de limpieza que pueden desprender vapores nocivos o tóxicos?
- a) Mantenimiento adecuado de las máquinas
 - b) Revisión anual de las instalaciones
 - c) Realizar tareas de limpieza con las diversas dependencias bien ventiladas
 - d) Almacenar los productos en envases distintos al original
- 32.- Cuando se somete un alimento a la acción de una corriente de aire que le libra de su elevado grado de humedad se denomina
- a) Adobo
 - b) Salazón
 - c) Ahumado
 - d) Desecación
- 33.- La RABANERA es:
- a) Una sartén
 - b) Una copa
 - c) Una fuente
 - d) Una marmita
- 34.- Para realizar una correcta separación selectiva de los residuos urbanos, ¿Qué deberemos introducir en el CONTENEDOR AMARILLO?
- a) Papel y Cartón
 - b) Latas, Plásticos y Bricks
 - c) Residuos orgánicos
 - d) Vidrio
- 35.- ¿Qué alimento puede contener en su interior larvas de anisakis?
- a) Huevos
 - b) Carne
 - c) Pescado
 - d) Legumbres



36.- Para acceder a una plaza de camarero/a-limpiador/a de la Junta de Extremadura, ¿Qué titulación mínima se requiere?

- a) Certificado de Escolaridad
- b) Título de Educación Secundaria Obligatoria
- c) Módulo de Formación Profesional
- d) No se requieren estudios



37.- Este pictograma advierte que los productos son:

- a) Corrosivos
- b) Cancerígenos
- c) Inflamables
- d) Contaminantes

38.- ¿A que se denomina en restauración DESBARASAR?

- a) Desmontar el comedor completo
- b) Cambiar manteles y salva-manteles
- c) Retirar el servicio utilizado por el comensal
- d) Limpiar las mesas del comedor

39.- ¿A quién va dirigido el trabajo del personal de limpieza de la Junta de Extremadura?

- a) Solo a los ciudadanos – usuarios que visitan las dependencias administrativas
- b) Solo a las dependencias del personal directivo de la Junta de Extremadura
- c) Solo a los trabajadores de las dependencias de la Administración de la Junta de Extremadura
- d) Tanto a todos los trabajadores de las dependencias de la Administración de la Junta de Extremadura, como a todos los ciudadanos – usuarios que visitan dichas dependencias

40.- ¿Se puede recongelar un producto descongelado?

- a) Si, si la fecha de caducidad no está cumplida
- b) Si , siempre que se congele a una temperatura inferior de -20°C
- c) No
- d) El pescado si se puede recongelar pero la carne no

41.- Dentro de los productos de limpieza en lavandería los que “proporcionan suavidad y aroma agradable a la ropa” son:

- a) Blanqueantes
- b) Suavizantes
- c) Desmanchantes
- d) Detergentes básicos

- 42.- En hostelería, ¿qué significado tiene LEVANTAR la cama?
- a) Quitar toda la ropa de la cama
 - b) Hacer la cama
 - c) Quitar el somier
 - d) Desmontar la cama
- 43.- El término EMPLATAR se define como:
- a) Colocar una cosa sobre otra por un extremo
 - b) Apilar un plato encima de otro
 - c) Atravesar con un plato carnes con el fin de cortarlos en trozos
 - d) Disponer un manjar con su correspondiente guarnición en el plato en el que se va a servir
- 44.- De las siguientes fibras, ¿cuál es sintética?
- a) Cáñamo
 - b) Algodón
 - c) Rayón
 - d) Lino
- 45.- ¿Cuál de las siguientes técnicas para la conservación de alimentos consiste en la eliminación de agua del alimento?
- a) Esterilización
 - b) Ultracongelación
 - c) Ahumado
 - d) Liofilización
- 46.- A la enfermedad producida por bacterias del género SALMONELLA se le denomina
- a) Greatzfedt-Jacob
 - b) Tuberculosis
 - c) Salmonelosis
 - d) Toxoplasmosis
- 47.- Siguiendo la clasificación de las zonas de limpieza de los edificios públicos, indique en qué zona se encontrarían los vestuarios de personal
- a) Zonas comunes
 - b) Zonas de servicio
 - c) Zonas nobles
 - d) Zonas administrativas
- 48.- Dentro de las medidas de seguridad, “ascender y descender de frente a las escaleras”, es una medida de prevención de accidente:
- a) Eléctrico
 - b) Ocular
 - c) Por sobreesfuerzos
 - d) Por caídas a distinto nivel



49.- ¿Para qué NO debe ser utilizado el LITO?

