



Oficial de 1a Cambrer/a (grup D, subgrup D2) del Departament d'Educació. Convocatòria L006/2022

Fase d'oposició

Primer exercici: Test de coneixements

1) Les tasques habituals que realitza l'oficial de 1a cambrer/a en el menjador són:

- a) Només la neteja del menjador.
- b) Únicament el servei del menjador perquè la neteja no és la seva tasca.
- c) Neteja de l'espai del menjador i servei de menjador.
- d) Atendre totes les incidències que es produeixen a la cuina.

2) Els aparadors dins del menjadors són:

- a) Els vetlladors, o taules auxiliars, que s'utilitzen per al descans del material net i brut.
- b) Els mobles destinats a posar-hi tot el material necessari per al servei, com els coberts, plats, llenceria, etc.
- c) Les taules de més de 10 comensals que es posen a la cantonada de les sales.
- d) Els refrigeradors on hi ha el servei de menjar i beguda per als comensals.

3) El plat de respecte:

- a) És obligatori en el muntatge d'una taula de banquet.
- b) Sempre se serveix a sobre la base d'un plat trinxant.
- c) S'utilitza en el muntatge i presentació de la taula.
- d) És de mida més petita que el plat de presentació.

4) Per garantir una correcta gestió dels residus generats en un menjador escolar:

- a) Us heu d'assegurar que són dipositats en els contenidors de residus sòlids urbans o en el sistema que marqui el protocol de sostenibilitats de l'escola.
- b) Us heu d'assegurar que quedin dipositats a l'entrada de l'escola perquè passi el camió de residus a recollir-ho.
- c) No es generen residus als menjadors escolars.
- d) Els depositareu a les escombraries i ja ho faran les persones de la neteja.

5) Com a mesura de prevenció per evitar la ingesta o el contacte de l'ingredient o aliment causants d'una reacció al·lèrgica o de la intolerància, és important:

- a) Conèixer tots els ingredients que componen un plat per informar-ne a qui el consumeix.
- b) Els components d'un plat, malgrat no estar-hi obligats.
- c) Que l'alumne/a es porti el seu menjar de casa.
- d) Controlar la manipulació dels aliments durant el servei, però no tant a la recepció i cuinat de l'àpat.

6) Als menjadors escolars davant de qualsevol tipus d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia, cal tenir present que:

- a) Les pautes correctes d'elaboració dels menús especials per evitar la contaminació encreuada durant el procés d'elaboració i servei a taula.
- b) No cal incloure cap tipus d'alimentació al menjador que pugui afectar l'alumnat amb necessitats alimentàries especials.
- c) No s'ha de seguir cap pauta especial durant l'elaboració i servei de taula, només tenir-ne cura.
- d) Si l'infant té qualsevol problema durant el servei de menjador, cal trucar, en primer lloc, als pares o tutors.

7) Determinades pràctiques incorrectes de manipulació dels aliments poden ser la causa de la seva contaminació. Per evitar la presència de perills, cal:

- a) Preparar els aliments amb la major antelació possible per evitar que es facin malbé.
- b) Mantenir l'entorn: les instal·lacions, equips, estris i utensilis, en bon estat de neteja i manteniment.
- c) Mantenir unes rutines i costums adequats.
- d) Mantenir tots els aliments a temperatura ambient durant dues hores abans de servir-los.

8) Com a mesura preventiva davant possibles infeccions per contacte amb aliments, cal:

- a) Cobrir les ferides i protegir-les per prevenir infeccions i/o contagis.
- b) No cobrir les ferides sempre que us renteu les mans cada quinze minuts i utilitzeu antisèptics per a una ràpida cicatrització.
- c) Cobrir les ferides, però no és necessari protegir-les per prevenir infeccions i/o contagis.
- d) No cobrir mai les ferides, ja que heu d'aplicar contínuament antisèptics.

9) Quina afirmació d'higiene personal és la correcta per evitar el contagi per contacte amb un agent biològic?

- a) Extremeu la higiene personal: renteu-vos les mans amb aigua freda a pressió però sense sabó, useu un raspall per a les ungles i eixugueu-vos les mans amb tovalloles d'un sol ús.
- b) Extremeu la higiene personal: renteu-vos les mans amb aigua calenta i sense sabó bactericida, eixugueu-vos amb tovalloles de cotó que es rentin cada setmana.
- c) Extremeu la higiene personal: renteu-vos les mans amb aigua calenta, amb un sabó perfumat, eixugueu-vos amb tovalloles de cotó preferiblement.
- d) Extremeu la higiene personal: renteu-vos les mans amb aigua calenta a pressió i sabó bactericida, useu un raspall per a les ungles i eixugueu-vos les mans amb tovalloles d'un sol ús.

10) Són mesures preventives per evitar patologies d'origen bacterià, fúngic o parasitari:

- a) Evitar la ventilació dels espais.
- b) Manipular i emmagatzemar els aliments amb els productes de neteja.
- c) Retirar els aliments caducats (atenent a les dates de consum).
- d) La formació en manipulació d'aliments no és útil per evitar contagis.

