

TEMARI AJUDANT/A DE CUINA - NETEJADOR/A (D2)

Temari laborals D1, D2

PART COMUNA

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: 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.

PART ESPECÍFICA

- 1.- Funcions del personal d'ajudant de cuina netejador/a de les llars d'infants.
- 2.- Conceptes bàsics de neteja i desinfecció. La neteja i la desinfecció de la cuina i annexos.
- 3.- Tipus de productes de neteja que s'utilitzen en un centre educatiu.
- 4.- Calendari de neteja de, parets, portes, càmeres, congelador i magatzems.

5.- Conceptes bàsics de la seguretat alimentària i manipulació d'aliments

6.- Manipulació d'aliments de major risc i mesures de prevenció. Recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Perills deguts a la manipulació incorrecta dels aliments

7.- Gestió bàsica dels residus. Tipus de residus i la seva gestió: classificació i manipulació de residus.