

Simulacro de Cocinero/a Osakidetza: OPE 23-24-25

40 preguntas de la batería oficial específica de la categoría publicada por Osakidetza, repartidas por toda la batería y con el número que tiene cada una en el documento oficial.

Tu examen: sábado 7 de noviembre de 2026, a las 17:30 · Aulario Las Nieves de la EHU (Vitoria-Gasteiz).

Según el calendario oficial de la Fase II publicado por Osakidetza (revisado el 25 de octubre de 2026). Llamamiento único: consulta tu aula y los avisos en la web oficial de la OPE antes del examen.

Cómo usarlo

1. Imprime y marca una respuesta por pregunta en la hoja del final.
2. Cronométrate: así ves a qué ritmo vas.
3. **Corrígelo gratis en OpeTest:** escanea el código o entra en la web. Allí practicas las preguntas de la batería de tu categoría con corrección al momento y repaso de tus fallos.

Este PDF no trae soluciones: Osakidetza todavía no ha publicado la plantilla oficial de la Fase II. En OpeTest la corrección es orientativa (contraste de fuentes) hasta que salga la oficial.



Preguntas

1. Envolver un género en una lámina de tocino para evitar que este se seque al cocinarlo. ¿A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?

(batería n.º 1)

- A) Aviar.
- B) Albardar.
- C) Bridar.
- D) Mechar.

2. ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde al término culinario sufratar? (batería n.º 6)

- A) Hacer arder un líquido espirituoso en un preparado.
- B) Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior granulosa de un preparado.
- C) Napar una pieza de carne, pescado, etc., con una salsa que, al enfriarse, permanece sobre el género.
- D) Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que momentáneamente deje de cocer.

3. ¿A qué temperatura aproximada se debe mantener la cámara de refrigeración de alimentos? (batería n.º 11)

- A) Entre 1 y 2°C.
- B) Entre 4 y 6°C.
- C) Entre 8 y 10°C.
- D) Entre 10 y 12°C.

4. ¿Para qué aplicaciones se utiliza la “turbotera con rejilla” en cocina? (batería n.º 16)

- A) Se usa principalmente para asados y arroces al horno.
- B) Montar salsas emulsionadas y en otros casos para rehogar.
- C) Para toda clase de fritos y géneros a la gran fritura.
- D) Hervir y brasear rodaballo entero, o pescados similares.

5. Durante la primera puesta a punto antes de un servicio, ¿a quién corresponde situar de forma adecuada en su partida los recipientes y utensilios necesarios para el trabajo posterior? (batería n.º 21)

- A) A la jefatura de cocina.
- B) A la jefatura de partida.
- C) A los y las ayudantes de cocina.
- D) A marmitón o marmitona.

6. ¿Cuál de los siguientes elementos NO consideraremos una especia? (batería n.º 26)

- A) Comino.
- B) Azafrán.
- C) Mostaza.
- D) Hierbabuena.

7. ¿A partir de que temperatura estarán en estado líquido las gelatinas? (batería n.º 31)

- A) A partir de 25°C.
- B) A partir de 30°C.
- C) A partir de 35°C.
- D) A partir de 40°C.

8. ¿Cómo coceremos las alcachofas una vez estén limpias? (batería n.º 36)

- A) En agua con sal.
- B) Mitad agua, mitad leche y sal.
- C) En fondo blanco.
- D) En caldo blanco.

9. ¿Cuál de las siguientes legumbres secas requiere remojo en abundante agua templada con sal? (batería n.º 41)

- A) Las lentejas.
- B) Las alubias.
- C) Los garbanzos.
- D) Ninguna legumbre se pone a remojo en abundante agua templada con sal.

10. ¿A cuál de los siguientes tipos de sopa pertenece una “bouillabaise”? (batería n.º 46)

- A) De cebolla.
- B) De pescado.
- C) De pasta.
- D) De hortalizas.

11. ¿Cuál es la principal diferencia de la fritura al estilo francés respecto a la fritura andaluza? (batería n.º 51)

- A) Mantener previamente los pescados cubiertos de un adobo o marinado.
- B) Mantener previamente los pescados cubiertos de leche.
- C) Mantener previamente los pescados cubiertos de huevo.
- D) Mantener previamente los pescados cubiertos de zumo de limón.

12. ¿De las siguientes afirmaciones del precocinado de pastas secas, cuál de ellas NO es correcta? (batería n.º 56)

- A) Para su cocción, el agua debe ser abundante, muy salada e hirviendo a borbotones.
- B) Blanquear sumergiendo la pasta en agua hirviendo abundante con sal y algo de aceite hasta que flote.
- C) En su cocción el hervor debe ser ininterrumpido.
- D) La separación de la pasta al caer al agua debe ser absoluta.

13. ¿Cuál es el tiempo de cocción para elaborar huevos “mollets”? (batería n.º 61)

- A) De 2 a 3 minutos.
- B) De 5 a 6 minutos.
- C) De 7 a 8 minutos.
- D) De 9 a 10 minutos.

