

## **Temari de la categoria professional Oficial de 1a cambrer/a (Grup D, Subgrup D1)**

### **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**

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 3**

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 4**

La prevenció de riscos laborals: 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. Definició i utilitat dels equips de protecció individual. Primers auxilis: protegir, avisar i socórrer.

### **Tema 5**

Preparació, muntatge, servei i recollida del menjador.

### **Tema 6**

El servei de taula: normes per a un bon servei de taula.

### **Tema 7**

Factors que cal tenir en compte per col·locar i servir les taules dels comensals. Eines i utensilis utilitzats.

### **Tema 8**

El servei de taula a les habitacions.

### **Tema 9**

Els menjadors escolars.

### **Tema 10**

Distribució de menjars: especial atenció als usuaris amb necessitats especials.

#### **Tema 11**

Elaboració i condimentació de menús senzills.

#### **Tema 12**

Funcions auxiliars en l'elaboració dels menús més complexos.

#### **Tema 13**

Tipus de dieta segons les necessitats dels usuaris.

#### **Tema 14**

Manipulació d'aliments: principals riscos i instruccions bàsiques del personal en contacte amb els aliments. Els aliments com a font d'infecció.

#### **Tema 15**

Els equips de protecció individual i les mesures de protecció bàsiques i generals de risc biològic.

***En els processos d'estabilització que es convoquin pel sistema selectiu de concurs oposició en el marc de la Llei 20/2021, de 28 de desembre, de mesures urgents per a la reducció de la temporalitat en l'ocupació pública, les proves selectives versaran exclusivament sobre els temes número 5, 6, 7, 9, 10, 14 i 15.***