



MLL/isr/jrh

ANEXO DE LAS BASES GENERALES DEL PROCESO DE CONSOLIDACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA CUBRIR CUATRO PLAZAS DE OFICIAL/A 1ª COCINA EN RESIDENCIA DE MAYORES.-

RÉGIMEN: LABORAL FIJO/A

NÚMERO DE PLAZAS CONVOCADAS: 4

GRUPO SEGÚN CONVENIO LABORAL: "LC"

DENOMINACIÓN DE LA PLAZA: OFICIAL/A 1ª COCINA

DENOMINACIÓN DEL PUESTO: OFICIAL/A 1ª COCINA EN RESIDENCIA DE MAYORES

DESTINOS: CÁDIZ (1), LA LÍNEA CONCEPCIÓN (2) Y EL PUERTO DE SANTA MARÍA (1)

TITULACIÓN EXIGIDA: Formación Profesional 1º Grado (Rama Cocina), Técnico/a Grado Medio (Cocina) o titulación declarada legalmente equivalente.

(En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación).

SISTEMA DE SELECCIÓN: CONCURSO-OPOSICIÓN

CUANTÍA DE LOS DERECHOS DE EXAMEN: 4,80.- €

CATEGORÍA DEL ÓRGANO DE SELECCIÓN: 3ª



PROGRAMA EXIGIDO.-

1. Centros Asistenciales de la Diputación Provincial de Cádiz: ubicación de los mismos en las distintas localidades de la provincia y uso al que están destinados.
2. La cocina en las Residencias de Mayores de la Diputación Provincial de Cádiz. La organización de sus espacios. Zonas de sucio y limpio.
3. Maquinaria y herramientas empleadas en la cocina.
4. Clasificación y conservación de los alimentos. Tipos de dietas aplicadas en las Residencias de Mayores de la Diputación Provincial de Cádiz.
5. Las carnes; clases; las distintas piezas. Preparaciones y elaboraciones.
6. Los pescados; clases y limpieza. Preparaciones y elaboraciones.
7. Legumbres secas; clases. Elaboración y cocinado. Hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres: clasificación, manipulación y conservación.
8. Postres; frutas, quesos y yogures, helados, postres de cocina. Preparación y presentación.
9. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Seguridad alimentaria: análisis de peligros y puntos críticos. Importancia de la limpieza y desinfección. La seguridad y la higiene en la cocina. Manipulación de alimentos.
10. Control de los procesos de conservación y envasado de las materias primas. Etiquetado de los productos despiezados. Control de temperaturas.
11. Generalidades del plan de evacuación y emergencias de un centro residencial; tipos de emergencias y funciones del equipo de primera intervención.
12. Plan estratégico de igualdad de oportunidades de la Diputación Provincial de Cádiz. Uso igualitario del lenguaje administrativo.