

Temari laborals D1 Oficial de 1a Cambrer/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*

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.

