

## Enunciado Turno 10:00 horas.

### Prueba práctica de la especialidad “Cocina y Pastelería” – Oposiciones Educación Navarra 2025

#### 1. Objetivo general

Evaluar el dominio de preelaboración y técnicas culinarias clásicas y contemporáneas tanto en cocina como en pastelería, la fundamentación de los procesos y la capacidad de trasladar estos saberes al aula taller. Se aplica la ponderación establecida en la convocatoria oficial (máx. 3 h, valor 0-10 pts)

#### 2. Estructura de la prueba

Bloque	Preparaciones a realizar	Temporalización
<b>A. Elaboraciones complejas (3)</b>	1) Ballotine de ave rellena de duxelle de champiñones, acompañada de salsa Marchand de Vin, y puré de patata duquesa. 2) Paupiettes de trucha con salsas beurre blanc, salsa holandesa y champiñón torneado a la inglesa. 3) Tartaleta de pâte sablé con crema cocida de mantequilla y café, merengue suizo y crema inglesa.	Estas tres elaboraciones deberán ser entregadas en un plazo <b>MÁXIMO</b> de 160 minutos a contar desde el inicio oficial de la prueba.
<b>B. Pruebas de destreza corta (5)</b>	a) Filetear 2 sardinas. b) Cortar ½ zanahoria en brunoise y ½ en juliana. c) Tortilla ovalada clásica. d) Formar baguette, pan de Viena redondo marcado a mano, se proporcionará la masa para su elaboración. e) Formado de pastel de 3 capas, alisado, y decoración con manga, mínimo dos decoraciones con manga diferentes.	Estas pruebas serán con duración establecida tal y como marca la siguiente tabla.

<b>Prueba</b>	<b>Minuto de comienzo desde el comienzo de la prueba</b>	<b>Minuto de finalización desde el comienzo de la prueba</b>
Filetear 2 sardinas.	40	45
Corte de ½ zanahoria en brunoise y ½ en juliana	60	65
Tortilla ovalada clásica.	85	95
Formar baguette, pan de Viena redondo marcado a mano, se proporcionará la masa para su elaboración.	110	120
Formado de pastel de 3 capas, alisado, y decoración con manga, mínimo dos decoraciones diferentes con manga.	130	160
Toda elaboración no presentada en tiempo establecido, no será evaluada.		

**Instrucciones:**

1. La prueba comenzará una vez acabada la explicación de esta prueba ,todas las personas aspirantes ubicadas en su puesto.
2. El tribunal dispondrá los puestos de trabajo para que los aspirantes puedan alternar tareas largas y cortas optimizando tiempos.
3. En caso de abandonar la prueba, no se puede volver a entrar, abandonar se entiende, en salir por la puerta de las aulas-talleres de cocina.
4. En caso de necesitar salir al baño, se debe comunicar al tribunal y se saldrá acompañado por un componente del tribunal o la persona de apoyo del tribunal, máximo una persona en el baño.

5. Los hornos estarán en seco sin humedad a 180°C, los baños maria de cocción a baja temperatura estarán a 75°C. Microondas, salamandra, envasadora de vacío y batidora planetaria, se pueden utilizar, no pudiendo mover estos elementos del sitio asignado, no se pueden llevar al puesto de trabajo de la persona aspirante. En el caso de las batidoras planetarias los elementos deben ser usados y limpiados inmediatamente para que estén disponibles para la siguiente persona aspirante.
  
6. En esta prueba práctica debido a sus peculiares características, no hay lactancia.

### **3. Materiales y mise-en-place proporcionados**

- Ingredientes necesarios para la realización de la prueba.
  
- Bateria de cocina proporcionada, necesaria para la realización de la prueba.
  
- Cada aspirante aportará su material obligatorio.

