



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO EN LA
EMBAJADA DE ESPAÑA EN ARGEL CON LA CATEGORÍA DE COCINERO/A

CALENDARIO FECHA Y HORA DE EXAMEN DEL 27 AL 29 DE OCTUBRE DE 2026

APELLIDO	NOMBRE	DNI/PASAP	FECHA	HORA
IFREN	DALLEL NABILA	678....	27/10/2026	9h30-13h30
KEBCHÉ	MOUAADH	195....	27/10/2026	14h30-18h30
LAHCENE	SOUMIA	824....	28/10/2026	9h30-13h30
LARIBI	AREZKI	050....	28/10/2026	14h30-18h30
SALHI	MOHAMED ABDELKARIM	950....	29/10/2026	9h30-13h30
SANDJAK	YASMINE AYA	100....	29/10/2026	14h30-18h30

La prueba práctica se desarrollará en la Residencia de la Embajada de España en Argel (Chemin La Rochelle, Bd. Col. Bougara-Alger).

Se adjunta en documento adjunto, las instrucciones para el desarrollo de la prueba.

Turno de mañana: empieza a las 09h30. El primer plato se sirve a las 12h30

Turno de tarde: empieza a las 14h30. El primer plato se sirve a las 17h30

Se recuerda especialmente la necesidad de cumplir con el punto 9 de las instrucciones para la realización de la prueba.

En Argel, a 21 de octubre de 2026

El presidente suplente del órgano de selección



Pedro Jiménez Nacher



PRUEBA PRÁCTICA

INSTRUCCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

1- Los candidatos deberán confeccionar el siguiente menú, para cuatro comensales:

- Primer plato: Cocinado obligatorio elegido por el tribunal de selección.
- Segundo plato: A elección del candidato.
- Postre: Cocinado obligatorio elegido por el tribunal de selección.

Los cocinados del primer plato y del postre serán iguales para todos los candidatos y les serán comunicados a través de correo electrónico directamente por el tribunal con 48 horas de antelación a la fecha del examen

2- Para la elaboración del menú completo, cada candidato deberá comprar todos los ingredientes necesarios para cuatro comensales. El importe gastado será reembolsado a cada candidato por parte de la Embajada, previa entrega del ticket de compra, hasta un máximo de 6.000 DA, por el total de ingredientes.

3- Los ingredientes han de ser cocinados íntegramente en la cocina de la Residencia. No se permite ningún tipo de preparación ni tratamiento previo de los alimentos.

4- Para la confección del menú, los candidatos deberán utilizar el menaje existente en la cocina de la Residencia. Podrán utilizar asimismo aceite, vinagre, sal, pimienta, mantequilla, leche y harina de trigo si lo desean.

5- En la elaboración del segundo plato, de libre elección por el candidato, se valorará especialmente la presencia de elementos propios de la cocina española. Se valorará igualmente la utilización de técnicas modernas de cocina.

6- El candidato deberá realizar la limpieza del menaje utilizado y del espacio de trabajo a fin de que quede como lo encontró

7- Tiempo para la realización de la prueba: 4 horas.

- Las pruebas se desarrollarán en horario de mañana o tarde. Cada prueba comenzará a la hora y día indicados para cada candidato en el calendario adjunto a estas instrucciones.
- Los cocinados deberán ser emplatados por el candidato en raciones individuales, valorándose también la presentación de los mismos.
- El primer plato debe ser servido a la hora indicada. El resto de los platos serán servidos a un ritmo similar al de un almuerzo o cena oficiales.
- Todos los platos serán servidos en la mesa por el personal de la residencia.

8- Puntuación: de 0 a 10 puntos.

9- Se ruega a los candidatos convocados que confirmen su participación en la prueba y lo comuniquen con la mayor antelación a la Embajada por correo electrónico (emb.argel@maec.es).