

TEMARIO DE CONVOCATORIA PARA AUXILIAR DE REPARTO DE COCINA

PARTE GENERAL.

1. La Constitución Española de 1978. Principios generales. Estructura y contenido.
2. Derechos y deberes fundamentales. Garantía y suspensión. Reforma de la Constitución.
3. Las Cortes Generales. Organización. Atribuciones y funcionamiento.
4. El Municipio: Concepto y elementos. El término municipal. La población: Especial referencia al empadronamiento.
5. Funcionamiento de los órganos colegiados locales. Convocatorias y órdenes del día. Requisitos para su constitución. Votaciones.

PARTE ESPECÍFICA.

1. Técnicas de higienización de dependencias y del menaje y útiles de cocina.
2. La brigada de cocina. Aspectos generales del trabajo en cocina.
3. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.
4. Reglamento General de Circulación: Normas generales de comportamiento en la circulación. De la circulación de vehículos.
5. Riesgos de la conducción. Conceptos generales, el cumplimiento de las normas de tráfico, grupos de riesgo, factores de riesgo, sistemas de alumbrado y señalización. Accidentalidad, seguridad activa y pasiva.
6. La Solana: callejero, edificios públicos, la población, el término municipal, historia, características y distribución territorial.
7. Condiciones de trabajo, higiene, salud y seguridad en el trabajo: Concepto de prevención. Concepto de riesgo laboral. Factores de riesgo. Orden y limpieza en los centros de trabajo.