

En defensa de los
servicios públicos

Gobierne quien gobierne



SINDICATO DE TRABAJADORES Y TRABAJADORAS DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE CASTILLA-LA MANCHA

TEMARIO AYUDANTE DE COCINA

GRUPO IV

(EN NEGRITA LOS TEMAS DE LA OFERTA 2019/2020. A CONTINUACIÓN LOS TEMAS DE LA ANTERIOR OFERTA DEL 2017/2018) RESALTADOS EN AMARILLO LOS CAMBIOS

Tema 1. Definición de ayudantes de cocina. Ubicación de la ocupación de ayudante de cocina. Funciones. Organigrama simple. Tema 1.- Definición de ayudantes de cocina. Ubicación de la ocupación de ayudante de cocina. Funciones. Organigrama simple.

Tema 2. Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local de cocina. Conceptos de limpieza y desinfección, proveedores y trazabilidad. Control de desperdicios. Tema 2.- Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local de cocina. Conceptos de limpieza y desinfección, proveedores y trazabilidad. Control de desperdicios.

Tema 3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Concepto y utilidad de comidas-testigo. Tema 3.- Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Concepto y utilidad de comidas-testigo.

Tema 4. Definición de batería de cocina. Tipos de materiales de batería de cocina atendiendo a sus propiedades de combustibilidad e inalterabilidad. Conservación de la batería de cocina: necesidades y formas de conservación. Componentes de la batería de cocina: conceptos y tipos. Tema 4.- Definición de batería de cocina. Tipos de materiales de batería de cocina atendiendo a sus propiedades de combustibilidad e inalterabilidad. Conservación de la batería de cocina: necesidades y formas de conservación. Componentes de la batería de cocina: conceptos y tipos.

Tema 5. Tecnología de la cocina. Maquinaria: generadores de calor, (gas propano, gas ciudad, electricidad), otros generadores de calor, generadores de frío y pequeña maquinaria. Tema 5.- Tecnología de la cocina. Maquinaria: generadores de calor, (gas propano, gas ciudad, electricidad), otros generadores de calor, generadores de frío y pequeña maquinaria.

Tema 6. Herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades. Tema 6.- Herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades. **Prevención de riesgos.**

Tema 7. Terminología culinaria: concepto y términos (abrillantar, acaramelar, adobar, aromatizar, brasear, cocer al vapor, empanar, etc). Tema 7.- Terminología culinaria: concepto y términos (abrillantar, acaramelar, adobar, aromatizar, brasear, cocer al vapor, empanar, etc.).



Tema 8. Concepto de conservación de géneros. Formas de conservación: medios físicos, químicos y biológicos. Tema 8.- Concepto de conservación de géneros. Formas de conservación: medios físicos, químicos y biológicos.

Tema 9. Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos (lavado, corte, descongelación, etc.). Las contaminaciones cruzadas. Tema 9.- Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos (lavado, corte, descongelación, etc.). Las contaminaciones cruzadas.

Tema 10. Técnicas elementales para elaboración y preparación de guarniciones y complementos de los menús (verduras, ensaladas, patatas, etc). Tema 10.- Técnicas elementales para elaboración y preparación de guarniciones y complementos de los menús (verduras, ensaladas, patatas, etc.).

Tema 11. Técnicas básicas para organización del comedor, preparación de las mesas y presentación de los alimentos. Tema 11.- Técnicas básicas para organización del comedor, preparación de las mesas y presentación de los alimentos.

Tema 12. Clasificación de las técnicas de cocinado. Procedimientos por vía húmeda: cocción, guisado y frituras. Procedimientos por vía seca: asados. Tema 12.- Clasificación de las técnicas de cocinado. Procedimientos por vía húmeda: cocción, guisado y frituras. Procedimientos por vía seca: asados.

Tema 13. Los alimentos. Clases: hidratos de carbono, grasas y proteínas. Las alergias e intolerancias. Tema 13.- Los alimentos. Clases: hidratos de carbono, grasas y proteínas. Las alergias e intolerancias.

Tema 14. Técnicas de higienización de dependencias y del menaje y útiles de cocina. Tema 14.- Técnicas de higienización de dependencias y del menaje y útiles de cocina.

Tema 15. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Concepto de análisis de peligros. Tema 15.- Técnicas de manipulación y conservación de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Concepto de análisis de peligros.

Tema 16. Prevención de riesgos laborales en tareas de cocina. Riesgos específicos y su prevención en la manipulación manual de cargas, uso de utensilios y útiles de cocina. Riesgos y su prevención en trabajos en cámaras frigoríficas o de congelación.

Tema 17. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad. Tema 16.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.