## Enunciado Turno 15:00 horas

### Prueba práctica de la especialidad “Cocina y Pastelería” – Oposiciones Educación Navarra 2025

#### 1. Objetivo general

Evaluar el dominio de preelaboración y técnicas culinarias clásicas y contemporáneas tanto en cocina como en pastelería, la fundamentación de los procesos y la capacidad de trasladar estos saberes al aula taller. Se aplica la ponderación establecida en la convocatoria oficial (máx. 3 h, valor 0-10 pts)

#### 2. Estructura de la prueba

Bloque	Preparaciones a realizar	Temporalización
<b>A. Elaboraciones complejas (3)</b>	1) Galantina de ave rellena de hortalizas, acompañada de salsa oporto, y guarnición de calabacín / nabo torneado glaseado 2) Paupiettes de lubina con salsa meuniere, salsa bearnesa y guarnición de zanahoria glaseada vichy. 3) Tartaleta de pâte sablé con crema Frangipane, merengue suizo y crema inglesa.	Estas tres elaboraciones deberán ser entregadas en un plazo <b>MÁXIMO</b> de 160 minutos a contar desde el inicio oficial de la prueba.
<b>B. Pruebas de destreza corta (5)</b>	a) Filetear 2 sardinas. b) Cortar ½ cebolla en brunoise y ½ en juliana. c) Huevo poché. d) Formar pan de Viena marcado a mano y batard/hogaza ovoide, se proporcionará la masa para la elaboración. e) Formado de pastel de 3 capas, alisado, y decoración con manga, mínimo dos decoraciones con manga diferentes.	Estas pruebas serán con duración establecida tal y como marca la siguiente tabla.

<b>Prueba</b>	<b>Minuto de comienzo desde el comienzo de la prueba</b>	<b>Minuto de finalización desde el comienzo de la prueba</b>
Filetear 2 sardinas.	40	45
Cortar ½ cebolla en brunoise y ½ en juliana	60	65
Huevo poché.	85	95
Formar pan de Viena marcado a mano y batard/hogaza ovoide, se proporcionará la masa para la elaboración.	110	120
Formado de pastel de 3 capas, alisado, y decoración con manga, mínimo dos decoraciones diferentes con manga.	130	160
Toda elaboración no presentada en tiempo establecido, no será evaluada.		

**Instrucciones:**

1. La prueba comenzará una vez acabada la explicación de esta prueba ,todas las personas aspirantes ubicadas en su puesto. El tribunal marcará la hora de inicio ,siendo la hora de finalización 180 minutos después.
2. El tribunal dispondrá los puestos de trabajo para que los aspirantes puedan alternar tareas largas y cortas optimizando tiempos.
3. En caso de abandonar la prueba, no se puede volver a entrar, abandonar se entiende, en salir por la puerta de las aulas-talleres de cocina.
4. En caso de necesitar salir al baño, se debe comunicar al tribunal y se saldrá acompañado por un componente del tribunal o la persona de apoyo del tribunal, máximo una persona en el baño.

5. Los hornos estarán en seco sin humedad a 180°C, los baños maria de cocción a baja temperatura estarán a 75°C. Microondas, salamandra, envasadora de vacío y batidora planetaria, se pueden utilizar, no pudiendo mover estos elementos del sitio asignado, no se pueden llevar al puesto de trabajo de la persona aspirante. En el caso de las batidoras planetarias los elementos deben ser usados y limpiados inmediatamente para que estén disponibles para la siguiente persona aspirante.
6. En esta prueba práctica debido a sus peculiares características, no hay lactancia.
7. El puesto de trabajo debe quedar una vez finalizada la prueba, en las mismas condiciones que se ha encontrado al iniciar el proceso. Referido a superficies, batería de cocina, fregaderas y fuegos.

### **3. Materiales y mise-en-place proporcionados**

- Ingredientes necesarios para la realización de la prueba.
- Batería de cocina proporcionada, necesaria para la realización de la prueba.
- Cada aspirante aportará su material obligatorio.