

## **TEMARIO ENCARGADO/A DE SERVICIOS**

### **GRUPO III**

Tema 1. Técnicas de organización administrativa básica y de archivo. Informática básica a nivel de usuario para Word y Excel.

Tema 2. Técnicas de atención al público.

Tema 3. Entradas/salidas de mercancías (procedimiento, ejecución, control y contabilización), albaranes (control y seguimiento) y facturas (recepción y conformidad).

Tema 4. Inventario y control de existencias: manual e informático.

Tema 5. Recepción, almacenamiento, tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos, productos de limpieza, material de oficina, lencería, menaje, etc.

Tema 6. Rotación y caducidad de los artículos.

Tema 7. Normas sobre manipulación de alimentos.

Tema 8. Normas sobre conservación de alimentos.

Tema 9. Conocimiento del “escandallo” (consumo por persona). Distribución racional de cantidades y consumos diarios.

Tema 10. Técnicas de restauración

Tema 11. Conocimiento básico de dietética equilibrada.

Tema 12. Control de puntos críticos. Prevención de la Salmonella y de la Legionella.

Tema 13. Servicio de comedor: montaje y retirada del servicio.

Tema 14. Limpieza del comedor.

Tema 15. Proceso del lavado y planchado.

Tema 16. Técnicas y organización de lavandería y lencería.

Tema 17. Conocimientos sobre útiles, productos y tratamientos de limpieza y lavandería.

Tema 18. Conocimientos básicos de consumos y mantenimiento de maquinaria diversa (lavadora industrial, lavavajillas industrial, cuadro de luces, cámaras frigoríficas, etc.).

Tema 19. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones eléctricas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 20. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones a gas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 21. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones de los equipos de emergencia e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 22. Control de las visitas y trabajos realizados por las empresas contratadas para el mantenimiento de las distintas instalaciones.

Tema 23. Vigilancia y supervisión de las instalaciones externas.

Tema 24. Conocimientos sobre el plan de emergencia y evacuación del centro.

Tema 25. Conocimiento, control y comprobación de las instalaciones de la red de incendios.

Tema 26. Técnicas de organización del trabajo. Planificación y distribución de turnos de quipos de trabajo. Elaboración de cuadrantes anuales.

Tema 27. Convenio Colectivo de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha.

Tema 28. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Tema 29. Seguridad y salud en las tareas específicas de encargado de servicios. Precauciones especiales en la utilización de herramientas, maquinaria y materiales. Medidas de protección.