

ACTA DE DICTAMEN DEL CONCURSO DE OPOSICIÓN Y ANTECEDENTES

En la ciudad de Balcarce, a los 24 días del mes de Febrero del año 2025 , se reúne el jurado integrado por Alberghini H.Alejandro, Troilo Mirta, Díaz Ana Paula , Aguinaga Alejandro y Bianculli Laura Daniela para intervenir en la sustanciación del Concurso de Oposición y Antecedentes clase CERRADO GENERAL Tramo Inicial de la Planta Permanente No docente - Agrupamiento Mantenimiento, Producción y Servicios Generales - Categoría 7 - funciones de AYUDANTE DE COCINA llamado por R.R. N° 1367/2024, dependiente de Secretaría de Bienestar.

1. Desarrollo de la Oposición

La prueba de oposición consistió en las siguientes instancias:

- **Evaluación Practica:** Se tomará un examen práctico donde se pedirá la elaboración de un menú para 25 comensales. La resolución del mismo se tendrá que hacer en 2 horas donde culminara con la presentación del menú y la degustación del jurado y los comensales. El menú Solicitado será de un manjar (plata principal) y un postre. Lo que pretendemos que cumpla el postulante en esta elaboración de recetas son las normas básicas de higiene, manipulación de alimentos, Mise en place, las técnicas culinarias, conocimientos de las bases de cocina y pastelería para la elaboración de las recetas. El puntaje de practico refiere al 70% sobre 100%
- **Evaluación oral:** Durante el examen práctico se le harán preguntas de los apuntes de manipulación de los alimentos, cocina y pastelería referidos a la elaboración del menú que se le solicito en el práctico como así también la solución para distintos problemas que pueden surgir en la manipulación de alimentos. El puntaje del oral refiere al 30% sobre 100%

2. Listado de Postulantes

Se deja constancia de las personas inscriptas en el presente concurso:

APELLIDO Y NOMBRE	DOCUMENTO
JANCZUK, Laura Vanesa Noelia	29.567.692

Se registra que los siguientes postulantes completaron las instancias mínimas requeridas:

- JANCZUK, Laura Vanesa Noelia

3. Puntuaciones Obtenidas

APELLIDO Y NOMBRE	PRUEBA PRACTICA (70%)	PRUEVA ORAL (30%)	PUNTAJE TOTAL
JANCZUK, Laura Vanesa Noelia	56	18	74

Fundamentación de los puntajes se encuentra en el Anexo 1

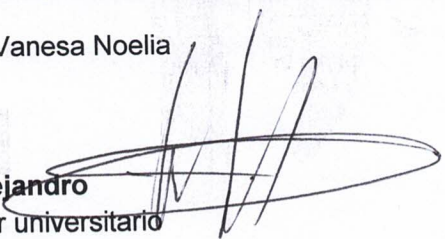
4. Orden de Mérito

En virtud de los puntajes asignados, el jurado establece el siguiente orden de mérito:

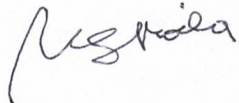
1. JANCZUK, Laura Vanesa Noelia

5. Firmas del jurado

Alberghini H. Alejandro
 Director int. Comedor universitario



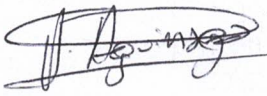
Troilo Mirta
 Jefa de cocina int.



Díaz Ana Paula
 Ayudante de cocina

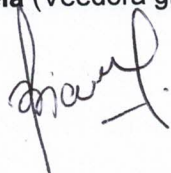


Aguinaga Alejandro
 Ayudante de Cocina



En mi rol de veedora gremial, certifico que se cumplieron las normativas vigentes en la realización del presente concurso.

Bianculli Laura Daniela (Veedora gremial)
 Ayudante de Cocina



Anexo 1

Puntaje y fundamentación

Examen Oral:

En el examen oral se le pregunta:

- 1- Método de enfriado, entiende el concepto, pero responde aplicándolo a situaciones particulares del jardín.
- 2- Contaminación cruzada la respuesta fue concreta diferenciando las tablas que se utilizan para cada actividad, como también haciendo hincapié en la limpieza de utensilios y manos.
- 3- Se le plantea una situación de guardado y enfriamiento de una preparación en grandes cantidades, donde responde correctamente como manipularla basándose en técnicas de enfriado y manipulación utilizando las temperaturas correspondientes.
- 4- Espesantes en salsas tiene claro el concepto de cómo realizarlo no sabiendo diferenciar entre Roux (salsa blanca) y una maicena.
- 5- Batidos livianos y pesados tiene la práctica, pero se le aclara la diferencia entre uno y otro ya que los confunde.
- 6- sobre la guarda de mercadería en las heladeras responde correctamente, aclarando las temperaturas ideales.
- 7- sobre el descongelado de productos lo hace correctamente
- 8- Características de las harinas 0000 y 000 incompleta
- 9 Variedad de Leudantes y diferencias incompleta
- 10- Que otros métodos de cocción conoce contesta correctamente

Puntuación oral 60 (30%) = 18

Examen práctico:

Menú:

Manjar: Pollo con vegetales
método de cocción Estofado/Guisado
Postre: Vainillas
Batido Liviano cocción Horno

Puntos Evaluados:

- Higiene personal: correcta
- Higiene laboral: correcta
- Mise en place: correcta
- Método de cocción: correcto
- Elaboración realizada en tiempo y forma
- Manipulación de productos: Correcta
- Técnica de corte: Correcta
- Presentación: Correcta
- Degustación: Correcta

Puntuación 80 (70%) = 56

PUNTUACION FINAL TOTAL: 74