14. ¿Qué cantidad de angulas pondremos en una ración? (batería n.º 66)

- A) 100 gramos por ración.
- B) 150 gramos por ración.
- C) 200 gramos por ración.
- D) 250 gramos por ración.

15. ¿De cuál de las siguientes piezas del vacuno mayor obtendremos un tournedo? (batería n.º 71)

- A) Lomo.
- B) Solomillo.
- C) Cadera.
- D) Babilla.

16. ¿Cuál será la cantidad de huevos a emplear en la elaboración de los flanes, si la cantidad de leche a utilizar es de 1 litro? (batería n.º 76)

- A) 4 huevos.
- B) 6 huevos.
- C) 8 huevos.
- D) 10 huevos.

17. ¿En qué rangos de temperatura se realiza la pasteurización antes de enfriar rápidamente a 0 °C? (batería n.º 81)

- A) 60-80°C.
- B) 80-100°C.
- C) 100-120°C.
- D) 120-150°C.

18. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre las funciones de un adobo NO es correcta? (batería n.º 86)

- A) Prolongar el buen estado higiénico de los alimentos.
- B) Mejorar el sabor de algunos alimentos.
- C) Disminuir el mal estado de algunos alimentos.
- D) Dar un sabor concreto a una elaboración o alimento.

19. ¿A qué hortaliza nos referimos con la siguiente definición?: hortalizas en forma de pequeñísimos repollos de color verde amarillento. (batería n.º 91)

- A) Guisantes.
- B) Habas.
- C) Coles de Bruselas.
- D) Coliflor.

20. ¿Cuál es la pieza de mayor tamaño del cuarto delantero de la res? (batería n.º 96)

- A) Espaldilla.
- B) Llana.
- C) Rabadilla.
- D) Brazuelo.

21. ¿Cuál es el queso que procede de Suiza, formando piezas de 30 a 40 kilos, en forma de rueda y corteza timbrada con su nombre? (batería n.º 101)

- A) Edam.
- B) Gouda.
- C) Cheedar.
- D) Gruyère.

22. ¿Qué se usa para rehogar, saltear y estofar géneros? (batería n.º 106)

- A) Saute.
- B) Breseadora con tapa.
- C) Rondón con tapa.
- D) Cazo alto

23. ¿Cuál es la pieza de mayor tamaño en el cuarto trasero del vacuno mayor? (batería n.º 111)

- A) Babilla.
- B) Cadera.
- C) Falda.
- D) Tapa.

24. ¿Cuál de las siguientes sopas lleva arroz en su composición? (batería n.º 116)

- A) Sopa al cuarto de hora.
- B) Sopa castellana.
- C) Sopa de hortalizas.
- D) Sopa Bouillabaisse.

25. ¿Cómo se denomina el corte de pescado sin espina, con piel o sin piel, de 150 a 175 gramos de peso aproximadamente? (batería n.º 121)

- A) Filete.
- B) Rodaja.
- C) Suprema.
- D) Medallón.

26. Las alcaparras se emplean: (batería n.º 126)

- A) En marinadas de caza.
- B) En la elaboración de embutidos y carnes frías.
- C) Como guarnición de platos de aves.
- D) En salsas frías o calientes y como guarnición de huevos.

27. ¿En qué se emplea el estragón? (batería n.º 131)

- A) En aromatización de vinagres usados en conservas industriales como mostaza, alcaparras, etc.
- B) En formar el Bouquet-garni junto con laurel y tomillo.
- C) En formar las "Finas Hierbas" junto con laurel y apio.
- D) En salsas de cerdo y aves principalmente.

28. ¿Qué es un consomé clarificado doble? (batería n.º 136)

- A) Es un consomé con doble clarificación por el método de desangrado previo.
- B) Es un consomé coloreado al que se añade salsa "París" en el momento de su acabado.
- C) Es un consomé compuesto de un fondo blanco o consomé reforzado con carne picada al clarificarlo.
- D) Es un consomé realizado por el método de desangrado, efectuando las operaciones en el momento de ponerlo a hervir.

29. ¿Cuál de estos departamentos de cocina es condicionado? (batería n.º 141)

- A) Oficina de control.
- B) Pastelería.
- C) Cuarto frío.
- D) Economato.

30. ¿Qué implica el término culinario rebozar? (batería n.º 146)

- A) Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado un género en polvo
- B) Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
- C) Cubrir con harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.
- D) Pasar por huevo batido un género para su posterior gratinado

31. ¿Qué hortalizas de las siguientes se considera de primavera? (batería n.º 151)

- A) Tomate.
- B) Acelga.
- C) Apio.
- D) Alcachofa.