11) Algunes de les tasques de neteja de l'espai del menjador són:

- a) Netejar la superfície del terra, taules i bancs que estan situats al menjador.
- b) Revisar que els aliments estiguin a temperatura ambient i siguin saludables.
- c) Netejar la superfície del terra i zona de treball de la cuina.
- d) Netejar els utensilis que s'utilitzin només a la cuina.

12) Quina d'aquestes funcions heu de realitzar com a oficial de 1a cambrer/a?

- a) Vetllar que el conjunt del servei de menjador estigui preparat i dimensionat a les necessitats del servei.
- b) Netejar, únicament, les màquines de cafè i canviar el filtre.
- c) Avisar el personal de neteja perquè prepari el menjador, ja que l'oficial ha de servir només el menjar.
- d) Preparar les taules servides al menjador, però no gestionar les peticions dels comensals ni recollir ni netejar el servei en finalitzar.

13) El servei al client en restauració es pot realitzar de cinc formes fonamentals:

- a) Servei en plat o a l'americana, a l'anglesa, a l'espanyola, a la russa i en taula auxiliar o vetllador.
- b) Servei en plat o a l'americana, a la francesa, a la russa, a la catalana i en taula auxiliar o vetllador.
- c) Servei en plat o a l'anglesa, a l'espanyola, a la catalana, la russa i en taula auxiliar o vetllador.
- d) Servei en plat o a l'americana, a l'anglesa, a la francesa, a la russa i en taula auxiliar o vetllador.

14) Com heu de recollir la cristalleria de la taula?

- a) Es pot recollir apilada.
- b) Mai es treu de la taula fins que el client ha marxat.
- c) Es pot portar en una mà fins a un màxim de 10 copes.
- d) Es recull amb safata coberta per un cobertor de safata.

15) La seqüència lògica a l'hora de realitzar el muntatge d'una taula, és:

- a) Taula, estovalles, moletó, cobertor i plat base.
- b) Taula, falçat, moletó, estovalles, cobertor i plat base.
- c) Estovalles, taula, moletó, plat base i cobertor.
- d) Plat base, estovalles, cobertor, taula i falçat.

16) Quina de les següents respostes és una de les funcions que ha d'atendre un menjador escolar?

- a) Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics (especialment, el rentat de mans) i alimentaris saludables i sostenibles (educació per a la salut individual i planetària o global).
- b) Proporcionar als infants un menjar que resulti atractiu i divertit.
- c) Revisar el material d'office necessari per servir al lineal de repartiment dels àpats o preparació prèvia dels carros de safates, i vetllar que el conjunt del servei de menjador estigui preparat i dimensionat a les necessitats del servei.
- d) Gestionar el temps de l'àpat com un espai de transició entre l'horari lectiu i el de lleure

17) Tal com indica el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjadors als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament, i la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, les autoritats competents han de vetllar perquè:

- a) Els menjars servits en escoles infantils i centres escolars siguin poc variats, equilibrats i no estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.
- b) L'equip del centre escolar sàpiga les necessitats nutricionals dels seus alumnes.
- c) Els menjars servits en escoles infantils i centres escolars siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.
- d) Els consells i recomanacions resolguin situacions de necessitats, de complexitat i vulnerabilitat.

18) Les persones que manipulen sovint els aliments:

- a) Hauran de rentar-se les mans sovint, però només amb una mica d'aigua freda i sabó.
- b) Hauran de rentar-se les mans sovint i de manera correcta per evitar contaminar els aliments.
- c) No cal que es rentin les mans abans de manipular els aliments.
- d) Si porten guants no cal que es rentin les mans.

19) Respecte de les regles higièniques en mans i ungles, heu de tenir en compte que:

- a) Es poden portar polseres i anells, però no rellotges i les ungles han d'estar curtes, arreglades i netes.
- b) Cal evitar portar polseres, anells i rellotges i les ungles sempre han de estar arreglades i, si és possible, pintades.
- c) És igual el que es porti a les mans i com estiguin les ungles, sempre que estiguin netes.
- d) Cal evitar portar polseres, anells i rellotges i les ungles han d'estar curtes, arreglades i netes.

20) Quin element, entre d'altres, forma part de l'equip de protecció individual de l'oficial de 1a cambrer/a?

- a) Un uniforme de color fosc i camisa blanca.
- b) Guants de cotó per protegir-se del contacte directe amb els agents de neteja.
- c) Guants de protecció tèrmica (manyoples).
- d) Calçat ergonòmic lliscant i amb puntera reforçada.

21) Les quatre tasques que s'han de fer per posar a punt el menjador són:

- a) Neteja del local, repàs del material i mobiliari, muntatge dels vetlladors i aparadors i muntatge de taules.
- b) Neteja del local, revisar el material i mobiliari, preparar l'aliment i muntatge de les taules.
- c) Neteja del local, muntatge dels vetlladors i aparadors, neteja de la cuina i muntatge de taules.
- d) Muntatge dels vetlladors, neteja dels aparadors, muntatge de les taules i llençar la brossa.