- a) Limpiarse las manos
- b) Llevar una pila de platos
- c) Llevar fuentes ovaladas grandes
- d) Servir vinos y aguas minerales

50.- ¿Cómo se debe actuar en caso de incendio?

- a) Si se cree posible, apagar el fuego utilizando los extintores y actuando preferentemente solo
- b) Abrir las puertas que estén calientes
- c) Avisar al Jefe/a de Emergencia de la situación
- d) Salir corriendo

PREGUNTAS ADICIONALES

51.- La RUSTIDERA se utiliza para:

- a) Asados
- b) Frituras
- c) Sopas
- d) Repostería

52.- ¿Qué pH tiene el vinagre?

- a) Muy alcalino
- b) No tiene pH
- c) Ácido
- d) Neutro

53.- ¿Cómo se realiza la limpieza de un teléfono?

- a) Con una esponja empapada en agua jabonosa
- b) Con un estropajo
- c) Con un paño humedecido en agua y alcohol, con precaución de no mojar en exceso el teléfono
- d) Con esencia de trementina

54.- ¿Qué se debe hacer para prevenir la fatiga causada por la carga de trabajo?

- a) Organizar las tareas para posibilitar cambios de postura repetitivas
- b) Dar las tareas duras a los trabajadores más preparados física o mentalmente
- c) Repetir las tareas de forma continuada para que el trabajador se canse menos
- d) Aconsejar al trabajador no ingerir calorías en exceso para evitar somnolencia

- 55.- ¿Qué significan las siglas GPCH?
- a) Guía Para Cocinar Higiénicamente
 - b) Guía de Prácticas Correctas de Higiene
 - c) Garantizar Prácticas Correctas de Higiene
 - d) Guía de Puntos Correctos de Higiene
- 56.- ¿Dónde debe dejar la ropa de noche (camisón, pijama, etc) el/la camarero/a-limpiador/a?
- a) En los pieceros de la cama
 - b) En el respaldo del sillón
 - c) Colgado en el cuarto de baño
 - d) Dentro del armario
- 57.- ¿Para qué se debe pesar la ropa que llega a Lavandería para ser tratada?
- a) Para saber la cantidad de kilos que se lava al día en el centro
 - b) Para determinar la cantidad de ropa que admiten las máquinas en cada proceso
 - c) Para averiguar el tipo de productos a utilizar
 - d) Para controlar el número de lavados del centro
- 58.- Señala la respuesta CORRECTA en relación con las características de las instalaciones donde se manipulan alimentos
- a) Serán rugosas, permeables, lavables con productos de limpieza corrosivos
 - b) Fabricadas con materiales como la madera
 - c) Dispondrán de agua potable fría y caliente para todos los usos
 - d) Contarán con servicios y vestuarios para personal que se comunicarán directamente con los locales dónde se manipulen alimentos
- 59.- ¿Qué medidas tiene que tener una MOPA para barrer entre muebles?
- a) 90 cm.
 - b) 45 cm.
 - c) 75 cm.
 - d) 65 cm.
- 60.- Respecto a la calidad del servicio prestado por un camarero/a-limpiador/a de la Junta de Extremadura, indica la respuesta correcta:
- a) La calidad hace disminuir el rendimiento
 - b) La dirección de la empresa no está obligada a dar una formación técnica de calidad a los trabajadores
 - c) La calidad no hace disminuir el rendimiento.
 - d) Hay que priorizar el tiempo en detrimento de la calidad



