

Temari General Oficial/a 1a Cuiner/a (Grup D, Subgrup D1)

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.

Tema 5

La manipulació d'aliments a la cuina. Normes d'higiene alimentària. La provisió i emmagatzematge dels aliments. La traçabilitat alimentària: concepte. Conservació dels aliments: temperatura ambient, refrigeració, congelació.

Tema 6

La preparació dels aliments. Aliments crus. Elaboracions en fred. Cocció. Refredament. Rescalfament. Manteniment en fred i calent. Transport i servei.

Tema 7

La prevenció dels riscos laborals. Conceptes bàsics sobre seguretat i salut en el treball. Riscos laborals i mesures de protecció per al desenvolupament de les funcions de la categoria professional. Els perills biològic, químic i físic a la cuina.

Tema 8

Les necessitats nutricionals i dietètiques dels infants de zero a tres anys. Menús equilibrats nutricionalment. Equilibri dietètic.

Tema 9

L'adequació dels menús segons les característiques dels nens i nenes als quals estan destinats. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Tema 10

Coneixements generals de la planificació de menús des del punt de vista nutritiu, gastronòmic i cultural. Els beneficis del treball amb productes de temporada: salut, economia, varietat. Les tradicions relacionades amb els productes de temporada.

Tema 11

El Pla de neteja i desinfecció. El Pla de desinsectació i desratització. Gestió dels residus.

Tema 12

Les necessitats nutricionals i dietètiques dels joves de 14 a 22 anys en règim d'internament. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i menús alternatius per raons sanitàries o religioses.

Tema 13

Les necessitats nutricionals i dietètiques de la gent gran en residències. Dieta i nutrició: necessitats alimentàries i nutricionals de les persones grans.

Tema 14

Tipologia de dietes en centres residencials. El menú basal. Dietes específiques per patologies freqüents de la gent gran. Adaptació dels plats a la naturalesa de les persones usuàries.

Tema 15

La organització i sistemàtica de funcionament de la cuina. La cuina institucional i representativa. Atenció i presentació dels plats.