

**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 2**


**29 DE JUNIO DE 2019**



-----

- 1.- 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
- 2.- ¿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
- 3.- En las partidas de una cocina, en el cuarto frío se elaboran:
- a) Platos fríos
  - b) Paella
  - c) Potaje
  - d) Fritos
- 4.- Los riesgos que pueden provocar enfermedades por organismos vivos (virus, bacterias, etc) se denominan:
- a) Riesgos químicos
  - b) Riesgos físicos
  - c) Riesgos biológicos
  - d) Riesgos psicológicos
- 5.- ¿Cuál de los siguientes platos es el más pequeño?
- a) Plato sopero
  - b) Plato trincherero
  - c) Platillo de consomé
  - d) Platillo de moka
- 6.- ¿Dónde podemos encontrar los MANGUEROS?
- a) En el Office
  - b) En la Lavandería
  - c) En el Comedor
  - d) En la Cocina
- 7.- ¿Cuál de las siguientes plantas tienen flores?
- a) Palmeras
  - b) Hiedra
  - c) Helechos
  - d) Orquídeas



- 8.- Atendiendo a la clasificación de los suelos por el tipo de material, ¿a qué grupo pertenecen los suelos de madera?
- a) Suelos homogéneos
  - b) Suelos textiles
  - c) Suelos de PVC
  - d) Suelos porosos
- 9.- ¿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
- 10.- 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
- 11.- ¿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
- 12.-  Este pictograma advierte que los productos son:
- a) Corrosivos
  - b) Cancerígenos
  - c) Inflamables
  - d) Contaminantes
- 13.- ¿Qué alimento puede contener en su interior larvas de anisakis?
- a) Huevos
  - b) Carne
  - c) Pescado
  - d) Legumbres
- 14.- Es una OBLIGACIÓN del personal de limpieza al servicio de la Junta de Extremadura:
- a) La carrera profesional
  - b) Guardar el secreto profesional de los asuntos que conozca por su trabajo
  - c) Participar en la mejora de la Administración
  - d) Servir con parcialidad al interés público

- 15.- 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
- 16.- 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
- 17.- ¿Qué medidas tiene la CAMA TWIN?
- a) 1,35 m. x 2 m.
  - b) 1,50 m. x 2 m.
  - c) 1,50 m. x 1,90 m.
  - d) 1 m. x 2 m.
- 18.- ¿Cuál de las siguientes “Enfermedades por Transmisión Alimentaria” es producida por un PARÁSITO?
- a) Salmonelosis
  - b) Campylobacter
  - c) Triquinosis
  - d) Botulismo
- 19.- La PRENSA DE VAPOR se utiliza para el planchado de:
- a) Americanas, abrigos, pantalones, etc
  - b) Sábanas
  - c) Manteles
  - d) Muletón
- 20.- ¿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
- 21.- ¿Qué tipo de prendas se pueden planchar en una CALANDRA?
- a) Manteles y cubre-manteles
  - b) Ropa interior
  - c) Camisas
  - d) Vestuario de trabajo



- 22.- De las siguientes opciones indique cuál es un tipo de persiana:
- a) De pergamino
  - b) Acrílica
  - c) De gradalux
  - d) De acetato
- 23.- 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
- 24.- ¿Con qué cubiertos formamos la PINZA que utilizamos para servir la comida en el comedor?
- a) Con cuchara sopera y tenedor trincherero
  - b) Con 2 cucharas
  - c) Con cuchillo y tenedor
  - d) Es indiferente siempre que sean del mismo tamaño
- 25.- ¿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
- 26.- 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
- 27.- ¿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

- 28.- La RABANERA es:
- a) Una sartén
  - b) Una copa
  - c) Una fuente
  - d) Una marmita
- 29.- ¿Cuál de los siguientes alimentos es más susceptible de tener un mayor crecimiento de microorganismo?
- a) Leche en polvo
  - b) Bacalao en salazón
  - c) Legumbres secas
  - d) Tomate natural
- 30.- ¿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
- 31.- 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
- 32.- 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
- 33.- ¿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
- 34.- ¿Cómo se limpian las lámparas halógenas?
- a) Con amoniaco
  - b) Con vinagre y agua
  - c) Con agua y alcohol
  - d) No deben limpiarse



- 35.- De las siguientes fibras, ¿cuál es sintética?
- a) Cáñamo
  - b) Algodón
  - c) Rayón
  - d) Lino
- 36.- 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
- 37.- ¿Cómo deben ser los centros de flores que se colocan en las mesas de comedor?
- a) Altos y grandes
  - b) Flores de perfume fuerte y penetrante
  - c) Bajos y sencillos que no molesten al campo visual de los comensales
  - d) Flores colocadas en guirnaldas alrededor de la mesa
- 38.- ¿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
- 39.- 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
- 40.- 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
- 41.- ¿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



- 42.- ¿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
- 43.- 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
- 44.- ¿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
- 45.- A la enfermedad producida por bacterias del género SALMONELLA se le denomina
- a) Greatzfedt-Jacob
  - b) Tuberculosis
  - c) Salmonelosis
  - d) Toxoplasmosis
- 46.- ¿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.
- 47.- ¿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



- 48.- ¿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
- 49.- ¿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
- 50.- ¿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

#### 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?
- Organizar las tareas para posibilitar cambios de postura repetitivas
  - Dar las tareas duras a los trabajadores más preparados física o mentalmente
  - Repetir las tareas de forma continuada para que el trabajador se canse menos
  - Aconsejar al trabajador no ingerir calorías en exceso para evitar somnolencia
- 55.- ¿Qué significan las siglas GPCH?
- Guía Para Cocinar Higiénicamente
  - Guía de Prácticas Correctas de Higiene
  - Garantizar Prácticas Correctas de Higiene
  - Guía de Puntos Correctos de Higiene
- 56.- ¿Dónde debe dejar la ropa de noche (camisón, pijama, etc) el/la camarero/a-limpiador/a?
- En los pieceros de la cama
  - En el respaldo del sillón
  - Colgado en el cuarto de baño
  - Dentro del armario
- 57.- ¿Para qué se debe pesar la ropa que llega a Lavandería para ser tratada?
- Para saber la cantidad de kilos que se lava al día en el centro
  - Para determinar la cantidad de ropa que admiten las máquinas en cada proceso
  - Para averiguar el tipo de productos a utilizar
  - 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
- Serán rugosas, permeables, lavables con productos de limpieza corrosivos
  - Fabricadas con materiales como la madera
  - Dispondrán de agua potable fría y caliente para todos los usos
  - 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?
- 90cm.
  - 45cm.
  - 75cm.
  - 65cm.
- 60.- Respecto a la calidad del servicio prestado por un camarero/a-limpiador/a de la Junta de Extremadura, indica la respuesta correcta:
- La calidad hace disminuir el rendimiento
  - La dirección de la empresa no está obligada a dar una formación técnica de calidad a los trabajadores
  - La calidad no hace disminuir el rendimiento.
  - Hay que priorizar el tiempo en detrimento de la calidad



