

Temari de la categoria professional Ajudant d'ofici, cuiner/a (Grup D, Subgrup D2)

Tema 1

Estatut dels treballadors: drets i deures del personal laboral. Conveni col·lectiu únic del personal laboral de la Generalitat de Catalunya: classificació professional, retribucions bàsiques i complementàries, jornada, vacances, tipologia de faltes i les seves sancions dins del règim disciplinari, i modificacions substancials de condicions de treball.

Tema 2

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 3

La prevenció de riscos laborals: drets i obligacions dels treballadors en matèria de prevenció de riscos. Seguretat i salut laboral: definició de risc laboral, definició d'accident laboral i les seves tipologies, i definició de malaltia professional. El Pla d'Igualtat de Gènere de l'Administració de la Generalitat de Catalunya.

Tema 4

Principals grups alimentaris i característiques bàsiques. Piràmide alimentària. Composició nutricional de dieta equilibrada.

Tema 5

Definició i causes: d'al·lèrgia alimentària o intolerància alimentària. Concepte bàsic de traçabilitat alimentària.

Tema 6

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

Tema 7

Les tècniques culinàries bàsiques.

Tema 8

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

Tema 9

Conceptes bàsics de neteja i desinfecció de la cuina i annexos. Tipus de residus i la seva gestió: classificació i manipulació de residus.

Tema 10

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