

Temari laborals D2 Ajudant/a de cuina – netejador **ESTABILITZACIÓ**

PART GENERAL I ESPECÍFICA: 7 Temes

Tema 1

Funcions del personal d'ajudant de cuina netejador/a de les llars d'infants.

Tema 2

Conceptes bàsics de neteja i desinfecció. La neteja i la desinfecció de la cuina i annexos.

Tema 3

Calendari de neteja de parets, portes, càmeres, congelador i magatzems.

Tema 4

Tipus de productes de neteja que s'utilitzen en un centre educatiu.

Tema 5

Conceptes bàsics de la seguretat alimentaria i manipulació d'aliments.

Tema 6

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.

Tema 7

Gestió bàsica dels residus. Tipus de residus i la seva gestió: classificació i manipulació de residus.