32. ¿Qué se conoce como "zona fría" en las freidoras? (batería n.º 156)

- A) Al lugar donde se depositan los residuos de los alimentos.
- B) Al lugar donde se encuentra el conducto de chicle.
- C) Al lugar donde se depositan los alimentos antes de introducirlos a la freidora.
- D) Al lugar donde se escurren los alimentos tras la fritura

33. ¿Qué requiere la elaboración de huevos escalfados? (batería n.º 161)

- A) Introducir el huevo en agua salada hirviendo por espacio de 8 a 10 minutos.
- B) Engrasado perfecto y abundante del molde, cascado del huevo y cocción al baño maría por un tiempo de 3 minutos.
- C) Inmersión en agua hirviendo salada durante 5 minutos.
- D) Cascado y puesta en agua hirviendo con algo de vinagre o limón (del 5% al 10% aproximadamente).

34. ¿Qué operación corresponde al término culinario mojar? (batería n.º 166)

- A) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición.
- B) Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que momentáneamente deje de cocer.
- C) Dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
- D) Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.

35. ¿Cómo debe ser la conservación de una canal fresca? (batería n.º 171)

- A) A 2°C de temperatura y 85% de humedad.
- B) En ambiente seco a una temperatura entre 8-10°C.
- C) En el congelador a temperatura de -12°C aproximadamente para evitar excesiva merma.
- D) Entre 2-5°C sin considerar el porcentaje de humedad.

36. El rape por sus carnes resistentes al calor es el pescado más adecuado para: (batería n.º 176)

- A) Freír "a la andaluza".
- B) Elaborar pasteles de pescado.
- C) Confeccionar sopas y arroces.
- D) Obtener tranchas sin piel y asar a la parrilla.

37. Significado de categoría profesional: (batería n.º 181)

- A) Referido a diversas cualificaciones que existen dentro de la brigada de cocina.
- B) El puesto de mayor categoría.
- C) Al puesto que llegas cuando tienes categoría.
- D) El nombre de una categoría en concreto.

38. La ensalada Mimosa es: (batería n.º 186)

- A) Una ensalada simple Española
- B) Una ensalada compuesta Internacional.
- C) Una ensalada compuesta Española.
- D) Una ensalada simple Internacional.

39. En el vacuno añojo, la carne de segunda es: (batería n.º 191)

- A) Llana, costillar, rabo, aleta y morrillo.
- B) Llana, costillar, morcillo, aleta y lomo.
- C) Llana, brazuelo, falda, morcillo, aleta y morrillo.
- D) Llana, brazuelo, morcillo, aleta y morrillo.

40. Cuando hablamos del término culinario cocer en blanco, nos referimos a: (batería n.º 196)

- A) Cocer una pasta al horno, en moldes y sin aderezos, sustituyendo estos por legumbres secas que se han de retirar antes de completar la cocción.
- B) Cocer en agua y leche para quitar el gusto fuerte de ciertos alimentos y, a su vez, blanquearlos.
- C) Cocer en agua y harina para blanquear ciertos alimentos.
- D) Cocer en agua y harina para evitar la oxidación de algunas verduras.

Hoja de respuestas · Cocinero/a Osakidetza

Rodea una letra por pregunta. Hora de inicio: _____ Hora de fin: _____

1	A B C D	21	A B C D
2	A B C D	22	A B C D
3	A B C D	23	A B C D
4	A B C D	24	A B C D
5	A B C D	25	A B C D
6	A B C D	26	A B C D
7	A B C D	27	A B C D
8	A B C D	28	A B C D
9	A B C D	29	A B C D
10	A B C D	30	A B C D
11	A B C D	31	A B C D
12	A B C D	32	A B C D
13	A B C D	33	A B C D
14	A B C D	34	A B C D
15	A B C D	35	A B C D
16	A B C D	36	A B C D
17	A B C D	37	A B C D
18	A B C D	38	A B C D
19	A B C D	39	A B C D
20	A B C D	40	A B C D

Corrige este simulacro y sigue practicando gratis

Crea tu cuenta gratuita en OpeTest y elige Cocinero/a Osakidetza: practicas las preguntas de la batería de tu categoría con corrección al momento y repaso de tus fallos. Sin tarjeta.

app.opetest.es/register · [ficha de Cocinero/a Osakidetza con cuenta atrás](#) · [calendario de la Fase II](#)



Newsletter gratuita de OpeTest: fechas de examen, plantillas y novedades de tu oposición. Las 100 primeras personas que confirmen su suscripción tienen 30 días de Premium gratis, sin tarjeta (plazas limitadas: el contador real está en la web). opetest.es/newsletter

Fuente de las preguntas: batería oficial específica de la categoría (OPE 23-24-25) publicada por Osakidetza; texto literal, sin modificar. OpeTest es una herramienta independiente y no tiene relación con Osakidetza. Calendario oficial: https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_pro_ope_2023_2024_2025/es_def/adjuntos/DIA-Y-HORA-EXAMENE-S-BLOQUE-2-BLOKEA.pdf