

Temari laborals D2 Ajudant/a de cuina - netejador/a

PART COMUNA

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.

PART GENERAL I ESPECÍFICA

Tema 5

Funcions del personal d'ajudant de cuina netejador/a de les llars d'infants.

Tema 6

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

Tema 7

Calendari de neteja de parets, portes, càmeres, congelador i magatzems.

Tema 8

Tipus de productes de neteja que s'utilitzen en un centre educatiu.

Tema 9

Lectura de les etiquetes dels productes de neteja com a font d'informació. Interpretació de les fitxes de dades de seguretat (FDS).

Tema 10

Pràctiques de manipulació de productes de neteja.

Tema 11

Els riscos inherents a la tasca de manipulació, utilització i emmagatzematge de productes químics.



Tema 12

Conceptes bàsics de la seguretat alimentaria i manipulació d'aliments.

Tema 13

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.

Tema 14

Riscos laborals i mesures de protecció per al desenvolupament de .les funcions de la categoria professional.

Tema 15

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