22) La vaixela bruta:

- a) Es transportarà sempre amb safata.
- b) Sempre es retira pel costat dret del comensal.
- c) Es retira després de les copes.
- d) Millor netejar-la amb aigua freda per eliminar el greix.

23) A l'hora de col·locar els tovallons, és recomanable:

- a) Manipular els tovallons per poder fer motius decoratius.
- b) Que siguin preferiblement de cotó perquè es puguin rentar fàcilment.
- c) Col·locar els tovallons sobre el plat o a la part dreta del plat.
- d) Col·locar el tovallons sobre el plat o a la part esquerra del plat.

24) L'estructura i la planificació dels menús tenen per objectiu principal:

- a) Garantir que hi hagi menjar suficient perquè els nens puguin repetir i no es quedin amb gana.
- b) Una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i sostenible. No és necessària que sigui agradable i adaptada a les necessitats de l'alumnat.
- c) Que tots els aliments siguin saludables sempre que l'oferta sigui variada i agradi a l'alumnat.
- d) Una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i sostenible i, alhora, agradable i adaptada a les característiques i les necessitats de l'alumnat.

25) En els menjadors escolars amb alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia, s'han d'elaborar menús especials adaptats a aquestes situacions. En aquestes situacions s'ha de garantir que:

- a) El personal hagi rebut formació sobre la gestió dels menús especials per a malalties, especialment al·lèrgies i intoleràncies, i que tinguin els infants identificats.
- b) Els menús estiguin etiquetats, però que siguin els nens qui ho demanin.
- c) Es proporcioni una programació setmanal dels menús als pares perquè l'esmorzar sigui complementari amb el menú del migdia.
- d) En els menjadors escolars se serveixi un mínim del 10 % de menús especials.

26) Quina d'aquestes respostes no és un hàbit higiènic quan es manipulen aliments?

- a) Per eixugar la suor, cal utilitzar un paper d'un sol ús i cal rentar-se les mans.
- b) Si s'ha d'esternudar, mocar-se, tossir o escopir, cal fer-ho sempre sobre un mocador de paper d'un sol ús i després no cal rentar-se les mans.
- c) Es recomanable utilitzar un paper d'un sol ús en lloc de draps de cuina.
- d) Per tocar aliments elaborats o llestos per servir, cal utilitzar estris com pinces o culleres.

27) Quin tipus de calçat és el més adequat per treballar en un espai interior amb comoditat i per evitar rrelliscar?

- a) Calçat esportiu d'hivern per a alta muntanya.
- b) Calçat ergonòmic i antilliscant.
- c) Qualsevol calçat actual que sigui còmode.
- d) Calçat amb sola de cuir impermeabilitzat

28) La posada a punt de la sala abans de començar un servei, segons les vostres funcions, es pot dividir en tres fases:

- a) Planificació, distribució i improvisació.
- b) Distribució, planificació i servei.
- c) Cuina, menjador i personal.
- d) Planificació, mecànica i supervisora.

29) Marca la resposta incorrecta respecte a la col·locació dels coberts a la taula:

- a) Els coberts s'han de transportar al menjador en safates.
- b) Es col·loquen sempre centrats respecte del diàmetre del plat base.
- c) S'ha de deixar un espai entre 3 i 4 cm entre plats i coberts.
- d) S'han d'agafar amb un braçal per col·locar-los a les taules.

30) En l'àmbit de l'hostaleria, els treballadors poden entrar en contacte, sense voler, amb agents biològics en tasques de:

- a) Manipulació de productes de neteja.
- b) Manipulació de vaixel·la neta.
- c) Manipulació d'aliments o també manipulació de restes que siguin deixalles.
- d) Manipulació de coberts nets.

PREGUNTES DE RESERVA

1) Quins són els tipus de guants correctes per protegir-nos del contacte directe amb agents de neteja que siguin irritants?

- a) Guants de pell.
- b) Guants de qualsevol material plàstic.
- c) Guants de làtex natural o de nitril.
- d) Guants de cotó.

2) Si les condicions organitzatives o les instal·lacions i els locals de cuina no permeten que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, s'ha de facilitar a l'alumnat:

- a) Els mitjans per poder refrigerar i cuinar els aliments proporcionats per la família perquè es puguin consumir com a menú especial.
- b) Que portin aliments que no sigui necessari refrigerar i que es conservin en una carmanyola tancada.
- c) Els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.
- d) Un microones per escalfar, però no una nevera per evitar que estigui en contacte amb altres aliments.

3) La manca d'higiene personal pot ser una de les causes de contaminació dels aliments. Quina recomanació evitaria una contaminació en la manipulació d'aliments?

- a) Gratar-se els ulls, el nas i/o les orelles.
- b) Utilitzar draps de cuina en lloc d'utilitzar paper d'un sol ús.
- c) Eixugar-se la suor amb les mans o l'uniforme.
- d) Utilitzar paper d'un sol ús en lloc de draps de cuina.