

Temari laborals D1 Oficial de 1a Cambrer/a **ESTABILITZACIÓ**

PART GENERAL I ESPECÍFICA

Tema 1

Preparació, muntatge, servei i recollida del menjador.

Tema 2

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

Tema 3

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

Tema 4

Els menjadors escolars.

Tema 5

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

Tema 6

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

Tema 7

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

