

ANEXO II

PROGRAMA DE LA FASE DE OPOSICIÓN PARA LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE AUXILIAR DE HOSTELERÍA (GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA C)

TEMARIO GENERAL

1. Estructura básica de la Comunidad de Madrid: Consejerías y Organismos Autónomos. El Convenio Colectivo para el personal laboral de la Comunidad de Madrid: derechos y deberes de los trabajadores. Régimen disciplinario.
2. Normas de salud laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría a la que se opta.

TEMARIO ESPECÍFICO

1. La limpieza en los centros públicos de la Comunidad de Madrid, referida a las funciones propias de la categoría de auxiliar de hostelería. Conocimientos básicos indispensables sobre la utilización de productos y utensilios.
2. Tareas de limpieza y desinfección hospitalaria en centros públicos en función del riesgo que ofrecen.
3. Montaje y servicios básicos de comedores en los centros públicos de la Comunidad de Madrid. Reglamentación sobre manipulación e higiene de alimentos referida al servicio de comedores. Distribución de los alimentos en la cinta de emplatado.
4. Servicio de lavandería. Selección de ropa sucia: clasificación de los diferentes tipos de ropa, previa al proceso de lavado. Simbología del etiquetado de las prendas. Métodos y técnicas de lavado. Conocimiento y uso de productos específicos para el lavado, desinfección y cuidado de la ropa. Operaciones de secado de la ropa. Selección de ropa limpia. Diferenciación de los tipos de ropa previo al proceso de distribución. Arreglo y marcaje de ropa. Planchado: Temperatura para los distintos tejidos. Planchado industrial y manual. El doblaje de la ropa.