

Temari de la categoria professional Tècnic especialista, cuiner/a (Grup C, Subgrup C1)

Tema 1

Organització administrativa de la Generalitat de Catalunya: estructura administrativa bàsica dels departaments, les unitats directives i l'organització administrativa territorial. La competència administrativa. El sector públic de la Generalitat: definició i finalitat de consorci, fundació i empresa pública.

Tema 2

Conveni col·lectiu únic del personal laboral de la Generalitat de Catalunya: classificació professional, retribucions, jornada, vacances, selecció de personal i contractació, tipologia de faltes i les seves sancions dins del règim disciplinari, i modificacions substancials de condicions de treball.

Tema 3

L'Estatut Bàsic de l'empleat públic: drets individuals i drets individuals exercits col·lectivament; deures de l'empleat públic, codi de conducta, principi ètics i principis de conducta dels empleats públics.

Tema 4

El ciutadà i la ciutadana com a titular de drets davant l'Administració. Administració electrònica: concepte, principis, i els beneficis per a la ciutadania i per a les administracions. Dades de caràcter personal: definició, el dret a ser informat, el consentiment, el dret d'accés, el dret de rectificació i el dret de supressió.

Tema 5

El Pla d'Igualtat de Gènere de l'Administració de la Generalitat de Catalunya. El Protocol per a la prevenció, la detecció, l'actuació i la resolució de situacions d'assetjament sexual i assetjament per raó de sexe, orientació sexual, identitat de gènere o expressió de gènere i el Protocol per a la prevenció, la detecció, l'actuació i la resolució de situacions d'assetjament psicològic laboral i altres discriminacions a la feina. El Protocol que desplega el deure d'intervenció de les persones que treballen a les administracions públiques de Catalunya per a fer efectiu l'abordatge de l'homofòbia, la bifòbia i la transfòbia: el deure d'intervenció, la infracció administrativa, la infracció laboral i el índex de delictes.

Tema 6

La prevenció de riscos laborals: drets i obligacions dels treballadors en matèria de prevenció de riscos. Consulta i participació dels treballadors i treballadores en matèria de prevenció de riscos laborals. Seguretat i salut laboral: definició de risc laboral, definició d'accident laboral i les seves tipologies, i definició de malaltia professional.

Tema 7

Alimentació i nutrició: grups d'aliments i la seva caracterització. Principis immediats. Composició nutricional i calòrica dels aliments. La piràmide alimentària.

Tema 8

Nutrició i dietètica: relació entre grups d'aliments, nutrients que els componen i necessitats energètiques, funcionals i estructurals de l'organisme humà.

Tema 9

Seguretat dels aliments: la contaminació dels aliments, la contaminació encreuada i els perills. Toxiinfeccions alimentàries: els microorganismes, factors que afavoreixen el desenvolupament dels microorganismes, vies d'accés dels microorganismes als aliments i malalties transmises pels aliments. Seguretat alimentària basada en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).

Tema 10

Al·lèrgies i intoleràncies: definició d'al·lèrgia, d'intolerància alimentària, els seus símptomes, aliments i substàncies que poden provocar al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. La traçabilitat alimentària: concepte.

Tema 11

Informació alimentària (etiquetatge): definició i finalitat i definició dels aliments envasats i aliments no envasats. Interpretació de les fitxes de seguretat (FDS).

Tema 12

Programació de menús variats i nutricionalment equilibrats. Elaboració d'àpats especials per a persones amb necessitats específiques (per trastorns gastrointestinals lleus, per intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, etc.). Les necessitats nutricionals i dietètiques dels infants de zero a tres anys.

Tema 13

La higiene del manipulador/a: Higiene personal i vestimenta, hàbits higiènic, estat de salut del manipulador. Pràctiques correctes d'higiene en l'elaboració de menjars: recepció de matèria primera, emmagatzematge, descongelació, neteja i desinfecció dels vegetals, cocció i rescalfament, refredament dels plats cuinats, congelació i manteniment dels plats elaborats, emplatat, envasat, neteja i desinfecció.

Tema 14

Conceptes bàsics de neteja i desinfecció. La neteja i la desinfecció de la cuina i annexos.

Tema 15

Productes de neteja: definició, tipus, criteris d'elecció i tipus d'aplicació dels productes. Selecció d'un desinfectant químic. Tipus de brutícia. Gestió bàsica dels residus. Tipus de residus i la seva gestió: classificació i manipulació de residus.

Tema 16

Prevenició de pèrdues i malbaratament alimentari.

Tema 17

Riscos laborals a la cuina: riscos per talls i laceracions, riscos per cremades, riscos per lliscaments, cops i caigudes, riscos ambientals i riscos ergonòmics.