

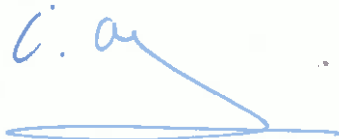
---

Reunits el Departament d'Educació de la Generalitat i el Comitè Intercentres del personal laboral el dia 21 de setembre de 2022 a la seu dels Serveis Centrals del Departament,

ACORDEN: Aprovar el temari específic de les proves de la fase d'oposició dels processos selectius per a l'accés a la categoria professional d' **Ajudant/a de Cuina – Netejador/a**, grup D2, que s'adjunta com annex.

---

**Pel Departament d'Educació**

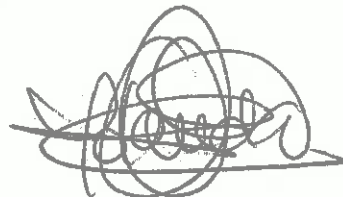


**Pel Comitè Intercentres**

CCOO



UGT



AMRC



JUNTS



USTEC-STE's (IAC)

## **ANNEX - TEMARI AJUDANT/A DE CUINA – NETEJADOR/A (D2)**

---

### **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.- Calendari de neteja de parets, portes, càmeres, congelador i magatzems.
- 4.- Tipus de productes de neteja que s'utilitzen en un centre educatiu.
- 5.- Lectura de les etiquetes dels productes de neteja com a font d'informació. Interpretació de les fitxes de dades de seguretat (FDS).
- 6.- Pràctiques de manipulació de productes de neteja.
- 7.- Els riscos inherents a la tasca de manipulació, utilització i emmagatzematge de productes químics.
- 8.- Conceptes bàsics de la seguretat alimentària i manipulació d'aliments.
- 9.- 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.
- 10.- Riscos laborals i mesures de protecció per al desenvolupament de les funcions de la categoria professional.
- 11.- Gestió bàsica dels residus. Tipus de residus i la seva gestió: classificació i manipulació de residus.

