

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.