

## **ANNEX II**

### **TEMARIS**

#### **TEMARI GENERAL**

**Tema 1.** La Constitució espanyola de 1978: principis generals. Els drets i els deures fonamentals. L'Administració pública: principis constitucionals.

**Tema 2.** Els consells insulars. Característiques generals. Composició, organització i competències en el marc legislatiu estatal i autonòmic.

#### **TEMARI ESPECÍFIC**

**Tema 1.** Maquinària de cuina. Generadors de fred i calor. Petita maquinària. Bateria de cuina, motlles i ferramentes.

**Tema 2.** Termes culinaris. Tècniques bàsiques de preelaboració, talls, racionament i preparacions auxiliars de fruites i hortalisses.

**Tema 3.** Introducció a la higiene sanitària: higiene alimentària i manipuladors d'aliments: definicions. Els perills físics, químics i biològics en relació amb els aliments.

**Tema 4.** Correctes pràctiques higièniques i de manipulació en restauració col·lectiva. Emmagatzematge d'aliments i la seua conservació adequada.

**Tema 5.** Neteja i desinfecció de les àrees de manipulació. Diversos tipus de neteja, us, manipulació i emmagatzematge de productes químics. EPIS de treball en el maneig de productes químics. Classificació, etiquetat i usos específics en maquinària i àrees de manipulació.

**Tema 6.** Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de productes.

**Tema 7.** La prevenció de riscos laborals. Riscos i mesures preventives associades al lloc de treball.

**Tema 8.** Normativa estatal i autonòmica en matèria d'igualtat i contra la violència de gènere: disposicions generals, objecte, principis i polítiques públiques. La violència masclista: definició, prevenció i dret a la protecció efectiva.