

OEP 2026 COCINERO/A

BLOQUE I. (Bloque común Subgrupo C2, 4 temas, publicado en BOP núm. 76, 22 de abril de 2026)

BLOQUE II

- TEMA 1. Fondos de cocina. Definición, división, composición, conservación y aplicación.
- TEMA 2. Guarniciones. Definición, aplicación y clases.
- TEMA 3. Salsas. Definición y división.
- TEMA 4. Verduras, hortalizas y legumbres frescas. Definición, propiedades, aplicaciones y métodos básicos de cocinado.
- TEMA 5. Legumbres secas. Definición, pre elaboración, cocinado, clases y variedades. Platos más importantes.
- TEMA 6. Sopas, cremas y potajes. Definición, división, conservación y clases.
- TEMA 7. Arroces y pasta italiana. Definición, clases, conservación, elaboración y aplicaciones.
- TEMA 8. Patatas. Definición, clases, pre elaboración, elaboración, conservación y aplicaciones.
- TEMA 9. Métodos básicos de cocinado de géneros.
- TEMA 10. Huevos. Composición. Características. Conservación. Aplicaciones. Métodos básicos de cocinado.
- TEMA 11. Pescados División, características, limpieza, corte, elaboración y conservación.
- TEMA 12. Carnes de vacuno. Definición, despiece, clasificación de las piezas, fraccionamiento y cocinado.
- TEMA 13. Carnes de ave y porcino. Definición, clasificación, fraccionamiento y cocinado.
- TEMA 14. Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases, técnicas y equipos asociados al método.
- TEMA 15. Dietética: alimentación y nutrición en el anciano. Dietas terapéuticas. Clases.
- TEMA 16. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP). Definición. Desarrollo del análisis de riesgos. Identificación de los PCC. Aplicación y registro.